

«Durant sa résidence à la Villa Belleville, Naomi Feigelson a investi la cuisine pour expérimenter avec des aliments, glânés et récupérés qu'elle agence comme des sculptures fragiles et gourmandes lors de performances participatives.

À travers des voyages, proches ou lointains, des recherches tant gustatives que textuelles et plastiques, Naomi Feigelson remonte le cycle des aliments en se penchant sur leur finitude et leur capacité de redéploiement. Avec des miettes, des pelures ou des épluchures, l'artiste recrée de la matière, met au défi nos sens en interchangeant les goûts et les formes, le contenant et le contenu, le signifiant et le signifié.

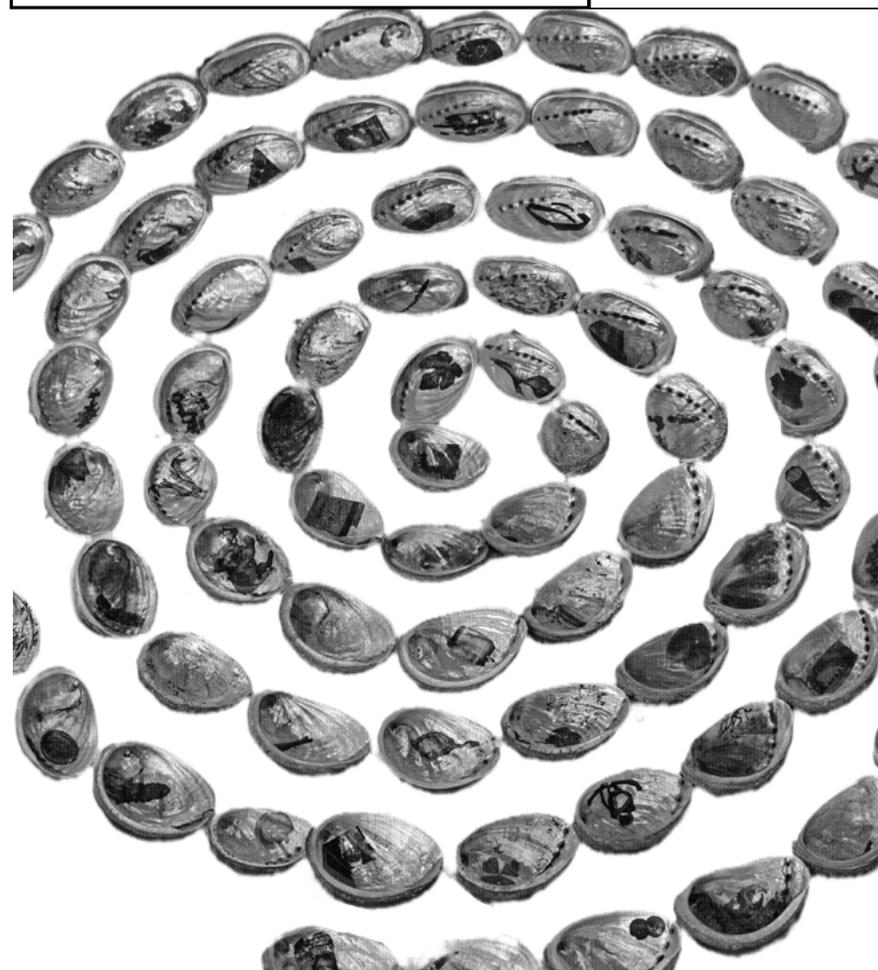
Avec *Soft Shells & Ice Cream Collection* et *Disoyster*, deux projets qui puisent dans l'imaginaire et les éléments de la mer et ses rivages, Naomi nous fait dériver dans un songe aquatique. Avec ingéniosité, elle fait émerger les traces d'une scène effacée par les flots, une perle, un coquillage déposés sur du sable comme d'étranges offrandes...

Il ne reste plus qu'à s'aventurer sur cette plage et goûter ces fragments qui vous laisseront peut-être sur les lèvres un goût salé, comme celui des vacances.»

Léo de Boisgisson



Naomi Feigelson Artiste culinaire	Samedi 18 Janvier 2025 À la Villa Belleville
---	--



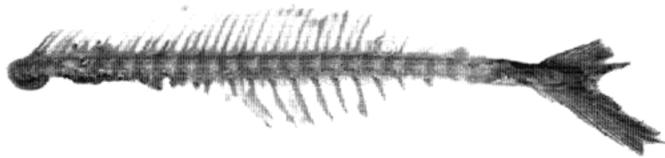
Soft Shells & Ice Cream Collection Disoyster	Dans le cadre de Lab'Food, un projet initié par Léo de Boisgisson pour Lab'Bel.
---	---

Soft Shells & Ice Cream Collection

« Une fois la marée retirée, une dune de sable, des coquillages et des ruines coralliennes dévoilent une collection éphémère de crèmes glacées. Nichés entre une coquille salée et une enveloppe gelée, ces mollusques-glacés apparaissent pour disparaître.

