

Ateliers janvier — septembre 2026

Hospices Civils de Lyon - macLYON - Fanny Maugey, artiste invitée

À travers champs

Les Fannies et Sergueï remercient très chaleureusement :

Anne-Christine H., Aurélie J., Asmae B., Céline N., Fanny F.,
Florence C., Isabelle D. B., Jessie R., Karine C., Lily C.,
Mélody B.-S., Marthe M., Patricia Y., Solange B.,
Stéphanie M., Véronique P., William B.

pour leur participation et leur engagement dans le projet.

Cette édition accompagne la restitution des ateliers présentée
dans la macRoom du maclyon du 7 au 17 octobre 2026, en
Résonnance à la Biennale d'art contemporain de Lyon.

Les citations sont extraites de conversations enregistrées.

Les vignettes photo ont été réalisées par les participantes.

Design graphique et éditorial, crédits photos : Fanny Maugey

À travers champs

Hospices Civils de Lyon - macLYON - Fanny Maugey, artiste invitée

Et vous, allez ! Le monde est ouvert devant vous,
Vaste est la terre, grand et sublime le ciel ;
Observez, étudiez, rassemblez les détails ;
Que la nature en vous balbutie son mystère.
J. W. von Goethe, *Élégie de Marienbad* (1827)

J'ai lu cet ouvrage, admiré les œuvres, je me suis interrogée sur ce qu'il s'était passé entre janvier et septembre 2026, entre ces personnes. Une rencontre entre des patientes, une artiste. Cette artiste, Fanny Maugey, travaille avec de multiples supports, outils, et a l'habitude de partager sa pratique artistique, de la faire vivre auprès de publics et contextes variés. Ici, avec les femmes et hommes qui ont été soignés aux Hospices Civils de Lyon, un nouveau temps de création, de nouvelles rencontres, un temps de restitution et une trace : cet ouvrage.

Ces rencontres et créations, rendues possibles grâce au dispositif Culture et Santé, permettent des temps exceptionnels, quand ces patientes ont traversé des moments si particuliers ces derniers mois ou années. Les séances de création permettent de laisser s'exprimer la subjectivité de chacune, librement, quand tant de choses ont été imposées pendant les traitements.

Des recettes, des tresses, des traces, des photos, des paroles, qui unissent un groupe, constitué à l'occasion du projet. Les participantes, artistes et patients ont l'envie irrésistible de partager, de s'exprimer, de créer. Nathalie Piazzon redonne à chaque patiente cette confiance et cette audace, qui leur permettent de venir et de se libérer dans ces temps de partage. Fanny Ventre et Sergueï Piotrovitch d'Orlik ont la vocation de faire entrer l'art dans la vie de chacun, de l'utiliser pour nous rendre plus sensibles, et pour rendre le monde plus beau. A eux tous, ils permettent que cet ouvrage existe, que ces créations artistiques apparaissent.

Je connais ces patientes, je sais ce qu'elles ont traversé, je les ai vues dans mon service, soignées, opérées, traitées par nos équipes. Quand je les vois nous présenter leurs œuvres, nous faire généreusement partager leurs sentiments, nous sommes, plus que jamais, toutes ensemble, à partager des moments d'humanité tellement précieux. Ces temps sont des cadeaux, à chérir. Elles me font vivre à chaque fois une nouvelle expérience, sensible, douce, belle.

Cet ouvrage est le reflet de tout cela, doux, sensible, riche. Il accompagne l'exposition de ces œuvres au maCLYON, en résonance avec le plus grand événement artistique lyonnais, la biennale d'art contemporain, du 7 au 17 octobre 2026.

Profitez de cet ouvrage que vous avez dans les mains, comme un cadeau, comme un temps offert pour partager des émotions, avec Anne-Christine H., Aurélie J., Asmae B., Céline N., Fanny F., Florence C., Isabelle D. B., Jessie R., Karine C., Lily C., Mélody B.-S., Marthe M., Patricia Y., Solange B., Stéphanie M., Véronique P., William B., grâce au travail de Fanny Maugey, Fanny Ventre, Sergueï Piotrovitch d'Orlik et Nathalie Piazzon.

Pr. Marion Cortet, Service de gynécologie-obstétrique, Hôpital de la Croix-Rousse, septembre 2026.

Que (res)entons-nous ?

janvier février mars avril mai juin septembre



ail noir baies de Goji
miel feuille de pain azyme
huile de noix pierres précieuses
huile essentielle de Géranium
grain de sucre thé kuki Hojicha
mûres blanches poudre d'or
thé vert fermenté et fumé
infusion fruits rouges hibiscus
fenouil pâte de sésame noir
poivres blanc vert noir allongé timut
épices
pollen



Quel plat êtes-vous ?

janvier février mars avril mai juin septembre

Anne-Christine H.

Je suis ce plat renversant que tu dégustes goûlument et que petits et grands apprécient.

Je suis née, un peu comme ce plat, par hasard et issue de deux continents et de deux cultures : française et camerounaise.

Je suis ce plat métissé aux notes gourmandes, douces, acidulées, boisées et parfumées.

Je suis ce plat tout en rondeur et généreux comme mes formes et courbes naturelles.

Je suis ce plat de partage qui réunit ceux que j'aime.

Je suis ce plat très coloré et exotique.

On me prépare simplement : du beurre, du sucre, un soupçon de gingembre, une pincée de poivre de Penja du Cameroun. Puis je caramélise doucement à feu doux dans un moule où l'on dispose délicatement de belles tranches de tailles égales d'un bel ananas de la région des hauts plateaux de Bafia. En caramélisant, je dégage un parfum subtil, délicat et épicé et mes fruits prennent une teinte légèrement brunâtre.

Je peux enfin me couvrir d'une belle robe blanche de pâte feuilletée en prenant soin de rentrer les bords à l'intérieur de mon moule et me voilà enfournée à 180° pour une trentaine de minutes pour une dernière coloration. Ce n'est qu'une fois tiédie et démoulée que je me révèle enfin et je suis juste renversante ! Sans oublier quelques zestes de citron vert à parsemer délicatement pour réveiller les épices... Et pour plus de gourmandise, on m'accompagne souvent d'une crème fraîche épaisse ou d'une crème chantilly ou d'une simple boule de glace à la vanille.

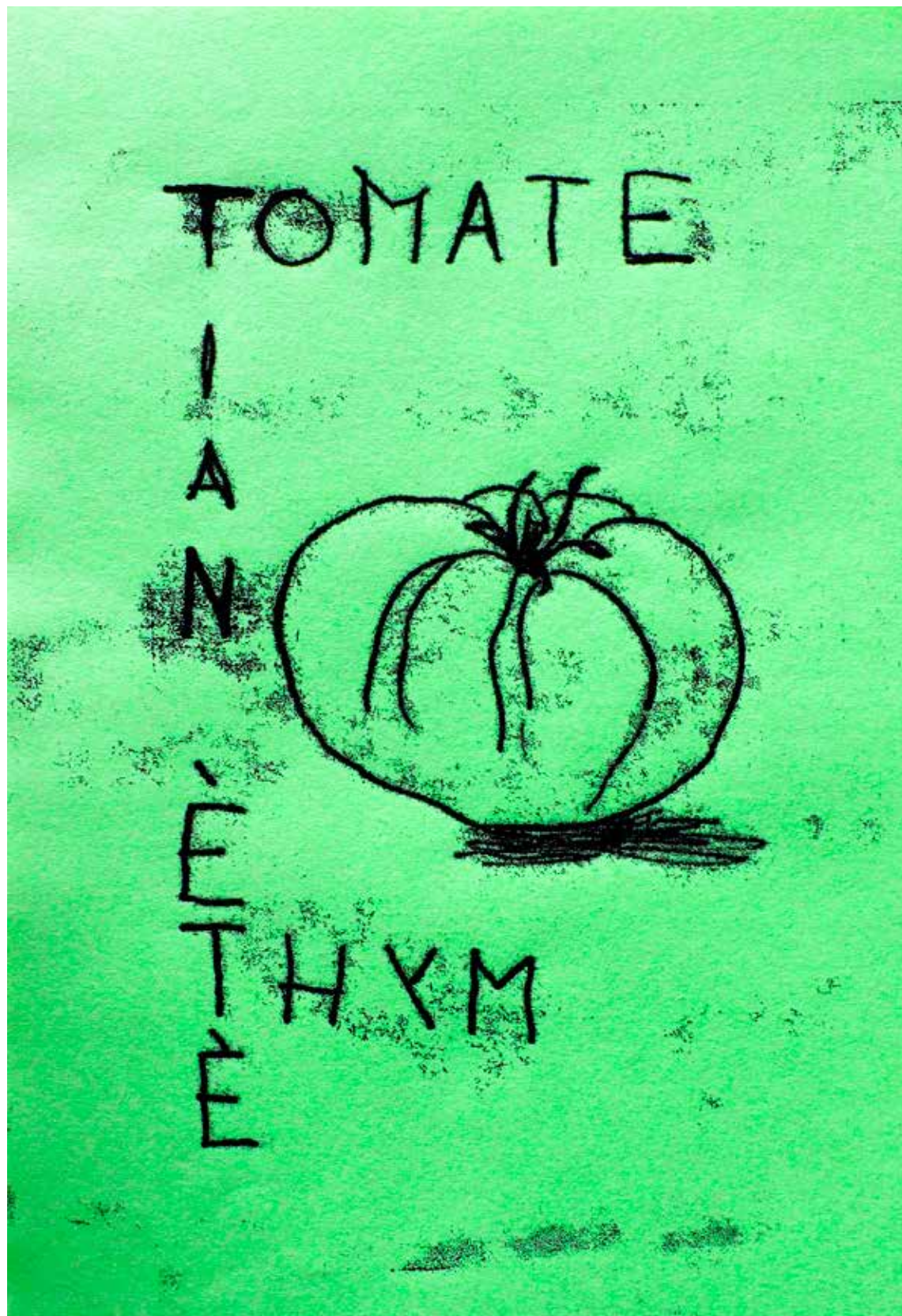
Tatin à l'ananas au poivre de Penja, gingembre et citron vert





Céline N.

