

# Portfolio

Camille Orlandini  
camilleorlandini.studio@gmail.com  
0633073464 / [www.camilleorlandini.com](http://www.camilleorlandini.com)



*Mozzare, Camille Orlandini, 2023*

# Impastare

Impastare, da una sponda all'altra del Tevere, 2025  
Faire pain commun, d'une rive à l'autre du Tibre, Rome.

*Une légende raconte que le peuple aurait jeté dans le Tibre toute la réserve de grains du dernier roi de Rome. De ce geste de révolte contre le tyran, serait née une île : l'isola Tiberina.*

C'est en partant de cette légende que j'ai développé mon projet de résidence autour du pain à Latitudo Art Projects, avec les huit jeunes de l'Approdo, foyer familial et les enfants de la Bibliothèque Galline Bianche, dans les quartiers de Tufello et Labaro, situés de part et d'autre du Tibre. Dans le cadre du programme d'échange européen Magic Carpets.

Les deux groupes ont filmé leurs gestes et collecté des récits autour du pain et du Tibre qu'ils ont enregistrés. Les deux films ont été présentés lors de La Tavolata, une première restitution à Scuola dell'infanzia Saxa Rubra à Labaro, événement final du projet Roots & Routes le 21 novembre 2025. En janvier 2026 ce travail est présenté dans le cadre de l'exposition collective «Anatomie Spontanée» curatée par Paola Farfaglio et Benedetta Carpi De Resmini à Roma Smistamento / TWM Factory.



*Faire pain commun, les bords de l'Aniene, affluent du Tibre et le champ de blé, dessin collectif à la tempera*

# c'est comme une île

Résidence de territoire à La Libre Usine, lieu de création géré par le Lieu Unique, quartier Malakoff à Nantes décembre 2024 - mai 2025

Ces derniers mois, on a écrasé des kilos de pommes de terre avec du beurre salé, de l'ail et du persil. On les a mangé sans attendre dans des cornets que l'on a fabriqué. On en a dessiné d'autre et on les a mis en terre, on a attendu que ça pousse et on les a récolté trois mois plus tard pour les faire cuire dans la braise. On a cousu des sacs à patates dans de la toile de jute pour faire la course avec, et sur chacun de ces sacs, on a brodé une pomme de terre. Inspiré.es par le chilal de l'épicerie, on en a fait tout un fromage en chauffant des litres de lait cru, que l'on a fait cailler, pour filer et étirer la pâte à plusieurs. On a pressé le jus des agrumes et des carottes, et avec le marc et du curcuma, on a teint de grands tissus, que l'on a fait sécher au vent. On a brodé dessus des zones entières pour adoucir les lignes de démarcations. Les bottes aux pieds, on a marché dans la petite Amazonie, on en a rapporté des images en mouvement et on a imaginé la raconter aux autres habitants en une bouchée. On a aussi pétrit du pain pour le faire cuire dans une œuvre d'art (*Les Brutalistes*, 2020 Martine Feipel et Jean Bechameil, place Clémence Lefeuve, œuvre permanente du Voyage à Nantes) de l'autre côté de la Loire. <https://www.lelieuunique.com/evenement/c-est-comme-une-ile-camille-orlandini>



# De la terre que l'on cultive, des bêtes que l'on élève

Exposition à la Galerie 29, Châteaubriant, 2024



C'est à partir des territoires que je dessine. Mes recherches portent sur la terre que l'on cultive, les bêtes que l'on élève, les paysages naturels que l'on traverse, les territoires que l'on habite. Je m'intéresse à la transformation de la matière, à « ce que sait la main » (Richard Sennett, « Ce que sait la main. La culture de l'artisanat » Albin Michel, 2010) et à la manière dont les choses tiennent ensemble. J'interroge alors les matériaux bruts, issus du travail de la terre et de l'élevage des bêtes et m'attache à raconter des histoires desquelles découlent des formes comestibles et non comestibles, souvent réalisées en commun. L'exposition donne à voir des volumes, photographies, installations, enregistrements sonores et ponctuellement des formes comestibles. Elle s'articule en trois volets et interroge nos ressources agricoles, issues du travail de la terre et de l'élevage bovin et ovin. Il y a d'abord le lait, dans sa forme brute et ses transformations, puis la patate et enfin le travail de la laine. Le lait car il est notre premier aliment à tous. La pomme de terre car elle se régénère sans cesse et la laine pour ses qualités plastiques, ses nombreuses propriétés et les enjeux à les revaloriser. Avec le soutien de la Région Pays de la Loire et de la DRAC Pays de la Loire.

