

BUFFETS SUSPENDUS

INSTALLATIONS CULINAIRES
ENORA LALET

RETROSPECTIVE
2020
WWW.ENORALALET.COM



SOMMAIRE

NOTE D'INTENTION.....	P 4
BIOGRAPHIE.....	P 6
INSTALLATIONS CULINAIRES (2014-2020)....	P 8
L'ARC-A-BOIRE (Nouméa).....	P 10
LE BUFFET SUSPENDU (Nouméa).....	P 12
GASTRONOMIE ET GRAFITI (Transfert 6).....	P 16
BOULIMIES SUSPENDUES (France).....	P 20
FOR TATA BOGA (Indonésie).....	P 22
PRASADAAM (Inde).....	P 24
BORDEAUX FOOD CLUB (France).....	P 26
JUNGLE(France).....	P 28
LOGISTIQUE GLOBALE.....	P 33
CV.....	P 38



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. 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 me mène à des études en Sociologie (Master I) et Anthropologie (Licence III). Ces supports de compréhension des mystérieuses coutumes de l'espèce humaine incline 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 Java (Indonésie) en 2013 et 2017 avec l'institut Français, à Nouméa (Nouvelle Calédonie) en 2016, en Colombie en 2017 pour une nouvelle série de portraits en hommage à la saveur Caraïbes et en 2020 à Bhopal (Inde) avec le support de l'AF Bhopal et de l'IF India.

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 - 2015

« 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'arc 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.



Le Centre d'art bouscule les codes pour son ouverture de saison

LEBOURG-BLANCHOT. Le Centre d'art a lancé sa nouvelle saison. Pour cette première, l'équipe a accueilli son public, soit plus de 80 personnes. Enrichi et franchi, le rendez-vous était placé sous le signe de la surprise et de la nouveauté avec des artistes et une exposition autour des canoës de force.



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 a 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



