

Hélène Souillard

Diplômée de l'ESADHaR 2016



Hélène est née à Rouen en 1992.

Petite, elle rêve de devenir caissière. Pour elle, aller au supermarché est comme une visite de musée, où elle contemple tous les packagings des articles, se perdant dans l'immensité des rayons alimentaires.

À partir de 2011, elle intègre l'École Supérieure d'Art et Design du Havre, où elle pratique la photographie et découvre plusieurs médiums comme la sculpture (avec ses moulages à partir d'objets du quotidien ou d'aliments en résine), la performance (réalisant son rêve du métier de caissière) et la vidéo. En 2014, elle obtient un DNAP Art autour de l'esthétique des supermarchés. Depuis son DNSEP Art, elle poursuit son travail autour de la présentation des aliments et de la table.

Pour approfondir ses connaissances dans le milieu de la gastronomie, elle obtient un CAP pâtisserie à l'INBP de Rouen en 2017.

Depuis 4 ans elle est chargée de l'artothèque ESADHaR au Havre.

Suggestion de présentation

Ce n'est pas une histoire de goût ou de dégoût, mais plutôt celle d'une fascination étrange. Son attrait pour la nourriture et ses modes de consommation pousse Hélène Souillard à explorer un supermarché, une usine de pain de mie, une boucherie, puis un abattoir. Son regard sur ces lieux est à contre-courant. Ses sculptures, vidéos et photographies « zooment » sur un détail presque invisible : la beauté d'un geste, l'incongruité d'un objet artificiel, le grotesque d'un effet. Elle aiguise son regard en parcourant sa collection de livres de cuisine – des années 1930 aux années 1980 – qui regorge d'images de « suggestions de présentation ». Mais Hélène Souillard ne se conforme pas à ces images d'illustrations idéales ; elle laisse planer au-dessus de ses « sculptures-culinaires » une mouche ou deux¹.

S'inspirant des codes de la photographie culinaire moderne, elle explore la frontière entre le vrai et le faux. Qu'est-ce qui incite un chef cuisinier à dresser quarante écrevisses sur un buisson de persil ? Le buisson, qui peut atteindre environ quatre-vingt centimètres, semble imiter une situation authentique. Les écrevisses poussent-elles sur les buissons ? Troublée par cette tentative de créer un « artifice naturel », Hélène Souillard agrandit et multiplie la photographie d'un Buisson d'écrevisses du manuel *L'art culinaire français par nos grands maîtres de la cuisine* (1957) pour l'encoller sur un mur. Les buissons, qui occupent tout l'espace de la cimaise, exagèrent la sensation d'abondance de l'image originale et dessinent les contours d'un paysage merveilleux.

La pièce montée rose cuisée en 2016 (sans titre) semble elle aussi sortir d'un conte fantastique. Mais dès que l'artiste coupe la première part du gâteau, les invités découvrent des centaines de petits vers comestibles logés à l'intérieur. Hélène Souillard aime entraîner le visiteur dans un système perceptif déroutant qui oscille entre attraction et répulsion. Ses sculptures – qui sont effectivement comestibles – écœurent et découragent toute tentative de dégustation. Bien qu'il soit parfois difficile de résister à une sucrerie, peu de visiteurs osent

faire l'expérience d'un *French Kiss*² : six moules de la langue de l'artiste, réalisés comme des sucettes. Chacune adopte une position différente et attend de recevoir des baisers à la chaîne jusqu'à sa dissolution complète.

Le détail des papilles de *French Kiss* fait écho à une vidéo réalisée en 2015, dans laquelle Hélène Souillard filme les cuisses d'une poule déplumée dont la chair semble parcourue d'un frisson. L'absence de décor permet tout de même de reconnaître le lieu : la chaîne de production d'un abattoir. Le passage mécanique de ce poulet à l'envers est très éloquent mais le cadrage resserré sur la chair rose et régulière de l'animal confère à l'image une sensualité déroutante.

Au silence glaçant de l'abattoir succède le brouhaha du supermarché. Dans la vidéo de 2013, *Je veux être caissière. Bip*, Hélène Souillard scanne des produits de consommation à un rythme frénétique. L'image est ponctuée de bips sonores rapprochés qui semblent former un message en morse. Le montage, en ne conservant que le moment où l'article est scanné, sature le son et l'image de la vidéo et révèle la fascination de l'artiste pour les gestes répétitifs. Le défilé incessant de produits aux couleurs vives et attrayantes donne le tournis et hypnotise le spectateur.

