Christopher Boffoli _ *Big Appetites*

Élodie Merland : Lors de la préparation du numéro précédent du *NMPT magazine* je suis allée sur le *Web* à la recherche d'un artiste marocain travaillant autour de la nourriture. C'est étrangement à cet instant que j'ai découvert une série de photographies représentant de minuscules personnages évoluant dans un monde de gourmandises à échelle humaine. J'ai alors été séduite par cette série d'images à la fois amusante et traitant par la même occasion de différents thèmes de la vie quotidienne. Mais je me suis aperçue que l'artiste en question n'avait rien d'un marocain et qu'il vivait en réalité à Seattle (USA).
C'est donc ainsi que j'ai rencontré vos photographies.

M'apercevant qu'aujourd'hui cette série intitulée *Big Appetites* contient un grand nombre d'images, je me demande quand l'avez-vous entamée ?
Avant cette série, aviez-vous réalisé d'autres projets artistiques ?

Christopher Boffoli : J'ai commencé à pratiquer les arts visuels à un âge précoce. Cependant, généralement on ne confie pas de coûteux appareils photo à des enfants. Tout au moins, ce n'était pas le cas quand j'étais petit. On nous donnait en revanche des feutres et des crayons de couleur. Ainsi, j'ai plutôt gravité autour des mots et de l'écriture, et j'ai seulement découvert la photographie à mon adolescence lorsqu'on m'a offert un appareil photo en cadeau d'anniversaire.
J'ai étudié l'anglais à l'université et j'ai toujours pensé que mon futur métier aurait un lien avec l'écriture. Je n'ai jamais pensé que je pourrais un jour avoir une carrière d'artiste visuel à temps plein.

Le projet *Big Appetites* a commencé à la fin de l'année 2002, après avoir visité la Galerie Saatchi à Londres où j'ai vu une exposition des frères Chapman qui comprenait de grands dioramas avec de petits personnages. Vers la même période, j'avais également vu une série d'œuvres intitulée *Travelers* de Paloma Munoz et Walter Martin, où l'on peut voir un ensemble de décors et de personnages miniatures enfermés dans des boules à neige. Ces deux œuvres étaient brillantes et sources d'inspiration.
À cette époque là, j'avais été un photographe passionné pendant environ 17 ans, mais aucune de mes photographies n'étaient vraiment artistiques. Il s'agissait principalement de photos de voyages et de journalisme. Je ne suis même pas sûr que les premières images que j'ai prises pour la série *Big Appetites* pourraient être considérées comme artistiques. C'est donc vers ce moment là que j'ai commencé ce projet – quand je vivais à New York – j'étais récemment passé aux appareils photo numériques qui avaient une technologie naissante et plutôt mauvaise. Il m'a fallu beaucoup de temps pour perfectionner la technique et surtout la lumière, ce qui est la chose la plus importante. Mon déménagement à Seattle en 2004 a vraiment fait avancer le projet grâce à la qualité de la lumière – avec un ciel plat et couvert – ceci est vraiment parfait pour la photographie culinaire. La différence avec ce projet par rapport à d'autres, c'est que je n'ai pas abandonné. Je l'ai poursuivi parce que ça me plaisait. Plus vous passez de temps à vous investir à pratiquer quelque chose que vous aimez, plus vous progressez dans ce que vous faites. Bien sûr, je n'ai jamais eu la moindre intention de montrer l'ensemble de ce travail. C'était juste quelque chose qui me plaisait.





J'ai pu lire que vous aviez plusieurs cordes à votre arc, vous êtes en effet à la fois photographe, cinéaste indépendant ou encore journaliste. Vous aviez même il me semble, débuté une carrière dans le milieu universitaire.
Désormais, vous considérez-vous comme étant en premier lieu un artiste – photographe ?
Quel a été le déclenchement de cette envie de vous consacrer à l'art ?