Quand on me cuisine, ça sent bon les épices, au choix :
cannelle, muscade, cumin, ras el-hanout, mélanges d'épices.
Ma couleur n'a rien d'original, du marron beige au marron.
Je suis paresseux avant cuisson, dur après.
Je les entends rire, ces enfants. Ils me malaxent, me
bousculent, voire pour les plus jeunes, me tapent.
Pourtant, je suis sympa, pas trop exigeant. Je ne demande pas
des proportions exactes.
Pendant cette torture, je me mets parfois à rêver, à sentir les
épices de mon enfance, ceux de ma grand-mère pied-noir, les
épices aussi de mes voyages, notamment en Alsace. Je pense
aussi au miel, que j'aime, car tellement sucré et naturel à la
fois.
Les cris des enfants me sortent de ma torpeur.
Oh non ! C'est le moment que je crains le plus : ils me mettent
sur la table farinée, au milieu ils m'écrasent avec un rouleau
ou, pire ils donnent des coups de poings pour m'étaler sur la
table.
Puis vient le moment de répit : je suis enfin au repos dans ce
qui ressemble à un sauna pendant 40 min. Je sue et je sors de
là avec une peau toute dorée.
Mais ce ne fut qu'un répit. À peine sortie, on me pique afin
d'ajuster ma taille, ma forme, ma coiffure. On me pare de
nombreux bijoux tous plus gélatineux les uns que les autres.
Puis vient mon heure de gloire : les enfants et leurs parents
m'admirent, me prennent en photo, m'envoient sur les
réseaux sociaux pour alimenter le food porn ! Mais après la
gloire vient la chute : on me démembre, sans remords.
Je finis trempée dans le lait ou la tisane.
Heureusement, ce n'est qu'une fois par an !



Véronique P.

Gorgée du soleil du sud, de ma belle Provence, j'arrive de l'été par toutes mes couleurs. En moi, de prime abord tout est simple, sans appareil et sans grand matériel : économes et couteaux d'office suffisent à l'affaire.

Au fil de la découpe, mes légumes émincés exhalent leurs parfums sur le bois d'olivier. Ajoutez les cigales, le tableau est parfait. J'aime le partage, les cœurs qui parlent fort et la joie des palabres, qu'on s'y mette à plusieurs pour me confectionner ! J'ouvre la parole, j'unis, je réunis, la famille, les amis, les copains. Chacun sa place pour faire un tout, chacun son ingrédient, et, petit à petit, je me dévoile.

La raison reste maîtresse du jeu pour l'assemblage final : sérieux, organisé, tout est rigueur. J'exige des angles droits, que tout soit aligné. Un plat rectangulaire fait tout à fait l'affaire, un grand d'ailleurs, un peu plus généreux. Multiple, j'associe les goûts et les textures. Aubergines, courgettes, tomates, oignons... Je sens l'huile d'olive, l'ail, le thym et l'été !

Depuis la fraîcheur matinale du marché ou de celle du jardin, je prends enfin mes aises dans la chaleur du four. J'exhale mon parfum jusqu'au salon d'été où, je le sais bien, en quelques minutes ils vont me dévorer.

J'attendrai sûrement sur la plaque de cuisson d'être dans le tempo avec le barbecue, que tous se mettent à table, sortent de la piscine, aient fini l'apéro.

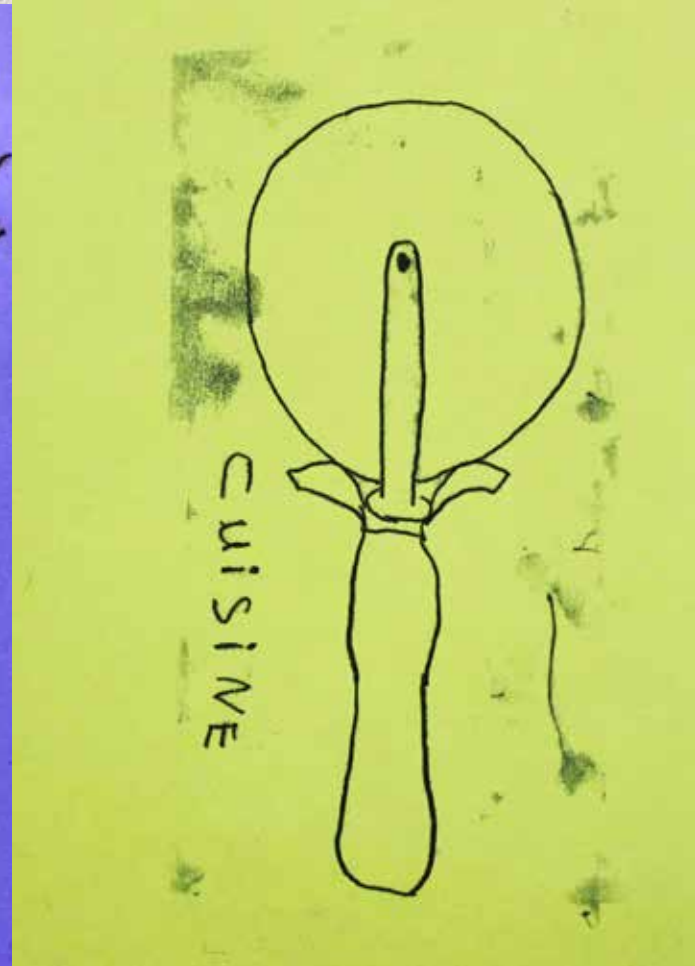
Et tiens, passez donc me voir au déjeuner dimanche...

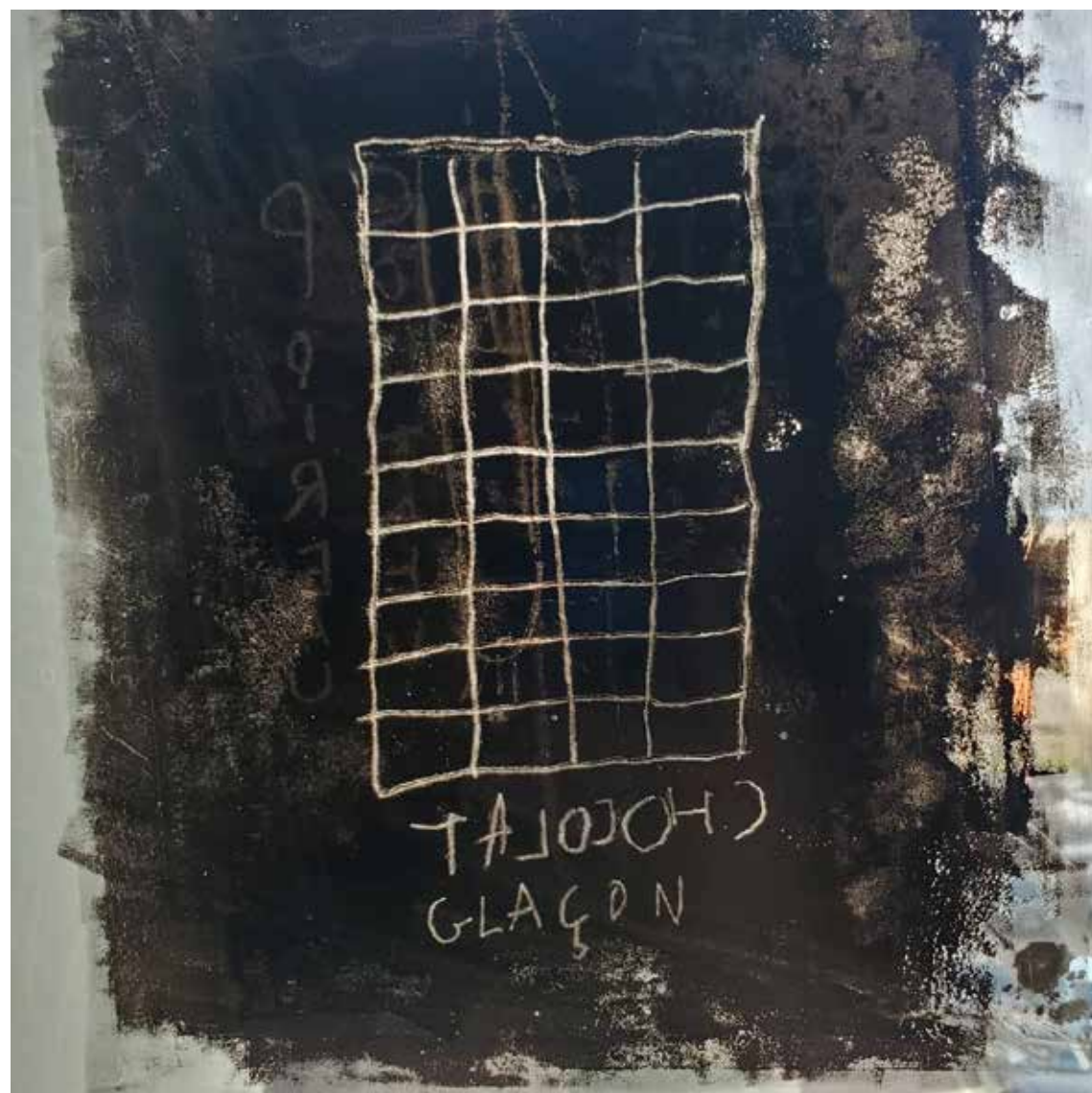
Aurélie J.

Je suis long-étroit, mais j'ai les idées larges, pourtant je suis rectangulaire. Je suis un mélange de terroirs français. Je suis fabriqué et cuit avec amour dans un moule fait sur mesure pour moi.
J'ai une carapace dorée et plein de tendresse à l'intérieur grâce à ma gelée.
Je suis salé et on me fractionne pour que tout le monde puisse me goûter. On dit souvent que je suis une belle tranche. On me croque à l'apéro ou en entrée. On dit aussi que je suis une charcuterie pâtissière. J'existe en sucré parfois.

J'ai sauvé mon auteure lors des chimiothérapies qui me trouvait à son goût et s'est prise de passion pour moi. Elle a même appris à me fabriquer !

Le pâté-croûte





Lily C.

