

OEUVRES //

MINJA GU

INSIDE THE BELLY OF MONSTRO ; KYEONGBOK

ce projet inclut :

- série de photographies FROZEN
- série d'installation BOILED POTATO
- série de photographies TOWER
- dessin et installation TOMATO 750 G
- dessin et installation GRAPE 500 G
- vidéos BOKWANG DONG 104-1
- installation A TREE



Inside the Belly of Monstro; Kyeongbok

2015–2018

Installation

Montré dans l'appartement de l'artiste, Citadellaan 7, Gand, Belgique

Dans un appartement à Gand en Belgique, où elle a passé 2 ans en résidence, au sein du Hoger Instituut voor Schone Kunsten, Minja Gu a rassemblé des épluchures, bouchons, sacs plastiques, contenants et divers restes de ce qu'elle a mangé ou bu. Avant de quitter Gand pour la Corée, elle a tenu une exposition en février 2018, où elle a rassemblé dans cet appartement des centaines d'objets soit 328. Cela ressembla à un inventaire raisonné et strict de sa collection, mais en réalité ce fut proche d'un paysage de ce qu'elle ne s'est point résolue à jeter et qui s'accumulait.

Il peut y avoir plusieurs raisons à ce qu'elle ne jeta pas ces objets. Elle put s'émerveiller de ce qu'elle absorba et consuma quotidiennement ou hésita lors du moment avant qu'elle puisse qualifier quelque chose de déchet. Parfois, elle put succomber de manière infinie au charme et à la beauté de ce qui peut être futile et pauvre. Le point commun est que tout ceci n'est point productif. Minja Gu, pour se concentrer sur cet acte non productif, se consacra au temps et à l'espace de vie et changea sa manière de vivre. En étant assidûment fainéant, en étant opiniâtrement hésitant, cet acte apparaît comme exécuté ou fabriqué en réel, comme à l'inverse comme non exécuté ou absent. Fondamentalement ce n'est que manger et boire.

Dans cette exposition *Inside the Belly of Monstro* dont la première version fut montrée à Gand et la seconde qui se tient à Séoul, il y'a aussi la recherche qui dérive de ces événements. Elle a fabriqué un collage à partir d'une épluchure de pomme de terre, et fait des glaçons à partir de moules en silicone de pépins d'un raisin, de graines, de canettes. Tous ceux-ci sont des choses que Minja Gu a bu ou mangé et qui ont quitté ce monde.

Jeewon Lee (commissaire d'exposition)

Minja Gu est une collectionneuse, mais non une simple collectionneuse. Au contraire des nombreuses façons de collectionner - qui ont souvent pour but de satisfaire certains besoins (esthétiques) - la manière de Gu de collectionner fonctionne comme un moyen pour chercher l'impact de cet acte sur sa propre vie personnelle, afin de soulever des questionnements sur le statut de l'objet, si oui ou non, ces objets appartiennent à la sa production en tant qu'artiste. En effet, l'envie de Minja Gu de rassembler, organiser, classer et préserver les aliments, a l'habitude de prendre facilement le contrôle de sa vie quotidienne pour ainsi dire, ce qui change de manière drastique la configuration de son propre espace de vie.

Thibaut Verhoeven





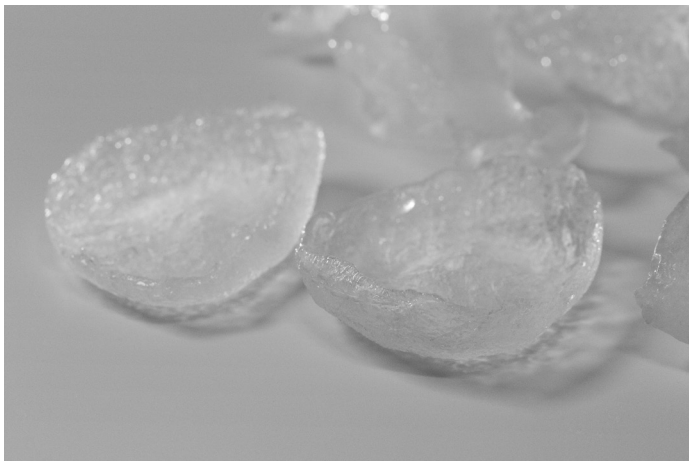


Apple core (série Frozen)

2019 - 2020

Tirage photographique noir et blanc sur papier supérieur jet d'encre spécial mat
180 g, 70 x 50 cm, édition de 5 + 1 E.A.

Collection Centre National des Arts Plastiques – Fonds National d'Art Contemporain



Clementine skin (série Frozen)

2019 - 2020

Tirage photographique noir et blanc sur papier supérieur
jet d'encre spécial mat 180 g, 20 x 30 cm,
édition de 5 + 1 E.A.

Collection Centre National des Arts Plastiques – Fonds
National d'Art Contemporain



Rotten cherry tomato (série Frozen)

2019 - 2020

Tirage photographique noir et blanc sur papier supérieur
jet d'encre spécial mat 180 g, 20 x 30 cm,
édition de 5 + 1 E.A.

Collection Centre National des Arts Plastiques – Fonds
National d'Art Contemporain



Red paprika stem (série Frozen)

2019 - 2020

Tirage photographique noir et blanc sur papier supérieur
jet d'encre spécial mat 180 g, 20 x 30 cm,
édition de 5 + 1 E.A.

Collection Centre National des Arts Plastiques – Fonds
National d'Art Contemporain



Lemon (série Frozen)

2019 - 2020

Tirage photographique noir et blanc sur papier supérieur
jet d'encre spécial mat 180 g, 20 x 30 cm,
édition de 5 + 1 E.A.

Collection Centre National des Arts Plastiques – Fonds
National d'Art Contemporain

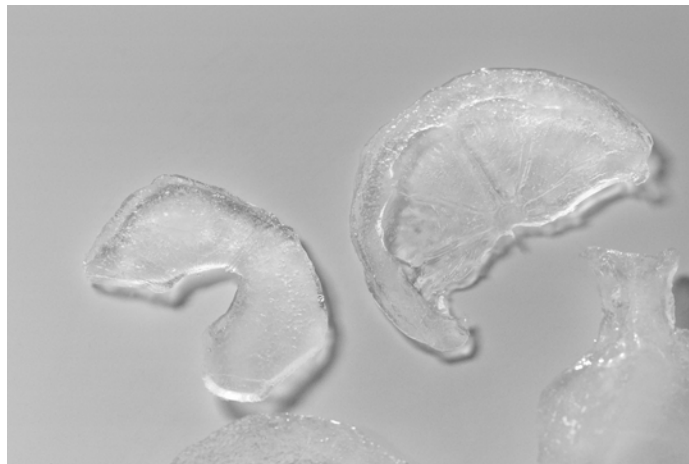


Toothbrush, vitamine and medicine (série Frozen)

2019 - 2020

Tirage photographique noir et blanc sur papier supérieur
jet d'encre spécial mat 180 g, 20 x 30 cm,
édition de 5 + 1 E.A.

Collection Centre National des Arts Plastiques – Fonds
National d'Art Contemporain



Peach skin and lemon pieces (série Frozen)

2019 - 2020

Tirage photographique noir et blanc sur papier supérieur
jet d'encre spécial mat 180 g, 20 x 30 cm,
édition de 5 + 1 E.A.

Collection Centre National des Arts Plastiques – Fonds
National d'Art Contemporain



Noni tea (série Frozen)

2019 - 2020

Tirage photographique noir et blanc sur papier supérieur
jet d'encre spécial mat 180 g, 20 x 30 cm,
édition de 5 + 1 E.A.

Collection Centre National des Arts Plastiques – Fonds
National d'Art Contemporain

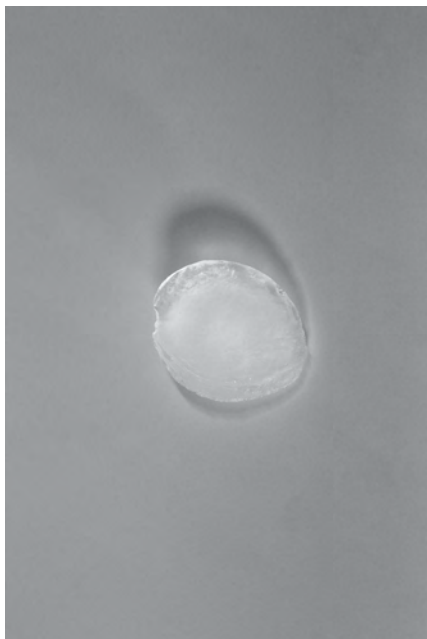


Uneatable avocado (série Frozen)

2019 - 2020

Tirage photographique noir et blanc sur papier supérieur
jet d'encre spécial mat 180 g, 20 x 30 cm,
édition de 5 + 1 E.A.

Collection Centre National des Arts Plastiques – Fonds
National d'Art Contemporain



One apricot seed (série Frozen)

2019 - 2020

Tirage photographique noir et blanc sur papier supérieur jet d'encre spécial mat 180 g, 30 x 20 cm, édition de 5 + 1 E.A.
Collection Centre National des Arts Plastiques – Fonds National d'Art Contemporain



Persimmon seed (série Frozen)

2019 - 2020

Tirage photographique noir et blanc sur papier supérieur jet d'encre spécial mat 180 g, 30 x 20 cm, édition de 5 + 1 E.A.
Collection Centre National des Arts Plastiques – Fonds National d'Art Contemporain



Soda (série Frozen)

2019 - 2020

Tirage photographique noir et blanc sur papier supérieur jet d'encre spécial mat 180 g, 30 x 20 cm, édition de 5 + 1 E.A.
Collection Centre National des Arts Plastiques – Fonds National d'Art Contemporain



Pepper and sesame oil (série Frozen)

2019 - 2020

Tirage photographique noir et blanc sur papier supérieur jet d'encre spécial mat 180 g, 30 x 20 cm, édition de 5 + 1 E.A.
Collection Centre National des Arts Plastiques – Fonds National d'Art Contemporain



Pumpkin seeds (série Frozen)

2019 - 2020

Tirage photographique noir et blanc sur papier supérieur jet d'encre spécial mat 180 g, 30 x 20 cm, édition de 5 + 1 E.A.
Collection Centre National des Arts Plastiques – Fonds National d'Art Contemporain



Peanut butter and spaghetti sauce (série Frozen)

2019 - 2020

Tirage photographique noir et blanc sur papier supérieur jet d'encre spécial mat 180 g, 30 x 20 cm, édition de 5 + 1 E.A.
Collection Centre National des Arts Plastiques – Fonds National d'Art Contemporain



Persimmon stem (série Frozen)

2019 - 2020

Tirage photographique noir et blanc sur papier supérieur jet d'encre spécial mat 180 g, 30 x 20 cm, édition de 5 + 1 E.A.
Collection Centre National des Arts Plastiques – Fonds National d'Art Contemporain



Green tea (série Frozen)

2019 - 2020

Tirage photographique noir et blanc sur papier supérieur jet d'encre spécial mat 180 g, 30 x 20 cm, édition de 5 + 1 E.A.
Collection Centre National des Arts Plastiques – Fonds National d'Art Contemporain



Spam meat (série Frozen)

2019 - 2020

Tirage photographique noir et blanc sur papier supérieur
jet d'encre spécial mat 180 g, 20 x 30 cm,
édition de 5 + 1 E.A.

Collection Centre National des Arts Plastiques – Fonds
National d'Art Contemporain



PS form T-52 (série Frozen)

2019 - 2020

Tirage photographique noir et blanc sur papier supérieur
jet d'encre spécial mat 180 g, 20 x 30 cm,
édition de 5 + 1 E.A.

Collection Centre National des Arts Plastiques – Fonds
National d'Art Contemporain

La série de photographies *Frozen* a pour origine le séjour de l'artiste en Belgique, en 2016, plus précisément à Gand (Belgique). Elle fut en résidence au HISK et habita le 7 Citadellaan. Pendant son séjour, elle a accumulé des restes d'aliments, d'emballages, de bouteilles en plastiques... Dans l'idée d'illustrer la vie quotidien, elle a organisé une exposition dans son appartement. Cette exposition de nature éphémère est néanmoins restée dans le mental de l'artiste. Ainsi, elle a archivé à travers des photos l'exposition à Gand, et de ces photos elle a tenu plusieurs expositions en Corée du Sud. En ce qui concerne ces objets, Minja Gu a fabriqué des moules en silicone et ensuite a versé de l'eau pour enfin les faire congeler. Elle a donc obtenu une empreinte solide de ces objets disparus, transparents, cristallins, mais paradoxalement aussi éphémères et amenés à disparaître... Pour les conserver pour l'éternité, elle a donc choisi de les photographier.



Exposition '*madeleine*', Galerie Dohyang Lee, Paris. 2020. Photo © Aurélien Mole



Exposition '*madeleine*', Galerie Dohyang Lee, Paris. 2020



Exposition '*madeleine*', Galerie Dohyang Lee, Paris. 2020.



Exposition '*madeleine*', Galerie Dohyang Lee, Paris. 2020. Photo © Aurélien Mole



Exposition '*madeleine*', Galerie Dohyang Lee, Paris. 2020.



L'hiver dernier, j'ai acheté quelques kilos de pommes de terre que j'ai fait bouillir pour les manger parfois pendant un certain temps. Chaque pomme de terre a été soigneusement pelée et ensuite j'ai déplié l'épluchure pour la coller sur du carton.

