



Mathilde de l'Ecotais

De l'image au design

Dossier de presse - Septembre 2014



Mathilde de l'Ecotais est une artiste au sens premier du terme. Elle se voue à l'expression du beau, pratique la photographie.

Une artiste **plasticienne et vidéaste**, qui présente actuellement l'Expérience Pommery n°12, prépare une exposition à Bercy Village et réinvente le Cheesecake pour Philadelphia.

Une artiste **designer**, qui vient d'achever la nouvelle piscine de l'hôtel bordelais Les Sources de Caudalie et planche sur le concept d'un hôtel à New York.

Une artiste **engagée**, qui fait la courte échelle à de jeunes photographes.

Une artiste **entrepreneuse** enfin, qui accompagne le développement de marques, fait breveter un revêtement inédit et lance en 2015 aux Etats-Unis une collection d'art de la table et d'art de vivre.

2 - Rentrée d'automne 2014 - Actualités

2 - ART&DESIGN

5 - EDITION

6 - DIRECTION ARTISTIQUE

7 - Rencontre

8 - Biographie

Rentrée d'automne 2014 – Actualités

ART&DESIGN

Photographe plasticienne, vidéaste, Mathilde de l'Ecotais définit l'aliment comme sujet d'un travail en perpétuelle mutation.

Végétal ou animal, il nourrit une palette constituée de nuances infinies et balise un territoire d'expérimentations techniques et esthétiques qui font écho à une conscience écologique en éveil.

Hors cadre académique, elle s'exprime à la manière de la nature qui l'inspire : librement. Aujourd'hui, ses images prennent une dimension architecturale. Elles vibrent dans la vivacité limpide de la nouvelle piscine dessinée pour Les Sources de Caudalie, elles hypnotisent dans l'atmosphère cosmique du bar-œuvre de l'expérience Pommery n°12.

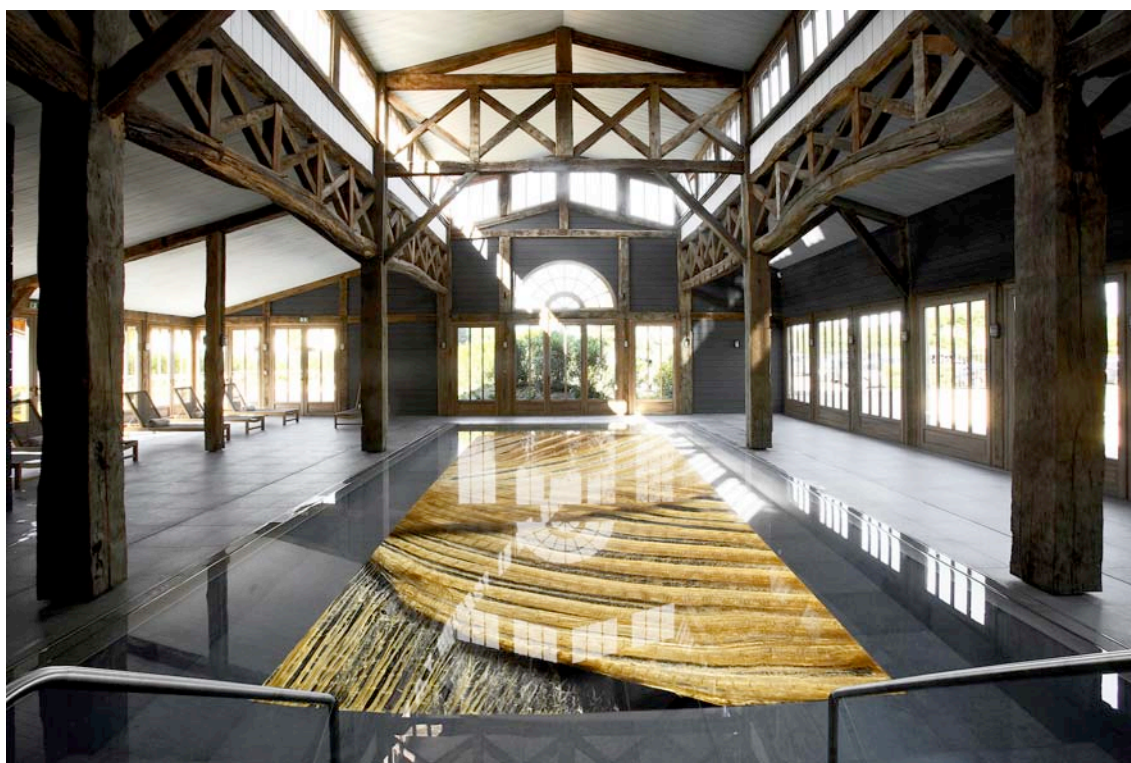
De collaboration en collaboration, Mathilde de l'Ecotais investit ainsi sans relâche de nouvelles voies d'expression, où l'image devient l'outil d'un design prospectif et émotionnel.

