Autre, 383 vues

Publié 24 November 2021

Exposition de groupe

L'Œuvre au corps

La Galerie la Forest Divonne, Paris, France
Wednesday 12 January 2022 - Saturday 19 February 2022 - Evénement terminé.

Une rencontre entre les arts et le goût

Du 12 janvier au 19 février 2022 la Galerie La Forest Divonne s'associe à Swenden Studio à Bruxelles et à Paris pour créer une expérience sensorielle unique, à travers la rencontre de l'art et du goût ! Pour cette collaboration la Galerie La Forest Divonne et Swenden Studio joignent leur domaine d'expertise respectif, les arts plastiques pour l'un et la gastronomie pour l'autre, autour d'un concept inédit réunissant six artistes internationaux et six grands chefs étoilés.

La collaboration des chefs et des artistes sera déclinée en deux volets, dans les deux galeries et dans ces six restaurants d'exception.
D'une part, les chefs concevront avec les artistes une œuvre à déguster par le public lors d'une soirée de lancement privée dans les galeries, au milieu des œuvres des artistes.
D'autre part, les chefs inviteront les artistes à aménager une partie de leur restaurant, et s'inspireront de l'œuvre de l'artiste qui leur est associé pour créer une expérience culinaire unique qui sera déclinée en repas dans le restaurant. Le public pourra réserver des places pour vivre cette expérience culinaire et artistique à la table des artistes.
Tout au long du projet les deux galeries exposeront chacune les trois artistes associés au projet dans leur ville, au sein d'une exposition collective permettant au public de s'imprégner des œuvres qui auront tant inspiré les chefs. De surcroit, certains chefs proposeront au public de découvrir dans les galeries, une fois par semaine, un avant-goût des saveurs phares conçues pour leurs restaurants, sous la forme d'une épice, d'un thé ou encore d'une bouchée.

À Paris :

Alain Passard, chef du restaurant l'Arpège***, et Jean-Bernard Métais sculpteur français.
Alain Passard (1956), couronné de trois étoiles Michelin depuis 1996, est mondialement connu pour avoir porté les légumes au pinacle de la gastronomie, en introduisant dès 2001 un menu 100% végétal à sa carte. Son audace, son intuition et sa créativité inspirent des générations de cuisiniers tout autour de la planète.
Jean-Bernard Métais (1954) est célèbre pour ses sculptures monumentales installées dans l'espace public de grandes villes en Chine, au Etats-Unis, en France, en Belgique, en Norvège, au Luxembourg ou au Royaume-Uni. Partout où il intervient, il s'imprègne de l'esprit des lieux pour en exprimer les forces et les émotions sous-jacentes.

Bruno Verjus, chef du restaurant Table* et Guy de Malherbe, artiste-peintre français.
Bruno Verjus (1959) chef une étoile du restaurant Table, est un cuisinier autodidacte et charismatique, créateur d'une cuisine d'auteur personnelle et flamboyante, qui s'inspirera des toiles du peintre français Guy de Malherbe. Les œuvres de Guy de Malherbe (1958), exposées aux Etats-Unis, en France, au Royaume Uni, au Japon et en Belgique, figurent en bonne place dans les collections publiques françaises et de nombreuses collections privées européennes. Un des fils conducteurs de son œuvre est le dialogue de l'organique et du minéral, particulièrement incarné dans ses œuvres récentes où artichauts, huîtres et côtelettes prennent l'allure de silhouettes ou de montagnes.

Adeline Grattard, cheffe du restaurant Yam'Tcha*, et Valérie Novello, artiste-plasticienne française.
Adeline Grattard (1978), est la cheffe une étoile du Yam'tcha, dont la cuisine a été propulsée sur la scène internationale par le documentaire que Netflix lui a consacré dans la série Chef's Table en 2016. Accompagnée par son mari Chi Wah Chan, sommelier en thés, elle puise son inspiration dans la cuisine de Hong Kong ou elle a
pratiqué avant d'ouvrir son propre restaurant. Valérie Novello (1971), artiste franco-italienne exposée en France, en Belgique, en Italie et à Taïwan, dont l'oeuvre
se déploie entre sculpture et dessin à la recherche d'une part d'inconnu, à découvrir par l'art. Une pratique qui l'amène à se définir comme « artiste-archéologue ».

À Bruxelles (à partir du 13 janvier) :

Christophe Hardiquest, chef du restaurant Bon Bon**, et Rachel Labastie, artiste plasticienne française.
La cuisine de Christophe Hardiquest (1975), qui revisite les grands classiques de la gastronomie Belge est récompensée de deux étoiles Michelin et de cinq toques au Gault & Millaut. Le chef a été Ambassadeur belge du prestigieux classement « World's 50 Best Restaurant 2021 ». Il est membre de l'Association des Maîtres-cuisiniers de Belgique et des Grandes tables du Monde. Rachel Labastie (1978), dont la pratique s'étend de la sculpture à la performance, est honorée cet hiver de deux expositions personnelles dans de prestigieuses institutions : Les Musées Royaux des Beaux-Arts de Belgique (15 octobre 2021 – 13 février 2022) et L'Abbaye de Maubuisson, France (3 octobre 2021 au 27 février 2022). Ses oeuvres font parties des collections publiques françaises (FRAC Aquitaine et FRAC Haut de France, entre autres) et de prestigieuses collections privées, en Belgique, en Suisse et en France.