Hélène Souillard crée une passerelle entre une conception moderne et postmoderne de l'abondance. Mais, par delà les époques, les images séduisantes qu'elle convoque demeurent toujours inaccessibles : le *Buisson d'écrevisses* ne se mange qu'avec les yeux, le gâteau et les sucettes révoltent, les cuisses de poulet et la multitude de produits de consommation défilent derrière un écran. Reste la fascination irrésistible qui continue malgré tout de faire rêver le spectateur / consommateur devant ces images idéales d'un bonheur simple et illusoire.

Marie Griffay, 2016

1 sans titre, 2014, trois tartelettes aux fraises, trois cloches en verre, mouches vivantes.

2 *French Kiss*, 2014, salive, sucre, colorant, sirop de glucose.



Vue de l'exposition personnelle,
Les desserts préférés de mon mari, 2021,
Le Tétris, Le Havre
@ Anne-Bettina Brunet





Suggestion de présentation
2021

Tartines à la confiture
Fausses tranches de pain de mie - résine colorée

Hélène Souillard (née en 1992, vit et travaille au Havre). Après des études à l'ESADHaR, Hélène Souillard décide de passer un CAP pâtisserie afin de parfaire ses intuitions plastiques autour des entremets. Cette connaissance intime des matériaux et des produits gastronomiques ouvre alors ses perspectives créatrices. Dès lors, son travail ne cessera d'opérer des va-et-vient entre la préparation de faux aliments (jambon, cornichon, olive, homard, etc.) et des éditions mettant en scène des morceaux de viande s'insérant dans des compositions végétales. Interrogeant les notions d'attraction et de répulsion alimentaire, l'artiste brouille les pistes du vrai et du faux, du comestible et du cosmétique. Plasticienne et productrice de micro-éditions, elle est également intervenante régulière dans les établissements scolaires, et participe à de nombreux salons (auto-édition au FRAC PACA, à Paris, sur la plage du Havre) et expositions.

Depuis sept ans, Hélène Souillard confectionne des fac-similés de nourriture en résine, en silicone et en céramique. Elle s'attache à rejouer l'esthétique domestique des années 1960-1970, empreinte de fascination pour les présentations aseptisées et les dressages presque trop impeccables. Avec Les desserts préférés de mon mari, elle tourne en dérision l'idée petite bourgeoise de la « maîtresse de maison » parfaite.

Maxence Alcalde 2021



Je te quitte

2021

Pièce montée comestible



Installation *Faux Pique-nique*, 2020

Depuis six ans, Hélène Souillard confectionne des fac-similés de nourriture en résine et en céramique. Pour Pique-nique, elle s'inspire de sa collection d'éditions Tupperware® pour proposer des présentations de ses tranches de saucisson, chorizo, andouille et cornichons en résine accompagnés de beurre en céramique. L'artiste s'attache à utiliser la gamme Tupperware® destinée à chaque aliment, jouant ainsi l'esthétique domestique des années 1970-1980. Car évidemment, il y a comme un fossé entre les suggestions de présentation des publicités ou des emballages de produits et ce qu'ils offrent en réalité. Ce fossé est d'autant plus béant lorsqu'on décide d'organiser un pique-nique, c'est-à-dire transporter des salades, du jambon, des œufs etc. dans des boîtes bringuebalées dans des sacs. Mais comme chez Hélène Souillard, le vernaculaire n'est jamais loin de l'idéal, ce pique-nique est parfaitement présenté. Toutefois, cette perfection a un prix, c'est celui d'une tension entre une promesse d'un déjeuner en pleine nature et des aliments non comestibles. Alors Hélène Souillard organise la frustration du spectateur en le faisant saliver devant des mets alléchants tout en lui rendant ces sensations gustatives impossibles. Jamais l'idée de goûter avec les yeux n'a été aussi ambiguë.

Maxence Alcalde, 2020

Interview CANAL + 2021

<https://www.youtube.com/watch?v=d7s0p6wYQAE>



Charlotte aux fraises
2020
Résine colorée, silicone coloré, vraie mouche
Diamètre 18cm

Panier de pique-nique
2017
Tranches siliconées
Impression sur silicone
L 50 cm / / l 40cm / h 60 cm
Charcuterie taille réelle



Vue de l'exposition collective «*De Visu*»,
2019
À L'Académie, Le SHED, Centre d'art contemporain de Normandie
© Marc Domage.

