



EA 6294 L'Équipe Alimentation (LÉA)  
Université François-Rabelais de Tours  
3, rue des Tanneurs (Bureaux 420 & 421)  
BP 4103 - 37041 Tours Cedex 1  
02 47 36 68 92 - lea.info@univ-tours.fr  
www.lea.univ-tours.fr

**BARRIERE Maeva**

01/08/1983, Mayotte

Tel : 06 71 22 89 95

Courriel : maeninia@gmail.com

*Fiche mise à jour en janvier 2016*

## Présentation

### Thématiques scientifiques :

- L'incarnation du goût, des arts plastiques à la gastronomie
- L'Esthétique gourmande
- Le goût de la couleur
- De l'offrande aux installations comestibles
- L'aliment entre l'art et la mort
- L'histoire d'un art comestible de l'antiquité à nos jours
- Eat art, Food design et concepts gastronomiques

### Statuts/Carrière :

Docteure en Arts plastiques/ Plasticienne du goût  
Thèse : Manger l'art : art comestible et gastronomie esthétique  
Université Jean Jaurès de Toulouse  
Laboratoire LLA CREATIS

Chargée de cours, Université du temps libre, Toulouse  
2016, Cycle de conférence Manger l'art

1. L'incarnation du goût
2. La gourmandise comme déclencheur plastique
3. Le goût du noir

ATER en Arts plastiques, UFR Histoire art et archéologie, Université Jean Jaurès de Toulouse  
2011-2013, CM Histoire de l'art en Arts plastiques (L1/L3) : Art comestible  
CM Histoire de l'art en Arts appliqués (L3): Design culinaire  
TD Arts plastiques (L1) : La couleur  
TD Arts plastiques (L3) : Séminaire art contemporain  
TD Arts appliqués (L3) : Graphisme

Chargée de cours en Arts plastiques, Ecole La Culinaria, Mérida, Mexique  
2010, CM et TD (Chefs et doctorants) Des Arts plastiques à la gastronomie

## Publications

2017- *Le goût de la couleur : L'art dans la gastronomie mexicaine* (en cours)

Ouvrage collectif, Collaboration chefs mexicains, Ecole La Culinaria, Merida

2015- *Rencontre des imaginaires populaires mexicains comme origine de l'installation contemporaine*

Article in ouvrage collectif , *Imaginaires du populaire*, Dirigé par J. Angel K. Cordero, Université Ibéroaméricaine, Mexico, p.179.

**2014- *Rêver le goût et la couleur***

Résidence artistique dans la biscuiterie Poulst, Menu Fretin, Chauveau à Chartres, p.95.

**2014- *Rêver le goût et la couleur***

Pratique artistique in ouvrage collectif, *Terres d'imaginaires Livre Blanc pour des villes créatives*, Tournefeuille,p.203.

**2013- *Manger l'art : le goût de la mort***

Pratique artistique in ouvrage collectif, catalogue d'exposition Spectaculaire Aléatoire, Fiac, p.35.

## Communications récentes

**2016- *Manger l'art : L'incarnation du goût/ La gourmandise come déclencheur plastique/ Le goût du noir***

Cycle de conférences, Université du Temps Libre, Toulouse

**2016- *Théma Eat Art***

Conférence, Ecran Toulouse, Ecole supérieure d'arts appliqués, Toulouse

**2015- *Images et illustrations de la gastronomie***

Table ronde, Festival du livre gastronomique, IEHCA, Tours

**2015- *Le goût de l'art***

Table ronde, Radio FMR avec M.Blanquet, Festival Lot of saveurs, Cahors

**2015- *L'art d'alimenter la gourmandise***

Cycle de conférences avec M.Blanquet, Radio FMR, Toulouse

**2014- *Rêver le goût et sa couleur***

Conférence Atelier gastronomico-plastique, Centre d'art et de design La Cuisine, Nègrepelisse

**2013- *La luxure gastronomique***

Conférence Festival International de la Photographie Culinaire, Ecole des Gobelins, Paris

**2013- *L'art et le comestible***

Tables rondes Radio FMR avec M.Blanquet, D. Selz, , JP.Stephan, Festival Lot of Saveurs, Cahors

**2012- *Manger l'art : Le goût de la couleur***

Conférence in Journée d'étude Manger l'art : Le goût de la couleur, LLA CREATIS, La Fabrique, Université Jean Jaurès, Toulouse

**2012- *JE MADONNE de la femme-œuvre à la femme artiste ou comment l'artiste femme se donne à voir ?***

Colloque Femme,Féminisme, Recherches, Manifestation Jeunes Chercheurs, Mage, Ecole supérieure de commerce, Toulouse

**2012- *Théâtre d'une anatomie plastique chez Robert Morris***

Colloque Esthétiques du voile, dirigé par D.Clévenot, Laboratoire LLA CREATIS, Université Jean Jaurès, Toulouse

**2011- *Les origines de l'art contemporain***

Conférence, Festival d'art contemporain Le Printemps de Septembre, D. Blanc, Ecole des Beaux Arts, Toulouse

**2011- *Au-delà des frontières dans la création contemporaine***

Séminaire Centre Georges Pompidou, Bibliothèque Kandinsky, Paris

**2011- *L'esthétique gourmande dans la relation œuvre-spectateur***

Exposition *Tous cannibales*, Commissaire Jeannette Zwingenberger, La Maison Rouge, Paris

