

# Céline Pelcé

Villa Kujoyama, 2020 - Lauréate 2020, en résidence en 2021

Céline Pelcé cherche à tisser des liens entre l'acte de manger, l'environnement qui nous entoure et le temps qui passe: « La nourriture est quelque chose de puissant pour raconter des histoires<sup>1</sup> », souligne-t-elle. Elle travaille toujours de manière contextuelle afin d'ancrer ses projets dans les milieux où elle se trouve, s'adressant à des publics très divers.

Elle est arrivée à la Villa Kujoyama avec une question d'ordre théorique et linguistique: la connaissance du mot *umami* suffit-elle à prendre conscience de ce goût? Progressivement, la résidence l'a rapprochée du paysage (notamment du *satoyama*, la lisière de la forêt) et éloignée de sa question originelle, à laquelle elle a néanmoins fini par revenir d'une autre manière. L'*umami* est un goût dit profond, qui appelle une profondeur gustative: elle l'a relié à la profondeur de la forêt, travaillant en direction d'un « *umami* de la forêt ».

La recherche a pris plusieurs formes, volontiers collaboratives: entre autres celle de randonnées sensorielles en collaboration rapprochée avec l'herboriste Misa Murata<sup>2</sup>, et celle d'un repas orchestré avec la laqueuse Flore Falcinelli<sup>3</sup> en collaboration avec le chef Masahiro Tainaka. En sept plats consécutifs, chacun ayant un élément de vaisselle conçu pour lui que les mangeur·euse·s devaient préalablement exhumer du sol et laver, le repas mimait la descente de la sève.

Victorine Grataloup

1 Les citations proviennent d'un entretien mené en visio avec l'artiste, juin 2022.

2 Et Alexandru Balgiu, également lauréat de la Villa Kujoyama.

3 Également lauréate de la Villa Kujoyama.