*Images, à gauche : Photographie Tiphaine et ses brebis Landes de Bretagne à la Turballe, en bas à gauche : labneh en fin d'égouttage dans l'abreuvoir le soir du vernissage, en bas à droite : le coussin géant réalisé avec les habitant.es du quartier Madeleine Champ de Mars à Nantes, le mur de patates et les récits autour de la pomme de terre diffusés dans l'espace depuis la cagette, 2024*



# La fileuse

depuis 2023 à Nantes et ailleurs

Aujourd'hui le prix de la laine ne permet pas aux éleveurs ovins de valoriser cette matière issue de la tonte de leurs bêtes. Nombre d'entre eux sont contraints de la vendre à perte, de la stocker pour une durée indéterminée, voir de l'enterrer ou de la brûler. Comment s'emparer de cette problématique à travers une recherche plastique et sensible autour de la transformation de cette matière ?

Depuis deux ans, je collecte de la matière brute issue de différents élevages en France et de différentes races de brebis ; Charollais, Landes de Bretagne, Texel, Ile de France, Solognote ou encore Mérinos et je la transforme. Seule d'abord, dans mon atelier à Nantes, en me formant au filage sur un rouet de seconde main ou encore au feutrage, mais également en invitant ponctuellement du public sur des gestes de transformation de la matière qui donnent lieu à la réalisation de pièces collectives. Je mène actuellement une recherche autour de la figure de la fileuse, en interrogeant des pratiques contemporaines à l'échelle de différents territoires en dialogue avec des recherches historiques, présentes à la fois dans les archives à travers des écrits et des éléments iconographiques mais aussi en tentant de collecter des récits de femmes qui filaient avant. Cette recherche théorique dialogue avec le temps de la pratique à l'atelier, où je file la laine et travaille ensuite à la tapisser.



# Mozzare

Exposition événement avril 2023  
au Grand Huit. En partenariat avec  
La Laiterie Nantaise dans le cadre du  
projet In situ, lancé et soutenu par le  
Collectif Bonus, Nantes.

«La mozzarella, ça se fabrique et ça se mange avec les mains. Mozzare, c'est couper en italien, couper la pâte filée en la pinçant entre le pouce et l'index. Cette action, c'est déjà une gestuelle du partage et c'est le point de départ de mes recherches autour du lait. Que raconte le lait de nous, quel est notre rapport à cet aliment ?» Entre discussions et recherches plastiques autour des formes souples, étirées, molles, liquides, caillées, formées... cette restitution publique donne à voir, à boire, à manger et à penser sous forme d'archives, d'immersion sonore, de dessins et volumes. Un premier temps fort de cette recherche autour du lait qui se poursuivra dans les mois à venir.

Éditions en risographie, tissage fil de coton et foin, pierres de lait, dessins, photographie imprimée sur dibon, tissus, seau, deux bandes sonores: entretiens avec les artistes et habitant.e.s de l'Îlot des Îles autour du lait et sons enregistrés dans le laboratoire de la laiterie, archives, billes de mozzarella et lait chaud infusé à l'aneth et au fenouil.