Minja Gu

Boiled Potato

2019 - 2020

Installation, 32 pièces, épluchures de pommes de terre bouillies collées sur du carton,
24 x 18 cm chaque pièce, pièces uniques

Exposition *Inside the Belly of Monstro*, Onsu Gong-gan, Séoul, Corée du Sud, 2020



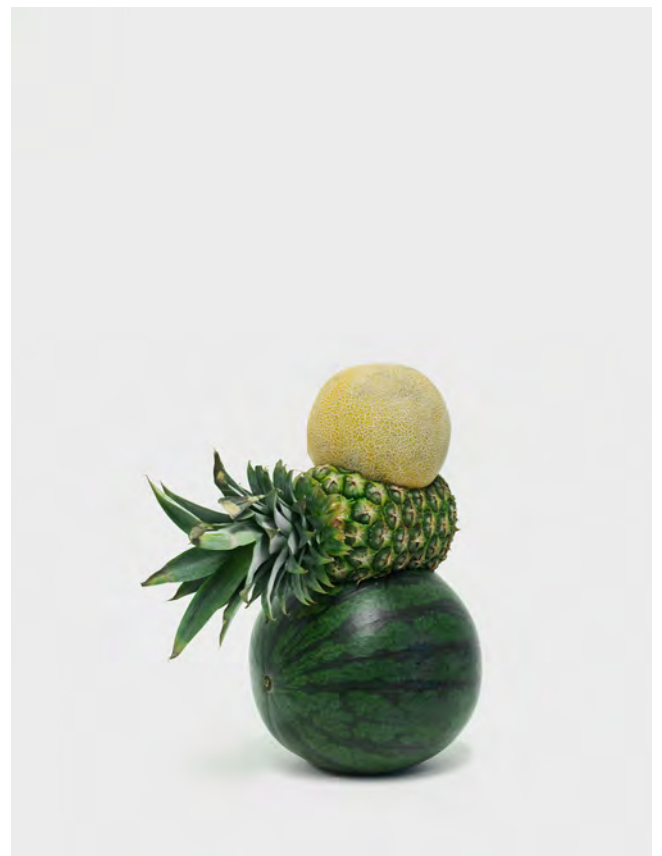
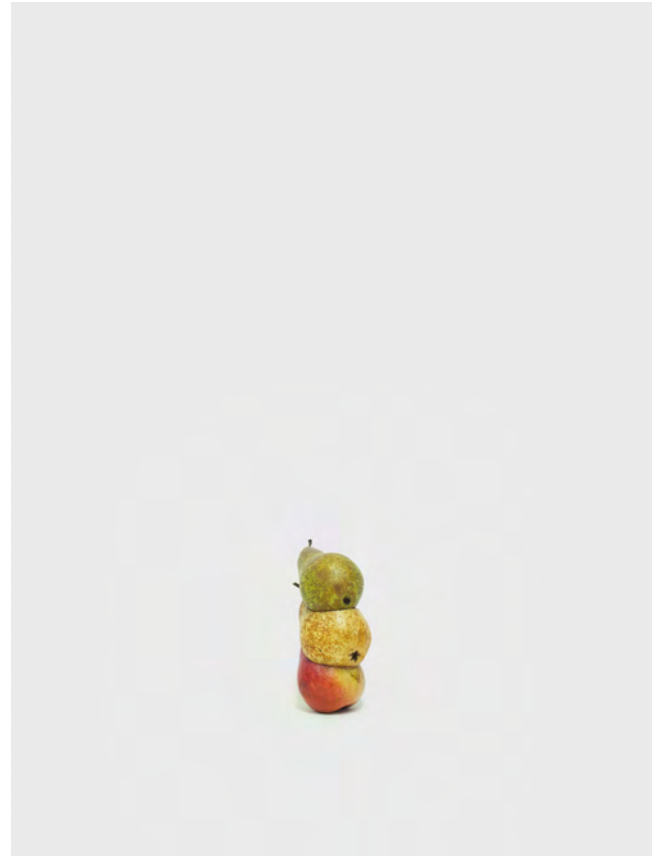




Tower
2016

Série de photographies

Exposition *Inside the Belly of Monstro*, Onsu Gong-gan, Séoul, Corée du Sud, 2020







Tomato 750 g
2019

Dessin et installation

Exposition *Inside the Belly of Monstro*, Onsu Gong-gan, Séoul, Corée du Sud, 2020



Grape 500 g
2017

Dessin et installation

Exposition *Inside the Belly of Monstro*, Onsu Gong-gan, Séoul, Corée du Sud, 2020



Bogwang Dong 104 - 1

2018 - 2020

Vidéo HD, muet, couleur, 20'30'', édition de 5 + 2 EA

Production Seoul Foundation for Arts and Culture

Collection Centre National des Arts Plastiques – Fonds National d'Art Contemporain

Exposition *Inside the Belly of Monstro*, Onsu Gong-gan, Séoul, Corée du Sud, 2020





A tree

2018 - 2020

Installation, peaux de bananes séchées

Exposition *Inside the Belly of Monstro*, Onsu Gong-gan, Séoul, Corée du Sud, 2020





House Tea de la Maison de la Casa est un salon de thé. J'ai préparé presque 100 différentes sortes de thés, d'herbes séchées, de fleurs séchées, de fruits secs, d'épices... pour les faire infuser afin d'obtenir du thé. Les personnes qui se réunissent ensemble prendront leur temps pour choisir les ingrédients parmi ceux proposés et les mélangeront pour faire du thé. Pour le salon de thé, il a été préparé une grosse théière en forme de sphère, ayant 10 becs dans toutes les directions, ainsi que des tasses. Pour avoir du thé, chacun dans le public s'entraide pour faire du thé, le verser et le boire.

Minja Gu

House Tea de la Maison de la Casa

2019

Performance

Exposition à Middelheim Museum, Anvers, Belgique et KCC Sydney, Sydney, Australie, 2019

lien vidéo : <https://vimeo.com/354658810>









The Authentic Quality se matérialise en tant que plats cuisinés basés sur les illustrations de nourritures emballées - les nouilles instantanées en 3 minutes. Se référant aux images proposées en exemple ou faisant partie du design de l'emballage, ce projet investit beaucoup de temps sur la production d'une représentation qui est à la fois visuellement fidèle et mangeable.

Minja Gu

The Authentic Quality HK, Spicy Seafood Noodle

2019

Performance

Exposition à Art Central, Hong Kong





Island of the Day Before, Island of the Day After
2018

Installation

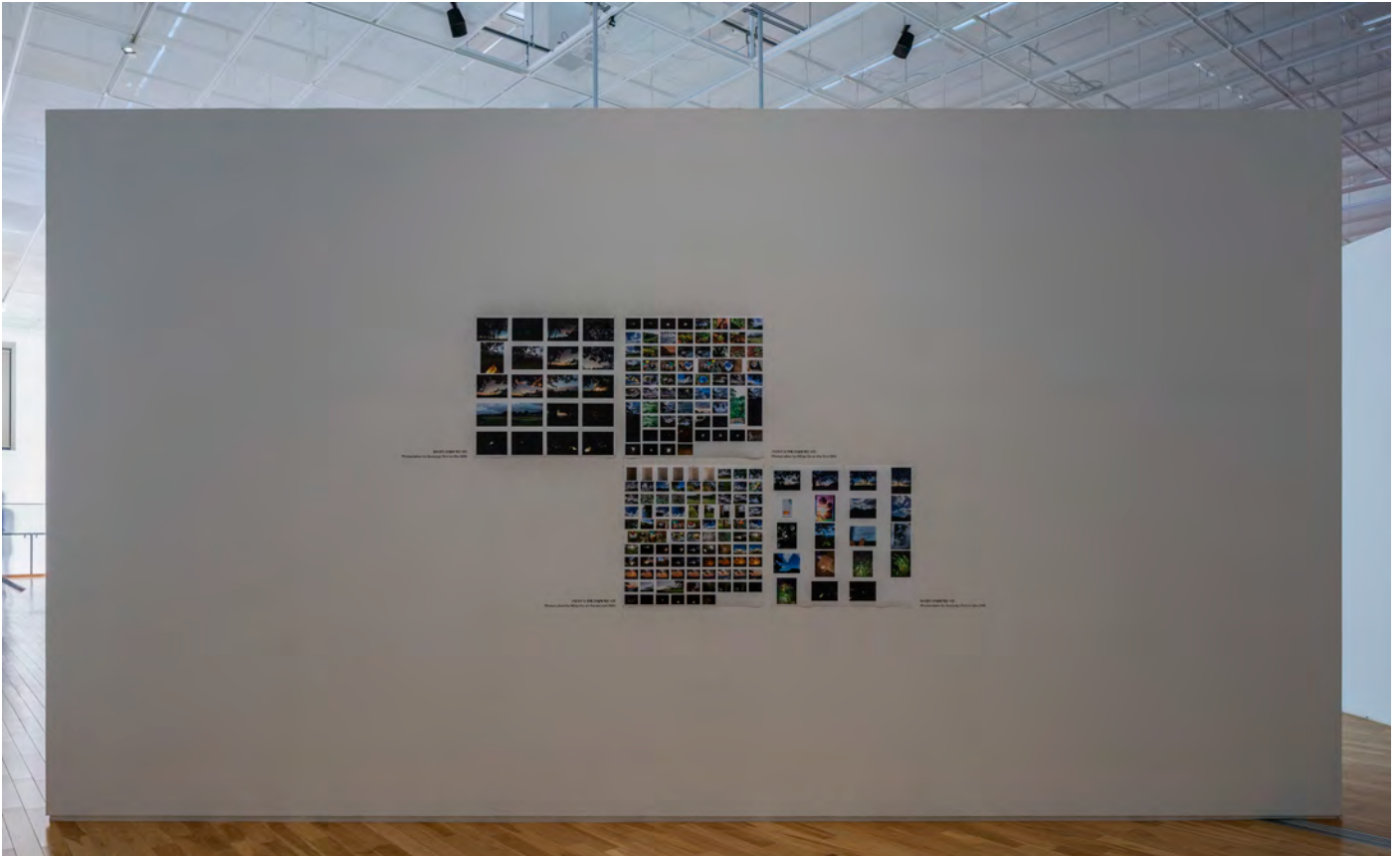
Exposition au *Korean Artist Prize 2018*, MMCA, Séoul, Corée du Sud

Que se passerait-il si une personne pouvait vivre deux fois le même jour et qu'une autre perdait un jour dans une année? En principe, il y a peu d'endroits où passe la ligne de date internationale de 180 degrés de longitude. L'un des endroits symboliques que traverse la ligne internationale de datation est l'île de Taveuni aux Fidji. Le fait qu'elle soit située à 180 degrés de longitude attire beaucoup de touristes pour voir le premier lever de soleil de l'année le premier janvier. Sur cette île, il y a un endroit où avec un seul pas, hier devient aujourd'hui et aujourd'hui devient hier de la même façon. Le panneau International Date Line sur l'île de Taveuni, aux Fidji, marque le côté est de la ligne comme étant « hier » et le côté ouest de la ligne comme étant « aujourd'hui ». Soojung Choi — une artiste — se trouve dans la partie est et Minja Gu — l'autre artiste — se trouve dans la partie ouest; toutes deux passent 24 heures, de minuit à minuit, de leur côté. Le 00:00, Soojung Choi et Minja Gu traversent la ligne internationale de date et les sites d'échange où elles passent une autre journée complète de 24 heures.

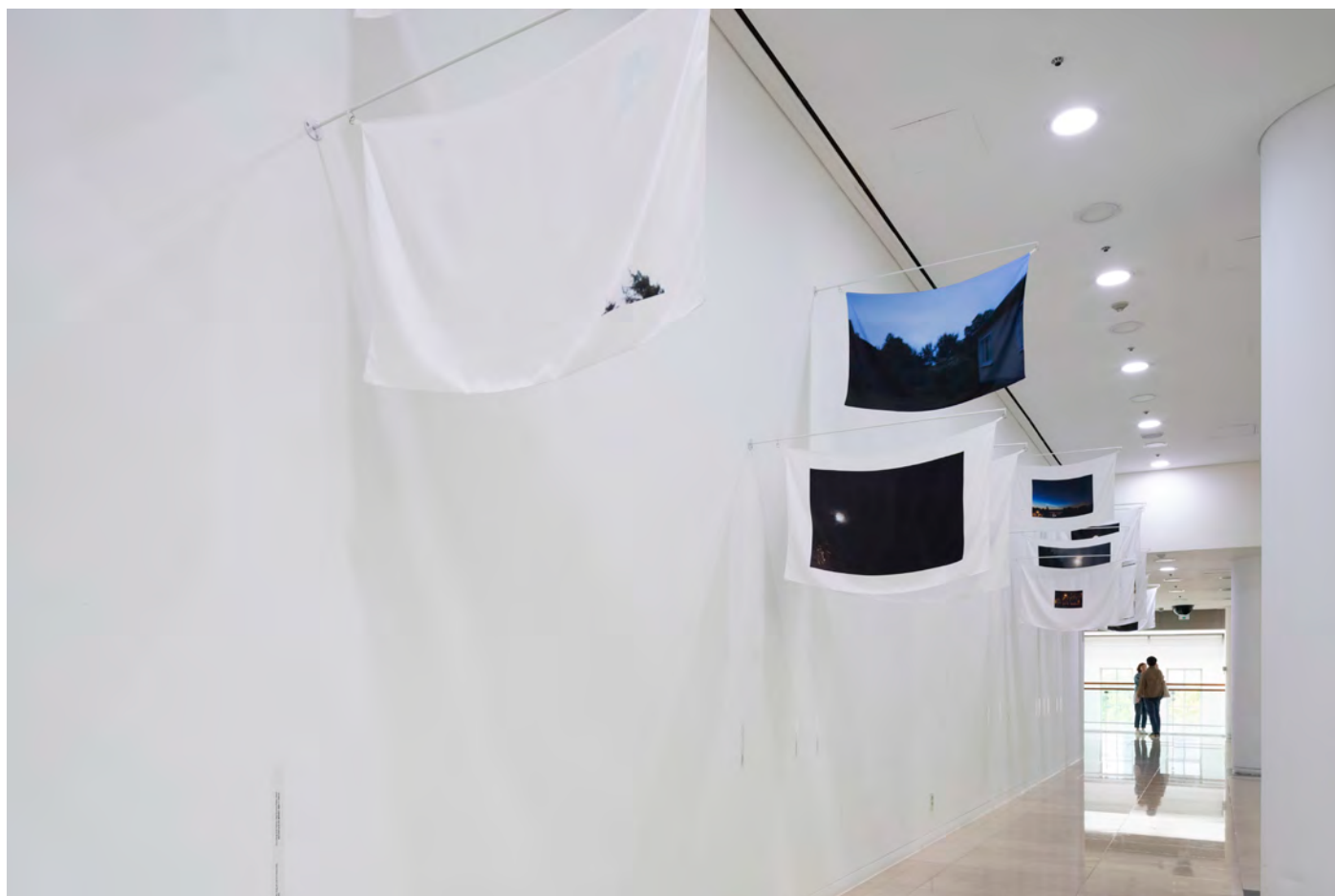
Soojung Choi commence à « hier » (28 juin 2018) et le lendemain, à « aujourd'hui » (30 juin 2018); elle saute donc une journée. Minja Gu commence à « aujourd'hui » (le 29 juin 2018) et le lendemain passe à « hier » (le 29 juin 2018); elle finit par vivre une journée deux fois. L'action se déroule sur l'île de Taveuni, et les deux artistes passent 48 heures à faire des activités de base (manger, dormir, etc.) en se concentrant sur le temps de passage et de documenter leurs propres activités. Les 48 heures sont documentées par vidéo en temps réel. Elles apportent et préparent les choses dont elles ont besoin ou qu'elles veulent, et on leur donne des appareils pour documenter leurs pensées et leurs actions (papier, stylos, enregistreur sonore, appareil photo, horloge, GPS, etc.) et des fournitures de base pour cuisiner, dormir, jouer et se reposer. L'œuvre est exposée dans une installation vidéo comprenant quatre canaux de montage vidéo des quatre films de documentation de 24 heures, les éléments qui ont été utilisés par les interprètes, la documentation par les interprètes, et des images et des dessins d'archives.