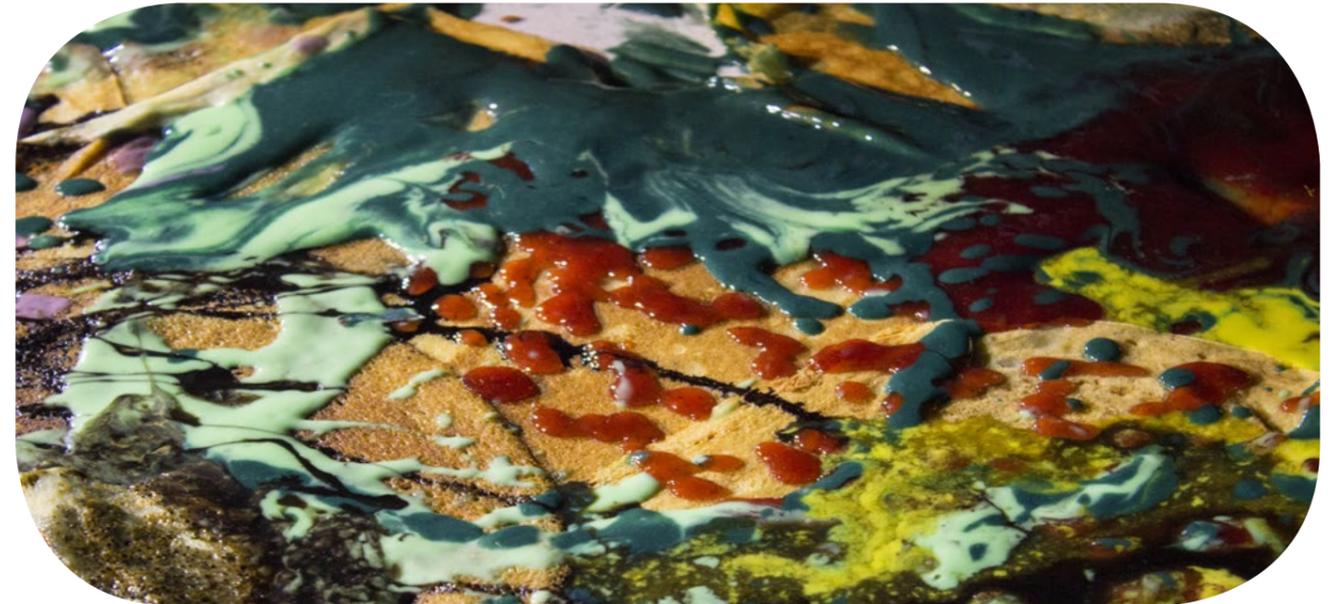
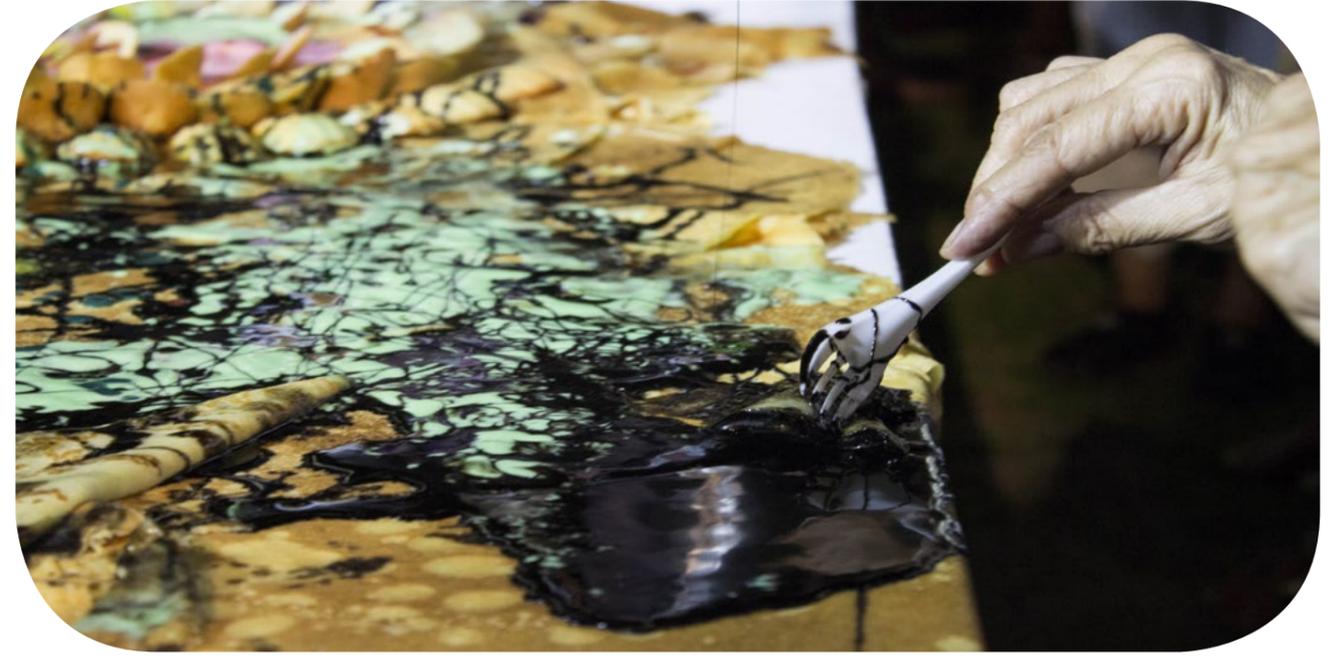
BUFFET SUSPENDU à Nouméa - 2015

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 pâtisseries 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'empatement, 