© Camille Orlandini, pierres de lait, 2023



© Camille Orlandini, vue de l'exposition Mozzare, 2023

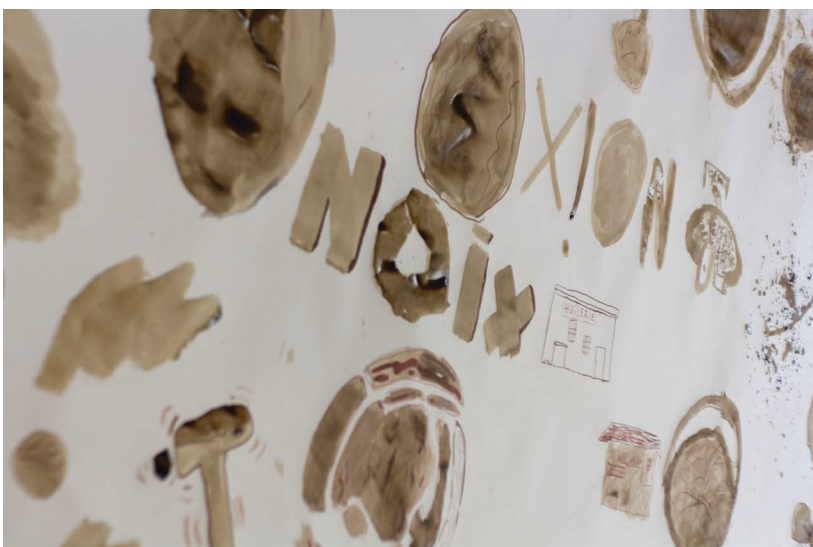
# Le temps des noix

Résidence artistique en Allier, 2023

En relai avec l'artiste Florent Poussineau, la résidence s'étire sur une année scolaire et implique différents publics dans trois communes du territoire. Avec les CM1/CM2 de l'école de Jenzat, nous récoltons d'abord les noix, puis les cassons et les trions avec les plus anciens du village qui nous racontent cette tradition. Nous récupérons ensuite le brou des noix pour faire une fresque collective. Le rendez-vous est pris à l'huilerie de Mazerier, nous avons apporté nos noix qui sont broyées, puis chauffées et pressées, c'est l'extraction de l'huile. À la fin de l'année, nous la dégustons avec du pain au levain que l'on a pétri avec les plus petits (les élèves de l'école maternelle) du village voisin. Entre temps nous avons enregistré un podcast avec la radio locale (Radio Coquelicot) qui raconte cette aventure.

Magazine en ligne de la résidence :

<https://online.fliphtml5.com/ezapl/yfml/#p=1>



# La nappe

*La nappe* est un projet de recherche action co-écrit et co-mené avec l'artiste plasticien Corentin Massaux et qui interroge *Ce qui nous lie* à l'échelle du bassin versant de la Loire. Né à l'embouchure de la Loire à Saint-Nazaire Agglomération début 2024, nous avons depuis fait escale à La Générale, Maison du projet de la caserne Mellinet, à Nantes, au MAT - Centre d'Art Contemporain du pays d'Ancenis pour l'exposition collective «L'haleine de la rivière» et aux Petites Écuries à Nantes pour une résidence de recherche production suivie d'une exposition *De l'estuaire on se souvient des ruisseau* à l'automne 2025. C'est à La Maison Garenne à Saint-Sauves d'Auvergne, située à cheval entre deux bassins versants (celui de la Loire et celui de la Garonne) que nous allons explorer la Communauté de Commune Dôme-Sancy-Artense en interrogeant la notion de ligne de partage des eaux à l'automne 2026.

À Saint-Nazaire, nous avons conçu un objet éditorial qui propose une traversée non linéaire dans le projet et dans le territoire entre mer Brière et estuaire : <https://heyzine.com/flip-book/635c98b2e7>

Sortie de résidence le 16 juin 2024, sous les halles du port de Rozé, à Saint-Malo-de-Guersac sous l'oeil de l'artiste vidéaste Inès Elichondoborde : <https://www.youtube.com/watch?v=9gSNA9JBOr4>

Pour suivre le projet : [https://www.instagram.com/la\\_nappe/](https://www.instagram.com/la_nappe/)



# Aimer sa terre

Sortie de résidence, La maison forte, Monbalen, 2022

En partant d'explorations de la vallée de Serres, de rencontres avec ceux et celles qui cultivent cette terre, je propose une dégustation en mouvement, un parcours au fil de l'eau et autour de l'aliment emblématique du territoire, le pruneau : pain au levain de jus de pruneau, chapati et pruneaux finement hachés, pruneaux entiers mi-cuits Les Vergers de Peyrette. En fin de balade, nous plantons ensemble un prunier, qui plus tard deviendra d'ente.



© Michael Garrett - La Maison Forte, le 28 avril 2022

# Les Beurres de Thèreval

Résidence#3 « Thèreval, un territoire, des ressources et des hommes » initiée par l'association le Bouillonnant Valthère juillet-novembre 2021

Comment parler de la Manche, de ce territoire et de la diversité des paysages qui font son identité à travers le beurre? Quel goût a-t-il alors et quelles histoires raconte-t-il ?

Les vaches normandes font partie intégrante du paysage local. Lors de ma première rencontre avec le territoire, c'est naturellement qu'a émergé l'envie de mener un projet qui parle de lait, qui parle d'élevage, de paysage.

