



# PORTFOLIO

## Uma

**Audrey Adellon**  
Designer Culinaire

[www.umabao.fr](http://www.umabao.fr) | [contact@umabao.fr](mailto:contact@umabao.fr) | [@umabao](https://www.instagram.com/umabao)

# SOMMAIRE



2025

## Diner hommage à Mondrian

2 dates - 17 mai (Sainte-Catherine) - 24 mai (St Just-St Rambert)

Expérience culinaire immersive en 5 services, inspirée de l'univers géométrique de Piet Mondrian. Chaque plat devient une œuvre d'art multisensorielle.



2022

## Foodstorming

Le Mofu Lab, Lyon

Œuvre comestible et évolutive où le public façonne un paysage culinaire collectif, illustrant notre impact sur l'environnement.



2023

## Le Léviathan

Galerie Colora, Lyon

Parcours gustatif immersif dans une sculpture monumentale sous-marine. Une installation comestible et sensorielle à l'esthétique organique.



2022

## Dans l'atelier de ...

Galerie Sylvie Platini, Lyon

Performance participative où les visiteurs transforment une toile comestible, brouillant les frontières entre art sacré et dégustation.



2023

## Floraison des sens

Château du Mofu Lab, Villeurbanne

Exposition inaugurale mêlant photographie alternative et design culinaire végétal pour explorer mémoire, émotions et langage floral.



2022

## Parenthèse onirique

Galerie Sylvie Platini, Lyon

Installation poétique faite de cuirs de fruits/légumes et papillons comestibles, en harmonie avec une exposition sensorielle.



2022

## Empreintes

Gamut, Lyon

Installation de biscuits à déterrer lors de la Biennale de Lyon, symbolisant la mémoire enfouie et l'éphémérité de l'existence.



2019

## Le goût du rêve

La Vallée, Bruxelles

Couloir immersif rempli de meringues suspendues comme des nuages. Une expérience sensorielle qui évoque l'enfance et le rêve.

# Dîner hommage à Mondrian



## Dîner immersif — 5 services, 12 convives

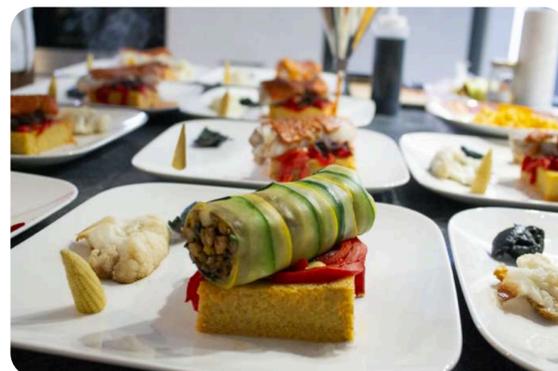
Une expérience culinaire à la croisée de l'art et du goût, inspirée de l'univers de Piet Mondrian, maître de l'abstraction géométrique. Ce projet propose un voyage sensoriel en cinq actes, où chaque plat réinterprète une œuvre emblématique de l'artiste. Lignes nettes, couleurs franches, textures contrastées : ici, la toile devient assiette, et l'assiette, œuvre à déguster.

### Concept :

Un menu en 5 services, conçu comme une exposition vivante. Chaque plat s'inspire d'un tableau et dialogue avec la lumière, le design sonore et la scénographie du lieu.

### Collaborations :

- Direction artistique et communication : Uma
- Création plans 3D : Anthony Vacter
- Chefs invités : Maëva Chiappe, Gautier Wonner



# Le Léviathan



## Événement immersif — Lyon, 2023

Conçu comme un monde sous-marin fantastique, Le Léviathan propose à de petits groupes de convives une traversée gustative au cœur d'une sculpture monumentale lumineuse, suspendue dans un lieu tenu secret.

Pendant 45 minutes, les participants pénètrent une installation vivante et comestible, inspirée des profondeurs océaniques :

- 2 bouchées,
- 1 cocktail alchimique,
- Une scénographie ondulante,
- Un show gastronomique silencieux à l'esthétique céramique et végétale.

