

BUFFETS SUSPENDUS

INSTALLATIONS CULINAIRES
ENORA LALET

2017

WWW.ENORALALET.COM



SOMMAIRE

NOTE D'INTENTION.....P 4

BIOGRAPHIE.....P 6

INSTALLATIONS CULINAIRES.....P 8

L'ARC-A-BOIRE (Nouméa).....P 10

LE BUFFET SUSPENDU (Nouméa).....P 12

GASTRONOMIE ET GRAFITI (Transfert 6).....P 16

BOULIMIES SUSPENDUES (Eysines).....P 20

FOR TATA BOGA (Indonésie).....P 22

PROJET RESIDENCE EN INDE.....P 24

CV.....P 30



NOTE D'INTENTION

« Dans le fait de se nourrir, il y a toujours cette racine qui nous fait trouver dans la cuisine quelque chose de plus que du nutritif, un reliquat de mémoire qui se réactive à chaque fois que nous mangeons. On se rassasie d'autre chose que d'aliments, on se nourrit d'abord de sens. »

David LEBRETON, *La saveur du monde, une anthropologie des sens*, 2006

Manger relève d'une sensualité coutumière et implique une expérience polysensorielle. J'ai choisi d'utiliser la nourriture comme matériau premier et point central dans ma pratique artistique pour mettre en scène cette expérience à la fois commune et individuelle. Goûter isole l'individu dans un univers de saveurs et de plaisir qui semble ne concerner que lui. Pourtant cette expérience culinaire se partage et participe à notre culture, à des représentations collectives. C'est à cette intersection du goût que je souhaite mettre en scène un projet d'installation vivante, à mi-chemin entre les mythologies personnelles de chacun et celle des mœurs de la table qui relève d'un jeu culturel. Dans mon travail, j'aime établir des connexions entre des univers qui se rencontrent peu. Le métissage des disciplines est au cœur de mon propos : la nourriture est détournée, devient parure, le corps devient assiette, la table devient espace de jeu, rituel onirique, déstabilisant ainsi les règles de la table familiale car on le sait, on nous l'a répété mille fois : on ne joue pas avec la nourriture.

Ce qui m'intéresse ici c'est d'ouvrir cette expérience culinaire, gustative, olfactive, tactile, visuelle, sonore, au-delà du cadre de l'art conventionnel, et au delà de ma propre culture, sous la forme d'un jeu où le public deviendrait l'acteur de la construction et de la déconstruction d'un buffet, mettant en scène une proposition artistique éphémère et ludique à déguster enfin.

BIOGRAPHIE

Après un Master II recherches en Arts plastiques, la curiosité m'emporte vers des études en Sociologie (Master I) et Anthropologie (Licence III). Ces supports de compréhension des mystérieux us et coutumes de l'espèce humaine tourne ma démarche artistique vers le culturel et le social à travers la question du repas. Je présente ma première exposition personnelle de photographies de *portraits cuisinés* en 2010 à L'Espace 29 (Bordeaux). Voyager étant partie intégrante de ma vie depuis l'enfance, je me tourne rapidement vers des résidences d'artistes à l'international pour présenter mes installations vivantes et mes photographies : à Frankfurt (Allemagne) en 2013 pour le *GoWest Festival*, à Java (Indonésie) en 2013 avec l'institut Français, à New Dehli (Inde) en 2015 avec l'Alliance Française et le Niv'art Centre pour *EastWest Festival*, à Nouméa (Nouvelle Calédonie) pour l'ouverture de saison culturelle 2016 du Centre d'Art et dernièrement en Colombie pour une nouvelle série de portraits en hommage à la saveur Caraïbes.

La particularité de ma pratique artistique se trouve dans le fait que j'utilise la nourriture comme matériau premier car la question culinaire est inépuisable, elle nous confronte à notre polysensorialité et prisonnière des normalités culturelles apprises. Je me tourne donc vers des propositions artistiques déstabilisant ces codes culinaires, impliquant la question du métissage des cultures, des genres et des techniques. D'un côté une série de portraits cuisinés, de l'autre, des installations vivantes transdisciplinaires, toutes deux à mi-chemin entre la gastronomie, la haute couture, l'installation, la performance, le design et l'architecture. Ces tableaux vivants oniriques font appel à tous les sens du spectateur, à sa propre mythologie personnelle, à ce qu'il croyait acquit.