Depuis sa découverte du livre l'Art Culinaire Français par nos grands maîtres (Flammarion 1950), Hélène Souillard s'intéresse à l'esthétique désuète des suggestions de présentation gastronomique. Le style iconographique culinaire de l'époque se caractérise par un « trop-plein » — trop d'aliment, trop de décoration, trop d'assaisonnement — comme signe exubérant d'une société qui découvre l'abondance au début des Trente Glorieuses. L'artiste décide alors d'explorer cette iconographie où se côtoient séduction et mauvais goût, et l'actualise au travers de vidéos, collages et sculptures...Pour elle qui se revendique végétarienne, la jubilation gustative est avant tout visuelle ; et c'est en goûtant « avec les yeux » que le spectateur explore ses œuvres,

de la salive au coin des yeux. Car, parcourir une exposition d'Hélène Souillard, c'est un peu comme être invité à dîner chez la famille Addams, on sent bien que ça ne va pas être tout à fait normal, que ce qu'on va avoir dans l'assiette gigotera encore un peu, mais on reste ; hypnotisé par le spectacle.

Maxence Alcalde, 2016

«Il y a deux ans lors d'un vide-grenier, un livre a attiré mon attention. Il s'agissait d'une édition de 1957 de *L'Art Culinaire Français par nos grands maîtres*. Sur sa couverture, deux photographies de plats qui m'étaient inconnus figuraient. Je n'avais jamais vu ce genre de plat en vrai, ni même en photographie. Les images de présentation des plats me paraissaient complètement désuètes et paradoxalement, c'est cela qui m'a attirée. De plus, ce qui me séduisait dans ces illustrations, c'est la manière dont sont dressés les plats. Les recettes en elles-mêmes ne m'intéressent pas, je n'ai jamais éprouvé le besoin de les lire. Il me faut préciser que je ne m'intéresse pas au goût des plats proposés dans ces livres, ma fascination est uniquement liée à la forme que prennent ces plats, à leur texture visuelle ou leur couleur.»

Hélène Souillard, *La mise en scène des plats des livres de recettes des années 1930 à 1980*, Mémoire de fin d'étude, 2016, p. 5.

«Les maîtres de l'époque ne manquaient pas d'imagination pour transformer les aliments tout en ayant la volonté de recréer des formes reconnaissables. On retrouve parfois cette volonté illusionniste dans des plats actuels comme la bûche de Noël ou encore les aguinettes, spécialité rouennaise composée de pâte feuilletée en forme d'animaux préparée au moment de la galette des rois. On pourrait alors parler de taxidermie de nourriture dans le sens où l'on garde la forme superficielle de l'aliment, mais on en modifie l'intérieur.»

ibid. p.47.



Plateau de rouleaux de jambon
2015
Plateau en inox, fleurs en plastique, impression sur papier.
L 55 cm / l 28 cm / h 24 cm



Galantine de faisan en volière
2016
Faisan empaillé, roses silicone, plateau en inox
L 85 cm / l 28 cm / h 17 cm

Mon travail de sculpture est imprégné de l'imagerie des livres de cuisine des années 1930 à 1980.

Les plats, *Buisson d'écrevisses* et *Plateau de homards*, sont réalisés à partir de moulage en résine de véritables crustacés.

La recette du *Plateau de rouleaux de jambon* est faite à partir de tranches de silicone imprimées.

Galantine de faisan en volière sublime un faisan empaillé orné d'un simulacre de roses en saucisson.

