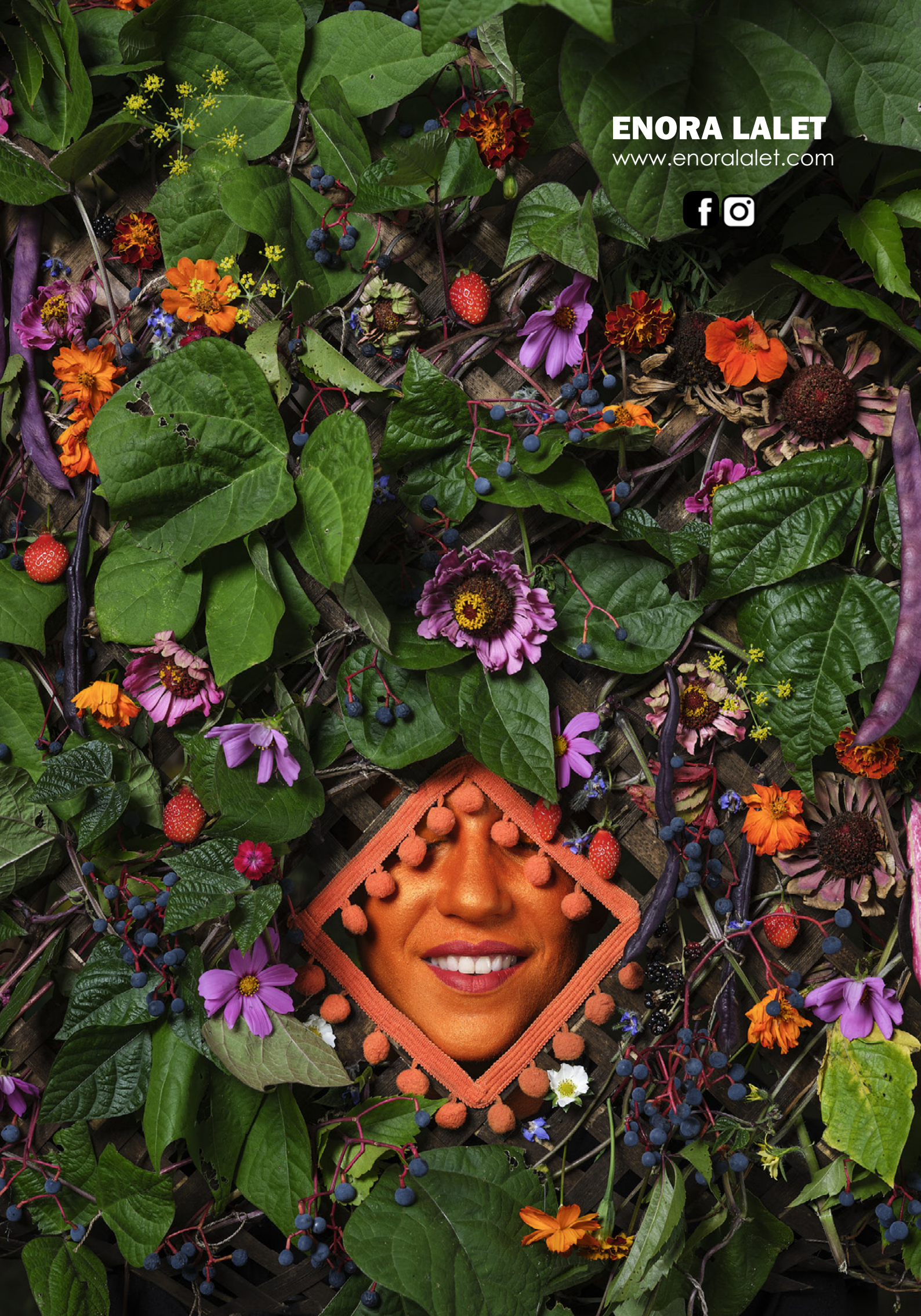

ENORA LALET
www.enoralalet.com

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

FORMATION

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

EXPOSITIONS PERSONNELLES

2023 ◆*Portraits Cuisinés autour du monde,* Festival FAB, Jardin Public de Bordeaux
2021 ◆*Portraits Cuisinés,* Maison Louis Davis, Andernos-Les-Bains, France
2019 ◆*Sötma,* Candyland Galerie, Stockholm, Suède
◆*Food Art Faces,* Reffen, Copenhague, Danemark
2017 ◆*Tata Boga,* Selasar Sunaryo Art Space, Bandung, Indonésie
◆*Sabroso,* Bellas Artes , Cartagena de los Indias, Colombie
2016 ◆*Eat it!* exposition itinérante de l'Institut Français d'Indonésie & Nuarta Sculpture Park (Bandung, Jakarta, Surabaya, Medan, Denpasar, Yogyakarta)
2014 ◆*Makan Kebudayaan*, Galerie Raos, Batu, Indonésie
◆*Portraits cuisinés*, la Semaine du goût, Mediathèque du Marsan, France
2013 ◆*Blow up yourself*, L'Envers, Bordeaux, France
2010 ◆*Cooking Tears*, Espace 29, Bordeaux, France

RESIDENCES

2023 ◆*Vénéneuses,* Carré-Colonnes Scène Nationale, St-Médard-en-Jalles, France
2020 ◆*Totka,* Portraits cuisinés Indiens, Alliance Française de Bhopal, Inde
2019 ◆*Konsfika,* Selva Studio, Stockholm, Suède
2017 ◆*Prasadaam,* AIR-Artist In Residence program, Dune Eco Village, Inde
◆*Sabroso!* Allianza Francesa Bolivar de Carthagène des Inde, Colombie
◆T*ata Boga*, Selasar Sunaryo Art Space, Institut Français de Bandung, Indonésie
2015 ◆*East West Festival* : Niv'art Centre (17 artistes - 6 pays) New Dehli, Inde
2014 ◆*Makan Kebudayaan*, Centre culturel Omah Budaya Slamet et Institut Français de Surabaya, département de la Gironde, Batu, Java, Indonésie

EXPOSITIONS COLLECTIVES

2021 ◆*Nourrir le corps nourrit l'esprit*, CAC Meymac, Corrèze, France
2015 ◆Social Animals, Festival East West, Alliance Française de New Dehli, Inde
2014 ◆Bordeaux S.O. GOOD, Festival de gastronomie, Cour Mably, Bordeaux, France
2011 ◆Curiositarium II, Château Descas, serie Vegetals, Bordeaux, France
◆Festival photographies Off Supernova, Baloard, série Tears, Montpellier, France
2010 ◆Festival des Gueilles de Bondes, Cooking Faces, Macau, France
2009 ◆Chocomania, Forum des Arts et de la culture de Talence, France
◆*Hair serie*, vitrine Librairie Mollat, Bordeaux, France

INSTALLATIONS CULINAIRES & PERFORMANCES

2023 ◆*Créature de vanité*, perfomance pour fest gastronomie *Show chaud*, Bordeaux.
◆*Créature de vanité,* perfomance pour Salon BAD, Hangar 14, Bordeaux, France
◆*En-Corps,* perfomance pour Sarah Trouche, Halles de la cartoucherie, Toulouse, France
2020 ◆*Lunes*, installation comestible, Le Diable par la queue, Mauzens, France
2019 ◆*TicTac*, performance pour Le Petit Festival Hanko, Hanko, Finlande
◆*Food offerings*, performance pour Hoop Festival, Château d'Excideuil, France
◆*Ego Feed*, performance pour Le Petit Festival, Dubrovnik, Croatia
◆*Jungle*, installation pour Biennale Organo, Les Vivres de L'art, Bordeaux, France
2018 ◆*Diner Planqué #2*, Bordeaux Food Club et le chef de Symbiose, Marengo, Bordeaux
◆*Homage für Samo*, Performance Day, Ost-Stern, Francfort, Germany

2016
◆*Boulimies Suspendues* pour le 8ème Festival *Les Arts Mêlés*, Eysines, France
◆*Buffet suspendu* pour l'ouverture VIP de Transfert 6,Virgin Megastore Bordeaux, France
◆*Buffets suspendus* pour le centre culturel de Nouméa, Nouvelle Calédonie

2014
◆*Bordeaux S.O.GOOD*, Festival de gastronomie, Cour Mably, Bordeaux.

2013
◆*Chess*, *Go West Festival*, Frankfurt, Germany
◆*Legs*, performance pour l'Atelier d'architecture *King Kong*, Bordeaux.

2012
◆*Hurt*, installation pour Curiositarium III, Les Vivres de l'art, Bordeaux.

2011
◆*Tempête*, performance pour Alios, Sculptures dans la ville, La Teste De Buch.
◆*Mad Cakes*, installation pour le Festival Récidive, Université Bordeaux III.
◆*Épluchées*, création avec J. Bartolini, le 308-Maison de l'architecture, Bordeaux.

