

# vitruinas



[ SYLVIA DEMESTRESCO ]

Professora da *École Supérieure de Visual Merchandising*, na Suíça e da Pós-Graduação On-line de Marketing Sensorial, da Universidade Anhembi Morumbi, em São Paulo. Editora da revista internacional de visual merchandising *INSPIRATION*; autora dos livros *Vitrinas Entrevistas: merchandising visual* (Senac São Paulo, 2004) e *Vitrinas em Diálogos Urbanos*, (Anhembi Morumbi, 2005).

Site: <http://www.vitrina.com.br>

E-mail: [sylvia@vitrina.com.br](mailto:sylvia@vitrina.com.br)



## Design, fetiche e doce

No bairro mítico de Saint-Germain-des-Prés, todos os anos no mês de junho é criado um percurso artístico pelas suas ruas, conforme o tema sugerido pela prefeitura do bairro. Uma longa lista de organizadores, donos de galerias, críticos de arte, jornalistas, diretores de museus e criadores se unem para realizar o evento. Neste ano de 2007, a proposta era a de considerar o alimento como um objeto de criação além do fator culinário e chegar a um ponto de convergência entre a idéia de comer arte ou arte de imaginar como comer arte.

Para sua quinta edição, este *Parcours de Saint-Germain-des-Prés* que já foi de arte, de perfume e de outros temas, foi de alimentos e se chamou: *Sweet'Art* ou *Art de la Gourmandise*. Quase 30 artistas da atualidade francesa foram convidados a expor doces de forma especial nas butiques de luxo, nos cafés tradicionais e nas joalherias sofisticadas deste bairro. Pelo mapa, pode-se verificar que o percurso não é tão grande, mas que se desenrola ao redor do miolo de Saint-Germain-des-Prés, nas avenidas principais como Av. Saint-Germain-des-Prés, nas ruas bem conhecidas como rue de



[ 14 ]

Rennes, rue Du Four, rue de Grenelle, entre outras; nos deliciosos cafés Deux Magots e no café Flore e nas lojas de marcas como Dior, Cartier, Louis Vuitton, Burberry, Daum e Swarovski entre outras de marcas, mas também nas interessadas em arte como a Monoprix, a Darel e a Gap. Enfim, um evento para todos os gostos e públicos que por ali circulam. As lojas que desejam participar recebem alguns artistas nomeados e se colocam em acordo para criar suas obras nas lojas de marcas.

A lista de lojas e artistas que se inscreveram no evento foi bem especial, e cada um criou uma experiência culinária saborosa para sua cenografia. Todas as vitrinas apresentavam esculturas, doces, filmes, mesas postas, bolos imensos realizados pelos artistas, muito deles em colaboração com grandes *pâtissiers* franceses. As encenações foram divertidas, coloridas e havia menus poesia, obras comestíveis, altares doces, filmes fetichistas. Surgiu de tudo para estas cenografias de doces guloseimas para mentes gulosas. Os bolos gigantes de resina de Vincent Olinet se tornaram monstros inquietantes na Praça de St-Germain-des-Prés; as fotos insólitas de pernas a serem comidas de Natacha Lesueur espalhavam-se pelo Café de Flore; as instalações poéticas gastro-lúdicas de Martine Camillieri pareciam altares na Kenzo; a comida do fotógrafo inglês Martin Parr criava um ambiente ácido na vitrina da Hune; as fotos de produtos da marca feitos de chocolate de Frédéric Lebain e do fotógrafo Hans Gissing pareciam que as bolsas de chocolate eram de verdade na Dior; e a explosão de alimentos na Gérard Darel quase nos assustava.

A gulodice se transformou em *ready-mades* e houve uma colaboração estreita entre artistas, chefes de cozinha, designers, criadores, estilistas, fotógrafos e *video-makers*, que sacralizam o ato do comer transformando-o em uma experiência estética. Com a colaboração dos grandes chefes como Alain Passard, Thierry Marx, Jean Pierre Viagto, Peirre Gagnaire e Sabastien Gaudard foi possível esta união das artes em geral, para enriquecer o comer e criar o belo bom doce escultural! Todas as propostas foram inovadoras... mais interessante foi o burburinho que se criou ao redor do evento, com a constante visitação das lojas e de uma noite especial em que criadores, diretores de empresas, jornalistas e todo o *beautiful people* parisiense passeava de uma loja para outra, para ver, experimentar e saborear o que era ali, o alimento/doce em forma de arte.

Em se tratando de muitas cenografias quero apontar a da Celine, a grande marca francesa de calçados e acessórios de moda que tinha na sua vitrina de calçados, mas vejam só... que calçados!

Se a hora era das guloseimas, sua participação era bastante diferente... fetichis-

ta! Os artistas convidados, Sabine Pigalle e Philippe di Meo, desenvolveram com a doceira Dalloyau, que existe há mais de 100 anos, um sapato de chocolate branco glaçado e salpicado de pó de chocolate branco. Branco e prata eram as cores de todas as vitrinas da marca pela cidade. Usando as mesmas cores e o mesmo modelo de sapato exposto em toda Paris, os dois artistas criaram o conto de Cinderela de uma nova forma e contaram sua história num vídeo que passava sem parar na vitrina.

Poder-se-ia dizer que é um conto canalha. Primeiro o denominam Devot-Ration! Como em português devor-ação, isto é, devorar em ação. Eles imaginaram um conto maravilhoso, mas diferente: uma jovem mulher estendia seu pé delicadamente e tentava colocar seu sapato novo, branco... mas apenas colocou o pé no sapato... que ele se quebrou...o que se imaginava? Um *remake* de Cinderela? Tudo se transformava num filme malandro... pois foi, finalmente sobre a língua e não sobre o pé, que o sapato se acabou... um filme de gourmets fetichistas! Tudo isso acontecia no vídeo que passava com uma mulher loiríssima a lambar um sapato, idêntico ao sapato real exposto na vitrina, tudo em tons de branco: sapato branco perna com meia branca, cabelo loiro branco, fundo branco... só branco sobre branco.

A cenografia exposta na vitrina toda branca com o solo prata espelhado tinha um pé de sapato de couro branco de salto altíssimo, um sapato em chocolate branco, uma caixinha toda branca com o molde do sapato, um chicote e uma receita como fazer um sapato de chocolate. Esta era a receita:

*Um cerimonial gourmet composto de um pó branco imaculado; prata lisa como um espelho e bocados para fazer você se derreter de prazer.*

*Pequena receita para fazer sua guloseima.  
Ingredientes: um sapato, um molde, um chefe, uma cinderela.*

*Preparação: por cima de sua perna moldar seu sapato fetiche; bater a massa com o chicote; salpicar de olhares concupiscentes; lambar pelo menos 69 vezes; chupar um pouco, muito, apaixonadamente; dar uns tapinhas; depois consuma até o fim; senão venha devorar seu modelito Chez Celine.*

Deste modo, a cozinha saiu de sua trilha para se enriquecer de outros meios artísticos e para nos fazer vivenciar uma experiência original de objetos comestíveis, como esses sapatos da Celine em chocolate branco. De um lado o percurso das guloseimas era ver, comer ou beber de modo cenográfico e tentar não ter os olhos maiores do que a barriga! Senão morreríamos de tanto comer! De outro, era o encontro de vários talentos que serviu para criar novas emoções, novas sensações e novas percepções do comer... mas no final, a idéia dominante foi ... *Sweet'Art...* doce arte de sentir o comer!