

Une rencontre entre les arts et le goût

La galerie La Forest Divonne, présente à Paris et à Bruxelles, organise « L'Œuvre au corps », une série d'événements et d'expositions qui mettent en relation l'art et le goût. Une idée qui, sans être neuve, car traitée de façon récurrente dans les deux univers, trouve ici une forme nouvelle qui dépasse le simple happening.

Par Sylvie Berkowicz

[Actus & Rendez-vous](#) [Tables & Chefs](#)

27/04/2022



Jean de Malherbe, cofondateur de la galerie La Forest Divonne, et Alexandra Swenden, grande entremetteuse qui aime bâtir des ponts entre les disciplines, ont imaginé six pairings chef/artiste, demandant à chaque binôme d'entretenir des échanges durant toute une année, aboutissant à des œuvres artistiques et expériences culinaires.

Cette collaboration prend enfin forme et sera présentée entre le 19 mai au 18 juin 2022, avec, côté galeries, des expositions des œuvres, et côté restaurants, des dîners spéciaux en présence de l'artiste. Et pour élargir le public souhaitant faire l'expérience de ces rencontres, des soirées dégustation seront également proposées dans les galeries, en présence des duos de créateurs, chaque chef ayant imaginé une bouchée accompagnant l'œuvre de l'artiste avec lequel il a collaboré.

« J'ai proposé à Jean de travailler sur la triangulaire entre l'art, la cuisine et le corps. D'où le titre du projet, explique Alexandra Sweden. On ne parle pas ici de similitudes esthétiques entre les assiettes et les œuvres. L'idée centrale est de trouver le goût d'une œuvre, en demandant aux chefs d'interpréter, par le goût, les sensations corporelles qu'ils ou elles ressentent en regardant le œuvres des artistes. » Pour Jean de Malherbe, cette expérience aurait pu d'intituler « Synesthésie ». « Peut-on savourer une émotion que procure une œuvre ? s'interroge le galeriste. J'aime, à la galerie, initier des dialogues entre les plasticiens, qui par ailleurs sont souvent passionnés de cuisine, et d'autres formes d'arts. Les gestes aussi peuvent se ressembler. Il y a quelque chose de très concret à appliquer de la matière, une danse physique, une activité en rapport avec le corps qui fait qu'artistes et chefs peuvent se comprendre. »

Les duos parisiens :



- Guy de Malherbe (peintre) & Bruno Verjus (restaurant Table)
- Jean-Bernard Métais (sculpteur) & Alain Passard (restaurant l'Arpège)
- Valérie Novello (plasticienne) & Adeline Grattard (restaurant Yam'Tcha)

Les duos bruxellois :



- Jeff Kowatch (peintre) & Karen Torosyan (restaurant Bozar)
- Rachel Labastie (plasticienne) & Christophe Hardiquet (restaurant Bon Bon)
- Tinka Pittoors (plasticienne) & Nicolas Decloedt (restaurant Humus & Hortense)

Se renseigner :

Quelques dîners sont encore disponibles à la réservation sur l'eshop du site de la galerie :

www.galerielaforestdivonne.com