INSTALLATIONS CULINAIRES

DEMARCHE ARTISTIQUE

Dans mes installations vivantes, on y voit s'entremêler textiles et corps humain, organique et nourriture, s'intégrer des objets et matériaux variés. Autant d'éléments de fantaisie et de grotesque qui font de ces pièces éphémères des installations hybrides, souvent proches de l'univers des contes et légendes, univers pleins de secrets et de pièges. Elles nous invitent à jouer, à mettre un pied dans ces installations surréalistes, à devenir le personnage qui va tout changer. Dans ces pièces que je propose, il est souvent question d'un buffet, d'une offrande aux couleurs saturées que l'on vient triturer à l'aide d'un couvert. Quelquefois ce sont des ballons qu'on explose avec une fourchette ou un cure-dent et qui se transforment en nuages colorés. On joue, on mange mais le propos est incertain car il fait appel aux mythologies personnelles de chacun d'entre nous.

Ce positionnement plastique crée un nouveau type d'expérience sculpturale qui laisse libre cours à l'imagination du visiteur.



L'ARC-A-BOIRE

« L'arc-à boire » est une installation de boissons *take away* (sirops, jus et colorants alimentaires) dans des poches suspendues avec des pailles. Le spectateur choisit sa boisson, la décroche avant de déambuler dans l'enceinte du centre d'art. En forme d'arche multicolore, le public est invité à passer cette porte éphémère et à consommer une partie de l'œuvre avant de pénétrer dans l'univers artistique. Sorte de rite de passage régressif et ludique pour initier le public à l'art.



Enora Lalet & Matthias Lothy

Installation culinaire pour le **Centre d'Art de Nouméa** (Nouvelle Calédonie), Mars 2016.
Dimensions: H5 x l3 x L8 mètres.
133 poches à boire.

Ici, la forme classique du verre est détournée, les couleurs des sirops ne correspondent plus aux goûts intériorisés par le mental. L'arc à boire met au défi nos mentalisations des goûts et transgresse les arts de la table.



GOUTS DES COULEURS
Jaune : sirop de menthe
Vert : sirop de banane
Rose : sirop de coco
Violet : sirop de noisette
Orange : sirop de citron
Rouge : sirop de gingembre
Bleu : sirop de mirabelle



BUFFET SUSPENDU à Nouméa

Cette installation culinaire dans le jardin du Centre d'art de Nouméa propose au public des rosaces de madeleines sur une nappe de crêpes en écailles. Au-dessus lévitent des poches à douilles pâtisnières multicolores remplies de divers nappages. Des ciseaux invitent le spectateur à s'emparer des vivres en coupant la pointe des poches à douilles se déversant ainsi sur le dressage des gâteaux. Cet acte à la fois violent et complètement régressif questionne nos rapports à l'assiette sociale et transforme le buffet en carnage d'enfants. Souillures, coulures et tâches explosent en expérience polysensorielle et la table devient toile: une peinture d'empâtement, sorte de 'dripping' à la *Jackson Pollock* que chacun dévore avec les doigts.



Enora Lalet

Techniques mixtes et matériaux alimentaires (100 crêpes ,
300 madeleines, 30 topping : confitures citron/kiwi/orange/
mangue, crème anglaise, chocolat, coulis, caramel...),
Dimensions : L4 x l1 x h2.5 mètres
Création sonore // MooX
Mars 2016





