DELPHINE HUGUET

PORTFOLIO / SELECTION DE PROJETS

LES PAYSAGES IMAGINAIRES / LA FORÊT / LE CRÉATURES DE LA FÊTE / OBJETS COMESTIBLES /

LES PAYSAGE IMAGINAIRES

LES 4 SAISONS

Les 4 saisons (2015) — Château du Grand Jardin, France

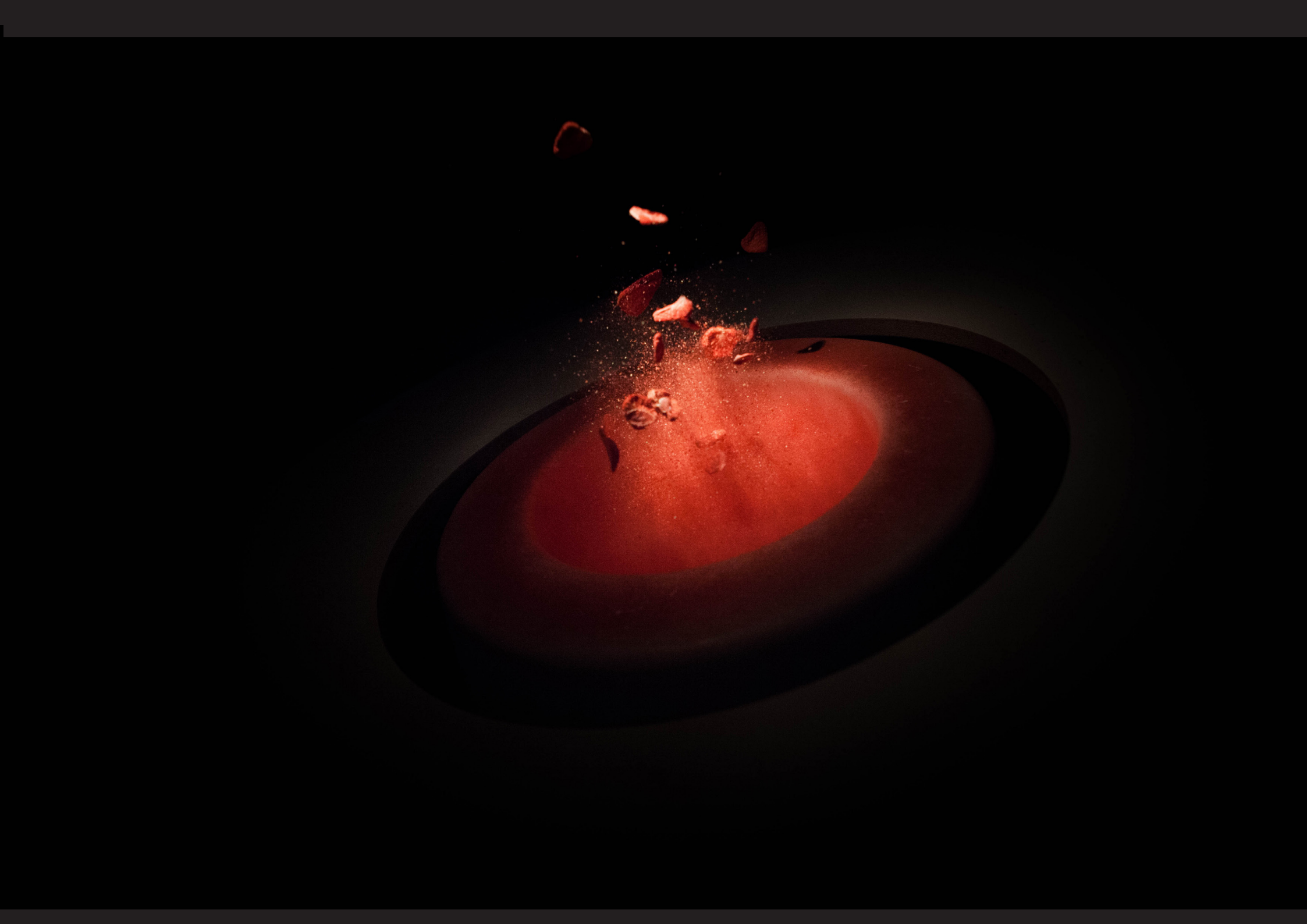
L'installation *Les 4 saisons* est la dernière œuvre de l'artiste Delphine Huguet et du compositeur Vivien Trelcat.
Elle utilise le dispositif immersif Sfoound qui permet de donner une réalité palpable au son, une sonorité au goût et une gestuelle aux odeurs.
Cette pièce a été créée spécialement pour le Château du Grand Jardin à Joinville.

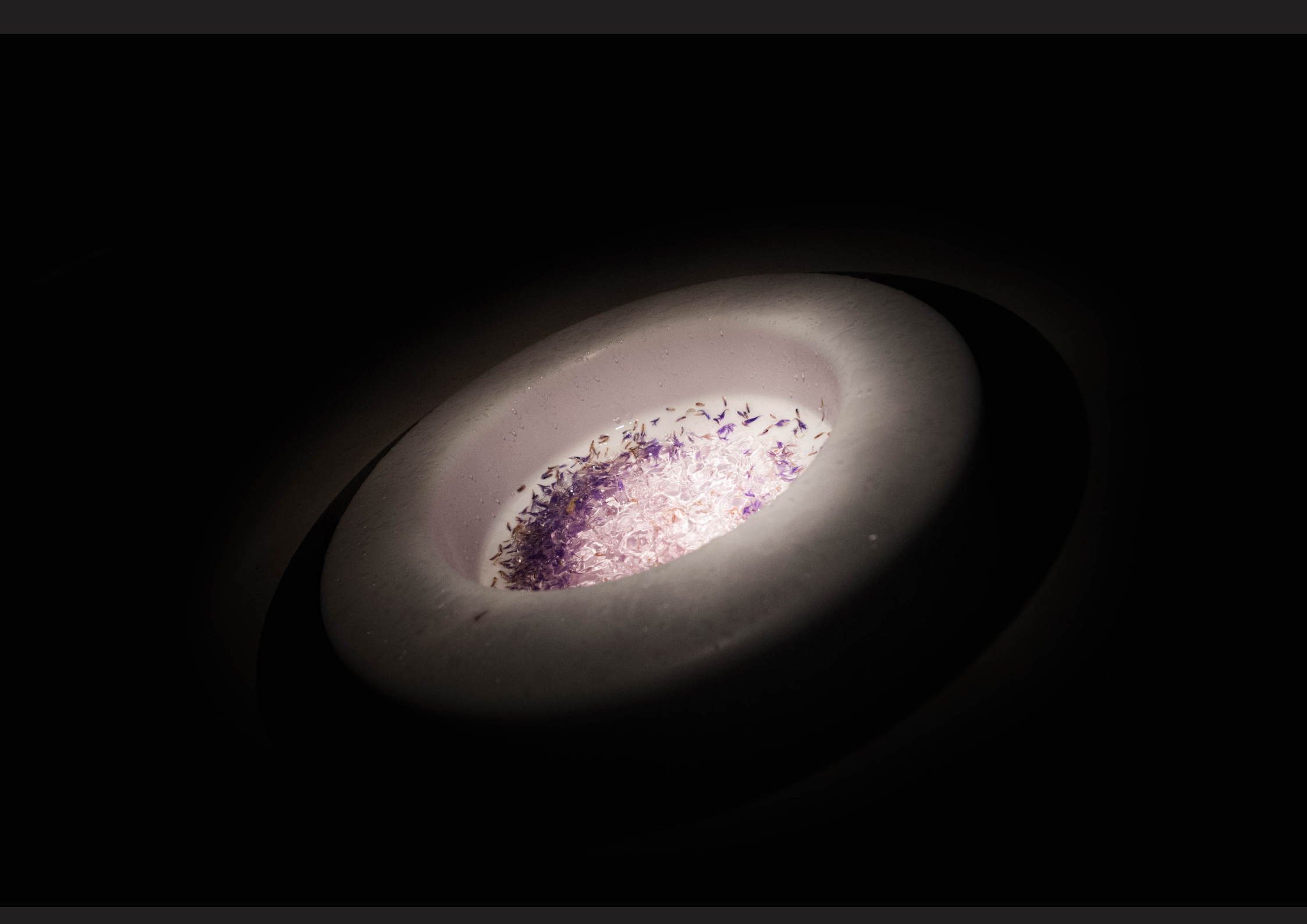
La question de la saisonnalité, et du paysage est au cœur des problématiques du château du Grand Jardin, site historique où les jardins et vergers évoluent sans cesse aux fils des saisons. Le château du Grand Jardin était originellement un lieu de fêtes et de festins où étaient notamment consommés les produits du verger. Les pommes et les poires qui naissent chaque printemps sont les seules traces vivantes des fêtes qui pouvaient avoir eu lieu à l'époque de la Renaissance.

