

artgenève night-fall 2023 PARIS - MENTON - MONACO - NICE

Hugues Reip, Laurent Godin / Chef Thomas Chisholm, restaurant Chocho

Lamarche-Ovize, Octopus / Chefs Fanny Herpin et Mehdi Boucenna, restaurant Camondo

Man Ray, Eva Meyer / Cheffe Anne-Sophie Pic, restaurant La Dame de Pic

Thu Van Tran, Almire Rech / Chef Christophe Pelé, restaurant Le Clarence

Théodore Dakpogan, MIAM, Zone Sensible-Parti Poétique / Chef Camille Saint-M'Leux, restaurant Villa9trois

Musée du quai Branly - Jacques Chirac / Chef Alexandre Sempéré, restaurant Les Ombres

Natasha Andrews, Torri / Cheffe Cybèle Idelot, Domaine Les Bruyères

Isa Melsheimer, Jocelyn Wolff / Cheffe Alice Arnoux, restaurant Le Porchoir

Bruno Serralongue, Air de Paris / Chef Sébastien Leroy, restaurant Sauvage

Loris Cecchini, Galleria Continua / Chef Eric Fontanini, restaurant Habile

Marina de Caro, In Situ Fabienne Leclerc / Cheffe Alessandra Montagne, restaurant Nosso

Claudine Drai, Maggiore G.A.M / Chef Guy Martin, restaurant Le Grand Véfour

Ivan Argote, Perrotin / Chef Stéphane Savorgnan, restaurant La Démocratie

Alain Passard (Collages) - Musée du sourire / Marie Méon, Manger Manger

Raphaël Zarka, Mitterrand / Chef Martin Gomes-Leal, restaurant L'Archestrate

Yves Bélorgey, Xippas / Cheffe Bérangère Fagart, restaurant Sélune

Aethan Wills, Canopy Collections / Chef Alessandro Lucassino, restaurant Cucina Mutualité

Camille Henrot, Hauser & Wirth / Chef Emmanuel Pilon, restaurant Le Louis XV - Alain Ducasse

ART TALK

La nature urbaine, ses couleurs et ses formes. Rencontres à table avec des philosophes, autrices, auteurs, artistes, conservateurs, chefs, productrices. Places limitées. réservations: artgeneve.ch



Marie-Sophie Wilson Musée de la Ville de Paris Camondo 20.06 dîner
Bruno Serralongue Jardin urbain Sauvage 27.06 déjeuner
Claudine Drai Maggiore Le Grand Véfour 27.06 déjeuner
Philippe Simay La Ferme du Rail Nosse 28.06 dîner



Marie Méon Manger Manger Musée du sourire 29.06
Guillaume Lopez Nature et Culture Le Porchoir 2.07 déjeuner
Pauline Marchetti Architecture Cucina 4.07 dîner
Guillaume Gomez Politique et Gastronomie Sélune 5.07 déjeuner



Ryoko Ségikuchi Sente Mirazar 7.07 dîner
Natasha Andrews Potager du roi Musée 12.07 dîner
Nathalie Rodsch Escriture In Situ Musée 12.07 dîner
Eve Pietruschi Artiste culinaire Favier, Nice

Galleries :

- laurentgodin.com
- galerieevameyer.com
- alminerech.com
- miam.org
- m.quaibrantly.fr
- galerietorri.com
- airdeparis.com
- galleriacontinua.com
- insituparis.fr
- maggioregam.com
- perrotin.com
- galeriemitterrand.com
- xippas.com
- canopy-collections.com
- hauserwirth.com
- museedusourire.com

Restaurants :

- chocho.becsparisien.fr
- anne-sophie-pic.com
- le-clarence.paris
- villa9trois.com
- lesombres-restaurant.com
- domainelesbruyeres.com
- leporchoir.fr
- sauvageparis6.net
- habile.com
- nosso-restaurant.fr
- grand-vefour.com
- lademocratierestaurant.com
- restaurant-archestrate.fr
- selunrestaurant.com
- cucina-mutualite.com
- montcarlosbm.com

Collection : Bruno Serralongue

Ce cerisier au pied duquel était attaché une pancarte sur laquelle on pouvait lire « Je suis un cerisier de 30 ans et je veux vivre » a été abattu en septembre 2021 afin de permettre la construction d'une piscine d'entraînement pour les Jeux olympiques de Paris 2024, jardin ouvrier des Vertus, Aubervilliers, 19 juin 2021.