2010
◆*Cooking Body in Fridge*, Les Vivres de l'art, Bordeaux.

MEDIATION / WORKSHOPS

2023
◆*Portraits Cuisinés*, workshop 3-6 ans, CAPC Musée d'art contemporain, Bordeaux (33)
◆*Portraits Cuisinés*, avec les élèves du Collège Nouvelle Chance, Le Mans (72)

2021-2022
◆*Corps-en-tablés*, avec Julien Mouroux et les résidents du foyer Lysander à Bassillac et le foyer Lou Prat Do Soleh à Riberac, Agence en Périgord (24) en 2022

2018
◆*Portraits cuisinés!* Création de 8 Portraits cuisinés avec les secondes du Lycée Agricole G. Desclaude of Saintes (Photos Matthias Lothy)

2017
◆*Cuisines-toi!* Création de 8 Portraits Cuisinés avec les jeunes du SEPAJ de Cenon, en partenariat avec l'IDDAC et le CG33.

2014
◆*Guide de survie culinaire*, MECS de Langon. Réalisation d'un livre de cuisine avec les jeunes en partenariat avec l'IDDAC et le CG33.

PRESSE

2021
◆Sud Ouest, 4 Août
◆Art-iculate magazine, Décembre

2019
◆Revista Semana, Août, Colombie

2018
◆Gironde MAG, n°121, Janvier p. 3
◆LM Hauts de France & Belgique, n°139, Avril, couverture & portfolio p. 21
◆L'Essentiel des Spectacles, n°150 et 151, Janvier & Avril, covers

2017
◆El Universal, Colombia, 17 Octobre
◆Sarasvati Magazine, Indonesie, Mars, p. 16-19
◆Koran Tempo, Indonesia, parution du 8 Mars
◆La Gazette de Bali, Janvier
◆Vivre Bordeaux, n°11, p.10, Avril

2015
◆The pionneer, New Dehli, 16 Mars, p. 13
◆Millenium Post, New Dehli, 16 Mars, p. 2

2014
◆Jakarta Globe, ed. Janvier
◆Jawa Post, 8th of Janvier

2012
◆CityZen Moove, n°2

2011
◆Sud-Ouest Gourmand, n°10

2010
◆Bordeaux 7, 22 Septembre 2010
◆ELLE, n°3362
◆20 Minutes, 10 Juin
◆LM LeitMotiv', n°10
◆Radio Nova Sauvagine

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

LES PORTRAITS CUISINES

PHOTOGRAPHIES
2023-2008



Enora Lalet
Food Art

SHOP EN LIGNE



Ladyfingers, techniques mixtes, 100 x 70 cm, 2020.
Photographie réalisée pendant la résidence TOTKA à Bhopal et exposée pendant le festival Bonjour India (Inde)

Enora Lalet est plasticienne culinaire, elle décline la matière organique sous toutes les coutures dans une série de *Portraits Cuisinés* démarré en 2008 à Bordeaux. Ces mises en scènes oniriques questionnent les croyances alimentaires ainsi que notre conditionnement culturel et social. Le terreau du voyage, ajouté au combo de sa formation en Arts et en Anthropologie ont vite conduit l'artiste à décliner cette série sous différentes latitudes, avec le soutien des Alliances Françaises. Depuis, les bustes colorés ont voyagé dans beaucoup de cultures, une pratique artistique tournée vers l'Autre, qui l'a aussi amené à réaliser différents projets de médiation avec le handicap, le social et la petite enfance.

« Icones pop à la gloire de l'aliment terre, la question pourrait être : sommes nous ce que nous mangeons? Ses portraits aux perspectives déjantées, chair et sauce, lèvre et coulis, couleur et brillance optique, féromones exquises, sont des déclinaisons ad libitum de la série qui capturent et enchainent les sens. » O.M.

Ayant fait de la nourriture son matériau de prédilection, cette série de *Portraits Cuisinés* se poursuit depuis 16 ans avec un *modus operandi* méticuleux, de l'observation des codes gastronomiques, de croquis préparatoires, de la collecte des matériaux et de patterns, de la réalisation de parures jusqu'à la mise en scène quasi rituelle du corps peint et paré. Elle travaille avec des photographes qui immortalisent ces pièces éphémères durant des temps de résidences d'art à l'étranger (Inde 2020 / Indonésie 2019 / Suède 2019 / Colombie 2017 / Nouvelle-Calédonie 2016) où les savoirs traditionnels, le corps et la gastronomie s'entrelassent dans des tableaux vivant acidulés renversant les arts de la table.







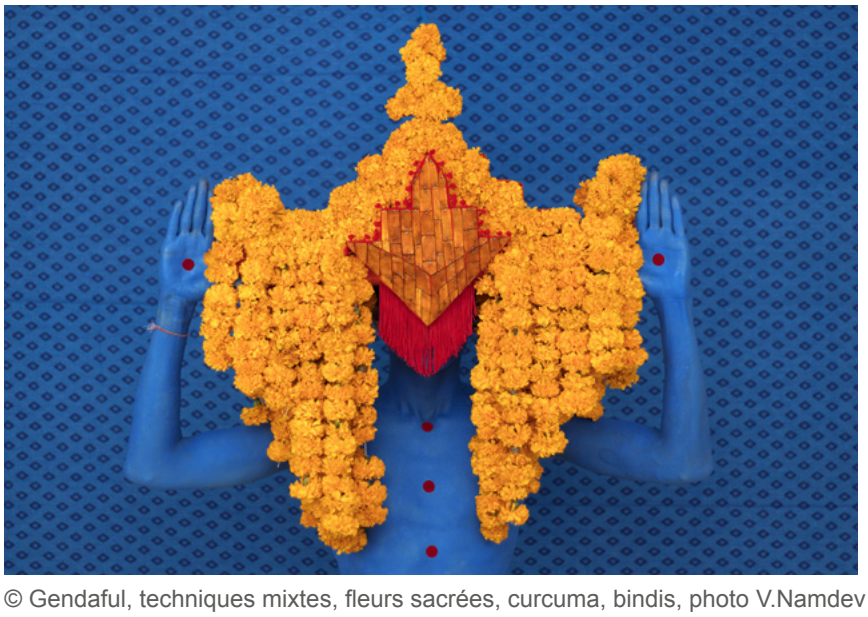


© 1.Ovulation, 2.Vicérale, 3. Fleurs en pagaî, techniques mixtes, photos Miguel Ramos

VENENEUSES 2023
Série photographique, 5 portraits de femmes sauvages, 120 x 92 cm. Résidence de deux semaines au Jardin Secret de la *Scène Nationale Carré-Colonnes* avec le photographe Miguel Ramos. La série fait l'objet d'une exposition in situ pour le FAB, Festival des Arts de Bordeaux.




© 1.Sleeping Alaxmi, 2.Third eye, techniques mixtes, citrons, piments, lait, photos Varun Namdev



© Gendaful, techniques mixtes, fleurs sacrées, curcuma, bindis, photo V.Namdev

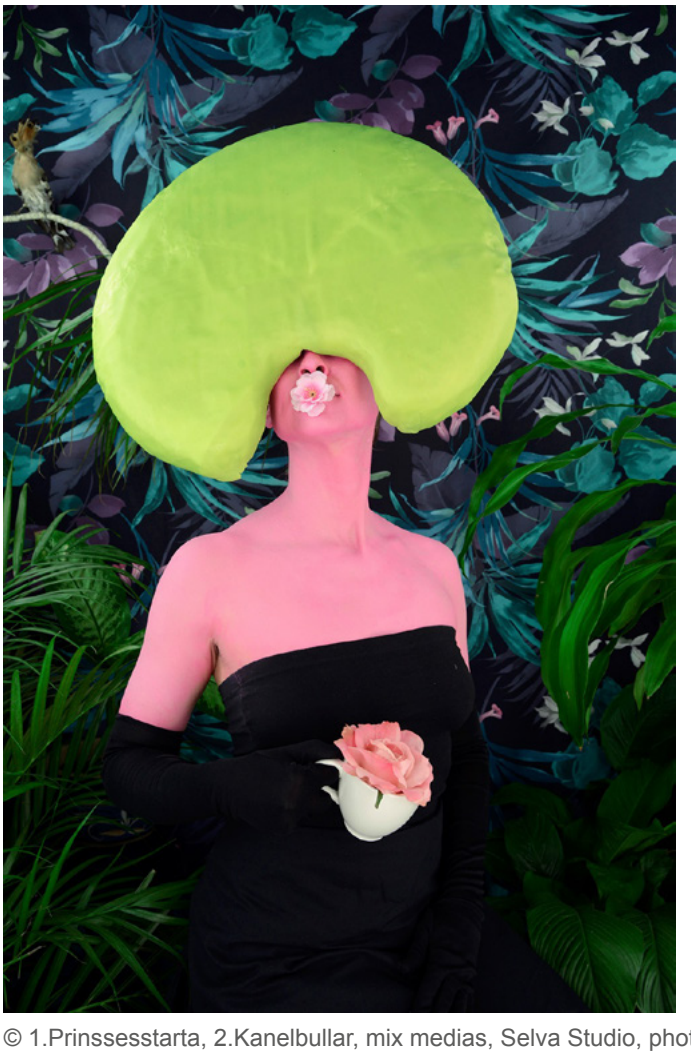


TOTKA 2020

Série photographique, 5 portraits, dimensions variables.