Les habitants me disaient que le beurre n'était plus transformé sur place à Thèreval, alors je me suis dit que s'il n'y avait pas de beurre sur la commune, il y avait du lait et que nous allions le transformer ensemble. En immersion à Thèreval durant quelques semaines, j'ai tenté de porter un regard à la fois plastique, poétique et engagé, sur ses ressources et à partir des récits de ses habitants. Ces récits, souvenirs et anecdotes sont venus nourrir et alimenter le projet, ouvrir des pistes de dessins, de formes, de goûts, de textures aussi. « Les Beurres de Thèreval » est un projet artistique et de design qui vient questionner le faire et le manger ensemble à Thèreval, en se basant sur la cueillette sauvage et l'élevage laitier. Des temps d'ateliers autour de la fabrication du beurre et de la valorisation du lait écrémé ont rythmé la résidence et ont participé à l'écriture d'histoires comestibles propres au lieu et à des moments partagés avec les habitants et les élèves de la commune.

Un objet éditorial permet de raconter par l'image, les différentes histoires de chacun de ces beurres de Thèreval. Les trois beurres de Thèreval : *Nature*, *Bocage*, aux noix et noisettes et *Littoral*, aux algues laitue de mer et dulce. Des beurres fabriqués à partir du lait local, transformé par les habitants et agrémentés de leurs cueillettes.

Plus d'images sur le projet : <https://www.camilleorlandini.com/les-beurres-de-th%C3%A8reval>



© Camille Orlandini, Les beurres de Thèreval, 2021

# Les bords du Buëch - Tenir la terre

Expériences de dégustation  
et installations Résidence « Reg'Arts sur  
le territoire » Serres Lez'Arts 2020-2021

J'ai été accueillie sept semaines en résidence pour questionner le *manger ensemble, ici à Serres*. Entrer en immersion dans ce territoire et y proposer un projet spécifique, dans un rapport au paysage, à l'histoire et à la culture du lieu, dans un rapport à l'autre. Dessiner à partir de cette rivière qui façonne le paysage, le Buëch et à partir des récits et savoir-faire de ses habitants, vivant à flanc de colline. Un objet éditorial accompagne le projet. Ce sont deux installations pérennes qui prennent place sur le sentier artistique de la ville de Serres et apparaissent comme témoins des expériences de dégustation partagées autour de la truite sur le bord du Buëch, puis du pain au thym sur les hauteurs de Serres. Les compositions sont inspirées de la cartographie des explorations du territoire par la marche. Les galets sculptés co-habitent naturellement avec les escargots déjà présents sur la facade de l'un des murs de la commune.

Article de Marie Lombard, le Dauphiné: [https://www.ledauphine.com/culture-loisirs/2021/04/08/une-experience-de-degustation-de-truites-sur-les-bords-du-buech?fbclid=IwAR0Qblx\\_7O407vg53QpQo13k58hlgJ1MuS90Zcpro6eA-WlcbGLnjeuU2N4](https://www.ledauphine.com/culture-loisirs/2021/04/08/une-experience-de-degustation-de-truites-sur-les-bords-du-buech?fbclid=IwAR0Qblx_7O407vg53QpQo13k58hlgJ1MuS90Zcpro6eA-WlcbGLnjeuU2N4)

Passage à la radio libre ram05 à Embrun, 9 à 17 min :  
<https://ram05.fr/podcasts/le-mag/serres-lez-arts>

Détails du projet: <https://www.camilleorlandini.com/les-bords-du-bu%C3%ABch-tenir-la-terre>



© Camille Orlandini, Les bords du Buëch, 2021



# histoires comestibles

Projet de résidence au Studiogarden Verrewinkel, à Uccle, Bruxelles, Belgique, février 2021

Accords et résonances entre geste culinaire et matériau organique, ramenés à l'espace de la maison, de l'atelier et du jardin du Studiogarden Verrewinkel. Cette première série d'Histoires Comestibles est née de temps de rencontres et d'explorations du territoire belge et des différentes atmosphères ressenties en ces lieux, empreintes de leurs Histoires respectives. Les histoires comestibles sont composées d'une série de photographies inspirées des territoires traversés et déclinées sous la forme d'une dégustation.



