

SENSITIVEXPLOSION

SPECTACLE CULINAIRE EN 3 ACTES

Delphine Huguet
Design culinaire

Vivien Trelcat
Composition, musique

Pascaline Aumond
Vidéo, photographie

(((c é s a r é
CENTRE NATIONAL DE CRÉATION MUSICALE

La performance est divisée en trois actes durant lesquels des plats sont préparés grâce aux ondes sonores. Chaque acte est suivi d'une dégustation.

Ici, création culinaire et création sonore sont intimement liées : ce sont les ondes sonores qui mélangent, nappent, saupoudrent les préparations alimentaires, ce sont elles qui gèrent la mise en assiette.

La musique emplit peu à peu l'espace et traverse notre corps ; poudres, liquides et graines forment des nuages et des constellations ; les images - live et pré-enregistrées - troublent notre cerveau et c'est, finalement, nos papilles qui dégustent.

Entre palpable et impalpable, imaginaire et vécu, vrai et faux, Sensitivexplosion joue avec tous nos sens !

Sensitivexplosion est un spectacle transdisciplinaire qui allie le son, la vidéo et la gastronomie pour créer une expérience sensitive globale.

Goûter le son, entendre le goût...

Design culinaire et design sonore partagent la même préoccupation fondamentale d'interroger les perceptions habituelles et les usages, de mélanger les sens pour ouvrir sur de nouvelles expériences du réel. De la rencontre entre ces deux champs artistiques naît un nouvel objet qui dépasse le simple écrin des sons pour une mise en scène des créations culinaires. L'interaction et les mélanges des sens sont les maîtres mots de cette triple création : interaction entre le goût, la perception sonore et la perception visuelle, interaction entre le réel vécu et l'imaginaire provoqué. Dans ce projet associant Delphine Hugué, Vivien Trelcat et Pascaline Aumond, les vecteurs d'interactions sont divers

mais toujours en lien avec l'immatériel et l'insaisissable : liquides, poudres, ingrédients légers, ondes, brumes, particules en suspension. Ces éléments qui, d'un point de vue scénographique, peuvent paraître résolument anecdotiques - voire dérisoires - deviennent la clé de la performance proposée, à la fois partie intégrante des préparations et matériaux des sons. Ils deviennent centraux à la fois par le goût, par l'esthétisme et par le son. Grâce aux ondes sonores et par l'intermédiaire de haut-parleurs, les ingrédients prennent forme, se travaillent et s'intègrent en direct aux préparations et matérialisent le récit des repas.





La production sonore ne se réduit pas à un ustensile de cuisine ou un artifice de mise en scène. Au-delà de la chorégraphie des aliments, il s'agit d'une réelle pièce de musique contribuant à part entière à la performance globale. Le son qui contrôle les aliments se doit alors d'être un son esthétique, travaillé pour ses qualités propres.

Sur le même principe d'un design culinaire qui joue sur le détournement des textures et des perceptions olfactives et qui se construit sur un aller-retour perpétuel entre le réel et le faux semblant, la musique détourne les repères : la synthèse sonore reproduit le réel, le réel reproduit la synthèse.

Des sons à la musique, de la musique aux recettes, des recettes aux images, des images aux goûts...

La recherche part donc des impulsions nécessaires aux mouvements des poudres, traduit les fréquences en sons de synthèse puis par un jeu de miroir va s'intéresser aux objets sonores naturels pour recréer les mêmes stimuli et les mêmes effets. La vidéo, les images alimentent l'imagination.

Elles forment le goût en passant par l'esprit, l'œil parle aux papilles et imagine le goût pour ensuite le découvrir réellement. Comme résultante de ce déroulé, de vrais plats à déguster. Ils sont nés de cette rencontre entre le son, l'ingrédient et l'image.

Les matières sont choisies selon les chorégraphies, les recettes créées par aller et retour entre les techniques de création sonore et les techniques employées de manière traditionnelle en cuisine.

La synthèse granulaire trouve, en **entrée**, un écho dans l'œuf et le maïs et leurs différents modes de transformation.

Le **plat principal**, plus imaginaire, nous emmène dans un monde fait de roches et de feu...

