



ARTE

Communiqué de presse ★ parution 12.09.2002, 15.00 h

FROM cheese to ART – le fromage et l'art à l'Expo

L'exposition des meilleurs fromages suisses et des oeuvres d'artistes contemporains a soulevé à nouveau bien des questions, tout à fait dans la ligne de l'Expo.02. L'art de la fabrication de fromage a été opposé à des œuvres d'artistes contemporains sur le thème «processus invisibles, visibles». Un grand nombre de points de la fabrication de fromage sont du domaine de l'invisible, le mélange, la maturation, l'affinage, par exemple. Différentes étapes du passage du lait au fromage se reflètent dans ces œuvres. Ainsi par exemple, l'échelle mouvante en verre de Lea Ammann, la paire de bottes de Philip Brand et l'espiègle papillochèvre de Sandra Tresch. Les artistes avec un regard neuf donnent une nouvelle perspective, parfois irritante, aux processus, mais en laissant libre cours à leur fantaisie ils ont réussi à rendre l'invisible quelque peu visible.

Traditionnelle ou moderne, la collaboration entre le projet culturel am Altenberg et FROMARTE a dévoilé un tout nouvel art du fromage. Les buts du projet culturel am Altenberg – le défi de l'art, la formation en tant que droit de l'homme et la profession vue comme un développement personnel – ont pu être célébrés grâce à ce projet. Une expérience intéressante comme l'ont souligné les deux partenaires.

M Anton Schmutz, directeur de FROMARTE, a remis le premier SWISS CHEESE AWARD pour FROM cheese to ART à Philip Brand. Les artistes suivants ont été récompensés par un prix lors de la remise des awards:

1. Philip Brand, Berne
2. Irène Rüfenacht, Zurich
3. Irene Reinmann, Säriswil

*Questions: Projet culturel am Altenberg, Yvette Dellsperger,
Tel. 031 332 77 60, www.kulturprojektaltenberg.ch*