*Expérience de dégustation dans l'ancien atelier de Olivier Strebelle.*



*Mons-Hornu, sablé brûlé.  
Ostende, eau de kiwi fermentée gelée.  
Verrewinkel, chips de betteraves fermentées.*

# Les pieds dans les ronces II

Les pieds dans les ronces,  
second numéro, 2021  
Direction artistique et photographiques  
En collaboration avec le Studio a2  
Texte de Corentin Massaux

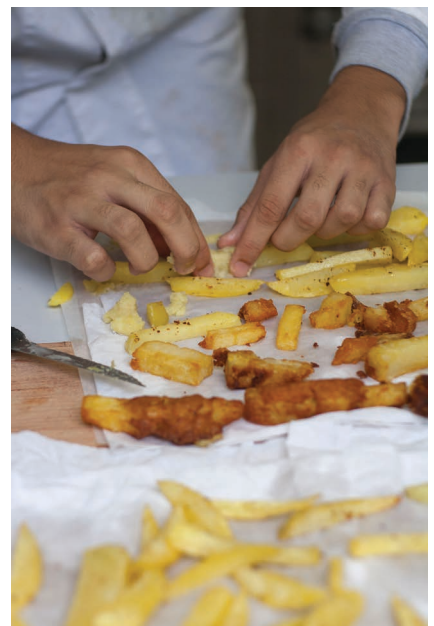
Édition autour de la cueillette des champignons. Ce projet s'inscrit dans une recherche et une pratique globale et active autour de la cueillette et de la cuisine sauvage. Il donne à voir non pas l'objet mais l'environnement de la quête.  
Impression risographie en hunter green et or métallique.  
12x29cm, 20 pages, pochette surimprimée en collagraphie, 30 exemplaires.

« Nos pieds dans les ronces, nous avons prospecté de parfois longues heures les bois du Berrichon, du Bourbonnais et du Pays de France. Les pieds dans les ronces, les fougères, au pied des chênes ou des châtaigniers, sur le coussin vert des mousses et dans les crissements ocres des feuilles mortes. Je me suis souvent laissé dévier de notre quête initiale, pour observer les nuances, me perdre dans les jeux de textures, de couleurs et de lumières, jusqu'à ce qu'il resurgisse des fourrés, avec parfois le sourire d'un panier un peu plus lourd. Bien plus que pour la pêche, on ne donne jamais précisément ses coins, au risque de ne plus s'y retrouver seul les pieds dans les ronces, l'œil au détail. »



# Éloge de l'ordinaire

Workshop sur trois jours au Lycée Professionnel La Source à Nogent-sur-Marne autour du matériau culinaire avec les DNMADE matériaux Parcours Objet. À partir de trois ressources : la pomme de terre, la noix et la farine de blé, les étudiants et étudiantes étaient invité-es à raconter des histoires comestibles à travers la matière, sa transformation, sa mise en forme et sa dégustation. Automne 2023



# À l'eau de rose

2023-2024 Un projet sur une année scolaire mené avec les élèves du collège Paul Éluard de Gennevilliers et leur professeur d'arts plastiques autour d'une ressource locale: la rose. Un temps d'exploration du territoire à la recherche des roses, observation par la photographie argentique, croquis à l'aquarelle sur place puis retour en classe pour la réalisation de formats collectifs autour du pétale comme motif. Teinture des tissus, tataki zomé à partir des fleurs séchées et de saison, écriture et enregistrements autour de la rose et de ce qu'elle évoque pour chacun.e. Le projet se termine par la scénographie et le montage d'une exposition avec vernissage à l'eau de rose.



# Future Heritage, la vache nantaise

Co-encadrement du séminaire de recherche avec les équipes et étudiant-es du Master Food Lab à l'École de Design de Nantes Loire Atlantique, 2023. Un projet mené en partenariat avec Nantes Métropole qui s'inscrit dans le Plan Alimentaire Territorial et a pour but de proposer des réflexions en design et innovation autour de l'alimentation durable et locale. Nous avons mené cette recherche en trois phases de workshop sur un semestre autour de la vache nantaise, race locale. Recherches sur son histoire, rencontre avec les différents acteurs et actrices de la filière à Nantes et en région: éleveurs-es, fromagers, bouchers, fumoirs urbains, associations, grande distribution, abattoirs, Parc Naturel Régional de Brière etc. La scénographie a été co-réalisée avec Barreau & Charbonnet et l'exposition était visible sur le parcours du Voyage à Nantes en été 2023. <https://lecolededesign.com/fr/la-une/lexposition-sur-la-vache-nantaise-en-partenariat-avec-nantes-metropole>