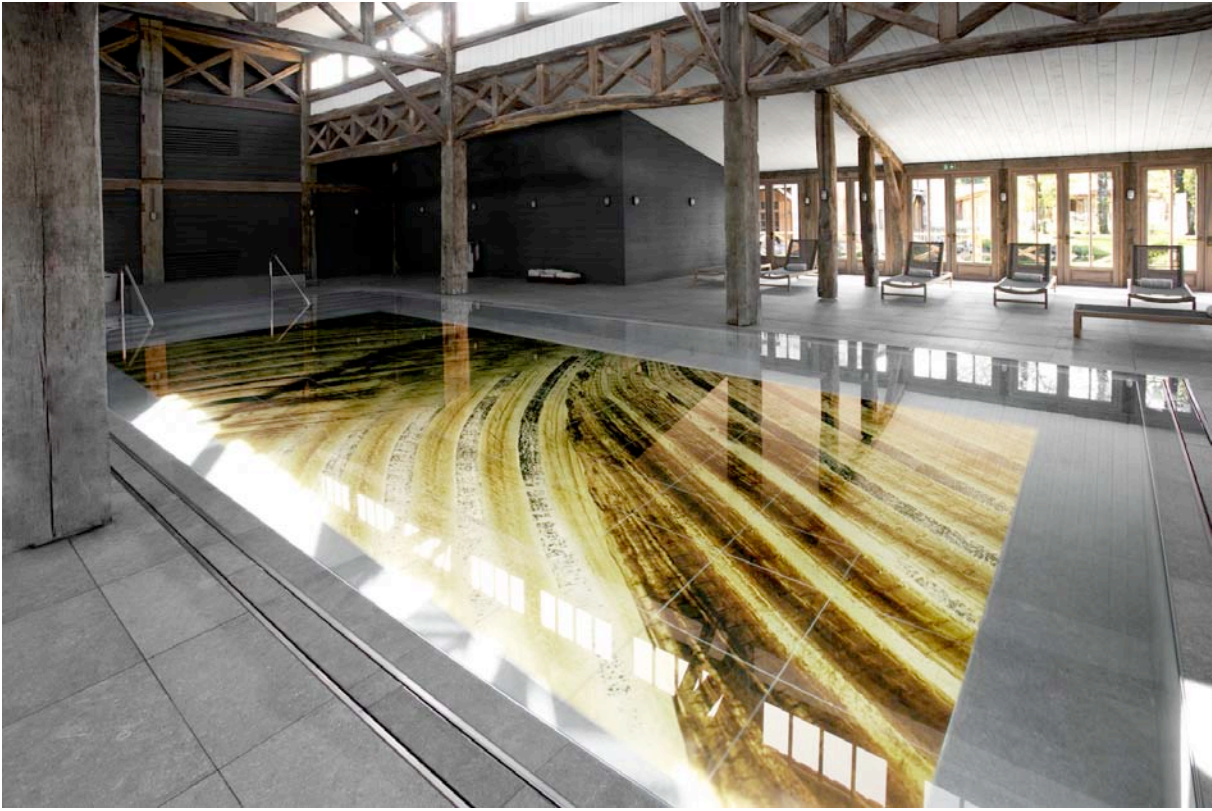
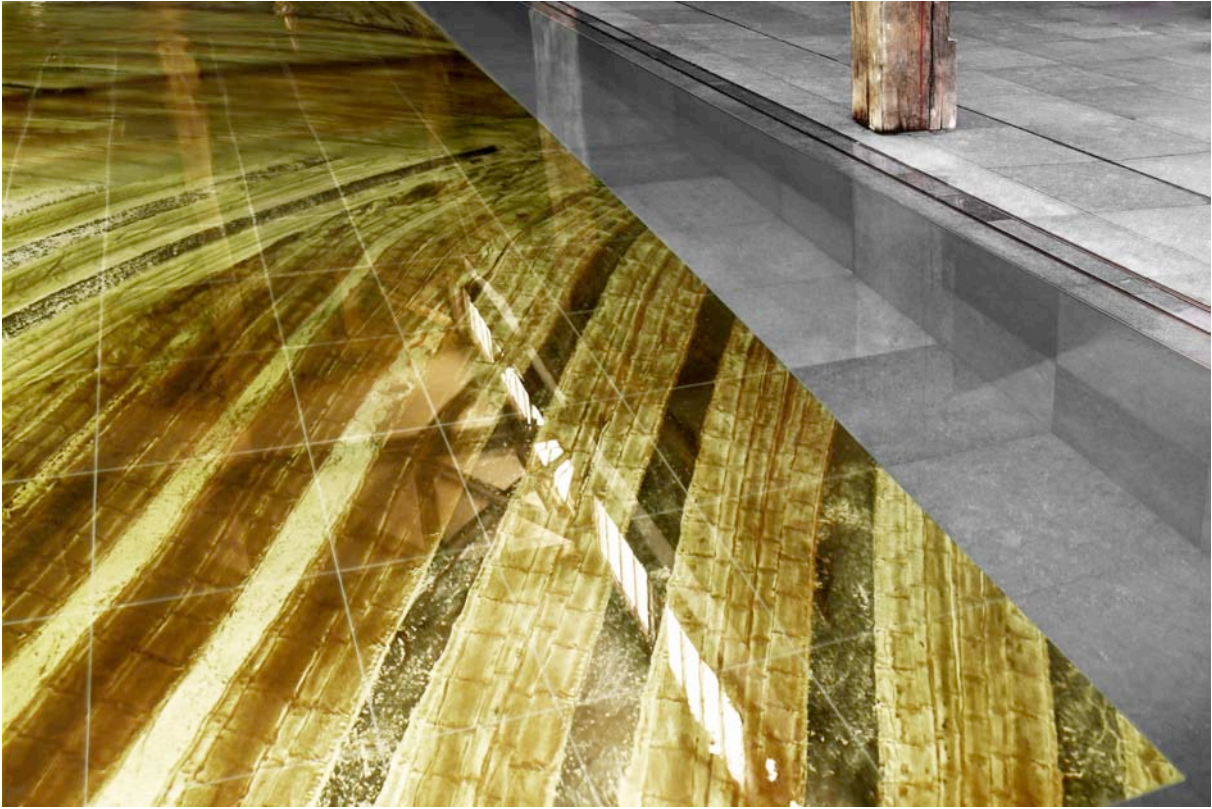
Piscine des Sources de Caudalie