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 11 x h2.5 mètres
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. »

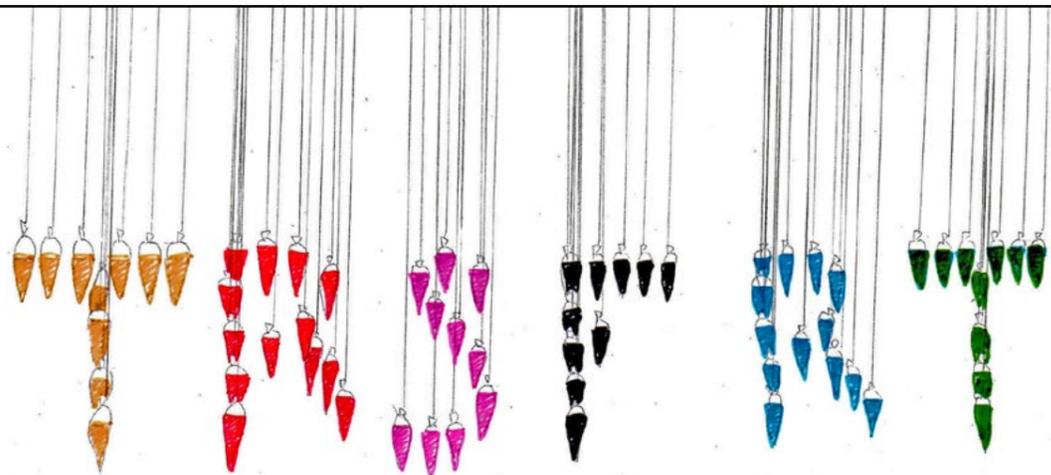
GASTRONOMIE & GRAFFITI

Bordeaux 2016



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.