En **dessert**, on inverse les techniques de création et c'est le son qui s'inspire des ratés de la cuisine. Les matières éclaboussent, émulsionnent, tâchent.

Au menu

Œufs en neige, coulis de jaune d'œuf au bouillon de poule, poudre de figue, maïs lyophilisé et pop corn.

Saint Jacques, poudre de Yuzu, biscuit au piment, petits pois frais et lyophilisés et émulsion au gingembre.

Pancake aux fruits rouges, poudre de framboise, myrtilles, sirop de café à la cardamome et gelée de vin rouge.



**DELPHINE
HUGUET**
Designeuse
Culinaire



Delphine Huguet est née le 6 décembre 1980 en France, elle travaille et vit à Montréal au Canada.

Son médium de prédilection, la nourriture, lui permet de lancer une conversation sensible avec le public grâce à l'utilisation des cinq sens. Dans ses installations, la nourriture devient un médium plastique. Elle se fait couleur, matière, aplats, images, alliée avec le goût et l'odorat, la transformation de la matière en objet amène la narration. Ses installations interpellent le regard, étonnent les papilles, interrogent tous les sens en cherchant à dérouter les visiteurs.

Reconnue au niveau international, elle a collaboré avec des musées prestigieux tels le Centre national d'art et de culture Georges Pompidou à Paris, il Museo d'Arte Moderna e Contemporanea di Trento e Rovereto en Italie ou encore le Musée McCord et le Musée des beaux-arts de Montréal. Elle multiplie les prix et résidences : lauréate des Core77 Design Awards de New-York pour le spectacle Sensitivexplosion produit par Césaré, Centre national de création musicale de Reims, en résidence de création à la Société des Arts Technologiques de Montréal, lauréate du programme « Hors les murs » de l'Institut français et de Paris Jeune Aventure pour son projet d'origamis comestibles au Japon.

Delphine Huguet vit le design culinaire comme une évasion sensible, parfois choquante et souvent délicieuse. Elle cherche à nous sortir de notre rapport quotidien et vital à la nourriture pour nous amener dans un ailleurs où le goût devient avec le regard un lecteur sensible du monde.

delphinehuguet.com



**PASCALINE
AUMOND**
Photographe et
Vidéaste

Après une formation dans les univers de l'image au LISA (Lycée de l'Image et du Son d'Angoulême) et au Centre Iris pour la Photographie, elle débute des études d'Anthropologie à Paris X et se spécialise dans l'approche ethnoarchéologique de céramiques préhistoriques.

Passionnée par ces artefacts anciens autant que par les cultures immatérielles actuelles, elle voyage à la recherche d'espaces intemporels, souvent vides et brumeux, de communautés marginales ou minoritaires, qu'elle photographie sur l'instant, sans violer les identités mais en essayant d'en décrypter les codes, ou en les noyant dans une intemporalité mélancolique.

On retrouve ces mêmes espaces épurés, la rigueur des cadres et le débordement des détails dans son travail vidéo. Réalisatrice et monteuse, elle collabore notamment à des événements qui lient Art & Anthropologie, tel l'exposition *Vaudou* pour la Fondation Cartier, ou *Morceaux Exquis : il y a un corps entre nous* à l'espace EDF Electra, en collaboration avec le musée national des civilisations de l'Europe et de la Méditerranée (MuCEM) et le CNRS.

Elle participe également à des projets de créations artistiques collectifs comme lors de la réalisation du film *OMA Outre Mer Art Contemporain*, exposition créée à l'Orangerie du Sénat dans le cadre de l'année des Outre Mers, ou encore le groupe show *Il tempo Del Postino*, "le 1er opera du monde créé par des artistes".

pascalineaumond.com



**VIVIEN
TREL CAT**
Compositeur et
Musicien

Dans un rapport immédiat avec les machines musicales des années 80-90 et les guitares, il consacre son enfance à l'exploration empirique des sons électriques. Il étudie la musique et la composition électroacoustique à l'UFR de Musicologie de Reims auprès de Jean-Luc Hervé et Jean-Marc Chauvel, puis à l'atelier de création Césaré avec Christian Sebillé avant de terminer sa formation à l'IRCAM.