Détails :

- 1 mois d'événement
- 45 sessions
- 200 participants
- 10 personnes par session
- 4 sessions par jour
- Sculpture principale : 46 pièces uniques de céramique, 200m de fil nylon
- Dimension : 7 mètres de long

Collaborations :

- Direction culinaire et scénographie : Uma Bao
- Chefs invités : Chef Lyon, L'Ormiellerie Lyon
- Relation Presse : Agence Place Publique
- Lieu d'exposition : Galerie Colora



# Floraison des sens



## Exposition inaugurale — Mofu Lab, 2023

Conçue pour célébrer l'ouverture du Mofu Lab, cette exposition mêle photographie expérimentale (Ambre Chastel) et design culinaire végétal (Audrey Adellon) dans une scénographie intimiste.

Inspirée par un échange international en Slovénie, Floraison des Sens explore la mémoire, le langage floral et les récits féminins à travers les sens.

Installation :

Œuvres photographiques : anthotypes, cyanotypes, polaroids liftés

Créations culinaires éphémères : herbes suspendues, tartinades colorées, sucettes végétales

Chaque duo œuvre-assiette convoque une fleur, une couleur, une émotion.

Œuvres en écho :

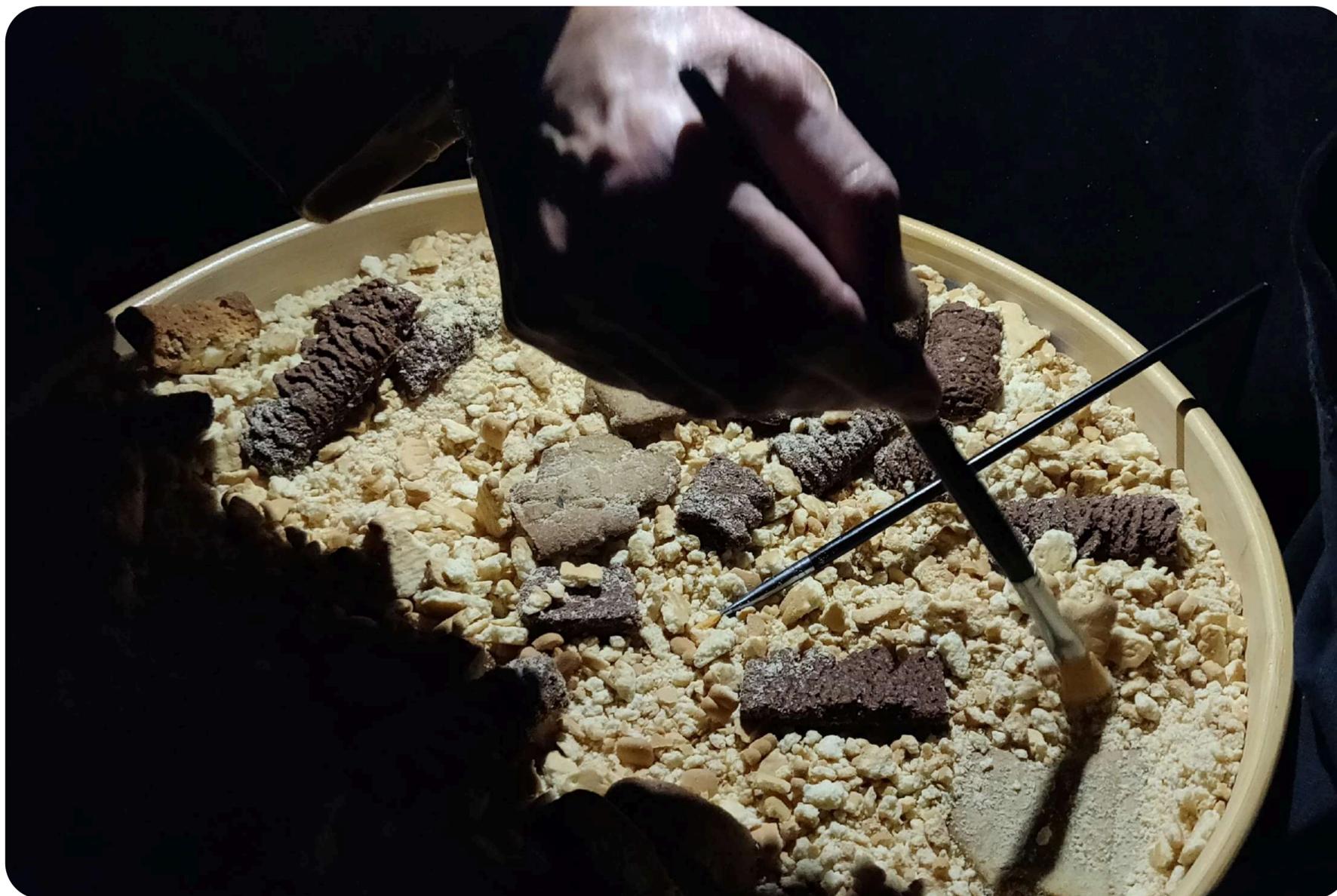
- Tulipes — Ambre Chastel (Polaroids liftés & anthotype)  
→ Symbolique de la déclaration et de l'amour sincère.
- Pellicules végétales — Audrey Adellon  
Herbes aromatiques suspendues, fromage végétal et feuilles de nori
- Bleu Myosotis — Ambre Chastel (Cyanotypes & fleurs sauvages)  
→ Le souvenir, la promesse de ne pas oublier.
- Nuancier des saveurs — Audrey Adellon  
Gallettes de sarrasin & tartinades épicées colorées
- Violette — Ambre Chastel (Polaroids & anthotype)  
→ Sororité, amour et amitié entre femmes.
- Bain d'arrêt — Audrey Adellon  
Sucettes végétales à tremper dans trois bains successifs. Ce geste rappelle la technique de production argentique.