Minja Gu









23:59:60

2018

Installation, 68 drapeaux, impression jet d'encre de photographies sur soie, mats de drapeau en fer sur mesure, dimensions 60 x 90 cm par drapeau, dimensions variables des images imprimées, dimensions 100 cm par mat, édition de 3 + 1 EA.

Exposition à la *Seoul Mediacity Biennale 2018* : *Eu Zên*, Seoul Museum of Art, Séoul, Corée du Sud





<html><head></head><body><pre style="word-wrap: break-word; white-space: pre-wrap;">

INTERNATIONAL EARTH ROTATION AND REFERENCE SYSTEMS SERVICE (IERS)

SERVICE INTERNATIONAL DE LA ROTATION TERRESTRE ET DES SYSTEMES DE REFERENCE

SERVICE DE LA ROTATION TERRESTRE DE L'IERS

OBSERVATOIRE DE PARIS

61, Av. de l'Observatoire 75014 PARIS (France)

Tel. : 33 (0) 1 40 51 22 26

FAX : 33 (0) 1 40 51 22 91

e-mail : services.iers@obspm.fr

<http://hpiers.obspm.fr/eop-pc>

Paris, 5 January 2015

Bulletin C 49

To authorities responsible for the measurement and distribution of time

UTC TIME STEP
on the 1st of July 2015

A positive leap second will be introduced at the end of June 2015.

The sequence of dates of the UTC second markers will be:

2015 June 30,	23h 59m 59s
2015 June 30,	23h 59m 60s
2015 July 1,	0h 0m 0s

The difference between UTC and the International Atomic Time TAI is:

from 2012 July 1,	0h UTC, to 2015 July 1 0h UTC	: UTC-TAI = - 35s
from 2015 July 1,	0h UTC, until further notice	: UTC-TAI = - 36s

Leap seconds can be introduced in UTC at the end of the months of December or June, depending on the evolution of UT1-TAI. Bulletin C is mailed every six months, either to announce a time step in UTC or to confirm that there will be no time step at the next possible date.

Daniel Gambis
Head
Earth Orientation Center of IERS
Observatoire de Paris, France

23:59:60

2015

Photographies

Presenté à *The Empty Fox Hole*, Hoger Instituut Voor Schonen Kunsten, Gand, Belgique, 2016

galerie dohyanglee

Pour l'oeuvre *23:59:60*, je me suis penchée sur une seconde bissextile qui a été ajoutée en 2015 pour garder la différence entre le temps solaire et le temps atomique. J'ai mis l'accent sur ce genre de système de maquillage pour combler l'écart de mesure imparfaite du temps. En capturant apparemment un temps insignifiant d'une seconde, je voulais montrer les tentatives sans fin de l'être humain pour en savoir plus sur le monde et l'univers qui semble être comme le plafond que nous ne pouvons toujours pas atteindre. Entre le 30 juin 2015 à 23:59:59 et le 1er juillet 2015 à 00:00:00, UTC, une seconde, la seconde bissextile a été ajoutée, soit « 11:59:60 ». C'était au même moment, mais l'heure diffère selon le fuseau horaire. En Espagne, par exemple entre le 1er juillet à 00:59:59 et 01:00:00, au Brésil, ce fut entre 20:59:59 et 21:00:00, le 30 juin. L'idée est de capturer cette fameuse seconde bissextile en prenant des photos dans les 24 fuseaux horaires standards. Chacun des participants a pris une photo avec la vitesse d'obturation de l'appareil photo sur 1 seconde, et me l'a envoyée. Avec les photos, les emplacements respectifs (position GPS, ou adresse et ainsi de suite) et les informations du participant(e).

Minja Gu

Participants

Alexander Petrov (Kamchatka)	Dino Dinco (San Francisco)
Nathalie (Nouvelle Zélande)	Judy Cheng (Vancouver)
Kim Levin (New York)	Justine Davies (Honolulu)
Jay Drummond (New York)	Heiva Potelle (Papeete)
Richard Humann (New York)	Keith Vial Niue (Islande)
Paul Sisson (Colorado)	Tomas Correia (Açores)
Joseph Fungsang (Cleveland)	Said Rais (Maroc)
Ernesto Nestinho Gomes (Mandelo)	Florencia Rojas (Bilbao)
Alastair Wilson (Iles de Georgie du Sud)	Ira Bartell (Cologne)
Yunjoo Kwak (Amsterdam)	Guy Van Belle (Chotebeor)
Magadan, Russie	Mohamed El Mourid (Strasbourg)
Michael Conti (Anchorage)	Sasha Lubin (Kaliningrad)
Hyunjoo Kwon (Sydney)	Minja Gu (Gand)
Karine (Nouvelle Calédonie)	Marge Monco (Harjuma)
Rosaura De La Cruz (Lima)	Jaebum Kim (Corée du Sud)
Bia Gayotto (Altadena)	Rania Ho (Beijing)
Haruko Tanaka (Los Angeles)	Vyacheslav Snitsarenko (Vladivostok)
Angu Motzfeldt (Nuuk)	Nick Tarkhanov (Irkoutsk)
Matthew Phillips (Iles de Georgie du Sud)	Paul Sisson (Singapour)
Lien Hühwels (Anvers)	Svetlana Tikanova (Khabarovsk)
Kristine Petersone (Londres)	Alexander Ugay (Almaty)
Gabriel Teakarotu (Mangareva)	Gabriella Csoszó (Budapest)
Esteban Hernández (Bogotá)	Roman Dmitri Postnikov (Izhevsk)
Jinny Yu (Ottawa)	Roula Vidali (Athènes)
Okhyun Ahn (New York)	Polina Shustsitskaya (Molodechno)
Tomas Ribas (Rio de Janeiro)	Liza Chanba (Abkhazie)
Beace (Nouvelle Calédonie)	Juan del Pozo (Mexico City)
Fajar (Yogyakarta)	Diana Tamane (Porto)
Miti Ruangkritya (Bangkok)	Rachel Minnis (Oahu)
Veronica Granlund (Rasdhoo)	Rana Kim (Dubai)
Sebastian Elsinger (Buenos Aires)	Yoonseuk Baek (Séoul)
Beto Gutierrez (Buenos Aires)	Andrew Sovetkin (Novosibirsk)
Gabriel Rico (Guadalajara)	Nouvelle Calédonie
Bia Gayotto (Los Angeles)	Enrique Marty (Salamanque)



UTC-10 Tahiti, Photo par Heiva Potelle



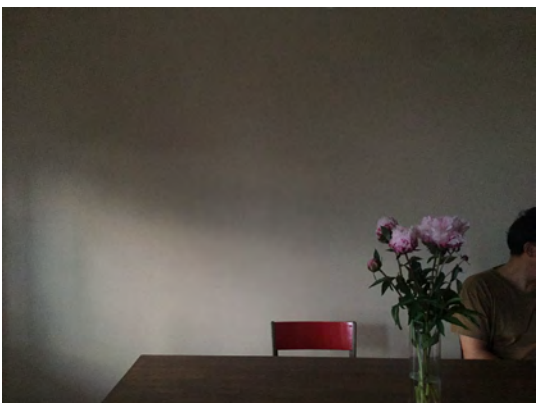
UTC-9 Gambier Island, Photo par Gabriel Teakarutu



UTC-9 Denver, Photo par Paul Sisson



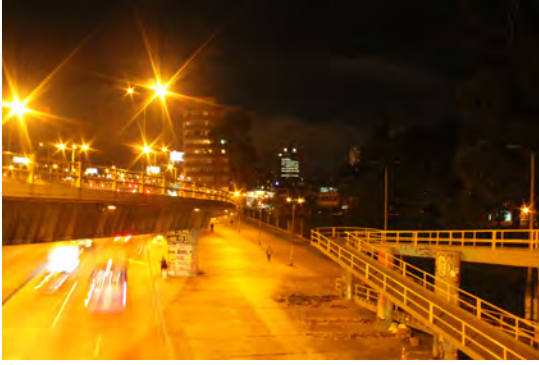
UTC+3 Harjumaa, Photo par Marge Monko



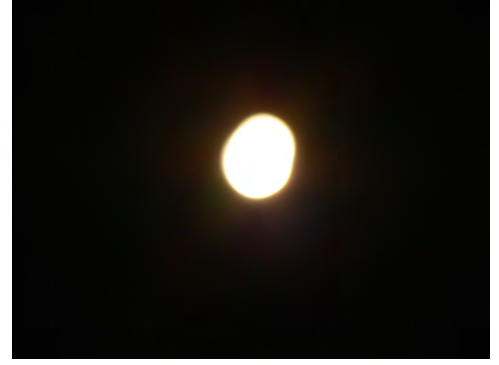
UTC-4 New York, Photo par Okhyun Ahn



UTC-2 South Georgia et South Sandwich Island, Antarctique, Photo par Alastair Wilson



UTC-5 Colombie, Photo par Esteban Hernández



UTC+2 Cologne, Photo par Ira Bartell



UTC+4 Izhevsk, Photo par Roman Dmitri Postnikov



UTC+6 Almaty, Photo par Alexander Ugay



UTC+8 Beijing, Photo par Rania Ho



UTC+9 Corée du Sud, Photo par Jaebum Kim



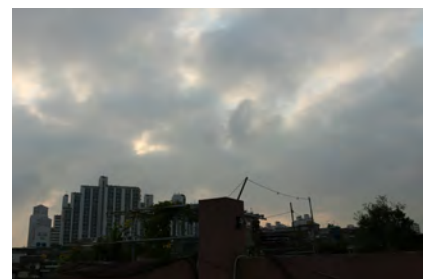
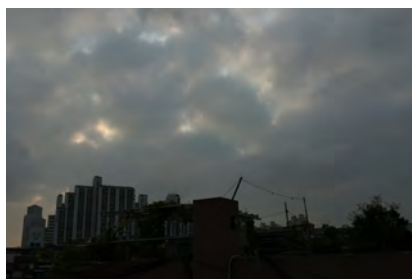
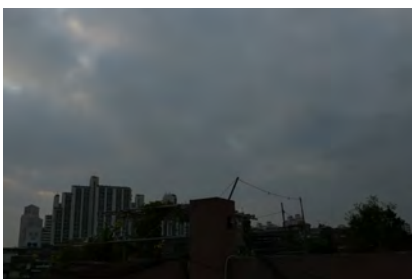
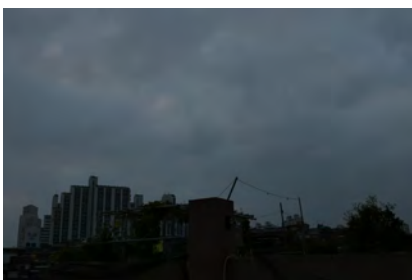
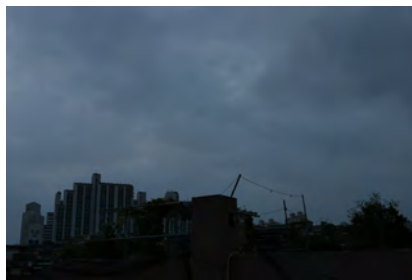
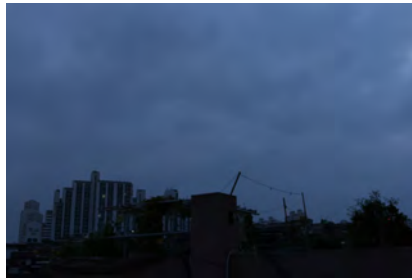
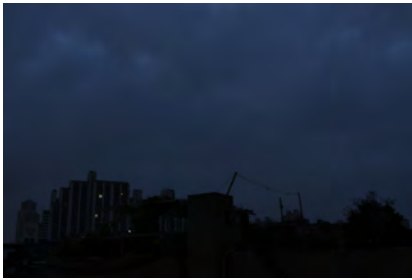
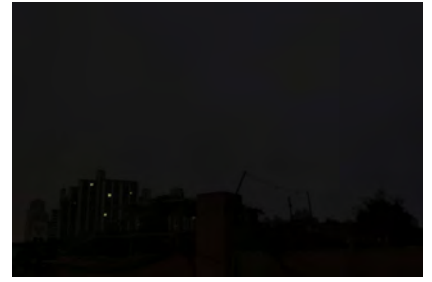
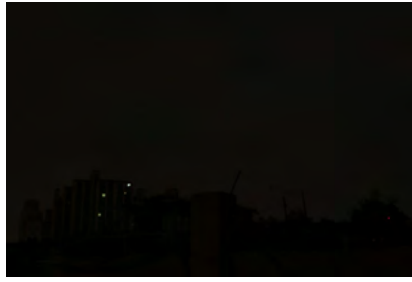
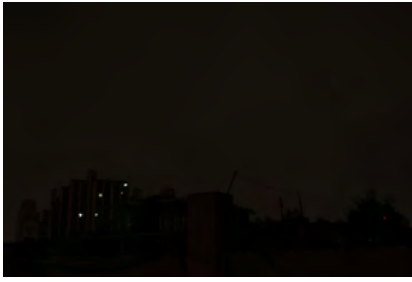
Durant ces dernières années, lorsque je vivais en Belgique et en Angleterre, j'échangeais des messages avec mon amie à Séoul, presque chaque jour, avant d'aller me coucher - quand je finissais ma journée - tandis que pour mon amie la sienne commençait. Nous voulions prendre de nos nouvelles, échanger des blagues et parler de choses banales. Puisque les conversations eurent lieu en même temps, mais avec une différence de fuseau horaire, nous prenions des photos du ciel pendant deux heures à une minute d'intervalle : mon amie à Séoul prit des photos du lever du soleil et moi à Londres de son coucher. Le 22 juin 2017, le soleil se coucha à Londres vers 9 h 21 du soir, et le soleil se leva à Séoul vers 5 h 11 du matin, le 23 juin 2017. Ce fut le solstice d'été 2017, un jour où de manière propice le soleil se couche dans une ville, tandis qu'il se lève dans une autre, presque en même temps.