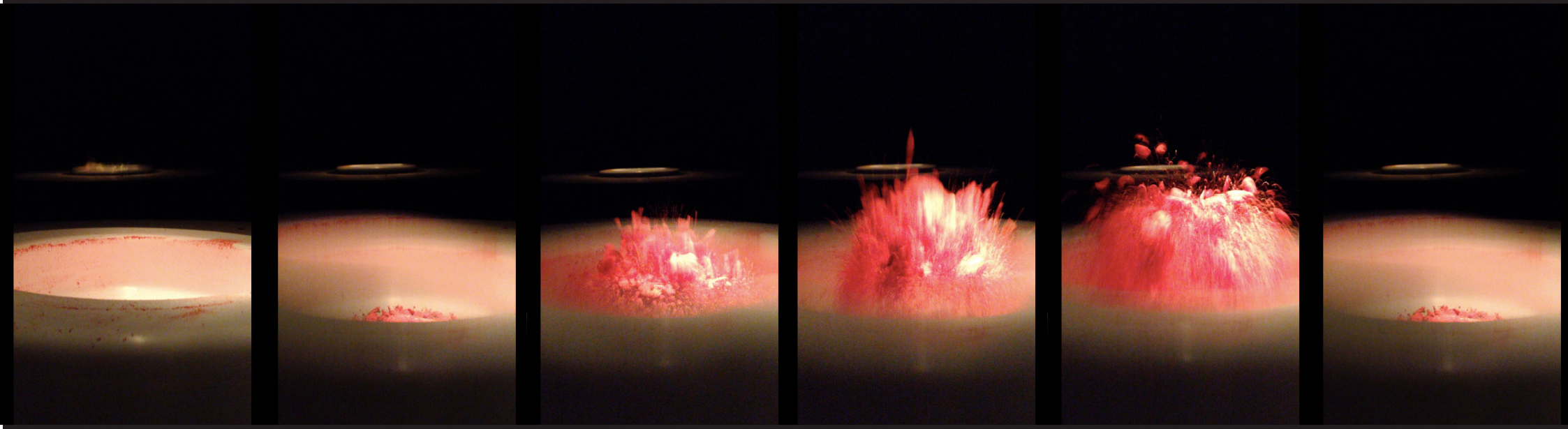
L'installation cherche à faire entrer ces jardins à l'intérieur du château, à y recréer un paysage imaginaire festif, pour faire revivre à travers les aliments dansants les grandes fêtes d'antan. Les artistes ont souhaité animer ces ingrédients comme s'il s'agissait de vestiges de cette époque et de la vie au château du Grand Jardin.

C'est dans ces réceptacles électroniques que les matières comestibles prennent vie grâce aux ondes sonores. Par l'intermédiaire des haut-parleurs, les ingrédients vibrent, se déplacent, créent un ballet visuel et coloré qui invite l'imaginaire du spectateur à se déployer. Les ingrédients issus de la production du château du Grand Jardin sont mélangés à des ingrédients extérieurs, ayant une valeur symbolique forte, propre chaque saison. Ainsi, à chaque changement de saison, la recette et la composition musicale sont renouvelées pour symboliser au plus près et au mieux les saveurs et danses associées chaque saison.