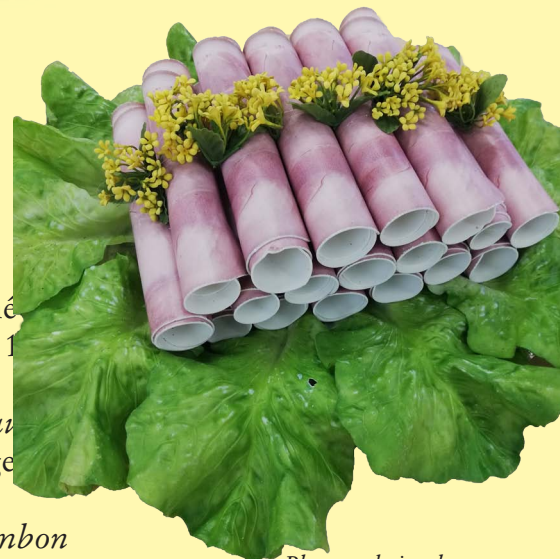


Plateau de homards
2015
Moulage de tête et pinces de homard, résine, colorant, plateau en inox, persil en plastique
L 45 cm / l 28 cm / h 8 cm

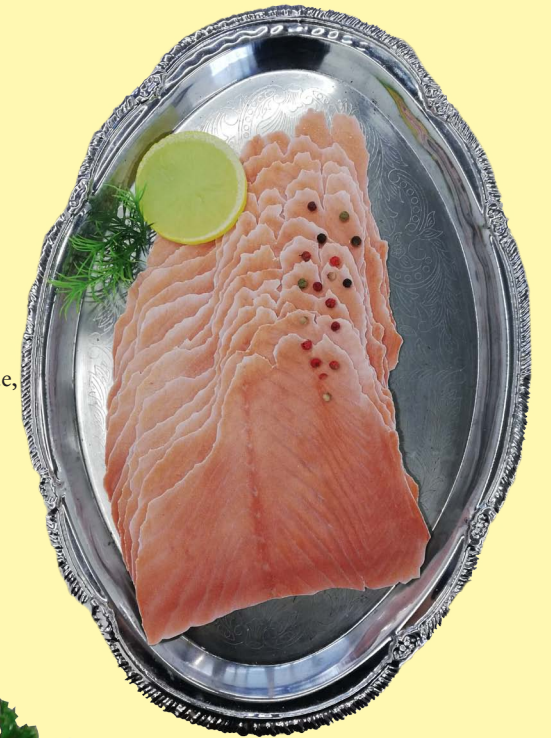


Escargots à la bourgignonne
2018
Résine d'inclusion, persil en plastique, vraies coquilles d'escargot
23cm de diamètre

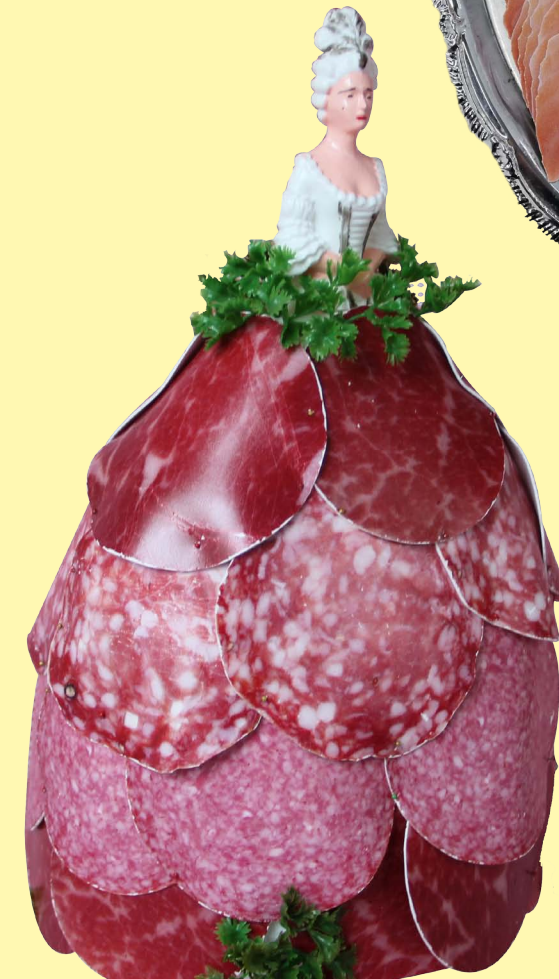
C'est en parcourant les livres de cuisine que je me suis aperçue que la recette *Escargots à la bourgignonne* était fréquente. Une recette visuellement pas très appétissante. C'est avec de la résine colorée que j'ai fait la sauce (ail - persil) ; pour ce qui est du persil j'ai haché finement du faux persil en plastique.