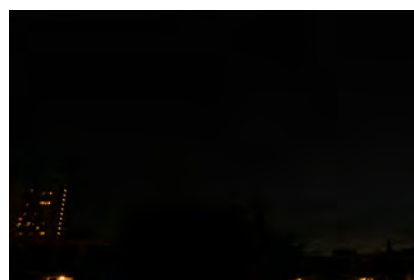
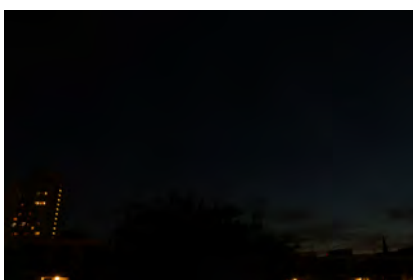
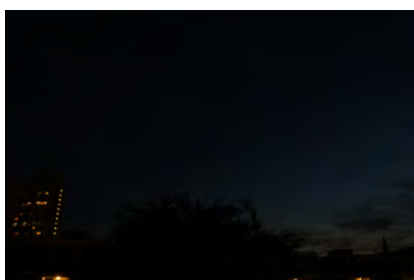
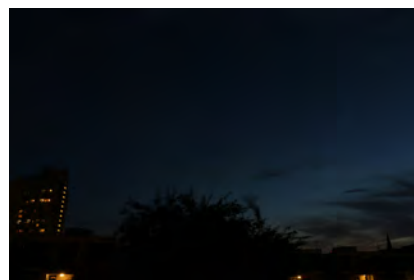
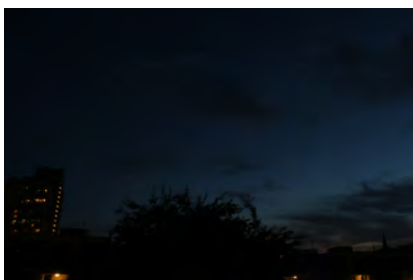
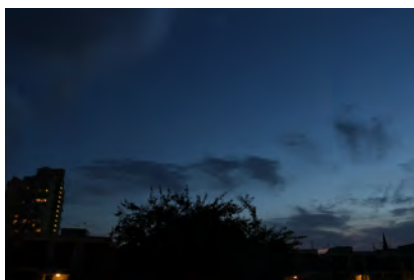
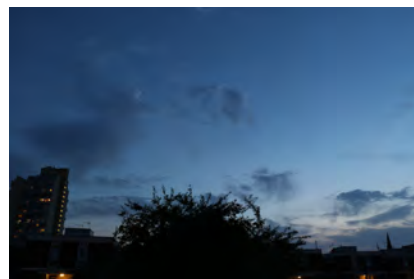
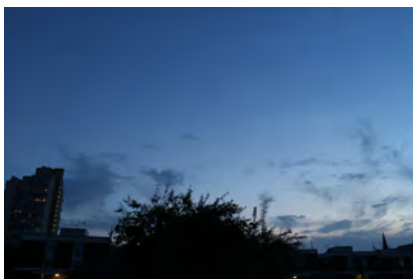
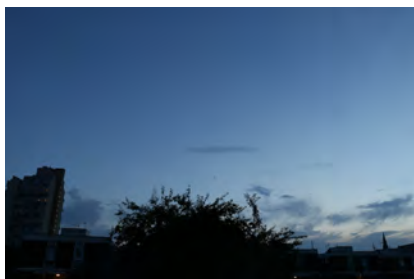
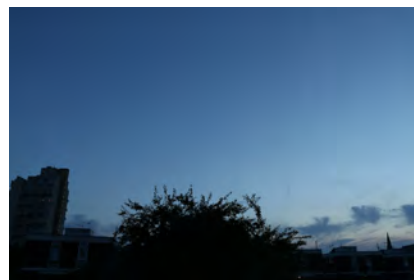
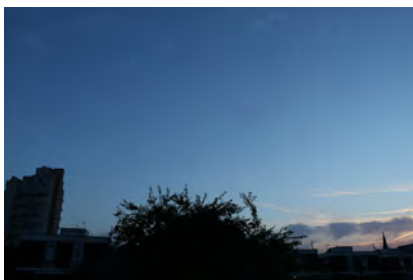
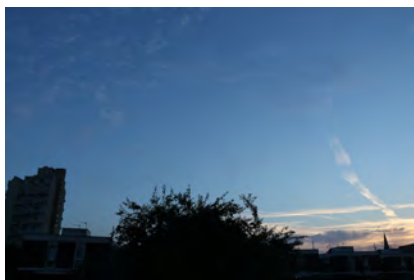
Minja Gu

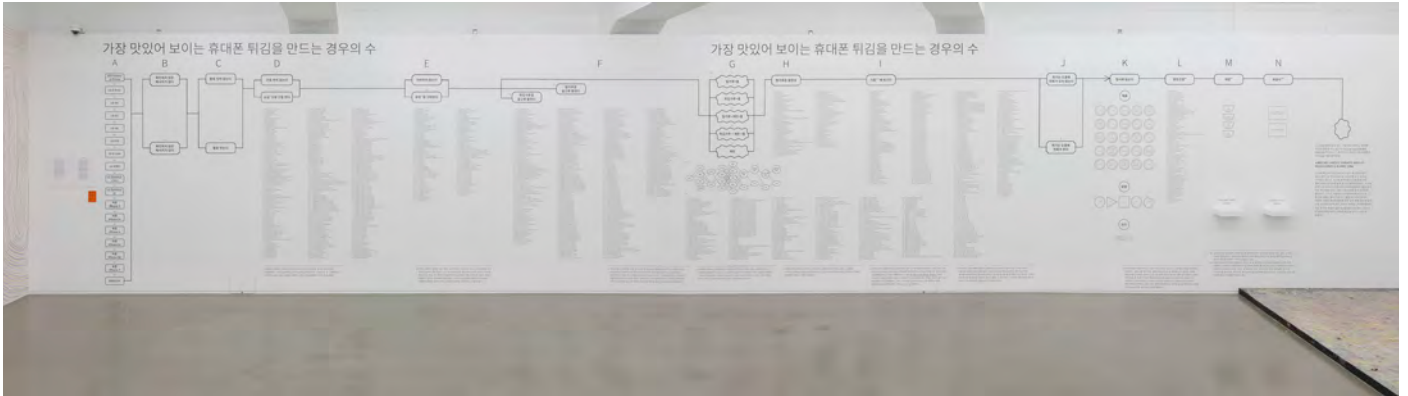
Sunset — Sunrise
2017
Photographies



galerie dohyanglee







Pour l'exposition DO IT, Séoul, j'ai présenté une interprétation d'un court texte intitulé *Fried Cellular Phones* de l'artiste Kim Beom. Le texte de Kim Beom décrit le processus de la friture des téléphones mobiles d'une manière fantaisiste, mais simple et sèche et j'ai essayé d'interpréter ce texte, d'une manière réaliste, spécifique et méticuleuse. Je voulais attirer l'attention sur les nombreuses options qui s'offrent à nous du point de vue de la consommation. De la sélection des ingrédients jusqu'au moment où le plat est servi, j'ai divisé le processus en étapes spécifiques, et j'ai présenté la méthodologie, les possibilités, et les ingrédients nécessaires de chaque étape à travers un graphique, laver le téléphone portable ou non, l'enrober de farine ou d'œuf, le téléphone sonne alors que il est frit ou il ne sonne pas. Avec des choix comme ceux-ci, j'ai calculé le nombre d'options possibles pour chaque étape. J'ai présenté toutes les méthodes possibles et les ingrédients que j'ai pu trouver en Corée, et à la fin, le nombre total de possibilités pour faire un plat de téléphone mobile frit est devenu un trop grand pour être lu. Par exemple, les 17 différents types de téléphones mobiles, les 207 types de farine, et les 246 types d'huile de cuisson disponibles en Corée ont été montrés dans le graphique.

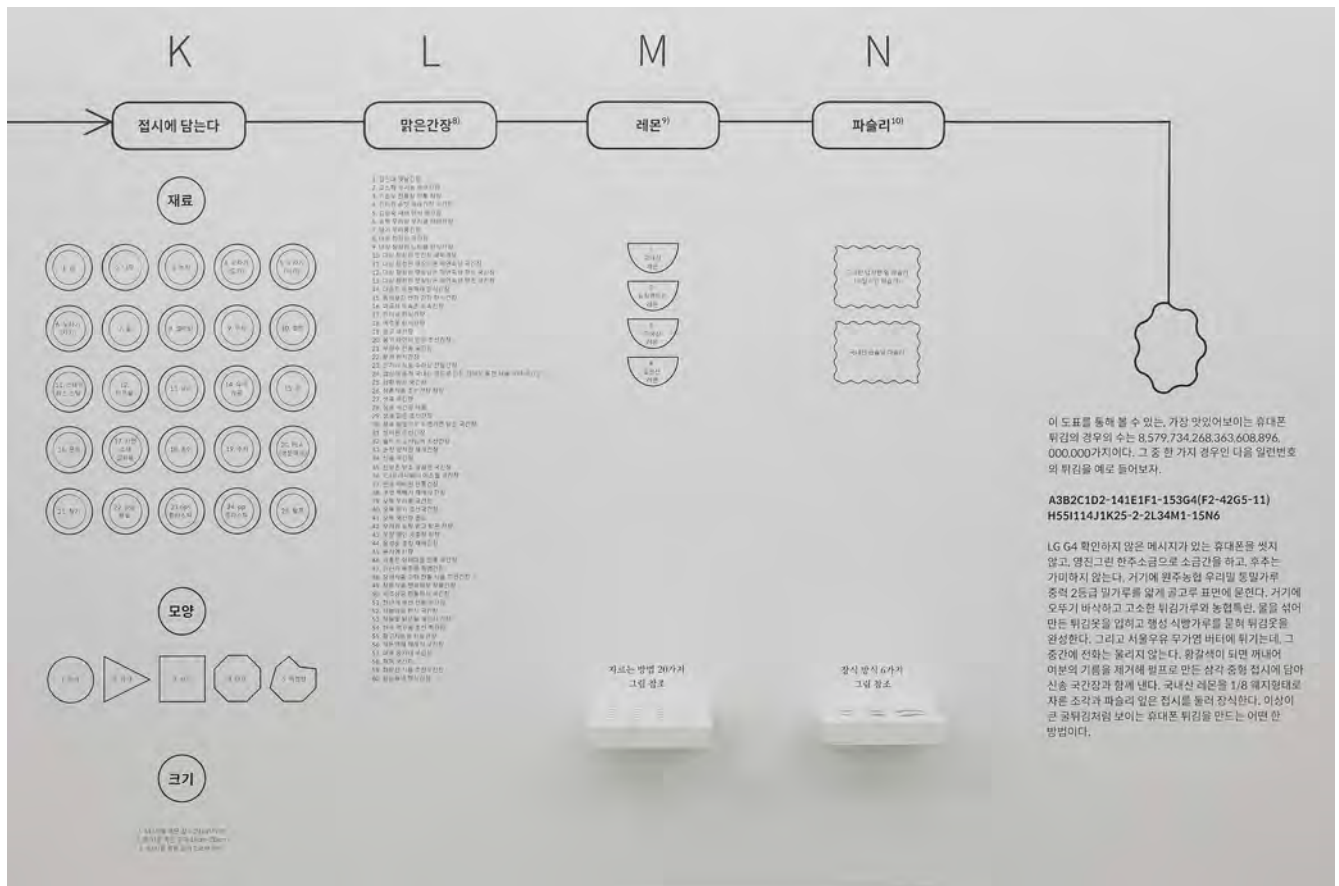
Minja Gu

**The number of cases that make the most visibly appetizing fried cellular phones
which look like big fried oysters, in Korea**

2017

Lettrage vinyle sur le mur, 1500 × 290 cm

Presenté à *Do It, Seoul*, Ilmin Museum of Art, Séoul, Corée du Sud, 2017





La performance *Pasta Today* commence par la collecte de toutes les différentes pâtes disponibles dans les supermarchés locaux, Albert Heijn, Carrefour, Del Haize, à Gand. 78 pâtes différentes furent disponibles, 30 types différents pouvant être identifiés; 24 types de paquet ont des recettes inscrites au dos. Les pâtes ultimes combinent toutes ces 24 recettes et 30 types de pâtes, dont 12 recettes avec du fromage, bœuf, porc, jambon, et 7 sortes de fruits de mer, beaucoup d'herbes, épices et légumes.

