

PRESSE BOOK

ENORA LALET

2020 - 2010

PRESSE

- 2020**
- ▼ Sud Ouest, Sud Gironde, 9 Sept
 - ▼ L'Essor Sarladais, 28 Août, p. 16
 - ▼ Le fil des Alliances, N°52 Été 2020, p. 67
 - ▼ Tapas Magazine (Espagne), n°52, Avril, Portfolio, p.144-151
 - ▼ The Indian Express, 5 mars
 - ▼ The Indian Observer, Février
 - ▼ Times India, Février
- 2019**
- ▼ Revista Semana, Août, n°, p. 80-81
- 2018**
- ▼ Gourmet Magazine, n°121, Juin, portfolio p. 86-89
 - ▼ LM Hauts de France & Belgique, n°139, Avril, couverture et portfolio p. 21
 - ▼ Vivre Bordeaux, n°16, été, p.42-45
 - ▼ Gironde MAG, n°121, Janvier, p. 3
 - ▼ L'Essentiel des Spectacles, n°150 et 151, Janvier et Avril, couvertures
- 2017**
- ▼ El Universal, Colombie, 17 Octobre
 - ▼ Sarasvati Magazine, Indonésie, Mars edition, p. 16-19
 - ▼ Koran Tempo, Indonésie, parution du 8 Mars uLa Gazette de Bali, Janvier
 - ▼ Vivre Bordeaux, n°11, p.10, Avril
 - ▼ Applauz, Food-Art-Travel, Indonésie, p. 76
- 2016**
- ▼ Pikiran Rakyat, Indonésie, journal, parution du 16 Novembre
 - ▼ Grand Noumea, Nouvelle Calédonie, journal, parution du 9 Mars
 - ▼ L'Essentiel des Spectacles, n°148-149, Janvier et Avril, couverture
- 2015**
- ▼ The pioneer, New Dehli, 16 Mars, p. 13
 - ▼ Millenium Post, New Dehli, 16 Mars, p. 2
 - ▼ L'Essentiel des Spectacles, n°147, Decembre, couverture
- 2014**
- ▼ Jakarta Globe, ed. Janvier
 - ▼ Jawa Post, 8 Janvier
- 2013**
- ▼ Sud Ouest, journal, 8 Octobre 2012
 - ▼ CityZen Moove, n°2
- 2011**
- ▼ Sud-Ouest Gourmand, n°10
 - ▼ Bordeaux 7, 22 Septembre
- 2010**
- ▼ ELLE, n°3362 u20 Minutes, 10 Juin
 - ▼ Bordeaux 7, 9 Juin
 - ▼ LM LeitMotiv', n°10
 - ▼ Club & Concert, n°31
 - ▼ Radio Nova Sauvagine

EDITIONS et CATALOGUES D'EXPOSITION

- 2018**
- ▼ Livret de restitution de workshop, Lycée G. Desclaude à Saintes, 100 exemplaires 2017
 - ▼ Cuisines-toi, projet MECS, département de la Gironde, 300 exemplaires
 - ▼ Catalogue d'exposition (500 exemplaires) pour l'exposition Tata Boga au Selasar Sunaryo Art Space (Bandung - Indonésie)
- 2014**
- ▼ Guide de survie culinaire, projets MECS, département de la Gironde, 500 exemplaires 2011
 - ▼ Gourmandise, vente aux enchères MSF, Faïencerie de Bordeaux
 - ▼ Catalogue ALIOS, Sculptures dans la ville
 - ▼ Catalogue SUPERNOVA, Photo Festival Off
 - ▼ Catalogue LES VIVRES DE L'ART, Jean François Buisson, p.73

AFFICHES et COMMUNICATION

- 2020**
- ▼ Affiches pour la saison 2020 de La boîte à Spectacle de Dreux (L'Astrolab)
- 2017-2016**
- ▼ Patilla, communication pour l'exposition Sabroso à Cartagena de los Indias
 - ▼ Diptyque, photographies HOLI II et I, communication pour le festival 30''30
- 2015-2014**
- ▼ RING II et I, communication et affiches pour le festival 30''30. Paneaux JC Decaux.

PRESSE

2020

LANGON

Lorsque les aliments se font œuvres d'art

Énora Lalet, titulaire d'un master en arts plastiques aurait pu devenir, peintre ou se spécialiser dans le bronze et l'albâtre ; elle a préféré devenir... plasticienne culinaire. Si plasticienne et culinaire, pris séparément sont des substantifs facilement compréhensibles, associés ils créent le trouble. Et, de fait, partir de l'aliment pour créer des portraits nécessite quelques explications.

« Portraits cuisinés autour du globe » est donc une exposition qui se tiendra dans la salle George-Sand, dès demain jeudi, jusqu'au samedi 31 octobre. Énora travaille l'aliment comme support graphique pour créer, sa texture l'inspire, sa symbolique (selon les civilisations) la mène vers la création artistique.

Confrontation de cultures

Des parcours diversifiés, des confrontations avec différentes cultures, Asie, Indonésie, Inde... Toutes ces influences lui font envisager la feuille d'artichaut comme une chevelure possible ou la pâtisserie qui devient lumineuse. Étonnantes à plus d'un titre, les productions de l'artiste sont multiples. Si le portrait reste l'axe majeur de



La feuille d'artichaut devient chevelure. PHOTO J.-P. D. L. F.

l'exposition langonnaise, tout est possible : le jacquier se fait casque de moto, le sucré devient spectacle. Une constante dans les productions de l'artiste : pas de viande ni de poisson, un choix artistique qui rejoint un mode de vie éthique quant aux animaux.

Énora travaille sur le fantastique, le fantasmagorique avec toujours la même démarche intellectuelle : passer par le croquis, un peu

comme si dessiner structurait la pensée pour une production finale avec des aliments de toutes sortes.

Vernissage demain, à 19 heures, sur réservation au 05 56 63 14 45 ou par mail à communication@lescarmes.fr (contingences sanitaires obligent), entrée libre. Pour en savoir plus sur Énora Lalet : enoralculaire@yahoo.fr ou www.enoralalet.com

Quand le **Food Art** interroge notre relation au corps

La plasticienne Enora Lalet proposera l'installation culinaire Lunes le 4 septembre à Mauzens-et-Miremont. Une performance qui permettra au public de vivre une expérience polysensorielle

La forêt qui recouvre la colline située juste derrière la gare de Mauzens-et-Miremont est le domaine de Gérard et Solange Chabert. Chaque été, la compagnie Le Diable par la queue y propose le spectacle *la Trace*, une balade poétique nocturne où s'entremêlent théâtre corporel, art visuel, art contemporain, chorégraphies... Parmi les thèmes explorés, la femme et le corps occupent une place importante. Les différents tableaux qui se succèdent plongent le spectateur dans un monde onirique et étrange. Cette année, *la Trace* est restée invisible en raison de la pandémie. Mais les Chabert ne voulaient pas d'un été sans événement artistique, alors ils ont décidé d'accueillir une performance d'Enora Lalet : " Elle a un discours intéressant et une radicalité artistique originale ", souligne Solange Chabert.

Initialement, Enora Lalet devait se rendre au Hoop Festival, à Excideuil. " Les organisateurs m'avaient commandé une installation culinaire et il devait y avoir une exposition photographique de mon travail autour des portraits cuisinés. Gérard devait m'accompagner sur la technique. " Le festival ayant été annulé, les Chabert ont proposé à la plasticienne de réaliser une installation culinaire chez eux. Enora Lalet a répondu positivement, cédant à ce qu'elle qualifie de " coup de cœur humain et artistique ", avant de préciser : " Il existe beaucoup de similitudes entre nos deux pratiques artistiques. Nous nous interrogeons sur la question du corps engagé dans l'œuvre et nous invitons le public à entrer dans l'installation. Nous développons aussi un univers onirique, avec des personnages hybrides. "

Les cinq sens sollicités.

La nourriture étant le matériau de prédilection d'Enora Lalet, ses



Lors de la biennale *Organo*, organisée par la galerie d'art *Les Vivres de l'art*, à Bordeaux en mai 2019, Enora Lalet avait conçu l'installation *Jungle*

(Photo Julie Brulier)

performances ont de fait un caractère unique et éphémère. Ce d'autant plus que le public est invité à goûter l'œuvre à la fin du spectacle : " Je ne fais jamais deux fois la même installation, même si l'on retrouve le même *modus operandi*, avec des sauces qui coulent, des boissons suspendues... " Bien évidemment, si l'esthétique est présente, elle n'est pas une fin en soi. Le public est

invité à une réflexion plus large : " La nourriture est un sujet polysensoriel qui est lié aux croyances, à notre culture, à notre conditionnement. Par exemple, aujourd'hui, nous ne sommes plus des mangeurs, mais des gourmets. Or, cette approche induit un jugement de valeur. Dans mes installations culinaires, je joue avec les textures, comme le gluant, le craquant ou le

liquide, car cela interroge aussi sur notre relation au corps. "

Le 4 septembre, Enora Lalet présentera *Lunes*. Les spectateurs entreront dans un premier sas obscur, avec des boissons suspendues et une ambiance sonore créée par le musicien Waagal. Après ce passage dans cette nébuleuse évoquant *Pachamama*, la terre-mère

dans la culture inca, le visiteur accèdera à une seconde salle où l'attend un buffet-créature, animé par sept performeuses. Un spectacle d'une quarantaine de minutes mettra en lumière les quatre phases de la lune et du cycle féminin. Le public sera ensuite invité à manger le buffet.

La jaige étant limitée à quatre-vingts personnes, il est nécessaire de réserver sa place. Le travail d'Enora Lalet est visible sur le site www.enoralalet.com et sur les comptes Facebook et Instagram [enoralalet](https://www.instagram.com/enoralalet).

Nicolas Foucher

Le vendredi 4 septembre à 19 h 30, chemin des artistes, à Mauzens-et-Miremont (derrière la gare). Tarifs : 18 € ; 9 € pour les 8-15 ans ; gratuité pour les moins de 8 ans. Réservations au 06 13 55 77 16 ou sur le site www.laTRACE.fr



Enora Lalet en février lors de la résidence d'artiste Totka, avec l'Alliance française de Bhopal (Inde) (Photo Vinay Nandev)



▼ Le fil des Alliances, N°52 Été 2020, p. 67

ASIE

INDE

Résidence de l'artiste Enora Lalet à l'Alliance Française de Bhopal

Mélanger la gastronomie, le design et la photographie, c'est le cœur de la pratique artistique d'Enora Lalet, qui a effectué une résidence artistique de 6 semaines au sein de l'Alliance Française de Bhopal.



Performance de l'artiste Enora Lalet © AF Bhopal

Débuté en février 2020, le voyage d'Enora Lalet en Inde débuta avec le lancement de l'exposition *Cooking Face* à Bhopal. Une exposition rétrospective des différents travaux menés par l'artiste, au cours des dernières années (en France, Indonésie ou Colombie...). La pratique d'Enora Lalet est tout à fait singulière, puisqu'elle consiste à réaliser de véritables portraits, en habillant des individus lambda, généralement locaux, avec des éléments de leur propre culture gastronomique*.

Au-delà de l'exposition ouverte le 6 février dernier, l'artiste réalisa une série de portraits originaux, sur le thème de la gastronomie indienne pendant sa résidence artistique à Bhopal. En collaboration avec le photographe bhopalaise, Varun Namdev, et dans une Alliance Française reconvertie en studio photo pour l'occasion, la série de portraits cuisinés, s'intitulant *TOTKA*, fut présentée en exclusivité à Bhopal le 14 mars dernier. La presse et les nombreux invités furent tous émerveillés par les créations de l'artiste qui rencontrèrent un franc succès auprès du public !

L'exposition fera le tour de l'Inde, puisque ce sont près de 10 Alliances Françaises qui dévoileront 15 des créations de l'artiste.

Servir la gastronomie locale, et sublimer celle-ci afin de rendre les gens fiers de leur propre culture gastronomique. À travers ses travaux, Enora apporte une vision très "pop", colorée, douce mais aussi accessible de l'art contemporain.

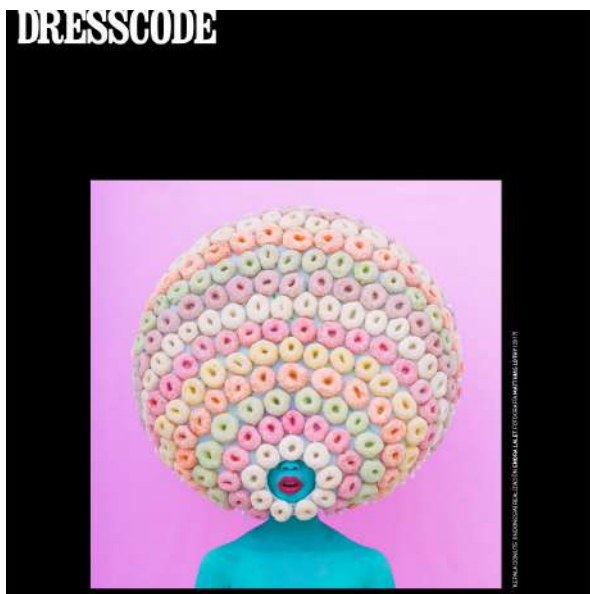
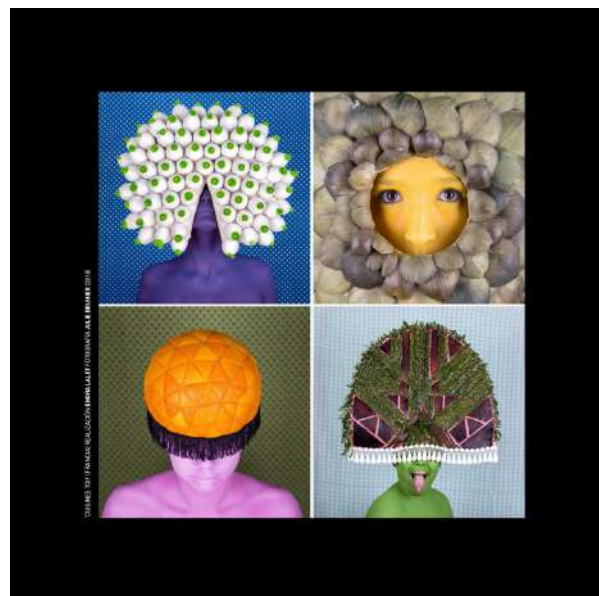
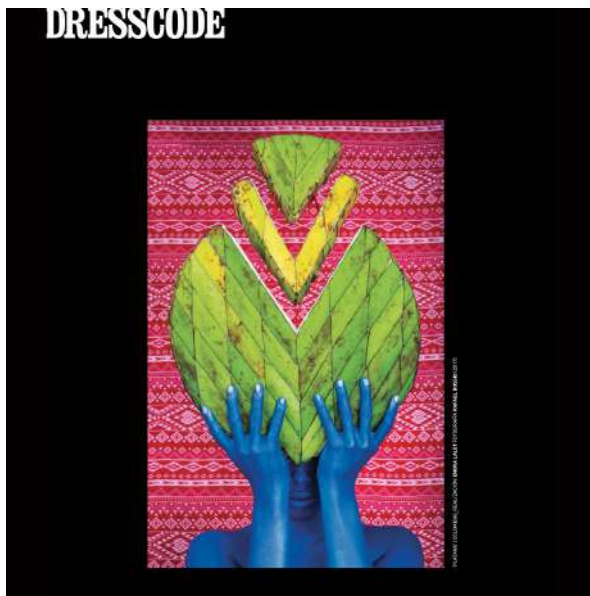
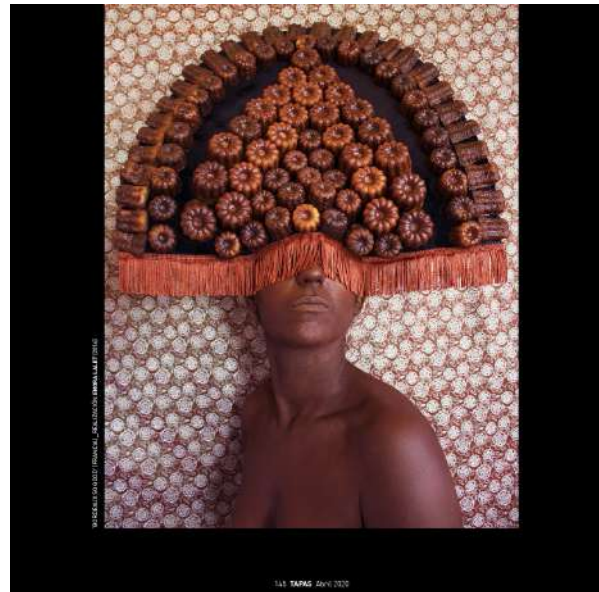
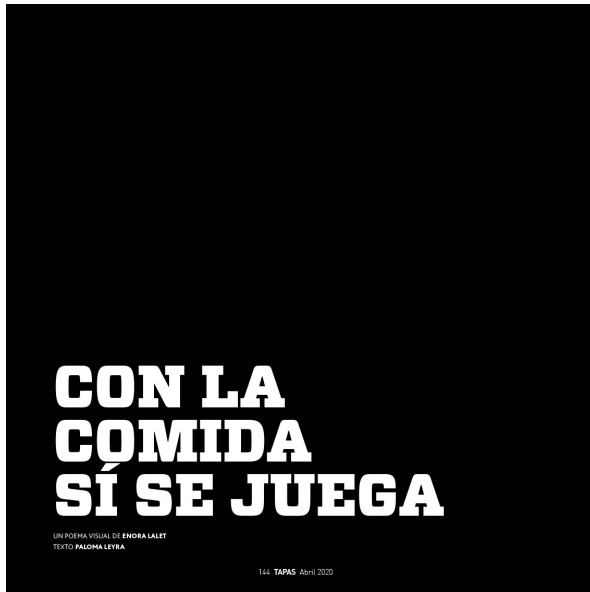
L'Alliance Française de Bhopal propose de visionner la vidéo intitulée : *Totka - Behind the Scene*, qui dévoile ex exclusivité les coulisses de la résidence d'Enora Lalet avec, en prime, une interview du photographe Varun Namdev.

[Voir la vidéo >> https://youtu.be/TSXesbN6CTE](https://youtu.be/TSXesbN6CTE)

L'exposition sera visible prochainement (sous réserve de réouvertures de nos centres) à Bombay, New Delhi, Pune, Ahmedabad, Pondichéry, Hyderabad, Kolkata, Trivandrum et Lucknow (TBC).

**L'artiste n'utilise jamais d'animaux/viande pour ses portraits et l'ensemble de la nourriture utilisée est consommée et/ou distribuée.*

Thomas Simoes, directeur, Alliance Française de Bhopal



ENORA LALET (Périgord Noir, Francia, 1986)

Desde su casa en el sur de Francia, Enora Lalet dice que para ella el confinamiento no ha cambiado mucho su día a día. Esta artista visual vive en el campo, donde trabaja en sus proyectos cuando no está viajando. Hace poco, cuenta, regresó de la India, donde ha realizado una nueva serie de retratos con el apoyo del Institut Français y la Alliance Française de Bhopal. Le dio tiempo a inaugurar su exposición, pero enseguida fue clausurada.

Su trabajo, así que te mostramos una parte, es una mezcla entre 'body painting', 'performance' y gastronomía que acaba reflejado en retratos inusuales, con ingredientes que destilan la esencia de distintas culturas. Ella centra su reflexión sobre la comida, un interés que despertó en su infancia gracias a los viajes en familia y que ella continuó por su cuenta: desde Indonesia o Tailandia a Camboya pasando por Berlín, Nueva York o Madrid.