On pourrait croire que je suis excessive : Trop sucrée. Trop brillante. Trop riche. Trop pleine.

Mais je suis une **architecture**.

Je suis faite de strates, comme une falaise. Chaque couche raconte un sol différent. Un climat. Une langue. Un départ. Je viens d'un soleil cru qui blanchit les murs et fait plisser les yeux. Je viens du sable qui s'infiltré partout, même dans les souvenirs. Je viens des roulottes qui n'ont jamais eu d'adresse fixe, des mains qui frappent le tambour sur une table de cuisine. Je viens de champs de caroubiers et d'orangers éclatants et de marchés baléariques, où le sucre colle aux doigts. Je viens d'un thé à la menthe versé de haut, geste d'orgueil et d'hospitalité mêlés. Je viens d'une pluie fine sur une lande verte, d'un silence épais comme la tourbe. Je viens des terres noires du Massif Central, volcaniques, patientes. Je viens des Châteaux de la Loire, où les pierres blondes retiennent la fraîcheur des matins brumeux et où l'on apprend que l'élégance peut cacher des guerres anciennes. Je suis un dessert migrateur.

On m'a portée d'un four à l'autre. Des rives de Loire jusqu'aux collines sèches du Sud. Des pierres froides aux quais du Rhône. Je me suis adaptée à chaque chaleur. Et je n'ai jamais cessé de lever. On me croit fragile parce que je suis faite de feuilles. Des feuilles si fines qu'on voit la lumière au travers. Des feuilles qui bruissent comme des pages qu'on tourne.

Mais il en faut des dizaines pour me tenir debout. Je suis faite d'assemblages improbables. Je suis le contraire de l'amnésie. Je suis la superposition. Même quand le brouillard passe dans ma tête, mes feuilles, elles, savent. On m'étale avec précaution. On me badigeonne de beurre fondu, liquide d'or, baume sur cicatrice. On me plie. On me tourne d'un quart. On recommence. Encore. Et encore ...

Répétition obstinée. Comme les protocoles. Comme les traitements. Comme les jours où il faut se lever même quand la mémoire vacille.

Entre mes différentes couches, il y a des éclats.

Des pistaches vertes comme l'Irlande sous la pluie. Des

amandes pilées, blanches comme certaines absences. Des noix, dures, qu'il faut briser pour atteindre au coeur. Un miel ambré qui coule comme un soleil ibère au mois d'août. Une touche d'eau de fleur d'oranger - mémoire des femmes. Un soupçon de beurre salé - clin d'oeil aux terres humides. Un trait de rhum - seulement pour les pirates et leurs traversées.

Je suis un traité de résilience sucrée.

On me coupe en losanges, comme un Arlequin, avant cuisson. Des formes géométriques en bouclier, presque guerrières. Comme si on acceptait d'avance d'être traversée par le couteau. Moi aussi j'ai été coupée. Ouverte. Amputée de certaines parts. Et pourtant... C'est dans la chaleur que je me révèle. Le four me transforme. Je tremble. Je dore. Je caramélise. Le sucre pénètre mes strates comme la vie revient dans un corps qu'on reconstruit. Le miel s'infiltré partout, même dans les fissures. Surtout dans les fissures.

Je ne suis pas un dessert lisse.

Je colle aux doigts. Je laisse des traces. On ne me mange pas sans se salir un peu. Je demande qu'on me touche, qu'on me casse, qu'on m'écoute craquer. Je suis bruyante sous la dent. Puis fondante. Puis profonde. Je suis trop pour certains.

Je suis nécessaire pour d'autres.

Je ne suis pas tout à fait née ici. Je suis conservée dans la mémoire d'une cuisine familiale. Celle que l'on nomme "un ventre", pour les femmes de mon clan. Je suis ce qui rassemble autour d'une table, même quand le corps a été déplacé, réparé, cicatrisé. Je suis stockée quelque part entre le placard des souvenirs et le frigo des jours meilleurs. Mais à ce jour, je me suis réinventée dans un four de la Capitale des Gaules, avec un beurre allégé, un sucre discret, une cuisson plus lente, une découpe plus précise.

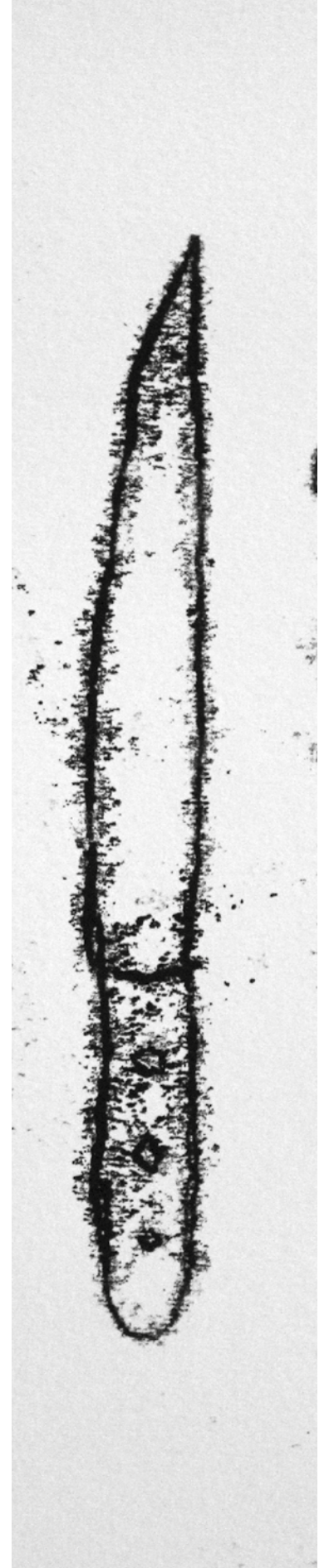
Je suis devenue autre sans cesser d'être multiple.

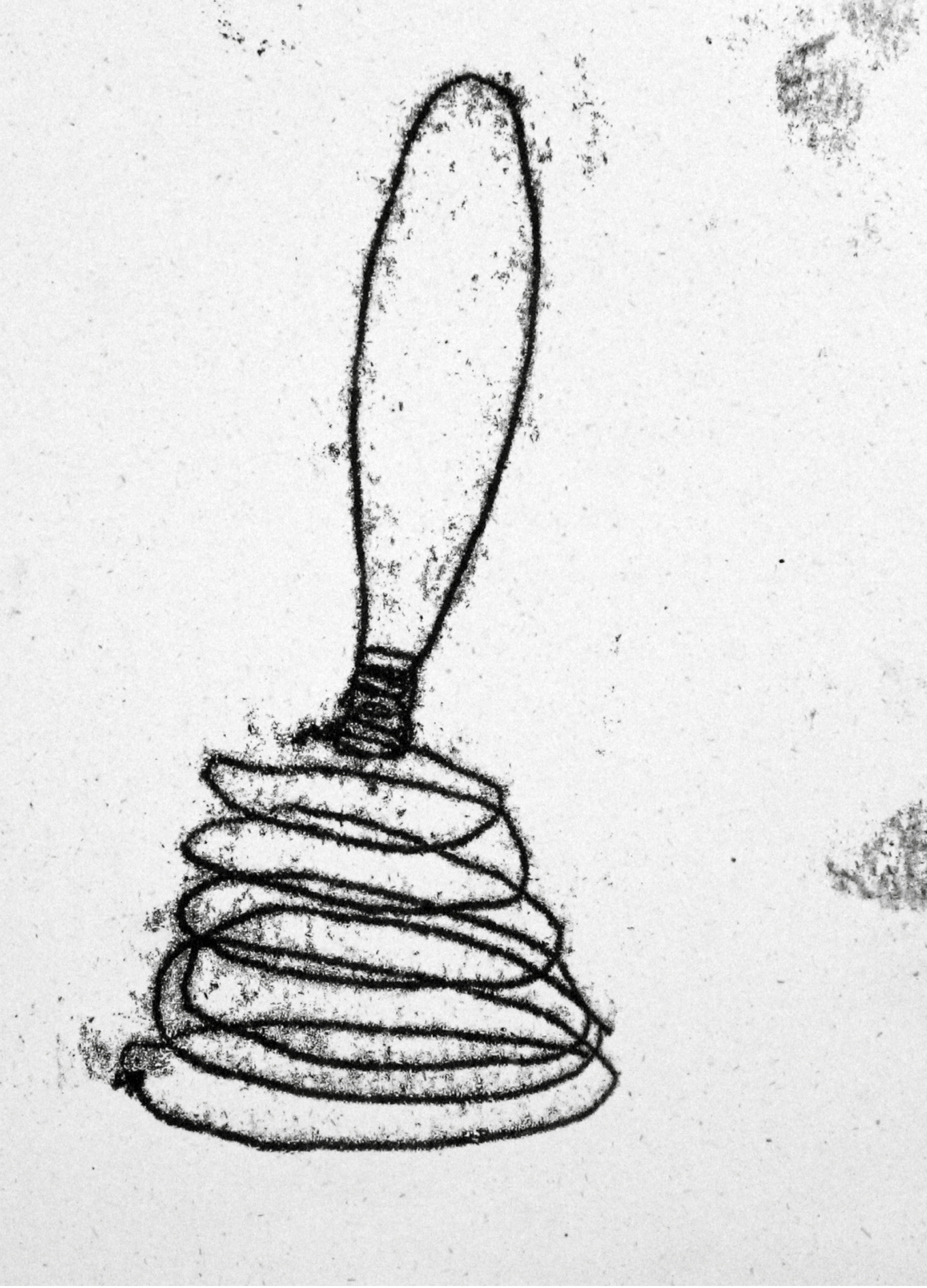
Je suis une mosaïque comestible.

Une carte géographique en pâte fine.

Une mémoire feuilletée.

Un baklava





Karine C.

