



Gérard Puvis pour William Shakespeare



Gérard Puvis pour la Espueta Saveurs

L'œuvre de Gérard Puvis embrasse des mondes où s'entrecroisent le figuratif, l'abstrait et une modernité qui s'amuse des formes et des situations. Dès 1972, il est exposé dans sa ville natale, au Consulat général des Etats-Unis, au Sirha, ou, à plusieurs reprises à la Galerie du Soleil sur la place, quand il n'est pas sollicité par des galeries parisiennes, la FIAC, ou par des galeristes étrangers. Peintures, fresques, sculptures, murs peints, collages, Gérard Puvis traverse son époque en épicurien de la vie autant qu'en admirateur de ses aînés artistes. Ainsi, il entretient avec la restauration en général et l'univers vinicole en particulier, une relation complice qui rejaillit sur sa création. On l'aime pour son inventivité et pour son côté burlesque, quasi féérique, qui se dégage de ses amusants personnages. Comme il l'indique sur son site internet, « *chacun d'entre nous s'est déjà essayé à décoller la collerette d'une grande bouteille, à modeler l'étain entre ses doigts, à jouer de son onctuosité* ». À Paris, pendant un diner, Gérard Puvis, à l'aide d'une capsule de bouteille, s'amuse à construire un paquebot de cinq centimètres de long et deux centimètres de hauteur. Cette petite sculpture séduit alors Catherine Mamet, en charge du patrimoine artistique à la Générale des eaux. Elle lui donnera sa chance en exposant ses œuvres.

Des sculptures en plomb-étain

Désormais, ayant installé sa réputation en Belgique comme en Espagne et aux États-Unis, l'artiste lyonnais entretient un lien particulier avec les acteurs des métiers de bouche puisque ce sont les cuisiniers, les maîtres d'hôtel et les sommeliers qui lui fournissent les capsules de bouteilles. Ce qui l'encourage à continuer à fabriquer ses sculptures à partir de capsules en plomb-étain.

Gourmand, Gérard Puvis avoue ne pas avoir le temps de faire la cuisine. Alors, il écume les restaurants et les brasseries. À commencer par les brasseries de Paul Bocuse (L'Ouest, Le Nord et L'Est) pour y déguster ses plats favoris. Il aime aussi s'attabler dans une des plus anciennes brasseries de France, la Brasserie Georges fondée en 1836 à Lyon, pour y manger une des cinq choucroutes inscrite à la carte. Il aime aussi prendre son temps en allant dans le restaurant de son ami Guy Lassausaie à Chasselay. Il raffole des quenelles l'hiver, les fruits et les légumes de saison l'été.

Il s'aventure souvent dans les Halles de Lyon pour y voir les montages de produits, qu'il caractérise comme un lieu inépuisable. Et ajoute qu'il adore y entraîner ses clients pendant la période de Noël pour leurs montrer l'éventail des produits proposés.



POUR TOUT SAVOIR SUR L'ARTISTE,
NÉ À LYON EN 1950

www.gerardpuvis.com