Minja Gu

Pasta Nowadays

2016

Performance

Présenté au Marion De Cannière Art Space (Anvers, Belgique), Open Studio,
HISK (Hoger Instituut Voor Schone Kunsten, Gand, Belgique)

Présenté à Impakt Festival 2016: Authenticity?, Fotodok (Utrecht, Pays Bas)







Mezzi Rigatoni no. 26 27,3g
Conchiglie Rigate 27,3g
Spaghetti 27,3g
Farfalle No113 27,3g
Penne Integrali 27,3g
Lasagnettes 27,3g
Coquillettes Bio 27,3g
Elicoidali 27,3g
Serpentini 27,3g
Pipe Rigate 27,3g
Macaroni 27,3g
Conchigliette 27,3g
Spaghetti Spelt Volkoren 27,3g
Gnocchi 27,3g
Linguine Genovesi 27,3g
Nesten 27,3g
Grote Nesten 27,3g
Spirelli Volkoren Integral 27,3g
Torti 27,3g
Tagliatelle Verdi No122 27,3g
Gemelli No 59 27,3g
Bonetti 27,3g
Mini Penne Rigate 27,3g
Pasta Macaroni 27,3g
Fusilli 27,3g
Tagliatelli 27,3g
Torselli 27,3g
Capellini No1 27,3g
Alphabet 27,3g
Capellini Tagliati No. 102 27,3g
Feta 10g
Fromage de chèvre 40g
Mozzarella
Parmesan 12,8g
Ricotta 20g
Gorgonzola 14,6g
Pecorino 0,3cm + 13,8g
Comté C20g
Roquefort 20g
Fontana 9,8g
Fromage à demi affiné 9,8g
Fromage rapé 15g
Gruyère 20g
Menthe
Poireau 3,4g
Basilic 0,85g
Chevreuil
Persil 1/20 verre
Ciboulette
Poudre de céleri
Noix de muscade
Thym
Feuille de laurier 1/4
Paprika en poudre
Mélange d'épices
Marjolaine
Sauge

Poivre
Sel
Moutarde
Mélange d'épices
Oignon Rouge
Oignon 7/20
Oignon ciselé 15g
Ail (gousse d'ail) 1,1
Echalotte 0,1
Truite 0,41 piece
Saumon fumé 0,4 piece
Langoustines 2,6 pieces
Morue 60g
Noix de Saint Jacques 2.5 pieces
Thon en boîte
Anchois 0,42 piece
Palourde + Moules 35,8g
Mix fruits de mer 75g
Bacon (10g croquant, 20, 8g en lamelles)
Médallion de veau 126g
Saucisse en tranches 35g
Chorizo 10,41g
Laitue 10g
Tomates cerises 8
Tomate 1
Tomate pelée 130g
Carrote 0,6
Epinard 14,6g
Chou
Citrouille 52g
Olives noires 1/10 poignée
Champignons 26g
Concombres 0.7 pièce+15g
Broccolis 1/10 pièce
Asperges 1,04 piece
Roquette 2g
Poivron rouge 0,05 piece
Paprika rouge
Paprika jaune
Mais
Pois surgelés 10g
Citron vert 1/10
Jus de citron
Pain découpé en dés
Lait 0,2 verre+2.6L
Farine 15g
Huile d'olive
Beurre 25,2g+3 bouts
Huile de chorizo
Crème fraîche 1/10 verre+2g
Cube de bouillon de volaille 1/10
Capres 0.2 cuillères à soupes
Oeuf
Concentré de tomates 10g
Vin blanc 8ml

Recette

1. Nettoyer les légumes et mesurer les quantités.
- 2.. Couper la citrouille et le paprika en dés. Les carottes et les courgettes en julienne. Couper les asperges et le brocoli en petits morceaux. Trancher le chou. Les blanchir tous dans de l'eau salée. Les laisser égoutter sur du papier absorbant.
3. Assaisonner la morue, la truite, les noix de Saint Jacques, les langoustines et le veau de médaillon avec du sel et du poivre.
4. Ciseler l'ail, l'échalote, l'oignon et le poivron rouge. Ciseler l'oignon rouge.
5. Mélanger le poivre rouge avec les filets d'anchois à l'huile. Ajouter de la poudre de paprika, l'ail, le parmesan râpé, le mélange d'épices et l'huile d'olive.
6. Couper le fromage de chèvre en parts égales. Hacher finement la ciboulette. Les mélanger avec l'huile d'olive et le jus de citron, l'assaisonner avec la ciboulette, du sel et du poivre.
7. Griller le médaillon de veau, les poissons, les noix de Saint Jacques et les langoustines avec du beurre sur une poêle. Griller le pain en dés et saupoudrer de persil.
8. Faire revenir l'oignon (oignon rouge tranché et oignon haché) et l'ail (haché, entier), le poireau (coupé en rondelles et en julienne), l'échalote hachée, le poivron coupé en cubes dans l'huile d'olive. Ajouter le cube de bouillon de poulet. Saler et poivrer. Mettre le bacon et le chorizo, les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
9. Ajouter le thon, le mélange de fruits de mer, les moules, les palourdes et les anchois hachés. Ajouter la feuille de laurier et le vin blanc. Faire revenir jusqu'à ce que les coquilles des palourdes s'ouvrent. Mettre tous les légumes (courgettes, carottes, brocoli, champignons, épinards coupés) dans la poêle. Ajouter la tomate, la pâte de tomates, les tomates pelées et la crème. Laisser mijoter, puis mettre de côté.
10. Chauffer l'eau de cuisson pour les pâtes.
11. Faire fondre le beurre dans la poêle et remuer dans la farine. Mettre les oeufs, le lait, le comté, les saucisses tranchées, le féta, les pois verts, le sel et le poivre. Mettre du gorgonzola, fortina et du pecorino aussi. Laisser mijoter, puis réduisez de moitié.
12. Quand l'eau commence à bouillir, mettre les pâtes selon leur temps de cuisson recommandé, de 12 à 3 minutes.
13. Mélanger tous les ingrédients préparés pour la sauce.
14. Mettre le fromage restant, le reste des herbes aromatiques et laisser mijoter. Ensuite mettez de la laitue, de la roquette, et du pain dessus.
15. Quand les pâtes sont cuites, les égoutter.
16. Prendre les pâtes, mettre de la sauce sur les pâtes.
17. Ajouter le fromage râpé. Prêt à servir.



Hill, Hill, and Hills

2016

Installation vidéo, 13'04"

Presenté à *Who's Who*, Audio Visual Pavilion (Séoul, Corée du Sud) / Waley Art (Taipei, Taiwan)

Presenté à *Mille-feuille de Camélia*, Arko Art Center (Séoul, Corée du Sud)



Le travail, *Hill, Hill, and Hills*, a commencé avec mon nom de famille. Mon nom de famille « 谷 » peut être romanisé et prononcé Gu, ce qui signifie colline. Il peut également être écrit « 谷 » en caractères chinois. Il est connu que le nom de famille provient de la région du Shandong en Chine, et par la longue histoire de la séparation et de la migration, les personnes portant ce nom de famille ont été dispersées en Corée, dans d'autres régions de la Chine, du Vietnam, de la Malaisie, de la Thaïlande, de Singapour, de Taïwan et ainsi de suite. L'été dernier, j'ai voulu rencontrer des femmes à Taipei, à Taïwan, qui ont le même nom de famille que le mien, qui est « 谷, hill ». J'ai eu l'occasion de rencontrer cinq d'entre elles. Nous avons décidé de tenir un dîner en famille le 15 août. En 663, un homme du nom de famille Gu naviguait vers le Japon. Cependant, il a été emporté par une tempête, pour arriver dans le pays de Shilla qu'on appelle maintenant la Corée. Il a décidé de s'y installer. C'était il y a 1353 ans. C'est la raison pour laquelle je suis née en Corée et j'ai hérité de lui mon nom de famille. J'imaginais son dernier dîner avec sa famille avant qu'il ne parte. Il y a des registres, d'avant 663, de recette de raviolis. À l'été 2016, nous avons donc cuisiné les raviolis ensemble pour notre dîner « en famille », selon l'ancienne recette.

Minja Gu

Gu Minja retrace l'origine et la diffusion de son nom de famille Gu(谷) sur la grande scène de l'Asie de l'Est. L'artiste s'est rendue à Taïwan l'été dernier, et a rencontré les gens qui partagent son nom de famille, Gu. Au cours de la visite, l'artiste a passé un agréable moment avec eux à faire et à manger les raviolis de la dynastie Tang, la nourriture que leurs ancêtres ont dû manger. Cependant, l'expérience pseudo-familiale n'est pas seulement la représentation de l'obsession des liens de parenté ou d'arbre généalogique symbolisés par le nom de famille et la relation de sang dans une société confucéenne. Au contraire, en montrant l'origine, la divergence et la diaspora du nom de famille, l'artiste nous ramène au passé et affirme que la famille faite par une société et héritée par chaque individu est en fait basée sur l'imagination fictive.

Juri Cho, Hyunjoo Kim, Catalogue d'exposition de *Mille-Feuille de Camélia*



Leaking Pipe
2015

Installation mixte, performance

Présenté à CCI Fabrica (Moscou, Russie), Round About (Séoul, Corée du Sud), Croxhapox (Gand, Belgique), 2016





서울(Seoul, Korea)

- 6) 모스크바에서 스피릿 Spirit (보드카, Vodka)와 과일, 그 곳에서 빚은 술잔 33개를 가져온다.
과일은 마찬가지로 무화과, 배, 대추야자이다.
7) 보드카와 무화과, 배, 대추야자를 이용해 술을 담근다. (2015. 10. 26)
8) 작은 구멍이 뚫린 33개의 술잔을 만든다.
9) 서울에서 만든 술잔과 스피릿 과일을 가지고 서울을 떠난다.
13) 술을 담근지 100일이 지나면, 33명의 사람들은 술잔에 각각 한 잔의 술을 담아 마신다.



Leaking Pipe est une série d'actions qui comprend un voyage à travers la Belgique, la Russie et la Corée, dépeignant le processus de fabrication d'alcool, de verres et de partage. C'est un éloge pour l'acte du départ, et il sert à réconforter ceux qui sont sur la route et ceux qui doivent partir. En particulier, l'idée a été conçue en pensant aux Coréens qui vivaient dans l'extrême-est de l'Union soviétique, le groupe de personnes appelé « Goryeoin » (Coréens ethniques dans les anciens États soviétiques), et qui ont ensuite été déportés dans différentes régions sur le chemin de fer transsibérien, et aussi de moi-même, qui toujours a du quitter une ville pour une autre. J'ai préparé l'alcool et ensemble nous l'avons bu, et j'ai accompli les actes rituels de le vaporiser dans l'air et de le répandre sur le sol à travers des tasses perforées tandis que nous partagions nos sentiments avec ceux qui sont partis. Aussi dans ce travail, j'ai employé des mots avec plus d'une signification. J'ai fabriqué des esprits, ces alcools de couleur claire à degré d'alcool élevé, avec des figues qui représentent le repos et la nourriture du voyageur, des dattes qui représentent les nombreux jours, le temps, et des poires (poire et bateau se prononcent de la même façon en coréen), qui fatidiquement embarquent quelqu'un, quelque chose pour quelque part de manière continue. Les beuvrages ont été partagés avec 33 personnes 100 jours après sa fabrication, embrassant la direction future et l'espoir de chaque esprit individuel. A Gand, Belgique, j'ai fabriqué des tasses à alcool percées par de petits trous et qui ne tiennent pas debout en céramique.

- A Gand, je fabrique en céramique 33 verres qui sont percés d'un petit trou et qui ne tiennent pas debout.
- Rapporter l'alcool qui a été fait avec les trois types de fruits (Figue, Poire, Datte), l'alcool de genièvre, ainsi que les 33 verres faits en céramique à Gand en Belgique, jusqu'à Moscou, Russie
- A Moscou, Russie, je fabrique aussi en céramique des verres qui sont percés d'un petit trou.
- Rapporter l'alcool qui a été fait avec les trois types de fruits (Figue, Poire, Datte), la vodka, ainsi que les 33 verres faits en céramique à Moscou en Russie, jusqu'à Séoul, Corée du Sud.
- A Séoul, je fabrique en céramique 33 verres qui sont percés d'un petit trou et qui ne tiennent pas debout.
- A Séoul, je fais de l'alcool avec du soju, de la figue, des poires et des dattes (26 octobre 2015)
- Je rapporte à Gand l'alcool et les 33 verres en céramiques faits à Séoul.
- Je fais de l'alcool avec du soju, de la figue, des poires et des dattes
- Moscou. 100 jours après la fabrication de l'alcool, j'ai donné à chacune des 33 personnes un verre en céramique et versé de l'alcool dedans.
- Séoul. 100 jours après la fabrication de l'alcool, j'ai donné à chacune des 33 personnes un verre en céramique et versé de l'alcool dedans.
- Gand. 100 jours après la fabrication de l'alcool, j'ai donné à chacune des 33 personnes un verre en céramique et versé de l'alcool dedans.

Minja Gu



The Authentic Quality

2014

Installation mixte, performance

Presenté au Gyeonggi Museum of Modern Art, Ansan, Corée du Sud, 2014,

View From Above, BIN, Turnhout, Belgique, 2015,

C as in Curry, S as in Seen, Marion de Cannier Art Space, Anvers, Belgique, 2016

The Authentic Quality se matérialise en tant que nourriture réelle sur la base d'exemples d'illustrations sur les emballages. En se référant aux images proposées comme exemple ou simplement du design du paquet, ce projet a investi beaucoup de temps à produire une représentation qui est à la fois visuellement fidèle et aussi comestible. Les huit types d'aliments sélectionnés pour ce projet ont une grande importance dans l'histoire de l'industrie alimentaire en Corée du Sud. Par exemple, la sélection comprend les Nongshim Shin Ramyun, les nouilles instantanées les plus vendues; le Ottogi curry de 3 minutes, le premier aliment emballé dans une poche de stérilisation en Corée; et les nouilles et les stocks de soupe d'Ottogi, l'entreprise qui a consolidé de nombreuses petites usines et entreprises familiales. Chaque taille, proportion, et couleur des ingrédients présentés dans les images ont été appariées pendant la cuisson, et les plats de la même conception et la taille ont été soit tracés ou produits.

Le projet comprend également un aspect de performance, car le public pourrait commander des aliments et assister au processus de cuisson dans l'espace d'exposition. Les exemples d'illustrations sur les emballages alimentaires ne sont qu'un exemple, ou ils peuvent sembler imaginaires, mais dans le cadre de la publicité, ils présentent un idéal que nous recherchons. Ils nous permettent de voir un aspect quotidien de notre vie dans la société contemporaine : la consommation d'aliments industrialisés et la nourriture cuite en conséquence des recettes standard des entreprises. C'est une résistance contre les sensations et les perceptions standardisées. En outre, alors que l'art a historiquement été consacré à décrire le réel comme une représentation visuelle, ce projet renvoie la virtualité des images au réel.