Médiums : Techniques mixtes







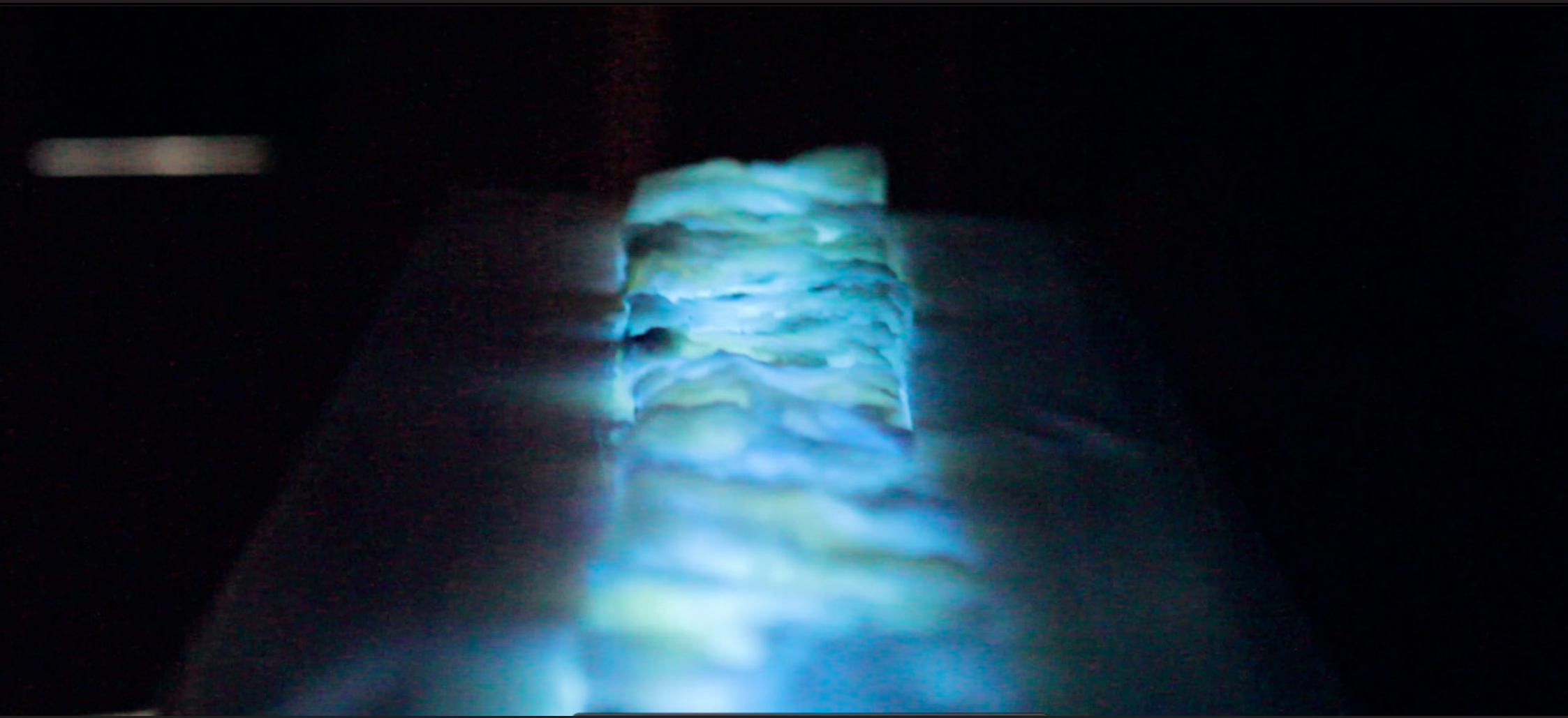
LA ZONE AURORALE

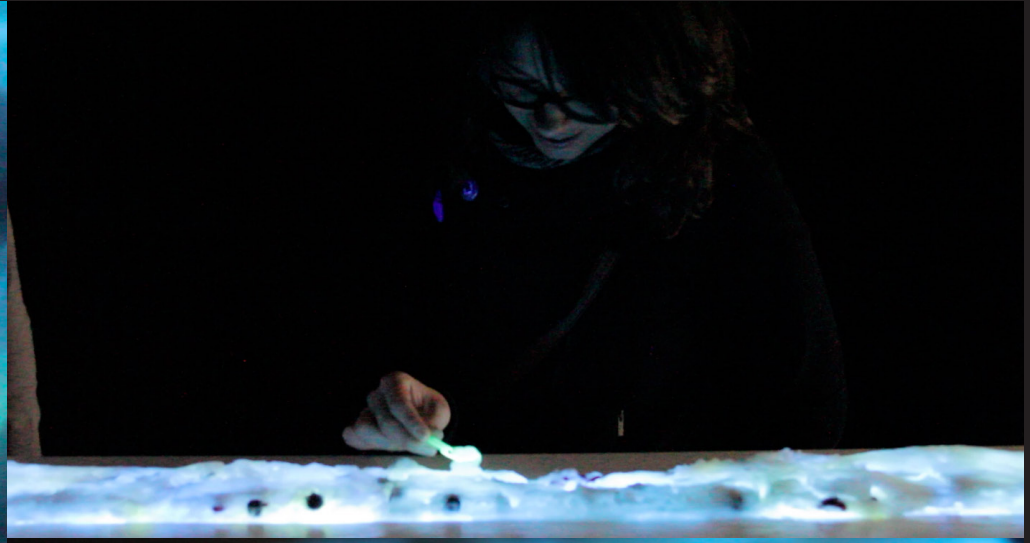
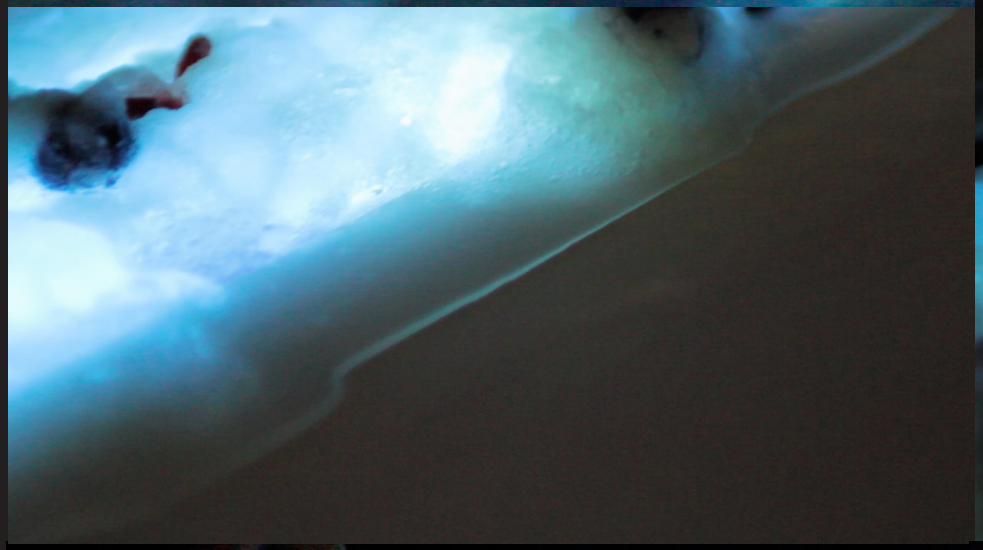
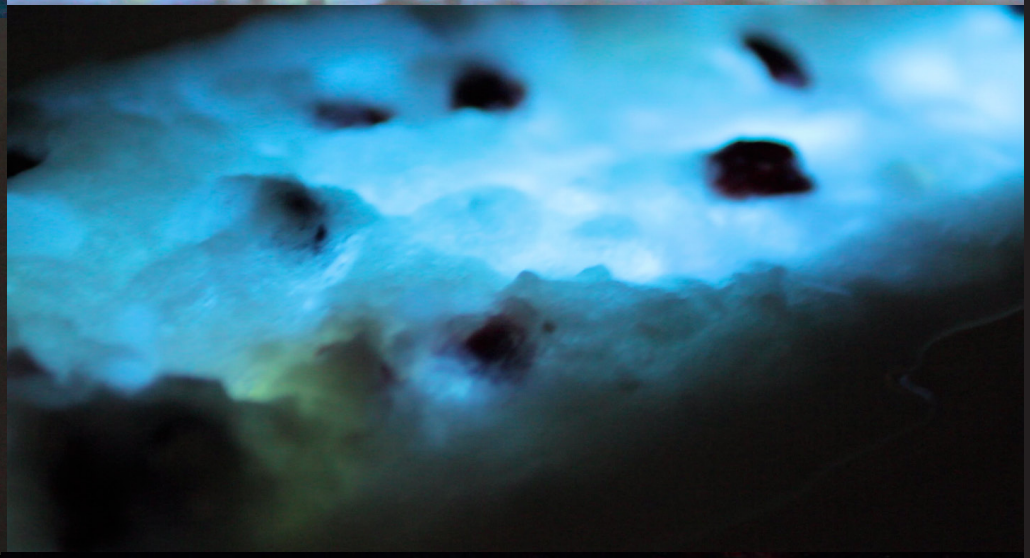
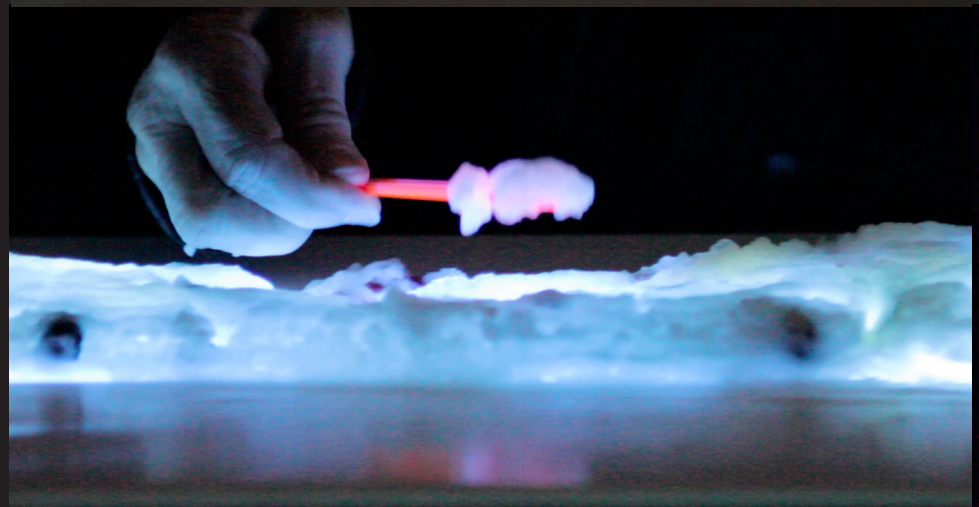
Zone Aurorale (2013) — Centre Culturel Saint-Exupéry à Reims, France