Je crois que des mots comme « écrivain », « artiste » ou « photographe » sont juste des étiquettes que les gens vous attribuent afin qu'ils puissent mieux comprendre qui vous êtes et ce que vous faites. Si vous êtes une personne vraiment créative, vous l'êtes probablement dans plus d'une voie. Donc, je ne veux pas vraiment me perdre à chercher la définition de qui je suis. Si un jour je ressens l'envie d'écrire, alors j'écris. Si je suis d'humeur à jouer de la musique, à cuisiner, à faire du graphisme ou de la peinture, à croquer ou peut-être à créer des meubles, alors je fais ces choses. Heureusement la capacité humaine pour la créativité dépasse largement cette tendance qu'a la société à apposer un nom ou une étiquette à ce que vous faites.
Certes, il y a eu beaucoup d'obscurité dans mon enfance car mes parents se sont horriblement battus pendant leur mariage volcanique. Je suis ainsi quelqu'un de très introverti avec probablement quelque part un comportement qui tend vers l'autisme. Ainsi, je pense que lorsque vous avez de durs moments de batailles en vous, vous avez tendance à mettre d'avantage l'accent sur les choses intérieures et cela alimente la créativité, comme si vous cherchiez à refaire le monde, comme un remède à votre propre malaise, s'adaptant à votre imagination personnelle.
Mais sinon, je ne pense pas qu'il y ait un « déclencheur » pour créer des choses, pas plus qu'il n'y en a pour moi d'avoir les cheveux bruns ou de mesurer un mètre soixante-quinze. C'est juste qui je suis.
Ces choses sont en moi et si vous êtes une de ces personnes, alors je pense que vous comprendrez que vous devez simplement les extérioriser ou sinon cela vous tuerait probablement à la fin.

Et pourquoi la photographie ?

Pourquoi la photographie ? Humm... je ne sais pas. C'est plus rapide que la peinture ?

Élodie Merland : Parlons donc du projet *Big Appetites*, d'où vous vient l'idée et l'envie de réaliser ces photographies ? Pourquoi avoir choisi la nourriture comme « terrain de jeu » de vos personnages miniatures ? Racontez-nous ici les grosses lignes de votre projet.

Christopher Boffoli : Je suis sûr que l'idée originale de ce projet (bien avant que je fus inspiré par les sculptures du musée avec les personnages miniatures) était dans l'ensemble des médias que j'ai vu quand j'étais petit. L'idée de mélanger les échelles (personnages minuscules dans un monde gigantesque) était un thème très commun à la télévision, au cinéma et dans la publicité quand j'étais enfant. Je pense immédiatement à des films comme *La femme qui rétrécit* (1981), *L'aventure intérieure* (1987) et *Chérie, j'ai rétréci les gosses* (1989), mais bien sûr il y en a tant d'autres qui ont exploité ce mélange d'échelles. Et je continue de voir largement cela dans la publicité d'aujourd'hui.

J'imagine que cette technique a commencée à être utilisée au cinéma parce que c'était un effet spécial peu coûteux et facile, avec un énorme potentiel pour les situations comiques et dramatiques. Mais si vous pensez aux *Voyages de Gulliver* de Jonathan Swift, le concept fonctionnait tout aussi bien en 1726 qu'aujourd'hui. Vraiment, l'idée est beaucoup plus ancienne. Rien qu'au niveau de tous les musées dans le monde que j'ai visité, tous avaient quelques minuscules artefacts vieux de dix mille ans dans leurs collections. Pensez à toutes ces maquettes de bateaux minuscules, fabriquées pour les tombes des pharaons de l'ancienne Égypte. L'humanité est fascinée par les choses miniatures depuis bien longtemps.



La décision d'utiliser la nourriture comme environnement pour mes personnages, vint tout d'abord pour le simple fait que je trouvais que la nourriture offrait de belles couleurs et textures, principalement quand on la photographie à la lumière naturelle. Mais maintenant, j'en suis venu à me rendre compte que la nourriture offre aussi une énorme variété et assure que vous ne manquerez jamais de choses à photographier. Avant tout elle fournit quelque chose qui a une accessibilité interculturelle. Peu importe votre langue, votre culture ou votre statut social, tout le monde a une certaine familiarité avec la nourriture. C'est l'une des choses qui nous rend le plus humain. C'est également souvent le premier aspect d'une culture étrangère que nous rencontrons; un passeport pour de nouveaux mondes. Et elle est à la fois simple et complexe, à la fois quelque chose qui nous soutient au niveau élémentaire et un sujet qui est interconnecté à la culture, à l'art, à la science, à la médecine, à la politique et bien plus encore. La nourriture est un sujet riche pour toute forme d'art et en tant que tel, elle sera utilisée de cette façon pendant des siècles.