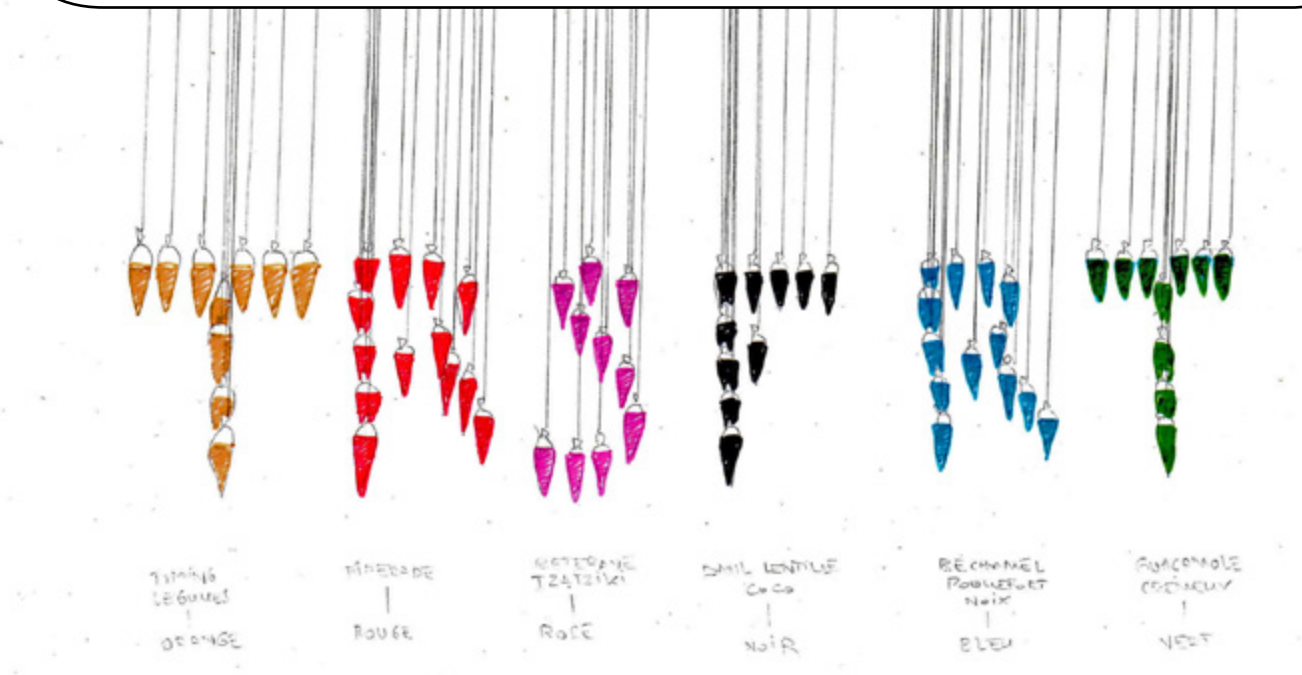
« Ici, il est question d'un buffet, d'une offrande aux couleurs saturées et suspendue faite aux convives. La pièce attend dans le jardin, se contient avant qu'on la coupe, qu'on la saigne et qu'elle gicle sur des mets rappelant ceux de l'enfance pendant que Proust nous regarde. La table devient espace de jeu pictural déstabilisant ainsi les règles de la table familiale car on le sait, on nous l'a répété mille fois : on ne joue pas avec la nourriture ! Ici maintenant, oubliez vos codes. »