Se baigner dans une photo est désormais possible. Pour la nouvelle piscine de l'hôtel Les Sources de Caudalie, Mathilde de l'Ecotais a mis au point un procédé technique qui transforme le support de sa photographie en revêtement.

Saisie macroscopique d'ailerons de fogu, l'image constituée de 60 plaques d'aluminium uniques et numérotées est littéralement mise en eau pour servir de fond à la spectaculaire piscine de 12 mètre sur 5.

Une première au monde !





Expérience n°12 Pommery

Il y a 120 ans, Louise Pommery inventait le champagne Brut Nature. L'expérience Pommery n°12 célèbre cet anniversaire selon un scénario imaginé par Mathilde de l'Écotais.

Son installation enveloppe le visiteur dans un environnement bleu de Prusse. Couleur chérie de Louise Pommery, c'est aussi la couleur caractéristique du cyanotype. Une technique photographique artisanale aussi ancienne que le Brut Nature, avec laquelle Mathilde de l'Écotais renoue pour produire une série d'images, un bar et une vidéo qui fonctionnent comme une seule et même œuvre immersive.



Vidéo

Pour Philadelphia Mathilde de l'Écotais réalise huit films courts pendant lesquelles elle transforme la conception du Cheesecake en moment d'art.

Exposition

Bercy Village présente une exposition de 36 photographies en grand format de Mathilde de l'Écotais, qui retracent l'évolution de son travail sur l'aliment.

Rentrée d'automne 2014 – Actualités

ÉDITION

C'est pour le Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse que Mathilde de l'Écotais a orienté son travail vers la photographie culinaire.

Depuis elle collabore régulièrement à la création de livres.