Je suis une sauvageonne, tendre dans ma jeunesse.
Je suis verte comme l'espérance, j'ai un goût d'enfance.
C'est au début du printemps que j'apparais.
Les prairies d'herbes tendres sont mon berceau, la rosée du
matin ma boisson préférée. Le temps passant, je m'épanouis
en fleurs lumineuses.
Sitôt cueillie, il faut me déguster car mon temps de vie est
éphémère et vite je me flétris.
Un bain d'eau fraîche me revigore et me purifie, on peut alors
me manger sans crainte.
Je me plais en compagnie de rondeur et de douceur, ce qui
calme mon amertume.
J'adore l'huile et le vinaigre, la moutarde et le poivre.
On me déguste le plus souvent avec des œufs mollets et, les
jours de fête, avec lardons et croûtons.

ma vie ressemble à un arbre



Marthe M.

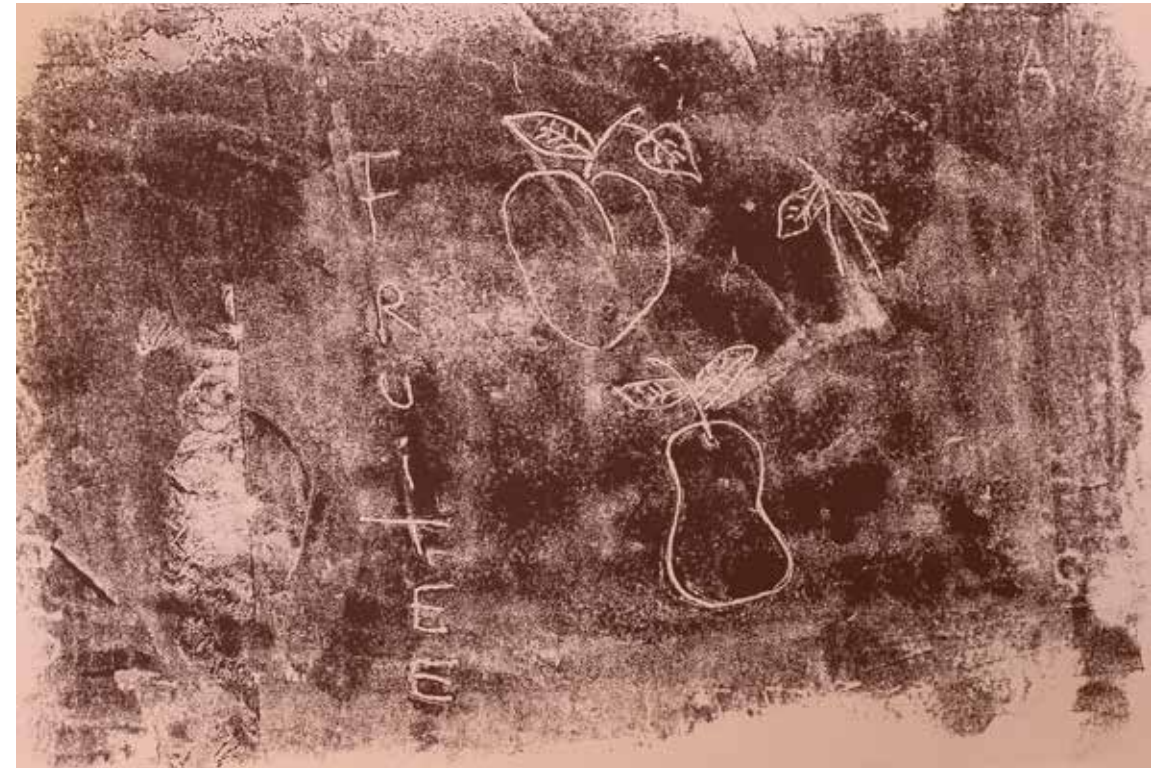
Dans ma recherche permanente de faire dialoguer les cultures européennes et africaines, je suis un plat créé pour associer saveurs italiennes, françaises et camerounaises.

Par ailleurs, dans un souci d'équilibre budgétaire, je suis un plat familial économique car mon rapport qualité-prix est avantageux.

Ma composition originale alterne avec une sélection de feuilles vertes d'amarante délicatement bouillies, une sauce tomate mijotée aux lardons ou au poisson fumé, et une béchamel onctueuse parfumée à la muscade et au poivre blanc de Penja. Ces feuilles d'amarante, dont la couleur verte et la texture font penser aux épinards, sont appelées *folon* en langue locale et possèdent des vertus nutritionnelles que nos ancêtres nous ont transmises.

Ce mélange goûteux est sublimé par l'emmental et le parmesan généreusement râpés au-dessus et qui gratinés, vont permettre d'obtenir une croûte dorée et croustillante.

L'ensemble offre un voyage dans la forêt et les bois en saison automnale ou des pluies, afin de découvrir à la fois les senteurs d'un légume traditionnellement de saison en Afrique équatoriale et celles d'une sauce classique en Europe occidentale.





Florence C.

Pas de poulet, je ne l'aime pas. Ou l'inverse. C'est étrange, mais c'est ainsi. Pas non plus tiramisu, ni flan caramel de grand-mère, ou bugnes de grand-père. Trop sucré, trop exceptionnel, trop... trop ! Pas non plus aubergines parmigiana. Trop difficile, trop délicat, trop capricieux. Pas assez moi, surtout : il manque ma moitié "Beurre de la Loire".

Je ne suis pas... Je ne suis pas tout ça, mais alors, je suis quoi ?

Je suis convivial, moelleux, et savoureux. A la fois très simple, et très long à réaliser. Je me prépare lentement, souvent sur un air de musique, mes ingrédients s'épluchent et se cuisent en rythme. Parce que je suis joyeux et fédérateur.

On cuisine doucement, avec beaucoup de patience. Et beaucoup d'amour aussi pour les convives que j'ai envie de réunir. Je tiens à leur faire plaisir.

On cuisine lentement donc, et en avance, parce que je dois me reposer pour être meilleur. Au fond, je suis plus complexe qu'il n'y paraît. Constitué de plusieurs couches, de plusieurs saveurs, plusieurs couleurs, plusieurs textures, qui, lentement aussi, finiront par se mêler, se mélanger, un peu mais pas trop. Juste ce qu'il faut. Pas trop sec, pas trop liquide. Je suis un équilibre fragile à trouver pour développer toutes mes qualités gustatives.

Je suis donc simple et complexe, fort et fragile. Tout ça à la fois.

Ma recette se transmet. La transmission, c'est important. Verticalement, de génération en génération.

Horizontalement, de famille de sang en famille de cœur.

Avec un petit espace de liberté, je m'adapte à une variété de légumes, avec ou sans viande, une multitude d'herbes, ou pourquoi pas même de quelques épices, pour varier, mélanger, fusionner, éveiller ou réveiller, étonner, associer, intégrer les envies ou contraintes, et les ingrédients du frigo. Une structure immuable, mais remplie de liberté et de fantaisie.

Fruit d'un alliage entre passé et présent, entre ici et ailleurs, entre béchamel française et « bolo » italienne.

Il faut me trouver le plat de la bonne taille, et une fois au four, mes odeurs envahissent la maison.

Mon parfum enveloppe et rassure. Il annonce un moment heureux.

Plat complet qu'on dépose sur la table et qu'on mange ensemble, goulûment, en riant et en bavardant, avec un bon verre et/ou une salade.

Je suis festif, et devenu presque traditionnel, puisque les enfants de la famille me réclament chaque année pour leur anniversaire. Je suis donc plein de souvenirs, d'hier et de demain.

Solange B.

Je suis un plat du quotidien, banal, à la portée de toutes les bourses. Celui dont la recette se transmet de génération en génération. La farine, le beurre, le lait et les œufs sont les éléments qui constituent ma base. Toutefois, la cuisinière experte peut rajouter des ingrédients qui vont changer mon goût. Souvent je suis salé, parfois je suis sucré.

Après avoir séparé les blancs des jaunes – ce qui me semble avoir une connotation extrêmement raciste –, les blancs sont déposés dans un cul-de-poule pour être énergiquement battus au fouet. Les jaunes sont introduits, un à un, dans une espèce de grosse béchamel bien ferme.

Le tout sera mélangé avec douceur et subtilité, puis délicatement déposé dans un moule beurré afin d’être mis à cuire au milieu d’un four préchauffé à 180 degrés.

Sous l’effet de la chaleur, dans ce réconfortant huis clos, je me prélasse, je dore, je bronze, je gonfle, gonfle et regonfle. Je deviens de plus en plus appétissant.

C’est mon instant de gloire.

Une odeur agréable se répand dans la cuisine et, petit à petit, s’insinue dans tout l’appartement.

Mais voilà, je suis quelqu’un d’ impatient, ce que je reconnais comme un défaut majeur.

Dès la sortie du four tout peut basculer.

Il faut faire vite pour me déguster. J’ai la fâcheuse tendance à me dégonfler, m’affaisser. Je me tasse. Je m’effondre lamentablement comme sous l’effet d’une mauvaise nouvelle ou d’une attaque. Je m’affale, me réduis à presque rien.