"La cocina, para mí, es un elemento de interacción social permanente. Algo necesario que condiciona nuestra cultura", asegura. "La comida es como una olla multitemporal donde nuestras emociones se mezclan de manera conmovedora. Me encanta esta frase de Brillat Savarin: 'Dime qué comes y te diré quién eres'. Hay más identidad y cultura dentro de la comida que en cualquier otro elemento. Y cuenta mucho sobre los seres humanos".

Otro de los ejes de su trabajo gira en torno a cómo usamos el cuerpo humano, especialmente la cabeza. Y ahora llaman la atención, aún más si cabe, esta suerte de máscaras existenciales: "Incorporo este elemento a medida que experimento mi obra de arte en diferentes culturas. Por ejemplo, en Asia siempre ha sido cotidiano el uso de las mascarillas para la contaminación. En Europa, sin embargo, sentimos que afecta a nuestra libertad y nos hace perder nuestra identidad, mientras que en otros países es algo higiénico y curativo".

Su reivindicación cultural ahora le hace ir un poco más allá: "Cada pueblo construye diferentes representaciones, diferentes protecciones y creencias. Los chinos piensan que pueden ser más poderosos, eficientes o inteligentes si comen tiburones, murciélagos o cualquier otro animal. Se trata de creer. Pero también en nuestra cultura hemos provocado desastres... Recordemos la gripe aviar o la enfermedad de las vacas locas. Al final todo se reduce a lo mismo: tratar de comerse al otro. Sólo espero que, algún día, los humanos aprendamos de lo vivido en el pasado. De otro modo sólo repetiremos la misma historia".

(Puedes comprar cualquiera de estas obras en enoralalet.com/shop y seguir a esta artista en Instagram: [@enoralalet](https://www.instagram.com/enoralalet)).

Will Travel for Flavour

French visual artist Enora Lalet on her trip to India, creating imaginary geographies and making art from food

GAFIRAQADIR & ZENAIIRA BAKSHSH

WHEN ENORA Lalet came to India in 2015 for the East-West Festival in New Delhi, it was spring time. Holi, the festival of colours, was around the corner. Lalet, a food visual artist, found her medium in paneer, chapatis and chutney. Painting a girl's face with green chutney and twisting her matted hair to stand as horizontal poles, she hung her collection of tiny plastic chutney packets on them.



Another art installation was of a man's head sprinkled with *gula* over a top bun stacked with cottage cheese. She even managed to use shaving foam, *gula* and pastry decoration sugar in some of her portraits. Lalet was in Delhi over the weekend as a presenter at 'Future Collective: Conscious Culture Design Fair', at Delhi's Bikaner House.

An "aspiring minimalist", she has been travelling across different cities in India to create an artwork challenging traditional visualisation of food, lifestyle and people. Currently, she is working on her new series on the invitation of the Alliance Francaise, Bhopal. Lalet's art journey began more than a decade



Enora Lalet (above); one of her installations

ago, when she first exhibited her culinary portraits in Bordeaux. Her series 'Cooking Faces', which used every conceivable ingredient — from cooking cocoa to coconut and ketchup — had portraits of people wearing them on their faces, sauces dripping from eyelashes, and noodles streaming down their necks, telling stories of excesses and identity. Using pop colours and cutlils, she created art that would convert any philistine.

"People should not be identified on the basis of their phones, cars or clothes. We are more than that and we forget it because of the prevailing system," says Lalet. Her travels have taken her across the globe, from Cambodia, Thailand, and Indonesia to New York, Berlin, London and Madrid.

Through her work, Lalet resists existing geographical borders and mixes cultures and subjects in an attempt to create "an imaginary art geography" that will transcend traditional maps and thought processes, she says. "Flavours make you travel," she adds.

Food, she says, comes with associative ideas of identity, values, taboos, and disgust. "Food tells a lot of stories. I add strange characters to my illustrations but food is always the main ingredient," says Lalet. Her personal favourites in cuisines are Indian and Italian, though lately, she has taken a liking to Greek food as well. Even with all her travel, Lalet manages to maintain her own kitchen garden back home in Bordeaux, France.

Armed with a masters degree in art and a degree in anthropology, Lalet began to question the unnecessary display of female bodies in advertisements to promote sugary products. "My curiosity led me to choose food visual art as a full-time career," says the 34-year-old. Her early years in Indonesia introduced her to the colourful performances of the Ramayana dancers in Bali. It inspired the use of colour in her work.

Ideas of sustainability and reuse fill her canvas, where Lalet uses everything from vegetables and fruit scrapes to empty egg shells and pompos. Turning vegan has been part of the process. "Eating fish and meat does not make sense while the world is in a crisis," says Lalet, who has also stopped buying new things unnecessarily. "Art is finally about making people smile and pushing people to question themselves," she says.

इंडिया सीरीज के लिए एनोरा काजू कतली, भिंडी, कच्ची हल्दी से तैयार कर रही आर्टवर्क

फ्रांसीसी फूड विजुअल आर्टिस्ट एनोरा भोपाल में 2 महीने तक करेंगी काम

ART WITH UNIQUENESS
मिठी विवेकर, भोपाल

फूड माइथोलॉजी: इस तरह आर्ट वर्क करती हैं तैयार

इसलिए चुना मध्य प्रदेश और भोपाल

एनोरा लालेट बर्लिन, फ्रान्स, इटली, स्पेन, जर्मनी, लंदन और न्यूयॉर्क में काम करने के बाद नए भारत में काम करने के लिए आते हैं। अपनी इस भारत यात्रा में वे भारत के 9 शहरों भोपाल सहित कोलकाता, पुणे, विजिटम, बॉम्बे, पॉन्डिचेरी, हैदराबाद में एनोरा लालेट अस्थापित करेंगी। इंडिया सीरीज पर काम करने के लिए एनोरा ने सबसे पहले भोपाल को चुना। वे यहां दो महीने तक अलग-अलग शोप्स पर काम करेंगी।

एनोरा ने भोपाल में बनाए दो आर्ट शोप्स में लोकल फूड माइथोलॉजी को समझने हुए यहां की मिठाइयों और मिलने वाली सब्जियों व फलों का इस्तेमाल किया है। अभी तक इन्होंने भिंडी और कचूरी परियोजना से इंडियन सीरीज का अंशभूत भोपाल की स्टूडेंट्स क्लब में दिखाने का इरादा रखा है।



(1) एनोरा अपने मन-मुग्धिका रूप से महिलाओं की बाँधी पैट फोटो है। (2) इसके बाद उन्हें लोकल फूड (ताज़ा) का काम कर रही होगी है, जहाँ का) नियमों में काजू कातली, मिठाइयों, हल्दी, अदरक, गोदा, फूल आदि से इस महिला को डेकोरेट करती है। (3) इसके बाद लगभग मिलन-कुलता केन्द्रावर्ग देखर इसका फोटोशूट करवाती है। फोटोशूट के बाद प्राप्त फोटोआल्बम को वे विभिन्न आर्ट गैलरी में एनोरा लालेट लगाती है।

• एनोरा बताती हैं कि मध्य को अपने कबो: स्पेट के रूप में चुनने का कारण यहाँ की टाइमलाइन आते है। हाल ही में एनोरा ने एक डॉक्यूमेंटरी मोरारो सम्मेलन को गैर अर्थों वाले गैर आर्ट शोप की शकल दी, जिसमें उन्होंने अर्थों के और पर कानुन कतली और कतली को का इस्तेमाल किया। भोपाल के टैट आर्टिस्ट स्कूल पर भी उन्होंने हाल ही में अपना आर्ट शोप शुरू किया, जिसमें उन्होंने पेट के फूलों के साथ कचूरी हल्दी का इस्तेमाल किया। स्पेन पर एनोरा ने भारतीय महिलाओं की छवि दिखाने को कोशिश की है, इसलिए फूलों का 3-डिमेंशनल कला बनाया गया है, जिसमें आधुनिक महिला को बताते हुए कच्चे हल्दी का इस्तेमाल किया है। इस आर्ट शोप में बाँधी पर लकड़ा नीला रंग शिखर को दिखाता है।

Challenging stereotypes with food-art

This French Artist Likes To Stay 'Out Of Comfort Zone'

Shuchita Jha@timesgroup.com

Bhopal: French artist Enora Lalet, who creates art with food, is here in Bhopal to break stereotypes related to cultures and cuisines by experimenting with food-art, making accessories and ensembles made entirely out of fruits, vegetables and local dishes.

Lalet started her journey 10 years ago when she decided to challenge the stereotypes and cultural conditioning of citizens of different countries by creating objects that were out of their comfort zone and they did not have an opinion or judgment about it. "Every culture — Indian, French or Indonesian etc — has its own stereotypes, taboos, judgements,



French artist Enora Lalet creates art with food

stigmas and dogmas. Food is something that is very culture specific and the idea of mixing the two to create a third object appealed to me. When you see a portrait or a landscape, you know how you are supposed to react because of the conditioning of the mind by the cultures, but because of this, people forget who they really are. This is an effort to allow them to think outside their norms and accept, appreciate, criticize something they haven't seen before and introspect. They can also challenge their beliefs and tho-

ught process this way," said Lalet.

As Lalet is in Bhopal, she is looking forward to experiment with local fruits like bananas, grapes, oranges and seasonal vegetables along with Ayurveda and some mythology and Gond art. "As India has rich medicinal herbs and I have been using Ayurveda since the past few years, I hope to use that. Gond art of Madhya Pradesh is very popular, so I will also be making use of the art form for the art work here. Besides, I have also planned to interchange colours of food and juices to disassociate the colours apportioned to fruits. You may pick up a blue juice and it may taste like bananas. This is also a practice to make people more accepting of new things," she added.

In the first phase of the exhibition, Lalet has displayed some of her work from Indonesia and will be making around five more portraits with body paint and food with Indian models. The exhibition will be inaugurated at Alliance Francaise de Bhopal on Friday and Lalet will begin her new projects in the coming weeks.

Indian mythology, Gond art fascinate French artist

Shuchita Jha@timesgroup.com

Bhopal: French artist Enora Lanet creates her food mythology art with local people and local cuisine to show cultural similarities and differences. She is now working with Indian models. Brought up in Indonesia, Lanet was fascinated with Indian mythology and having spent a lot of time in India, she has the hearts for tribal art, which became the theme for her first two pieces.

Making a crown out of lady's finger and applying body-paint on Palak Singh, a student who volunteered for the art, Lanet showed the relation between women, creation, nature and the number of Goddesses in Hin-



French artist Enora Lanet creates food mythology art

duism. "Women have an inner power and are very intuitive about things. They have the power to create life and know how to nurture it, like nature. The green colour represents the closeness between nature and women, both of them bring life into the world. As I know Hindu mythology and have been awed by it since childhood, I also realized that in Hinduism, women are worshipped like Goddesses in many avatars, which is represented by the crown made of lady's fingers", she said.

On Wednesday, Lanet had made a three-eyed Gond art piece with dancer and teacher Moshree Saxena. The artist made use of kaju-katlil and kalonji (nigella seeds) for the project.

"I worked on the concept of third-eye and Gond art, where they make eyes much bigger than the normal size. They also have a totally different culture and their paintings have a narrative that tells the story of their origin. So, I decided to utilize these nuances for the first model", said Lanet.

Varun Namdev, a city-based photographer is helping Lanet document her art in India for the exhibitions she will hold in future.

"Her work is very unique and it is great working with her. She has good knowledge of Indian mythology and art and seeing her sketch out so many wonderful things and then making them in real is amazing", she said.

2019



▼ Revista Semana, Août, p. 80-81



ARTISTA
ENORA LALET

@enoralalet

¡SABROSO!

Cartagena es magia. Y sus murallas, arquitectura y coloridos alimentos, inspiración. La artista francesa Enora Lalet, quien visitó La Heroica en 2017 para realizar una serie de retratos sobre la comida caribeña, es testigo de ello. Sus obras son únicas, y se caracterizan por mezclar, en un mismo espacio, la comida y el cuerpo, una combinación llena de tabúes y prejuicios.

Este trabajo, donde se observan diferentes alimentos y 'lienzos' se bautizó ¡Sabroso! Fue realizado con el fotógrafo cartagenero Rafael Bossio, quien según la artista "entendió rápidamente mi intención y estética de trabajo... a veces tan rigurosa".

La obra, compuesta por ocho retratos, tiene un aire surrealista que se logró a partir de la mezcla de diferentes técnicas como la pintura, escultura, fotografía, gastronomía e instalación. La Heroica fue el escenario perfecto, y la artista lo corrobora cuando asegura que esta ciudad tiene "una cultura alimentaria con muchos colores, donde la elección de frutas y alimentos era infinita".



PRESSE

2 0 1 8



◆ *Gourmet de Mexico*, Juin, portfolio p. 86-89

sobre
MESA

ARTE
GOURMET

P. 86

ENORA LALET: HAUTE COUTURE

FOTOS DE ROSTROS
MIMETIZADOS CON
ELEMENTOS ORDINARIOS
DE NUESTRA MESA

Texto Ingrid Cubas | Fotos Cortesía del artista

Enora Lalet es una artista plástica originaria de Burdeos, Francia, con estudios en antropología y sociología, cuya expresión se ha valido de distintos ingredientes y tipos de personas para dar como fruto fotografías y varias manifestaciones de *body painting*, performance, arte instalación y otras posibilidades, de las cuales surgen obras fantásticas repletas de colores y texturas con una gran riqueza cultural.

No sólo son una cuestión estética; también forman parte de su mitología personal, que nació a raíz de sus viajes por el mundo: Francia, Colombia e Indonesia son algunos de los destinos cuya gastronomía está expresada en sus obras.

KEPALA DONUTS, Indonesia, 2017
Concepto y realización: Enora Lalet
Fotógrafo: Matthias Luthy
FoodArt, impreso y estampado en MD,
80 x 80 cm
Cortesía del Institut Français of Indonesia
y Selaasar Sunaryo Art Space



CONCUMBER, France, 2014
Concepto, realización y
fotografía: Enora Lalet
FoodArt, impreso en Dibond,
80 x 120 cm



**LA ELECCIÓN
DE INGREDIENTES
NO ES AL AZAR.
SUS CREACIONES
SE INSPIRAN EN LA
GASTRONOMÍA
TÍPICA DE CADA
PAÍS**

MARACUTA, Colombia, 2017
Concepto y realización: Enora Laliot
Fotografía: Rafael Bosso
FoodArt, impreso en banner,
250 x 400 cm
Cortesía de la Alianza Francesa
Bolívar Cartagena de Indias



(página opuesta)
PLAMANG, Colombia, 2017
Concepto y realización: Enora
Laliot
Fotografía: Rafael Bosso
FoodArt, impreso en banner,
260 x 400 cm
Cortesía de la Alianza Francesa
Bolívar Cartagena de Indias



KEPALA PANDAN, Indonesia,
2017
Concepto y realización: Enora
Laliot
Fotografía: Matthias Lotny
FoodArt, impreso y estampado
en M2, 80 x 80 cm
Cortesía del Institut Français of
Indonesia y Sekeloa Sarjono
Art Space







Bordeaux S.O. GOOD, Festival de Gastronomie, 2014
Shower, techniques mixtes



ENORA LALET

RECETTE MIRACLE

D' aussi loin qu'elle se souvienne, Enora Lalet a toujours aimé jouer avec son assiette. « *Petite, j'élevais des montagnes avec ma purée, prenais ma fourchette pour un râteau...* ». Comme tout bout de chou qui se respecte ? Oui, mais la Française a fait de cette répréhensible activité... son métier. Diplômée en arts plastiques et en anthropologie, cette "plasticienne culinaire" use des aliments comme un peintre son pinceau. Sa palette ? De la barbe à papa, des artichauts, des fruits, du chocolat... bref, tout ce que la planète produit de comestible, « *sauf les viandes et les poissons* » précise-t-elle en bonne végétarienne. Pourquoi la nourriture ? « *C'est un matériau très riche visuellement mais aussi symboliquement : il représente tous les tabous de nos sociétés, liés à la culture, à l'éducation... Selon la classe sociale ou l'époque, on ne mange pas de la même façon et c'est plutôt drôle de détourner ces codes !* ». La Bordelaise parcourt ainsi le monde en quête de denrées, pour façonner des coiffes ou les déposer sur le visage de ses modèles. Jouant avec les couleurs et textures, ses "portraits cuisinés" combinent body-painting, scénographie, couture (les fonds sont en tissu), photo et pas mal d'heures d'épluchage ou de découpe ! Pour autant, ses œuvres ne se dévorent pas seulement avec les yeux. Enora Lalet s'illustre aussi avec ses "buffets suspendus". Conçues pour des vernissages ou festivals, ces installations font léviter les fromages ou couler les sauces, transformant la table en terrain de jeu. « *C'est à la fois régressif et pictural : on se sert avec les doigts et tout se mélange, à la façon des toiles de Pollock* ». À déguster sans modération ! *Julien Damien*



À VISITER / www.enoralalet.com, www.facebook.com/cookingfaces

À LIRE / l'interview sur www.lm-magazine.com



HAUTS DE GARONNE

PRÈS DE CHEZ VOUS

À L'ATELIER RESTAURANT, DES JEUNES DÉCOUVRENT L'ART CULINAIRE

L'Atelier Restaurant accueille dans ses murs l'exposition de la plasticienne culinaire Enora Lalet, qui a conçu les œuvres présentes, photographiées par Julie Bruhier.

Le restaurant d'application* géré par l'Association Laïque du Prado depuis 2012 à Cenon permet à des jeunes de 15 à 21 ans, accompagnés par une équipe éducative et technique, de s'exercer aux métiers de la cuisine et du service dans un environnement bienveillant et protecteur. Une activité qui est conduite dans le cadre d'un Service éducatif polyvalent d'activité de jour (SEPAJ). Le SEPAJ est une Maison d'Enfants à caractère Social (MECS) liée à la politique de protection de l'enfance du Département. Enora Lalet a travaillé en collaboration étroite avec l'équipe éducative du SEPAJ pour réaliser cette exposition pleine d'originalité où les adolescentes apparaissent avec des coiffes recouvertes de pompons, d'œufs vidés peints et collés, de franges issues du vert des poireaux, d'épluchures de bananes découpées ou derrière un masque d'artichauts, en épluchures de carottes ou de concombres tissées.

FAIRE RESSORTIR LES COMPÉTENCES

« Les jeunes ont à la fois posé mais aussi participé à la conception des œuvres. Enora Lalet a réalisé huit tableaux qui ont été photographiés par Julie Bruhier » explique Frédéric Masrevery, directeur du SEPAJ. « L'idée de départ était de pouvoir utiliser certaines parties délaissées de légumes ou de fruits pour en faire des œuvres d'art. Je ne souhaitais pas que les œuvres soient éphémères mais qu'elles perdurent dans le temps. Cette exposition a aussi généré beaucoup de curiosité. » Pour Hélène Caron, éducatrice technique à l'atelier d'application, « ce projet artistique valorise les jeunes qui y ont participé. Cela leur permet aussi d'apprendre à communiquer avec les clients et d'adopter un langage adapté. On travaille avant tout sur l'estime de soi. Ce projet



a fait ressortir les compétences des jeunes. » Pour vous faire une idée, n'hésitez pas à venir déjeuner dans ce restaurant ouvert à l'art et à l'échange... Précisons que les œuvres d'Enora Lalet, réalisées avec l'équipe du SEPAJ, illustrent la carte de vœux du Département pour l'année 2018.