GASTRONOMIE & GRAFFITI
Bordeaux



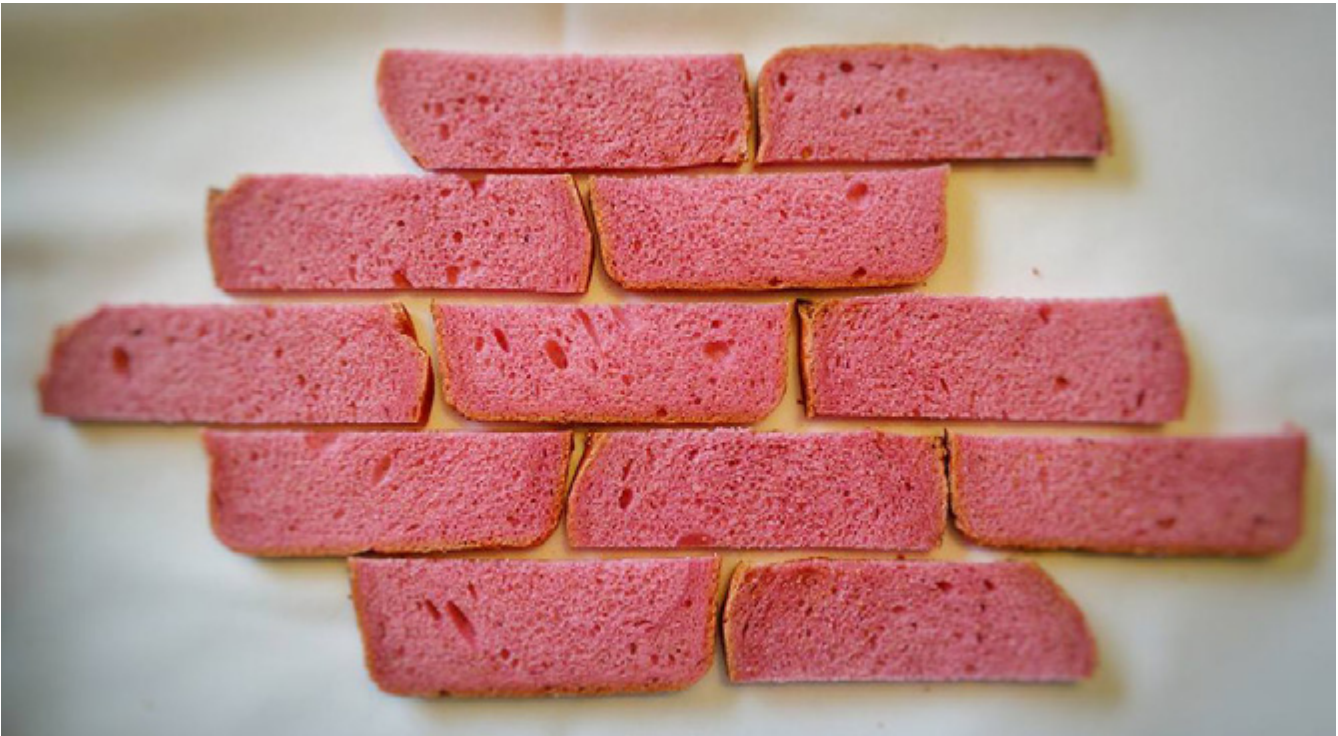
84 POCHES A DOUILLES PATISSIERES - Vue de côté, chaque poche est suspendue au plafond avec de la tresse, à des hauteurs différentes (en escalier selon l'axe de chaque lettre) pour créer dans l'espace les lettres T-R-S-F-R-T au dessus de la table-buffet où elles viendront se déverser. Pour chaque lettre, une couleur et une sauce différente sera proposé.

Dimensions : L7 x l1 x H3 mètres. Ancien Virgin Megastore. Juin 2016.
Création sonore // MooX



A l'occasion de l'ouverture VIP de la sixième édition de TRANSFERT 6, je propose un buffet suspendu qui fait lien entre graffiti et gastronomie. En deux parties, le buffet est composé d'une table rectangulaire de 5 mètres en salé et d'une table ronde en sucré venant sur le même axe, formant un point d'exclamation.

Sur la nappe, des tranches de pain de seigle sont disposés comme un mur de brique. Au dessus de ces deux surfaces, à un mètre cinquante environ, une soixantaine de poches à douilles pâtisseries sont suspendues formant les lettres emblématiques de l'exposition TRSFRT et le chiffre 6 pour la table ronde. Ces dernières, remplies de divers topping colorés, viendront se déverser sur le pain et les crêpes recomposant par la technique du *dripping* un lettrage en empatement.