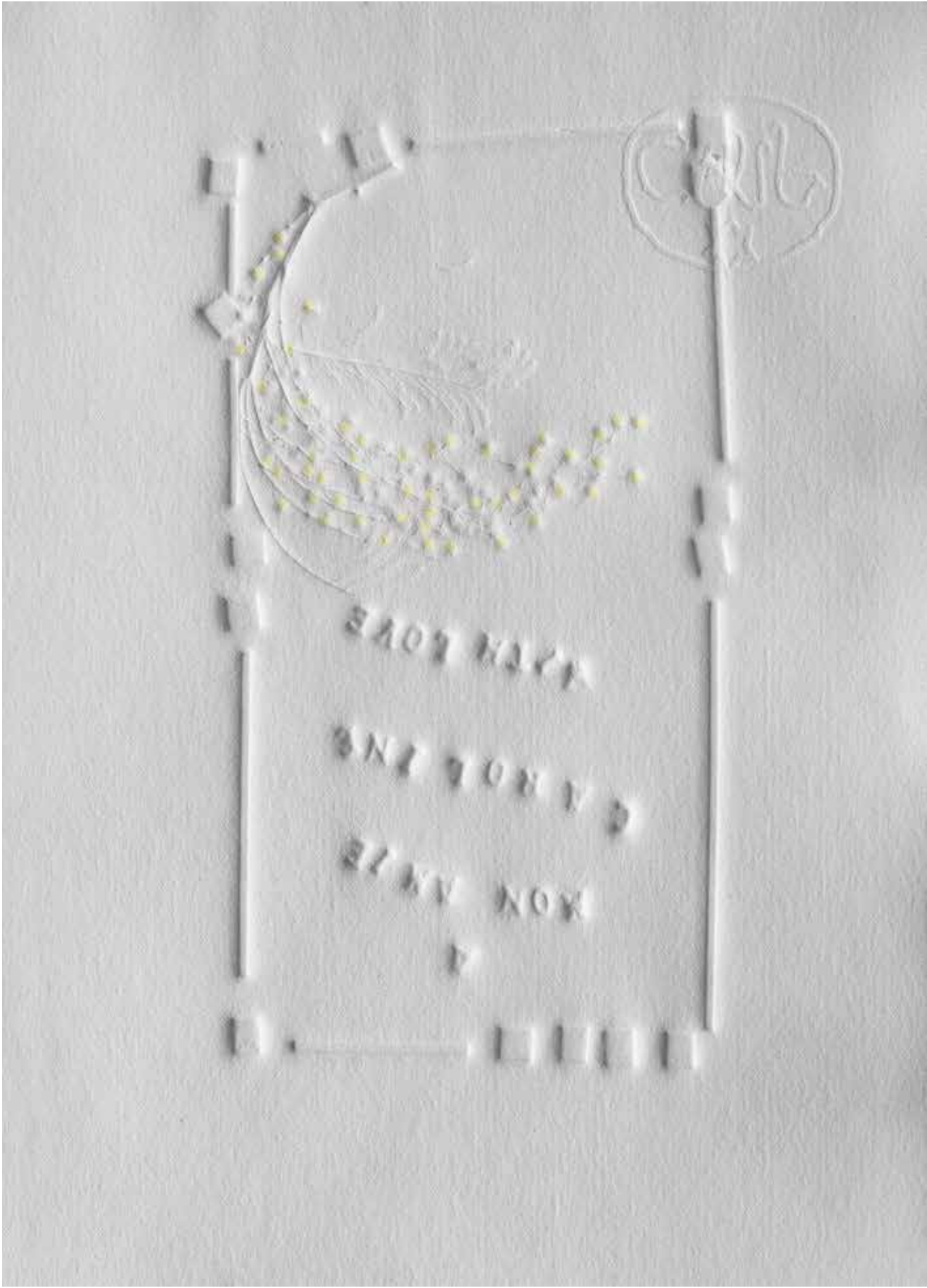
C’est mon instant de honte.

Je ne suis plus que l’illusion de moi-même.



Quelles traces voulons-nous laisser ?

janvier février mars **avril** mai juin septembre



« S'extraire du rivage des soins pour traverser le champ de la création, c'est accepter que nos corps, nos cordes sensibles et nos mémoires ne soient plus de douloureuses failles, mais le terreau même du sensible.

L'atelier « À travers champs » n'a pas prétendu panser nos plaies sur ordonnance ; il nous a réinventées en alchimistes de nos propres métamorphoses.

Au cœur de cette traversée artistique, deux passeuses ont orchestré notre renaissance. Fanny Maugey, orfèvre du geste et de l'éphémère, a transmuté nos altérations en poétique de la trace : sous la caresse de la cire, l'empreinte du papier gaufré ou la transparence fragile du verre, nos absences et les spectres de nos peurs sont devenus matière créative. Fanny Ventre, architecte de nos horizons au Musée d'art contemporain de Lyon, a fait franchir à nos existences le seuil de l'institution hospitalière pour nous restituer notre pleine citoyenneté sensible au cœur de la cité. À cette métamorphose plastique s'est ajoutée une empreinte sonore et impalpable : un podcast audio conçu comme la cartographie intime de nos paysages intérieurs. Au fil des séances, nos voix assemblées ont consigné notre météo symbolique. Contemplant le ciel, la course des nuages ou l'inconstance de la lumière, chacune a déposé la vibration de ses pensées, tressant un lien poétique entre les météores extérieurs et les flux de sa propre santé. Ces capsules sonores captent la polymorphie de nos humeurs changeantes : les brumes d'un corps éprouvé y côtoient les éclaircies soudaines d'une vitalité retrouvée.

Dans cet observatoire du sensible, le ciel devient le miroir mouvant de notre chair en reconstruction. un espace où le souffle de chaque femme dit la beauté de son odyssée.

De ce cheminement est né un collectif de femmes affranchi du jargon clinique, le basculement de l'identité de la personne soignée à la créatrice s'est accompli dans la grâce du geste et du mot partagés. Nos vulnérabilités et nos forces retrouvées sont devenues le langage d'une alliance profondément humaine.

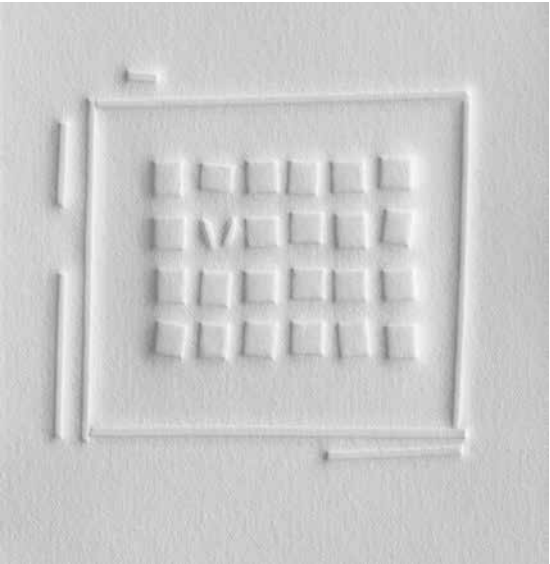
L'horizon d'automne 2026 au MAC de Lyon, où résonneront ces voix et s'exposeront nos créations, ne viendra pas retracer l'histoire d'une maladie, mais célébrer la victoire esthétique du vivant sur l'oubli. Si la médecine s'attache à réparer le corps, seul l'art possède cette grâce ultime : redonner un sens souverain à la métamorphose et ré-irradier le désir d'exister ».