La *Zone aurorale* est la zone arctique où se produisent les aurores boréales. La matière dans cette zone est fugace et se transforme par rapport aux saisons. L'eau opère un va-et-vient dans son intégrité qui devient tour à tour, liquide en été, ou solide en hiver, la glace. Le ciel se colore de teintes bleu, jaune ou verte, lumière en mouvement qui apparaissent et disparaissent, ce sont les aurores boréales. Le paysage sonore est quant à lui rythmé par le silence des craquements des icebergs. La *Zone Aurorale* est une zone composée de « rien », matières impalpables et changeantes.

Cette installation interactive interroge la notion d'impalpable par l'utilisation des sens de la vue, de l'ouïe et du goût. Dans cette zone, la banquise est la reine. Sa matière se transforme au grès de la lumière et du va-et-vient du public. Cette transformation est rythmée par le son des icebergs qui craquent, un silence vivant capté par le designer sonore Philippe Le Goff dans le Grand Nord canadien. Le public est invité à la contempler, l'entendre et la déguster, et ainsi à ressentir la matérialité de la transformation de l'impalpable.

Médiums : plexiglas, bois, lumière noire, sorbet aux épices inuites, et fruits des forêts boréales.



LES PAYSAGES 2150

Les paysages 2150 (2016) — Château du Grand Jardin, France

Les paysages 2150 est un « Projet artistique globalisé » autour du dispositif Sfoound mené par Delphine Huguet avec Vivien Trelcat pour 4 classes (soit une centaine d'élèves) des écoles de Joinville. L'idée de ce projet pour la région de la Haute Marne est de faire découvrir aux élèves de la région la pratique d'artistes qui composeront une œuvre avec les élèves durant une intervention d'une quarantaine d'heures en tout.

Nous avons souhaité continuer de travailler sur la notion de paysage, mais ici en amenant les élèves à imaginer un paysage du futur et ainsi à réfléchir à l'urbanisme, aux objets, à la nourriture, à la manière de vivre, au design sonore et à l'écologie en 2150.

Les contraintes se situaient dans le fait de devoir travailler avec 25 élèves dans les salles de classe et sans cuisine.
Ce projet m'a permis de sortir de l'espace des caissons sonores pour investir les tables et les plafonds, d'ajouter des compositions visuelles photographiques suspendues. J'ai aussi adapté ma pratique en éliminant la phase de la recette et en utilisant des aliments préfabriqués pour pouvoir travailler avec les enfants.

Médiums : techniques mixtes, papiers imprimés, bonbons, meringues et sprite.

UNE VILLE QUI SE MANGE

Une ville qui se mange (2016) — FRAC région Centre, France

Dépassant l'idée de la bouchée, les élèves devaient créer en groupe des concepts architecturaux comestibles inspirés des collections du FRAC en architecture utopiste. L'espace de la table était alors considéré comme un espace à urbaniser et la bouchée comme un élément à vivre avec une ergonomie propre.
Les apprentis architectes cuisiniers ont dû réfléchir aux techniques d'assemblage pour passer de la bouchée à l'architecture.
L'urbanisation de la zone était paramétrée sur plan et orchestrée pour recréer l'idée de l'étalage urbain dans la zone de la table.
La performance *Une ville qui se mange* a été réalisée avec 30 élèves du Lycée hôtelier de Blois et 30 élèves d'arts appliqués au FRAC Centre durant une résidence en région Centre.

ARCHITECTURE FUGACE

Architecture Fugace, (2015) — Fondation Louis Vuitton, France

L'architecture désigne l'art de construire des bâtiments, généralement pérènes qui s'inscrivent dans le paysage et peuvent le confronter. L'architecture est généralement faite pour durer, structure solide composée d'une multitude de matériaux assemblés selon des règles techniques précises. L'architecture répond aux besoins d'habiter et de s'intégrer au paysage. La création architecturale est un acte spontané dans le besoin d'habiter, mais il est régi par des règles de construction précises. Le cas des bidonvilles rejoint ce besoin spontané d'habiter, mais ne subit pas des règles de constructions prédéfinies. Le bidonville est spontané jusque dans sa construction. Il laisse place à la spontanéité de la création, poétique et fragile qui chamboule les règles établies de l'architecture et de la ville.

Ici, l'architecture est comestible, composée de feuille de fruit légère et volatiles assemblées sur des tiges de bois anarchiques. C'est une architecture éphémère qui pourrait s'apparenter à la construction d'un bidonville. En effet le matériau est ici découpé et assemblé selon l'humeur et l'envie de celui qui construit, sans plan ni technique d'assemblage elle répond à un besoin spontané de création. La feuille de fruit est un matériau comestible qui se dégradera au fur et à mesure du temps et selon les aléas de l'hygronométrie ambiante. La viabilité de l'architecture dépendra aussi de sa rencontre avec l'humain qui décidera ou non de la manger. Le projet Architecture fugace chamboulent les codes qui régissent l'architecture, le design ou encore la cuisine, il n'y a pas de plan à suivre, les ingrédients sont triturés, découpés, malmenés par les participants qui agrémenteront donc leurs installations de divers microbes membres organiques d'un moment non aseptisé. Il défend l'idée d'une ville en mouvement, du droit à une création spontanée et vivante

Architecture Fugace a été réalisé lors d'un atelier à la Fondation Louis Vuitton durant lequel les jeunes publics étaient invités à construire une multitude d'architectures éphémères et comestibles. Cet atelier a mis en lumière la singularité créative de chacun des participants qui ont développé des techniques de découpe et d'assemblage selon leur personnalité. Les villes éphémères ainsi composées étaient données en pâtures au groupe suivant.

Médiums : polystyrène, tige en bois, feuilles de fruits.

LA FORÊT

LE DÎNER TAXIGASTRONOMIQUE

Le dîner taxigastronomique (2010), Paris/France

Le principe du dîner taxigastronomique était de servir des animaux comme taxidermisé dans leur habitat naturel. Les lapins étaient coincés dans une coque de terre dans laquelle ils étaient aprêtés avec de la crépine et des herbes et qui servaient à obtenir une cuisson à l'étuvée. A l'arrivée sur la table, l'animal dans toute sa brutalité, sous la coque, la douce saveur de la chair du lapin parfumée à la sauge.

En France ou la chasse est très critiquée et ou la viande est toujours sous cellophane et en filet, la vision de l'animal créé des sentiments très contrastés. Je souhaitais remettre le mangeur dans sa peau de carnivore, lui faire assumer même si la plupart du temps il ne le souhaite pas, que c'est bien un animal dont il se délecte.