Residence de six semaines à Bhopal pour explorer l'esthétique de la mythologie Indienne, ses croyances et ses rites avec le soutien de l'Alliance Française de Bhopal et de l'Institut Français d'Inde.

La série fait l'objet d'une tournée Indienne FOOD MYTHOLOGY dans cinq villes (Calcutta, Bombay, Trivandrum, Bengalore, Amherabad) en 2021 et 2022.




© 1.Prinssesstarta, 2.Kanelbullar, mix medias, Selva Studio, photos Malou Bergman



© Vue de l'expo *Sötma* à Candyland Galerie, Stockholm, photos Malou Bergman

KONSFIKA 2019
Série photographique, 2 portraits, dimensions variables
Projet réalisé avec le soutien de la Galerie Candyland et de Selva Studio à Stockholm en Suède.
Residence d'une semaine à Selva Studio pour la création de deux Portraits Cuisinés Suédois autour de desserts classiques emblématiques de la culture suédoise.
En parallèle, l'exposition *Sötma* à la Galerie Candyland, avec six Portraits Cuisinés issus de différentes séries en hommage à la saveur sucrée.









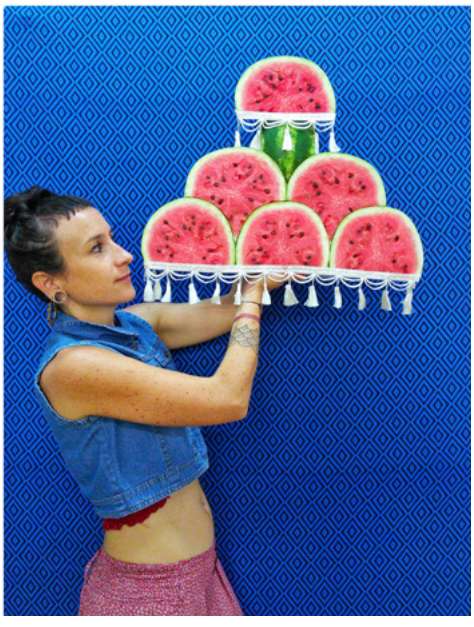
1. Platano 2. Lulo 3. Bunuelos 4. Afro de azucar, Impressions sur bâches, 400 x 260 cm, num/22, 2017 - Photos Rafaël Bossio

SABROSO ! 2017

Série photographique (numérique), 8 portraits, impressions sur baches, 400 x 260 cm, techniques mixtes. Projet réalisé avec le soutien de l'Alliance Francaise de Cartagena de los indias, en collaboration avec le photographe Rafael Bossio. Résidence artistique de cinq semaines en Septembre 2017.

Ces bustes gourmands mettent à l'honneur fruits et amuses bouches emblématiques de l'expérience quotidienne de la ville par l'artiste. Enora Lalet a choisi des modèles exclusivement costeño qu'elle a maquillé de peinture corporelle évoquant les couleurs vives des murs de la ville. Le design des structures alimentaires s'inspire des paternes traditionnels de l'artisanat Zenú tandis que la composition des coiffes rappellent les éléments d'architecture de la ville. Cette production exclusive valorise la culture de la côte Caraïbes tout en déconstruisant les représentations collectives et les codes de l'art traditionnel classique.

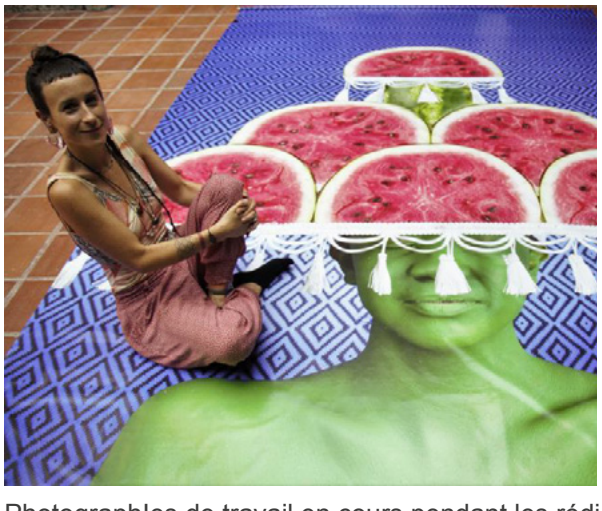










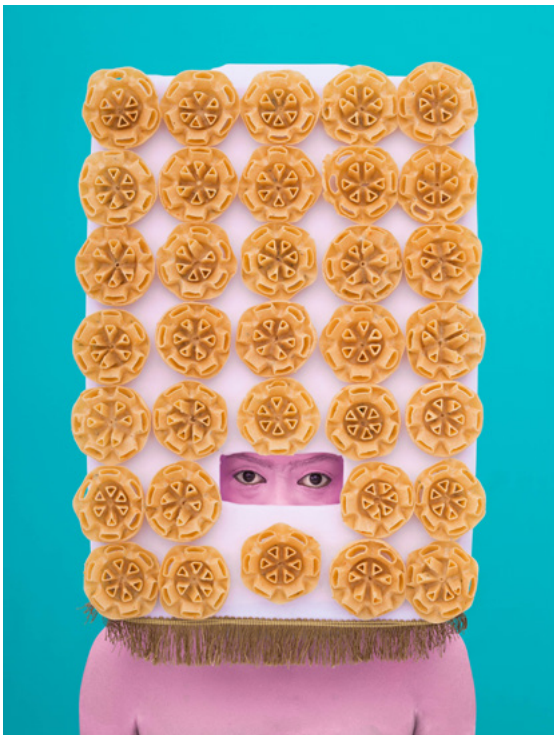


Photographles de travail en cours pendant les rédidences dartistes. (photos Achille Mareel)









1. Kerupuk Legong 2. Donuts 3. Sukro, extraits de la série Tata Boga, tirages contre-collés sur bois, 100 x 100 cm, num sur 22, 2017 - Photos Matthias Lothy

TATA BOGA 2017
Série photographique, 20 portraits, dimensions variables, +/- 60 x 90 cm.
Projet réalisé avec le soutien de l'Institut Français de Bandung et le Selasar Sunaryo Art Space
Residence de deux mois au Selasar Sunaryo Art Space, en collaboration avec Matthias Lothy pour réaliser des portraits en lien avec la gastronomie locale Indonésienne et la mythologie personnelle de l'artiste qui joue avec les enjeux politiques et economiques actuels par le pretexte alimentaire.



Zorvanu, techniques mixtes, 160 x 120 cm, 1/22, 2016 (réalisé en Nouvelle Calédonie en collaboration avec Matthias Lothy)



Vue d'exposition au Nuarta Sculpture park, Bandung (Indonésie) 2016

LES DYPTIQUES 2016

La série comptant une cinquantaine de portraits, elles sont réorganisées en diptyque, en correspondance de couleurs et de textures à l'occasion d'une rétrospective pour la 3ème édition de *Pesta Sains,* Festival de la Science en Indonésie sur le thème de l'alimentation. L'Institut Français d'Indonésie soutien l'exposition en itinérance dans six villes de l'archipel : Surabaya, Jogyakarta, Jakarta, Bandung, Medan, Denpasar.









© Bordeaux So Good, techniques mixtes, impressions sur dibond, 70 x 120 cm, 1/22, 2014 - photos Enora Lalet

BORDEAUX S.O GOOD 2014
Série photographique (numérique), 3 portraits, impressions sur dibond, num/9, 70 x 120 cm.
Photographies réalisée en 2018 pour la 1ère édition de *Bordeaux S.O Good*, le festival de la gastronomie et de l'art de vivre.
Exposition collective Cour Mably à Bordeaux.