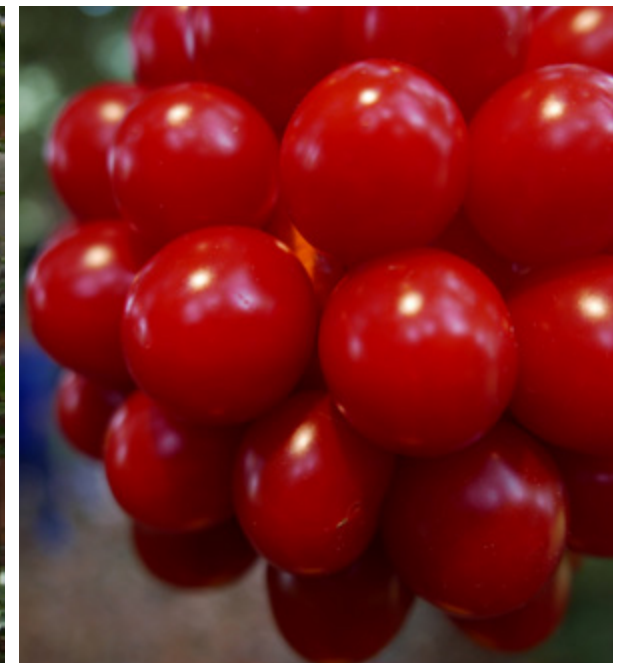




photos Julie Bruhier

BOULIMIES

SUSPENDUES
Festival des Arts Mêlés



Buffet suspendu en forme de système solaire,
réalisé en collaboration avec Michaël Merino
pour le Festival des Arts Mêlés le 18 Septembre 2016
dans le jardin du Château Lescombes à Eysines:
une 8ème édition sur le thème du cosmos.
10 Planètes à déguster.

Création sonore // Extrait « YS » : www.sachabernardson.com

FOR TATA BOGA OPENING

Indonésie



Buffet suspendu sur le thème vegetal, réalisé au Selasar Sunaryo Art Space (Bandung) en Indonésie en collaboration avec Matthias Lothy à l'occasion du vernissage et de la sortie de résidence de l'exposition Tata Boga.

Partenaires : Institut Français
Dimensions : L5,5 x l1 x h3 mètres

Février 2017



280 crêpes de trois diamètres différents, 40 topping sucrés et colorants alimentaires présentés sous formes florales sur une nappe de feuille de bananier.



SELASAR SUNARYO
art space



RESIDENCE DUNE ECO VILLAGE

Pondishery - Inde - decembre 2017

PRESENTATION DU PROJET

Depuis seulement quelques années, une prise de conscience collective du réchauffement climatique opère dans nos esprits face à la multiplication des phénomènes météorologiques extrêmes : les catastrophes d'origine naturelle seraient décuplées à cause de l'augmentation de la température sur la terre et dans les mers.

Cyclones, ouragans, sécheresse, canicule, pluies diluviennes, inondations, tempêtes ont vu leur nombre et leur intensité progresser de façon significative depuis les années 1980, et cette progression est une conséquence directe du réchauffement planétaire, selon l'avis des climatologues. 9 catastrophes sur 10 dix sont maintenant liées au climat et au cours des 20 prochaines années elles ne feront que croître en nombre et intensité.

L'Inde étant un pays particulièrement touché par ces phénomènes dans le passé, je me souviens avoir visité Pondichéry il y a 10 ans lors d'une alerte au tsunami quelques temps après le véritable tsunami qui avait ravagé la côte en 2004. Dune Eco Village étant tourné vers une volonté de mieux consommer et de respecter l'environnement, il me semble intéressant d'aborder ce thème particulier du changement climatique à travers la proposition d'une installation culinaire participative, mettant en jeu notre façon de manger, de vivre et d'interagir sur cette planète. Le paysage-maquette fait de montagnes, volcans, building, forêts, rivières et lacs met le spectateur dans la posture du déclancheur qui est invité à couper les poches à douilles remplies de sauces avec des ciseaux suspendus mis à sa disposition. Les liquides se déversant et inondant le paysage, le public est mis dans l'ambivalente posture du jeu de destruction et face à l'impuissance de ne pouvoir contrôler ou arrêter le processus chaotique. En corrélation avec l'actualité, cette apocalypse miniature tire la sonnette d'alarme de nos exigeantes contradictions et du manque de bon sens dans nos façons d'exister sur cette planète.



Planètes en polystyrènes, suspendues,
salades, fruits, endives, choux, omelette

Forêts sucettes
ou barbe à papa
ou fruits
ou beignets

Plusieurs paires de ciseaux
suspendues à des fils venant
du plafond pour couper les
poches à douilles

Sauces et topping
colorants alimentaires,
suspendues par le plafond
ou un arbre,
coulant de façon aléatoire,
confitures, crèmes anglaise,
gelés, chocolat, miel, cara-
mel...
ou sauce salées, tomates,
fromage, lentilles...

Nappe crêpes
ou naans
ou chapatis
disposées en écailles

Buildings, pains surprises
ou pancakes fourrés

Table, dimensions minimum 3 mètres
+ nappe blanche

Volcan & montagne
sculptés dans des blocs
polystyrene cellophané
tapissé de concombres
émincés et graines germées

Decoration graines,
pavot, sésame...