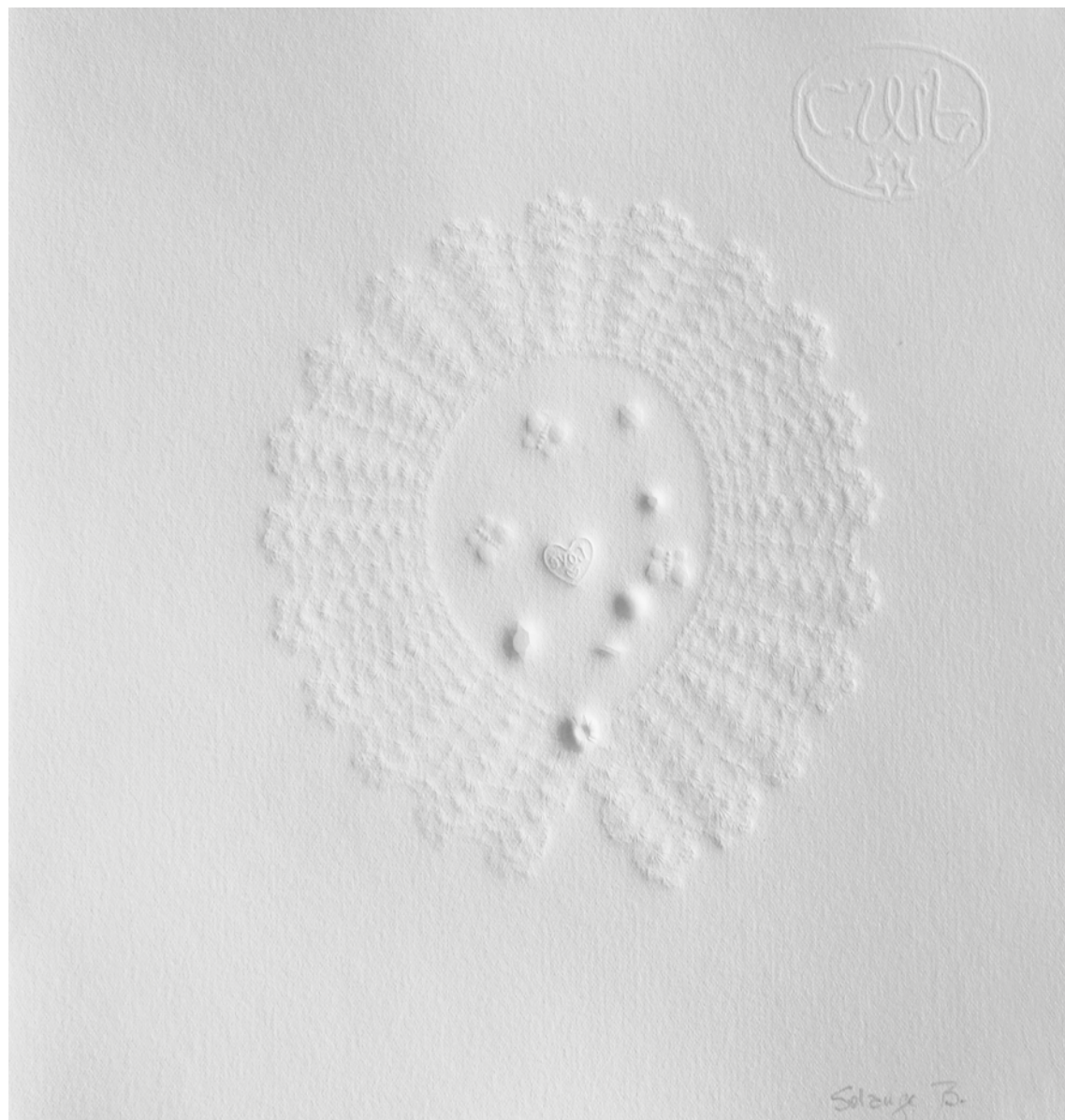
Lily C., septembre 2026



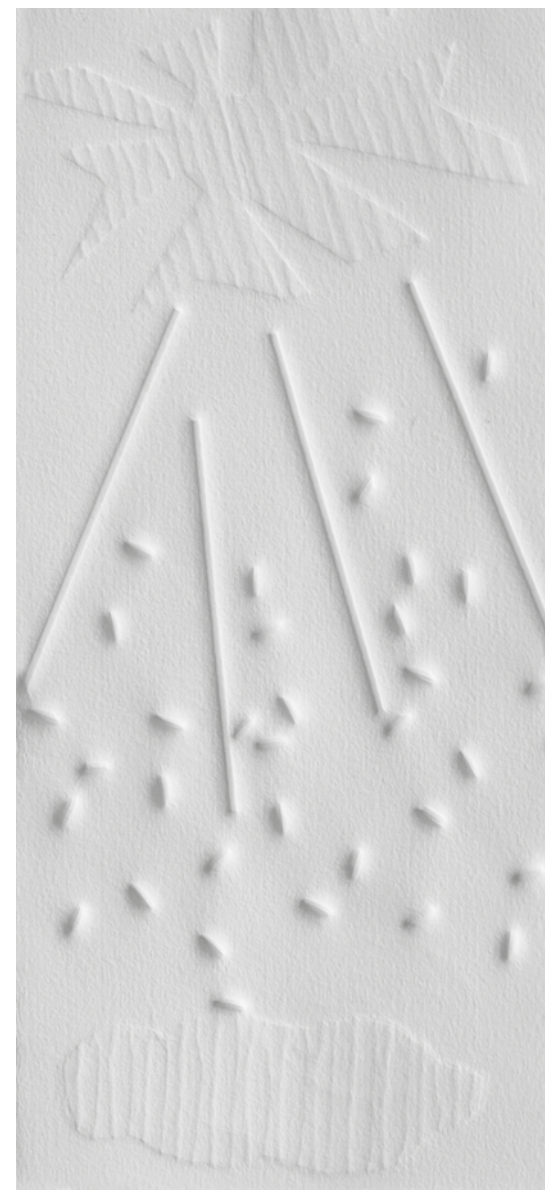
**ma date de naissance par rapport à
derrière, je**

**mon corps est placée
dirais peut-être à 100 m**





le ciel qui me fait vraiment rêver, est pour



le un ciel, qui n'existe pas sur terre



Que souhaitons-nous retenir ou enfouir ?

janvier février mars avril **mai** juin septembre





Comment tissons-nous le fil de notre vie ?

janvier février mars avril mai juin septembre

Je suis légère pour ma vie à la campagne
Je suis cernée pour tout ce que j'aime dans la vie
Je suis saine car j'ai les pieds sur terre et sur l'eau
Je suis prête pour ma souplesse et mon ouverture d'esprit
Je suis vivante mais pour autant qu'est ce que j'aime les animaux



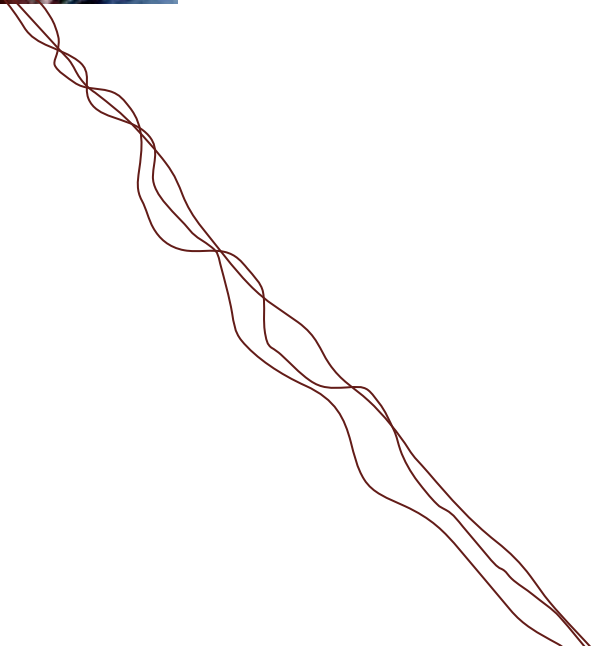
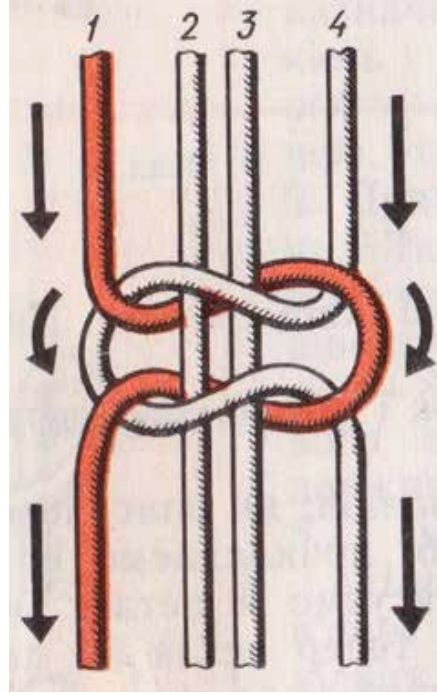






pour moi, ma vie, c'est un électrocardiogramme avec des pics d'énergie, d'activité. Et parfois des semi comas, des moments plats où il se passe rien et où on s'oublie. J'ai des phases de vie où je me suis oubliée et quand je me suis rendu compte que mon électrocardiogramme était plat, je me suis dit mais : qu'est-ce que tu fais ?! Tu disparaissais ? Et là, coup de pied au sol et puis un pic d'énergie et on repart sur quelque chose de... Presque en mode crise cardiaque !





Comment percevons-nous le temps ?

janvier février mars avril mai juin septembre

Lors du dernier atelier, Fanny Maugey a questionné les participantes sur leur rapport au temps et à l'espace. Ici quelques bribes de conversations enregistrées en juin 2026.

le **printemps** pour moi, c'est le réveil de la nature, c'est les premières fleurs, les premiers bourgeons, les premières senteurs. Et pourquoi j'aime cette saison particulièrement ? Tout simplement parce que pour moi aussi, c'est le **réveil de mon corps** en fait aussi.

je pense aux fleurs, surtout je pense aux **fleurs en texture**.



l'**automne**, pour moi, ça ressemble plutôt, c'est plutôt à une **odeur de châtaigne grillée**. Et l'hiver, c'est le **feu de bois**.

Après, c'est aussi des souvenirs quand j'allais en Alsace l'hiver où on utilise beaucoup le bois comme combustible, et puis c'est la montagne. Enfin voilà ce qu'on, ce qu'on a pas en ville. Tu vois, en ville, on a plus le droit trop de se chauffer avec du bois.

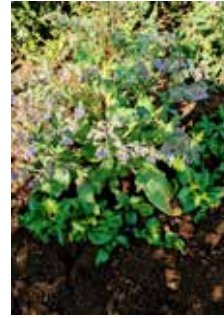
demain pour moi c'est **peut-être devant moi**, comme hier c'est peut-être derrière, mais demain ça peut être aussi au-dessus de moi, et **hier ça pourrait être en dessous de mes pieds**.

je suis née en **hiver** donc oui, j'aime particulièrement le mois de décembre parce que c'est un mois qui commence assez **calme**.

est-ce que je relie **l'univers à ma vie** ? C'est pas aussi simple que ça. Peut-être que par moment un petit peu, mais je sais pas si je le caractériserais comme ça à ce point là, mais je sais que je suis un élément de cet univers de toutes les façons.

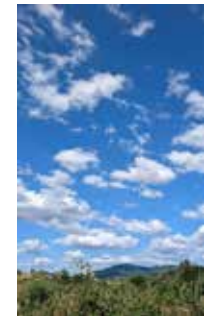
parfois, quand on a des moments où on a besoin de se **régénérer**, je trouve que vraiment communier avec la **nature**, c'est la chose la plus importante et qui nous permet de nous reconnecter aussi d'une certaine manière à nous-mêmes.

mon fil de vie, ça serait plutôt, ça serait plutôt un **escalier**, un escalier qui



me permet à certains moments de franchir beaucoup de marches, à d'autres moments de pouvoir faire des paliers, à d'autres moments de pouvoir redescendre un petit peu aussi. ça se termine jamais. C'est un escalier qui... qui offre **des marches en continu**. Mais peut-être qu'effectivement, à un moment donné, ça va se stopper. J'aurais un **palier** parce que voilà, j'aurais tout simplement **peut-être terminé ma vie** et que je m'arrêtera sur ce palier-là. Alors techniquement, je le verrais plutôt plutôt en **métal**. J'y associerais un côté **colimaçon** parce que, j'aime bien...les courbes sont pour moi importantes. Et c'est aussi comme une espèce d'escalier où quand tu montes...il bougerait aussi un petit peu en même temps. Tu vois, il y aurait un peu tout ça. Il y a une **rampe**, mais je m'en sers pas forcément. Peut-être à certains moments, oui, mais pas forcément.

umami, je me suis dit que c'était cette espèce de **maturité de la vie**. La saveur salée, je me suis dit que c'était plutôt bah des moments qui m'avaient demandé plus de courage et de force. Pour affronter certaines choses et certaines difficultés de la vie. La saveur amère, j'ai pensé à des souvenirs plutôt douloureux ou des renoncements, des pertes. Sur la saveur acide, c'est plutôt mes échecs, mais mes mauvais choix.



le ciel que j'ai retenu et que j'ai choisi, c'est le **ciel étoilé** que tu vois quand tu vas dans le **désert**. Parce que pour moi, c'est **quelque chose d'assez grandiose, d'assez magique**. Tu as des milliers d'étoiles qui scintillent, qui brillent. Dans une nuit qui souvent est très noire et où tu peux apercevoir **la Voie lactée et sa jolie traîne**.

Je **militerais** volontiers pour avoir droit à ma **lenteur**.

le **futur**, c'est des demain en fait. Il y a demain, il y a après-demain et puis de demain en après-demain, on arrive au futur en fait. Mais **on ne sait pas où est le futur**.

demain est devant toujours, **demain est devant**. Des fois, il est devant longtemps, il peut être loin devant, mais il est toujours devant. Pas forcément à droite ou à gauche, parce qu'on peut l'attraper d'une façon ou d'une autre, deux mains. On ne sait pas. **On l'attrape avec la main qui est disponible**, finalement. Donc, oui, je n'ai pas de distance précise. Et surtout, il n'y a pas de gauche et de droite, mais c'est vraiment devant moi, oui.