Dans ses compositions électroacoustiques, il fait une large place à l'accident, à l'artefact et au hasard, en gardant un rapport direct aux gestes et au corps. Rumeurs, reflets et jeux de transparence se mêlent en un tableau sonore, dans des pièces influencées par les musiques répétitives, improvisées ou extraeuropéennes.

Réalisateur en informatique musicale à Césaré de 2003 à 2010, il a collaboré avec les artistes/compositeurs : Christian Sebillé, Jean-Christophe Feldhandler, Patrick Marcand, Jean-Luc Hervé, Arnaud Petit, Patricia Dallio, Patrick Defossez, Floy Krouchi...

En 2012, il a travaillé pour la première fois auprès de la designeuse culinaire Delphine Huguet sur le rapport entre son et gastronomie, à travers le spectacle-performance Sensitivexplosion.

Depuis 2014, il collabore avec Floy Krouchi en tant qu'interprète sur lutherie informatique pour la version duo de Bass Holograms.

Il compose régulièrement pour les pièces chorégraphiques de la compagnie de danse 1^{er} Mars d'Agnès Pancrassin.

En 2015, il rencontre Pierre Badaroux et intègre la Compagnie Miczzaj dans laquelle il assure le rôle principale d'électroacousticien. Il développe également auprès d'Olivia Kryger, Odja Llorca, Bruno Angelini et de Didier Petit une lutherie mêlant soundfliers, synthèse analogique, guitares, corps sonores et traitements électroniques.

Engagé dans la médiation avec le public et la transmission, il anime des ateliers de pratique artistique notamment au sein de Miczzaj et de Sonopopée, collectif rémois qu'il dirige depuis 2016.

Il intervient par ailleurs régulièrement à l'École Supérieure d'Art et Design de Reims dans le cadre de workshops sur le design sonore et la création électroacoustique.

[Vivien Trelcat - soundcloud](https://www.soundcloud.com/vivien-trelcat)

Informations techniques.

Cession pour 1 représentation : 6.000 €.

Ce prix est à ajuster en fonction du contexte et du nombre de spectateurs.

À prévoir par l'organisateur, en sus du prix de cession :

- hébergement, restauration et transport de l'équipe et du matériel
- ingrédients pour les pièces de dégustation (3 pièces / personne)

Durée : 75 minutes

Spectacle divisé en 3 actes :

- acte 1 : performance de 15 min. // puis 10 min. de dégustation par le public
- acte 2 : performance de 15 min. // puis 10 min. de dégustation par le public
- acte 3 : performance de 15 min. // puis 10 min. de dégustation par le public

Equipe en tournée : 3 artistes, 3 techniciens, 1 chef cuisinier, 1 chargé de production

A prévoir par l'organisateur :

- 1 régisseur son/vidéo, 1 régisseur plateau et un régisseur lumière d'accueil
- Pour le service en salle : 8 serveurs (profil étudiant en hôtellerie).
- Pour l'aide aux préparations culinaires destinées au public : 1 commis en J-1 et jour J (8h / jour).

Planning :