* Un restaurant d'application, ou restaurant pédagogique permet aux apprentis et aux étudiants de mettre en pratique leur formation. Ouvert pendant la période scolaire, il accueille le public sur réservation.



⊕ *L'Atelier Restaurant*, du lundi au vendredi de 12h à 13h30, 70-72 avenue Jean Jaurès 33150 Cenon, 05 56 72 53 90



13 OCTOBRE. Les élus confirment leur soutien aux équipements sportifs du canton de Créon, dans le cadre du pacte territorial des Hauts de Garonne. La CDC de l'Entre-deux-Mers bénéficie de 186 000 € pour le terrain sportif de Cénac, la création de plateaux sportifs de Cursan, la restructuration du foyer rural de Salleboeuf et l'aménagement de locaux à Tresses.

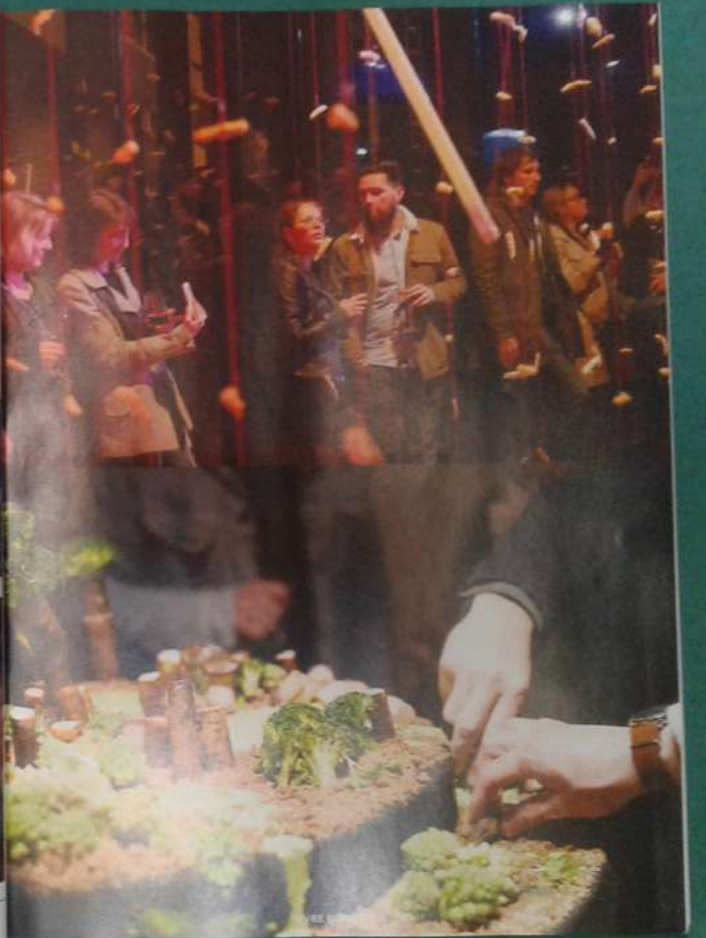
flamencos flottent au-dessus de nos têtes, ici et là, de façon aléatoire, des choses invitent les buveurs à s'en saisir : « Il s'agit de cocktails, l'un à base de gingembre et de whisky mescal blanco, l'autre, plus floral, sur une base d'amarulle, de mescal, de cardamome et de fleur de grillon », nous explique-t-elle. Au barata du lyonnais à l'origine de ces drinks plutôt rebelle. Nous pourrions dans une magnifique cave voisine par une petite partie de dames amicale et parer. Au milieu des tartinières salées noires et blanches, deux sièges enroulés apparaissent avant d'évoquer les yeux et de se mettre à parler : tout le monde entre bouche-bé. Avant de continuer ce voyage au

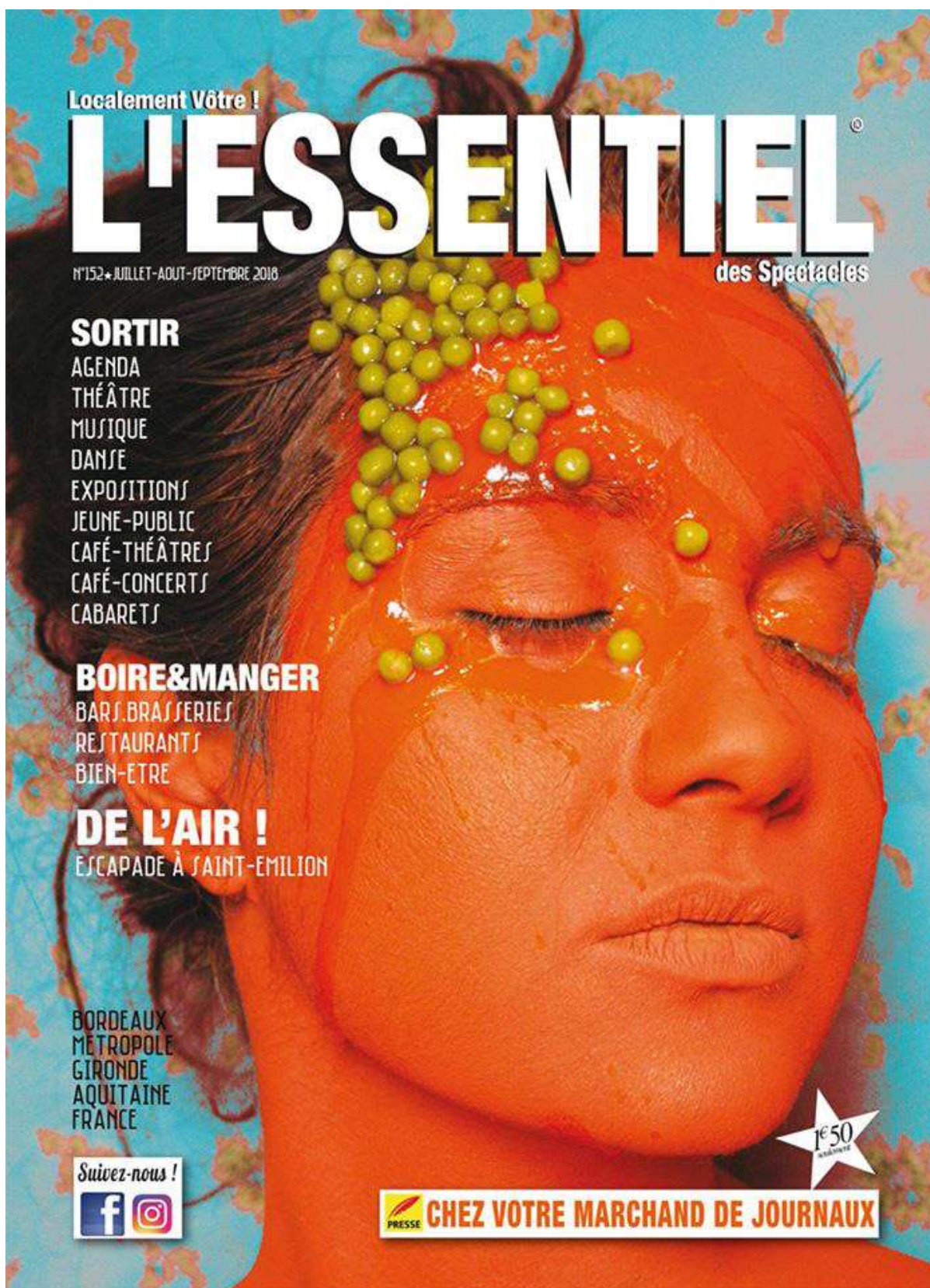
parc des sens, petit déjeuné par le bar pour déguster un merveilleux pain. Dans une troisième pièce, les tomates démontrent une maîtrise minutieuse représentant une robe campagnole faite de salades, choux romanesco, brocolis et autres crudités de légumes locaux. Au son des bruits de bouche, de mastications, de succion nous rappelons l'effervescence italienne. « Mais plus gros still sur cette pièce à plat de donner du goût, tout en rendant cette expérience, comme le souhaitent Evans », précise le chef. Une explosion de saveurs, de formes et de couleurs qu'on retrouvera dans la pièce de tomates cuites minime ou avec le buffet suspendu, lorsqu'il finit signature de cette soirée.

"LA PERFORMANCE EST PLASTIQUE, CULINAIRE ET THÉÂTRALE"

En reliant art et gastronomie, en bousillant les codes, en amenant leur savoir-faire, les deux artistes ont finalement donné naissance à une performance à la fois plastique, culinaire et théâtrale : une plongée idéale pour les pupilles et les papilles !

baribara.com et page.777.fr/baribara.com/





Localement Vôtre !

L'ESSENTIEL[®]

N°152 • JUILLET-AOÛT-SEPTEMBRE 2018

des Spectacles

SORTIR

AGENDA
THÉÂTRE
MUSIQUE
DANSE
EXPOSITIONS
JEUNE-PUBLIC
CAFÉ-THÉÂTRES
CAFÉ-CONCERTS
CABARETS

BOIRE&MANGER

BARs, BRASSERIES
RESTAURANTS
BIEN-ETRE

DE L'AIR !

ESCAPADE À SAINT-EMILION

BORDEAUX
METROPOLE
GIRONDE
AQUITAINE
FRANCE

Suivez-nous !



PRESSE CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX

Localement vôtre !

L'ESSENTIEL

des spectacles

N°151

#AGENDA
#THÉÂTRE
#MUSIQUE
#DANSE
#EXPOSITIONS
#JEUNE-PUBLIC
#CAFÉ-THÉÂTRES
#CAFÉ-CONCERTS
#CABARETS

#BOIRE&MANGER
#BARS
#BRASSERIES
#RESTAURANTS
#BIEN-ÊTRE
#SORTIR

D. 9323303 N°151 AVRIL-MAI-JUIN 2018 - 1€80

#BORDEAUX #METROPOLE #GIRONDE #AQUITAINE #FRANCE

Localement vôtre !

L'ESSENTIEL[®]

N°150

des spectacles

D 822039 | N°150 JANVIER-FÉVRIER-MARS 2019

#RENCONTRES ARTISTIQUES #AGENDA #EXPOSITIONS #JEUNE-PUBLIC
ZOOM @ BORDEAUX SAINT-MICHEL #BONNES ADRESSES #BOIRE #MANGER #SORTIR
#BORDEAUX #METROPOLE #GIRONDE#AQUITAINE #FRANCE

2 0 1 7



ENORA LALET JUNTO A una de sus obras que reinventa el mundo y el colorido de las frutas de Cartagena. //FOTO: AROLDO MESTRE.

EN LA ALIANZA COLOMBO FRANCESA

Enora Lalet y su serie "Sabroso"

REDACCIÓN CULTURAL EL UNIVERSAL

La obra de la artista Enora Lalet (Francia - Bordeaux), quien exhibe su serie "Sabroso", en la Alianza Colombo Francesa, nos lleva al mundo sensorial y a la esen-

cia de los sabores de la tradición gastronómica de Cartagena.

Este proyecto de arte contemporáneo, de la artista francesa, desarrolla en su Residencia Artística en Cartagena, las texturas, colores

y formas de las frutas tropicales del Caribe colombiano, utilizándolas en sus pinturas, en sus performances, y en sus diseños múltiples. El resultado es una fiesta sensitiva de color y forma derivados de la experiencia táctil

y sensorial de las frutas.

La artista no se limita a descubrir esencias, sino que revierte su obra a su entorno natural.

La artista permanecerá en Cartagena hasta este miércoles.

MARTES, OCTUBRE 17 DE 2017

CULTURAL

WWW.ELUNIVERSAL.COM.CO

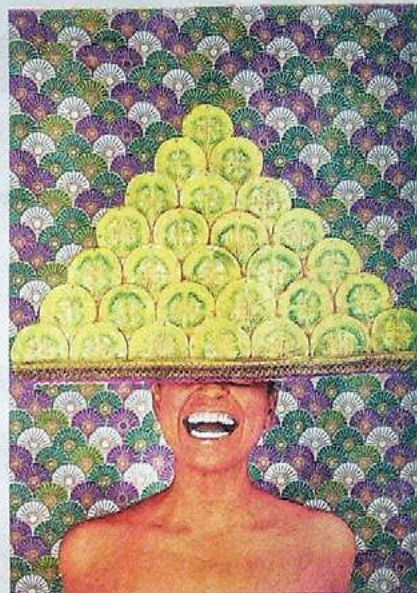
27



ENORA LALET, retrato con nubes azucaradas en Cartagena. //CORTESÍA

Enora Lalet, retratos con frutas y cuerpos

La artista francesa Enora Lalet (1986), presenta en Cartagena, una ingeniosa instalación de retratos integrados a la gastronomía local.



ENORA LALET, instalación con granadillas. //CORTESÍA

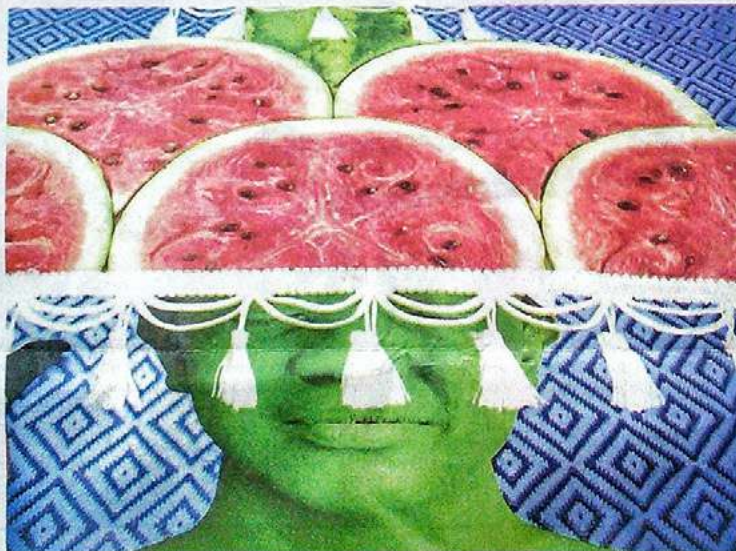
GUSTAVO TATIS GUERRA
EL UNIVERSAL

Enora Lalet (Biarritz, Francia, 1986), ha trabajado mes y medio en Cartagena, tras su instalación de arte contemporáneo "Sabroso", que integra la exuberancia de las frutas y los dulces de Cartagena sobre el cuerpo humano.

Esta artista con estudios en sociología y antropología—invitada por la Alianza Colombo Francesa—tiene diez años de estar explorando el universo de la gastronomía aplicada a sus instalaciones artísticas. Ha realizado 80 retratos entre Occidente y Oriente. Lo ha hecho en la India, en Francia, en la isla de Bali, Tailandia, Camboya, integrando mestizajes y ancestros culturales, frutas y comidas singulares. Su primera exposición fue en 2010 en Burdeos.

"He tenido la suerte de viajar y trabajar por el mundo, gracias a mis padres que son viajeros, y uno de mis lugares predilectos es la India, en donde hemos vivido desde hace muchos años".

Al referirse a la expe-



ENORA LALET, ARRISTA FRANCESA, ingeniosa, creativa, que utiliza las frutas y elementos de la gastronomía sobre el cuerpo humano, para generar una nueva dimensión del retrato y la instalación artística. //AROLD MESTRE-EL UNIVERSAL

riencia en Cartagena, dice que "Hay contrastes y ambivalencias culturales en la gastronomía, una búsqueda polifacetedad que a su vez, cuestiona las propias contradicciones, estereotipos y prejuicios, e inte-

gra lo diverso".

Está sorprendida porque algunos elementos elegidos guardan para ella culturalmente, lo rico y monstruoso. Por ejemplo, las muñequitas de leche que venden en el Portal de los Dulces, son

para ella, como diminutos cadáveres de muñecas comestibles, y las ha integrado a algunos de sus retratos, generando sensaciones oníricas, fantásticas y monstruosas. Le interesan no solo el colorido de las frutas,

sino sus texturas, formas y volúmenes, su misteriosa sensualidad y belleza. Ha cortado las coronas de las piñas, las granadillas, las patillas, los plátanos, dulces y fritos, y orejeras y narigueras de la cultura zenú, y

ha generado contrastes de color sobre el rostro y los cuerpos. Los algodones de azúcar que parecen nubes rosadas las ha puesto sobre el cabello de una muchacha afrodescendiente. El resultado de esta instalación efímera, es contundente, bello y perdurable. El proceso genera una obra artística forjada con elementos cartageneros: frutas, fritos (buñuelos), diseños, y criaturas vivientes. En este proceso ha participado el fotógrafo cartagenero Rafael Bossio. "Mis instalaciones son interdisciplinarias, híbridas, tienden a disminuir las fronteras y las diferencias, y buscan los espacios públicos", precisa. "El arte debe salir al encuentro con todos los públicos y ser asequible a todos los seres humanos". Ella comparte la visión del investigador David Lebreton, de que uno come recuerdos y sensaciones, y crea con ellos, una mitología personal. Ha vivido en Bali, Lombok, Sulawesi, entre otras. Integra en sus instalaciones, la gastronomía al cuerpo.



Esta francesa llegó a Indonesia cuando tenía ocho meses. Sus padres son viajeros incansables, y se establecieron en Indonesia, hasta que Enora Lalet cumplió los 15 años. Esa cultura es parte de su mitología personal. Ha vivido en Bali, Lombok, Sulawesi, entre otras. Integra en sus instalaciones, la gastronomía al cuerpo.



Enora Lalet

TATA BOGA ENORA

Seniman asal Prancis ini meramu tampilan makanan dengan wajah para modelnya.

Anwar Siswadi

anwarsiswadi@gmail.com

Puluhan mi kering ditata seperti susunan batu bata untuk tembok. Dua pasang tangan muncul dari lubang-lubangnya, dengan posisi memeluk dan jemari menggenggam. Tangan lainnya terlihat hanya diawali jemari di sudut atas dan bawah. Dari sebuah lubang lain, seruit wajah tampak mengintip.

Susunan mi itu dipulas warna merah sehingga terkesan seperti bendera Republik Indonesia. Sederet kalimat semboyan di bawahnya menegaskan simbol negara itu dengan warna merah juga. "Flag-mie for Bhineka Tunggal Ika". Itulah judul yang disemat pada karya foto berukuran 75 x 100 sentimeter tersebut.

Gagasan karya Enora Lalet ini jelas mengandung multitalafsir. Ini bisa dimaknai sebagai pernyataan politik, semacam kritik, atau sebuah humor satire. Namun, yang pasti, seniman Prancis 31 tahun itu mengaku kagum dengan keberagaman dan persatu-



Kepala Donat.

an di Indonesia.

Negeri ini tak terlalu asing bagi Enora. Orang tuanya, yang punya hobi berat berkeliling ke sejumlah negara, mengajarkannya ke Indonesia saat ia masih berusia 1 tahun pada 1987. Tinggal di Bali, mereka pun sempat berkeliling pulau ke Sulawesi, Flores, hingga Papua. Menghindari sunsana kota, Enora sekeluarga memilih tinggal di perkampungan.

Pertama kali datang ke Bandung, ia menjalani residensi sebulan lebih sejak 3 Januari 2017. Pada program kerja sama Institut Prancis Indonesia (IPI) Bandung dengan Selasar Sunaryo Art Space ini, Enora berkolaborasi dengan Mathias Lotby. Mereka melanjutkan seri karya Cooking Faces yang dirintis sejak 2008 dan kini telah berjumlah 50-an

karya.