Plateau de jambon
2019
Impression sur silicone, persil en plastique, plateau en inox
L 28cm / l 55cm / h 24cm



Plateau de tranches de saumon
2019
Impression sur silicone, tranche de persil en silicone, plateau en inox, résine d'inclusion, citron en plastique
L 30cm / l 25cm



Buste de marquis
2018
Impression sur silicone, persil en plastique.
L 35cm l 35cm

On peut admirer ces créations lors de grands événements (anniversaire, mariage, Noël...). Ces cérémonies sont l'occasion de déguster des buffets. Pour cela les traiteurs-charcutiers préparent des plateaux de charcuterie en utilisant des formes géométriques reconnaissables, comme un papillon, un dauphin, un cœur... .



Vue de l'exposition collective «*De Visu*»,
2019
À L'Académie, Le SHED, Centre d'art contemporain de Normandie
© Marc Damage.



Tranches de pain de mie à la confiture
2021
Grille pain Seb ® , mousse expansive , résine colorée



Yaaourts à la frases
2021
Yaourtière Seb ® , silicone coloré,
fraises en résine colorée



Pièce montée
2015

Satellite Brindeau - Le Havre
Plateau tournant, quatre-quart,
vers de farine, glaçage royal,
fondant, perles de sucre
28 cm de diamètre / h 38 cm



Glace à l'eau fondue
2020
Résine colorée , moule Tupprware®
L 25 cm / 19 cm
L 18 cm / 18 cm



Pièce montée
2015
Satellite Brindeau - Le Havre
Plateau tournant, quatre-quart,
vers de farine, glaçage royal,
fondant, perles de sucre
28 cm de diamètre / h 38 cm



Etouffe toi
2021
Les desserts préférés de mon mari
Fausse chantilly colorée , fraises en résine colorés
24 cm de diamètre



Fromage de tête
2019
Impression recto sur silicone de 5 mm
Taille réelle d'une vraie tranche



Plateau de boudins blancs
2020
Céramique , plateau en inox
salade en silicone
Taille réelle d'un vrai boudin blanc



