

# Breanna Shanahan | *Shape, Seiche, and Stranded Dulse*

Four Seasons Montreal

March 2021 - July 2021

Curator: Alexandre Potvin

Concept: emde Agency | emde.ca

<https://breannashanahan.com/>

Breanna Shanahan is a visual artist who specializes in 3D work. She graduated from Concordia University with a Master of Fine Arts in June 2019. After exhibiting her work in Italy, China, Austria, the United States, and Canada, Breanna Shanahan represented Canada at the International Center in Pengzhou, China, and was the first Canadian to obtain the Jorisch family artist residency at the Museum der Moderne in Salzburg, Austria. She was not only the recipient of numerous prestigious awards, but she has also benefited from scholarships, grants, and residency programs throughout her career. With a practice that revolves around people and human interaction, Breanna attempts to create sculptural metaphors through a process of technical exploration and materiality research. *Shape, Seiche, and Stranded Dulse* propose a dynamic interpretation of chef Marcus Samuelsson's cuisine that resonates with both his passion for seafood and his involvement in numerous social efforts and charities.

*Shape, Seiche, and Stranded Dulse* is directly inspired by the east coast beach walk the artist began taking at the beginning of the COVID-19 pandemic. The Bay of Fundy, which is also the world's highest tide ecozone, is home to many different plants and creatures. On the coast, the twice-a-day rising and falling of the tides (which in some places will span an impressive 16m) allow for long stretches of the seafloor to be exposed and explored. Dulse is a Canadian seaweed found on the east coast that is edible; some of the world's best varieties of dulse are found in the Bay of Fundy. This red seaweed is used in recipes and is renowned for its darker, thicker, and more flavourful taste.

Since the water levels change so rapidly, people have constructed many ladders to help others escape when the tide returns. The ever-receding coastline breaks down with time, but the large log ladders lay in these depths are able to withstand the twice-daily coming and going of the bay and provide safety. For this piece Breanna is exploring the structural formation of dulse, using polyester cotton as a primary material. The mirrored back wall plays with the mirror pieces connecting the dulse to create a continuous solid formation of the fibrous sculpture.

Similar to the Bay of Fundy community's initiative to build ladders to help other citizens escape

the tide, chef Marcus Samuelsson is also part of multiple resource groups to assist several communities in the USA and around the world.

## «*Forme, seiche et dulse échouée*» (*Shape, Seiche and Stranded Dulse*)

**Breanna Shanahan X Marcus Samuelsson**

**Juillet 2021**

Breanna Shanahan est une artiste visuelle spécialisée en sculpture qui a obtenu une maîtrise en beaux-arts de l'Université Concordia en juin 2019. Après que son travail ait été exposé en Italie, en Chine, en Autriche, aux États-Unis et au Canada, Breanna Shanahan a représenté le Canada au Centre International de Pengzhou, en Chine, et a été la première Canadienne à obtenir la résidence d'artiste de la famille Jorisch au Museum der Moderne de Salzbourg, en Autriche. En tant que récipiendaire de nombreux prix prestigieux, elle a également bénéficié de nombreuses bourses, de subventions et de programmes de résidence tout au long de sa carrière. Avec une pratique dont les éléments principaux sont les individus et leurs interactions humaines, Breanna tente de créer des métaphores sculpturales à travers un processus d'exploration technique et de recherche sur la matérialité. *Forme, seiche et dulse échouée* propose une interprétation dynamique de la cuisine du chef Marcus Samuelsson qui résonne à la fois avec sa passion pour les fruits de mer et son implication dans de nombreux efforts sociaux et caritatifs.

*Forme, seiche et dulse échouée* est directement inspiré des promenades sur la plage de la côte Est, une activité récurrente de l'artiste depuis le début des restrictions sanitaires. La baie de Fundy, qui est également l'écozone de marée la plus haute du monde, abrite de nombreuses plantes et créatures. Sur la côte, les marées montent et descendent deux fois par jour (qui, à certains endroits, s'étendent sur 16 m) permettent d'exposer et d'explorer de longues étendues de fond marin. La dulse est une algue canadienne que l'on trouve sur la côte est qui est comestible et certaines des meilleures variétés de dulse du monde se trouvent dans la baie de Fundy. Cette algue rouge est utilisée dans les recettes et réputée pour son goût plus riche, épais et savoureux.

Puisque les niveaux d'eau changent si rapidement, les gens ont construit de nombreuses échelles pour aider les autres à s'échapper lorsque la marée revient soudainement. Le littoral toujours en recul se décompose avec le temps, mais les grandes échelles en rondins reposent dans ces profondeurs capables de résister aux va-et-vient de la baie. Pour cette pièce, Breanna explore la formation structurelle de la dulse, en utilisant du coton polyester comme matériau principal. Répondant à la paroi arrière en miroir, les pièces de miroir reliant le dulse créent une formation apparemment solide de la sculpture en fibres.

Comme avec l'initiative de la communauté de la baie de Fundy de construire des échelles pour aider d'autres citoyens à échapper à la marée, le chef Marcus Samuelsson fait également partie de multiples ressources pour aider plusieurs communautés aux États-Unis et dans le monde.