Commanditaire :

- Le Mofu Lab



# Empreintes, ou manifeste de la fugacité de l'existence



## Installation culinaire in situ — Exposition REPERI (Biennale de Lyon, 2022)

Créée pour l'exposition REPERI dans le cadre de la 16<sup>e</sup> Biennale de Lyon, cette micro-production de biscuits à déterrer explore la disparition, la trace, le goût de la mémoire.

Les biscuits sont confectionnés à partir de sarriette sauvage, une plante poussant directement sur le site de l'exposition, qui rappelle des souvenirs enfouis pour certains (recettes de grand-mère, odeur réconfortante, voyage dans le sud de la France, etc).

Enfouis dans une terre comestible faite de crumble, les biscuits attendent d'être découverts et dégustés.

Chaque geste est à la frontière entre fouille archéologique et recherche gustative.

Composants :

- Biscuits à la sarriette
- Dégustation performative

Artistes Exposants :

- Jérôme Dupré La Tour (Sculpture)
- Fabien Collini (Photographie)

Commanditaire :

- Jérôme Dupré La Tour



# Foodstorming



## Installation culinaire immersive — Vernissage d'automne du Mofu Lab

Foodstorm(ing) invite à une réflexion sensible sur l'impact de l'être humain sur son environnement à travers une expérience culinaire interactive et éphémère.

Cette installation propose un paysage comestible, vivant et en perpétuelle transformation, façonné par un déferlement de mains humaines.

Au cours du vernissage, les participants deviennent acteurs : ils modèlent, personnalisent, déstructurent et recréent sans cesse cette œuvre comestible, symbolisant la manière dont nos gestes collectifs influencent et transforment la nature.

L'infinité des possibles dans la composition du paysage comestible reflète la diversité et la complexité des interactions humaines avec leur milieu.

Artistes invités :

- Richard Compain (Dessin)
- Mai Nguyen-Them (Multi-supports)
- Léna Canaud (Illustration)

Commanditaire :

- Le Mofu Lab



# Dans l'atelier de ...



## Performance culinaire immersive et participative — Vernissage de l'exposition "IN SITU"

Cette performance culinaire originale questionne la relation entre création artistique et expérience sensorielle.

Une toile comestible, dressée sur trépied, invite les visiteurs à intervenir directement en la détruisant et la personnalisant en utilisant les taloches en crackers mises à leur disposition.

Cette démarche propose de consommer une matière habituellement considérée comme sacrée et intouchable, bouleversant ainsi les conventions liées à l'œuvre d'art.

À cette installation s'ajoutent de petits biscuits sucrés en forme de mini palettes de peintre, garnis de fruits frais.

Une boisson bleue est offerte aux visiteurs et une pipette contenant du citron leur permet de modifier à leur guise la couleur de leur boisson, la faisant passer du bleu au rose, renforçant l'aspect ludique et visuel de ce vernissage.

