

Gilbert Lascault

*Les délices  
de Dorothée Selz*

*Le sucré selon Dorothée Selz*

*Espace et saveurs de Dorothée Selz*

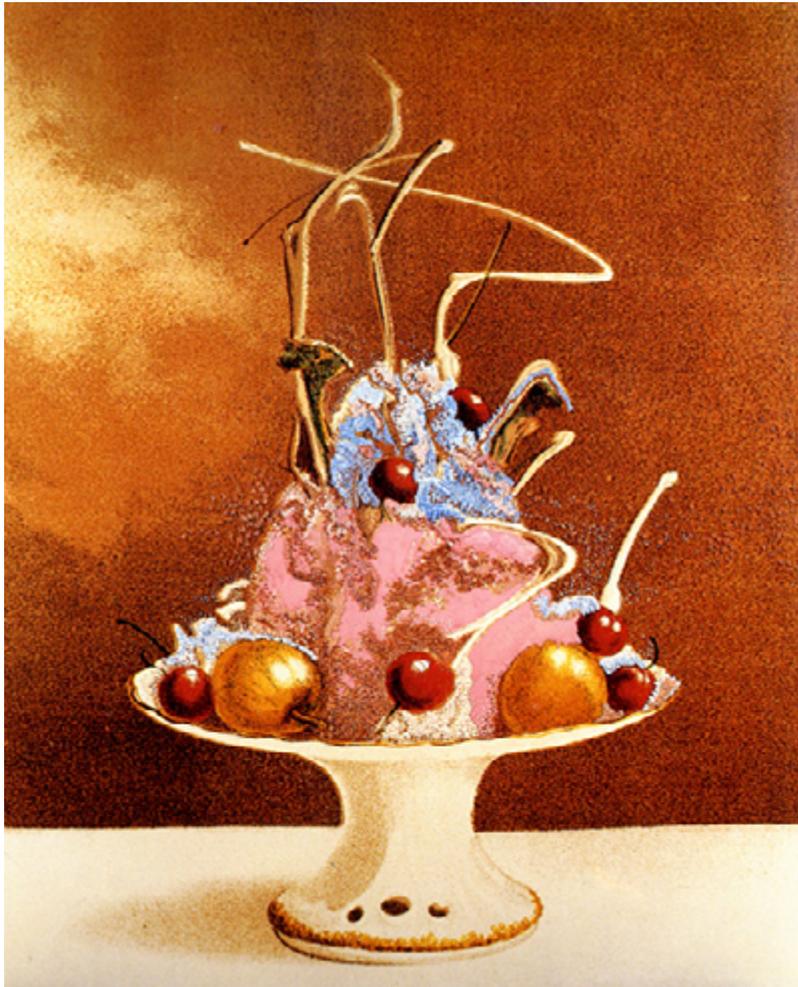
*Les mondes sucrés de Dorothée Selz*

Dorothée Selz est représentée  
par la Galerie Loeve&Co - Paris.  
<https://www.loeveandco.com>

© 2023 éditions Esdée  
2, chemin du Petit Palud - 56130 Camoël.

ISBN 978-2-9583558-5-2

ESDÉE



*Vous êtes gourmands des mots comme vos yeux sont gourmands de vues, comme votre corps tout entier est avide de plaisirs de toutes les sortes. Et nul ne vous oblige à choisir entre la jouissance des mots, la gourmandise des yeux, le goût des caresses, des saveurs et des parfums.*

## Gouffé, goût de fée

Certaines œuvres récentes de Dorothée Selz agrandissent, colorent, sucent, transforment des gravures trouvées dans un livre de recettes de pâtisserie de Jules Gouffé (1807-1877). On se souvient que, dans *L'Écume des jours* (1946) de Boris Vian, lorsque Nicolas, merveilleux cuisinier explique à Colin qu'il s'inspire des livres de Gouffé pour confectionner ses plats, Colin le félicite : « Vous eussiez pu choisir un plus mauvais maître ».

Dorothée Selz, lorsqu'elle transforme et « amplifie » une gravure d'un livre de Jules Gouffé, lorsqu'elle dresse des arches en partie comestibles, lorsqu'elle utilise parmi ses matériaux, le « sucre glace » et le blanc d'œuf, trouve sa place à l'intérieur des courants que (dans deux articles de 1922) le grand critique Félix Fénéon a nommés « la sculpture des cuisiniers, l'architecture des pâtisseries ». On se souvient du plaisir avec lequel, dans *Madame Bovary* (1857), Flaubert décrit les colonnades, statuettes et donjon d'une pièce montée de mariage : « Et

enfin, sur la plate-forme supérieure qui était une prairie verte où il y avait des rochers avec des lacs de confiture et des bateaux en écale de noisettes, on voyait un amour se balançant à une escarpolette de chocolat ». Cette architecture des pâtisseries, cette sculpture des cuisiniers, Dorothée Selz les fait entrer à l'intérieur de l'art contemporain. Ces œuvres rencontrent ainsi une sculpture en nougat (1959) de Marcel Duchamp, bien des œuvres de Daniel Spoerri, des coulées de bonbons du sculpteur César, des sucres sculptés (1970) de Christian Boltanski, un ange bleu en pain d'épices du peintre Richard Lindner, quelques autres.