1. Spaguetti 2. Vinyle 3. Salade 4. Cotton Candy, techniques mixtes(réglisse), 50 x 75 cm, 2010-2011 © photos Enora Lalet

5. *Cocktail Jean Ramet* : sirop artisanal poivron et citronnelle, gingembre frais, cognac, jus de pamplemousse, bitter, celeri, champagne.
Gourmandise: sucette au wasabi. Servi sur une photographie comestible.
6. Paxelnori (miel et algues nori), exposition en Allemagne 2011
7. Pink Ginger (gingembre au vinaigre), exposition Moshi Moshi, 2009

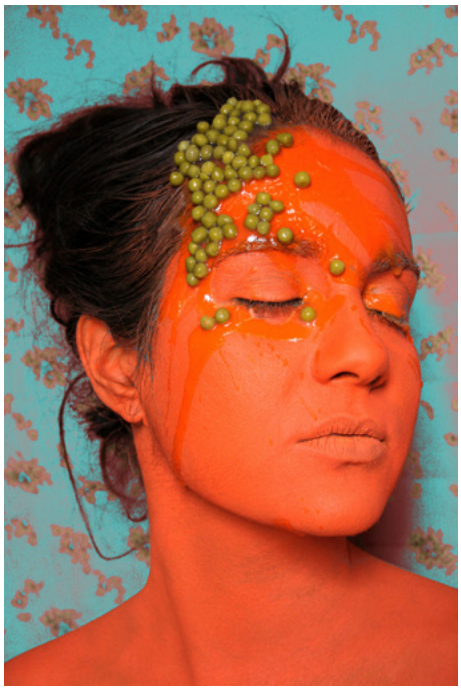
Entre 2009 et 2014, de nombreux portraits sont réalisés pour différentes commandes et expositions :
GALERIE L'ENVERS Bordeaux 2014
MEDIATHEQUE DE MONT DE MARSAN Exposition *Hair* en 2013
SEEKO HOTEL Collaborations entre chefs et artistes bordelais pour *Les Tockés du shaker* en 2011
PIXELKITCHEN Exposition collective à Franckfurt en 2013
MOSHI MOSHI Restaurant gastronomique japonais, Bordeaux, en 2009



Afalfa, techniques mixtes (graines germées et argile verte), 50 x 75 cm, édition limité sur 22, 2011 - © photo Enora Lalet

VEGETALS
Extrait de cette série photographique qui met en scène des portraits mi-homme, mi-plante dans une beauté hybride et germinatoire, rappelant l'univers du monstre ou le dégoût contemporain pour la pilosité.

CURIOSITARIUM II *Cabinet de curiosité,* Exposition collective au Château Descas, Bordeaux, 2011








Jardinière, 40 x 60 cm, 2008
Brownies, 60 x 90 cm, 2008

Ice cream, 40 x 60 cm, 2008
Birthday cake, 40 x 60 cm, 2008

Egg, 40 x 60 cm, 2008
Raspberry, 30 X 45 cm, 2008

© photos Enora Lalet

COOKING FACES

C'est en **2008** qu'apparaissent les premiers portraits cuisinés intitulés *Cooking Faces* : une série qui 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 pop et criarde. Un travail où la texture est reine et appelle les sens dans une confrontation désinvolte aux moeurs de la table.

COOKING FACES, 1ère exposition personnelle, *Espace 29*, Bordeaux en 2010
CHOCOMANIA, Exposition collective, *Forum des Arts et de la Culture de Talence* en 2011

Plus de 100 portraits cuisinés ont été réalisés dans plusieurs pays, sur plusieurs supports et formats.
Des tirages d'artistes de qualité *fine art* sont disponibles, sur commande, en tant qu'originaux limités et numérotés sur 22, puis signés par l'artiste.



Enora Lalet

Food Art

www.enoralalet.com/shop/

MEDIATION & EDITIONS

Les *Portraits cuisinés* ont été l'objet de plusieurs déclinaisons pour des projets de médiations avec différents publics résidents en foyer depuis 2014, mais aussi de projets édités ou utilisés comme support de médiation et communication.











BARBE A PAPA 2023
Atelier de médiation pour les 3-6 ans au CAPC Musée d'art contemporain de Bordeaux (33).
Création de coiffe avec des sucreries en regard de l'exposition Barba à papa, en Mars 2023.
Avec la participation de la maquilleuse Nana Cerise Chabert.









PORTRAITS CUISINES 2023

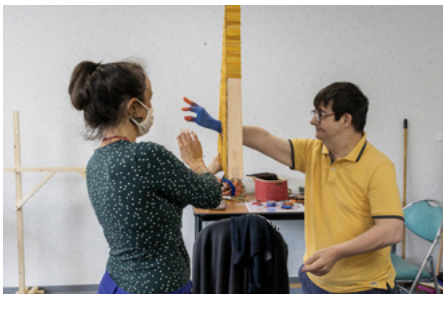
Projet réalisé en Juin 2023 avec des peaux d'aubergines et de courgettes, pendant une semaine de workshop au collège Nouvelle Chance du Mans (72) avec dix élèves qui se sont également prêtés au jeu d'être modèle face à la caméra du photographe Alain Scuszinsky.

Avec le soutien de la *Fondation Fujika* et des Atelier d'Auteuil.





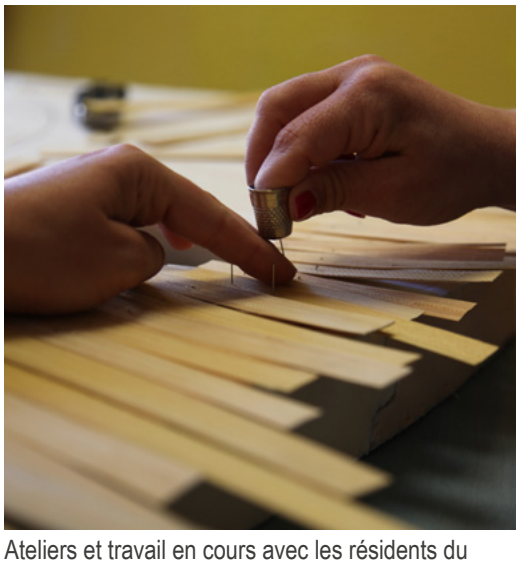




CORPS-EN-TABLéES 2022
Photographie (numérique), impression sur bâche,180 x 180 cm.
Création en binôme avec Julien Mouroux et avec le soutien de l'Agence Culturelle de Dordogne-Périgord et le pôle Médico-culturel au foyer de vie Lou Prat do Soleh de Riberac (24).
L'atelier de création collective Corps-en-tablés invite 10 résidents du foyer à habiller une structure plate, symbole de la table renversée qui donne son nom à l'atelier. Enchevêtré à la création, le corps peint n'obéit plus aux règles culturelles des arts de la table. Sa mise en scène photographiée permet la revalorisation du soi par la sublimation visuelle et symbolique .







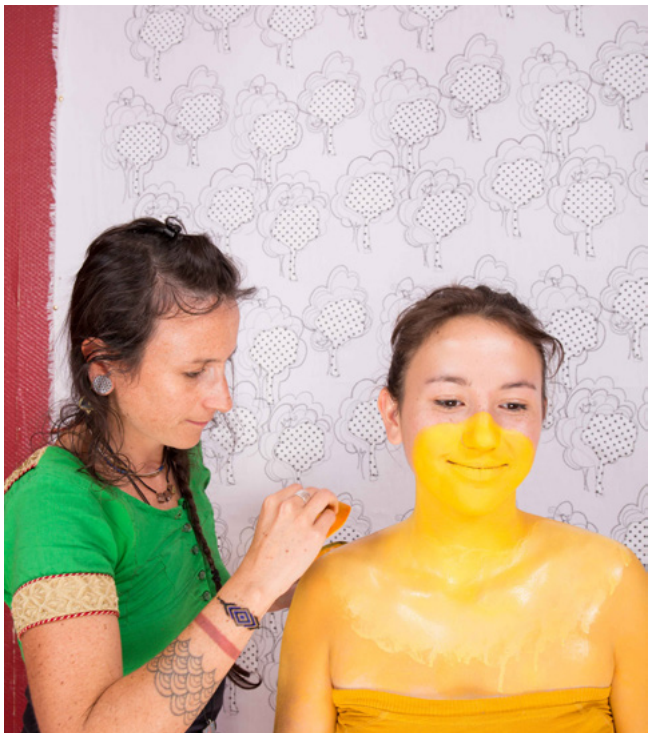
Ateliers et travail en cours avec les résidents du foyer Lysander à Bassillac



Structure autoportée avec divers matériaux végétaux (bambou, eléagnus, sauge officinale, phytolaque, laurier noble, pommes sauvages, cortaderia).
Dimensions : 2.2 x 1.6 m - © photo Julie Bruhier

CORPS-EN-TABLéES 2021
Photographie (numérique), impression sur bâche,100 x 150 cm.
Création en binôme avec Julien Mouroux et avec le soutien de l'Agence Culturelle de Dordogne-Périgord et le pôle Médico-culturel au foyer de vie Lysander à Bassillac (24).
L'atelier de création collective Corps-en-tablés invite 10 résidents du foyer à habiller une structure plate, symbole de la table renversée qui donne son nom à l'atelier. Enchevêtré à la création, le corps peint n'obéit plus aux règles culturelles des arts de la table. Sa mise en scène photographiée permet la revalorisation du soi par la sublimation visuelle et symbolique .