TIMINGÉ
LÉGUMES
ORANGE

FRÉPÉPÉ
ROUGE

ROTEGAYE
TZATSIKI
ROSE

DHIL LENTILLE
COCO
NOIR

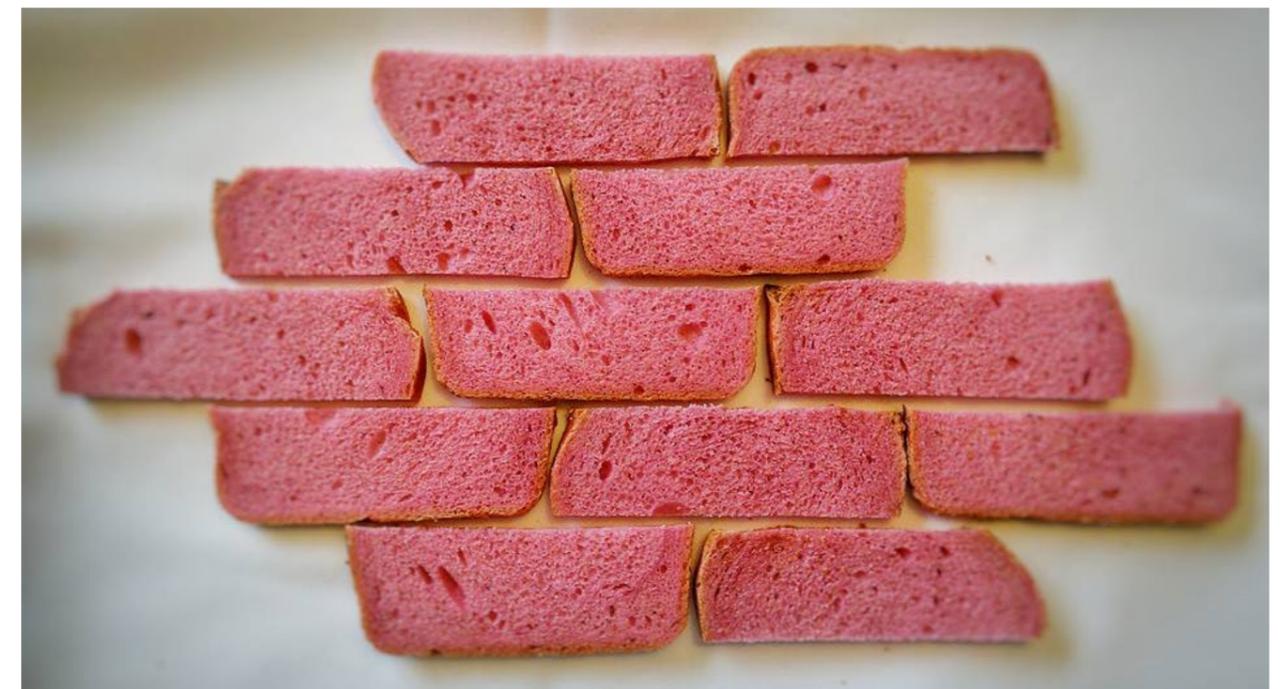
RECHANEL
POURCHET
NOIR
BLEU

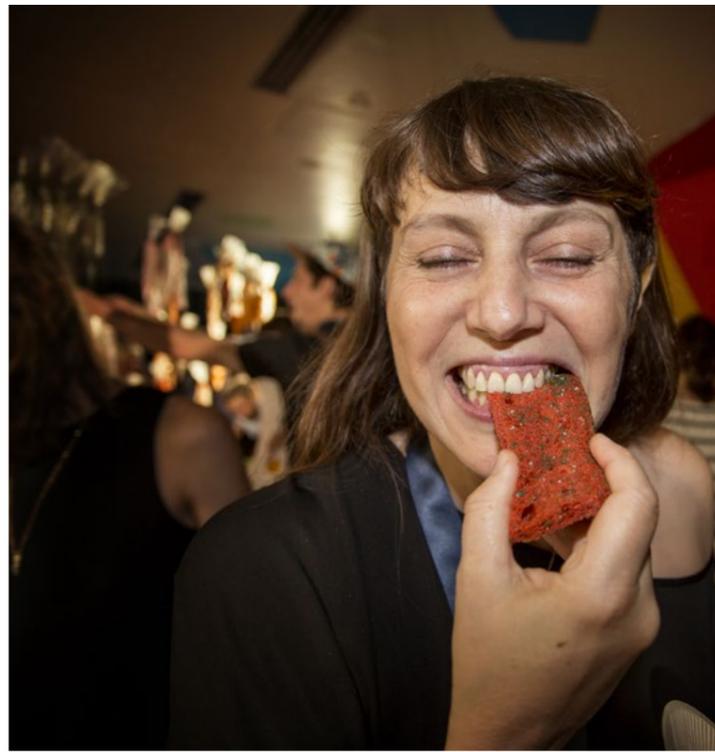
QUACMOLE
CREMEUX
VERT



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 patisseries 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 SUSPENDUS

Festival des Arts Mêlés 2016



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

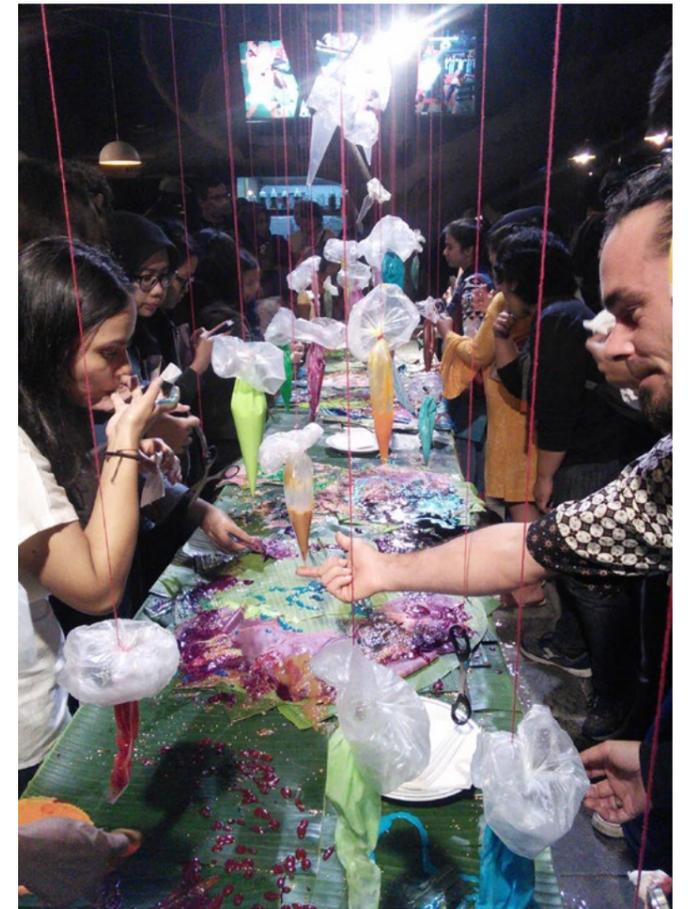
Indonésie 2017



Buffet suspendu sur le thème vegetal, réalisé au Selasar Sunaryo Art Space (Bandung) en Indonésie en collaboration avec l'artiste 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

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



P R A S A D A A M

Pondishery - Inde - 2017

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.