Le dîner taxigastronomique a été exposé au lieu du design et a la maison de la vache qui rit. Il a fait une apparition explosive au « Paris des chefs « du Salon Maison et Objet en 2011.

FUMFUM

FumFum, (2011) Designer's Day Paris/FRANCE

«Fumfum» est un fumoir qui s'auto - consume. Placé sur une plaque chauffante, Fumfum produit une délicieuse fumée qui voue l'objet à disparaitre. Aujourd'hui Fumfum est fabriqué en érable rouge, il parfume les pièces de poisson et de viande de notes caramélisées qui rappelle la forêt Canadienne.

Fumfum est un objet de slow design. Il remet au goût du jour et au centre de la maison un mode de cuisson ancestral et délicieux. Il utilise les caractéristiques physiques de certaines essences de bois pour fonctionner : aucune magie technologique,les bois choisis fument mais ne s'enflamment pas. C'est l'objet en lui même qui donne le goût aux pièces de poissons : selon l'essence utilisée les notes gustatives ne seront pas les mêmes.

Fumfum a été exposé au lieu du design et a la maison de la vache qui rit. Il a fait une apparition remarqué dans le numéro de novembre 2011 du magazine Wallpaper qui avait selectionné les projets les plus innovants de chaque pays européen pour ce numéro.

LE PLATEAU DE LA FORÊT

Le plateau de la forêt (2016) — Producteurs acéricoles du Québec, Canada

Le syndicat des producteurs acéricoles du Québec (producteurs de sirop d'érable) organise chaque année une fête pour marquer la montée des sucres. C'est le moment où la température remonte, le sol commence à dégeler et les érables à sucre commencent à produire leur délicieuse sève parfumée qui sera ensuite transformée en sirop d'érable, mais aussi en sucre, en beurre, en bonbon, en poudres... Pour cet événement le syndicat fait appel chaque année à des artistes qui produisent une pièce inspirée des produits acéricoles. Dans ce projet j'ai cherché à valoriser l'écosystème des érablières et le lien entre le paysage et son produit. La forêt est entièrement comestible, elle composée de tous les produits de l'érable et prends place sur un plateau de bois d'érable. Depuis l'événement, Le plateau de la forêt est devenu la signature du syndicat.

Médiums : bois d'érable et produits de l'érable

LES CRÉATURES DE LA FÊTE

Initié en 2015 au Centre George Pompidou Paris puis au Musée du Grand Duc Jean Du Luxembourg, France et Luxembourg.

Elles sont les créatures, elles sont nées de la cuisse de la convivialité et de la main de la solitude. Elles sont les chimères qui habitent la fête, c'est l'endroit où elles prennent vie. Leur présence est bien réelle, même si elles n'ont pas de visage.
Elles matérialisent des sentiments constrastés, elles donnent, elles dansent, elles servent,elles courent, elles communiquent avec leurs gestes.
Elles vivent dans un univers festif et gourmand, étrange, qui prend vie à travers leurs mouvements.

Elles naissent et meurent à chaque grands événements.

LES CRÉATURES DE LA FÊTE

Les créatures de la fête (2015) - Performance dansée — Centre George Pompidou Paris, France

Plongées dans un univers de fête foraine urbaine et abandonnée, les créatures se transformaient en vendeurs de ballons.
Les objets flottants étaient emplis de confiseries qui donnaient l'avenir et de délicieux confettis sucrés.
En déambulation au rythme des beats forcenés, les créatures tentaient parfois d'échapper à la horde de jeune gens qui voulaient les détrousser.

Médiums : ballon, fortune cookie (biscuit chinois qui disent l'avenir) et confettis comestibles de fruits.

10 CANDLES

10 Candles (2016) - Installation et performance dansée, Musée Grand Duc Jean du Luxembourg Luxembourg, Luxembourg
Design sonore Philippe Desjardin (Québec)

Un gâteau géant de 10 bougies, fait de carton et de bois, a traversé le musée.C'est l'ilôt des créatures, leur temple, là où elle se réfugient entourées de cette foule venue pour célébrer.
Son passage était déroutant, le gâteau s'immobilise. Les créatures viennent discrètement l'habiter. Inertes, elles attendent que quelque chose se passe. Une musique se fait entendre, une bouteille se débouche, un toast est porté, elles s'éveillent et bougent sur leur île.
Elles dansent, seules, avec pour unique lien ce couteau qui vient trancher les bougies.

Médiums : bois, carton, résine, plexiglas, Bougies en Bamkuch (gâteau traditionnel Luxembourgeois)

ART FOR ALL
2016 – 10 YEARS MUDAM

LES OBJETS

FRAGMENTS

Fragment (2016) — sélectionné pour le catalogue du bureau du design de Montréal, ville UNESCO du design

Fragments est un projet en cours de développement qui a finalement commencé il y a plusieurs années avec le papier comestible au Japon ou encore le momosaic au Maroc. Il prend réellement forme maintenant à Montréal. Je le développerais par la suite au cours de mes différents voyages de résidence.

Fragments est une banque de matériaux urbains et naturels piochés au grès de mes déplacements à travers le monde que je reproduis dans une version comestible. Ils sont la signature visuelle et gustative des lieux que je visite et des éléments du paysage, urbain ou non, qui m'auront marqué. Le parallèle entre l'architecture et la nourriture vient du fait que ces deux pratiquent — architecture et cuisine — dépendent du paysage, et du climat dans lequel ils sont développés. On aura a disposition tels matériaux de construction ou tel ingrédient qui poussent sous ces l'attitude et pas un autre. Ainsi j'ai pris le parti de considérer ces deux pratiques comme des repères culturels. Le projet Fragment raconte les villes, les campagnes et leur spécificité tant culturelles que gustatives. Le projet Fragment est d'abord documenté par des prises de vue photographique des lieux.

Ces photos accompagnent les produits à déguster et les histoires racontées.
Le tout — photo, matériaux comestibles et texte — permet de donner au public une vision transversale et poétique du pays visité.

Bout de routes	Cailloux du Mont-Royal	Les glaces du Saint-Laurent
À Montréal, l'hiver est long et les Montréalais n'attendent qu'une chose : le dégel. Au printemps, les périodes de gel et de dégel fragilisent les routes qui s'effondrent au passage des autos et créent de fabuleux nids-de-poule. Ces routes, poétiquement craquelées, brisées, essoufflées par la longueur de l'hiver deviennent la signature de la ville Montréal. Problématiques pour certains, ces cassures deviennent un symbole positif pour d'autres : le printemps est arrivé et la ville sort de son hibernation.	Le 24 mai 1876, le parc du Mont-Royal est inauguré au centre de la ville de Montréal. Pour célébrer ce grand jour, la population s'est rassemblée sur la montagne pour improviser un pique-nique « pantagruélique, assaisonné de la plus grande gaieté ». Le parc devait être accessible à tous, peu importe le statut social. Il souhaitait conserver le charme naturel de la montagne.	Le fond de l'air glace les narines des promeneurs L'hiver s'en vient. Le fleuve commence à ralentir. Il est, calmement, englobé par une chape blanche, qui le force à rester statique jusqu'à la fin de l'hiver. La glace, beauté blanche, aux reflets bleutés, sereine et cruelle. Elle englobe la ville, étreint le fleuve et ralentit la vie. Montréal sera plongée dans une douce torpeur durant les 5 prochains mois.