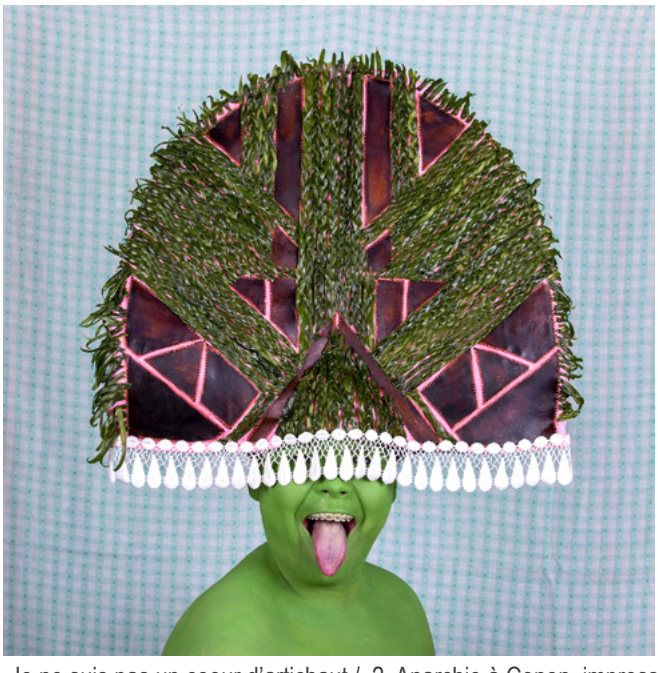


Extraits de la série et coulisses du projet Portraits Cuisinés à Saintes (édition d'un livret àl'issu du projet)

WORKSHOP A L'ECOLE ! 2018

Projet réalisé en Septembre 2018 avec le photographe Matthias Lothy au Lycée G. Descalude de Saintes, avec 18 jeunes pendant une semaine banalisée. 8 portraits émergent de ce travail, qui sera exposé par la suite à la Médiathèque de Saintes et donnera lieu à l'édition de livrets en 100 exemplaires.





Je ne suis pas un coeur d'artichaut / 2. Anarchie à Cenon, impression sur Dibond, 80 x 80 cm, 2017. Photographe Julie Bruhier.



Couverture du guide (300 exemplaires distribué aux jeunes en Gironde)



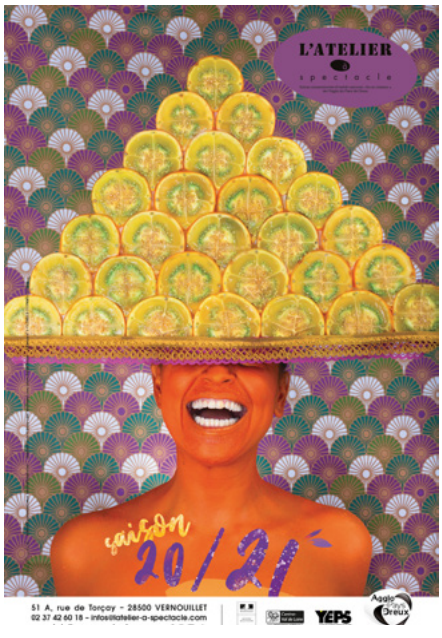
Kakemonos crées à l'occasion des voeux du président de département JL Gleze.

PROJETS MECS
CUISINES - TOI ! 2017
Série photographique (numérique), 8 portraits, impressions sur dibond, 80 x 80 cm.
Projet MECS réalisé avec le soutien de l'IDDAC et du département, en collaboration avec la photographe Julie Bruhier. Exposition permanente au restaurant L'Atelier à Cenon. Edition d'un livret (300 ex.)
Ce workshop de trois mois au restaurant L' Atelier pédagogique (structure lié au SEPAJ de Cenon, maison d'accueil de jour pour les jeunes) s'élabore autour de la question du recyclage des déchets alimentaires du restaurant pour réaliser des des parures et des masques, en tissant, tressant, découpant. Ces créations sont porté par les jeunes face à l'objectif. Il s'agit d'intérroger leurs propres pratiques, codes, tabous, puis déconstruire les potentielles idées figées sur l'art contemporain et l'art de se nourrir.

GUIDE DE SURVIE CULINAIRE 2014
Réalisation d'un livre de cuisine avec les jeunes de la MECS (Maison d'enfants à caractère sociale) Saint Joseph de Langon d'avril à décembre 2014. Photographies, design et mise en page Enora Lalet/ Recettes Aline Cardouat. Projet MECS soutenu par le CG33 et l'IDDAC / Edition Mai 2015.

AFFICHES POUR FESTIVALS ET COMMUNICATION













2.3. Lulo et Donuts, affiches et brochure de la scène nationnale L'Atelier à Spectacle de Nantes en 2020. Graphisme L'Astrolab
1.4.5.6. Ring I et II, affiches pour le festival de la forme courte, pendant 4 ans : 2013-2014-2015-2017. Graphisme Guillemette Lamour

INSTALLATIONS CULINAIRES

& PERFORMANCES

En 2010, les premières installations vivantes mêlant performance, théatre, culinaire, création textile, peintures corporelles émergent comme des propositions «one shot», sorte de happening polysensoriels évoquant le rêve et la chimère à l'épreuve du réel. Viendront ensuite le concept de **Buffet Suspendu** en 2015 où le public est invité à manger une nappe comestible puis **La Créature de Vanités** en 2018, performance déambulatoire qui propose des offrandes comestibles au public (page suivante).

LA CREATURE AUX VANITES



© Malou Bergman, Selva Sudio, 2019

Cette proposition déambulatoire dans l'espace public met en scène un personnage hybride situé à mi chemin entre l'imaginaire et le monde matériel. Mini banquet itinérant sous la forme d'une créature étrange, cette chimère est à la lisière entre le monde invisible, intérieur et celui visible, d'une mythologie bien palpable. Elle nous met face à nos contradictions profondes, nos peurs, nos valeurs et nos vices. Sorte de nature morte triviale incarnée en ce monde et qui fait don de sa chair dans une volonté de dépouillement. Les offrandes distribuée aux passant incarnent la relation à l'autre et au don de soi. En donnant les sucreries, situées autour de son visage, siège de la pensée en occident, elle confie aussi une part du masque construit par le conditionnement culturel et mental. Une part de mon histoire inscrite et des limites de la conscience. Cette proposition aborde la question de la consommation démesurée, et de l'engrenage dans lequel nous fabriquons tous un personnage mental face à l'autre dans un automatisme effrayant.
Cette performance déambulatoire voyage depuis 2018 de l'espace public en festivals.







Chaud Show, festival de gastronomie, Halles des Douves, Bordeaux, 2023



Salon BAD de l'art contemporain, pour le stand des Arts Gentiers, Hangar 14, Bordeaux, 2023

Pflasterspektakel, festival arts de rue à Linz, Autriche, 2023







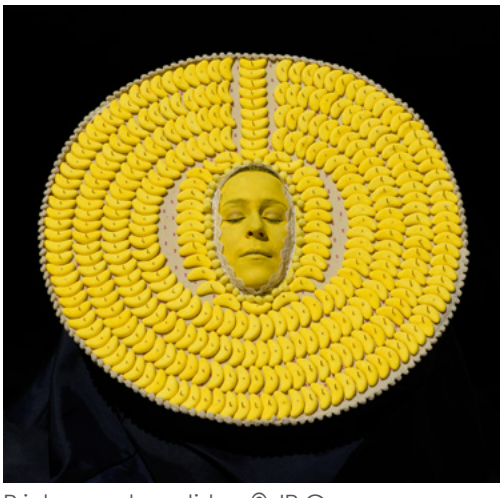
Hoop Festival, 2019 / Salon BAD Bordeaux, 2023 / Show Chaud, 2023 / Candyland Galerie, 2019







Galerie Bordelaise 2018 - © Dawa Salfati



Printemps des artistes, © JP Gueneau
2019

Le Petit Festival de théatre Hanko (Finlande)
2019



2023
Chaud Show, Festival de gastronomie, Halles des Douves, Bordeaux, Octobre
Pflasterspektakel, Festival d'arts de rue à Linz, Autriche, Juillet
Salon BAD de l'art contemporain, pour le stand des Arts Gentiers, Bordeaux, Mai
En-Corps, commande pour Sarah Trouche, Halles de la Cartoucherie, Toulouse, Mars