Le fait que l'on ne peut pas arriver au même résultat que l'image de l'emballage alimentaire, même si elle suit la recette, est une astuce évidente de non trucage. Bien que Gu sache que l'image est une belle contrefaçon comme un « exemple », elle le suit jusqu'à la toute fin. En ce qui concerne le cours de ce travail, qui n'a pas de coercition mais est tout simplement être strict à lui-même, la question : « Pourquoi vous ne préférez pas le faire? » serait plus approprié que de simplement demander « Pourquoi le faire? » Consacrer beaucoup de temps et d'énergie à ajuster l'angle d'un seul grain de riz avec une paire de pincettes ne semble pas un simple exposé du réel derrière l'illusion d'une image. Cette œuvre peut plutôt être considérée comme une extension de l'enquête continue de l'artiste sur la question de la vitesse et de la pratique, à travers l'expérience du travail.

Gu met l'accent sur le fait qu'on peut passer un temps infini sur ce genre de « travail sans fin ». Si nous acceptons la notion habituelle que l'image et le réel ne sont pas identiques, le curry sera prêt en trois minutes, et le riz cuit sera fait en une minute et demie. Si on accepte cela, il n'y a pas de déception, mais une fois qu'on commence à le remettre en question, le problème s'étend sur trois ou six heures. On peut même y consacrer facilement deux ans. Le temps de l'instant se poursuit sans fin.

— Haeju Kim, Extrait de Taste and Flavour on Minja Gu's work *The Authentic Quality*











Today's Buchimgae est une recette et un plat qui a été produit comme un mets spécial pour Chuseok (Thanksgiving coréen). Le Buchimgae est une crêpe coréenne qui contient divers légumes et viandes. *Today's Buchimgae* est constitué de divers mélanges buchimgae disponibles sur le marché. Son essence réside dans l'utilisation de toutes les poudres différentes dans la même quantité, en utilisant tous les ingrédients représentés sur chacun des exemples illustrés sur les paquets, et enfin, de le rendre aussi rond que la pleine lune de Chuseok. Les variétés de mélanges de buchimgae disponibles sur le marché peuvent être plus importantes à l'échelle nationale, et des informations peuvent être ajoutées à la catégorie de chaque fabricant. J'ai fait référence au rapport de 2013 qui analysait le marché des aliments transformés, notamment sa section sur le marché des prémélanges et son graphique 5-1 sur les parts de marché. Les mélanges Buchimgae sont classés comme « prémélanges », une préparation de farine dans laquelle divers assaisonnements ont été ajoutés en fonction de la nature du produit, et se caractérise par sa consommation qui double pendant les deux plus grandes vacances coréennes, le jour de l'An et Chuseok. Je vous recommande d'essayer cette recette lors de Chuseok.

Minja Gu

Today's Buchimgae

2014

Performance, divers matériaux
Art on Page, Art in Culture, Septembre 2014





Buchimgae Mix, Ingrédients

- Baeksul Buchimgae Mix 44,5g (Mixé avec les Buchimgae Mix suivants en même quantité chacun : Crysler Buchimgae Mix, Buchimgae Mix, Woorimil Buchimgae Mix, Organic Buchimgae Mix, 100% Natural Ingredient Buchimgae Mix, 100% Natural Ingredient Buckwheat Buchimgae Mix)
- Ottogi Buchimgae Mix 28,4g (Mixé avec les Buchimgae Mix suivants en même quantité chacun : Crispy & Flavour Buchimgae Mix, Crispy & Soft Buchimgae Mix, Organic Buchimgae Mix)
- Samyang Q1 Cham Buchimgae Mix 11,6g
- Chungjungwon Buchimgae Mix 4,8g (Mixé avec les Buchimgae Mix suivants en même quantité chacun : Woorimil Buchimgae Mix, Organic Buchimgae Mix)
- Gompyo Buchimgae Mix 3g
- Private Brand Buchimgae Mix 1.9g
(Mixé avec les Buchimgae Mix suivants en même quantité chacun : Choice -L Buchimgae Mix, E Mart Buchimgae Mix, NH Hanaro Buchimgae Mix)
- The Other Brand Buchimgae Mix 5,9g (Mixé avec les Buchimgae Mix suivants en même quantité chacun : Tureban Buckwheat Buchimgae Mix, Chungo Organic Domestic Buchimgae Mix, Bongpyong chon Buckwheat Buchimgae Mix, Bongpyong chon Millet Buchimgae Mix)
- calamar, moules, crevettes, piment vert, piment rouge, paprika rouge, ciboulette, feuilles de chou, pleurotes, champignons shiitake (secs), armoises, feuilles de marguerite, citrouille, courgette, tofu, batonnets de crabe, saucisse

Recette

1. Mesurer la quantité exacte de poudre de buchimgae, bien la mélanger, et bien la tamiser. (100g par personne)
2. Préparer la quantité exacte d'eau (170 ml), la verser petit à petit sur la poudre pour former une pâte. Faire attention à ne pas laisser de grumeaux.
3. Laver et préparer les ingrédients. Si vous avez des champignons shiitake, trempez les dans de l'eau chaude sucrée.
4. Tranchez le calamar en rondelles, selon sa forme originelle. Chaque tranche devrait faire 1 cm d'épaisseur.
5. Tranchez les piments rouges et verts en biais, chaque tranche devrait faire 0,5 cm d'épaisseur.
6. Le paprika devrait être tranché selon sa forme originelle, environ 0,5 cm d'épaisseur.
7. Hacher la ciboulette selon la quantité estimée de buchimgae.
8. Couper le chou en pièces de 7cm.
9. Diviser les pleurotes en deux morceaux selon la verticale.
10. Enlever les tiges des champignons shiitake, et tranchez les en bandes de 0,5 cm d'épaisseur.
11. Couper les feuilles de marguerite en 7 cm de long.
12. Couper la citrouille en deux morceaux selon la verticale, et enlever les graines. Ensuite prendre la moitié et trancher pour obtenir des demi cercles, et ensuite couper ces demi cercles de moitié.
13. Couper la courgette en rondelles, chaque rondelle environ 1 cm d'épaisseur.
14. Couper le tofu en cubes de 3 x 4,5 x 1 cm.
15. Couper les batonnets de crabe en pièces longues de 7 cm.
16. Couper la saucisse en bouts de 1 cm d'épaisseur.
17. Ajouter les ingrédients à la pâte et bien les mélanger.
18. Verser de l'huile sur une poêle chauffée (feu moyen), mettre le mélange sur la poêle, appuyer pour obtenir une forme ronde, l'inverser et l'appuyer en même temps que le dessus refroidit tandis que le dessous cuit.



La *Guminja Art Fair* a été organisée par la Kim Kim Gallery. Le stand vendra un ensemble d'objets des années 2003 à 2013 appartenant à l'artiste Minja Gu. On y trouve à la fois des objets de la vie quotidienne et des objets du studio et de la maison de l'artiste, y compris de véritables œuvres d'art, ainsi que des objets qui y sont liés. Après la fermeture du stand, l'artiste Minja Gu commencera une nouvelle période dans son travail et sa vie.

Minja Gu

Guminja Art Fair: Personality Reconstruction & Self Expression

2013

Installation, performance

Présenté à la *Kim Kim Gallery* at Take Out Drawing, Séoul, Corée du sud, 2013





Je juxtapose la relation parent-enfant à celle d'une fondation et d'un lauréat, en fondant la Gu & Yang Art Foundation par le biais de laquelle l'artiste qui est en situation d'échec économique reçoit un soutien financier. Les parents, en tant que représentants de la fondation, avouent n'avoir eu d'autre possibilité que de soutenir la pratique artistique de leur enfant, ce qui est tout à fait impossible sans un soutien financier constant. Aussi leur envie pour l'art a changé en souci, en voyant la réalité à laquelle leur fille a fait face comme artiste. Ma famille organise régulièrement des assemblées générales pour s'entendre sur les détails de l'identité, de la politique et de l'activité de la fondation. Le projet transforme la relation privée en relation publique, tout en se gardant d'imiter la structure typique d'une fondation d'art classique. Par exemple, chacune de leurs réunions est documentée comme une série de photographies intitulée *Exercices symétriques*.

Minja Gu

Gu & Yang Art Foundation

2013

Installation mixte

Present & Our Hesitant Dialogue, Art Sonje Center, Séoul, Corée du Sud, 2013





Et si le gouvernement employait les artistes comme artistes fonctionnaires ? C'est la question de ce que signifie le travail et les activités de l'artistes pour notre société et comment le travail de celui-ci puisse être un travail. Des professionnels - un artiste, un critique d'art, un professeur d'art plastiques, un fonctionnaire des affaires gouvernementales culturelles, un éditeur de magazine d'art, un commissaire d'exposition et un scientifique - ont été invités pour des auditions publiques de recrutement de ces artistes fonctionnaires, lors de deux occasions. Ils discutèrent des règles et des réglementations, par exemple, quel ministère les artistes devaient dépendre de (ou la nécessité de créer un nouveau département ministériel), quels sont les rôles de ces artistes, quel examens officiels devraient subir ces artistes, quel niveau de qualification devraient ils avoir...

Minja Gu

The Square Table: Public Hearing of the Recruitment Requirements for the Artist-position Goverment Official

2013

Installation mixte, performance

Presenté à *New Vision, New Voices*, National Museum of Modern and Contemporary Art, Gwacheon,
Corée du Sud, 2013





J'ai montré *Chemical Wood*, dans le centre de recyclage de l'arrondissement de Seodaemun, car je m'étais intéressée à la relation entre le lieu et les meubles qu'il abritait. Les meubles que je voyais souvent dans ce centre étaient fabriqués en MDF, en contreplaqué, à bas prix. Le matériau qui enveloppe beaucoup de ces meubles faciles à acheter, à recycler et produits en grande quantité est la couche de plastique aux motifs imitant le bois. Au contraire de ces meubles bon marché, j'ai installé des copeaux de bois, que j'ai gravé avec soin et longuement sur le sol en plastique de sorte à ce qu'ils forment la silhouette d'un meuble.

Minja Gu

Chemical Wood

2012

Installation

Presenté à *Cabinet in the Washing Machine*, Seodaemun-gu Recycling Center, Séoul, Corée du Sud, 2012





En 2011, lorsque je me suis installée à Brooklyn, New York, j'ai aperçu la très longue et vaste Atlantic Avenue ainsi que la modeste Pacific Street qui était située à un bloc en dessous. Je me suis longuement posée la question de savoir comment des rues puissent porter les noms de ces océans, que nous connaissons tous, et que pensaient les personnes de ces noms là. Cette curiosité fut d'abord orientée sur le fait qu'un lieu ait une appellation, un nom, et que ensuite je me suis intéressée à ce que ce nom porte comme sens ou donne comme image. Les noms Atlantique et Pacifique évoquent les Grandes Découvertes du 16ème siècle et le commerce international naissant. Je me suis promenée dans ces deux rues comme si j'explorais l'Océan Atlantique et le Pacifique et j'ai acheté puis réuni des objets insolites et mystérieux. Ensuite j'ai ouvert une boutique et une compagnie commerciale pour les vendre.

Minja Gu

Atlantic-Pacific co.

2011

Installation mixte, performance

Presenté à Open Studio, International Studio & Curatorial Program, New York, USA, 2011

Moore Street Market, New York, USA, 2011

Kumho Museum of Art, Séoul, Corée du Sud, 2012

New Visions, New Voices, Museum of Modern and Contemporary Art, Gwacheon, Corée du Sud, 2013









Il y a un petit village agricole de l'autre côté du CCG, l'endroit où j'ai séjourné en 2010, 2011. L'idée principale était la suivante; obtenir des aliments au village dans le but de faire beaucoup de Kimchi, l'un des aliments coréens de conservation typique pour tout l'hiver. En échange de ma main d'oeuvre, j'ai eu des choux et d'autres aliments de la part d'autres personnes pendant environ trois semaines et j'ai fait du « Kimchi » avec l'aide des villageois. On considère qu'« obtenir de la nourriture » est la raison fondamentale de tout métier, et que dans les sociétés primitives cela justifie le travail toute la journée. L'art peut paraître improductif car ne fabriquant rien de substantiel de suite, mais j'ai essayé de le rendre compatible avec l'acte d'obtenir de la nourriture.

Minja Gu

Winter-ing

2010 – 2011

Installation mixte, performance

Presenté à Open Studio, Gyeonggi Creation Center, Ansan, Corée du Sud, 2011

Community Art, Gyeonggi Museum of Modern Art, Ansan, Corée du Sud, 2012







Le 30 mai 2010, à Anyang, Corée du Sud, j'ai organisé un matchmaking collectif de plusieurs femmes et hommes célibataires. Les participants ont mis des masques représentant les visages « médians » des adultes sud coréens et n'ont donc pas pu apercevoir leurs vrais visages, tout en ayant eu des jeux et diverses conversations. Le mariage, à travers la rencontre fatidique fait penser à l'expression « ils vécurent heureux et eurent pleins d'enfants » mais le concept de rencontres arrangées est traditionnel et renvoie à une conception d'une vie plus réaliste avec la prise en compte des conditions matérielles et sociales. Le matchmaking collectif *Happily Ever After* avec des individus aux faces uniformisées comme fondus dans la masse, montre l'attitude d'un Etat, d'une société, d'un pays et d'autrui qui en étant indifférent aux sentiments et souhaits des individus, appliquent des politiques. En revanche en occultant l'aspect physique et les conditions sociales qui sont très importants lors d'une rencontre arrangée, c'est aussi s'autoriser à rêver du destin ou de la rencontre fortuite. A travers la performance, l'artiste révèle à nouveau notre regard sur le mariage et la rencontre arrangée et en même temps montre les regards et actes biaisés de nos contemporains par le concept du mariage et les conventions sociales.