Hasil residensi Enora sejumlah 14 karya foto itulah yang kini tengah dipamerkan di Galeri Bowah Selasar Sunaryo Art Space, Bandung. Eksternasi berjudul "Tata Boga" tersebut dibelut pada 24 Februari-19 Maret 2017. Adapun karya tujuh seniman muda yang ikut program *workshop* bersamanya dipajang di Galeri Seyap.

Ide pameran ini merupakan mimpi Enora dua tahun lalu. Dia merana harus membuat seri karya *Cooking Faces* yang baru dengan orang dan makanan asli Indonesia. "Karena mitologi dan budaya Indonesia sudah campur sekali dengan budaya Prancis saya," katanya dengan bahasa Indonesia yang fasih.

Seniman-lulusan ber-

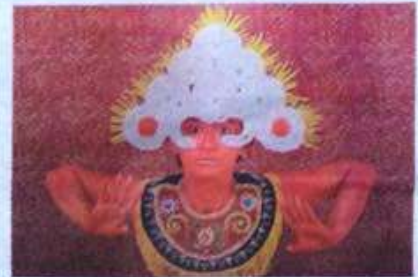
nya salak, nanagas, buah naga, dan rumbutan. Kulit nanagas dipakainya sebagai pelapis helm. Adapun kulit salak sebagai wajah topeng. Sedangkan kulit buah naga bertengger di topi yang biasa dipakai perupa Sunaryo.

Sed makanan favorit, Enora mengandrungi tempe. "Kalau keliling Indonesia, saya pasti harus makan tempe," tuturnya. Tempe kesukaannya bikin-an Malang yang memakai daun. Semua makanan yang dipakainya sebagai karya dalam pameran ini telah dia coba.

Pemilihan bahan makanan itu berdasarkan dua pertimbangan. Pertama, ia mencocok makanan yang tidak berubah dengan cepat atau basi. Paling tidak, bentuknya masih sama ketika ia membuat struktur karya



Rambut Kecang Panjang.



Kerupuk Legong.

FOTO: FOTO TEMPO/ANWAR SISWADI

gelar master bidang seni dari University Michel Montaigne Bordeaux III pada 2011 dan master bidang sosiologi dari University Victor Segalen Bordeaux II itu sangat tertarik dengan kepercayaan. "Karena saya belajar mitologi, dan antropologi juga sebuah disiplin yang menarik untuk hidup saya dan karya saya juga."

Dia mendapatkan banyak arti dalam budaya, seperti kostum dan makanan. Perseoran itu yang diangkat sebagai tema utama dalam seri karya *Cooking Faces*, terkait dengan manusia dan makanan serta eksistensinya. Tidak benar-benar memasak wajah, Enora meramu tampilan makanan dengan wajah para modelnya yang dirias hingga mengecat badan mereka. "Saya perlu berhati-hati karena ada budaya yang menilai tidak pantas menaruh makanan di wajah orang," ujarnya.

Jangan berharap melihat secuil daging apa pun pada karyanya karena ia seorang vegetarian sejak 12 tahun lalu. Aneka buah yang menjadi santapan favoritnya tampil dominan dalam karya, misal-

hingga dua hari. "Itu menarik juga, makanan bisa berubah, ada hidup," kata dia. Pertimbangan lainnya, Enora memilih makanan yang punya bentuk atau motif menarik.

Pada model lain, Enora melitikan kacang panjang menjadi rambut. Begitu pun kemas dari susunan kue semprong berwarna hijau dan susunan donat warna-warni pada bola besar yang membungkus kepala. Adapun kerupuk kaleng menjadi ornamen mahkota penari Bali. Karyanya dalam foto tersebut saling memadukan unsur garis, lekstur, geometri bidang, dan warna, serta menonjolkan perulangan dan warna mencolok yang jadi favoritnya. Beberapa karyanya pun terkesan surealistik.

Sedikit isu tentang gender juga terselip lewat para model foto yang hanya terlihat mata atau bibir. Dengan cara pandang feminis ala Barat, Enora mempertanyakan pakaian dan norma yang dinilainya membatasi perempuan. "Seri karya sekarang ini jadi konfrontasi dalam diri saya, antara ingatan masa kecil dan yang terjadi sekarang. Indonesia sangat berubah cepat." ■

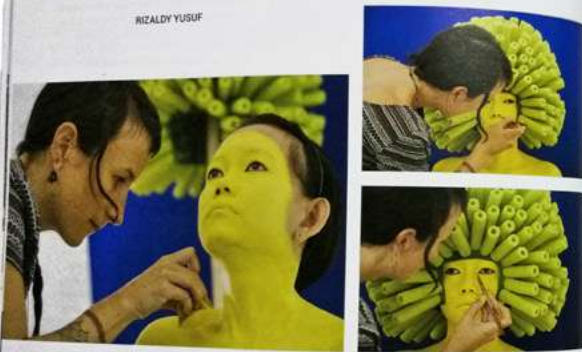


SENI VISUAL GLASAN PAMERAN

MENCICIPI SEPOTONG RASA NAIF

Ia belajar seni rupa dan antropologi, tergilagila pada gastronomi, menyukai fashion dan fotografi. Dalam kepala Lalet, semua ini tidak berada di kotak yang berbeda.

RIZALDY YUSUF



ATAU
Pameran pembukaannya
karya Enora Lalet
di Selasar Sunaryo,
Bandung.

KARAK
Sedikit aneh, 2011

Kulit dzorian menjadi helm, kacang polong menjadi kacamata, wafer menjadi wig. Ini keisengan Enora Lalet yang sebetulnya tidak baru. Perkara unik-unik makanan menjadi busana sudah jamak dilakukan. Namun, kita masih bisa melihat jejak kecermatan eksekusi seniman asal Prancis ini dalam menangani medium hingga mencapai rupa yang menarik. Setidaknya dalam tahap itu, kepawaitan Lalet menangani tekstur bahan makanan patut dicungki jempol. Ia sadar material. Untuk membuat helm, misalnya, ia memakai durian demi mendapat sentasi kasar di permukaan ketika duri-duri buahnya mengering.

Selain itu,nya perhitungan material,

pemilihan aneka makanan dalam lanjutan karya *Cooking Series* yang telah ia mulai sejak 2008 ini juga terasa kontekstual. Sebabnya, selama masa residensi di Selasar Sunaryo, Bandung yang ia jalani sejak Januari tahun ini, Lalet mengambil makanan lokal sebagai material karyanya. Ia mencari barang-barang tersebut di Simpang Dago hingga Pasar Bara.

Pada pameran yang berlangsung di Selasar Sunaryo Art Space, 24 Februari-19 Maret 2017, Lalet menyuguhkan sekitar 20 karya. Tajuk pameran ini "Tata Boga", tapi sesungguhnya kita bisa melihat banyak lapisan yang lebih dari persoalan makanan.

Ketika makanan-makanan yang dieksekusinya sudah menemukan bentuk baru, sebetulnya karya Lalet sudah selesai



FOTO: MARTINA LUTHER

SARASVATI MARCH 2011 17



SARASVATI MAGAZINE - MARCH 2011

secara rupa. Namun, ia tidak berhenti. Ia memasang aksesoris dari makanannya tersebut ke tubuh orang-orang yang ia jadikan model. Lala Matthias Lothy, fotografer yang sudah lama berkolaborasi dengannya, memotret dengan latar belakang gambar penuh warna-warna pastel. Di sinilah, perwujudan hubungan makanan dan tubuh diotik.

Mendapati makanan menjadi aksesoris yang melekat pada tubuh, khususnya muka, tak pelak, mengingatkan pada konsep kenormalan menyikapi makanan, yakni ketika seorang anak kecil sering dimarahi jika makanan yang sedang ia santap belepotan di wajah. Kenormalan yang menganggap bahwa seharusnya makanan tidak berada di wajah, dirubuhkan oleh Lalet. Ia membuat relasi yang lebih lehas antara makanan dan tubuh.

Ada yang naif dalam main-main ini. Apalagi mendapati warna-warna terang dan objek berukuran raksasa; tak ubahnya melihat imajinasi seorang anak kecil. Lalet ingat betul bagaimana orang-orang di negara asalnya menganggap tidak sopan makan menggunakan tangan. "Seperti binarang, kata mereka. Tapi di sini, itu normal saja," kata Lalet.

Menggugat konsep normal dan tidak normal ialah inti dari karya-karya Lalet. Dan tampaknya, sikap ini hasil melihat dunia yang luas. Lalet lahir dan besar di Prancis, kemudian pergi keliling dunia bersama orangtuanya yang petualang. Bahkan sebelum umur satu tahun, ia sudah mengenal Indonesia. Ia telah mendatangi pelbagai daerah Nusantara, mulai dari Malang hingga Flores, dari Bali sampai Papua.

KANAN
 Proses pembuatan karya dari Ekora Lalet di Suisar Sunaryo, Bandung.
BAWAH (dari kanan)
 Pixet Nuri, 2013
 AFALFA
 cookingfaces-web, 2011



58 SARASVATI | MARET 2017

FOTO: MATTHIAS LOTHY

masyarakatnya berpikir mereka normal, mereka memiliki nilai-nilai lebih bagus, dan yang lain tidak. Saya ingin bermain dengan keyakinan itu."

Seorang petualang, vegan, berpikiran bebas, berperawakan sederhana dengan tato dekoratif di kedua lengan, pemusik senyum, seniman 30 tahun ini seperti seorang hippie. Ia belajar seni rupa dan antropologi, tergila-gila pada gastronomi, menyukai *foodies* dan fotografi. Dalam kepala Lalet, semua ini tidak berada di kotak yang berbeda.

"Dalam hal apa pun, termasuk disiplin ilmu, saya tidak suka kalau dunia dipisahkan. Karena kita bisa membuat sesuatu yang kaya jika semua yang ada berbungun."

Lewat karya Lalet, kita merasakan pengalaman yang menyenangkan di permukaan - pemuk warna lembut nan cerah serta imaji-inaji yang jenaka yang dibangun dengan kemasmpaan teknis rupa yang mumpuni. Jika mau berhenti di sana pun tidak ada salahnya. Tapi kalau memang mau masuk lebih dalam, karya Lalet siap memberi lebih melalui kritik yang lugus di baliknya. ■

KANAN ATAS
 Spaguetti, 2011

Perjalanan membuka pikirannya lebar-lebat. Ia melihat budaya lain dan menerimanya sebagai perbedaan yang semestinya tidak berada dalam dikotomi normal-tak normal, khususnya budaya makan.

"Banyak orang yang mengatakan orang lain tidak normal karena memakan apa yang menurut mereka seharusnya tidak dimakan. Mereka berkata, 'Kenapa orang makan itu? Itu kan jijik! Tapi sebetulnya, konsep normal itu sudah diformat. Setelah saya sering melihat kepercayaan orang-orang yang berbeda, saya rasa tidak ada yang normal dan tidak normal,' ujarnya. "Ada banyak masalah di dunia karena



CULTURE

1^{ère} partie

Food artist

→ Ses portraits culinaires illustrent l'affiche du festival 10/10 depuis 3 ans. Elle sévit également lors des soirées culturelles avec des installations vivantes ou des buffets suspendus. Influencée par la culture haïtienne, qui fait partie de sa mythologie personnelle, Enora Lalet transforme la matière alimentaire en matériau, le corps humain devient une toile peinte, très colorée, « surexposée ». Au pays de la gastronomie, elle met en scène le corps, élimin le plus souvent, au cœur de ses questionnements : les rituels du repas, cette ambivalence entre le goût et le dégoût, « le beau n'est au travail qu'il peut aussi être laid par ce qu'il y projette ». Véritables voyages sensoriels, ses expositions au carrefour du pictural, de la gastronomie et de la sociologie bousculent les codes et les genres. ED

Au printemps, Enora Lalet sera en charge d'un atelier de portraits réalisés avec des adolescents à l'Institut départemental de développement artistique culturel (IDDAC). Portraits qui feront l'objet d'une exposition en juin.



◆ La Gazette de Bali, Janvier, n°136

ENORA LALET : METTRE EN SCENE CORPS HUMAIN ET CORPS CULINAIRE

L'artiste plasticienne française Enora Lalet s'est fait une place bien à elle dans l'art contemporain avec ses recherches artistiques sur la nourriture qu'elle décline à travers des installations, des textiles, du *body-painting* et de la photographie dans le monde entier. Bali a la chance, à l'occasion du Festival de la Science organisé par l'Alliance Française, d'accueillir une exposition rétrospective du travail de cette artiste qui préparera par ailleurs à Bandung à partir du mois de janvier 2017 une série de portraits indonésiens en lien avec la gastronomie javanaise.

Quel est votre lien avec l'Indonésie ?

La première fois que je suis allée en Indonésie, j'avais 8 mois, mes parents étant des globe-trotters, ils sont très vite tombés amoureux de cette culture incroyable et de ses habitants. Par la suite, nous y allions tous les ans, 4 mois par an exactement jusqu'à mes 15 ans. La culture indonésienne fait donc partie de ma mythologie personnelle car une partie de mon enfance s'y déroule. J'apprends donc le bahasa à l'âge où on n'oublie jamais une langue, à l'âge où j'apprends à parler aussi ma propre langue natale, le français. Nous passons beaucoup de temps à Bali dans les années 90, puis Lombok dès que Bali fut bondé, puis de plus en plus à l'est. Aujourd'hui, moi et mes parents sommes davantage attirés par la Papouasie, Sulawesi ou encore les Moluques.

cette obsession de vouloir changer la couleur des aliments dans mes buffets suspendus pour déstabiliser le mangeur). J'ai d'ailleurs décidé de m'arrêter sur trois laintes qui



Votre résidence à Bandung forest-elle l'objet d'échanges avec des artistes indonésiens ?

Durant ma résidence au Selasar Sunaryo Art Space (jan-fév 2017), je prévois de compléter cette collection de *Cooking Faces* avec une série de nouveaux portraits cuisinés : des modèles exclusivement indonésiens et de la nourriture traditionnelle indonésienne. Cette série débute en 2008 met en scène corps humain et corps culinaire dans un rapport-support / matière inhabituel. Fardés de peinture corporelle, les visages sont déshumanisés, ornés et parés de détournement alimentaire dans une esthétique poétique et criarde. Un travail où la texture est reine et accorde les sens dans une confrontation désirable aux morsures de la table. Quel de plus impide que de venir continuer cette série en Indonésie, cette démarche fait sens car mon travail est lié à cette culture de cœur. Et bien entendu, j'organiserai des workshops avec des artistes locaux pour réaliser ces structures culinaires. Je suis aussi à la recherche de photographes indonésiens pour prendre les photos de ces portraits. Et bien sûr, de modèles locaux à peindre, tous âges confondus.



n'ont attiré d'un point de vue gastronomique toute mon enfance : les verts, les roses et les bruns. Je pense aux *edooon verts*, aux *Angupé rose*, aux *dragon fruits*, aux *sate*, aux *kebab*... ce sont des matières avec lesquelles j'ai l'intention de travailler. Le mélange des genres et des cultures est au cœur de mon travail car je pense avoir moi-même un mélange culturel, dans mes photographies, le corps est peint comme dans un rituel, sur-maquillé, la nourriture d'ici et d'ailleurs se retrouve en objet de décor, déstabilisant ainsi les arts de la table car on le sait, on nous le répète mille fois : on ne joue pas avec la nourriture.

Êtes-vous fan de la cuisine indonésienne ?

Manger relève d'une sensualité culturelle et implique une expérience poly-sensorielle. 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. En effet, mon expérience de la nourriture indonésienne m'a fascinée, que ce soit dans la présentation ou le goût. 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 qui nous forment à une culture unique. On est formé dès l'enfance à « savoir manger », à classer les aliments, les couleurs qui se mangent ou pas, les textures qui nous dégoûtent, ou d'autres qui nous attirent. Je pense qu'il est possible que je me reboue un peu de la gastronomie française extrêmement pesante, lourde, austère, empli de codes et d'absurdités, le contraire de la gastronomie indonésienne, colorée, chargée, hallucinogène tant on a l'impression de manger une part de rêve. Mes études d'anthropologie furent une révélation, elles ont donné un sens à ma pratique ainsi qu'à ma pratique. Donc oui, je suis fan de la cuisine indonésienne.

Que vous inspire l'Indonésie pour votre art ?

Ces nombreuses années à Bali ont extrêmement enrichi ma personne et ma pratique artistique. J'étais fasciné par le Legong, ces chimères brutales, cette esthétique poussée au plus haut degré, cet art pour l'art. Je pense que ces personnages mythologiques ont aujourd'hui une grande place dans mon travail, on les retrouve dans mes installations vivantes très ornementales mais aussi dans ces portraits pop rappelant peut-être les coiffes et l'exotisme de maquillage chez les danseuses balinaises. Je détourne la matière alimentaire pour en faire des parures aussi chargées que les costumes des danses indonésiennes. D'autant plus que certains plats et desserts aux couleurs baroques ont forcément influencé mes photographies aux couleurs criardes (par exemple

Propos recueillis par Soledad Georgiadis

Exposition photo « Eat It ! »
Bentara Budaya,
du 27 novembre au 10 décembre.
Jl. Professor Ida Bagus Mantra n°88,
Kebonkaya, Sukawati.
Plus d'info sur l'artiste sur
www.enoralalet.com





◆ *Applauz, Food-Art-Travel*, Indonesia, p. 76

aplaus
MAGAZINE

CHITCHAT

Enora Lalet

TEXT Dita Safitri | PHOTO Wahyu Saddam Husin

For this French visual artist, food isn't all about eating.

ENORA Lalet, *visual artist* asal Perancis yang mengaku sudah sejak lama jatuh cinta pada Indonesia itu tak bisa menyembunyikan rasa senangnya bisa kembali ke Medan. Kunjungan pertamanya sewaktu ia masih kecil, tak menyisakan apa-apa kecuali fotonya di pinggir Danau Toba. "Sama seperti orang tua, saya juga jatuh cinta sekali dengan Indonesia dan budayanya. Dalam setahun saya bisa dua kali ke Indonesia," kisahnya

dengan Bahasa Indonesia yang kadang diselingi Bahasa Inggris.

Tak seperti pelukis kebanyakan, wanita berusia 30 tahun ini menggunakan makanan sebagai material lukis dengan wajah manusia sebagai kanvas. Sayuran, buah hingga kue-kue menjadi 'cat' yang menghasilkan puluhan karya yang kemudian dipamerkan keliling dunia: Frankfurt dan Jawa di tahun 2013, New Delhi pada 2015, Noumea (New Caledonia) pada 2016. "Kali ini saya kembali ke Indonesia untuk memamerkan seri *Cooking Face* milik saya di Medan," ungkapinya.

Cooking Face sendiri adalah rangkaian lukisan yang mulai dikerjakan Lalet sejak 2008



lalu. Filosofi makanan yang dalam dan beraneka ragam mengusik jiwa seni dalam dirinya. "Karya seni saya melibatkan *face painting* dan *body painting*. Saya membalik fungsi makanan dan menggunakannya sebagai hiasan yang diaplikasikan ke wajah dan tubuh. 50 karya saya ini dipamerkan secara tunggal pertama kali tahun 2010 di Espaca 29 di Bordeaux."