2022
L'Oracle, *La Trace*, Mauzens-et-Miremont, France, Aout

2019
Moon feed, *Le Printemps des artistes*, Langon, France, Avril
Time fear, *Le Petit Festival de théâtre* avec le musicien Waagal, Dubrovnik, Croatie, Juin
Greed feed, *Hoop Festival* au Château d'Excideuil, France, Août
Tik tak, *Hanko Petit Festival*, avec Waagal, Hanko, Finlande, Août
Candyfeed, *Candyland Galerie*, Stockholm, Suède, Octobre

2018
Ego Feed, *Festival Performance Day*, Ost-Stern, Frankfurt, Allemagne, Mai
Lust Feed, *Espace public*, Galerie Bordelaise, France, décembre

INSTALLATIONS CULINAIRES

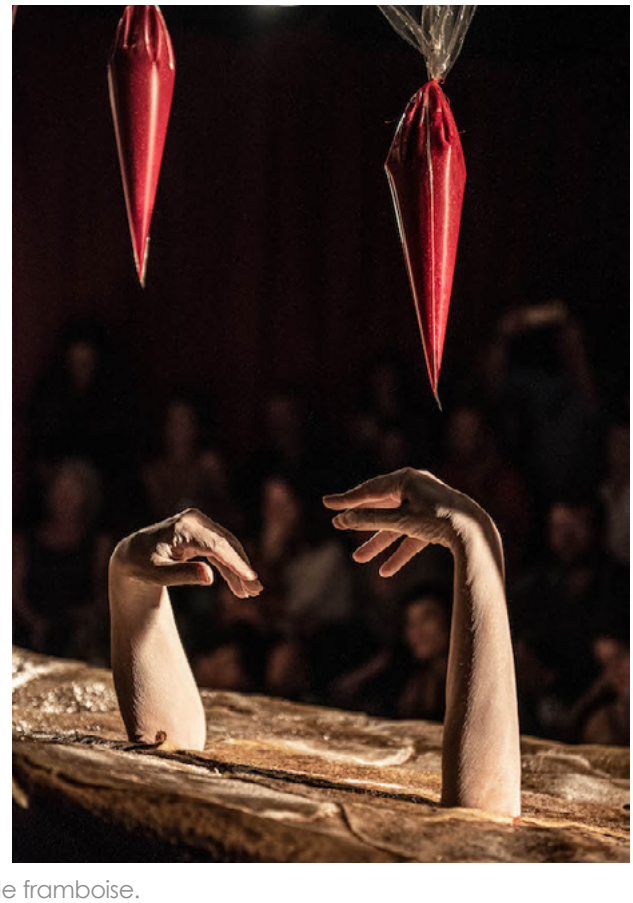
«Celui qui osera pénétrer dans les installations d'Enora Lalet devra être prêt à la surprise, au danger. Le spectateur est une Alice que l'artiste invite à traverser la frontière de l'œuvre, puis, prendre part à l'action en se confrontant à ses propres rêves, ses propres souvenirs d'enfance. A la cruauté et à la vulnérabilité de l'enfance.
Il y a du théâtre, il y a de la sculpture, de la peinture, du costume. C'est un petit monde que l'artiste a mis en scène, autour d'une unique action qui sera le thème exploré et qui rappellera un rituel archaïque. Un sacrifice? Mais lequel ? Les créatures qu'elle y fait vivre ont une étrange grâce féérique, une extravagance surréaliste. Elles évoluent lentement derrière une ambivalente barrière de ballons.
Et puis il y a nous, les spectateurs. L'artiste nous offre plusieurs possibilités, mais souvent nous entrons dans l'espace de l'œuvre : une interaction se forme avec sa ou ses créatures. Et l'insécurité naît. L'installation ne prendra vie que quand la présence du spectateur y fera peser une menace. Une fascinante contradiction qu'Enora Lalet explore: les rêves et l'innocence apparaissent dans le bref instant où nous les mettons en danger.»

Stephanie Vendryes









© Ambre Guinard. Détails de l'installation Lunes, crêpes et coulis de framboise.

LUNES 2020 / 2022

L'installation culinaire Lunes est élaborée pendant un mois de résidence avec la cie *Le Diable par la queue* et 5 danseuses pour aborder la question des 4 phases du cycle féminin. Le spectacle est présenté deux fois dans le théâtre de poche de la compagnie en septembre 2020 et Juin 2022. Le public pénètre dans l'antre d'une créature a huits jambes qui leur propose un ballet-banquet.



© Julie Bruhier. Extraits et détails de l'installation (performers: Dawa Salfati & Christophe Chelabi)

JUNGLE 2019

Le Buffet Suspendu réalisé pour Biennale Organo en Mai 2019 aux Vivres de l'art (Bordeaux) est une jungle miniature comestible où reposent deux visages endormis. Le public est invité dans une ambiance sauvage (création sonore Waagal) où les cris animaux s'entrelassent aux dialogues des créatures avant de dévorer la pièce proposée.









© Benoit Lafosse / Sound Waagal / Technic Matthias Lothy / Performers Christophe Chelabi & Dawa Salfati
Lumière Ben & Samir / Chef Felix Clerc / Cocktail Lukas Maraton / BFC Lucile & Fanny Arnaud.

1 CHEF / 1 ARTISTE / 1 LIEU 2018

Le restaurant Symbiose / Enora Lalet / Espace Marengo / le 16.04.18.

{concept de repas hybrides et expérimentaux mêlant art & nourriture par le Bordeaux Food Club}

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



Prasadam est une substance matérielle comestible qui représente une offrande religieuse dans l'hindouisme et signifie littéralement « cadeau gracieux ». Le prasadam favorise de multiples pensées positives.

PRASADAM 2017

Dune Eco Village est un hôtel atypique du sud de l'Inde, qui accueille depuis 20 ans des résidences d'artistes. L'occasion d'élaborer de nouvelles techniques pendant un mois avec l'artiste Pierlo Dogan, qui m'a accompagné dans la réalisation de *Prasadam*, ou «le paysage suspendu», une installation culinaire offerte aux convives pour le 31 décembre 2017.

Cette offrande ou « apocalypse miniature » tire la sonnette d'alarme de nos exigeantes contradictions et exorcise par le jeu, la prise de conscience d'un éveil fait de bon sens sur nos comportements humains.



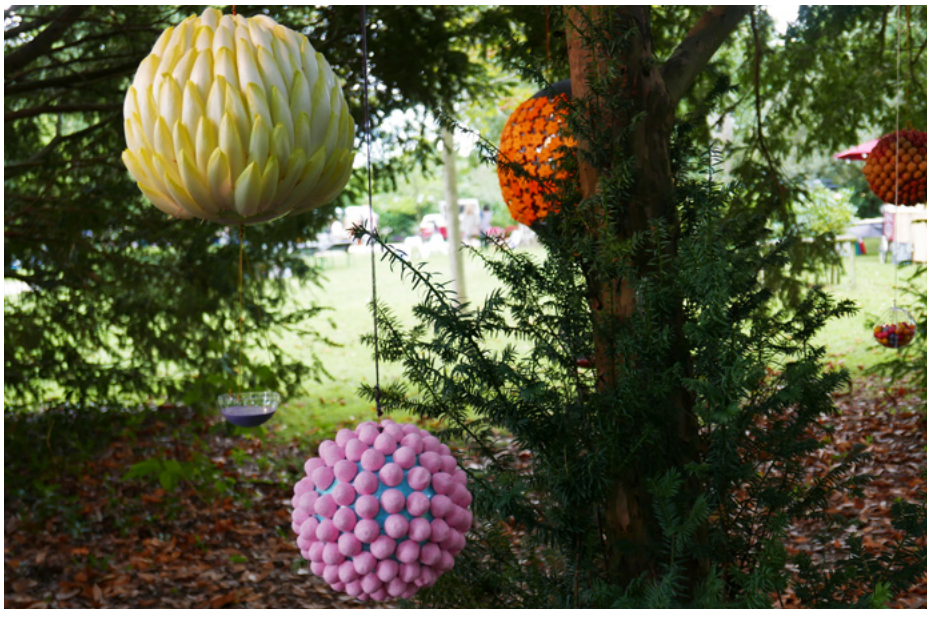




© Julie Bruhier - Virgin Megastore Gambetta - Bordeaux

GRAFFITIS SUSPENDU 2016

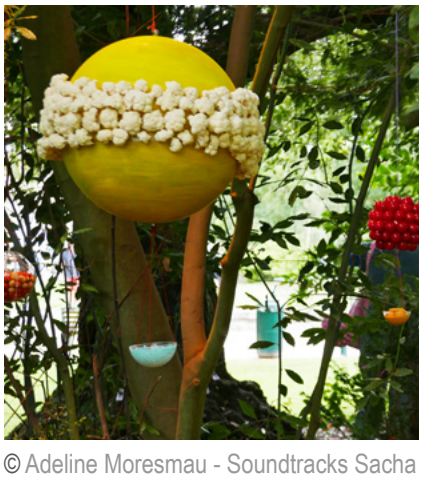
Buffet suspendu commandé pour l'ouverture VIP de l'exposition collective de graffeurs, *Transfert 6* dans l'ancien *Virgin Megastore* avant destruction. Un mur de brique fait de tranches de pain colorées en guise de table surmontée de poches a douilles reconstituant les lettres de l'expo. Le duo Graffiti & Gastronomie s'épousent à l'horizontale et à verticale dans une giclée typologique et la table devient l'espace de jeu pictural, un lâcher-prise déstabilisant nos codes culturels.