Karen Torosyan, chef du restaurant Bozar* et Jeff Kowatch, artiste peintre californien.
Arménien d'origine, arrivé en Belgique à 18 ans, Karen Torosyan (1980) a mis sa formation d'orfèvre au service d'une cuisine de haut vol qui lui a valu le titre de Champion du Monde de pâté en croûte en 2015, assorti d'une prestigieuse étoile Michelin, pour son restaurant Bozar, installé dans le bâtiment de Victor Horta bien connu des amateurs d'arts, plastiques ou musicaux. Jeff Kowatch (1965), né à Los Angeles en 1965, s'est installé à Bruxelles il y a vingt ans après plusieurs
années à New York où il a été révélé au public par la prestigieuse galerie Earl McGrath. Jeff Kowatch s'est réapproprié les techniques de glacis des maîtres flamands, qu'il met au service d'une grande abstraction américaine. Sa toile monumentale Christ Leaving Brussels figure en bonne place au Musées Royaux des Beaux-Arts, écho à L'entrée du Christ à Bruxelles, de James Ensor, exposée au Getty de Los Angeles : un lien de plus entre l'Amérique et l'Europe.

Nicolas Decloedt, chef du restaurant Humus & Hortense* et Tinka Pittoors, artiste plasticienne d'Anvers.
Nicolas Decloedt (1977) et Caroline Baerten inventent dans leur restaurant une magnifique cuisine légumière qui leur a valu en 2019 le titre de Meilleur Cuisinier de Légumes du Gault & Millau et de Meilleur restaurant végétalien du monde par « We're Smart Taste », tandis que le guide Michelin leur remettait son étoile verte.
Tinka Pittoors (1977) crée des sculptures baroques et colorées déjà exposées entre autres au MUKHA (Anvers), au SMAK (Gand), au Museem An Zee (La Haye), au BAM (Mons) ou au Palais d'Iéna (Paris). Le Domaine de Seneffe lui consacre une ambitieuse exposition personnelle jusqu'au 14 novembre 2021.

Les réservations de places dans les restaurants aux tables des artistes se feront via la galerie à partir du 15 novembre :
paris@galerielaforestdivonne.com
brussel@galerielaforestdivonne.com

ECRIRE UN COMMENTAIRE

Votre prénom, nom, pseudo, ...

Lieu où vous écrivez

Adresse e-mail, facultative, si réponse souhaitée

Ecrivez votre commentaire

Publier le message

TAGS

art auteur cadre catalogue contemporain créatif création épreuve esthétique événement expo exposer format image manifestation modern oeuvre style vue

SOCIAL MESSAGE

L'Œuvre au corps, Une rencontre entre les arts et le goût #Exposition @LaForestDivonne #Paris

LIEU DE L'ÉVÉNEMENT

La Galerie la Forest Divonne
12 rue des Beaux-Arts
75006 Paris
France
T + 33 (0)1 40 29 97 52
Site
https://www.galerielaforestdivonne.com

mardi - samedi / 11h-19h

Mélanie Goussard
ARTIST

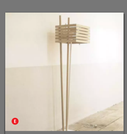
Sinuosity Iv
PHOTOGRAPHIE / FILM MOYEN-FORMAT
Pierre Pellegrini
PRO - SUISSE
860 230 23 12K 53

Mardi 1 Mars 2022 - Jeudi 31 Mars 2022
AWARDS ARCHITECTURE 2022
Compétition, award, concours

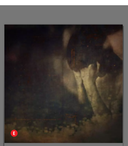
Technique mixte | Vendredi 18 Mars 2022 - Dimanche 31 Juillet 2022 | 47 vues
Institut du Monde Arabe, Paris, France
Artistes de la fraternité algérienne 1953-2021
Algérie mon amour

Technique mixte | Vendredi 18 Mars 2022 - Dimanche 31 Juillet 2022 | 47 vues
Institut du Monde Arabe, Paris, France
Artistes de la fraternité algérienne 1953-2021
Algérie mon amour

Mardi 1 Mars 2022 - Jeudi 31 Mars 2022
PEINTURE 2022
Compétition, award, concours



FRAMES LAMP
Guille Rodriguez
BARCELONA - SPAGNE
109 27 1 19K 1

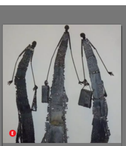


Silence
Gianmario Masala
BRESCIA - ITALIE
395 106 19 20K 28

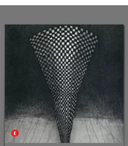
The Last Message
Krzysztof Schodows
KRAKOW - POLOGNE
153 41 2 9K 6

Aux Frontières Du Réel
Marie Armi
ARLES - FRANCE
263 69 11 15K 12

Electro
Anna Pater
KRAKOW - POLOGNE
215 59 2 27K 5



Les Voyageuses
Myriam Rueff
PARIS - FRANCE
458 111 11 14K 20



Tower 2
Vaida Varnagiene
VILNIUS - LITUANIE
211 50 3 15K 7

© Art Limited, Bordeaux, France - v23.7.0 - Tous droits réservés 2005-2022