Êtes-vous sensible à la météo ? Avez-vous une saison préférée ? Quelles couleurs, odeurs associez-vous aux saisons ?

parfois, quand on a des moments où on a besoin de se **régénérer**, je trouve que vraiment communier avec la **nature**, c'est la chose la plus importante et qui nous permet de nous reconnecter aussi d'une certaine manière à nous-mêmes.

l'automne m'apprend que **la vraie beauté** ne réside pas dans l'excès de feuilles, mais dans la pureté de la structure, dans **la sève qui descend en silence pour préparer la vie**.



la météo c'est super important, je suis **très sensible** à tout, à **l'hygrométrie**. Déjà, moi, dès qu'il pleut, c'est la catastrophe. Je suis une fille du Sud, donc. Ben mon marqueur du coup du jour, c'est le soleil, c'est la lumière, et dès qu'il pleut, je me renferme dans ma **coquille**, je fais pas **l'escargot**, je suis l'inverse.



ma saison préférée, c'est l'été, clairement, je passe d'un été à un autre été et entre 2, il faut que le temps passe. **Je déteste l'hiver**, même si y a les **raclettes**, y a Noël, y a le machin, y a plein de beaux trucs en hiver, mais les journées sont trop courtes, la lumière est trop basse et **le ciel est gris**. Enfin, pour moi, l'hiver, c'est pas

la bonne saison. Dans l'été, j'aime vraiment tout. J'aime.

J'aime cette **petite lumière** qui filtre à travers **les volets en cabane**, ce petit rayon de lumière qui va passer au travers dans l'obscurité, où on est dans une presque **fraîcheur** de la maison et qui donne un petit côté **confidentiel**.

J'aime. J'aime la chaleur presque collante de dessous dessous les pins en pinède où on où où en même temps il fait trop chaud, mais il fait bien chaud. Mais en même temps, on chope un peu d'ombre et puis les parfums des pains remontent, des **aiguilles de pin** qui sont cuites. Qui remonte dans le nez. Et ouais, j'ai ce milieu là qui vraiment résonne.



Après, pour moi, **l'été, c'est vraiment la lumière**. C'est cette lumière que je vais chercher, cette lumière que je vais chercher directement en me prenant vraiment le soleil en pleine, **en plein dans le corps pour sentir la peau qui chauffe**, qui cuit, comme si on se rechargeait d'énergie, vraiment. Et puis. Et puis, en même temps, cette ombre qu'on va chercher, ce contraste entre l'extrême lumière et l'ombre réconfortante. Magnifique pour moi, **c'est ça l'été**.



Pour moi, c'est la chaleur, c'est la chaleur de bord de mer. C'est pas cette chaleur qu'on peut retrouver dans les forêts où elle est un peu boisée, un peu je sais pas comment dire.



C'est vraiment la chaleur de l'eau, les parfums de pinède, les **parfums de sable chaud** même. Même sur les plages, l'huile solaire, ce côté, ce mélange entre le sable chaud, l'huile solaire, **le chichi ou le beignet**, le truc un peu trop gras, un peu trop sucré, un peu trop. y a un côté chargé de sucre, de lumière et de sucre qui donne vraiment un poids. C'est comme un... C'est comme une **gaufre**, quoi ! C'est un truc chaud, sucré et **rassurant et chaleureux**.

j'aime pas le **vent trop chaud**.

mon **corps** est devenu un **dialogue permanent entre le ciel et la terre**.

«hier», a pesé lourd sur mes épaules, comme **du plomb sans l'aile**.



j'hésite à choisir le quel est mon plus beau ciel. J'ai en même temps ce **ciel éclatant bleu de Méditerranée** où rien ne le dérange. Et en même temps, je trouve assez magique le ciel de montagne, de haute montagne.

ma vie, c'est un **électrocardiogramme** avec des pics, des pics d'énergie, d'activité. Et parfois des semi-coma, des moments plats où où il se passe rien et où on s'oublie. Et enfin, moi, j'ai des phases de vie où je me suis oubliée et quand je me suis rendu compte que mon électrocardiogramme était plat, de vie était plat, je me suis dit: **mais qu'est ce que tu fais ?** Tu disparais? Et là, Et là, un



pic, un pic, **un coup de pied au sol** et puis un **pic d'énergie** et on repart sur quelque chose de. Presque en mode crise cardiaque, réveil, réveil un petit peu, sous je sais pas comment on appelle ça, sous « truc électrique » ! Et oui, pour moi, ma vie, c'est un peu ça quoi. C'est des phases avec des moments intenses et quelques phases de plat un peu trop, un peu trop longues, des réveils, des réveils pour reprendre vie et retrouver cette énergie, cette énergie de vie. De **vie vivante**, on va dire, de vie active, dynamique et souriante, rayonnante.

en fait, des fois, le **temps** on ne le voit pas passer et **on s'oublie**, si on prend pas conscience qu'on est là, qu'on est vivant et qu'il faut s'emparer de sa propre vie et faire ce qu'on veut en fonction de qui on est, respecter ses propres valeurs et son identité. Bah, on peut avoir des phases de vie comme ça, où on s'oublie et j'apparente plutôt ça à un coma. Mais, heureusement, la vie fait que des fois on a des petits sursauts cardiaques et



des bonnes reprises d'énergie, et on se dit: Bah ouh là, qu'est ce que je fais là, qu'est ce que je fous là, qu'est ce que je suis en train de faire ? Et cette prise de conscience est salvatrice et redonne un bon rythme. Maintenant, j'ai un **cœur de sportif**.

l'automne sent **la cire d'abeille, la feuille de figuier froissée, l'odeur des livres et des encres, le cuir animal de mes cartables et l'humus mouillé**. C'est l'odeur de la terre qui se retire en elle-même, d'un intérieur qui se réchauffe.

j'aime bien les **ciels** où il y a... où c'est un peu **tout mélangé**, où il va y avoir des nuages et aussi un peu de ciel bleu. La chose que je préfère, c'est **l'arc-en-ciel**.



un beau ciel, c'est le un **ciel plombé**. C'est un ciel plombé d'été avant ou après un **orage**, quand le soleil est un peu rasant et qu'il éclaire les façades de maison qui deviennent très lumineuses.



mon **futur**, je le vois **beaucoup plus apaisé**, très court malheureusement, donc plus, comment on va dire, plus régulier et posé avec des courbes. Je sais pas, peut-être un futur avec une ligne calme, descendante, **pente, pente, sereine**. En tout cas, c'est comme ça que je veux le construire.

j'ai pas de saveur particulière à chaque époque de ma vie.

J'ai un peu ce cet **amalgame entre demain et aujourd'hui** qui est très présent depuis toujours.



ma date de naissance, c'est loin pour moi. Je me rends compte que c'est quand même loin, que j'ai quand même fait un petit bout de chemin. Et du coup, si je devais y mettre des mètres, ça serait plutôt beaucoup de mètres. Pas forcément des kilomètres, je sais pas. Mais oui, ça commence à faire un petit moment que je suis sur cette croûte terrestre. 60 ans, c'est quand même pas non plus une petite distance quoi.



c'est clairement un **zigzag**, puisque j'ai changé beaucoup de projets, même de métier. J'ai fait beaucoup de choses différentes dans ma vie. C'est ça qui crée les zigzags, parce que par contre, ma vie sentimentale, elle est très stable. J'ai quand même besoin d'avoir quelque chose de stable dans la vie. **Ma vie est un zigzag horizontal qui ne se finit jamais**.

ma date de naissance par rapport à mon corps est placée derrière, je dirais peut-être à **100 m**.

ma vie a une **saveur de pain chaud** de maïs et de lentilles corail, de terre après la pluie. Quelque chose de simple, de brut, de pur, profondément réconfortant. C'est une saveur qui ne cherche plus à plaire à tout le monde, mais qui me nourrit, moi, pour de vrai.



le ciel, qui vraiment me fait rêver est pour moi un ciel qui n'existe pas sur terre. C'est un ciel que j'aimerais atteindre le jour où ma vie, en tout cas la vie terrestre, s'arrête et je m'imagine être dans **une sorte de ciel qui dépasse tous les ciels que j'ai pu voir dans les tableaux ou ailleurs...** je suis persuadée que lorsque viendra ma fin de vie, je verrai ce ciel.

la suite de ma vie, elle est tout en **vallons**, effectivement. Il y a toujours un sommet au bout, et **j'aimerais bien qu'on me laisse rêver au sommet quand même**.



ce serait **un ciel d'un bleu tout intense**, à la fois intense, mais à la fois pastel, avec une lumière intense et surtout avec **des nuages que l'on peut les toucher**.

pour mon **enfance**, je dirais que ça sent la paille, la **paille de blé ou d'une céréale**, en fait, quelque chose qui vient d'être moissonné. Et **ça sent les chats**, ça sent les portées, les mamans qui allaitent leurs petits.

ma **vie** ressemble à un **arbre**.

Les **jours de la semaine** ont la couleur de mon humeur, en fait, donc ça dépend du matin, et ça peut changer aussi dans le cours de la journée. Ça peut être jaune, orangé, bleu vif, ça dépend, ou gris aussi, parfois.



je dis souvent maintenant **la vie est une randonnée** parce que c'est un peu l'impression que ça me fait de temps en temps. On est dans **une pente avec des cailloux**, ça roule, ça glisse, on sait pas jusqu'à quelle hauteur de pente on va se retrouver, mais on voit quand même toujours la pente de l'autre côté avec le vert et voilà, **faut patienter et attendre, que ce soit le moment de remonter**.

Que souhaitons-nous mettre à l'abri ?

janvier février mars avril mai juin septembre



Fanny Maugey, artiste invitée.

Quel est ton parcours artistique ?

Mon parcours artistique s’est construit à partir d’une première formation en pâtisserie-chocolaterie, qui a profondément influencé ma pratique. Cette expérience a notamment façonné mon rapport à la matière, au geste, aux processus de transformation et au savoir-faire.