© Adeline Moresmau - Soundtracks Sacha Bernardson YS.

BOULIMIES SUSPENDUES 2016

Buffet suspendu réalisé avec Michaël Mérino pour le Festival des Arts Mêlés en Septembre 2016 au Château Lescombes à Eysines, sur le thème du cosmos. Planètes à picorer dans un bosquet du parc.











© photos Matthias Lothy - différents moments des installations culinaires au centre d'art de Nouméa

ARC-A-BOIRE & BUFFET SUSPENDUS 2016

En forme d'arche multicolore, une installation de boissons *take away* invitait le public a décrocher sa boisson, pour l'ouverture de saison 2016 du centre d'art de Nouméa (Nouvelle Calédonie). Les couleurs des sirops ne correspondant pas aux goûts intériorisés par le mental et la culture, le public était ainsi destabilisé dans un univers de saveurs perdues. Le buffet suspendu transgressait les arts de la table en invitant le public a manger une nappe de crêpes transformée en véritable peinture abstraite et orgiaque par des dizaines de topping multicolores en giclées.









Social Animals, installation vivante, Alliance Française de New Dehli, Mars 2015 (danseurs: Mélodie SERENA et Deepak KURKI SHIVASWAMY)

SOCIAL ANIMALS

Installation vivante réalisée dans le cadre d'une résidence d'artiste au Niv'art Centre de New Dehli (Inde) en Mars 2015 pour EAST WEST FESTIVAL et présentée à l'Alliance française de Dehli pour l'exposition Social Animals (partenaires Ethnic India, CG33 et Mairie de Bordeaux).








Photographie de l'installation Triple Hors Lits 2015 (création sonore: MooX)

Vous prendrez bien une part de rêve? 2015

Installation vivante et transdisciplinaire, proposée pour HORS LITS, un parcours d'art chez l'habitant dans la ville de Bordeaux. Face au fragment d'un rêve absurde, le public était invité à manger une part de l'oeuvre ; crème anglaise, coulis et miel colorés se déversaient sur une rosace de madeleines, tandis que parmi la mollesse de fausse jambes, de vraies jambes s'agitaient pour caresser, attraper les gourmands. (www.horslits.com)








© Photographies du making of avec *Monts et Merveilles*, octobre 2014..

TOURNAGE DE M.I.N 2014

Commande de la réalisation d'un banquet surréaliste par collectif Monts et Merveilles pour le tournage du court-métrage M.I.N dans les anciens abattoirs de Bordeaux (Bègles) en octobre 2014. Conception et réalisation des costumes pour les comédiens et des structures alimentaires pour un buffet de cinq mètres des trois univers culinaire : pâtisserie, charcuterie, végétal. (Avant-première de M.I.N en Mai 2015)







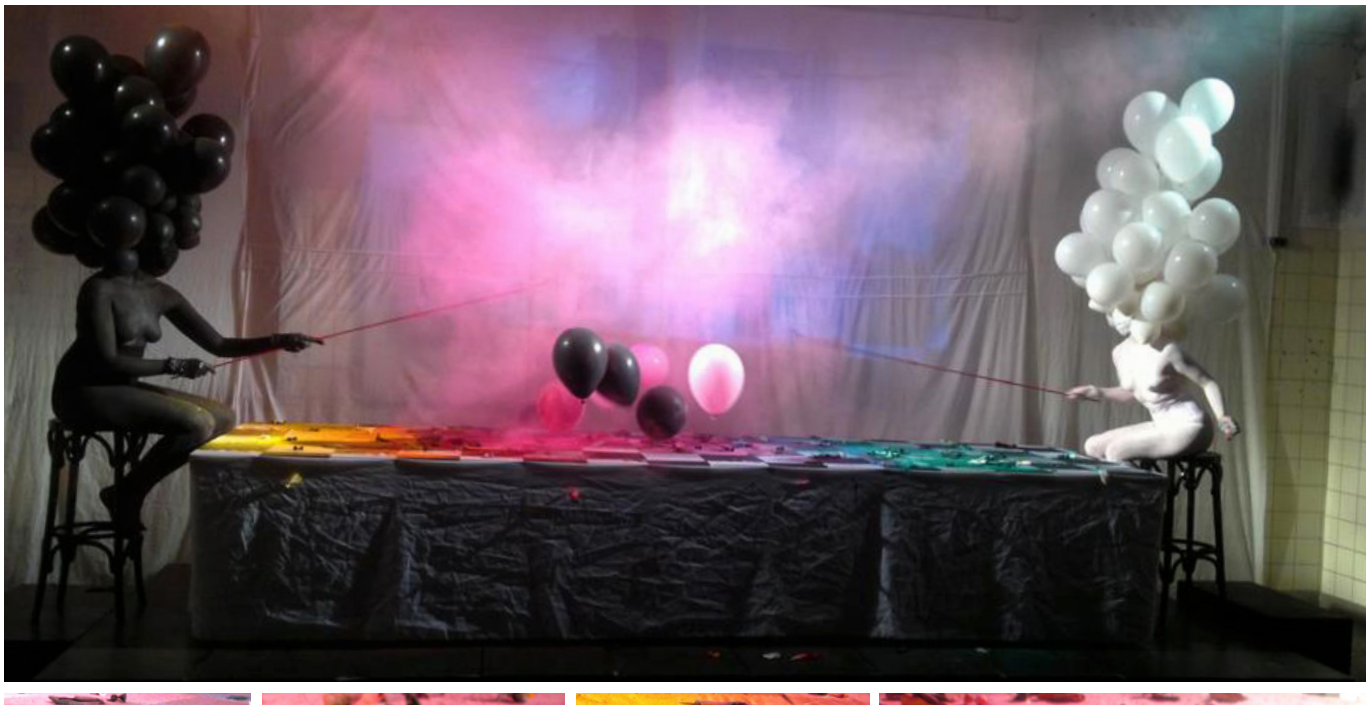



© Photographies de la résidence d'artiste à Java en Indonésie, janvier 2014 (Dessin technique Michael Mérino)

MAKAN KEBUDAYAAN 2014

Tissant deux cultures, deux techniques cette proposition a pour but de déconstruire les représentations collectives de genre et les codes de l'art traditionnel en s'intéréssant au métissage des cultures, au partage des savoirs et des symboles. Une robe à crinoline géante en tissage de bambou est réalisé avec Michaël Merino, plasticien, dans le cadre d'une résidence d'artiste de trois mois dans les montagnes de Batu (Java-Indonésie). Soutenu par le CG33 et l'Institut Français de Surabaya, le projet a lieu dans le centre culturel OBS du peintre Pak Slamet Hendro Kusumo. Une exposition itinérante voit le jour dans un marché aux oignons..







© Photographies de la performance CHESS au *Günestheater* (Performers : Laura Jils and Enora Lalet)

CHESS 2013

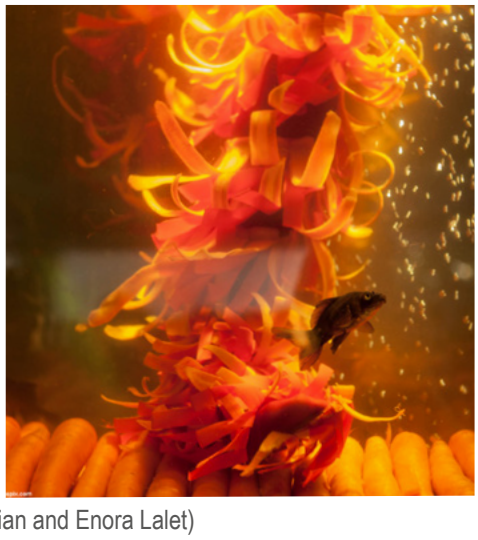
Performance présentée pour le GoWest Festival au *Günestheater* de Frankfurt. *Chess* est un jeu de dames dont 64 ballons gonflés à l'hélium font office de pions. Remplis de pigments colorés et de matières alimentaires en poudre, ces références sont annotées méticuleusement par gamme chromatique au bord de la table. Dans un duel hégémonique, à tour de rôle, les joueuses explosent sur quatre mètres la totalité des ballons à l'aide de fourchettes géantes. Une réalisation soutenue par Color Rare.