Minja Gu

Happily Ever After

2010

Performance

Commandée par et présenté à Anyang Public Art Project 2010, Anyang, Corée du Sud, 2010

Présenté à et lauréat du prix *Song Eun Art Prize*, Song Eun Art Space, 2011







Basé sur les données de l'Institut National des Statistiques, concernant l'usage du temps des sud coréens, un performeur est filmé en direct en train de «vivre» pendant 24 h selon «l'usage du temps standard» d'un sud coréen. Les statistiques ont enregistré la manière que les sud coréens usent en moyenne, pour vivre une journée, et selon elles, un adulte travaille pendant 4 heures 2 minutes, se repose pendant 5 heures 5 minutes, fait le ménage pendant 21 minutes et prennent 4 minutes pour le bénévolat. A côté du performeur, un instructeur lui communique le temps que le performeur a utilisé pour chaque action et le temps qu'il lui reste en vérifiant les actions du performeur. Cette action est une sorte de directive pour le performeur, mais puisqu'il y'a un usage du temps standard, l'instructeur vit et ajuste son temps et ses actions sur ceux du performeur. Comme s'il fut dirigé, le performeur vit sa vie et obéit aux directives.

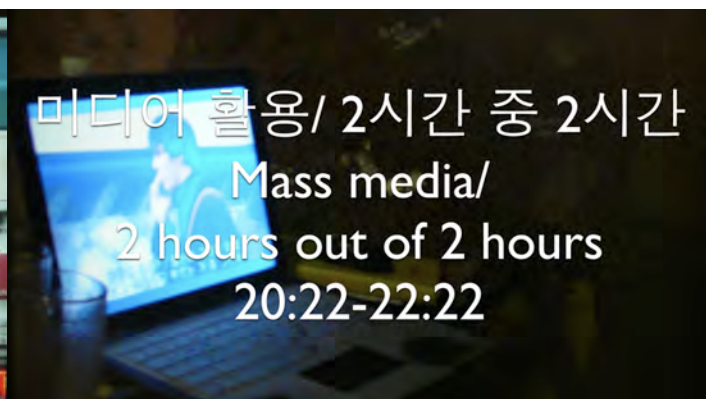
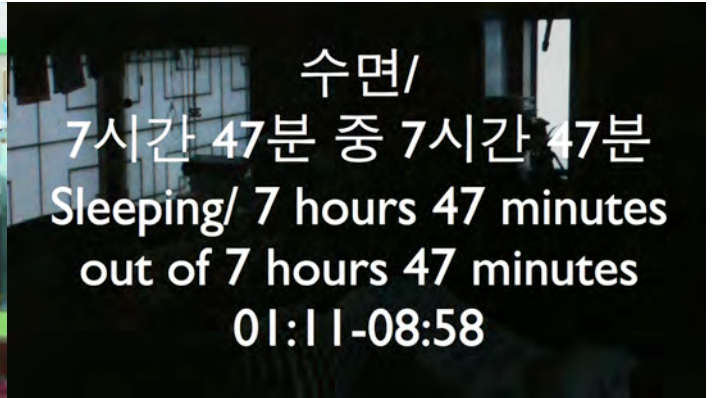
Minja Gu

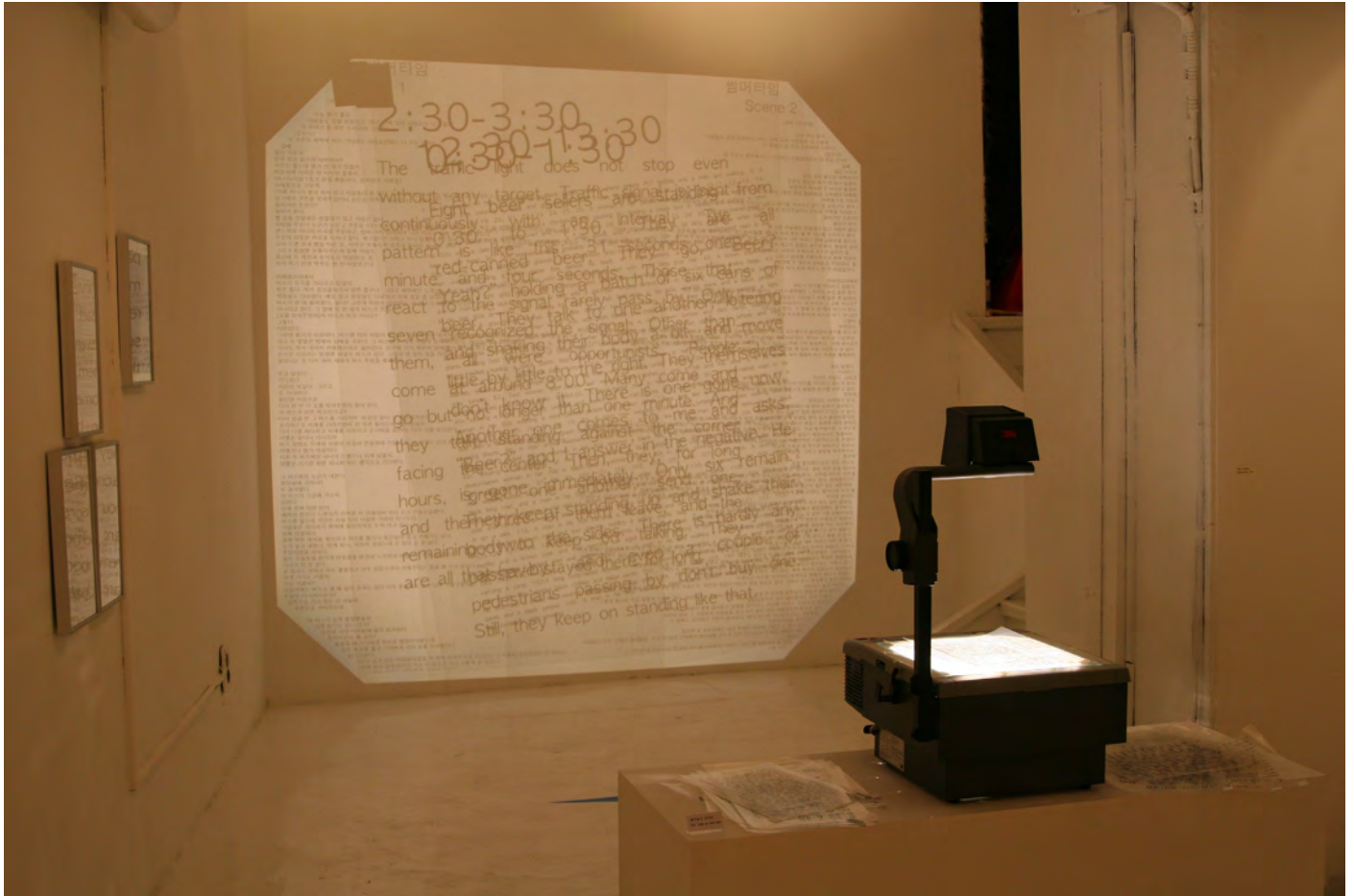
24 Hours

2009

Vidéo 3 canaux, texte

Commandé par et présenté à *Now Wha'*, Space Hamilton, Séoul, Corée du Sud, 2009
Présenté à *Life, No Peace, Only Adventure*, Busan Museum of Art, Busan, Corée du Sud, 2011
Trading Future, Taipei Contemporary Art Center Taipei, Taiwan, 2012





Ce travail provient de mon expérience en Europe en tant qu'étrangère qui n'est pas familière avec l'« heure d'été », et de mon intérêt pour le sens du temps, qui a amené l'institution moderne de la « durée égale de 24 heures ». J'ai mis en place le « point zéro » situé sur la place de la tour de l'horloge. Le symbole moderne, à Barcelone comme un centre et le nord en plein 12 heures. Combinant les repères et le temps, j'ai tracé la ligne sur la carte divisant la ville en 24 parties. Dans ce texte de travail, le rapport de chacune des 24 heures sur la base de l'observation de l'heure et de l'endroit où l'heure indique. Ce travail est un rapport sur 24 heures différentes où un emplacement a été fixé. J'ai observé et décrit les lieux et les situations me rappelant le temps ou lié au temps, en utilisant les mots de l'unité de mesure, expressions liées au temps, montres, les points cardinaux...

Minja Gu

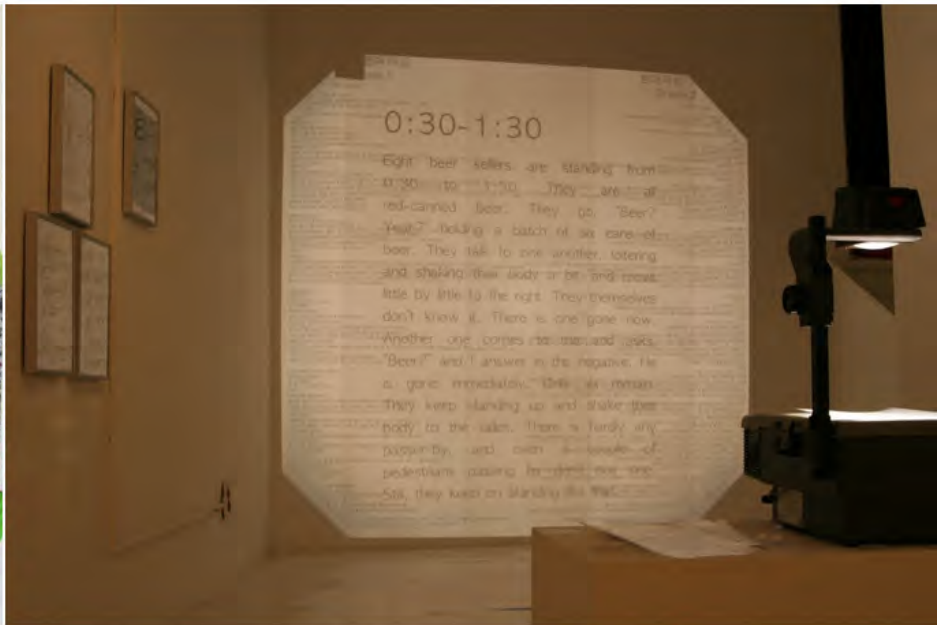
Identical Times

2008 - 2009

Installation mixte

Présenté à Ssamzie Space, Séoul, Corée du Sud, 2009

Space Croft, Séoul, Corée du Sud, 2009





Basé sur l'histoire d'une femme aborigène qui arriva à Taipei 40 ans auparavant pour gagner sa vie, j'ai décidé de trouver un travail à Taipei, Taiwan. Etant étrangère et sans parler leur langue, le chinois, je me suis mis à la recherche d'un travail avec un panneau où était marqué « Cherche travail en urgence, Coréen et Anglais parlé » en utilisant le peu d'idéogrammes que je connaissais. Finalement, j'ai trouvé un travail où je dus m'occuper d'une vieille dame.

Le second projet de Gu pour la biennale est *The World of Job*, une installation qui est la résultante d'actions performatives documentaires basée sur l'histoire d'une femme aborigène qui arriva 40 ans auparavant à Taipei pour gagner sa vie. Sans les bénéfices d'être une locale, ou sans parler Chinois, Gu utilise le peu de caractères chinois, qu'elle connaît et liste ses capacités pour trouver un travail. Le projet soulève les questions d'être un étranger ou une personne extérieure, et aussi bien la question de la perception des conditions d'un artiste en tant que professionnel. Est ce que travailler en tant qu'artiste implique une occupation ? Quels types d'habilités possèdent les artistes ? Comment est ce que l'artiste produit de la valeur dans la forme d'un trivial volontariste et produit du sens à partir de cela ?

— 08 Taipei Biennial, Vasif Kortun

The World of Job

2008

Photographies

Commandé par et présenté à la *08 Taipei Biennial*, Taipei Fine Art Museum, Taiwan, 2008

Presenté à *New Visions New Voices*, Museum of Modern and Contemporary Art, Gwacheon, Corée du Sud, 2013







Une des choses qu'un visiteur de Taipei remarque pour la première fois, ce sont les fenêtres anti-crime omniprésentes qui s'étendent parfois jusqu'aux étages supérieurs des bâtiments, à une hauteur que même les voleurs les plus talentueux trouveraient impossible de surmonter. La pratique locale des fenêtres et balcons voilés bouleverse la force standardisée de l'architecture résidentielle et l'espace habité qui prend alors le dessus, est plus inventif, variés et visible dans les cultures non-occidentales et dans les bâtiments où résident des personnes de moindres moyens économiques. Minja Gu transpose cette tradition vernaculaire au musée qui est l'un des modèles institutionnels les mieux réglementés au monde. Les musées encouragent généralement les ajouts à leur architecture, mais Gu sape cette approche rigide en transformant l'une des fenêtres encombrantes et omniprésentes du Taipei Fine Art Museum en une fenêtre anti-crime encombrée d'une collection de chachkas. Elle emprunte au quotidien et le lui rend.

— 08 Taipei Biennial, Vasif Kortun

Secret Garden

2008

Installation, 7,5 × 4,5 m

Commandé et présenté à la *08 Taipei Biennial*, Taipei Fine Art Museum, Taipei, Taiwan, 2008





Cette performance a eu lieu du 29 décembre 2007 à 23 h 05 jusqu'au 30 décembre vers 11 h 12. J'ai demandé à mes cinq amis, tous ayant 30 ans, de se réunir et de ne parler que d'amour pendant environ 12 heures, du lever de lune jusqu'à son coucher, sur le toit du bâtiment de Ssamzie Space, à Séoul. En même temps, les gens pouvaient voir l'image de la lune et entendre notre conversation dans mon studio à l'intérieur du même bâtiment. Puis le livre *Symposium* a été publié avec tout le dialogue enregistré pendant la nuit. Dans *Symposium* — dialogue philosophique écrit par Platon — il est discuté de la nature de l'amour. Comme eux, nous avons organisé un banquet et parlé d'amour, en regardant la lune. Bien entendu, notre conversation était plus privée et triviale comme une conversation quotidienne avec des amis que celle du symposium de Platon, y compris nos propres histoires.