Vous vivez à Seattle, doit-on ainsi voir une certaine dénonciation d'une malnutrition américaine ?

Je vis à Seattle, oui. Je ne suis pas né ici. Je suis né et j'ai grandi sur la côte est des États-Unis, près de Boston. À certains égards, Seattle a fait avancer la progression de ce travail. Comme je l'ai écrit plus haut, Seattle a une luminosité qui est parfaite pour ce genre de photographie culinaire. Pendant une grande partie de l'année, nous avons des journées nuageuses qui donnent un ciel plat, cette lumière que j'aime. Vous savez, un des aspects de la photographie dont les gens ne parlent pas assez souvent, est comment la lumière peut-être spécifique à divers endroits. La lumière est très locale. Les minéraux, l'eau, la pollution et d'autres choses dans l'air peuvent affecter la qualité de la lumière.

Le projet *Big Appetites* est vraiment conçu pour être coloré, surprenant et drôle. Mais il est également destiné à encourager une conversation au sujet de certains aspects moins fonctionnels de la culture alimentaire américaine. Dans votre question, vous avez utilisé le mot « malnutrition », ce qui n'est pas un terme très juste, car la malnutrition est généralement utilisée pour désigner les personnes qui sont sous-alimentées. En Amérique du Nord notre problème est que les gens sont *SUR*alimentés. Alors oui, il y a des critiques à propos de l'excès des portions alimentaires américaines, au sujet de notre dépendance excessive à la « nourriture cultivée » et au bétail élevé industriellement, et ce que j'appelle notre « spectatorat alimentaire » : le fait que nous lisons tant de magazines de cuisine et regardons des programmes télévisés autour de la nourriture, mais que nous ne cuisinons pas autant que nos grands-parents le faisaient.

Quel est l'ordre de vos choix, créez-vous dans un premier temps l'histoire qui sera illustrée ou bien choisissez-vous tout d'abord un aliment qui vous séduit esthétiquement et pour lequel vous lui inventez une vie ? En clair, est-ce l'image ou l'histoire qui vient en premier ?



Parfois, j'ai une première idée en tête et je fais un croquis qui guidera mon projet. Mais la plupart du temps, je cherche la nourriture en premier. J'aime travailler avec des aliments frais et de saison parce que la lentille de l'appareil photo que j'utilise va amplifier les imperfections des aliments. Je me promène à travers le marché et je sélectionne la nourriture. Puis, je reviens au studio où je vais nettoyer, couper et arranger tout cela. Je vais regarder attentivement la géométrie de ce avec quoi je travaille. Ensuite, je vais penser au contexte, ce que les personnages font avec la nourriture. Le contexte est la partie la plus difficile. Il est très facile de prendre un personnage, de le poser sur le glaçage au sommet d'un gâteau et de déclarer l'image terminée. Vous devez penser aux figures comme personnages – comme protagonistes de l'histoire – et leur donner un destin.

Élodie Merland : De toutes les photographies que j'ai pu voir jusqu'à aujourd'hui, il m'est difficile de dire laquelle je préfère, cependant j'avoue tout de même aimer particulièrement *Doughy footsteps*, j'aime son silence. Le personnage prénommé Luc, semble être terriblement seul. On y trouve peu d'éléments et c'est je crois ce qui fait son efficacité. Cette image est une véritable poésie. Puis, il y a *Coffee sail* où est représenté un couple en promenade sur un voilier. Ici, une tasse à café se transforme en lac et pour une fois, le monde paraît trop étroit pour ces personnages. J'aime le cadrage, les couleurs et l'histoire qu'on s'invente. Bien que ce couple semble être plutôt serein et heureux, je lis comme une sensation d'oppression plutôt angoissante et cette confrontation d'états d'esprit me plaît. Pour ces deux photographies, leur titre serait peut-être même un indice en trop. Ici, les personnages n'ont d'autre choix que celui de tourner en rond.
Et puis, il y a aussi *Blueberry salvage* où ce n'est pas ici tant l'action qui m'attire, mais les couleurs et la luminosité qui me charment.

Et pour vous, quelle histoire et par la même occasion quelle photographie de la série *Big Appetites* vous est la plus précieuse ? S'il devait y en avoir qu'une seule ? Pour quelles raisons ?