Sauces et topping
colorants alimentaires
dirigés par des rigoles
et formant un lac



BESOINS TECHNIQUES & MATERIAUX NECESSAIRES

Le montage technique de ce type de buffet nécessite un travail de sculpture des volumes sur la table et de géométrie dans l'espace en amont. La taille et la quantité dépend de l'espace choisi, de la hauteur de plafond ou branches des arbres pour suspendre (extérieur/intérieur?). Par conséquent, j'ai besoin d'un technicien pour m'aider dans l'installation et je ferai appel à **Pierre Lotti Dogan**, plasticien et musicien français qui sera aussi en charge de l'ambiance sonore de l'installation.

ORGANISATION & CONSTRUCTION DU BUFFET

- UN GRAND FRIGO DISPONIBLE ET VIDE SUR PLACE J-2
- UNE GRANDE ECHELLE/ESCABEAU DISPONIBLE J-3
- NAPPE (tissu blanc 7 mètres de long)
- BLOC OU PLAQUES DE POLYSTYRENE
- TABLE 500 X 100 CM (à décider ensemble)
- TABLE 150CM DIAMETRES (à décider ensemble)
- 40 Poches à douilles
- Fil de tresse ou nylon
- Vis-clovis-agrafes-épingles...
- ACCESSOIRES CUISINE
- BLENDER/MIXEUR
- 10 PAIRES DE CISEAUX
- pic à brochettes en bois

Suggestion pour un BUFFET SALÉ

NAPPE

- chapati, papadam ou naan
- + Colorant alimentaire

POCHES A DOUILLES

- Colorants alimentaires

LEGUMES PRODUCTION LOCALE

Si nous avons la possibilité de travailler avec un chef indien du restaurant Dune Eco Village, nous pouvons élaborer des sauces avec des recettes traditionnelles ou encore en utiliser certains comme éléments de décors, faciles à attrapper.

- Houmous
- Piperade
- Dahl coco
- Bechamel au bleu
- Guacamole
- Raita
- Tapenade
- ...

Suggestion pour un BUFFET SUCRÉ

NAPPE

- Crêpes ou pancake ou pain (nombre à définir)
- fruits production locale
- desserts locaux pour les sucettes

POCHES A DOUILLES

- Colorants alimentaires

EPICERIE

- Topping chocolat
- Topping caramel
- Topping moka
- Coulis fruit
- Confitures et Marmelade
- Confiture de lait
- Gelées de coing
- Crème anglaise
- Crème de marron
- Crème de pistaches
- Lait concentré
- Arômes
- Sucre
- Epices
- Agar Agar
- Pandan
- Lait de coco
- Farine et maizena
- Miel

ENORA LALET

Née à Biarritz, France, 1986
Vit et travaille à Bordeaux

FORMATION

2011	Licence III Anthropologie Université de Victor Segalen Bordeaux II
2010	Master I Sociologie Université de Victor Segalen Bordeaux II
2009	Master II Arts Plastiques Université Michel Montaigne Bordeaux III
2007	Licence III Arts Plastiques Université de Michel Montaigne Bordeaux III

EXPOSITIONS PERSONNELLES

2017	<i>Tata Boga</i> , Selasar Sunaryo Art Space, Bandung, Indonésie
2013	<i>Blow up yourself</i> , L'Envers, Bordeaux.
2010	<i>Cooking Tears</i> , Espace 29, Bordeaux. <i>Making of</i> , Sous La Tente, Bordeaux.

RÉSIDENCES D'ARTISTES

2017	Résidence aux Beaux Arts de Carthagène des Indes avec l'Alliance Fr, Colombie <i>Tata Boga</i> : Résidence au Selasar Sunaryo Art Space à Bandung, Indonésie
2015	<i>East West Festival</i> , New Dehli, Inde. Résidence au Niv'art Centre en Mars 2015 (17 artistes - 6 pays) pour les expositions <i>Social animals</i> à l'Alliance Française et <i>Group Show</i> au Niv'art.
2014	<i>Makan Kebudayaan</i> , Batu, Java Timur, Indonésie. Réalisation d'une robe à crinoline monumentale en tressage de bambou (11/2013 à 01/2014) soutenu par L'IFI Surabaya, le CG33 et OBS.