J’ai ensuite intégré les Écoles des Beaux-Arts de Chalon-sur-Saône et Lyon, où mes recherches se sont progressivement orientées vers l’image et le volume. Mon parcours s’est ainsi développé à la croisée de l’art contemporain, de l’artisanat et des pratiques culinaires.

Aujourd’hui, ma pratique est polymorphe : sculpture, installation, écriture, photographie, , enregistrements sonors et cuisine peuvent se côtoyer et se répondre. Le volume constitue le cœur de ma recherche, tandis que l’aliment peut devenir matériau, sujet, médium ou encore espace de rencontre.

Je m’intéresse particulièrement aux phénomènes de transformation, aux changements d’état, aux temporalités lentes et aux interactions entre les matières et leur environnement.

La transmission, la collaboration et la mise en relation des savoir-faire occupent également une place importante dans mon travail.

Sur quoi portent tes recherches artistiques et plastiques ?

Mes recherches partent souvent de questions très concrètes et techniques : trouver un matériau — papier, encre, plâtre, cire, aliment, etc. —, identifier le geste approprié ou expérimenter une nouvelle technique. La cuisine constitue également un véritable terrain de recherche, à travers la découverte de nouvelles recettes et de nouveaux ingrédients, mais aussi par la réactivation de pratiques culinaires locales ou ancestrales.

La littérature culinaire nourrit également mon travail, souvent de manière indirecte, en ouvrant des perspectives historiques, culturelles et sensibles sur les pratiques alimentaires.

La peinture et la photographie occupent par ailleurs une place particulière dans mon parcours. Ce sont des disciplines qui font partie de mon environnement familial : ma mère est peintre et mon grand-père était photographe.

Actuellement, mes recherches s’articulent autour de la question de la mort, notamment dans le cadre d’un projet de banquets funéraires. Je travaille sur les formes de mise en espace et je m’intéresse aux notions de fantôme, de blanc, d’évanescence et de transparent.

Quelle place accordes-tu à la collaboration avec les publics dans ta pratique artistique ?

Depuis une vingtaine d’années, j’ai eu l’occasion de travailler avec des publics très divers, de la crèche à l’EHPAD, en passant par les écoles primaires, les

collèges, les lycées généraux et professionnels, ainsi que par l’enseignement en école d’art.

Les projets de cuisine collective, notamment lors de la préparation de banquets, sont particulièrement propices à la rencontre et à la collaboration. Ils permettent de travailler avec des personnes aux parcours très différents et de créer des espaces d’échange autour d’une pratique commune. Ces expériences sont souvent bien riches. J’ai également travaillé avec des personnes en situation de grande précarité dans le cadre d’un projet de « Tartes postales » mené auprès de différentes pensions de famille de la Fondation des logements des défavorisés, anciennement Fondation Abbé Pierre.

En 2020, j’ai par ailleurs effectué une résidence de trois mois au sein d’un hôpital psychiatrique en Dordogne. J’y ai proposé des ateliers de cuisine et de pratiques artistiques auprès des résidents.

Quel regard portes-tu sur ces projets ?

Les projets artistiques et culturels constituent, selon moi, des espaces privilégiés pour créer du lien, favoriser les échanges et permettre à chacun de trouver une place dans une dynamique collective. Ils donnent également un sens particulier à ma pratique en me permettant de contribuer, à mon échelle, à la vie de la cité.

Qu’est-ce qui a guidé tes choix parmi les différentes propositions pour ce projet ?

Les propositions faites aux participantes sont issues de ma démarche artistique et de mes recherches. Je souhaitais pouvoir transmettre, dans le temps relativement court des ateliers (environ 2h), à la fois une technique, un savoir-faire et des pistes de réflexion susceptibles de trouver un prolongement au-delà de l’atelier.

Nous avons ainsi exploré différentes pratiques et techniques : le monotype, le gaufrage, le travail de la cire, l’écriture, le tressage de cheveux synthétiques, ainsi que la récolte de petits trésors et leur remplissage dans de grands tubes en verre. Une interview est également venue ouvrir une réflexion autour de notre rapport au temps et à l’espace. Ces différents temps étaient traversés par plusieurs notions récurrentes dans ma pratique : la mémoire, la transformation de la matière, l’écoute de nos sensations, mais aussi l’attention portée aux gestes et aux expériences partagées. De petites dégustations introduisaient également chaque temps d’atelier, comme une manière de marquer le passage dans cet espace-temps commun.

Qu’est-ce qui t’a surpris ou à quoi ne t’attendais-tu pas ?

J’ai été particulièrement surprise par l’énergie du groupe, par son intensité et par la place importante accordée aux échanges. Les ateliers ont été traversés par beaucoup d’émotions. Une forme de vitalité flamboyante circulait dans

ces temps de pratique collective, une grande liberté de parole et une véritable qualité de présence se sont installées entre les participantes, ce qui a rendu les ateliers particulièrement intenses et marquants.

Je ne m'attendais pas non plus à ce que la restitution puisse avoir lieu au macLYON, en résonance avec la Biennale d'art contemporain et, par ailleurs, dans le cadre de la semaine d'Octobre Rose. C'est une chance pour les participantes dont les productions auront une belle visibilité.

Fanny Ventre, chargée d'action culturelle au macLYON & Sergueï Piotrovitch d'Orlik, chargé de mission Culture et Patrimoine Historique de Lyon aux HCL.

Comment est née l'envie de construire ce projet entre les HCL et le macLYON ?

Ce projet, c'est d'abord une aventure artistique, sensorielle, expressive et collective, qui a débuté en 2023 avec mes rencontres avec l'artiste plasticienne Juliette Rey, et avec Nathalie Piazzon, infirmière en pratique avancée à l'hôpital de la Croix-Rousse. Nous avons proposé un projet associant arts plastiques et ateliers d'écriture, avec l'autrice Carole Fives, à des femmes suivies en oncologie gynécologique dans cet établissement et à l'hôpital Lyon Sud. Cette double inscription perdure et s'étend aux services d'oncologie dans le souhait des HCL de proposer à leurs usagers des espaces collectifs de découverte, de respiration, de curiosité, d'expérimentation, d'expression artistique, avec des artistes et des institutions culturelles. Juliette Rey a terminé le projet « Le socle des mots » par une visite qu'elle a conçue dans les expositions du macLYON, ce qui a été l'occasion de rencontrer Fanny Ventre et de renouer un dialogue entre les HCL et le macLYON.

J'ai rencontré les participantes lors de la restitution du projet « Le socle de nos mots ». Elles souhaitaient continuer à explorer l'art contemporain et l'écriture. Nous avons visité ensemble la Biennale d'art contemporain, où chacune a choisi une œuvre à partir de laquelle elle a écrit un texte.

J'ai ensuite proposé au groupe d'inviter l'artiste Marianne Mispelaëre, dont le travail fait naturellement le lien entre les arts plastiques et l'écriture. De cette rencontre est né le projet « Sœurs de geste, Corps en Chœur », exposé au macLYON en 2025. À travers la vidéo, la gravure sur cuivre et la calligraphie, les participantes ont exploré le geste et l'écriture pour raconter leurs expériences et les liens qui se sont tissés entre elles. Le projet a permis de rendre visible cette sororité qui s'est construite au fil du temps.

Elles ont participé cette même année à un projet de comédie club avec le Théâtre de la Croix-Rousse, Bamba Fall et Charlotte Fermand, qui les a menées

sur la scène du théâtre puis à créer leur association pour faire perdurer cette expérience. Puis nous leur avons demandé les thèmes qu'elles souhaitaient explorer après un tel projet : la mémoire et l'hospitalité, avec un souhait de retour aux arts plastiques.

Comment concevez-vous votre rôle dans les projets artistiques ?

Ces projets reposent sur une coconstruction entre des partenaires situés dans des mondes très éloignés. Je l'anime en veillant à la construction d'un cadre respectueux de valeurs, attentes et exigences de chaque partenaire, dont les participants, du cahier des charges du dispositif Culture et Santé, et des possibilités financières. Je veille ensuite au respect du cadre et du déroulé du projet, en particulier dans ses phases de production et de restitution.

En tant que chargée d'action culturelle, mon rôle consiste à créer les conditions d'une rencontre entre des personnes, des œuvres et des artistes. Les actions se construisent en concertation avec les partenaires et les publics.

En fonction des projets, je peux accueillir les groupes au macLYON ou intervenir directement chez les partenaires, au plus près des publics, pour susciter des échanges sur l'art contemporain. Pour moi, la médiation ne consiste pas à donner une clé de lecture unique d'une œuvre, mais plutôt à ouvrir des pistes, à apporter des éléments et à accompagner les regards. L'idée est que chacun puisse se saisir de l'œuvre et construire sa propre interprétation. Lorsque le projet est orienté vers la pratique artistique, mon travail consiste à trouver un.e artiste dont la démarche peut entrer en résonance avec celle des participant.e.s. J'accompagne ensuite les temps de création, en veillant à ce que chacun puisse trouver sa place et que les ateliers se déroulent dans les meilleures conditions possibles.

Comment l'idée de travailler avec Fanny Maugey pour ce projet vous est-elle venue ?

Les notions de mémoire et d'hospitalité m'ont naturellement amenée vers le travail de Fanny Maugey, que j'avais rencontrée en 2024. Dans son univers très varié, son travail autour de la cuisine me semblait particulièrement juste pour aborder ces notions.

En tant qu'artiste plasticienne, elle s'empare de la cuisine, de ses gestes, de ses objets, pour créer des formes et des situations de partage. Sentir, goûter ou transmettre une recette deviennent ainsi des gestes artistiques qui font émerger des souvenirs et créent du lien.

La dimension pluridisciplinaire de son travail me paraissait aussi particulièrement intéressante pour les participantes, qui allaient pouvoir expérimenter différentes pratiques et trouver plusieurs façons d'entrer dans le projet. Et au-delà de son travail artistique, je savais que Fanny avait les qualités humaines, la sensibilité et l'expérience nécessaires pour accompagner un projet de cette nature.