



ZELDA GEORGEL

spontanés

Intervention de Julien ROUCHETEAU,
chef d'une table étoilée.

Vernissage le Samedi 4 Décembre 2010
de 14h à 19h.



Spontanés II, 2010 © Z.GEORGEL
www.zeldageorgel.com

Pour l'ouverture de son espace, La Découpe présente une exposition personnelle de Zelda Georgel. À cette occasion l'artiste proposera de nouvelles photographies ainsi que des installations.

Conversation avec Zelda Georgel et Julien Roucheteau. Extraits.
Qu'est-ce qui vous a séduit dans cette idée de collaboration ?

ZG : Avec mes photos et mes installations, je cherche à provoquer des sensations chez les gens qui les regardent et que ce ne soit pas uniquement la vue qui soit sollicitée.

La première installation que j'ai faite dans un intérieur, «Naissance » faisait appel à plusieurs sens... il y avait de l'herbe au sol et on pouvait sentir l'odeur de la terre. Il y avait aussi des sons, une sorte de bruit d'eau, de rivière qui coule et en même temps des extraits de chansons qui donnaient l'impression que des gens susurraient des choses un peu plus loin dans la pièce.

Je n'avais jamais travaillé avec le goût et je trouvais ça intéressant d'aller plus loin et de travailler ce sens, le solliciter.

JR : Ce qui m'intéressait, c'était de comparer métaphoriquement la cuisine et la photo. En cuisine on dit beaucoup que c'est l'aspect visuel qui prime et ensuite le gustatif. Sur une photo il manque ça. J'ai donc essayé de retranscrire en saveurs, l'émotion ressentie en m'imprégnant du travail de Zelda Georgel.

L'idée de notre relation était de m'adapter à son univers. Comme on se ballade dans la forêt à travers ses œuvres, j'ai essayé de retrouver en bouche cette forêt.

Je me suis projeté sur le noir, comme Zelda utilise de la vraie terre dans ses sculptures.

Donc je suis parti sur des petits carrés, avec à l'intérieur de la purée de châtaigne à la truffe, panée de chapelure de pain noir frit. Ça se mange à la minute. L'aspect est dur et noir à l'œil, comme un caillou, comme de la terre. A l'intérieur, c'est coulant avec les odeurs de châtaigne et de truffe, avec un côté marron liquide dedans qui va intriguer.

Ensuite pour vraiment marquer cette forêt, j'ai réalisé un petit sablé noisette, avec une purée de cèpes en mousse et dessus, pour apporter ce côté automnal, j'ai collé dessus une petite eau de champignon noire. Pour moi, en bouche, vous savez que vous vous baladez dans les bois.

ZG : Oui, c'est très proche de ce que j'ai comme idée quand je fais les photos et les installations.

ZG : Je suis allée pendant des jours et des jours m'imprégner des forêts. J'aime leur odeur, leur ambiance, le fait que ce soit à la fois assez prégnant et un peu magique, un peu angoissant aussi. La terre y est très présente, assez noire, et puis l'eau est souvent sombre.

Avec l'interprétation de Julien Roucheteau on retrouve le côté étrange visuellement.

Comme pour mon travail où il faut avoir une approche curieuse, on n'aura pas forcément envie de manger les « bouchées ». Mais quand on les goûtera ce sera très différent de ce qu'on attend. C'est assez étonnant et excitant de retrouver ça en goût.

Comment vous positionnez-vous par rapport aux « bouchées » créées pour l'exposition?

JR : À la base, se fondre dans un autre univers aurait pu être une barrière, mais si on franchit cette barrière ça devient autre chose : une stimulation.

Mon identité culinaire est très liée au goût. Dans l'assiette il faut que l'on identifie tout de suite les saveurs. Ma relation aux produits reste toujours la même, ancrée dans les saisons. Pour l'exposition j'ai décidé de tricher avec l'aspect visuel : certaines « bouchées » présentées seront tristes et noires... mais quand les visiteurs les dégusteront, ils seront étonnés de voir que ça pète en bouche.

ZG : Ces « bouchées » sont pour moi des traductions dans le domaine du goût, que je crois intéressante parce que dans des photos, il n'y a malgré tout que la vue et dans les installations c'est un sens qui manque. C'est intéressant de le mettre en plus. C'est une traduction qui apporte quelque chose de supplémentaire.

Comment comptez-vous présenter ce travail commun ?

ZG : Mes sculptures seront positionnées sur des socles, dans des vases en verre. On veut exposer les « bouchées » dans des vases similaires, avec l'idée que ce soit présenté comme une œuvre et pas comme un plateau avec des choses à manger. Julien expliquera à chaque fois de quoi il s'agit. On veut que ce soit ritualisé, qu'il y ait une idée de surprise.

JR : Oui, le but n'est pas de nourrir les gens. On est là pour créer une expérience.

L'idée d'une cloche en verre sur les « bouchées » m'intéresse, parce qu'on aura ainsi une projection de goût et de saveurs. Elles seront posées sur un tapis de petites trompettes de la mort fraîches. Comme ça quand on ouvrira la cloche, il y aura encore plus de parfums.

Je fonctionne réellement par rapport aux sensations des clients dans mon restaurant. On a notre cuisine, notre identité, mais on est toujours à l'écoute d'une petite remarque. J'engage toujours les gens à me dire ce qu'ils ressentent parce que pour moi c'est important. C'est vraiment ça notre métier, partager nos sensations, et faire plaisir.