PROJETS SOCIO-CULTURELS

2014	Guide de survie culinaire : réalisation d'un livre de cuisine avec les jeunes de la MECS de Langon
2017	Cuisines-toi! Réalisation de huit coiffes et portraits cuisinés avec les jeunes du SEPAJ de Cenon en partenariat avec l'IDDAC et le CG33.

EXPOSITIONS COLLECTIVES

2016	// Festival de la Science avec l'INSTITUT FRANCAIS d'Indonésie // Boulimies Suspendues pour le 8ème Festival des Arts Mêlés à Eysines // Réalisation du buffet suspendu pour TRANSFERT 6 au Virgin Megastore Bx. // Installations culinaires suspendues pour l'ouverture de Saison Culturelle du Centre d'art de Nouméa (Nouvelle Calédonie) en Mars 2016.
2015	// HORS-LITS, <i>Vous prendrez bien une part de rêve?</i> (installation), Bordeaux. // <i>East West Festival</i> , <i>Social Animals</i> , Alliance française de New Dehli.
2014	// <i>Bordeaux S.O. GOOD</i> , Festival de gastronomie, Exposition Cour Mably, Bordeaux. // Réalisation banquet et costumes pour le court métrage M.I.N avec le collectif Monts et Merveilles, Bègles.

2013	// <i>Go West Festival</i> , installation <i>Chess</i> , Frankfurt. // Semaine du goût, Exposition de photographies, Médiathèque de Mont De Marsan. // Atelier d'architecture King Kong, installation <i>Legs</i> , Bordeaux.
------	---

2012	// Tangentes, CG33, Exposition photographies, Ring, Bordeaux. // Curiositarium III, Les Vivres de l'art, installation <i>Hurt</i> , Bordeaux.
------	--

2011	// Curiositarium II, Château Descas, <i>Vegetals</i> , Bordeaux. // Alios, Sculptures dans la ville, <i>Tempête</i> , La Teste De Buch. // Festival Récidive, <i>Mad Cakes</i> , Université Bordeaux III. // S'adapter pour durer, LVDA, <i>Épluchées</i> , 308-M. de l'architecture. // Festival de photographie Off Supernova, Baloard, <i>Tears</i> , Montpellier.
------	---

2010	// Les Vivres de l'art, <i>Cooking Body in Fridge</i> , Bordeaux. // Festival des Gueilles de Bondes, <i>Cooking Faces</i> , Macau. // Allez les filles, Marché Victor Hugo, <i>Cooking Faces</i> , Bordeaux.
------	---

2009	// <i>Chocomania</i> , Forum des Arts et de la culture de Talence. // <i>Roman graphique</i> , vitrine Mollat et Galerie Arrêt sur images, Bordeaux.
------	---

PRESSE, COMMUNICATION et CATALOGUE D'EXPOSITION

2017	El Universal, Colombie, 17 Octobre Sarasvati Magazine, Indonésie, Mars edition, p. 16-19 Koran Tempo, Indonésie, parution du 8 Mars La Gazette de Bali, Janvier Vivre Bordeaux, Avril
2015	The pionner, New Dehli, 16 Mars, p. 13 Millenium Post, New Dehli, 16 Mars, p. 2 Affiche du festival 30'30, JC Decaux, Janvier
2014	Jakarta Globe, ed. Janvier Jawa Post, 8 Janvier Affiche du festival 30'30, JC Decaux, Janvier
2012	CityZen Moove, n°2
2011	Sud-Ouest Gourmand, n°10 Bordeaux 7, 22 Septembre L'Essentiel des spectacles, n°127 Catalogue ALIOS, Sculptures dans la ville Catalogue SUPERNOVA, Photo Festival Off Catalogue LES VIVRES DE L'ART, Jean François Buisson
2010	ELLE, n°3362 20 Minutes, 10 Juin Bordeaux 7, 9 Juin LM LeitMotiv', n°10 Club & Concert, n°31 Radio Nova Sauvagine

www.enoralalet.com
FB page: Enora Lalet
enoraculinaire@yahoo.fr
+33(0)616300464