Christopher Boffoli : *Doughy Footsteps* fait partie d'un groupe d'images que j'ai produit qui était plus simple et limité dans la couleur et la conception. Bien sûr, les couleurs vives ont été un facteur clef dans la création de ce projet, mais parfois, je préfère l'élégance simple des dispositifs (comme *Doughy Footsteps*, *Coffee sail*, etc.). Les gens me demandent tout le temps quelles sont les images que j'aime le plus. Je ne réponds jamais à cette question parce que je suis mal à l'aise quant au fait d'exprimer des préférences concernant mon propre travail. Aussi, je suis de loin plus intéressé par ce que les autres aiment. Mais en général, j'ai tendance à aimer certaines des œuvres les plus sombres, les plus poignantes et les plus tristes. Les projets qui m'ont influencés au début étaient un peu sombres, donc peut-être est-ce les influences à venir dans mon travail.

Avec quels artistes, toutes époques et tous genres confondus, avancez-vous ?

J'ai un très large éventail d'artistes préférés. Il serait trop restrictif d'en nommer quelques-uns, car ils sont tellement nombreux.
Tout ce que je vois (dans les musées et aux expositions

d'art auxquelles je participe lorsque je voyage à travers le monde avec mon propre travail) m'influence en quelque sorte. Le cinéma est aussi une forte influence et deux de mes images ont été un hommage aux films de Stanley Kubrick.

Élodie Merland : J'observe vos photographies, les personnages, les scènes, les histoires racontées et ma vue se fige sur cet ensemble de nourriture qui paraît fort appétissant. Étant de nature plutôt gourmande, surtout en ce qui concerne les choses sucrées, je me demande si vous avez un fournisseur particulier pour les pâtisseries. Vous rendez-vous pour chaque projet chez le même commerçant ?

Christopher Boffoli : Je déniche les produits alimentaires à de nombreux endroits différents. Les cupcakes semblent être une tendance continue ici à Seattle, il y a donc de nombreux magasins qui en font et je m'en procure des différents à divers endroits. Il y a un très bon marché de producteurs le week-end, près de l'endroit où je vis. Seattle a également eu un très grand marché japonais où je me procurai des fruits de mer. La meilleure chance est probablement que nous avons une pâtisserie exceptionnelle près de mon atelier, avec un très haut niveau. Là-bas, je trouve des choses comme des gâteaux, des macarons, des madeleines. Et il y a beaucoup d'autres artisans, comme des boulangeries à travers la ville qui produisent de magnifiques pains et pâtisseries. Donc, Seattle est définitivement un endroit qui est rempli d'aliments exceptionnels.

Une fois la photographie prise, dégustez-vous ensuite ces aliments « stars d'un cliché » ?

Les gens me demandent souvent si je mange la nourriture après l'avoir photographiée. Bien que je déteste gaspiller la nourriture, ce n'est pas toujours si tentant de la manger après avoir été assis autour pendant plusieurs heures. Souvent, je fais des extras (la plupart du temps, quand je suis sûr que j'ai assez d'exemples parfaits d'aliments à choisir) et je peux grignoter ces choses une fois que la prise de vue est faite. Mais quand j'utilise la nourriture dans mon art, je la vois surtout de façon clinique et professionnelle. La plupart de ces aliments finissent dans le bac à compost, ainsi ils sont éventuellement bénéfiques au jardin.

Êtes-vous gourmand ? Aimez-vous cuisiner ? Si oui, avez-vous une spécialité ? Un plat phare ?

En plus d'être connu comme photographe, je travaille aussi comme journaliste culinaire ici, à Seattle. J'ai donc des amis et connaissances qui sont chefs et je mange très bien. Mon atelier est dans ma maison et j'ai une cuisine professionnelle où je suis toujours en train de préparer quelque chose, si je ne suis pas sorti dîner au restaurant. J'ai aussi une assez grande cave à vin et je pense que je suis très chanceux de vivre dans l'État de Washington, où nous avons des vins exceptionnels. Je ne dirais pas vraiment que je suis un spécialiste de cuisine. J'aime cuisiner de plusieurs façons. Mais comme la moitié de mon patrimoine provient du sud de l'Italie, j'ai tendance à cuisiner de nombreux plats italiens. J'ai quelques recettes de mon arrière grand-mère et bien qu'elle soit décédée quand j'étais un très jeune garçon, j'aime l'idée que je puisse reproduire ses plats et que dans ma cuisine je puisse avoir les mêmes odeurs et saveurs qu'elle a connues. Ça me fait me sentir plus proche de mes ancêtres.