Broche cornichon
2020
Résine époxy - colorant
Taille réelle d'un vrai cornichon

ASTAXANTHINE.CMJN

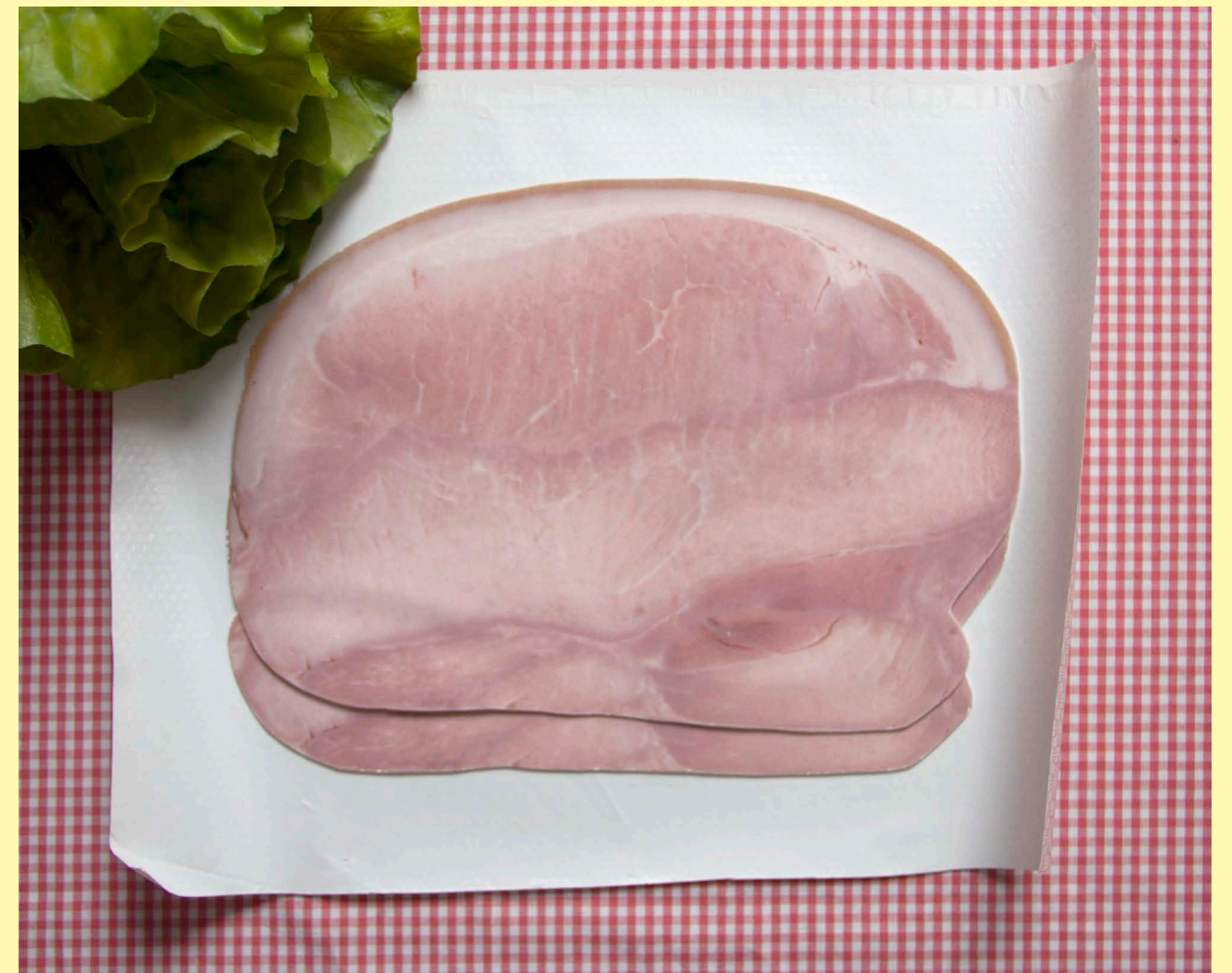
AUTO ÉDITION

C'est après une proposition d'Oliver Nourrisson, en 2015, pour participer au salon de l'auto-édition ANTI-AUFKLÄRUNG à la Générale de Sèvres que j'ai produit ma première édition. Je n'avais jamais fait d'éditions auparavant, mais j'avais un goût particulier pour les livres, puisque je commençais tout juste ma collection de livres de cuisine.

Hélène Souillard s'inspire des codes esthétiques de la présentation des boucheries/charcuteries et de sa collection de livres de cuisine pour vous faire partager son attirance pour la nourriture française. Ses éditions trompe l'œil vous mettent en appétit.



Tranches siliconées de salami - Tranches siliconées de copa - Tranches siliconées de chorizo - Tranches siliconées de saucisson
2018
Impression recto sur silicone de 1 mm
Sous vide



Tranches siliconées de jambon
2018
Impression recto sur silicone de 1 mm
Sous vide



Jambon à feuilletter
2017
Impression sur papier glossy, dos carré collé
Sous vide



Je suis fascinée par les plats aux visuels extravagants des livres de cuisine des années 1930 à 1980.

Les plats semblent appétissants de prime abord mais peuvent se révéler décevants une fois goûtés ou préparés. Après réalisation de la recette, le visuel est rarement à la hauteur de la suggestion de présentation.

Ce qui m'attire particulièrement dans la nourriture c'est justement cette attirance et cette répulsion.

Pièce montée est une pâtisserie de fête idéalisée que l'on dévore des yeux dans un premier temps avant de se rendre compte que le gâteau est infesté de vers de farine.



Toile cirée jambon
2016
Impression sur toile cirée
2m x 3m

Avec *Toile cirée jambon*, Hélène Souillard poursuit ses investigations sur l'art culinaire et ses pratiques de présentation. Ici, elle interroge la littéralité des ustensiles de cuisine à l'image des plats à asperges en forme d'asperge et autres soupières en forme de choux. L'aspect illusionniste de cette nappe jambon rompt néanmoins avec celle de la cuisse du cochon, mais la taille de la table du repas. La tranche de jambon géante, fabriquée en toile cirée, exprime également une critique cinglante de l'alimentation industrielle où on ne sait plus très bien où commence la viande et où finit l'emballage plastifié.

Maxence Alcalde, 2019

PETITS CHOUX À LA VANILLE

Nous vous donnons ici la recette pour préparer des choux fourrés à la crème de vanille, mais que l'on peut aussi remplir avec de la crème chocolat ou chantilly au café. Pour gagner du temps, vous pourrez utiliser les choux que l'on trouve tout prêts dans le commerce, mais le résultat y perdra en saveur et votre satisfaction personnelle ne sera pas la même. Vous pourrez disposer les choux sur une belle assiette, ou plus un effet plus grandiose vous pourrez les monter en croque en bouche. Dans ce cas multiplié les proportions par 8.