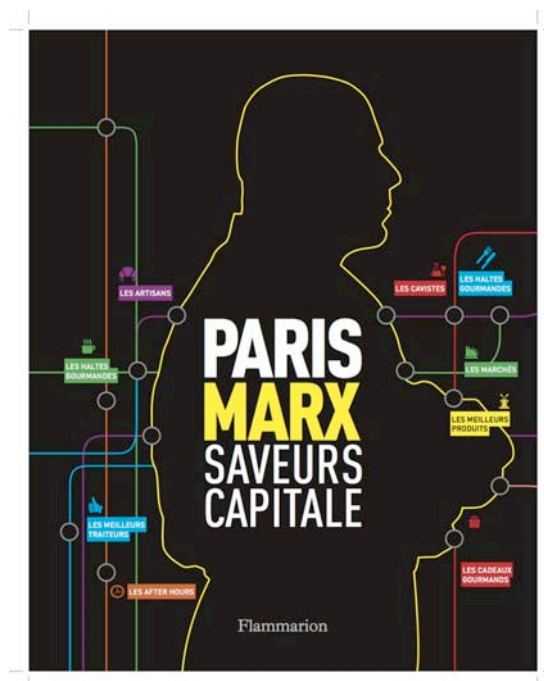
Paris Marx – éditions Flammarion

224 pages, 29,90€, en vente le 29 octobre

Ce livre dirigé par Mathilde de l'Écotais dévoile en images toutes les bonnes adresses de Thierry Marx à Paris. Ce qu'il ne montre pas, c'est la formidable aventure humaine qui a rendu ces pages possibles.

Pendant un an et demi, Mathilde de l'Écotais a dirigé le travail de 8 jeunes photographes fraîchement diplômés du bac photographie du Lycée Brassai où elle est membre du Jury.

Elle les a accompagnés jusqu'à ce qu'ils trouvent leur propre style et soient capables de réaliser les photographies de cet ouvrage qui lance leur carrière professionnelle.



Château Cheval Blanc – HC Editions

260 pages, 80€, en vente le 30 octobre 2014

Pour cet ouvrage collectif, Mathilde de l'Écotais a pendant un an photographié dans son studio l'évolution de la vigne du Château Cheval Blanc.

De la terre au grain, jusqu'à faire passer un IRM au cep, elle a ramené aux frontières de son imaginaire la vie de ce terroir d'exception, sur lequel ses photographies portent un regard neuf et onirique.

Rentrée d'automne 2014 – Actualités

DIRECTION ARTISTIQUE

Souvent sollicitée par des marques ou des agences de communication pour son travail artistique, Mathilde de l'Ecotais a progressivement investi le champ de l'identité visuelle et du packaging, au point d'avoir fondé récemment sa propre agence de communication visuelle.

Débutée il y a deux ans, sa collaboration pour la marque PONTHER a directement impacté sur les ventes de ce spécialiste français de l'extraction de pulpe de fruit en repositionnant totalement son image.

C'est aujourd'hui avec Les Pâtisseries Michel Kremer et ByDehesa qu'elle mène ce travail pour lesquels elle met son regard artistique au service du développement de marque.

En parallèle, Mathilde de l'Ecotais s'associe à un investisseur américain pour développer actuellement le premier catalogue virtuel d'une nouvelle marque qui distribuera à partir de l'année 2015 aux Etats-Unis ses propres collections d'art de la table et de coussins.



Rencontre

Votre pratique a énormément évolué depuis vos débuts dans le photo-reportage, aujourd'hui accepteriez-vous le qualificatif de photo-designer?

En général, je n'aime pas qu'on me mette une étiquette, je suis un électron libre, une touche à tout. J'ai d'abord eu l'étiquette du reporter, puis du photographe culinaire. Dans le monde d'aujourd'hui, l'image est partout. Je réponds au monde qui m'entoure en imaginant des environnements photographiques, je parlerai d'immersion photographique, d'image « hors cadre » mais pourquoi pas de « photo-designer » ?

À quel moment de votre carrière êtes-vous passée de l'image à l'installation, mais aussi à l'objet et l'architecture intérieure?

Ma première cuisine en homard à l'américaine date de 2006. J'ai sorti la photographie culinaire de la cuisine pour l'emmener vers la photo d'art dès 2002 avec mes grands livres de cuisine pour Alain Ducasse ou j'ai été la première photographe culinaire à dématérialiser la photographie de recette. Avec « Planète Marx » en 2008, j'innove et fait du livre de cuisine un livre d'art. Mes photos culinaires sont alors achetées par des particuliers pour les mettre dans leur salon. Je sors la cuisine de la cuisine dès 2008 et je fais ma première exposition en galerie en 2008 où je propose uniquement des photos abstraites de matières alimentaires qui sont des photos d'art.

