

## Mousses «Sous Bois»

**La création des «sous-bois» est un dialogue gourmand et artistique entre artiste et pâtissière**

**Zelda.** Sensations des sous-bois : la terre, l'humidité, la lumière filtrée à travers les feuillages, la sensualité des mousses. Des champignons comme des apparitions. Projection de rêves, d'envies et de souvenirs, les créations sous cloches de Zelda tentent de retenir un instantané de ces univers éphémères et imprévisibles. Quête impossible ?

*Mousses est issu de la série Spontanés de Zelda.*

**Carole.** Souvenirs de promenade dans les sous-bois d'automne : cueillette de champignons et de noix, parfum de terre, couleurs ocre et odeurs de terroirs. Mousse évoque un souvenir d'enfance et de saveurs rêvées. Chocolat chaud, choux à la crème, cake aux noix et aux épices...

Le souvenir s'invente en émotion gustative.

Fruit de cette collaboration, *Mousses* cherche à convoquer le souvenir : objet gourmand sous cloche, objet de curiosité éphémère et pourtant éternelle ...



**Zelda Georgel :** « Depuis près de 3 ans, j'enferme les forêts dans des bocaux. Tentative de retenir la fugacité sous verre, entre castration et protection, relevé scientifique des espèces à la manière des Muséums d'Histoire Naturelle et cabinet de curiosité. Mes bocaux sont peuplés de champignons, que je fabrique depuis peu en collaboration avec un verrier et une céramiste. Lorsque j'ai rencontré Carole à L'Art du Jardin au Grand Palais, sa proposition de travail commun m'a beaucoup plu : parce que je me sens très proche de ses univers de nature colorée et sensuelle, et parce que l'ultra éphémère du comestible est en un sens à l'opposé de mes recherches de conservation du sauvage. J'avais hâte de confronter nos univers. »

**Carole Bélénus :** « La nature et le végétal nourrissent mon inspiration quand je crée une pâtisserie. Le goût est d'abord une émotion qui se nourrit aussi de ce que l'on voit, de l'odorat, du toucher... et du souvenir. La nature en trompe l'œil de Zelda évoque tout cela. Il s'agissait pour moi de me plonger dans ses bocaux de forêt et de retranscrire l'impression de nostalgie que m'évoquait son travail. J'ai imaginé une mousse au chocolat puissante, des choux-champignons, des cakes mousses et des meringues croquantes...autant de saveurs totalement régressives pour arrêter le temps. »