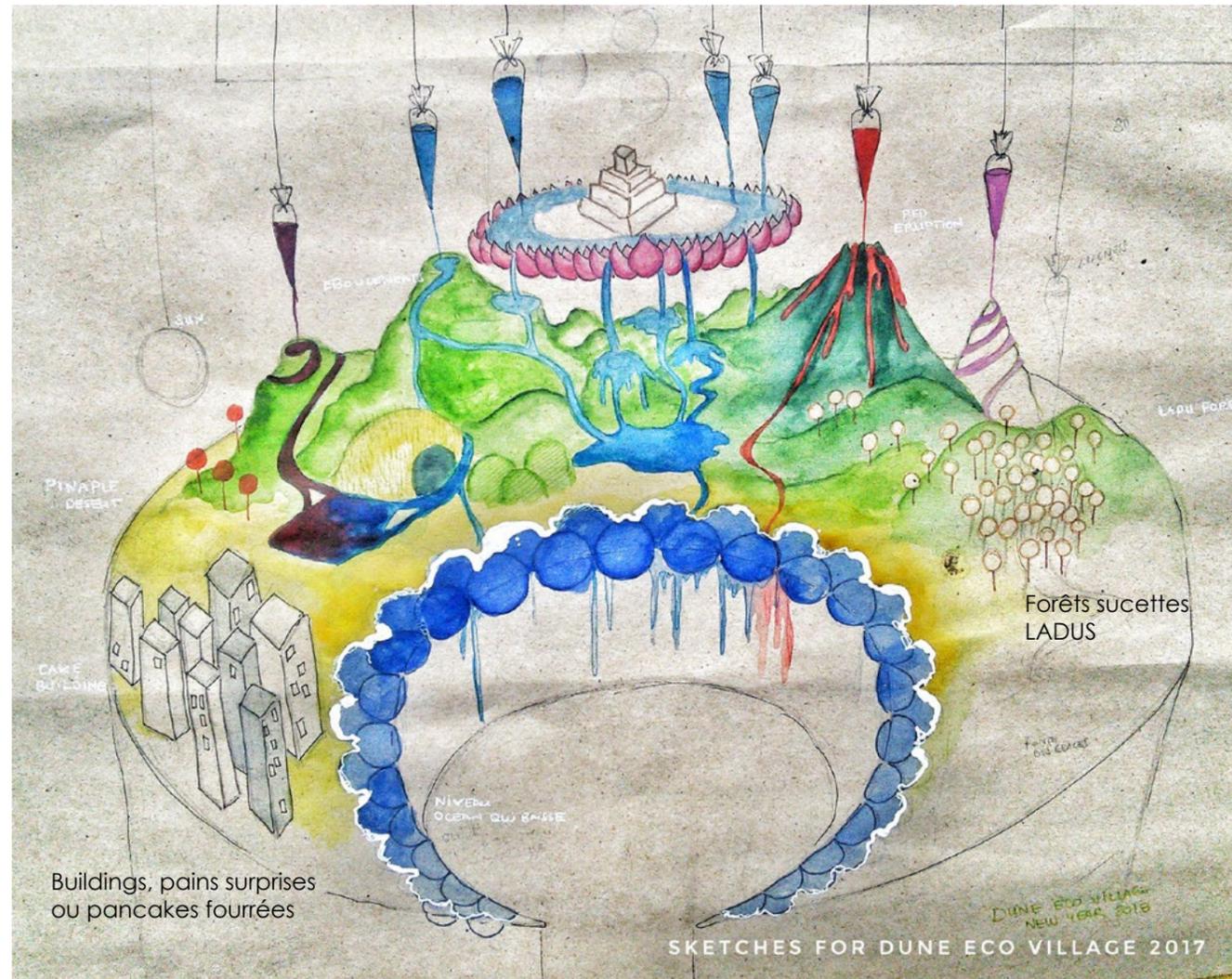
Dune Eco Village étant tourné vers une volonté de mieux consommer et de respecter l'environnement, j'ai travaillé avec l'artiste Pierlo Dogan sur cette réflexion pendant ma résidence d'artiste (programme AIR) à travers la proposition d'une installation culinaire participative, mettant en jeu notre façon de manger, de vivre et d'interagir sur cette planète. Le paysage-maquette en volume de montagnes, volcans, building, forêts, rivières et lacs met le spectateur dans la posture du déclencheur 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, pâtisseries locales

