

RENCONTRE

avec des femmes exemplaires

PAR VALÉRIE ESNAULT

Le 8 mars, la planète entière rend hommage aux femmes. De notre côté, nous avons souhaité leur dédier cette rubrique. Comme il est impossible ici de dresser un inventaire de toutes celles aux Antilles et en Guyane qui font bouger le monde, Valérie Esnault a retenu quelques trajectoires reflétant à chaque fois la vitalité du sexe dit faible !



OLIVIA BRELEUR LA DÉFENSE DES ARTISTES ULTRAMARINS.

Olivia Breleur, 30 ans, est née en Martinique. Fille du grand artiste Ernest Breleur, elle a dès l'enfance accès à des matériaux qui construisent son imaginaire et sa volonté d'être dans le milieu de l'art. Diplômée des Beaux-Arts, elle expose très rapidement dans des lieux moteurs consacrés à l'art contemporain de son île natale comme l'habitation Fond Saint-Jacques, l'Atrium et la Fondation Clément. En 2009, Olivia décide de mettre sa pratique artistique de côté pour approfondir ses connaissances théoriques. Sensible au devenir des artistes qu'elle côtoie, et au manque de professionnels qui les entourent, elle étudiera à l'EAC Paris, école de la communication, de la culture et du luxe où elle décrochera un MBA management du marché de l'art. En octobre 2012, à l'âge de 26 ans, elle fonde et dirige la Maëlle Galerie à Belleville. Parallèlement à son activité de galeriste, elle est aussi commissaire d'exposition*.

Son engagement : « *Nous comptons aujourd'hui 14 artistes originaires de France, Brésil, Pologne, Australie et Espagne. Sans être spécialisée dans la promotion d'artistes ultramarins, je leur porte une attention toute particulière, ainsi je représente*



GUADELOUPE

NAOMI MARTINO CHAMPIONNE EN CHOCOLAT

Son palmarès est éloquent : Tablette d'Or au Salon International du chocolat 2014 (Paris), classée parmi les 50 Meilleurs chocolatiers du monde (Guide des Croqueurs de Chocolat 2015), Trophée d'Honneur de l'Académie de l'Art Culinaire du Monde Créole 2014 (Paris), Espoir du Chocolat 2013 au Salon International du chocolat 2013 (Paris), 1er Prix Agro-transformation Jou A Tradysion 2009 & 2011 (Baie-Mahault), Prix

Ernest Breleur et Sébastien Mehal de la Martinique, Jérémie Paul et Kelly Sinnapah Mary de la Guadeloupe et Audry-Liseron Monfils de la Guyane. La Maëlle Galerie est à ce jour la seule galerie ayant pignon sur rue qui défend clairement la scène artistique ultramarine. Ma volonté est de sortir des sentiers battus et de faire graviter un nouveau public autour de mes artistes. Je me dois de leur offrir une sélection juste, ouverte sur le monde, sans enclaver leurs propos. D'ailleurs le lieu, la culture ou l'origine ne sont jamais le prétexte ou le point de départ de mes expositions. J'ai une approche très actuelle de l'art contemporain, je suis attentive aux nouvelles pratiques, je suis à la recherche de propositions nouvelles et cette approche est dans un sens une forme d'engagement et de rigueur »

Ses actualités : « Une de nos actions : cinq œuvres d'Ernest Breleur sont entrées dans la collection du FNAC, fond d'art contemporain de l'Etat qui a pour mission entre autres, de valoriser et d'enrichir le patrimoine contemporain national. À ce jour seulement six artistes ultramarins y figurent ! En mars prochain, nous participerons à Art Paris Art Fair au Grand Palais, événement majeur dans la capitale, grand rendez-vous des collectionneurs où nous présenterons le travail d'Ernest Breleur, Sébastien Mehal et Agata Kus, artiste polonaise. »

www.maelllegalerie.com

* Commissaire et scénographe de l'exposition « Le vivant passage par le féminin » d'Ernest Breleur qui aura lieu en avril à la Fondation Clément, fondation du groupe GBH en Martinique.

de l'Innovation 2009 (Baie-Mahault)... À 30 ans, Naomi Martino fait déjà partie du club très fermé des « meilleurs chocolatiers du monde » ! Née dans une famille de gourmets, la passion du chocolat l'anime depuis sa tendre enfance. Elle axe le début de son parcours d'apprentissage sur la formation, en métropole, auprès de Meilleurs Ouvriers de France. De retour sur son île natale, elle s'engage pendant trois ans dans un processus de recherche : échanges avec les anciens et leur savoir-faire, sélection des bons partenaires (agriculteurs), innovation et transformation du cacao. En 2011, elle crée sa société et ouvre une boutique de dégustation à Jarry*. « Je suis le premier et le seul chocolatier en Guadeloupe à travailler tout le processus, de la fève au chocolat, d'où la marque: Naomi Martino, Cacaos et Chocolats de Guadeloupe »

Son exigence : « J'ai dès le départ voulu être la plus fine expression de la gastronomie guadeloupéenne, ce qui implique