

# Jenkell

## « Les bonbons »

« Je vous ai apporté des bonbons,  
Parce que les fleurs, c'est périssable,  
Et les bonbons, c'est tellement bon... »

**Q**UI NE CONNAÎT CETTE CHANSON de Brel qui pourrait si bien convenir à Jenkell ? La belle a tout pour plaire et si elle a débuté sa carrière au Carlton où elle a officié durant 5 ans en tant qu'attachée clientèle, elle y est revenue du 20 au 31 mars afin d'y présenter... ses bonbons. Ils sont beaux, ils sont impressionnants tant par leurs formes que par leurs couleurs, attrayants à plus d'un titre, fourrés à l'occasion de la plus marketing des façons.

### Le plus gros bonbon du monde

Tout a commencé en 2004, alors que la belle s'était déjà essayée

au parapluie acidulé. « C'était très joli, tout le monde les aimait, mais je n'en vendais aucun ! » Alors que les bonbons...

Jenkell commence par utiliser la résine, en fine couche sur la toile avec de vrais bonbons insérés.

Puis elle abandonne la résine pour la toile de jean, avant de sublimer l'idée du bonbon qui coule sur la toile. C'était sucré, dégoulinant, mais peu productif. Et cette autodidacte a de la suite dans les idées. Elle se lance en 2006 dans la fabrication d'un gros bonbon, d'un très gros bonbon, tel qu'aucun enfant au monde n'a osé en rêver. Imaginez plutôt, celui-ci fait 3,20 m de haut, 500 kg d'aluminium qui se sont promenés sur les Champs-Élysées avant de rejoindre Bruges où un acheteur potentiel vient de se dévoiler. Le plus gros bonbon du monde, un record digne du Guinness, s'il ne s'agissait d'art, car Laurence Jenkell a du talent, et invente l'art du wrapping. Vous ignorez ce que c'est ? Alors écoutez, vous attrapez un crocodile, rose de préférence, ou des bouteilles de coca-cola, un gâteau préparé par le chef du Carlton, et vous enrobez, emballez le tout dans du plexiglass qui devient après torsion le plus joli bonbon fourré du monde. C'est délicieusement branché, et les plus grandes marques, tel le Fouquet's avec un bonbon rugby pendant la coupe du monde, ou Coca-Cola qui a acheté une œuvre pour son



Jenkell

## Jenkell "Sweets"

"I brought you some sweets  
Because flowers are perishable,  
And sweets are so good..."

**J**ACQUES BREL'S SONG "LES bonbons" (Sweets) suits Jenkell very well. The lady has everything to please. She started her career at the Carlton where she worked for 5 years as a customs relation officer, and returned there from 20 to 31 March to present her... sweets. They are beautiful, they are impressive – as much in shape as in colour – attractive in many ways and sometimes filled for marketing purposes.

### The world's biggest sweet

It all started in 2004; Jenkell had already produced a "parapluie acidulé". "It was very nice, everybody liked it, but it did not sell!" Whereas her sweets... Jenkell began by using resin spread in thin layers on canvas into which she inserted real sweets. Then she moved from resin to denim and in later works, gave the impression of sweets melting on

canvas. The result was sugary, dripping, but hardly profitable. But this self-made artist was not easily put off. In 2006, she made a big sweet, a huge one, the sort of sweet that no child in the world would dare dream of. A 3.20m high sweet, made with 500 kg of aluminium, which was displayed on the Champs-Élysées and later transported to Bruges where a potential buyer was found. The world's biggest sweet, worthy of mention in the Guinness Book of world records, had it not been a work of art. The talented Laurence Jenkell invented the art of wrapping. You probably don't know what that is. Well, listen, you take a crocodile, preferably pink, or coca-cola bottles, or a cake baked by the Carlton's chef, and you wrap it in a Plexiglas sheet, twist it and it becomes the nicest filled sweet in the world. It's delightfully trendy, and leading firms (the Fouquet's with a rugby sweet for the World Cup and Coca-Cola for



Wrapping bleu



3 bonbons nacrés au Carlton

musée d'Atlanta, ne s'y sont pas trompés, utilisant le wrapping comme un événement marketing.

### De multiples expositions

« Je fais ces pièces originales d'une manière très ciblée, car je veux conserver le côté œuvre d'art et les expos dans les galeries. Mes pièces se vendent cher car il y a un gros travail de fonderie, nous devons être deux pour les torsions et le transport aussi est onéreux ».

Il n'y a pas de doute, les bonbons de Jenkell vont marquer l'histoire de l'art. C'est l'aboutissement de 15 ans de recherche et le public de tous horizons « fond » devant l'extrême réalité de ce bonbon qui nous ramène instantanément dans le monde de l'enfance. « Je savais lorsque

*j'ai commencé les monochromes opaques, que j'avais trouvé quelque chose ».*

Et le résultat ne s'est pas fait attendre puisque ces pièces uniques ont un tel succès qu'elles sont exposées à la Galerie Menouar dans le Marais, à l'Opéra Galerie, rue St Honoré, chez Ferrero à Nice, et à la Galerie Moretti à Monaco, avant de trouver place dans la toute nouvelle galerie « Happy Art » de Cannes. L'année 2008 sera celle de Jenkell, qui ose un nouveau départ dans sa vie personnelle avec ses deux filles Jennifer et Kelly (des copies conformes de leur maman) et dont les bonbons vont envahir nos pensées, les musées et pourquoi pas, les galeries du monde entier. Jenkell est une artiste à part entière qui a trouvé dans les bonbons matière à

satisfaire nos penchants cachés, et à la différence de Jacques Brel, les siens ne sont pas périssables... ■

Janny Lumeau



their Atlanta museum) have adopted the wrapping concept as a marketing ploy.

### Numerous exhibitions

*"I produce original, carefully targeted pieces, because I want to retain the art aspect and exhibit in galleries. My pieces are expensive because they require much foundry work; it takes two of us for the twisting operation and transport is also costly".*

There is no doubt that Jenkell's sweets will leave their mark in the history of art. They are the outcome of 15 years of research and are so realistic that we are taken back instantly to our childhood days. *"When I started working on opaque monochromes, I felt that I had found something".* And the

result was not long in coming. Jenkell's unique pieces have met with success and are on exhibition in Paris at the Galerie Menouar in the Marais district and at the Opéra Galerie in rue St Honoré, also in Nice at Ferrero's and at Monaco's Galerie Moretti. They'll also soon be on display in the brand new "Happy Art" gallery in Cannes. 2008 will be Jenkell's year; she's starting a new life with her two daughters, Jennifer and Kelly, who are exact replicas of their mother. Her sweets will invade our minds, museums, and why not, art galleries throughout the world. Jenkell is a fully-fledged artist who has found in sweets something to satisfy our hidden longings, and unlike Jacques Brel's, hers are not perishable... ■