1. Faire bouillir dans une casserole l'eau, le beurre, et le sel; retirez du feu et versez toute la farine en remuant énergiquement.



2. Remettez sur le feu et toujours en remuant, faites cuire à feu pour jusqu'à ce que la pâte se détache des bords du fait-tout.



3. Laissez tiédir la pâte, puis incorporez les oeufs, l'un après l'autre à quelques minutes de distance.



4. À l'aide d'une poche, formez les choux sur la tôle du four beurrée.



5. Faites-les cuire pendant 45 minutes.



6. Quand ils seront froids, les garnir de crème pâtissière au chocolat ou à la vanille.



7. Faites couler du caramel en partant du sommet du croque en bouche.



INGRÉDIENTS

Pour 6 personnes

150gr de farine - 60gr de beurre - 500g de crème pâtissière - 4 oeufs
- sel - patience

Difficulté: minime

Préparation: 5 heures



Hélène Souillard

19 Rue Robert de la Villehervé,
76600 Le Havre
06 25 01 24 53
souillard.helene@gmail.com
/helenesouillard.com

SUBVENTIONS:

- * Aide visuels
Seine-Maritime - 2022
- * Aide à l'installation
DRAC Normandie - 2022
- * Aide à la création
Le Havre - 2021
- * Atelier au FORT !
Le Havre - depuis 2020
- * Aide à la création
DRAC Normandie - 2018

DIPLÔMES :

- * CAP Pâtisserie,
INBP, Rouen
- * DNSEP avec mention
«pour l'Audace»,
ESADHaR, Le Havre
- * DNA avec mention
«Origine et évolution
du projet»,
ESADHaR, Le Havre
- * BAC ST2S mention
La Providence,
Mesnil-Esnard

Expériences professionnelles:

- 2023 / 2018 Responsable de l'artothèque ESADHaR, Le Havre
- 2020 / 2021 / 2023 Résidence «De Visu», intervention dans 14 établissements scolaires normands
- 2022 Intervention au lycée français Victor Hugo Sofia, Bulgarie
- 2021 Intervention à la maison de l'université, Mont Saint Aignan
- 2021 Exposition personnelle «Les desserts préférés de mon mari» *Le Tétris, Le Havre*
- 2020 & 2021 Cheffe cuisinière à la cantine du FORT! *Le Havre*
- 2020 Finaliste du concours de la révélation du livre d'artiste ADAGP, «MAD»
- 2020 Acquisition par la bibliothèque Oscar Nieymer de «La Drague» et «Jambon à feuilleter», *Le Havre*
- 2019 Exposition collective «De Visu», *Le SHED, Centre d'art contemporain de Normandie, Maronne*
- 2019 & 2018 Exposante au salon d'édition «REBEL-REBEL», *FRAC PACA, Marseille*
- 2020 & 2019 Exposante au salon de la micro-édition «GRAVE» organisé par le *studio courte échelle, Le Havre*
- 2019 Organisatrice et exposante au salon de l'auto-édition «COUPER-DECAPER», *Le Tétris, Le Havre*
- 2015 & 2016 & 2018 & 2019 Exposante au salon de l'auto-édition organisé par *Olivier Nourrisson et Antoine Lefèvre, Le Point Ephémère, Paris*
- 2018 / 2019 Enseignante d'arts appliqués auprès de futurs cuisiniers et pâtisseries, *lycée George Baptiste, GRETA, Canteleu*
- 2016 Acquisition par le FRAC PACA de l'édition «Plateaux de charcuterie», *Marseille*
- 2016 Exposition collective «PRENEZ SOIN DE NOUS», *GRAND HALL, ENSA NORMANDIE, Darneta1*
- 2016 Exposition personnelle, *AXTAXNTHINE, Le Satellite Brindeau, Le Havre*
- 2016 Exposante au salon de l'édition, *Bibliothèque Locale, Rennes*
- 2014 Exposition collective «MIAM», *Le Satellite Brindeau, Le Havre*
- 2014 Workshop «couting the rice» de l'artiste/performeuse *Marina Abramovic, Genève*