Menggunakan makanan, apa ia tak takut dicemooh? "Tentu saja ada yang menyebut saya buang-buang makanan. Tapi sampai saat ini saya tidak pernah menghabiskan banyak material makanan untuk karya saya. Sebagai seorang vegetarian, saya justru sangat menghargai makanan," kilahnya. Unikny-

hasil karya Lalet, bukan hanya dari material yang digunakan tetapi juga proses pengerjaannya yang juga melibatkan fotografi. Karena alasan itu jugalah, ia lebih suka disebut *visual artist* ketimbang pelukis.

"Makanan kan bisa busuk, jadi untuk mengabadikannya digunakanlah seni fotografi. Dulu saya juga bertindak sebagai fotografer. Berhubung saya bukan fotografer profesional, sekarang tugas itu sudah saya limpahkan pada orang lain."

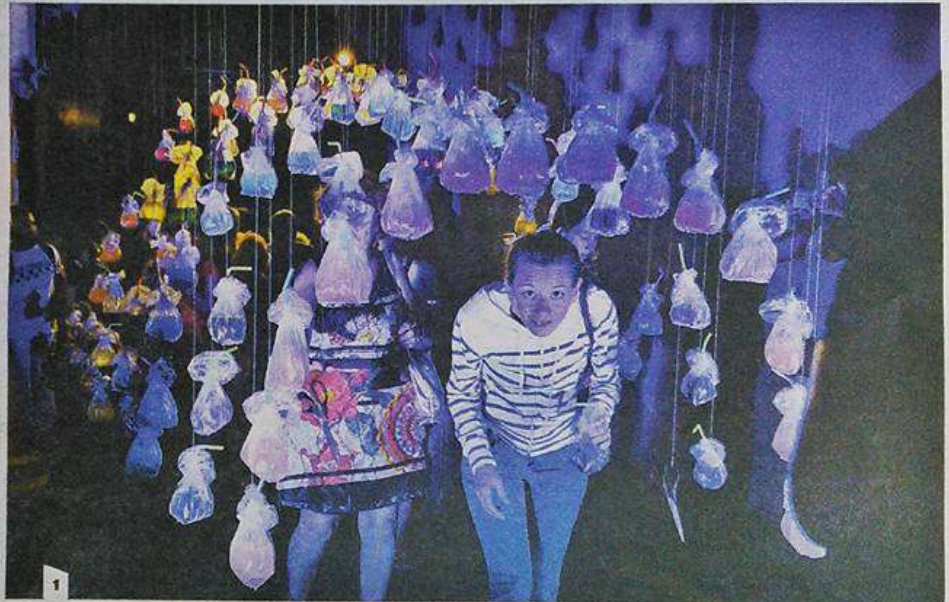
Lalu, apa rencananya di masa depan? "Saya ingin membuat karya dari makanan-makanan milik penduduk lokal, termasuk Medan," tutupnya penuh harap tinggi.

2 0 1 6

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

FAUBOURG-BLANCHOT. Le Centre d'art a lancé sa nouvelle saison hier soir. Pour cette première, c'est à guichets fermés que l'équipe a accueilli son public, soit plus de 80 personnes. Entre rêve et franche réalité, la rencontre était placée sous le signe de la surprise et de l'impertinence avec des artistes joueurs, délibérément insolents, et une exposition autour des camisoles de force.

Textes : Stéphanie Chenaïs
Photos : Jacquotte Samperez



1 et 2 Le ton est donné dès l'entrée. Le public est invité à passer sous un « arc-à-boire ». Un coup de ciseaux, le fil est rompu et la « boisson take-away » est emportée. Cet encas de bienvenue est une installation d'Enora Lalet, plasticienne culinaire. En fin de soirée, les spectateurs ont pu poursuivre la visite de son univers onirique et régressif avec son buffet suspendu et sa nappe de crêpes qui, une fois n'est pas coutume, leur a permis de jouer avec la nourriture sur fond de violoncelle. **3** Accueilli par les membres de l'équipe du Centre d'art, tous vêtus d'inquiétantes combinaisons blanches, le public a ensuite découvert la folie douce des Fous à lier qui avaient carte blanche hier soir. Arnaud Aymard, Sylvain Lorgnier, Erwan Botrel, Didier Super, artistes locaux et internationaux, ont rendu hommage aux femmes, à leur manière. **4** Pas moins névrosé que les autres, le personnage de Célia Chabut a partagé toutes ses astuces pour se remettre d'une rupture amoureuse. Une étape difficile, personnelle mais universelle, qu'elle a savoureusement su résumer en 23 secondes. **5** Juste avant son départ, le public a pu s'immerger en primeur dans l'exposition collective « Cas m'isois ». Société de consommation, codes-barres de prison, enfermement dans son propre corps, la camisoile de force se décline de façon très contemporaine jusqu'au 28 avril.



Pikiran Rakyat

RABU (KLIWON) 16 NOVEMBER 2016
16 SAFAR 1438 H
SAPAR 1950

KHAZANAH 21



KEGIATAN "Nusantara Menari" bersama Studio Tari Indrawati Poerwo Lukman akan digelar pada Jumat, 25 November 2016 di Ballroom Bumi Sangkurang Jalan Kiputih Kota Bandung.**



PERGELARAN "A Tribute to The Beatles" akan digelar pada Sabtu (26/11/2016) dengan menampilkan Mat Bitel Band. Acara ini berlangsung di Hotel California, Jalan Wastukencana, Kota Bandung.**

SEJUMLAH seniman bersama kurator Jim Supangkat menggelar pameran dengan judul "Abad Fotografi" mulai 15 sampai dengan 28 November 2016 di Galeri Nasional Indonesia, Jalan Medan Merdeka Timur, Jakarta.**



PROGRAM Bandung New Emergence (BNE) kembali digelar di Selsar Suryawo Art Space, Jalan Bukit Pakar Timur, Bandung. Memasuki BNE volume keenam, sejumlah seniman menggelar karya dalam tema "Listen", 18 November sampai dengan 11 Desember 2016.**

SENIMAN Randy Karuniekwan menggelar pameran berjudul "Sathar Vol. 1: Past" mulai 26 November 2016 sampai dengan Januari 2017 di World's End Gallery Kompleks Suraipalli Core, Jalan PHH Mustopa, Kota Bandung. (WEP)**



Bahan Makanan dan Karya Seni

BAGAIMANA jika bahan makanan diubah menjadi karya seni rupa? Seniman asal Prancis Enora Laet membuktikan kalau medium untuk seni bisa memakai bahan apa saja, termasuk bahan makanan.

PADA pameran "Eat It!" yang menjadi rangkaian Pesta Sains 2016 dengan tema "Makanan & Kita", Enora memamerkan belasan karya fotografinya. Berlangsung di NuArt Sculpture Park, Kompleks Setraduta, Kota Bandung, pameran "Eat It!" digelar mulai 3-18 November 2016. Pada catatan pameran, Enora menyebutkan, kegiatan makan menggugah sensualitas dalam keseharian dan melibatkan pengalaman multiindrawi. Enora memilih menggunakan bahan makanan sebagai bahan utama dan titik fokus praktik artistik. "Sebagian dari masa kecil saya dihabiskan di Indonesia. Budayanya yang kaya dari sudut pandang kuliner ini merupakan bagian dari mitologi pribadi saya sendiri. Sejak awal, pengalaman ini memengaruhi karya seni saya," tutur Enora. Enora menyebutkan, dia mulai memotret wajah dengan bahan makanan pada 2008 lalu. Proyek itu dia beri nama "Cooking Faces". Karya ini berupa seri yang menggambarkan tubuh manusia dan rupa kuliner dalam bentuk yang tidak wajar. Wujud *body painting* yang tebal dan wajah yang tidak manusiawi, menghiasi perubahan rupa makanan dalam estetika pop yang tajam. Sampai hari ini, Enora telah membuat sekitar 50 foto potrait yang menggabungkan *body painting*, bahan makanan, dan fotografi. Beberapa di antaranya bisa dilihat pada pameran "Eat It!". Foto karya Enora menampilkan warna-warni cerah yang *ngopon*. Penjungjung pameran bisa secara langsung melihat dan

merasakan keunikan karya Enora. Dalam bentuk foto potrait, Enora membuat foto yang menyatukan bahan makanan dengan manusia sebagai objek fotonya. Salah satu karya Enora berjudul "Chou Fleur". Karya yang dibuat pada 2012 ini menampilkan dua sosok manusia yang melewati proses *body painting*. Si perempuan diberi warna hijau, sedangkan pria berwarna ungu. Pada bagian kepala keduanya, Enora menaruh kubis merah dan selada hijau sebagai rambut mereka. Jika tidak diperhatikan dengan saksama, dua rambut sayuran itu tak kentara karena Enora membiarkan warnanya menyatu dengan warna *body painting*. Pada karya berjudul "Eat Hair", Enora membuat dua foto yang dibiarkan melahirkan komposisi warna kontras. Pada sosok perempuan berkulit putih, Enora menaruh spaghetti setengah matang yang dijadikan mahkota kepala. Sementara itu, pada sosok berkulit hitam, Enora menyusun potongan timun berwarna hijau muda yang dibiarkan menyatu dengan latar belakang foto, yaitu ekor burung merak. Makanan khas Jepang, sushi hadir pada karya berjudul "Yin Yang". Masih dengan konsep dua foto yang memperlihatkan kekонтрасan komposisi, Enora memotret seorang perempuan yang sekujur tubuhnya telah dicat hitam. Panganan sushi California roll yang dibalut ikan salmon berwarna oranye diletakkan di bawah hidung lengkap dengan sumpitnya. Enora memotret dengan sudut pandangan terba-

lik, jadi bagian mata ada di bawah. Di sebelahnya, Enora memotret dengan sudut pandang bawah, sehingga bagian dagu menjadi sentral. Di foto ini, tubuh model dicat berwarna putih pucat. Unsur makanan hadir lelehan madu yang diteteskan dari bagian mata. Dari sudut pandang dagu, lelehan madu seperti air mata yang sedang mengalir. **Eksperimen unik** Eksperimen yang unik terlihat pada karya berjudul "Paxelhor Afalfa". Pada karya ini, Enora memotret dua sosok pria berkepala botak. Di foto pertama, Enora membuat motif papan catur dari kepala sampai wajah. Warna hitam dibuat dari lembaran nori atau rumput laut kering yang ditempel pakai madu, sedangkan warna putih dari cat putih yang dipulaskan. Pada foto kedua, Enora menaruh rimbunan kecambah yang menutupi bagian jidat sampai mata. Pada karya berjudul "Zorvanu", Enora berkolaborasi dengan Matthias Lothy. Di foto pertama, wajah model dicat berwarna biru. Warna ini menjadi kontras dengan susunan kulit lemon berwarna kuning cerah yang dijahit berbentuk bulat. Jahitan kulit lemon ditaruh menutupi hidung dan mulut. Di sebelahnya, foto memuat objek seorang perempuan yang wajahnya dicat berwarna kuning. Pada bagian mulut dan hidungnya terdapat lobak putih yang dicat memakai medium cat air. Lobak ini merekah seperti buny. (Windy Eka Pramudya/"PR")**

Lekuk Tubuh Pengaruhi "Body Painting"

PROSES pengerjaan karya Enora Laet pada pameran "Eat It!" tak terlepas dari *body painting*. Pasalnya, para model yang difoto Enora dilukis dulu tubuhnya sebelum akhirnya diberi aksen bahan makanan. Hasilnya, padu padan warna membuat komposisi foto karya Enora tak biasa. Dikutip dari laman Wikipedia, *body painting* adalah seni melukis dengan media kulit tubuh manusia. Tidak seperti tato, *body painting* bersifat sementara. Bisa awet selama beberapa jam, atau paling lama beberapa minggu. Itulah sebabnya *body painting* juga disebut sebagai bentuk tato temporer. Bagi para pelukisnya, tubuh dilaburkan kanvas sebagai media lukis. Namun, kebanyakan tubuh yang digunakan sebagai model media lukisannya ialah tubuh wanita. Alat yang digunakan untuk *body painting* adalah kuas dan cat, biasanya cat air. Beberapa kesulitan saat *body painting* adalah pelukis harus memperhatikan bentuk tubuh dari model yang dijadikan media lukis. Soalnya, setiap lekukan pada tubuh akan memengaruhi titik fokus dari lukisan yang akan dibentuk. Dalam segi pewarnaan, banyaknya kombinasi warna yang digunakan membuat seniman kesulitan, sehingga sering kali menghabiskan waktu yang cukup lama. (Windy Eka Pramudya/"PR")**



D (92039) N°148. JANV.FÉVR.MARS 2016 1€50

L'ESSENTIEL[®]

des spectacles

N°148
MEILLEUR VŒUX
Janvier
Février
Mars
★ 2016 ★

MEILLEURS ŒUFS !

★ Magazine ★

ÉCOUTER.VOIR.

★ Agenda des Spectacles ★

BOIRE.MANGER.SORTIR.DORMIR.

★ Carnets d'Adresses ★

Bordeaux
Métropole & Environs



2 0 1 5

Galaxy of thoughts

Seventeen artistes from six nations will comment on a range of issues like gender inequality, racial discrimination and understanding of the human body during the East West Art Festival, SHRABASTI MALLIK reports

A girl calmly peeps into her laptop while a sturdy man covers her with a shawl from behind. In the next frame, she is already loaded with layers of shawls. The photographs are a work of Afghani artiste Hanifa Alizada who has made a strong commentary on her country's society. "They want an educated girl who can manage household chores after marriage. This picture depict that mindset. The girl can be modern but she will have to succumb to daily tasks," she says.

Alizada's photographs are drawn from her experiences as a refugee in Iran. Her solo show titled *Before Our Own Eyes* to be held at the NIV Art Centre is part of the East West Art Festival, which will be held in four different art centres in the city. The festival, organised by The Creative Community in collaboration with the NIV Art Centre, will begin from March 19 and continue till April 12 with a participation of 17 artistes from six countries.

Hanifa's body of work deals with social issues with focus on discrimination on the grounds of gender, class and ethnicity. "In my previous works I have dealt with issues of human rights and gender inequality," says the artiste whose first series titled *The Girl Who Has Learnt* is a moving collection of photographs showing the different colours of relationships in society. "One collection of work which is closer to my heart is of an identity. There I have captured only the faces of people which have a price tag. It was the reflection of the society I lived in where people were discriminated — a place where people indirectly put a price on fellow humans on the basis of nationality, colour and economic class. Through my art I want to question a social system where standard is a conditioned priority,



where any gap or diverging opinion is stigmatised if not suppressed," she adds.

If Hanifa's works deal with society and tradition, French artiste Enora Lalet's taste lies in food, quite literally. The artiste's choices of subjects for her photographs are a mix of the human body and food. She calls it her trans-disciplinary body of work, where she uses the body, particularly the face, as the base. "I want to create an oneiric universe that is why I combine dance with the world of painting and gastronomy. The result is dreamlike and almost real," says the artiste whose works will be featured in a group show at the NIV Art Centre as a part of the festival.

While photographs and installations will be a visual delight, South Korean artiste Narae Jin's art project will be interactive. Her solo show titled *Dramascope* to be held at the Korean Cultural Centre will be an installation on mixed media. "There will be a big table with many pieces of paper with different written texts over them. Visitors can use material and make a story of their own. It will be a participative exhibition and the theme will be about craftsmen," she explains. At the



end of the exhibition she plans to make a small booklet from all the stories that she will collect from the people.

Japanese artist Ema Kawanago and Indian photographer Koustav Nag explore the Asian society in an analogous way of expression. Their exhibition *Mind The Gap* to be held at Japan Foundation is an attempt to cross their practice and to present the result of their collaboration. "I have developed my artistic practice on an anthropological models — how to link situations, how to take a stand and to operate in the environment," says Ema. The festi-

val is not just restricted to photographs and installations. There will also be performing art by Bangalore-based artiste Deepak Kukri Shivaswami who will depict how the same activity is performed differently by a man and a woman. "I call it the political body. It is the captivity of the urban bodies and how we react and deal with conflicts which are both internal and external. I take images and forms from popular cultures and incorporate the movements in my choreography," said the dancer whose show will see him dancing on the stage with the projection of a dancing girl on the background.

The festival will also feature Monkey Birds, a street artist duo from Paris. Their forte lies in fusing image of a monkey and a bird in their graffiti. Through their art Louis Boiden and Edward Egea strive to find a common dialect and they choose animals to speak about humans. "A monkey and a bird is a paradox because monkeys are notorious creatures, full of mischief while birds are calm. Interestingly there are no monkeys in France but in our graffiti, both monkeys and birds become media of our expressions," said Louis.

TRYST WITH THE FUTURE



Painting-Bordeaux in association with Niv Art Centre and Alliance Française de Delhi presents the *International Contemporary Art Festival, East-West*. Do not miss!



Some of the art work to be displayed

OUR CORRESPONDENT

... **MAN IS a social animal**” explores Pierre Bourdieu's (french sociologist, 1930-2002) in *La distinction*, what is the meaning of this quote in a country of over a billion people and made up of 35 States? Relationships between people, men and women, generations, different social conditions, compared to the environment, this exhibition program seeks to explore these interactions. Live acts, talks, trade, exchanges, the differences that make us interested in the other as a subject of another, possible 'me'.

Painting-Bordeaux in association with Niv Art Centre and Alliance Française de Delhi presents the *International Contemporary Art Festival, East-West*. Exhibitions and cultural events will be held at Alliance Française de Delhi, Japan foundation, Korean centre and Niv Art centre in the Capital from March 19.

From East to West, 17 international-ly selected artistes from India, France, Germany, Afghanistan, South Korea and Japan cross their fields of experimentation through the variety of their artistic practice (Street Art, Performance, Installation, Photography, Dance, Video Art, Painting...) to present a cutting-edge program of original exhibitions settle for the first time in India.

The list of artistes include B Ajay Sharma (India) -Deepak Kurki Shivaswamy (India) -Dirk Baummanns (Germany) -Enora Lalet (France) -Ema Kawanago (Japan) -Green Riot (France) -Hanifa Alizada (Afghanistan) -Koutav Nag (India), Melodie Serina (France) -Madhan Gopi (India) -Monkey Bird (France) -Narae jin (South Korea) -Priyesh Trivedi (India) -Rahul Gautam (India) -Rinku Chauhan (India) -Rouge (France)

Social Animals (Alliance Française) *East-West Art Festival* is an ambitious project of the next generation artistes who, for the time of an exhibition, invite you to discover an alternative view of our world. As Enora Lalet (France) and her 'Cooking faces', culinary and olfactory performances where the spectator becomes consumer, Dirk Baummanns (Germany) squeezed man who is devouring by consequences of actions that he himself instigated, Ema Kawango (Japan) who in her series 'Salaryman' interfere us in different aspects of the Japanese society or Green Riot (France) who explores human ecosystems through his green graffiti (recently presented in New Delhi) and much more artistes to discover through the exhibition. From East to West, several international artists cross their fields of experimentation around the anthropological concept, through the diversity of their artistic practice they're exploring human social relations, the place of an artist/citizen in a networked urbanity but also their integration in a changing and complex living environment.

The *East-West* program brings together artistes from different nationalities living in different countries, but linked by the need to search and query his membership in a system / ecosystem as a definition of his own condition.

WHERE: Alliance Française, 72 Lodi Estate,
WHEN: On from March 19

CRICKET FEVER



A man shows off his fancy footwear at India Gate in the Capital P11

Three-dimensional art

OUR CORRESPONDENT

BALASSI INSTITUTE organized the opening reception of *Zest Art* works by Naresh Kapuria, a contemporary artist and recipient of Chevalier des Arts et Lettres by French Government. Naresh Kapuria's artwork which is on display from March 15 to 17 had a grand opening reception organised by the Balassi Institute, Hungarian Information and Cultural Centre.