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

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



Buildings, pains surprises ou pancakes fourrés

Nappe crêpes ou naans ou chapatis disposées en écailles

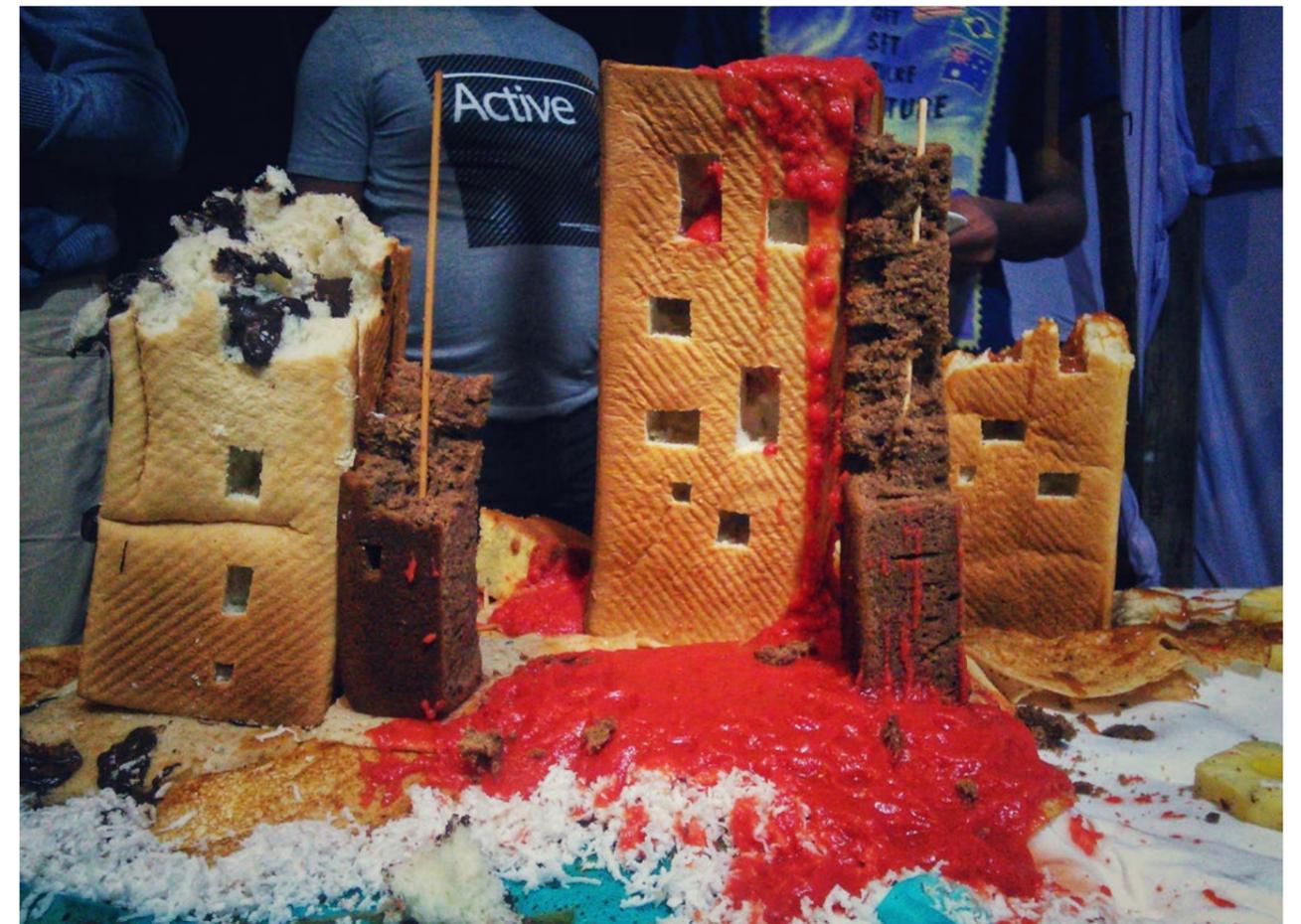
Table, dimensions minimum 3 mètres + nappe blanche

Décoration graines, pavot, sésame...

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

Sauces et topping colorants alimentaires, suspendues par le plafond ou un arbre, coulant de façon aléatoire, confitures, crèmes anglaise, gelés, chocolat, miel, caramel... ou sauce salées, tomates, fromage, lentilles... réalisées par les chefs du restaurant de DUNE.

CROQUIS PREPARATOIRE



BORDEAUX FOOD CLUB

Bordeaux - France - 2018

A l'occasion de l'édition n°2 des dîners planqués, un concept de repas hybrides et expérimentaux mêlant art & food, le Restaurant Symbiose rencontre les Buffets Suspendus d'Enora Lalet dans un cabinet d'architecture de Bordeaux, l'Espace Marengo.

Le repas sera découpé en 5 temps comme nos 5 sens dans une proposition scénographique déambulatoire où le public pénètre des ambiances sensorielles variées, mêlant le théâtre et la gastronomie, le design et l'architecture. Un voyage gustatif, olfactif, sonore, tactile et visuel naît le temps d'une soirée. Il s'agit ici de ne plus être face à son assiette avec des couverts mais d'être le protagoniste de son repas vécu comme une narration mythologique à l'intérieur de soi.



JUNGLE

Bordeaux - France - 2019

JUNGLE est une installation culinaire inédite présentée pour la biennale ORGANO, le 19 Mai 2019 aux Vivres de l'Art. Il s'agit d'une pièce comestible inspirée des maquettes miniatures sur le thème du végétal au milieu de laquelle dorment camouflés deux visages humains déjà envahis par la nature qui s'éveillent et dialoguent dans une ambiance sonore de forêt tropicale. Au dessus de ce buffet, sont suspendues depuis le plafond 4 poches à douilles remplies de topping qui couleront en temps voulu sur le paysage à déguster.



