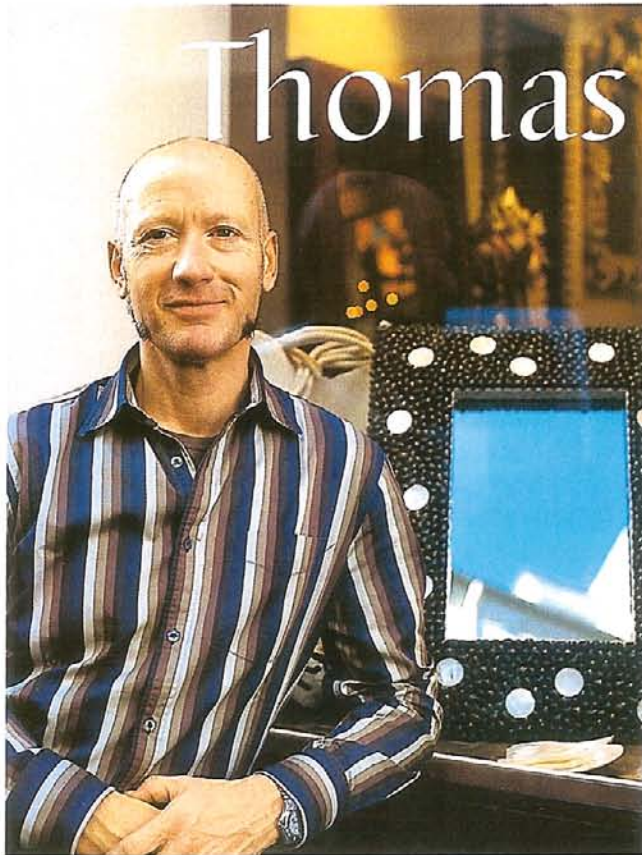


Thomas Boog



Assemblage pluriel, créations singulières :
il fait du coquillage un objet du quotidien.

TEXTE & PHOTOS FRANÇOIS LEDUC



1. Détail du miroir *Baroque*, qui met en scène divers coraux et coquillages comme rassemblés en un énorme bouquet.
2. Détail d'un grand lustre à douze lumières, entièrement décoré de coquillages et de corail.

Hélice exquise, spire gracieuse, volute spontanée, habitat pour l'éternité : des coquillages, Thomas Boog fait un art de vivre au quotidien. Aussi prend-il grand soin de cette matière délicate, qu'il classe, range, répertorie par coloris, forme, type... « Car c'est un cadeau de la nature. » Nacré, irisé, doré, zébré, marbré, rosé, ondulé : les effets de surface et les teintes apparaissent infinis. « Le Turbo Sarnaticus, en robe de nacre marron foncé, se trouve uniquement en Afrique du Sud. Le Nautille strié rouge et beige qui, poli, devient nacré, provient du Sénégal. Et mes grandes coquilles Saint-Jacques blanches se trouvent seulement au Japon. » Trésor caché, à l'intérieur, la nacre dévoile sa beauté : la découverte est riche. « La Nature a-t-elle voulu l'inter-

1. Un photophore composé d'un vase en verre, entouré de coquillages variés.
2. Dans la vitrine de la galerie de Thomas Boog, quelques créations : des colliers en nacre blanche et argent, un bouquet de coquillages sur miroir.
3. Meuble *Couteaux*, structure en bois laqué, gainé de laiton



Façon cabinet de curiosités, un nautille nacré sur pied, des colliers, un cale-livres. Devant, un plateau en hêtre teinté noir et poignées en fer forgé figurant une « branche » de corail. 5. Au premier plan, miroir *Baroque* et coffret à bijoux en coquillages marron foncé. À l'arrière, miroirs *Saint-Barth* et *Python*, gainé de véritable peau.

patiné, avec décor de coquillages de coloris vert olive et naturel. Au-dessus, une paire de lampes *Balustres* en coquillages et bronze. En arrière-plan, divers miroirs parés de coquillages et de coraux, ou de nacre. 4. Diverses créations décorées de carrés de nacre et parsemées de coquillages : un miroir rond, un vide-poches et un porte-savon sur socle, des cuillères...

vention de la main de l'homme ? »

Peut-être que oui, finalement... Car, puisqu'un bénitier hors de l'eau n'est pas très joli, il faut le polir, le blanchir, « travailler la matière » : c'est là tout le savoir-faire de Thomas Boog. Il coupe, tranche, taille, à l'instar d'un joaillier, et offre au coquillage un écrin resplendissant, révélant la noblesse et les splendeurs discrètes de l'objet.

La composition est sa force. Ses coquillages deviennent des bouquets généreux, rassemblés en symphonie fantasque, dont l'harmonie est extravagante. Agrémenté de *Sea fan* (éventail de mer), un corail souple et fin qui suit le mouvement des cou-

rants et marées, le feu d'artifice est gracieux et magnifique.

Le coquillage simple, bi-valve n'est pas en reste. Quant au couteau, présenté en accumulation ostentatoire, il marque sa présence par sa sagesse esthétique. « Il faut bien structurer ses idées, être souple et se laisser guider par la nature, où rien n'est droit ! » Les souvenirs kitsch rapportés des vacances au bord de la mer sont maintenant aux oubliettes : « J'ai l'impression d'avoir, en quelque sorte, rendu aux coquillages leurs lettres de noblesse... »

Le créateur n'en est pas à son coup d'essai, puisqu'en 1989 il ouvre son premier « lieu », un cabinet de curiosités où se

côtoient objets et matières insolites : embrasse de rideau, corne, plume... « Tout était possible, à la recherche de l'objet idéal. »

Dans sa nouvelle galerie rue de Bourgogne (Paris 7^e), il présente une collection de bijoux : le coquillage apparaît en filigrane, matière ouvree en finesse, enveloppée dans un cocon de résine poli comme un miroir. La majorité de ses créations sont des objets usuels : vide-poches, porte-savon, cuillère, serre-livres, plateau... « Mon choix de prédilection se porte sur le coffre : c'est l'idéal, il y a une grande liberté, et puis, on y cache ses petits secrets. » Qui sait ? L'intérieur est peut-être encore plus délicieux que l'extérieur. ■