Eminent guests present at the event were Odissi Dancer Sharon Lowen, Aruna Vasudev, Szilveszter Bus, Ambassador of Hungary, Francois Richier, Ambassador of France, Jagdish Chandra, Niren Sengupta among others.

The three dimensional artwork depicts the journey of life towards materialistic and spiritual attainments. Clouds in the art work symbolize the abode of materialistic or spiritual journey. The works portraying materialistic struggle are the ones with chairs where the journey is to attain power. 'The Chair'. The pieces portraying spiritual enlightenment are with ladders 'Towards Moksha'. The birds in the paintings are the living beings. There is also use on cycle and kite in his works; the wheels of the cycle symbolise 'Karma' and the kite symbolises the liberalisation of the spirit.

Naresh Kapuria is one of the most creative contemporary artists with over 40 years of experience. He has been awarded with the Chevalier des Arts et Lettres by the French Government, Award of excellence from the Romanian Government, The Order of the Crown from the Government of Belgium; the Charles Wallace Trust Award UK and the Triennial of India Award. He is an artist by soul, and has designed several Festivals in India and abroad.



Naresh Kapuria



L'ESSENTIEL

des spectacles

N°147
ÉDITION SPÉCIALE
ANNIVERSAIRE
*
Décembre
2015

BONNES
FÊTES !

D (92039) N°147. DECEMBRE 2015 1€50

18 ANS !
N° ANNIVERSAIRE

★ Magazine ★

ÉCOUTER.VOIR.

★ Agenda des Spectacles ★

BOIRE.MANGER.SORTIR.DORMIR.

★ Carnets d'Adresses ★

Bordeaux
Métropole & Environs

ENORA LALET

LE POUVOIR SENSORIEL DES ALIMENTS

Artiste plasticienne culinaire, Enora Lalet est originaire des Îles. Son travail explore les rapports entre le corps, les vêtements et la nourriture à travers des photographies mais surtout des installations vivantes.



Préparation du costume pour l'installation vivante Social Animals à l'Alliance Française de Delhi, 2015.

Le 12 novembre dernier, elle a inauguré son nouvel atelier, rue Neuve à Bordeaux, une ville qui l'a vu faire ses premiers pas sur la scène contemporaine en 2010 avec son exposition de portraits Cooking Faces. Mais Enora Lalet est aussi une voyageuse invétérée, amoureuse en particulier de l'Asie où elle passe plusieurs mois par an.

En mars dernier, elle a ainsi participé à une exposition collective dans le cadre du East West Festival, à New Delhi (Inde). Elle signe la couverture de ce numéro de L'Essentiel ainsi que celles des trois prochains numéros, Enora Lalet est notre invitée...

Enora, que penses-tu de l'adage selon lequel "jouer avec la nourriture, c'est mal" ?

(Sourire). Ce sont des choses qu'on m'a souvent dites dans des vernissages. "Vous vous rendez compte, il y en a qui ne mangent pas"... Tu sais, les supermarchés jettent 50% de leur nourriture, alors qu'on me reproche que j'ai utilisé un œuf au plat sur une tête, c'est amusant. C'est plutôt le fait d'utiliser quelque chose qui ne devrait pas entrer dans l'art qui pose problème aux gens.

Comment l'es venue l'idée de travailler avec les aliments ?

Ce qui m'intéresse, c'est la polysensorialité des aliments, et la manière de les détourner pour susciter une émotion. La nourriture, ça implique des tas de choses : du culturel, des tabous, des goûts, des dégoûts, des modes... Chacun a sa propre mythologie par rapport à la nourriture. J'aime beaucoup créer des sentiments ambivalents chez le public. Ça me plaît quand les gens se perdent un peu dans leurs propres représentations. Le textile et l'alimentaire, ce sont deux domaines complètement différents, mais j'adore les associer. En fait, j'adore mélanger ce qui n'est pas censé se mélanger. Porter des

vêtements avec des pois et des rayures, ne me dérange pas du tout! (Rires).

Est-ce que tu fais aussi des expériences quand tu cuisines ?

J'adore cuisiner mais surtout faire des présentations un peu amusantes. J'aime bien les couleurs étranges. En Asie par exemple, il y a des gâteaux fluorescents, c'est pas forcément bon, mais moi ça me donne envie de les manger! Tous les trucs bizarres, bleus, roses, verts fluo, ça m'attire.



Nov 07, techniques mixtes, body painting et sucre coloré, (communication pour le Festival 30 30), 2015.

ENORA LALET (SUITE)



Concours, techniques mixtes, body painting et mandolines de concombre, exposition Bordeaux 3, O'good, 2014.

Comment expliquer le lien que tu as avec l'Asie ?

Depuis que je suis toute petite j'ai accompagné mes parents dans leurs voyages. Ils sont tombés amoureux de l'Indonésie, donc je suis très liée à ce pays. Ce sont des choses qui viennent s'intégrer dans ma culture française. Mes objets, mes vêtements sont imprégnés d'Asie, de couleurs, de matières, d'odeurs... Mon travail s'en inspire énormément. C'est pourquoi je suis contente d'avoir pu exposer en Indonésie (en 2014) et en Inde (en mars dernier), au sein de résidences artistiques.

Toi qui inaugures ton atelier ce mois-ci à Bordeaux, quelle a été ta dernière exposition dans le coin ?

C'était pour le label Hors-Lits en septembre dernier. Ils organisent des parcours d'art contemporain en appartements partout en Europe. Il y a eu deux parcours dans le centre de Bordeaux, chez des gens volontaires pour prêter leur chez-eux. C'est d'ailleurs la première fois que j'ai réalisé à plusieurs reprises une même installation, parce que normalement je refuse de le faire. J'aime bien conserver le mystère d'un moment. Les aliments sont éphémères, c'est quand même une contrainte temporelle assez forte. Le "happening", c'est ce qui me correspond le mieux.

SES ADRESSES PRÉFÉRÉES

- ★ **Boire un verre** : un médicament chez Ali à La Terre, rue St James
- ★ **Manger à midi** : l'Oiseau Cabosse
- ★ **Manger le soir** : l'Artigiano
- ★ **Spécialités Françaises** : le vin rouge, le fromage de brebis et le chocolat noir
- ★ **Spécialités Étrangères** : les dadar guling (dessert indonésien ; crêpes vertes fourrées à la noix de coco et au sucre brun) et les makis à l'avocat
- ★ **Pêché mignon** : coquillettes au beurre salé et le wasabi
- ★ **Gourmandise** : un Bubble Tea
- ★ **Une recette** : le Goulbi Boulga
- ★ **Un lieu d'exposition** : L'Envers (rue Leyteiro)

Gaetan TRIN



2 0 1 4

Pasar Sayur jadi Objek Makan Kebudayaan

BATU- Semrawutnya kondisi Pasar Sayur Batu, ternyata masih bisa menarik perhatian Michael Meriono, seniman seni rupa dan instalasi dari Perancis. Dia pun memamerkan karyanya berjudul Makan Kebudayaan. Menurut Enora Lalet, panggilan akrabnya, kehidupan masyarakat Kota Batu terutama yang berjualan di pasar memiliki keistimewaan sendiri. Hidupnya terasa tenang dan rukun, walaupun setiap harinya terjadi persaingan usaha yang kuat antara para pedagang.

"Saya memilih Pasar Batu sebagai tempat pameran, agar para pedagang menilai karya saya sendiri," ujar Enora kepada Malang Post. Seni instalasi yang dipamerkan kepada pedagang sayur, menyerupai sangkar ayam. Bentuk sangkarnya sangat besar karena bisa dimasuki enam orang. Di dalam sangkar terdapat rumbai-rumbai berwarna merah, yang diikat pada sangkar besar itu mewakili desain gaun krinoliq yang populer pada Abad 17.

Gaun jenis ini biasanya dipakai



MISKUMALANG POST

SANGKAR: Michael Meriono, seniman asal Perancis malah tertarik mengabadikan karyanya di Pasar Sayur Batu, kemarin.

oleh bangsawan kerajaan. "Pada usia empat tahun, saya sudah mengunjungi Indonesia bersama orangtua saya yang tinggal di Kota Bordeaux Perancis. Saya sudah berkeliling

ke Sulawesi, Bali, Nusa Tenggara, Jawa termasuk pernah mendaki ke Gunung Bromo pada usia 5 tahun. Saya sangat tertarik dengan budaya Indonesia, dan ingin mengabadikan-

nya dalam karya seni saya," ujar Enora, yang datang ke Indonesia atas sponsor Institut Francais Indonesia (IFI) dan Konsultan Perancis di Indonesia.

Agenda lain, selama tinggal di Kota Batu dia ingin pameran seni rupa dan instalasi di Galeri Raos, 11-18 Januari nanti. Dilanjutkan pameran instalasi, body painting dan shooting photo, di Omah Budaya Slametm Jalan Imam Bonjol, Dusun Beru, Desa/Kecamatan Bumiaji, 20 Januari.

Seniman Kota Batu, Slamet Henkus mengatakan, di Kota Bordeaux, Enora tergolong seniman besar dan dikenal hingga penjuru Perancis. Karya seninya sudah sering dipamerkan di berbagai kota belahan dunia ini.

"Orangnya enak diajak komunikasi. Lalu jiwa seninya luarbiasa besarnya. Dia merasa nyaman tinggal di Kota Batu, sambil berkarya. Objek yang diabadikan dalam karya seni rupa dan instalasinya, bersumber dari kegiatan masyarakat," tandas maestro seniman lukis dari kota apel ini. (mik/lyo)

AROUND BATU

Kawinkan Busana Ratu Eropa dengan Seni Indonesia

KOTA BATU- Ada yang beda di Pasar Tradisional Kota Batu kemarin (7/1). Di tempat tersebut, seorang seniman asal Prancis, Enora Lalet, 27, memamerkan seni instalasinya. Meskipun karyanya tidak begitu jelas menggambarkan apa karena hanya berupa anyaman bambu yang dipenuhi kain berwarna, namun pameran tersebut cukup mencuri perhatian pengunjung pasar.

Bahkan para pedagang dan pengunjung pasar tradisional itu menyempatkan diri berfoto di dalam karya Enora itu. Menurutnya, karya seni instalasi memang tidak harus menggambarkan secara jelas apa maksud dari si pencipta. Tapi ini mempunyai makna, kata Enora yang mengaku sudah dua bulan tinggal di Indonesia.

Enora menjelaskan, dari karya yang sekilas menyerupai kurungan ayam raksasa karena anyaman bambu yang melengkung ini, dirinya hendak



PAMERAN DI PASAR: Enora Lalet, seniman asal Prancis memamerkan karya instalasinya di Pasar Batu, kemarin. SUHARTORADAR MALANG

memadukan dua kesenian asal Prancis dan Indonesia. Untuk kain yang memenuhi anyaman bambu, dilambangkan sebagai sebuah pakaian para ratu abad 17 di Paris. "Sedang anyaman bambu

kan kesenian dari Indonesia, makanya kami padukan," imbuhnya.

Kenapa memilih pasar? Enora mengatakan, bahwa kesenian seharusnya tidak eksklusif dengan sulit dilihat orang.

Karenanya, dirinya melakukan pameran di tempat umum. "Kalau di galeri kan yang melihat sedikit, karena semua orang mempunyai hak untuk melihat karya seni," ungkapnya. **(riq/nen)**

SIGHTS & SOUND

For French Artist, Mesh Skirt Makes More Than Just a Fashion Statement

Dyah Ayu Pitaloka

There is a sense of theatricality and deep philosophy behind the crinoline dress created by French artist Enora Lalet. Standing three meters tall and two meters wide and made out of wire mesh and bamboo, the art installation is not only gigantic, but also masculine and upon closer observation, Indonesian.

Lalet says she deliberately created this confusion of symbolism, taking what is quintessentially Victorian, European, luxurious and feminine into modern art, which represents something local, rustic and manly.

"A crinoline dress is something which was used by rich women in France in the 18th century. But here [in Indonesia] the shape resembles a chicken coop. A dress in Europe represents femininity, while a chicken coop in Java symbolizes chicken fights and weaving techniques, which is very masculine," she says.

Lalet has been living in Batu, East Java, as part of a residency program supported by the Institut Francais d'Indonesie; Insomnium, an art collective based in Surabaya; and a number of other art collectives and cultural centers in East Java, where she learned much about Javanese culture.

Assisted by fellow French artist Michael Merino in the technical design aspect, Lalet spent two months making the dress, filling it with Javanese and European symbolism.

The installation is part of an exhibition titled "Makan Kebudayaan" or "Eat Culture" at Raos Gallery, Batu, which opened in October and runs through Saturday.

As part of the exhibition, Lalet will stage a theatrical performance at Omah Budaya Slamet, a local art and culture



If you go inside it is like being in a mother's womb... [It] is a symbol of gender equality.

Enora Lalet

**MAKAN KEBUDAYAAN
BY ENORA LALET**

Exhibition:
Through Jan. 18
Omah Budaya Slamet
Jalan Imam Bonjol, Bumilaji,
Batu, East Java

Performance:
Jan. 20
Galeri Raos
Jalan Panglima Sudirman,
Batu, East Java

center, using the dress on Monday.

The installation is made out of steel wires welded together, while the shape of the crinoline dress is held with woven bamboo, giving it a striking resemblance to an oversized, Javanese chicken coop.

Visitors can walk inside the dress's interior through an opening made by crisscrossing red thread. The opening is shaped like a *yoni*, a Javanese shape that resembles a vagina and symbolizes femininity and fertility, while the whole installation is supported by bamboo columns shaped like the Javanese symbol of masculinity, *lingga*.

"If you go inside it is like being in a mother's womb. Meanwhile the dress [and its supporting columns] are made of woven [bamboo] and steel which are masculine. [The dress] is a symbol of gender equality," Lalet says.

The artist named her work "Makan Kebudayaan" to symbolize her efforts to understand and exercise Javanese culture. Philosophically, eating is more than just ingesting food; it is also the process of gaining energy and living from the nutrients you put in your body.

The performance on Monday is a collaboration between Lalet and a number of local performance artists. The performance, Lalet said, will involve dancing and live body painting around the installation. Lalet will also perform.

Lalet's art has brought something fresh to the small East Java town, says Slamet Hendro Kusuma, a local artist.

"Enora brings a message about humanity," he says. "Installation art in Batu is nothing new, but Enora brings a new ideology."

Slamet, who has been exchanging ideas with Lalet during her two months in Indonesia, calls her work a "cultural synthesis" that breeds one-of-a-kind three-dimensional art.



The crinoline dress by French artist Enora Lalet, left, made of wire mesh and woven bamboo. The artist says the work symbolizes a mix of cultures and ideologies. JG Photos/Dyah Ayu Pitaloka

2 0 1 3

MARDI 8 OCTOBRE 2013
WWW.SUDOUEST.FR

Une exposition qui se dévore des yeux

MÉDIATHÈQUE
DU MARSAN

L'exposition de portraits
« Cooking faces »
peut être visitée
dès aujourd'hui
et jusqu'au 19 octobre

La médiathèque du Marsan accueille dès aujourd'hui et jusqu'au 19 octobre, à Mont-de-Marsan, une exposition photographique de « portraits cuisines » de la plasticienne Enora Lalet, intitulée « Cooking faces », et une installation autour des aliments le samedi 19 octobre à 14 heures. C'est en 2008 que, dans une fascination pour le portrait et les personnages étranges, la jeune plasticienne bordelaise Enora Lalet débute la série « Cooking faces » : des créations éclectiques, pop, mélanges de peintures anciennes et d'images très modernes. À travers ses œuvres, elle cherche à transmettre des sentiments ambivalents, associant le beau au laid, l'attrayant à l'effrayant, le magique au réel.

Portraits de femmes

À la manière du peintre Arcimboldo, Enora Lalet propose depuis quelques années des « faces », des portraits de femmes qu'elle coiffe tantôt de makis, de spaghettis ou encore de coupe afro en barbe à papa. Les visages se parent de pétales de gin-



Dans cette exposition, les visages se parent de nourritures. PHOTO ENORA LALET

gembre, de petits pois ou de larmes de sel et de poivre. Quels que soient vos penchants gustatifs, cette exposition est à dévorer des yeux.

Pour conclure l'exposition et à l'occasion de la Semaine du goût, Enora Lalet réalisera une installation autour des aliments le samedi 19 octobre, à 14 heures, dans le patio de la Médiathèque. S'y entremêleront textiles et corps humain, organique et nourriture, objets et matériaux variés comme l'agar-agar (sorte de gélatine).

Entrée libre. Renseignements :
05 58 46 09 43 ; lamediathequedumarsan.fr ; enoraculinaire.over-blog.com

2 0 1 1



SUD OUEST Gourmand
 Le magazine des saveurs d'ici
 Septembre 2011
 n°10



Chefs et artistes,

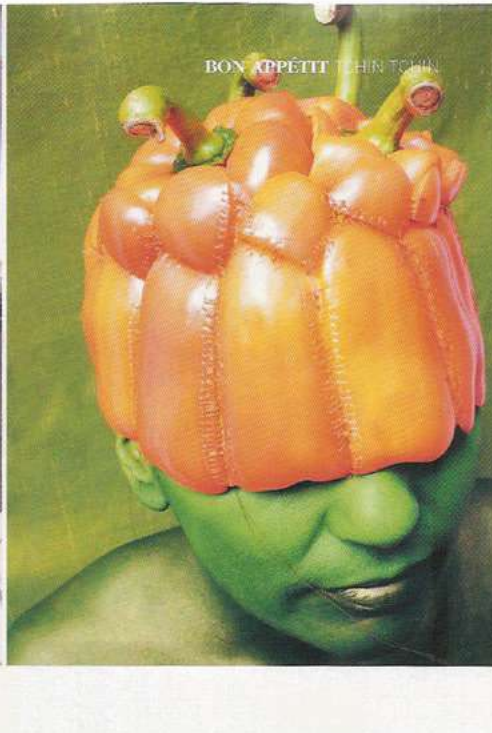
SEPT CHEFS GIRONDINS, SEPT ARTISTES BORDELAIS, UN MIXOLOGUE CONFIRMÉ. TELS SONT LES INGRÉDIENTS CHOISIS PAR L'HÔTEL SEEKO'O, À BORDEAUX, POUR ÉLABORER SA CARTE DE COCKTAILS. UNE AVENTURE QUI A NÉCESSITÉ UNE LONGUE PRÉPARATION. EN VOICI QUELQUES ÉTAPES

TEXTE : SANDRINE DE TASSIGNY - PHOTOS : FABIEN COTTEREAU ET STÉPHANE LARTIGUE

L'hôtel Seeko'o aime bien les innovations. En bord de Garonne, la façade de ce quatre étoiles bordelais tranche avec la pierre blonde. Blanche immaculée, elle est en corian®, une première architecturale que l'on doit à l'agence d'architectes bordelaise King Kong. C'est en cherchant à proposer une offre sans équivalent pour le bar de l'établissement que Laurent Carlotti, responsable de la communication, a eu l'idée un peu folle d'associer un barman et des chefs pour créer la carte des cocktails. Les Toqués du shaker sont nés. Une autre première. Le principe est simple : chaque chef crée un sirop

et une gourmandise pour accompagner la boisson complétée et équilibrée par Jacky Marchon (bar tender et consultant), l'acteur commun à toutes les créations. L'idée remporte un beau succès, puisque la moitié des cocktails vendus au Seeko'o depuis cette initiative, en 2010, sont des cocktails de chef.