Arrivée de l'équipe : J-2 en fin de journée

Montage : J-1 : 2 services

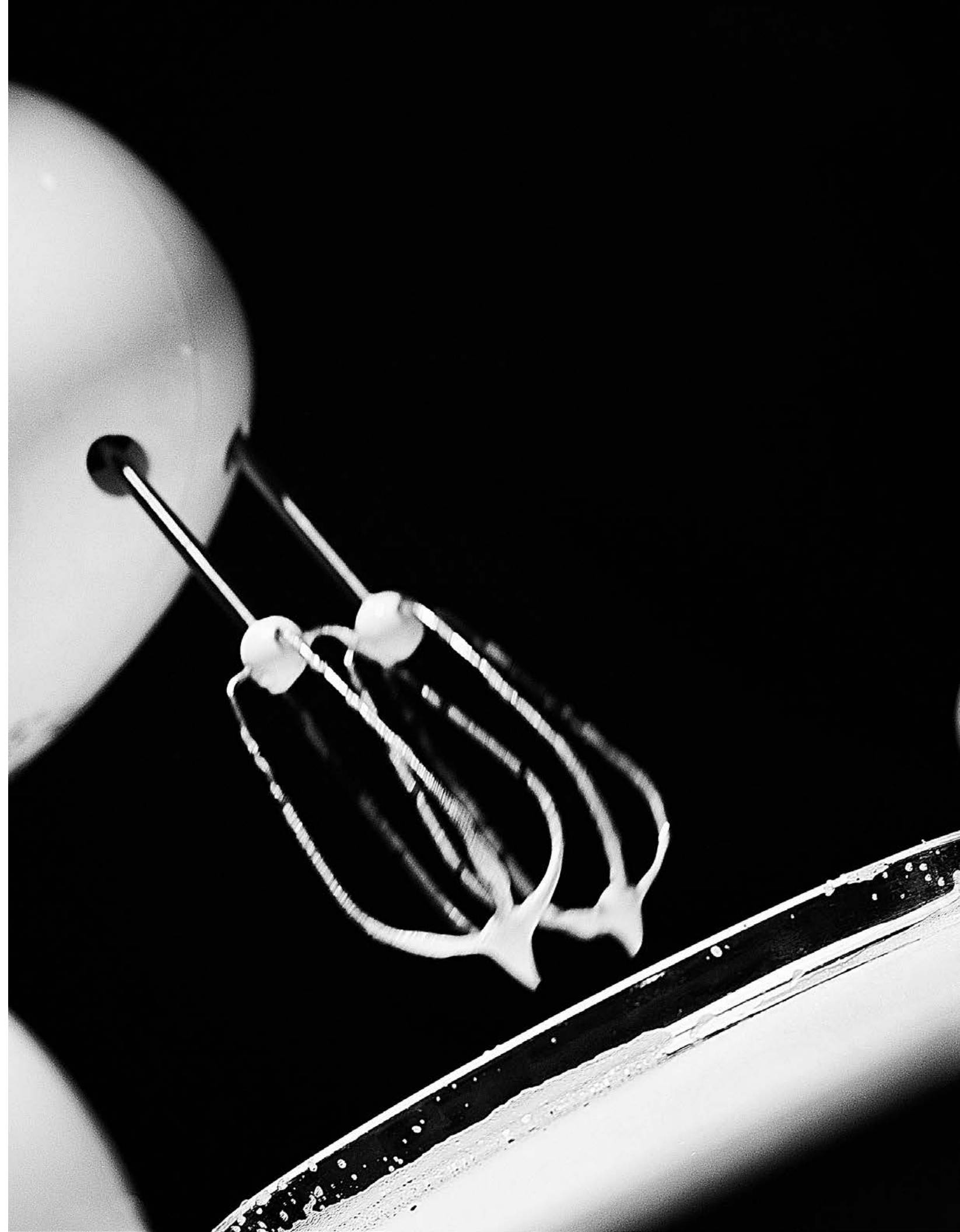
Réglages / filage : jour J : 2 services

Démontage : J+1 : 1 service

Demandes relatives au lieu de représentation :

- espace intérieur. obscurité totale nécessaire (vidéo).
- espace scénique minimum 6 x 5m, sur-élevé de 50 cm si salle sans gradinage
- jauge : 250 personnes maximum.
- disposer d'une cuisine équipée à proximité de la salle, pendant toute la durée de présence de l'équipe cette cuisine doit être située dans le même bâtiment que la salle de spectacle.
- la salle de spectacle doit comprendre une pièce adjacente ou un espace coulisse pour installer un office.

Devis et fiche technique détaillés sur demande.



CONTACT

Michel Meunier
Chargé de Production à Césaré
+33 (0)3 26 88 65 74 < +33 (0)6 74 14 80 32
production@cesare.fr

Césaré CNCM
27 rue Ferdinand Hamelin
Les Docks Rémois
51450 Bétheny

cesare-cncm.com

MENTIONS / CRÉDITS

Production déléguée Césaré, Centre national de création musicale de Reims,
avec le soutien du DICRéAM (CNC).

Crédits photos : © Pascaline Aumond