



NICOLAS BOULARD *Specific Cheeses (Chaviagnol)*, 2011 · SOL LEWITT *Forms Derived from a Cube*, 1982
www.salocin.org

Le minimalisme qui rend chèvre

Normalement, le minimalisme, ça ne sent rien. Ça n'a ni goût ni odeur, juste une allure, la plus froide et conceptuelle possible. Si l'on racontait à Sol LeWitt, l'un des grands inventeurs du mouvement, que ses sculptures, un jour, sentiraient bon le lait cru, il se retournerait sans doute dans sa tombe en se bouchant le nez. Mais le jeune artiste français Nicolas Boulard a osé le sacrilège : frappé par la similarité des formes du

valençay et autres petits chèvres avec les sculptures sérielles de LeWitt, il a décidé de créer des moules à fromage reprenant l'aspect des pyramides tronquées, cônes ou cubes mutilés dessinés par le grand Sol. Résultat : un délice, créé par une fromagerie de San Francisco dans le cadre d'une résidence américaine. Auparavant, le minimalisme était garanti 100% de matière grise. Il est passé à 45% de matières grasses.