Cette année, l'équipe s'est lancé un défi supplémentaire : faire participer des artistes à la création. C'est un vrai marathon qui a donc débuté au printemps, pour aboutir à une nouvelle carte de 7 cocktails originaux qui doit être prête ce mois-ci. Comme l'an dernier, les chefs (voir page 58) ont



Enora Lalet d'un côté, Frédéric Lafon et James Moreau de l'autre. Au programme : la présentation du cocktail et des gourmandises. Enora est ravie : les couleurs tranchent. Un beau jaune orangé pour le cocktail à base de cognac, pineau, sirops de poivron et de citronnelle. Un vert pétard pour la gourmandise : une sucette au wasabi confectionnée avec un caramel arrêté avant coloration mêlé à la « moutarde » japonaise. La jeune plasticienne, qui réalise un travail étonnant et détonnant sur la nourriture pour réaliser ses Cooking Faces (visages cuisinés), choisira une peinture alimentaire verte pour le visage du modèle et une coiffe jaune orangé composée de poivrons cousus entre eux.

De son côté, James Moreau, dit Morja, semble aussi inspiré pour son strip (4 cases de BD). Le bédéiste a été attiré par la similitude dans le processus de création artistique et culinaire, « un travail par contraste, par composition ». Son œuvre reflétera une certaine « classe », en phase avec le travail du chef de l'Oiseau bleu qui propose un macaron foie gras-noisette comme gourmandise. Il faut savoir qu'une fois la carte lancée, le chef s'engage à fournir son sirop et ses gourmandises tout au long de l'année. Au barman de l'hôtel de reproduire le cocktail et sa présentation en suivant les fiches techniques et de décongeler, cuire ou mettre en place la gourmandise.

un cocktail de talents

répondu présent avec enthousiasme. Les artistes n'ont pas été difficiles à convaincre non plus.

QUATRE TEMPS FORTS

L'élaboration des cocktails s'est déroulée en quatre étapes : la rencontre de l'artiste avec le chef pour définir le chemin à suivre et l'alcool de base ; un rendez-vous entre le chef et Jacky Marchon pour peaufiner l'équilibre du cocktail ; une dégustation au sein du lieu de création de l'artiste en présence du chef ; enfin, l'envoi par l'artiste d'une œuvre inspirée par le cocktail qui, imprimée sur du papier alimentaire, servira de sous-verre au cocktail. Inutile de dire que faire concorder les plannings de chacun n'a pas été une mince affaire !

Rendez-vous au Chapon Fin. Nicolas Frion est associé au Jazz Chamber Orchestra, des musiciens amateurs de vin rouge qui ont dans leur répertoire un morceau sur le vin et un autre sur l'orange. Comme

une évidence, le sirop détournera le vin chaud : réduction de vin rouge, badiane, orange, cannelle, clou de girofle, poivre de Sichuan. Un caramel de confiture de lait au thym s'y ajoutera. Et le passavant, liqueur de vin comparable au floc, est choisi comme alcool de base. Jacky Marchon et le chef testent. Au nez, tout va bien, le goût est également satisfaisant.

Les couleurs tranchent avec un jaune orangé et un vert pétard pour la gourmandise : une sucette au wasabi

Seul problème, la texture. Il faut la retravailler afin d'éviter une traînée granuleuse disgracieuse lors de la dégustation. Le caramel est trop épais. Il faudra rester sur la couleur très « vin rouge » mais filtrer. Lundi de Pentecôte à 10 h 30. Deux binômes entrent en scène à l'Atelier 29 : Medhi Herrero et

De gauche à droite, Jacky Marchon, Medhi Herrero (restaurant Jean Ramet à Bordeaux) et Enora Lalet, photographe plasticienne dont l'œuvre est présentée ci-dessus.

Jeudi 22 Septembre 2011
n°1509

ÉVÉNEMENT

COCKTAILS APPÉTISSANTS



Enora Lalet (photographe) et Mehdi Herrero autour de leurs créations

L'hôtel Seekoo a réuni 7 grands chefs bordelais et 7 artistes pour créer des cocktails insolites et innovants. Pluie de chefs étoilés au Seekoo. Laurent Carlotti, le RP de l'établissement se réjouit du succès de la 2^e édition des « Toqués du Shaker ». « Nous avons créé cette manifestation car nous n'avons pas de restaurant et nos clients nous demandent souvent les adresses des bonnes tables de Bordeaux. » Elle associe les chefs du Saint-James, de Jean Ramet, de la Cape, de la Tupina, de l'Oiseau Bleu, du chapon fin et d'un mixologue (expert en cocktail) à des artistes aussi divers que Jofo et le Jazz Chamber Orchestra dans la conception d'un cocktail unique. La méthode est simple : des duos formés entre artistes et grands chefs définissent en compagnie du mixologue Jacky Marchon une idée. Le grand chef crée un sirop artisanal, de poivron rouge, jaune et citronnelle pour Mehdi Herrero, le chef de Jean Ramet. Le mixologue met en œuvre le cocktail

en y associant les alcools, en travaillant la couleur. Enfin le chef valide et crée une gourmandise d'accompagnement. L'artiste lui, crée une œuvre illustrative du breuvage qui sera imprimée sur du papier alimentaire en A5 et servira de support au cocktail. Un délice gustatif et visuel que la photographe Enora Lalet a illustré de manière très originale. Pour le commun des mortels, les cocktails sont désormais à la carte du Seekoo Bar, ouvert à tous. Cheers !

Les duos et leurs cocktails

La Cape : Nicolas Magie et Jean-François Buisson (sculpteur) ; l'Oiseau Bleu : Frédéric Lafon et Morja (bédéiste) ; le Saint-James : Michel Portos et Charles Jude (chorégraphe) ; Le Chapon Fin : Nicolas Frion et le Jazz Chamber Orchestra ; Jean Ramet : Mehdi Herrero et Enora Lalet (photographe) ; La Tupina : Jean-Pierre Xiradakis et Richard Zéboulon (écrivain) ; Seeko'o : Jacky Marchon (mixologue) et Jofo (peintre) •

2 0 1 0

ELLE n°3362
4 Juin 2010



CULTURE

EXPO TÊTES DE L'ART

Un peu de gastronomie... par l'image. Enora Lalet, plasticienne et photographe, réalise depuis deux ans des « cooking faces », des visages cuisinés, où les aliments servent de peinture, et les humains, d'assiettes ! « J'aime la texture alimentaire, explique-t-elle, la brillance, le mou, le dur, le sec, le craquant, les couleurs... », sans parler des expressions que peut avoir un visage en mangeant ! L'artiste travaille sur ce projet depuis deux ans, elle s'apprête à présenter une cinquantaine de ses œuvres, dont sa série inédite Cooking Tears, qui dégouline dans tous les sens. Gourmandise ou nausée, qu'importe, avec ses créations (d)étonnantes, Enora Lalet a trouvé la recette pour ne jamais laisser le spectateur de marbre.

■ Du 10 au 26 juin. Cooking Tears. Espace 29. 29, rue Fernand-Marín, Bordeaux. Tél. : 05 56 51 18 09. <http://enoraaculinaire.over-blog.com>

PAULINE BOYER

« Apple Pie », photographie d'Enora Lalet, 2009.

Marie-Claude Pietragalla.



EXPOS

PAR STÉPHANIE SAUER

MULTIPLES BORDEAUX

FESTIVAL DES ARTS VISUELS



Yogan Muller

Première édition pour ce festival des arts visuels, et trois grands événements à suivre, couvrant à eux seuls la quasi totalité de la ville. Dans un premier temps, petite mise en jambe avec « l'itinérance photographique » de Yogan Muller. De la Place de la Comédie au Miroir d'eau, en passant par le quai de Queyries, « Peut-on vraiment se perdre dans la ville de son enfance ? ». Si vous avez le moindre petit doute, le parcours de l'exposition est soigneusement détaillé sur le site Internet de l'événement. Une sorte de grand jeu de piste prenant la forme d'une balade littéraire, avec la participation de la dramaturge Pauline Phélix. Après avoir arpenté une bonne partie de la ville, on ne s'arrête pas là. On poursuit d'un pas décidé vers les différents lieux d'expositions investis par six artistes. Des installations, ici et

là, visibles dès le début de l'après-midi et « pliables tous les soirs ». Après une bonne nuit de sommeil, les œuvres retrouvent leur place le lendemain, et ce jusqu'au 6 juin. Malheureusement, les meilleures choses ont une fin, et pour clore ce festival le week-end s'annonce chargé avec projections vidéos, robots percussionnistes et autres installations lumino-cinétique, voir quelques petites interventions artistiques dans le tram. Maintenant, il s'agit d'étudier en détail la programmation afin de ne pas en rater une miette. ■ SS

Jusqu'au 10 juin
 Divers lieux, Bordeaux
<http://www.multiples-bordeaux.com>

COOKING TEARS

ESPACE 29



Au mois de juin, c'est tagliatelles, aubergines et cacao, au menu de l'Espace 29. La plasticienne et photographe culinaire Enora Lalet nous met l'eau à la bouche, et on y court sans hésiter. Une fois là-bas, on ne va pas s'en

sortir comme ça, l'artiste compte bien éveiller nos sens visuels, tactiles et olfactifs. Hors de question que l'on reparte comme on est venu. Que ça nous dégoûte ou que ça nous ouvre l'appétit, peu importe. L'essentiel est de provoquer en nous une réaction sensitive. Pour cette exposition photographique, la spécialiste de l'alimentaire oscille entre gourmandise et nausée et nous offre une galerie de photos. Des visages aux larmes mielleuses, aux yeux badigeonnés de peinture ou de nourriture. Et comme elle est partageuse, Enora Lalet a invité quelques artistes à se joindre à elle le jour du vernissage. On pourra, par exemple, y voir se balader des Robes mouchoirs dans un décor de postiches. À ne pas rater. ■ SS

Du 11 au 26 juin
 Espace 29, 29 rue Fernand Marin
 ☎ 05 56 51 18 09
<http://www.espace29.com>
<http://enoraculinaire.over-blog.com>
 Vernissage le 10 juin à 19h.

ARGONNE

DU 4 JUIN AU 3 JUILLET

Les beaux jours reviennent et l'Agence Créative en profite pour nous offrir sa première exposition. Un nouveau projet, et pas le moindre, pour cette structure dédiée à la promotion, la diffusion, la vente, et la conservation de l'art contemporain. Une structure qui a plus d'une corde à son arc puisqu'elle est également l'instigatrice de l'agenda Art Flox. un portail Internet des arts en Aquitaine, plutôt pratique et à consulter



sans modération. Cerise sur le gâteau, une nouveauté avec le service M y B o o k . Une grande plate-forme d'hébergement de sites d'artistes, de vente et

de location d'œuvres d'art. Aujourd'hui, dix plasticiens prennent d'assaut commerces et locaux inoccupés du cours de l'Argonne, pour l'organisation d'un grand show room collectif. La preuve que quand l'art sort des sentiers battus, ce n'est pas mal non plus, et une bonne occasion de redynamiser un quartier. C'est parti pour un mois d'expérimentations artistiques, avec entre autres, la Galerie A qui investit un local vide pendant quelques semaines, et compte bien y prendre ses aises. Un événement à ne pas rater et une inauguration qui change un peu des vernissages plan-plan, avec un petit parcours initiatique qui commence dès 16h, pour finir bien après le coucher du soleil au Zig-Zag Café. ■ SS

Du 4 juin au 3 juillet
 Commerces du cours de l'Argonne, Bordeaux
 ☎ 06 37 74 47 77
<http://www.lagence-creative.com>

Vernissage le 4 juin de 16h à 19h dans les commerces et de 18h à 21h à l'Agence Créative et dans des galeries.

EXPOSITION

L'ART CONTEMPORAIN CUISINÉ

Envie ou dégoût. C'est l'impression laissée par la photographie illustrant l'exposition «Cooking tears», clichés déclinés de la série «Cooking faces» d'Enora Lalet visibles à l'espace 29. Cette jeune plasticienne et photographe culinaire diplômée d'arts plastiques à Bordeaux III crée essentiellement avec les aliments pour construire sa pratique artistique. Elle met en scène corps humain et corps culinaire dans un rapport support/matière. Retraçant sa production de ses débuts à ses oeuvres les plus récentes, «Cooking Tears» est une nouvelle série de photographies toujours hautes en couleurs et sensations. C'est dans une démarche ludique que l'artiste s'amuse avec les règles de la table : là où la bienséance exige que les aliments ne débordent pas de la bouche, Enora exerce un travail tactile avec les aliments à même le visage. Le temps d'un moment éphémère,



Vegan tears, une des oeuvres visibles

figé par la photographie, milieu gastronomique et esthétique s'épousent. Son intérêt est de provoquer une réaction sensible chez le visiteur. **Jusqu'au 26 juin à l'espace 29, rue Fernand Marin, entrée libre du mercredi au samedi de 16h à 20h** •

EXPO

LA PHOTO ARTISTIQUE SE MET AUX FOURNEAUX

« J'ai toujours aimé cuisiner. » Fondant, onctueux, craquant, brillant, mou, les textures des matières alimentaires ont toujours fasciné Enora Lalet. Cette jeune plasticienne bordelaise expose à l'espace 29, une cinquantaine de photos, inspirées de l'art culinaire. Ces photos montrent des visages peints et cuisinés.

A la manière du body painting, Enora peint ses modèles de couleurs acidulées et travaille ensuite la matière alimentaire. Biscuits à la cuillère, bonbons crocodiles, ketchup forment des larmes ou des coiffures étonnantes. Le 26 juin à 19 h 30, une performance du collectif Les mains dans les pioches clôturera l'expo. « Pour moi, le goût ou le dégoût sont culturels, ce qui m'intéresse, c'est de faire



Birthday cake, Cooking faces.

réagir le public», explique Enora Lalet. Entre la nausée et la gourmandise. ■ J. M.
Cooking tears à l'Espace 29, 29 rue Fernand Marin à Bordeaux, jusqu'au 26 juin, www.espace29.com

20 MINUTES
Juin 2010

agenda

MANGEZ-MOI, MANGEZ-MOI, MANGEZ-MOIAAAAA

L'exposition *Cooking Tears*, du 11 au 26 juin à l'espace 29, rassemble une série de photographies d'Enora Lalet. « En utilisant les aliments comme un peintre la peinture, la plasticienne dévoile dans ce qu'elle nomme ses *Cooking faces* son attrait pour les matières alimentaires. » Pour exemple, *Charlotte Grimace*, 2009, donne à voir le visage grimaçant d'un modèle habillé d'une coiffe essentiellement composée de biscuits à la cuiller. Sur les traces des natures mortes aux vanités du XVII^e siècle en passant par les travaux contemporains menés par l'artiste américain Will Cotton ou ceux de la française Natacha Lesueur, son travail développe un langage à part entière où l'art apparaît dans sa référence immédiate et permanente à la vie.

Cooking Tears
Du 11 au 26 juin
www.espace29.com

ON THE AIR

Le 4 juin à 20h30 et le 5 juin à 17h, Monoquini accueille *ké-ké-ké-ké-ké*, projet sonore et visuel initié par Corps électriques. Rassemblés autour des pratiques électroacoustiques, ces deux concerts dessinent des parcours où le public est invité à évoluer et découvrir divers champs de créations, à la fois acoustiques, amplifiés et électroniques. Ce projet collectif réunit 12 artistes qui proposent



Enora Lalet



Chantal Russel Le Roux

une expérience immersive en temps réel, articulée sur le geste, la production sonore, le live, le chant, l'improvisation ou encore l'installation sonore.

télé-télé-télé
Les 4 et 5 juin
<http://monoquini.net/blog>

VANITÉ

Les travaux de Chantal Russel Le Roux sont exposés jusqu'au 3 juillet à la galerie Tinbox. Belza réunit principalement des photographies inédites. Les grands espaces, le ciel, les étendues d'eau, la mer, décrivent la relation romantique et méditative que la plasticienne entretient avec le paysage. Du bleu du ciel au vert des eaux dormantes, se dégage un sentiment de sérénité et de perte. Le rapport de l'homme au paysage y apparaît, tour à tour central et marginal, essentiel et dérisoire.

Belza
Du 4 juin au 3 juillet
www.galerie-tinbox.com

EN BAS DE CHEZ VOUS

Jusqu'au 3 juillet 2010, dix artistes exposent dans les commerces et les locaux vacants du cours de l'Argonne et à l'Agence Créative. À cette occasion, la Galerie A, spécialisée dans le design du XX^e siècle présente une sélection de meubles et d'objets. Corner, association d'activisme culturel s'associe à cet événement et investit, le 4 juin à partir de 21h, le Zig-Zag café pour la



LET'SMOTIV n°10
Juin 2010

Cooking faces

texte - Olivier Moreau / *l'Espresso*
Photo - Enora Lalet

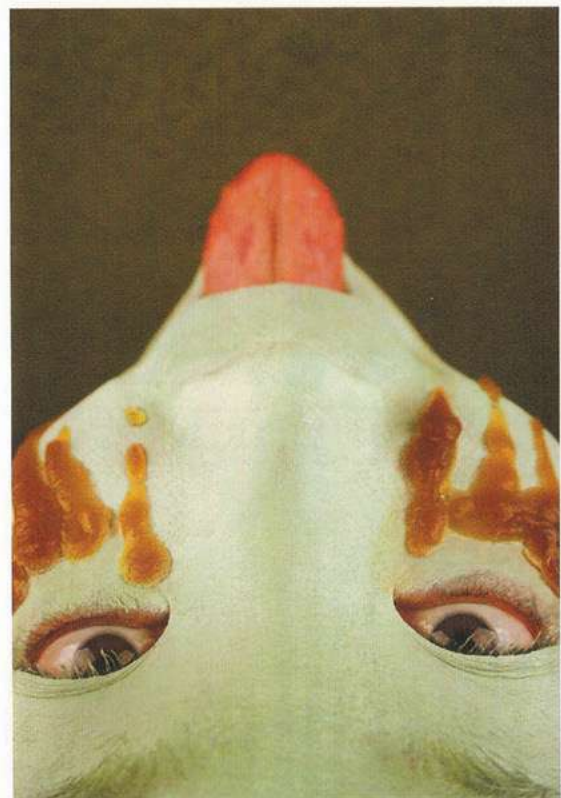
Enora Lalet est une jeune plasticienne et photographe culinaire qui crée essentiellement avec les aliments pour construire sa pratique artistique. Elle met en scène corps humain et corps culinaire dans un rapport support/matière singulier. En utilisant les aliments, elle dévoile son attrait pour les matières alimentaires.

Lointaine descendante d'Arcimboldo, Enora Lalet est une jeune plasticienne bordelaise qui propose depuis quelques années des « faces » [feDs]. Icônes pop, sucrées, magnifiées à la gloire de l'aliment terre. La question pourrait être : Sommes-nous ce que nous mangeons ? Ethno tribale urbaine, « *cd/Dna scientia* », ses portraits aux perspectives déjantées, sont une invitation, une caresse qui, à la manière d'un fumet délicieux, vous attire dans son entre. Tapie « in da kitchen », impossible de relativiser cette latence sensorielle toujours présente. Chair et sauce, lèvres et coulis, couleurs et brillance optique, phéromones exquises, l'instinct et la manière s'exhibent devant nous. Déclinons

ad libitum de séries qui capturent et enchaînent les sens.