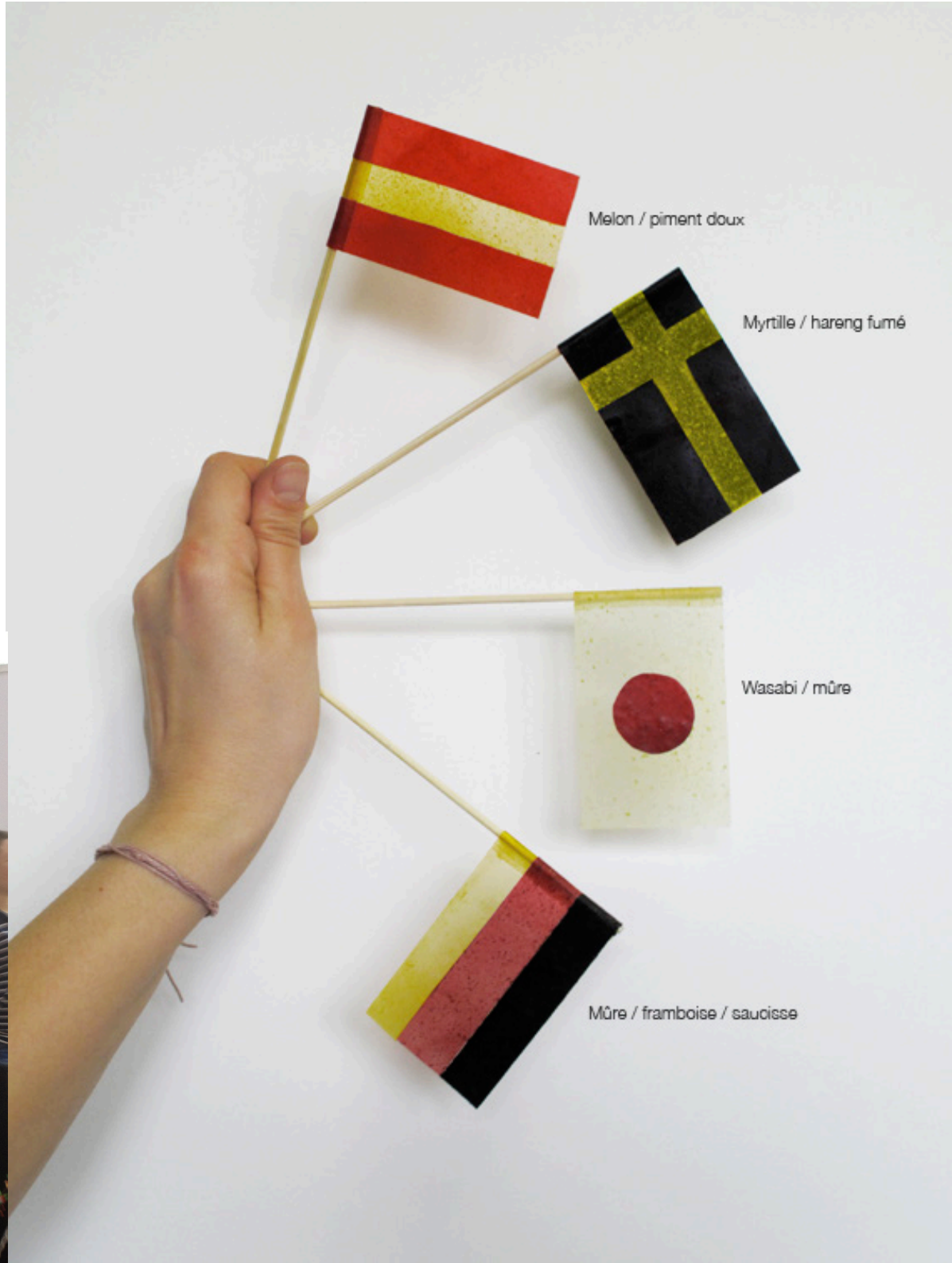
Montréal
FRAGMENTS
Meringue bout de routes de Montréal
Un petit bout de Montréal au sirop d'érable
FRAGMENTS
Meringue cailloux du Mont-Royal
Un petit bout de Montréal au sirop d'érable
Montréal
FRAGMENTS
Meringue brisures de glace du Fleuve
Un petit bout de Montréal au sirop d'érable

FLAGVOR

Flagvor (2010) — L'international, France et Apimondia, Corée

Flagvor est un drapeau comestible, condensé culturel et culinaire qui tient en une seule bouchée. L'objet drapeau, présent dans toutes les villes du monde nous renseigne sur la nationalité d'un bâtiment, d'une personne ou d'une amitié. Emprunté au vocabulaire urbain, il sert ici à donner des indices dans la dégustation. Chaque drapeau nous renseigne immédiatement sur la provenance des saveurs qui les composent, véritables identités culturelles des pays. Ces concentrés en goût nous permettent, grâce à nos papilles, de faire le tour du monde en quelques bouchées

Espagne : Melon/piment doux
Suède : Myrtille/Hareng fumée
Japon : Wasabi mûre
Allemagne : Mûre, framboise, saucisse.