Comment se sont opérés ces glissements ?

On ne crée jamais seul, j'ai bénéficié de l'engouement pour la cuisine, mes photographies culinaires ont amené un nouveau regard dans la cuisine. En faisant de la Terre et de ce qu'elle produit la muse de ma création, je l'ai aussi protégée à ma manière en montrant à un large public sa beauté et sa fragilité.

Dans le cadre de la photographie culinaire, vous avez beaucoup travaillé sur les techniques de prise de vue, comment poursuivez-vous aujourd'hui cette recherche et quelle place occupe la technique dans votre travail plastique ?

Je continue à innover en photographie culinaire. Les matières alimentaires sont ma palette de couleur. J'utilise de très vieilles techniques photographiques et je les combine avec les plus innovantes pour sortir des photographies d'art, des objets d'arts, des pièces uniques du quotidien où la photographie devient une œuvre d'art intégrée dans notre environnement. Dans Planète Marx c'est écrit « il n'y a pas de conflit sérieux entre tradition et innovation » et je crois à cette réflexion.

Quelles sont les techniques que vous exploitez ou sur lesquelles vous travaillez pour intégrer l'image au design d'espace ou d'objet ?

Je travaille les supports et les médiums, j'associe photo et vidéo et surtout je laisse place à la divagation. J'ai plusieurs ateliers et je travaille avec plusieurs équipes spécialisées dans différents domaines. Pour la piscine j'ai fait appel à des laqueurs, des mécaniciens de formule 1, des graffeurs. Le résultat époustouflant est le fruit de 5 ans de recherche et nous avons pu déposer un brevet d'innovation. J'en suis très fière.

Au-delà de la photographie culinaire, y a-t-il d'autres sujets photographiques qui vous inspirent ou sur lesquels vous souhaiteriez vous pencher ?

La photographie culinaire n'est qu'une base dans mon travail. La photographie culinaire me permet de concevoir des univers à plat, dans un livre de recette. De cette photographie purement culinaire j'éveille mon esprit et conçois les aliments comme des œuvres de la nature et je leur donne une 2^e vie comme œuvre d'art.

Je crée en réagissant au monde qui m'entoure. Les cuisines, les piscines, les salles de bains toujours très sobres me rendent triste. J'ai voulu que le monde qui nous entoure soit aussi gai et joyeux que ce que je ressens à l'intérieur. Finalement nous pourrions vraiment utiliser le terme de « design culinaire » en parlant de mes cuisines, salles de bains, piscine et bar !

Biographie

Mathilde de l'Ecotais a toujours vécu de et pour l'image.

Autodidacte, elle a été pendant dix ans photoreporter à Los Angeles où elle était correspondante pour des magazines français. Elle a alors travaillé sur des sujets très variés dont les papous d'Indonésie ou encore les gangs de Los Angeles. Quand elle est rentrée en France sa route a croisé celle d'Alain Ducasse qui recherchait un photographe ne venant pas de l'univers gastronomique. Elle s'est tout de suite rapprochée des sujets mettant en valeur leur texture, leur matière, leur design pur. Ce qui lui a très vite permis de créer sa propre façon de voir les choses. Pour elle, un œuf de saumon ressemble à une planète, le cœur d'une carotte ressemble à un volcan, ce que produit la terre ressemble à la terre. Elle joue avec l'infiniment petit qui se confond avec l'infiniment grand. Avec du concret, c'est à dire des ingrédients que l'on utilise au quotidien, elle fait de l'abstrait, des images qui font rêver. Obnubilée par ce que produit la Terre, elle l'a aussi un peu protégée, lui permettant de « sortir la cuisine de la cuisine ».

« En fait pour moi, raconter une histoire dans un cadre fixe ou mouvant, en photo ou en film, à plat ou en volume, dans un livre ou dans un espace part de la même démarche : regarder autrement, assumer sa singularité, pour provoquer chez l'autre une émotion différente. »
Mathilde de l'Ecotais

mathildedelecotais.com

Contact presse

Juliette&Cie - Juliette Vallet
12, rue Dupetit-Thouars - 75003 Paris
01 42 74 57 52 - 06 37 75 70 84
j.vallet@julietteandcie.fr

Juliette & cie

Relations médias offline & online