LOGISTIQUE GLOBALE

La mise en place de telles installations nécessite une logistique technique d'alignement entre sol et plafond, une mise en lumière et son et une gestion des matériaux pérénnes, non pérènes et humains à installer. Une équipe technique est indispensable au projets pour tous les points importants à prévoir et à organiser dans le temps de la semaine précédent l'événement. Je remercie d'avance toutes les personnes ou institutions qui voudrait commander une installation culinaire de prendre en considération la partie technique de la réalisation en amont, pour des questions de budgets (performeurs, création sonore, technicien lumière et son, petites mains, chefs...)

TECHNIQUE

DOSSIER

L'artiste réalise un dossier technique détaillé avec les besoins, les mesures, des croquis et un calendrier à J-5 qui doit être synchronisé avec toute l'équipe sur place. La budgétisation prévisionnelle est jointe à ce dossier. Pour cela, les détails ci-dessous doivent être réglés trois mois minimum avant la représentation :

- Taille de la table
- Nombre de convives prévu (fourchette)
- Hauteur de plafond (et système d'accroche au plafond)
- Salé ou sucré
- Chef ou au minimum commi crepier

BESOINS MINIMUMS:

- 2 Grands frigos vides et propres (sur place)
- 2 escabeaux
- Tables aux dimensions prévues, découpables si présence de performeurs
- Nappe blanche aux dimensions
- poche à douilles
- fils de tresse et outillages
- Cuisine et plan de travail (sur place)
- Accessoires de cuisines (mixer, ...)
- Pairese de ciseaux (20 à 30 selon la taille)

L'artiste vient avec une équipe de 1 ou 2 personnes pour la régie et la logistique technique.

MISE EN LUMIERE

L'effet voulu est d'inonder la table de lumière en vignette avec des découpes (attention pas de lumières trop jaune) et de laisser le public dans la pénombre. La salle doit aussi à ce moment là avoir le moins de lumière possible. Prévoir des découpes croisées car les suspensions font des ombres portées indésirables.

SON

L'ambiance sonore est toujours créée par un musicien (cachet) pour chaque nouvelle pièce. La durée varie selon les commandes, et la mise en son doit être installée avec du matériel professionnel par un professionnel (cachet). L'idée serait d'avoir un son qui émane de plusieurs endroits, d'avoir l'impression d'être en immersion.

PERFORMERS

Si performeurs il y a, dialogue ou scénographie du corps est à répéter, et un cachet à prévoir pour chaque performer, comédien ou danseur.

PETITES MAINS

Pour la réalisation des sauces, de leur préparation pour obtenir la bonne texture et de la mise en poche, cela nécessite l'aide de plusieurs personnes.

CHEF

Si la création est en binôme avec un chef (étoilé ou pas), plusieurs échanges sont à prévoir entre le chef et l'artiste, afin de bien accorder les violons, que la gestion de la matière alimentaire soit respectée ainsi que l'intention de l'artiste.

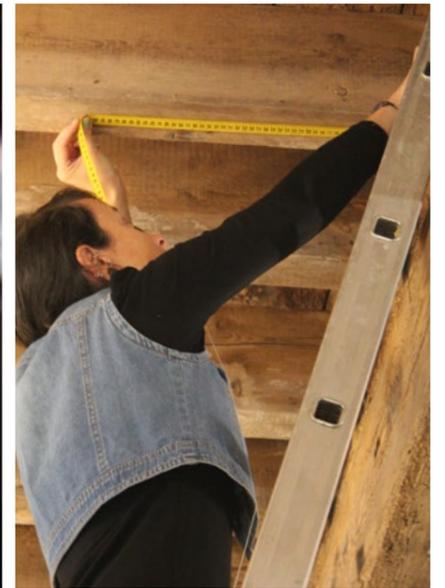
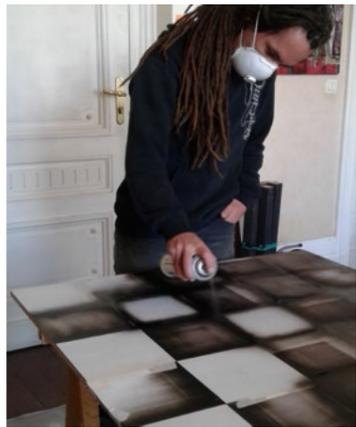
ACOMPTE et CONTRAT

Un acompte de 30% de la rémunération de l'artiste sera versé deux mois avant. Un contrat minimum doit être signé trois mois auparavant.