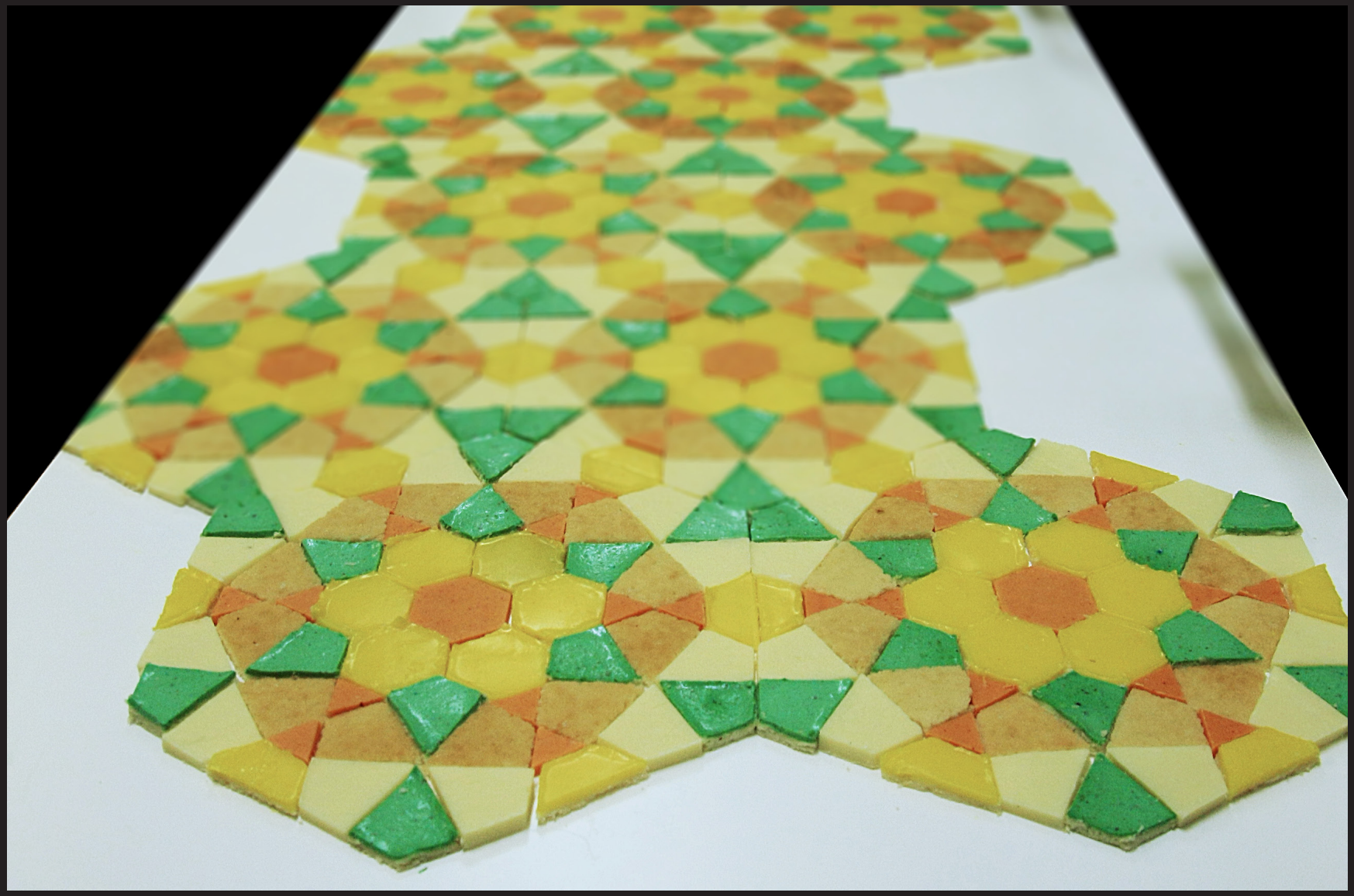

Melon / piment doux
Myrtille / hareng fumé
Wasabi / mûre
Mûre / framboise / saucisse

MOMOSAIC

Momosaïc (2015) — Atelier de l'Observatoire, Maroc et Musée des Beaux-arts de Montréal, Canada.

Momosaic est inspiré des mosaïques traditionnelles marocaines, Zelliges, qui ornent les murs des maisons et fontaines que j'ai découvertes pendant une résidence à Casablanca au Maroc. Ces mosaïques, décoratives deviennent le fait architectural dans la manière dont elles sont utilisées.
En effet ce n'est pas un élément déposé en frise ou avec parcimonie, mais presque une armure dont se parent les maisons de manière radicale.

Momosaic pourrait être considéré comme un des points de départ du projet Fragment. *Momosaic* est composé de pièces géométriques aromatisées en chocolat fondant. Chaque pièce peut avoir différents goûts et couleurs.
En associant les différentes formes et couleurs, on arrive à une infinité de compositions graphiques et gustatives.