Toucher. Le regard n'est jamais loin du toucher et le contact du goût. Goûter à l'aune de nos envies cet art culinaire qui s'offre à nous. Art éphémère figé à tout jamais, paradoxe et dualité argentique, le temps s'arrête un instant, pour le spectateur. Chromatisme et nourriture ? Étiquette et culinaire ? Les thèmes s'interpénètrent formant un tourbillon moléculaire, hors le monde, hors la réalité alors que tout nous ramène encore et toujours vers le ventre. Quels que soient vos penchants gustatifs, voici une invitation à dévorer des yeux le monde de cette « Déesse Ex Cucina » avant qu'elle ne vous croque et ne vous éternise façon photochimique. /

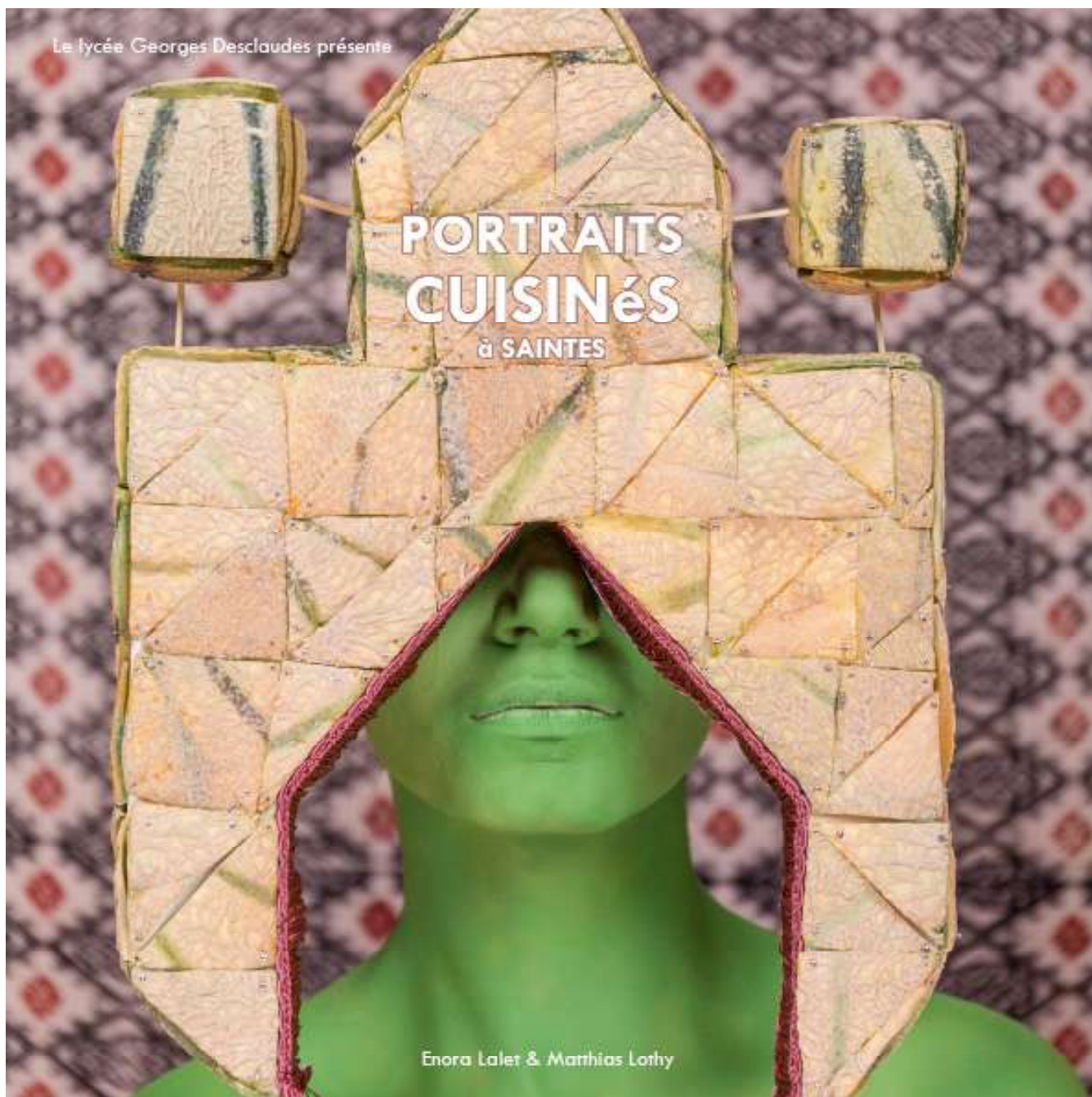
► ENORA LALET, COOKING TEARS
Du 10 au 26 juin, Espace 29 (vernissage le 10 juin à 19h)
Renseignements www.espace29.com



EDITIONS
& Catalogues d'exposition

2 0 1 8
2 0 1 1

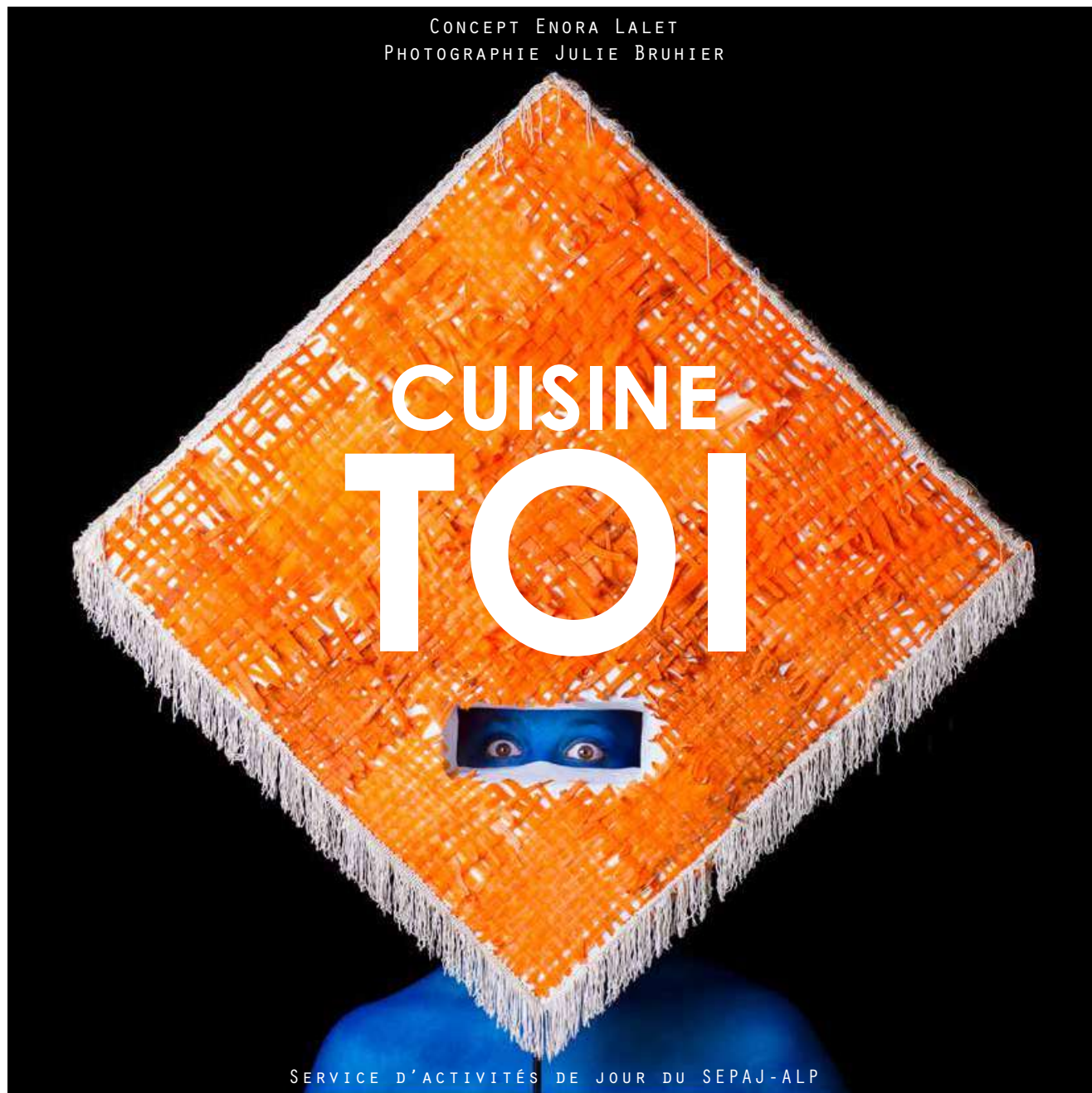
- ◆ Livret de restitution de workshop, Lycée G. Desclaudes à Saintes, 100 exemplaires
couverture du livret, 36 pages :



Candice



◆ *Cuisines-toi*, projet MECS, département de la Gironde - IDDAC, 300 exemplaires
2017 - couverture du livret :



◆ *Cuisines-toi*, projet MECS, carte de vœux des élus et du président JL Gleze, 2017 - département de la Gironde, 10 000 exemplaires.



◆ *Guide de survie culinaire*, projets MECS, département de la Gironde - IDDAC, 500 exemplaires 2014- couverture du livret et détails pages intérieures :



Première de couverture et extraits du Guide de survie culinaire. © Edition Mai 2015.





Festival de photographie
SUPERNOVA
à Montpellier
du 7 au 21 Mai 2011



Quartier Beaux-Arts
→ Sélection

→ WWW.ENORACULINAIRE.OVERBLOG.COM
ENORA LALET

Série « Cooking Tears »

Baloard • Du 7 au 31 mai
Vernissage : Mardi 10 mai à 18h00

L'artiste

Enora Lalet est une jeune plasticienne et photographe culinaire de 25 ans installée à Bordeaux. Son travail se fonde sur une recherche anthropologique des usages et représentations du sucre en art contemporain. Elle tente de comprendre le pouvoir culturel que l'alimentaire opère sur son rapport au corps humain. La série COOKING TEARS, psychodélicé-culinaire oscille entre gourmandise et nazoïde. Des larmes alimentaires à l'infini...

Le lieu

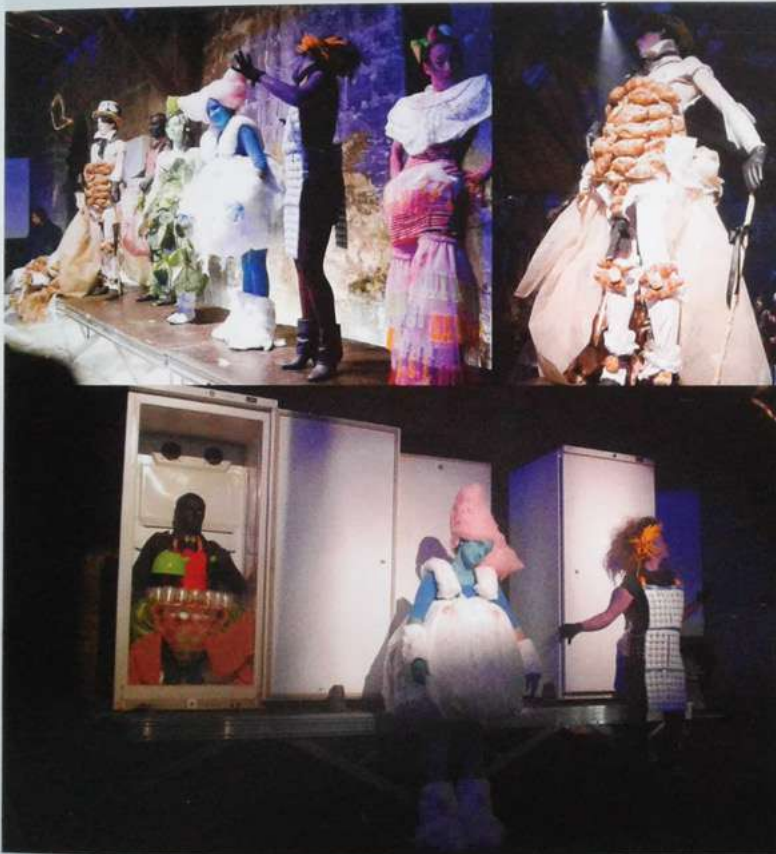
Scène, galerie, restaurant, traiteur, le Baloard est devenu le lieu de rencontres artistiques incontournable de Montpellier. Il exposera la jeune photographe et deux autres artistes également talentueux et décalés pour une exposition 100% féminine, plénières de traicheur et de légèreté.

🚗 Ouverture du lundi au samedi de 11h00 à 18h00 et de 18h00 à 22h00
21, boulevard Louis Blanc, 34005 Montpellier • 06 67 79 50 48
Accès tramway : Ligne 1 station Louis Blanc / Parking : Corum



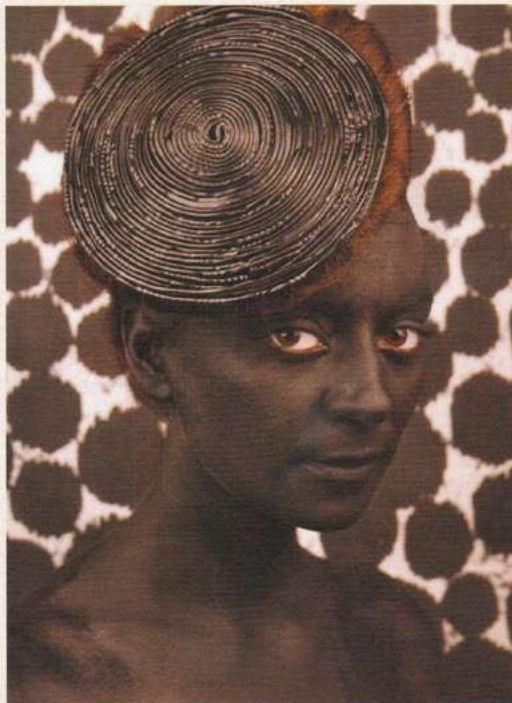
Tou Tote Tears

LES VIVRES DE L'ART



Enora Lalet

Avec l'aide de plusieurs plasticiens et performers*, Enora Lalet monte une adaptation vivante de ses photographies Cooking Faces. Au-delà du visage, Cooking Body In fridge s'empare du corps dans un univers de créatures alimentaires et de costumes d'appétit. Lorsque les portes des frigidaires s'ouvrent au spectateur dans une fumée froide et métallique, la matrice électro-ménagère laisse entrevoir un des mondes parallèles d'Alice, celui d'une femme vert-choux-fleur faisant un collier de petits pois, d'un homme-table-noir versant des jus de tomates avec une bouilloire, de crème glacée capillaire encornée, gaufrée en couvre-chef d'une femme cowboy rose aux franges en cliquetis de petites cuillères fluorescentes. Le temps suspendu de la performance boulimique fait défiler des personnages délurés à la peau colorée, allant et venant en se dandinant dans des costumes de cotton-candy vaporeux, avec toute l'élégance du dandy pavant dans un corset ex-croissants et un hauf de forme en pâte à pain.



Enora Lalet

02 - Vinyle

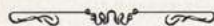
Vinyle est une photographie de la série COOKING FACES débutée en 2009 où la question du ventre s'empare de visages pigmentés dans un corps-à-corps culinaire. Jouant sur les mots et sur la matière de façon ludique et iconographique, la structure capillaire se transforme mentalement en objet piège.

Dans une esthétique du merveilleux et du dégoût, Vinyle fut la première d'une collection appelée EatHair.

Enora Lalet est une jeune plasticienne et photographe culinaire qui crée essentiellement avec les aliments pour construire sa pratique artistique. Elle met en scène corps humain et corps culinaire dans un rapport support/matière singulier. En utilisant les aliments comme un peintre la peinture, elle dévoile dans ce qu'elle nomme ses Cooking Faces son attrait pour les matières alimentaires.

Format : 60x90

Technique : argentique contre-collé sur Dibond

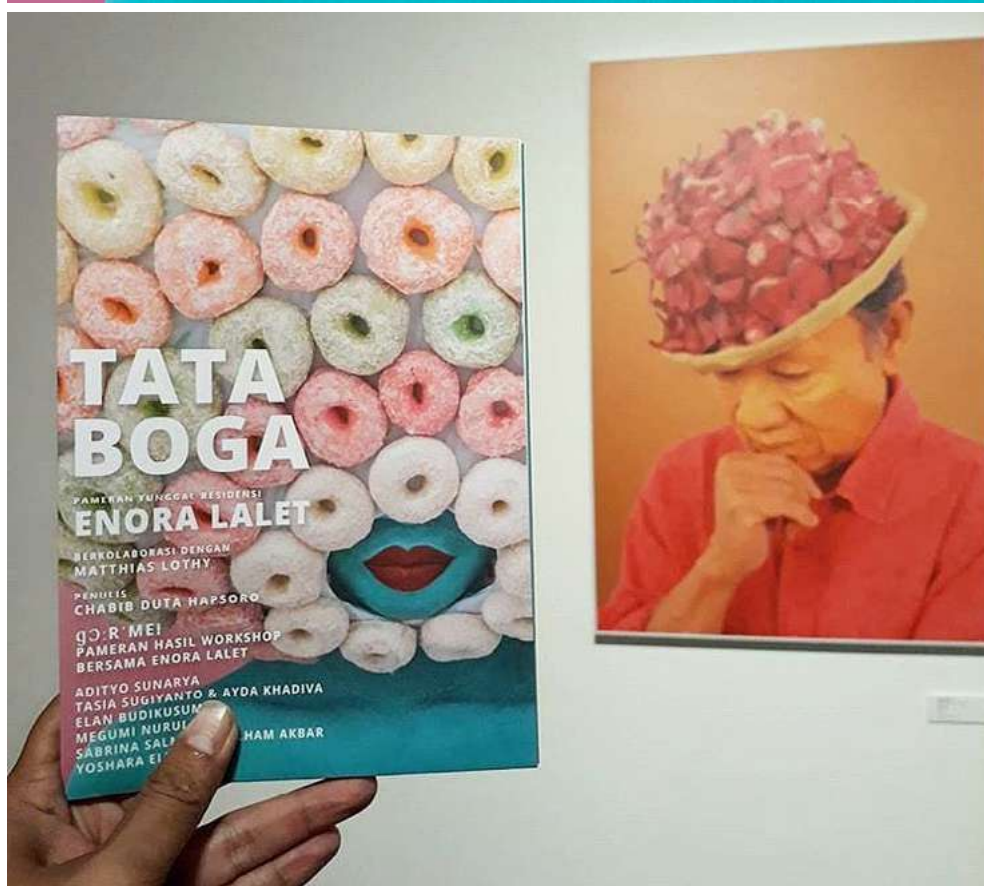


AFFICHES et COMMUNICATION

- ◆ photographie *Patilla*, communication pour l'exposition *Sabroso* à Cartagena de los Indias en 2017



◆Photographie *Kepala Donut*, communication pour l'exposition Tata Boga au Selasar Sunaryo Art Space (Bandung - Indonésie) avec le soutien de l'Institut Français de Bandung en 2017. Catalogue d'exposition (500 exemplaires)



◆Diptyque, photographies *HOLI II et I*, communication pour le festival 30"30 en 2016 et 2017



◆ Diptyque, photographies *RING II et I*, communication et affiches pour le festival 30"30 en 2014 et 2015. Paneaux JC Decaux.



www.enoralalet.com