L'ensemble crée un espace où le geste artistique, le goût et la participation du public s'entrelacent, prolongeant la mise en abîme entre réalité et fiction que propose l'exposition.

Artiste mis à l'honneur :

- Louis Treserras (Peinture)

Commanditaire :

- Galerie Sylvie Platini



# Parenthèse onirique



## Vernissage de l'exposition "Parenthèse Onirique"

À l'occasion du vernissage de l'exposition Parenthèse Onirique, cette intervention culinaire vient dialoguer subtilement avec l'univers poétique et sensoriel des œuvres présentées.

Les visiteurs se retrouvent face à des créations inédites, composées de cuirs de légumes et de fruits.

Le cocktail se compose d'une nuée de papillons comestibles et d'une toile à racler, sur une base de crème de sésame noir.

Ces pièces comestibles, pensées en résonance avec l'onirisme de l'exposition, s'offrent comme des fragments d'un paysage rêvé, à contempler puis à savourer.

L'installation s'inscrit dans une démarche expérimentale, où le design culinaire devient un prolongement sensible de l'expérience artistique.

Cette performance éphémère est une parenthèse gourmande, entre matières naturelles transformées et esthétiques fragiles, invitant les visiteurs à une dégustation qui stimule autant la vue que le goût.

Présentée le temps du vernissage, cette expérience immersive réaffirme le potentiel du comestible comme support de narration et de dialogue avec les œuvres.

Artistes mises à l'honneur :

- Sophie VERGER (Sculpture)
- Céline RANGER (Peinture)

Commanditaire :

- Galerie Sylvie Platini



# Le goût du rêve



## Installation culinaire immersive Ouverture du Festival “Something Beautiful”

Dès l'entrée, les visiteurs traversent un couloir baigné de lumières pastel, évoquant une atmosphère onirique et douce.

Suspendues à plusieurs mètres de hauteur, de légères meringues saupoudrées de poudre acidulée flottent dans l'espace, telles de véritables petits nuages comestibles.

Les convives sont invités à interagir avec l'installation en tentant de saisir ces douceurs aériennes — un jeu visuel et gustatif qui convoque l'imaginaire de l'enfance et du rêve.

À la croisée du design culinaire, de la scénographie et de l'expérimentation sensorielle, cette proposition invite à une déambulation sensible, dans un espace suspendu entre illusion et plaisir.

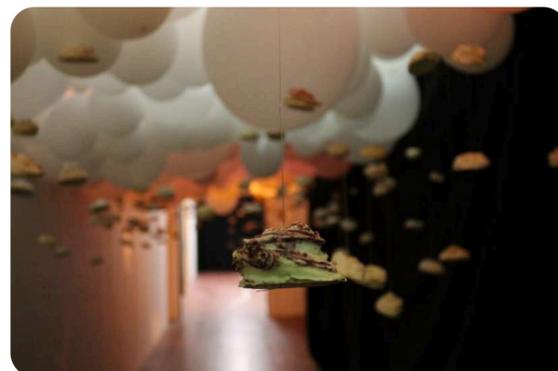
Présentée à La Vallée, cette performance éphémère s'inscrit dans la volonté du collectif C<sup>2</sup>ALM d'explorer les frontières entre art, goût et mise en scène, en offrant une expérience immersive au cœur d'un rêve partagé.

Détails :

- 200 ballons
- 120 meringues (poudre de poivron, épinard, framboise)
- 100m de fil nylon
- Coordination de projet : Audrey Adellon
- Réalisation : collectif C<sup>2</sup>ALM (Charlotte Moens, Constance Ibanez, Audrey Adellon, Lina Beral, Manon Pinchart)

Commanditaire :

- La Vallée, Smart Bruxelles





**Contact Uma  
Audrey Adellon  
Designer culinaire chez Uma  
[www.umabao.fr](http://www.umabao.fr)  
[contact@umabao.fr](mailto:contact@umabao.fr)  
[@umabao](https://www.instagram.com/umabao)**

Projets en cours :  
Dîner "Brut" (Dordogne), création d'un dîner rupestre  
"Offrandes" (Festival de la correspondance de Grignan), proposition d'un buffet  
littéraire et poétique