Minja Gu

Symposium

2007

Performance, publication

Performance à Ssamzie Space, Séoul, Corée du Sud, 2007

Présenté à *Open Studio*, Ssamzie Space, Séoul, Corée du Sud, 2008

엄청난 바람과 눈이 내리기 시작하는 아주 늦은 저녁 11시 5분. 달이 나오기를 기다리고 있는데, 겨울치고는 좋지 않던 일주일 정도가 지나고 갑자기 추워진다. 옥상에는 비닐과 전기장판, 담요 등으로 앉을 자리가 마련되어 있고, 합판, 의자 책상 등으로 둘러 바람막이가 되어있다. 그 사이에 두 개의 가스난로와 두 개의 전기난로가 있다. 그러나 계속되는 바람으로 가스난로는 자꾸 꺼진다. 그리고 희미한 전등이 두 개.

2007년 12월 29일 밤 11시 5분부터 12월 30일 오전 11시 20분까지.

2

등장인물

d : 만 30세, 남자.
r : 만 30세, 여자.
y : 만 30세, 여자.
j : 만 30세, 여자.
q : 만 30세, 여자.
a : 만 30세 남자.

d
a
y
q
r
j

(앉은 자리 배치)

3

j : 애는 집에서 안 나왔어. 두 달 동안. 그래서 그 때 그랬어. 아, 텔레비전 그만 보고 집에서 나오라고.

q : 그 얘기를 하고 싶었구나.

r : 아니 그 얘기를 하고 싶었다기 보다는, 그니까 그 이전에는 그렇게 이런 얘기들을 많이 안 했었지. 내 얘기 뿐 아니라. 그 동안에……

사람들이 사는 날이 많아지니까 일들도 많아지고 할 얘기도 많아지고, 사람의 기분이나 감정이나 그런 게, 사랑을 하게 되거나 연애를 하게 되거나 그러면 막 가지관도 그렇고 어떤 감정의 부분들이 무너지거나 새로 생성되거나 어떻게 보면 아예 다른 삶을 살게 되는 어떤 계기들이 자꾸 생기는 거 같고, 또 그러면서 자꾸 쌓이기도 하고, 그래서 얘기도 해야 되고.

j : 근데 내가 사랑 이런 얘기들로 여름부터 지금까지 굉장히 스트레스도 받고 사람을 친구들을 만나면 같은 얘기를 지금 수차례 반복하고 있는데, 사회생활이 내가 감당할 수 있는 범위에서 그냥 정말, 가족, 일, 연애, 친구 그런 게 고민들이잖아. 근데 돌아보니까 더 심한 스트레스를 이기기 위해서 내가 살려고 전디라고 연애생각하구 그러는 거야. 이게 아무 것도 아닌 거 같기도 한 거야. 내가 여름부터 내 친구들한테 같은 얘기를 수차례 반복하고 있는데, 돌아보니까 내가 그냥 스트레스에서 전디라고, 아니 그런 호르몬도 있대. 뇌에서 과도한 스트레스를 전디라고 할 때 이제 그 것보다 작은 것에 집중을 해서 더 큰 스트레스를 없애는 것처럼. 마치. 아니 나는 이제 딱 우리 때에, 내가 솔직히 사랑, 연애, 어? 이런 것만 고민하고 싶거든. 그런 판자였으면 좋겠거든.

d : 어떤 거예요? 그러니까 그걸 얘기하는 거. 친구한테 얘기하는 거가 스트레스에

j : 아니. 지금은 차였으니까 얘기를 하는 거고, 그 때는 연애 자체가 도리였을 수도 있고, 내지는 어 나도 연애해…… 이런 거. 지금은 당장 세글문 제 이런 걸로도 머리가 빠개질 거 같은데.

30

3

r : 친구 관계에서도 똑같은 거 같애.

j : 알게 되면서?

r : 나랑 되게 친한 친구데 대학교 1학년 여름방학 때에는 학교 올라가다 만나면 안녕 이외에는 할 말이 없었을 정도야. 겨울 방학 때까지도 뭐 근데도 여행 같이 갔다 와서도 방학 내내 개강할 때까지도 몇 번 안 만났었어.

그렇게 생각하면 그렇게 친하고 안 친하고 생각할 겨를이 없었던 거 같애.

j : 겨를이 없기는 대학 3년 내내 물어 다녔잖아.

r : 그리고 나서 2학년 때부터는 맨날 물어 다녔어. 근데 3학년 끝나고 4학년이 됐을 때 애들이 휴학을 하는데, 휴학을 한 친구 중에 너무 그 때 일본가고 C도 미국 가고, 그래서 J랑 맨날 만났어. 어느 순간부터 내 발음이 좀 이상해도 다 알아 듣더라고. 내가 말하는 것을 깨는 다 알아듣고, 서로 사오정 놀이 라고 하고 그랬었는데 다른 애들이 못 알아들어도 깨는 알아듣고 나도 깨가 무슨 말하는 지 알아듣고 근데 그 기간이 삼 년이 걸리는 거야. 왜 그 기간을 건너뛸 수 없는 지 알 수가 없는 거야. 연애라는 거에서는. 나는 그런 경험이 없거든. 예를 들어 5년 지났는데 사귀고 있었어, 그런 경험이 나는 없는 거야. 사람이 전해진다가나 그런 것들이 친구라도, 사람이 서로 잘 알게 되는 데 5년이 걸리는데... 사실 그렇다고 잘 이해하는 것은 아닐 수도 있지만, 사랑하게 되는 것은 보통 남자들이 그러는데 5초 만에 다 알 수 있다고 처음 만났을 때.

q : 상대방을?

r : 그런 말이 있지만, '누구' 를 좋아하게 됐다 그런 게 뭐가 다른지 잘 모르겠는 거야. 친구도 더 알아가게 되고 그러면서 더 좋아하게 되고 그러잖아. 왜 이런 친구들이랑은 이렇게 오래오래 만나게 되는데 사람들 중

31

계속 그 패턴에서 거기서 걸려서 거기서.

j : 그럼 과거에 실패했던 연애는, 그거야? 어떤 합격-점을 위한 모의고사야? 나는 그렇게 생각 안 하는데.....

y : 자기를 쟁겨야 되는데, 내가 어떤 사람인 지 몰랐던 거지. 자기에 대해서도 그게 모의고사거나 그런 표현이 좀 이상하긴 하지만 어떻게 보면 모의고사가 될 수 있는 거 같애. 합격점이라거나 내가 합격점이거나 그 사람이 합격점이면 그런 건 아니더라도 뭔가 내가 원하는 게 뭔지는 알아 가는 거지. 내가 정말로 원하는 건 이게 아니었구나. 내가 원하는 건 이런 거였구나.

r : 근데 동일한 패턴의 연애를 반복하는 거가 자기를 몰라서일 수도 있겠지만... 연애든 뭐든 사람들은 서로 우연하게 알게 된 사람이잖아. 근데 헤어지고 만나고 헤어지고 만나고 그걸 반복하는 그런 연애나 사랑의 방식이라는 건 동일한 사람 사이에서도 가능한 얘기고 또 스스로 그런 같은 패턴의 연애를 만들어가기도 하는데, 뭐냐면 예전에 만났던 사람인데, 어떤 계기를 마련하긴, 생기가 하긴, 뭔가 자기를 비판적인 상황으로 몰아 넣는다던지 그러면서 나를 시험하는 거야 계속-

j : 개는 약 먹어야 돼.

r : 그치 그거는 뭔가 정신병이었을 수도 있어.

d : 해병대 보래.

r : 개는 정말 뭔가 필요한 거 같애. 개에 대해서 내가 걱정할 건 아니고 내가 잘 알지는 못하지만 개는 뭔가 그런 연애를 계속 반복했을 거야. 나랑의 관계에서 뿐 아니라, 그러면서 되게 상처가 될 거 같은 얘기를 하면서 너는 아닌 거 같애. 그러면서 헤어지자고 그리고 이상한 기는 나시 삼일 일주일 쯤 있다가 다시 전화를 해. 그러면서.

j : 아무래도 너인 거 같애...

r : 아무래도 너인거 같애 이런 식에 얘기 안 해. 보고 싶었다. 아니면 술 마시자 갑자기 친구인 척 하면서 다시 왔다가 다시 한 일 주일 있다가 또

34

그래.

j : 나는 진짜 보건복지부에 얘기하고 싶어! 그런 애들 보충처리 해라. 약 쥐라-그건 남성 호르몬에 뭔가 잘못된 거야.

r : 개는 치명적인 오류가 있어.

j : 그래 말 잘 했다. 개는 오류야. 오류가 있어

r : 내가 나중에 깨닫게 된 건는 애는 내가 그럼에도 불구하고 건더주기를 바랬던 거 같다는 생각이 드는 거야. 내가 느끼기에는 갑자기 어제만 해도 좋았었는데 오늘 그만 만나자 뭐 그런 식인데 근데 왜 그랬냐 물어 보니까 개가 하는 얘기가 뭐였나면, 나보고 그걸 가지고 작업을 하래

j : 아 야, 내가 공언하건데 그 새끼 본드한다. (d 웃는다) 싸게 노는 거지. 야 너도 고소해.

r : 나의 감정을 이렇게 만드는 거 그런 걸 가지고 뭔가를 해 보래.

j : 너 아니어도 작업할 거 세상에 많다고 그래.

r : 그니까 아무튼 그게 계속되는 거지. 아무튼 또 되게 못할 말이 있는데 미안해 너는 정말 좋은 사람 만나야 돼. 그러면서 내가 매달려주길 바라는 거야 그럼 난 또 전화를 한다. 나도 웃긴 거지. 그러면 절대 안 받다가 또 전화를 해. 그리고 나서 결국엔 헤어졌지. 일곱 번 정도?

j : 일곱 번?

r : 일곱 번 여덟 번? 몰라 나도 헤어지고 지나가다가 1년 뒤에 만났나? 근데 내가 자기한테 얼마나 잘 해 줬었는지 자기는 안다는 거야. 근데 그 순간 나는 정말 속에서 내가 왜 그랬는지 모르겠거든? 내가 잠깐 미쳤었나봐, 그렇게 되더라. 분명히 좋아해서 만났겠지만 니가 나한테 얼마나 잘 했었는지 알아 그 순간 또 든 생각은 뭐 또 잘 해 달라구? 이제 그런 맘이 전-혀 없는데? 자기의 못된 성질과 이상하게 만드는 상황과 그럼에도 불구하고 참아주고 무조건적이고 맹목적인 사랑을 받고 싶은 거야.

q : 감정의 스펙터클이 거의 롤러코스터

d : 종교의 힘에 의지해야 돼.

35

q : 나는 미니 홈페이지 뭘 하나 올리고 나서 끝없이 수정해. 쪽팔리는 거야

d : 자다 깨. 자다가 오아악. (웃음) 잠은 들지도 못하고, 후회하기 싫어서 라든지 그렇게 하면 후회할 거라든지 그런 생각 조차도 없어. 그 때는 일단 그냥 가. 그리고 나서 쪽팔리지. 아이 똥. 알사람 다 알고.

a : 말도 못하는 거보다는 나을걸요.

r : 꼭 하는 말 안하고 후회하는 거 보다는 하고 후회하는 게 낫다고 말 하기도 하더라만, 안 할 수 있어서 안 한다는 게 아니라 그게 자존심도 아닌 거 같고... 사실은 그게 별로 소용이 없을 것 같다는 생각이 직감적으로. 옛날에 j 친구 중에서 충격적인 거 하나가 남자 친구 집까지 가서 드러누웠다는 거야.

q : 여자애가?

r : 어 그런 얘기를 들은 적이 있었어. 한 오륙년 전에

a : 와

q : 끌려 나왔대?

r : 아파트 주차장에서 잠깐 질질 끌려갔다는

q : 거의 이성을 잃었다고 봐야지

r : 근데 그런 식으로 이성을 잃을 것들을 그렇게 취급을 하더라고, 사랑

중독이라고.

a : 달은 안 보이는

d : 달의 시대는 갔어. 이제.

y : 달이 저는 시간이 11시야?

r : 거의 두 시간 남았네? 접자. 여기까지.

150

d : 뭔가 맘속에 담아왔던 말 없어?

r : 뭐 없어?

q : 맛과 정성으로 모시겠습니다.

r : 뭐라고?

q : 만세. 웬지 결혼이 생각나네. 24시간

d : 연애 얘기로. 맛과 정성을 다하겠습니다.

q : 엄선된 재료. 저에게 오십시오.

a : 조금 전까지만 해도 보이지 않는 것에 대한 믿음을 갖고 그런 말을 했었는데

q : 어- 믿음! 믿음 중요하져. 누가 그러지 않았어? 보이는 것을 믿는 건 믿는 게 아니야 보이지 않는 것을 믿는 게 믿는 거지.

a : 교회 다니는 것들이 하는 얘기 아니야?

q : 교회에서 하는 얘긴가? 교회 아니더라도

a : 물론 그렇긴 한데

r : 아무 것에도 믿음이 없는 사람들이 있잖아.

q : 사랑도 믿음인 거 같애.

얘기하기는 쉽지.

이제 일어나까.

151



J'ai participé à un marathon le 3 octobre 2006. Mon marathon débuta à 10 heures du matin pour s'achever le 4 octobre à 7 heures 26 minutes du soir. Je l'ai fait seule, en silence mais avec application. Le marathon symbolise l'esprit de challenge et sa complétude la victoire sur soi. Bien entendu étant une compétition sportive, il y'a un classement. Les détenteurs de records deviennent des idoles qui représentent le dépassement de soi et des limites de l'être humain. J'ai voulu m'affranchir de cette association, et donc poursuivre un marathon avec un rythme naturel et lent, sans me fatiguer. J'ai voulu faire en sorte que mon marathon ne représente pas la valeur *Citius* de la devise olympique mais j'ai pris mon temps pour qu'il se déroule en 2 jours.

Minja Gu

42.195

2006

Vidéo à canal unique, 11' 24"

Photographies,

Présenté à *Minja Gu & YoungEun Kim*, 175 Gallery, Séoul, Corée du Sud, 2007

Identical Times, Space Croft, Séoul, Corée du Sud, 2009

VIDE & 0:VIDEO, Arko Art Center, Séoul, Corée du Sud, 2009

The Part In The Story Where The Part Becomes A Part Of Something Else, Witte de With, Rotterdam, Pays Bas, 2013