**2010- *Présentation du laboratoire mexicain initié Le goût de la couleur***

Conférence, Festival gastronomique du Yucatan Nueva Kooben, El Olympo, Merida

**2010- *La couleur dans la gastronomie***

Article Magazine web Gula.mx

**2010- *L'image de la femme comestible dans la publicité française aujourd'hui,***

Interview Rai Uno, Milano

## **Programmes et Rapports de Recherche**

### **Recherche axe Goût et couleur**

En tant que théoricienne et praticienne des installations comestibles des rites populaires et religieux aux rituels artistiques et gastronomiques de l'antiquité à nos jours, je souhaite investir une dynamique de recherche transdisciplinaire entre les arts plastiques et la gastronomie. Ayant contribué au Mexique à la naissance du Laboratoire *Le Goût de la couleur* comme identité de la gastronomie mexicaine ( La culinaria, Merida 2010) et organisé une journée d'étude/ Exposition *Manger l'art : Le goût de la couleur* (Université Jean Jaurès, Toulouse 2012) collaborant avec l'artiste du mouvement EAT ART Dorothée Selz et l'historien Bruno Laurioux, j'envisage ainsi de repréciser le programme de recherche CORAIL autour de l'étude sur Le goût de la couleur avec l'institut des sciences et de la communication du CNRS.

### **Projet 2016 axe Goût et couleur : Recherche en terres mexicaine\_ Septembre/ Octobre, Mexique**

ECOLE LA CULINARIA MERIDA- FESTIVAL de gastronomie NUEVA KOOBEN, MERIDA MEXIQUE  
Dirigé par Luis Barocio,

- Cycle de conférence art et gastronomie
- Cènes de Chefs /Théma EAT ART
- Installation comestible
- Soutien de l'Alliance française de Mérida, dirigé par Ana Rosa Pech Perez

UNIVERSITE IBEROAMERICAINE/UNAM- MUSEE d'art populaire, MEXICO, MEXIQUE  
Dirigé par Johanna Angel,

- Colloque Goût et couleur

### **Responsabilités collectives et administratives\_ Laboratoire LLA CREATIS, 2012**

#### **Journée d'Etude/Exposition Evènement**

Manger l'art : Le goût de la couleur, galerie Le Tube, La Fabrique, Université Jean Jaurès

En collaboration avec l'artiste Dorothée Selz et le Lycée Hôtelier Renée Bonnet

- Soutien du laboratoire LLA CREATIS
- Soutien de la FSDIE, Fond de solidarité et développement des initiatives étudiantes

- Université Iberoaméricaine- Mexico DF, (1 mois) Mexique

Invité au 5° Congrès international des Musées par le Docteur Olga Maria Rodriguez Bolufe

Invité au colloque Imaginaires Populaires par le Docteur Johanna Angel

Invité au voyage de recherche par le Docteur Olga Maria Rodriguez Bolufe : Maison Mexicaine, La Havane

- Publication Article in *Imaginaires populaires : A la rencontre de l'imaginaire populaire comme origine de l'installation*

Ecole La Culinaria- Merida, (5 mois) Mexique

Invité par le Chef Luis Barocio, Dir. De L'Ecole Culinaria

Invité par le Chef Vidal Elias Murillo

- Création du Laboratoire Le goût de la couleur

- Exposition Evènement, Manger l'art, Musée d'art contemporain Le Macay

- Publication en cours, *Le goût de la couleur comme identité de la gastronomie mexicaine*

## Actions de valorisation de la recherche

**Exposition :**

**2018- *Manger l'art : Le goût du minimalisme***

Projet plastique, commissaire L.Moget LAC *Lieu d'art contemporain*, Sigean

**2016- *Le goût du surréalisme***

Résidence d'artiste, Dirigée Par C.Saez, Lycée professionnel Hôtelier Quercy Périgord, Souillac

**2016- *Le goût de faire ensemble***

Résidence d'artiste, Dirigée par F.Spitz Maison de l'emploi, Tournefeuille

**2015- *Le Sacre du goût***

Résidence d'artiste, Dirigée par I Marrou, Festival lot of saveurs, Cahors

**2015- *Goûtons voir Goûtons l'art***

Résidence d'artiste, Dirigée par M. Touton, ALAE 6 Ecoles maternelles et élémentaires, Tournefeuille

**2014- *Rêver le goût et sa couleur***

Résidence d'artiste, Dirigée par M. Messina Perfectlovers, Usine de biscuit Pault, Montauban

**2013- *Manger l'art : Le goût de la mort***

Installation comestible, Commissaire P. Tarres, Festival d'art contemporain Afiac, *Spectaculaire de l'Aléatoire*, Fiac

**2013- *Manger l'art***

Installation comestible, Dirigée par JF. et D. Floch EraMondi, Montpellier

**2012- *Je Madonne/ Ex-votos comestibles/ Manger l'image/ O Raison rose***

Installations comestibles, Commissaires S. Romieu et C. Isgro, Le Poisson Bleu, Portel des Corbières

**2012- *Manger l'art***

Installation comestible, Commissaire Brigade A4, Déviation Détour pour l'art contemporain, Ekito, Toulouse

**2012- *Manger l'art : Le goût de la couleur avec Dorothée Selz***

Installation comestible, La Fabrique, galerie Le Tube, Université Jean Jaurès, Toulouse

**2011- *Manger l'art***

Installation comestible, Dirigée par F. Lagarrigue, UFR Arts Plastiques, Université Jean Jaurès, Toulouse

**2010- *Manger l'art***

Installation comestible, Commissaire D. May, Macay musée d'art contemporain de Merida, Mexique

**2010- *Table Ménine et Ex-Votos***

Exposition collective, Artborescences, galerie Le Cube, La Fabrique, Université Jean Jaurès, Toulouse

**2009- *Ex-votos***

Exposition Carte blanche Jeunes créateurs, Commissaire Griggio, Chapelle des Pénitents blanche, Narbonne