DIGESTION

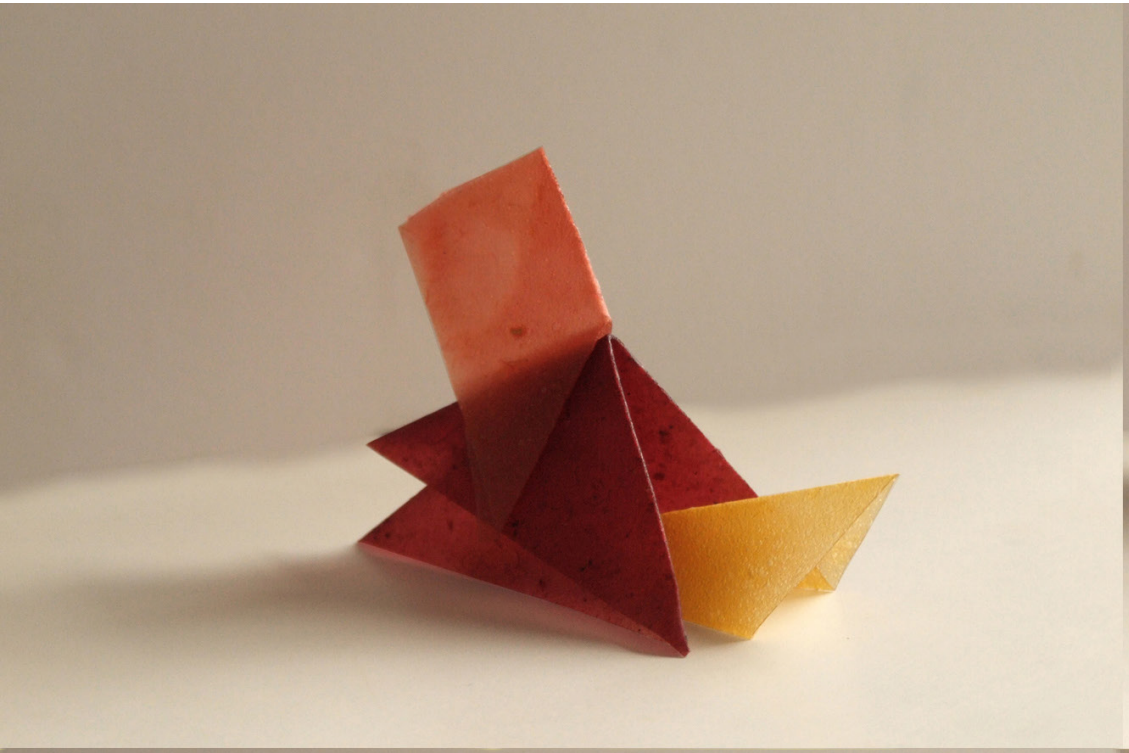
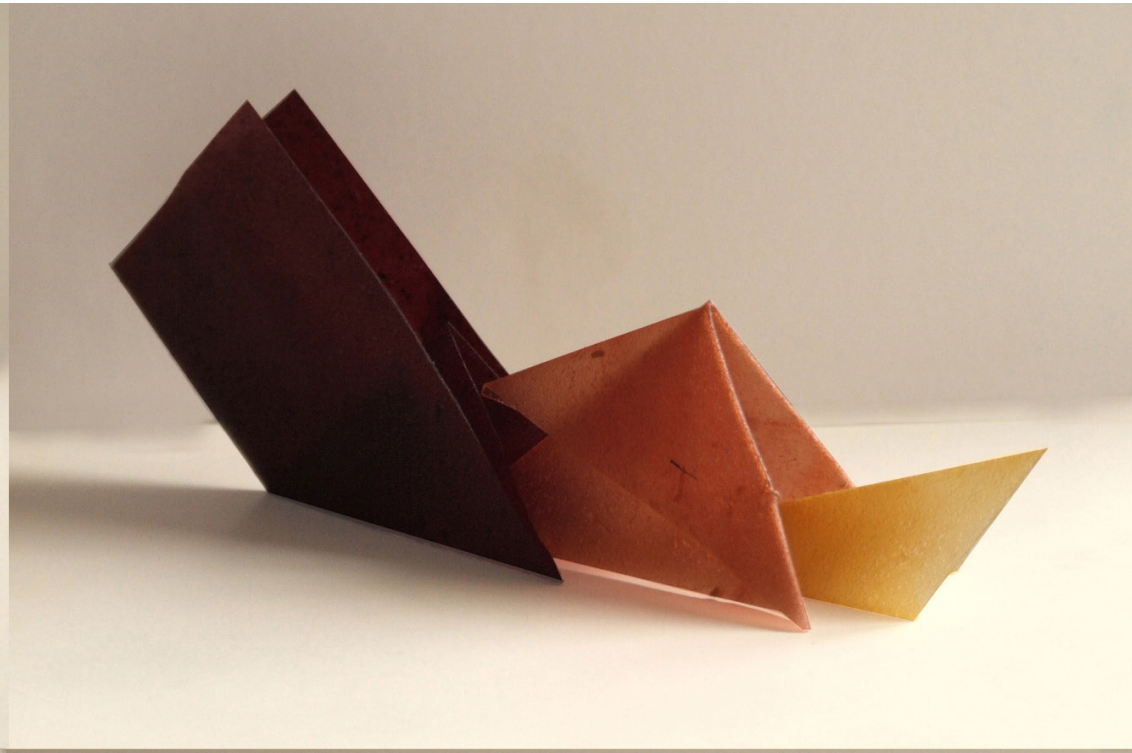
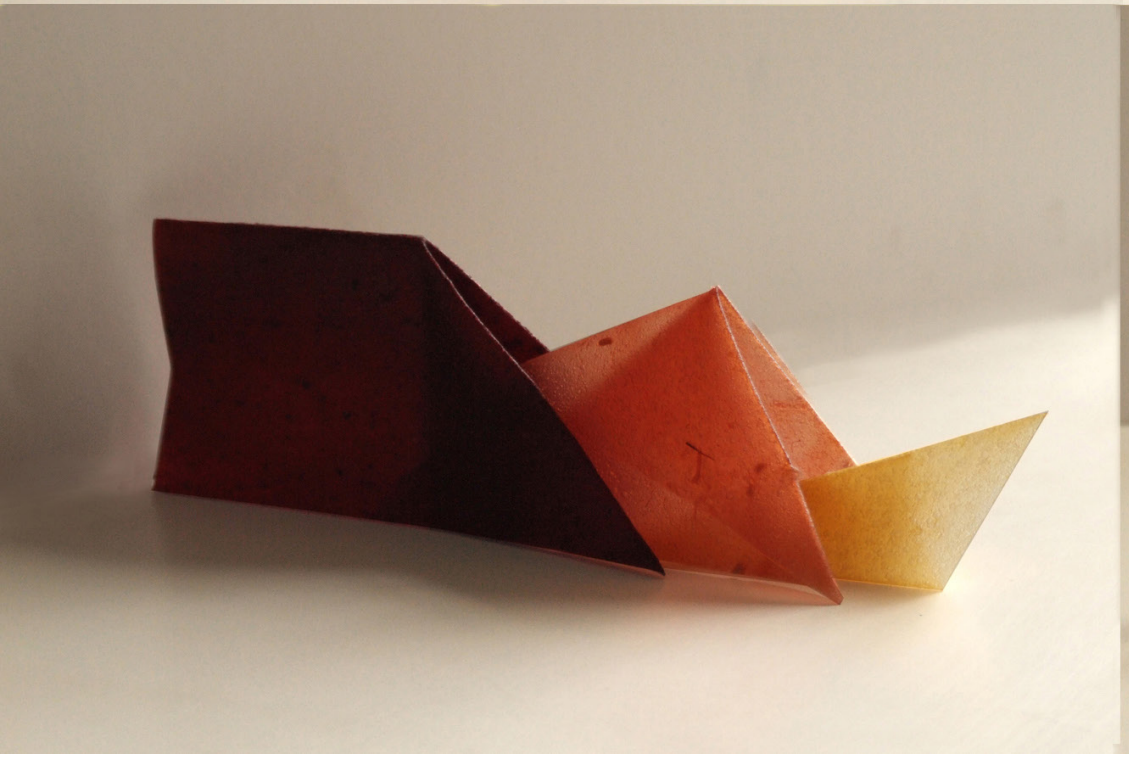
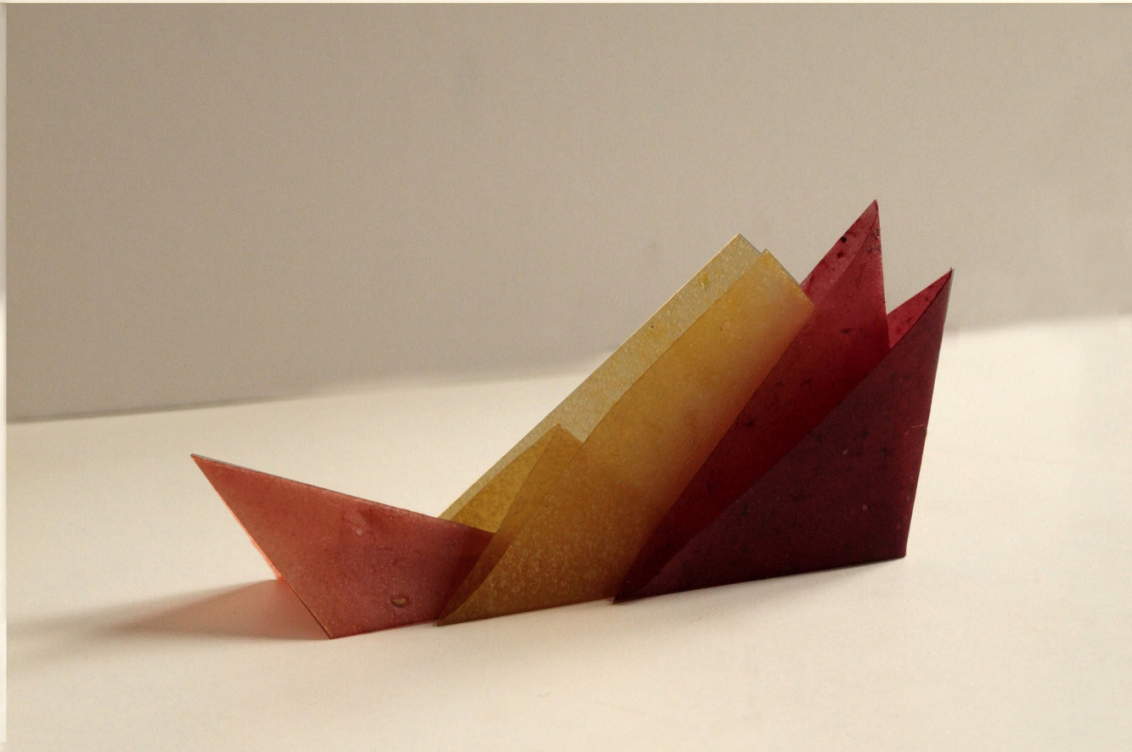
Digestion (2009) — Paris, France.

Digestion est une assiette en chocolat brisée. Comme cadeau de réconciliation post scène de ménage, le chocolat, anti dépresseur et euphorisant, aidera l'autre à digérer sa colère. Chaque brisure d'assiette se distingue des autres par une couleur et une saveur choisies selon les émotions qui composent cette scène du quotidien.

Recette :
Le cri aigue de la femme : Chocolat noir pur Madagascar, cerise séchée.
La réponse de l'homme : Chocolat noir São tome
La colère qui monte : Chocolat noir Americao 72%, grué, fève de tonka, poivre sélim, piments.
La réconciliation : Chocolat noir Americao 72%, gingembre frais râpé et séché.

EAT IT

Eat-it (2009) — Paris, France.

Eat-it est un bloc de feuilles 100 % fruits 0% sucre.
Construit sur le modèle du bloc post-it,
Eat-it est l'ami des travailleurs de bureau
qui aiment grignoter et jouer avec la nourriture.

.Pomme/Cassis Blacksmith
.Pomme/Mangue Amélie
.Pomme/Groseille Pixwell.