© Frieder Reise, photographies du making-of (Performers: Mélodie Serena, France Sahadjian and Enora Lalet)

LEGS 2013

Installation vivante, culinaire et polysensorielle commandée par le cabinet d'architecture King Kong à Bordeaux pour son inauguration. Legs est construite pour être vue à travers une grande vitrine où trois ouvertures dévoilent des paires de jambes dans des univers oniriques indépendants. Les unes sont habillées de franges de carottes et se balancent dans un aquarium géant avec des poissons, tandis que d'autres sont alanguies sur un gazon, des graines germées en guise de poils.











© Photographies et flyer du happening (Danseuse : Mélodie Serena)

BLOW UP YOURSELF 2013
Happening à La Galerie L'ENVERS (Bordeaux) en Mai 2013. Cette installation vivante et polysensorielle invitait le public avec une distribution de cures-dents à l'entrée afin de passer un mur de ballons pour pénétrer dans l'enceinte de la galerie. A l'intérieur, médite un personnage entièrement blanc attaché à 80 ballons gonflés à l'hélium . La poposition artistique finale dépendait de la réaction du public: contemplation ou destruction. Il restait zéro ballon au bout de 15 minutes.











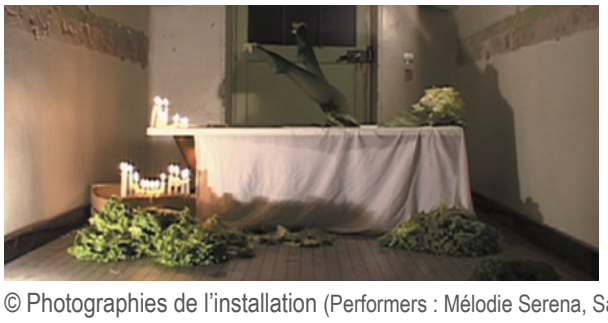
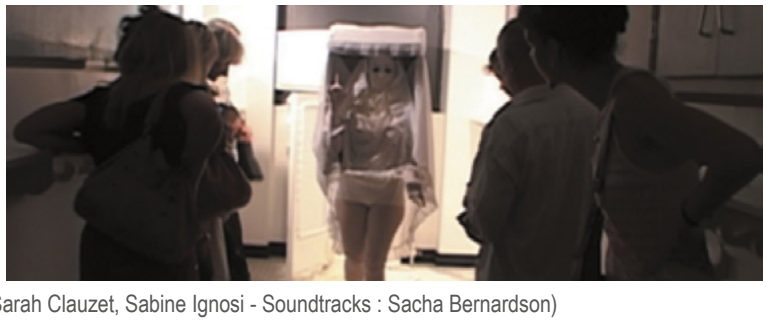
© Photographies de l'installation HURT en 2012 (Performers : Mélodie Serena and Sarah Clauzet)

HURT 2012

Installation vivante, culinaire, sonore et évolutive réalisée en octobre 2012 aux Vivres de l'art (Bordeaux) pour l'exposition Curiositarium III (cabinet de curiosités). Sous la forme d'un stand de tir à la carabine de fête foraine, l'installation met en scène deux femmes vêtues de robes-cages colorées dont les têtes sont enfermées avec des ballons en mouvement. Face à l'oeuvre, le public est mis en situation du tireur : une table lui propose une panoplie de revolvers en matière alimentaire molle car ces derniers sont moulés dans l'agar-agar et impossible a prendre en main.



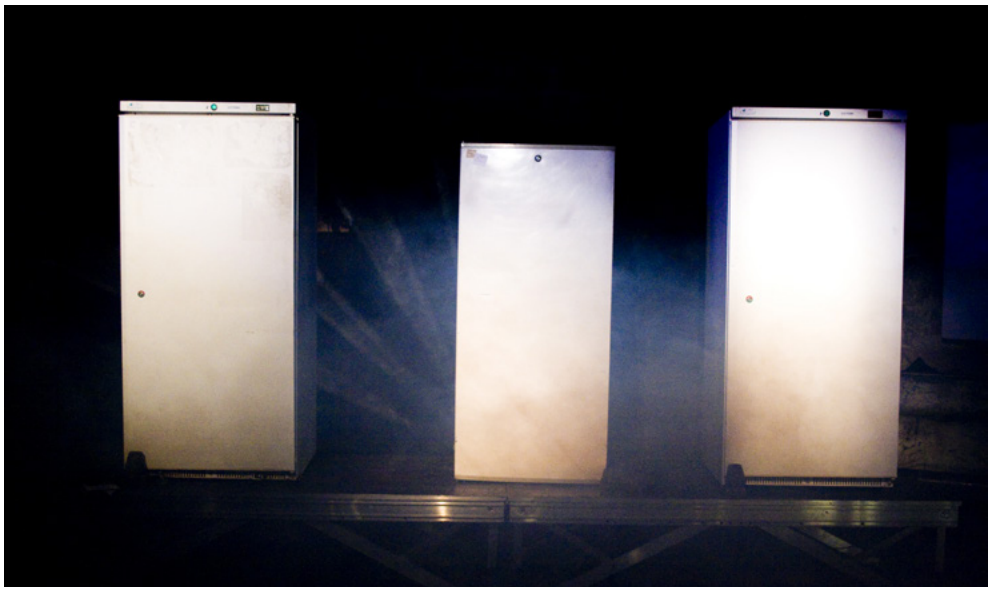


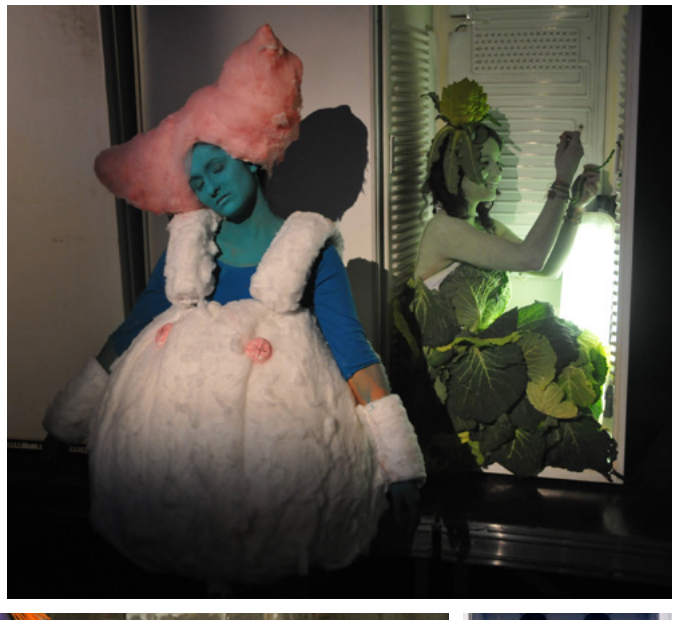




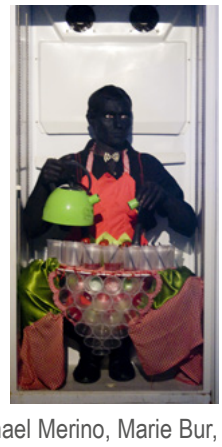
© Photographies de l'installation (Performers : Mélodie Serena, Sarah Clauzet, Sabine Ignosi - Soundtracks : Sacha Bernardson)

TEMPETE 2011

Installation vivante et transdisciplinaire commandée par la ville de La Teste de Buch pour le vernissage *Alios, Sculptures dans la ville. Tempête* invitait les spectateurs à déambuler dans plusieurs petites pièces d'un vieux bâtiment scolaire avant démolition investi par l'artiste. Dans la pénombre se déroulaient des morceaux de narrations oniriques et décalés qui appelaient aux mythologies personnelles de chacun. Tableau vivant, danse, performance, c'est autour du matériau alimentaire détourné en ornement que d'étranges personnages évoluaient dans un temps suspendu.



© Photographies des costumes pour COOKING BODY IN FRIDGE in 2010 at LVDA (Performers et plasticiens : Michael Merino, Marie Bur, Amandine Thevenet, Katia Leroy Godet, Hanna Patel, Fredy Thuon, Regis - Direction : Enora Lalet)

COOKING BODY IN FRIDGE 2010

Défilé déjanté de costumes alimentaires présentée en décembre 2010 aux Vivres de l'art (Bordeaux) avec la participation de plusieurs plasticiens et performers. Cette première expérience du spectacle vivant met en scène des personnages dont les parures appartiennent au monde culinaire et sortent de réfrigérateur pour déambuler autour du public.

Retrouvez toutes les vidéos des performances, des installations culinaires ou encore des résidence et interviews sur ce lien :

vimeo

www.vimeo.com/enoralalet/