

## Sur la toile, Emmanuelle Villard nous fait la peau

### Emmanuelle Villard

Jusqu'au 1<sup>er</sup> mars à La Criée, Centre d'art contemporain, place Honoré-Commeurec, Rennes.

Tél. 02997818 20.

Certains ressemblent à des gouaches de Bram Van Velde, d'autres, à des extrapolations de Wols ou de Schneider. Les tableaux d'Emmanuelle Villard suscitent donc d'abord une vision rétrospective. C'est le premier leurre mis en place par une artiste qui n'était pas née (elle a une petite trentaine d'années) à l'époque où l'abstraction, après-guerre, se voulait tantôt lyrique tantôt tachiste. Dès qu'on s'approche, d'autres pièges à regard se déclenchent. Le plus visible se

et alchimie, lui permet de contrôler la formation d'un matériau à sa convenance. Après quoi, elle en use au gré de son humeur, versant, projetant, laissant couler avec le savoir-faire et la méticulosité d'une cuisinière préparant une nouvelle recette. L'invariant, c'est la toile fixée sur châssis dont les dimensions, en revanche, peuvent changer selon l'effet à obtenir. Au bout du compte, ce mélange de contrôle et de laisser-faire produit des séries de desserts dont le goût dominant serait plutôt anglo-saxon: gelée, nappage, sucre et

présente sous la forme de planches sur tréteaux dispersées dans le centre d'art de telle façon que la visite de l'exposition commence par une série de manœuvres de contournement. Impossible de se planter benoîtement devant une peinture, le temps nécessaire à la contemplation, puis opérer quelques sauts de chat (bonds au cours desquels les jambes s'écartent tout en se repliant l'une après l'autre) ou, au choix, un glissando latéral pour se propulser devant le prochain tableau. Et continuer *ad libitum*. Car les tables obligent à des contorsions inhabituelles. L'une d'entre elles est même placée devant l'entrée de la petite salle du fond, em-

chantilly. D'autres surfaces échappent à cet étal pâtis-sier, en s'orientant vers le pâté en croûte ou le boudin polychrome.

### Signification épidermique.

Extraites de leur métaphore culinaire, ces peintures ont l'avantage de revivifier l'abstraction sur un versant ludique et populaire, à mille lieues des tentations transcendantales d'un Rothko, ou de la gestualité expressionniste d'un Pollock. Villard invente l'abstraction contingente.

Ce faisant, elle donne du terme «croûte» une acception inédite. Loin d'être un mau-

pêchant de s'y aventurer et obligeant à se pencher en avant à s'en décrocher le cou pour apercevoir, de loin, la suite de l'exposition. La gêne est dans le corps, tandis que la séduction est dans l'œil.

**Dégoulinades.** Les acryliques de Villard captivent en effet l'attention par leurs jolies couleurs, leurs suaves dégoulinades, leur apparence bonbon et leurs brillants glacis. Attraction et frustration forment ici un couple très uni. L'artiste aime mélanger acrylique et résine. Elle les dose, les touille, les fait réagir, les dilue, en verse le contenu dans des pipettes, des pots et des seringues. Cette activité artisanale, à mi-chemin entre chimie

vais tableau, la croûte renvoie plutôt à sa signification épidermique. La toile peinte devient vraiment la peau du tableau avec ses cloques, boutons, pustules, mais aussi ses duvets, chairs de poule, grains de beauté. Et voilà comment on passe du registre alimentaire à l'imaginaire de la peau. La vertu de cette peinture réside ainsi dans une production d'images qu'aucune figure de rhétorique ne parvient à réduire. Elle n'est jamais là où le discours tente de la capter. Autant dire qu'Emmanuelle Villard est encore une électron libre ●

HERVÉ GAUVILLE

(envoyé spécial à Rennes)

L'artiste aime mélanger acrylique et résine. Elle les dose, les touille, les fait réagir, les dilue, en verse le contenu dans des pipettes, des pots et des seringues.