En de telles recherches, qui constituent une part de notre modernité, des matières sont exaltées, aussi belles que l'ivoire, l'or ou le bronze, plus émouvantes peut-être ; celles qui nourrissent, celles qui ont des liens avec l'amour et la mort, celles que les Balinaises offrent aux dieux. En de telles recherches, des formes savoureuses viennent coexister, dans le musée, avec d'autres plus strictement géométriques. Car nous pouvons aimer à la fois l'austère et le voluptueux.

cherche une sculpture qui serait riche en saveurs,  
dont les couleurs et les formes développeraient  
la gourmandise des yeux.

G.L.



## *Les mondes sucrés de Dorothée Selz*

*Paris, 1980*

*Dorothée Selz, catalogue des expositions  
au Centre culturel municipal Jacques Prévert,  
Villeparisis (Seine-et-Marne),  
et au Centre d'Action culturelle,  
Chelles (Seine-et-Marne), 1980*

Commissaire Jacques Guillot

## *Des couleurs à lécher*

Dorothee Selz sculpte et colore le sucre. Le sucre est la matière qu'elle s'est choisie, comme d'autres ont décidé d'utiliser le marbre, l'or ou le bronze. Elle travaille le comestible. Elle modèle ce qui se mange. Elle impose des formes à la douceur. Elle façonne et colore des friandises parfois immenses, des sucreries parfois géantes. En 1978, des trains électriques circulent dans trente mètres carrés de paysage sucré. En 1972, des éruptions de bonbons sortent d'un gâteau-volcan de trois mètres vingt de hauteur.

Ici l'on croit pouvoir lécher les couleurs, connaître enfin du bout de la langue la saveur du bleu, du vert ou du gris. Un rouge est-il plus ou moins sucré lorsqu'il devient plus intense ? Serait ainsi rendu possible un savoir gustatif des formes. Chacun aurait envie de croquer un morceau d'arc-en-ciel, un petit rocher ou (sur le bas-relief d'une façade), l'encadrement baroque et succulent d'une fenêtre ; envie de mordre dans un chapiteau ou de sucer une colonne, comme s'il s'agissait d'un sucre d'orge

architectural. Chacun croirait pouvoir aller au-delà de la vue : ne plus seulement manger le visible des yeux. Formes et couleurs semblent s'offrir à une bouche gourmande, prête à la fois à les lécher, à les caresser de la langue et à les mordre, à les déchiqeter.

Au début d'*Alice au pays des merveilles* de Lewis Carroll, la petite Alice découvre « un très petit gâteau sur lequel les mots " mange-moi " étaient fort joliment inscrits en lettres formées par la juxtaposition d'un certain nombre de grains de raisins secs. » De même, les œuvres en sucre de Dorothee Selz semblent inciter les spectateurs à les manger et les transformer, quel que soit leur âge, en petits garçons et petites filles, tous rêvant au pays de cocagne.

## *L'interdit*

Mais simultanément, il est interdit de sucer et de dévorer et de détruire les œuvres. Une vitre souvent les sépare de nous. Il nous est impossible de les toucher, de les respirer de



## *L'œil gourmand de Dorothee Selz*

Dorothee Selz est une femme à l'esprit partageur. Et elle aime « que les gens se rencontrent » nous a-t-elle confié d'emblée.

Son œuvre est placée sous le signe du partage, elle dit : « Mes offrandes comestibles sont imaginées pour que s'entremêlent le visuel, le gustatif et le ludique. L'ensemble prend vie de manière festive grâce à la participation active du public qui peut goûter ce qu'il voit. »

En 1967, Dorothee Selz et Antoni Miralda, « Traiteurs coloristes », envoient en guise de vœux à leurs amis un Enfant Jésus en pâte de guimauve : « Quand on a découvert avec Miralda des dentiers en bonbon, cela nous a beaucoup amusés car le sucre n'est pas bon pour le corps, en particulier pour les dents ! Nous avons voulu l'associer à des petits Jésus en sucre, ce qui nous paraissait assez incongru. » Pour Dorothee Selz, ce sont les débuts d'une aventure légèrement subversive mêlant intimement art et nourriture.

Après une première exposition à l'âge de 21 ans, elle poursuit son parcours en compagnie de Miralda, puis déroule une longue suite de