

Ada Van Hoorebeke

Rose Family Factory (2020 – 2023)

Rose Family Factory (2020-2023) d'Ada Van Hoorebeke transforme des feuilles en teinture et des baies en confiture. L'installation ressemble à un atelier de batik fusionné avec une fabrique de confiture. Les textiles sont teints avec les feuilles de plantes appartenant à la famille des *Rosaceae*, c'est-à-dire des roses. Les baies de ces plantes - mûres, fraises et framboises - sont utilisées pour faire de la confiture.

L'installation présente tous les matériaux et outils nécessaires à la production : feuilles séchées des plantes à baies, bains de teinture fabriqués des brouettes, récipients alimentaires, confitures, casseroles et outils de batik. Un arrangement de grands tissus teints et de petits échantillons de peinture ne montre qu'un seul et même motif : un symbole en forme de fleur agrandie, dérivé d'un petit cachet de cire plié en métal. Le symbole en forme de fleur brode ensuite sur des motifs textiles brugeois et indonésiens traités à l'intérieur. Van Hoorebeke s'inspire donc de diverses traditions et coutumes des industries artisanales.

Rose Family Factory est une pollinisation croisée de connaissances issues de diverses traditions "glocales" dont les nombreux pollinisateurs ont été oubliés depuis longtemps. Le patrimoine naît de la fusion de connaissances issues de contextes différents pour donner naissance à quelque chose de nouveau. La source n'est jamais univoque et l'application l'est encore moins. *Rose Family Factory* est une entreprise fictive introduite dans le musée sous la forme d'une installation. Basé sur des systèmes circulaires et des techniques provenant de différents contextes, le processus de réflexion et de fabrication de l'artiste est activement partagé avec le visiteur. L'objectif est de rassembler les idées et de maintenir les connaissances et les traditions en mouvement. Dans *Rose Family Factory*, le processus de changement lui-même est mis sur un piédestal.

Rose Family Factory a été acquise par la Communauté flamande en 2021. L'installation est gérée par Mu.ZEE et en vue au musée jusqu'au 1er octobre 2023, dans le cadre de la présentation de la collection.

Pendant cette période d'exposition, nous invitons les visiteurs à ramasser des feuilles de mûrier fraîches et à apporter de la confiture (home made) au musée. Les personnes qui apportent de la confiture doivent étiqueter le pot avec le nom du chef et le fruit utilisé. Les feuilles de mûrier cueillies localement seront utilisées pour fabriquer de la teinture lors d'une activation performative le 10 juin, de 15 à 16 heures.

Lors d'un atelier de batik les 3 et 4 août 2023, tous les pots de confiture auront une étiquette RFF ainsi qu'un couvercle batiké. À partir du 2 octobre, le propriétaire du pot de confiture pourra venir le récupérer. Plus d'informations : www.muze.be.