

L'enfance retrouvée

La résidence de Mailys Moanda, à la confiserie du Moulin bleu, aura provoqué l'anamnèse des souvenirs d'une enfance passée à la Guadeloupe comme celle des cinq générations de l'entreprise familiale fondée en 1932 à Allauch. Au sein de l'atelier de fabrication des fameux suce-miel, nougats, chocolats de pâques, et autres croquants et gourmands, les carrelages jaunes et bleus et les machines vintage dédiées à l'art de la pâtisserie, de la biscuiterie et de la confiserie, constituent l'antre d'un univers à la fois familiale et professionnel, à la fois domestique et artisanal, où s'exprime la porosité d'un espace de travail hybride dans lequel les enfants Emery, Testa et Bremond ont grandi ! Assurément, baigner dans le sucre dès son plus jeune âge fait naître des vocations. Mailys Moanda prend la mesure de cet héritage familial, palpable entre Aurélie et son oncle George, entre George et Sébastien employé depuis 25 ans à la confiserie. C'est une histoire qui se raconte dans la salon de thé comme dans le laboratoire depuis 89 ans, à laquelle nous invitons l'artiste à prendre part, à devenir le nouveau maillon de la chaîne de transmission, le temps d'une résidence.

Ce sont ces carreaux de faïence bleus et jaunes du moulin bleu qui campent le décor des nouvelles peintures de Mailys Moanda. Elle décrit des atmosphères où la présence humaine est absente et dans lesquelles règne une impression d'inquiétante étrangeté: décrite par Freud comme l'intime qui ressurgit comme étranger laissant chez celle ou celui qui le ressent un sentiment d'inconfort. L'artiste cite volontiers des figures inspirantes comme celle de David Lynch, maître en la matière, ou Chantal Akerman. Mais c'est la pensée du philosophe, essayiste et militant Mark Fisher qui nous guide dans les univers de Mailys. Dans son dernier ouvrage *Par-delà étrange et familier* : Le bizarre et l'omineux, il explicite, entre autre, le trouble que peuvent produire sur nous des objets familiers désincarnés; quand les outils ne servent plus, quand les machines sont à l'arrêt et que leur présence dans l'espace est remise en question. Le collage, ou le montage pour poursuivre la comparaison cinématographique, entre fiction et réalité, comme une mise en miroir de deux espaces-temps et de l'incommunicabilité de deux mondes, renforce cette impression d'étrangeté des intérieurs quadrillés dans lesquels s'enchevêtre plusieurs degrés de réalité.

La narration des peintures de Mailys, elle se déroule hors champ. C'est l'artiste elle-même qui sera la protagoniste de ses toiles, projetée dans la réalité, en plein cœur des sujets de ses œuvres. En immersion au sein de l'atelier de fabrication, elle s'initie au savoir-faire du confiseur avec Sébastien Cuccia. C'est au duo artiste-confiseur que l'on doit la série des sculptures réalisées en sucre et miel, réalisée par la technique du moulage. Il aura fallu apprendre les dosages, les temps de cuisson, les manipulations des différents ustensiles pour proposer la basse-cour de gallinacés de sucre qui rappelle à Mailys les poules de son enfance en Guadeloupe, symbole avéré de simplicité et d'authenticité de la vie quotidienne en Provence.

Simplicité et authenticité, qui pourraient être les marqueurs de l'histoire d'une entreprise qui demeure à l'échelle d'une technique humaine et manuelle à une époque (1932) où la France intensifie son industrialisation et que la machine remplace «ce que sait main». Mailys constate ici une tradition qui perdure à Allauch en comparaison au faubourg marseillais au sein desquels les usines s'implantent, dessinant un nouveau paysage et créant les nouveaux paradigmes de l'époque moderne: machine, vitesse, automatisation sur lesquels nos sociétés portent aujourd'hui

un regard critique raccordant du crédit au travail manuel et à la connaissance de celle ou celui qui fabrique. Peut-être l'une des sorties de secours au « réalisme capitaliste », concept forgé par Mark Fisher qui désigne la difficulté de notre époque à imaginer une alternative à ce système économique et sociétal ?

Céline Ghisleri, juin 2025