MATERIAUX FOURNIS

La peinture corporelle, les poches à douilles et les colorants peuvent être fournis par l'artiste selon les circonstances.

BACKSTAGE





Enora Lalet
Food Art

Née à Biarritz, France, 1986

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

- 2019 ◆ *Sötma*, Candyland Galerie, Stockholm, Suède
◆ *Food Art Faces*, Reffen, Copenhague, Danemark
- 2017 ◆ *Tata Boga*, Selasar Sunaryo Art Space, Bandung, Indonésie
◆ *Sabroso*, Bellas Artes, Cartagena de los Indias, Colombie
- 2016 ◆ *Eat it!* exposition itinérante de l'Institut Français d'Indonésie & Nuarta Sculpture Park (Bandung, Jakarta, Surabaya, Medan, Denpasar, Yogyakarta)
- 2014 ◆ *Makan Kebudayaan*, Galerie Raos, Batu, Indonésie
◆ *Portraits cuisinés*, la Semaine du goût, Médiathèque du Marsan, France
- 2013 ◆ *Blow up yourself*, L'Envers, Bordeaux, France
- 2010 ◆ *Cooking Tears*, Espace 29, Bordeaux, France

RESIDENCES

- 2019 ◆ *Konsfika*, Selva Studio, Stockholm, Suède
- 2017 ◆ *Prasadaam*, AIR-Artist In Residence program, Dune Eco Village, Inde
◆ *Sabroso!* Allianz Francesa Bolivar de Carthagène des Indes, Colombie
◆ *Tata Boga*, Selasar Sunaryo Art Space, Institut Français de Bandung, Indonésie
- 2015 ◆ *East West Festival* : Niv'art Centre (17 artistes - 6 pays) New Dehli, Inde
- 2014 ◆ *Makan Kebudayaan*, Centre culturel Omah Budaya Slamet et Institut Français de Surabaya, département de la Gironde, Batu, Java, Indonésie

EXPOSITIONS COLLECTIVES

- 2015 ◆ *Social Animals*, Festival East West, Alliance Française de New Dehli, Inde
- 2014 ◆ *Bordeaux S.O. GOOD*, Festival de gastronomie, Cour Mably, Bordeaux, France
- 2012 ◆ *Tangentes*, Hall du CG33, diptyque Ring, Bordeaux, France
- 2011 ◆ *Curiositarium II*, Château Descas, série Vegetals, Bordeaux, France
◆ *Festival photographies Off Supernova*, Baloard, série Tears, Montpellier, France
- 2010 ◆ *Festival des Gueilles de Bondes*, *Cooking Faces*, Macau, France
- 2009 ◆ *Chocomania*, Forum des Arts et de la culture de Talence, France
◆ *Hair serie*, vitrine Librairie Mollat, Bordeaux, France

INSTALLATIONS CULINAIRES & PERFORMANCES

- 2019 ◆ *TicTac*, performance pour Le Petit Festival Hanko, Hanko, Finlande
◆ *Food offerings*, performance pour Hoop Festival, Château d'Excideuil, France
◆ *Ego Feed*, performance pour Le Petit Festival, Dubrovnik, Croatia
◆ *Jungle*, installation pour Biennale Organo, Les Vivres de L'art, Bordeaux, France
- 2018 ◆ *Diner Planqué #2*, Bordeaux Food Club et le chef de Symbiose, Marengo, Bordeaux
◆ *Homage für Samo*, Performance Day, Ost-Stern, Francfort, Germany
- 2016 ◆ *Boulimies Suspendues* pour le 8ème Festival *Les Arts Mêlés*, Eysines, France
◆ *Buffet suspendu* pour l'ouverture VIP de Transfert 6, Virgin Megastore Bordeaux, France
◆ *Buffets suspendus* pour le centre culturel de Nouméa, Nouvelle Calédonie
- 2015 ◆ *Vous prendrez bien une part de rêve?* Programmation *Hors-Lits*, Bordeaux.
- 2014 ◆ *Costumes et banquet* pour le court métrage *M.I.N* du collectif *Monts et Merveilles*
◆ *Bordeaux S.O. GOOD*, Festival de gastronomie, Cour Mably, Bordeaux.
- 2013 ◆ *Chess*, *Go West Festival*, Frankfurt, Germany
◆ *Legs*, performance pour l'Atelier d'architecture *King Kong*, Bordeaux.