Élodie Merland : Quel avenir voyez-vous pour la série *Big Appetites* ?
Avez-vous déjà envisagé de la poursuivre autrement que par la photographie ?
N'avez-vous jamais imaginé par exemple, une série de courts-métrages mettant en scène des personnages vivants qui se retrouveraient dans un monde irréel et gigantesque, exclusivement culinaire ? Ou bien, de la même manière vous pourriez faire évoluer ces minuscules personnages dans un univers gourmand par le biais de l'écriture, sous forme de nouvelle ou plutôt de conte, qui laisserait s'échapper le journaliste, ami des mots et le conteur qui est en vous.
Ainsi, quels genres de futurs projets se trouvent actuellement silencieusement cachés au fond de votre pensée ?

Christopher Boffoli : L'avenir de *Big Appetites* : cette année, j'ai presque exclusivement réalisé des prises de vues commerciales pour la publicité. Donc, je n'ai pas eu beaucoup de temps pour prendre de nouvelles photographies artistiques. Mes tirages continuent à très bien se vendre à des collectionneurs et j'ai un emploi du temps chargé de voyages pour des expositions en appui à *Big Appetites*, jusqu'en décembre. Bien que je continue à être inspiré – j'ai actuellement deux douzaines de croquis avec de nouvelles idées – le travail sur cette série touche définitivement à sa fin. J'ai un tout nouveau projet pour lequel je fais des recherches et des croquis d'idées et j'ai attendu de les photographier parce que j'ai été très occupé à travailler pour mes clients commerciaux. Je voudrais vraiment arriver à faire mes prises de vues de ce tout nouveau projet pour les exposer dans des galeries l'année prochaine.



Mon équipe de conception travaille actuellement sur la mise à jour de mon site web *Big Appetites*, dont une partie comprend une nouvelle série d'animations. Ça va donc être quelque chose de nouveau pour la série ; très bientôt quand vous irez sur mon site, vous pourrez voir mes personnages en mouvement.

Je reçois des offres et intérêts tout le temps pour des publications supplémentaires et pour des émissions de télévision potentielles basées sur mon projet. En fait, je suis en conversation depuis plus d'un an avec un producteur pour la télévision française qui travaille sur un projet pilote inspiré de *Big Appetites*. Mais c'est encore en travaux, donc il n'y a rien à partager pour le moment.

Élodie Merland : Pour conclure cet entretien réalisé pour le *NMPT magazine* (NMPT = Nouveau Mouvement de la Pomme de Terre), je me permets de vous poser cette question : aimez-vous les pommes de terre ? Si oui, sous quelle forme les préférez-vous (purée, frites, gratin, etc...) ? Un plat en particulier ?

Christopher Boffoli : C'est la question la plus difficile de toutes. La pomme de terre est un aliment très versatile. Il y a tellement de merveilleuses façons de la préparer. Autant que j'aime les pommes de terre, je n'en mange pas souvent. À cette période de l'année, je couperais probablement quelques pommes de terre et je les mettrais dans le fond d'un plat allant au four (avec un peu de panais, d'échalotes, d'ail et de romarin) et puis, je ferais rôtir un poulet au-dessus de tout cela, de sorte à ce que les pommes de terre absorbent son jus.

Propos recueillis en septembre 2014.

© Christopher Boffoli / Big Appetites : P. 5 (gauche) : *Spring Cleaning – Their resolve was less a matter of discipline and more a testament to the effectiveness of Xanax* ; P. 5 (droite) : *Coffee Sail – Black coffee offered smoother sailing than frothy cappuccinos* ; P. 6 : *Blueberry Salvage – The first step in any dismantling job is to remove the most valuable parts first* ; P. 7 : *Doughy Footsteps – Luc was finally learning to be the protagonist in his own life* ; P. 9 : *Gumdrop Balloonist – In no time at all Gilbert had put his lottery winnings to frivolous use.* http://bigappetites.net/

Traduction de l'anglais au français par Élodie et François Merland.
Scan this flashcode to access to the original version of the interview.
http://sd-2.archive-host.com/membres/up/663032687456737900/NMPTmagazine_VO.pdf