Le public devient acteur·ice de la performance, animant ce paysage à travers trois tableaux vivants : séchés sur de la nacre, infusés dans la glace, et fossilisés dans le sable. L'installation interactive nous plonge dans une collection de restes, ainsi que dans les gestes nécessaires pour les préserver. »

Allergènes : cette œuvre peut contenir des traces d'œufs, de lactose, de poisson, de crustacés, de fruits de mer, d'épices, de fruits à coque, de glucose et de gluten.



Disoyster

« Au creux d'un lit visqueux, une perle se formait doucement. Elle n'était pas parfaite, mais unique, née des frottements du quotidien. Parfois, elle se révélait dans un éclat fugace, un mot juste, un sourire discret. D'autres fois, elle restait cachée, comme une leçon en attente, un trésor que seul le temps rend visible. Elle était là, mêlée au courant des jours, dissimulée par la rugosité.

Pour cette expérience, les enveloppes habituelles opaques qui protègent l'huître telles que sa coquille et les rochers environnants sont rendues translucides. Des huîtres et leurs coquilles comestibles sont disposées sur du sable tandis que les perles poussent sur un rocher de verre. »

Allergènes : cette œuvre contient du lactose, des fruits à coque, du glucose, et du gingembre.

Comment trouver la perle

Perles

25 pce

Pour l'enveloppe :

Farine de riz gluant : 150 g

Eau chaude : 80 g

Eau tiède : 100 g

Huile végétale : 7 g

Pour l'intérieur :

Graines de courge : 150 g

Sucre : 40 g

Sel : 5 g

Ghee ou saindoux : 50 g

Fruits ou légumes secs : 50 g

Pour le jus :

Feuilles de figuier séchées

1 L d'eau chaude microfiltrée

100 g de sucre brun

Le jus filtré d'un citron

Pour préparer l'intérieur, torréfier les graines de courge au four à 170°C pendant 15 minutes. Mixez-les jusqu'à obtenir une pâte lisse, ajoutez le ghee, le sucre et le sel. Mélangez bien, puis laissez reposer au congélateur pendant 20 minutes ou idéalement toute une nuit au réfrigérateur.

Une fois que la pâte est ferme, comme du beurre froid, divisez-la en portions d'environ 1 cm d'épaisseur (environ 10g chacune) à l'aide d'une petite cuillère. Recouvrez une surface plane de film alimentaire, disposez-y les portions de beurre de graines de courge, puis placez-les au congélateur pendant 20 minutes supplémentaires, jusqu'à ce qu'elles soient assez dures pour être manipulées.

Pour les enveloppes, placez la farine de riz gluant dans un bol, puis ajoutez l'eau chaude en remuant continuellement. Ajoutez ensuite l'eau tiède et mélangez encore un peu, puis incorporez l'huile végétale pour garder la pâte humide. Une fois que la pâte forme une boule douce au touché couvrez-la.

Divisez la puis roulez chaque partie en un boudin de l'épaisseur d'un pouce. Coupez en sections de 2 cm en veillant à toujours les garder couvertes pour éviter qu'elles ne se dessèchent.

Pour former les perles, prenez un morceau de pâte et aplatissez-le dans votre main. Placez une bille de beurre de graines de courge congelée au centre, puis étirez la pâte avec vos doigts pour l'enrouler autour de la bille, sans toucher directement la farce. Travaillez rapidement et gardez les perles assemblées couvertes pour maintenir leur humidité. Elles peuvent être conservées au congélateur pour une utilisation ultérieure ou cuites immédiatement.

Portez une grande casserole d'eau à ébullition. Faites cuire délicatement cinq perles à la fois, en remuant légèrement pour éviter qu'elles ne collent au fond. Lorsqu'elles remontent à la surface (environ 2 minutes), égouttez-les et placez-les dans un récipient peu profond rempli d'eau.

Manipulez-les avec précaution, car elles sont fragiles. Servez-les dans un vin de riz chaud ou un sirop sucré au feuilles de figues et citron pour un dessert réconfortant.