Textes : Sylvie Achéré

Perrotin, La Démocratie



L'artiste colombien Ivan Argote sollicite la réflexion critique sur les systèmes de pouvoir et les structures sociales en recourant souvent à l'humour et à la satire. La galerie Perrotin, qui accompagne sa carrière en France, l'a proposé comme invité au chef Stéphane Savorgnan. Ce dernier officie à La Démocratie avec une cuisine équilibrée entre tradition française et saveurs des produits de saison. Un duo garant d'un juste équilibre des saveurs et de truculence !

Eve Pietruschi, Flaveur



« Géographie de l'intime »

Goûter aux remous, Aux notes nuancées, Avec une infinie tendresse. Un paysage sous la langue, Se dévoile. Une beauté concrète se dessine.

Pour honorer ce rendez-vous pris avec l'art poétique caribéen, les frères Gaël et Mickaël Tourteaux, nourris par une enfance passée en Guadeloupe et par le goût des voyages, parviennent à formuler dans leur restaurant niçois, à partir de produits locaux et de spécialités régionales, des saveurs aux charmes des Caraïbes.

TORRI, Roche



Artiste aux multiples facettes, Natasha Andrews capture dans ses photographies la beauté de la nature dans ses formes les plus simples aux plus complexes. La cheffe Cybèle Idelot du Domaine Les Bruyères s'inspire de son travail photographique effectué dans le Potager du Roi à Versailles, lieu patrimonial voulu par Louis XIV pour nourrir la cour et qui poursuit aujourd'hui ses missions de production et d'expérimentation responsables.

Galerie Laurent Godin, Chocho



Surnommé « jardinier du surnaturel », le plasticien Hugues Reip aime construire, par un patient travail d'assemblage, des univers oniriques et surréalistes. Il a été proposé par la galerie Laurent Godin, qui soutient aussi les artistes émergents, au chef franco-américain Thomas Chisholm. Figure attachante de la saison 12 de Top Chef, le chef a suivi une formation de plasticien avant d'entrer dans l'art culinaire et d'ouvrir le restaurant Chocho. Ces deux partenaires partageant d'autres points communs : une approche novatrice de leur discipline et la capacité à marier leurs ingrédients judicieusement !

Almire Rech, Le Clarence



Le chef Christophe Pelé, prospecteur infatigable de produits de saison les plus frais pour créer des présentations visuellement époustouflantes et ajustées aux raffinements du Clarence, a choisi de se rapprocher de l'artiste franco-vietnamienne Thu Van Tran. Ils forment un duo où la matière vivante est le maître-mot. Représentée par la galerie Almire Rech, l'artiste explore des questions de mémoire, et en particulier d'identité culturelle à l'épreuve de l'histoire coloniale et postcolonialiste. Thu Van Tran interroge également la transformation durable des paysages, et les enjeux soulevés par le contrôle du vivant.

Mitterrand, L'Archestrate



Le chef Martin Gomes-Leal fait la part belle aux saveurs méditerranéennes dans le restaurant L'Archestrate, du nom d'un gastronome grec de l'antiquité. Il accueille Raphaël Zarka, un plasticien d'origine montpelliérain. À la fois photographe, sculpteur et vidéaste, ce dernier est passionné de skate-board. Sa fréquentation de jardins minéraux sculptés pour la glisse semble agir sur les combinaisons de formes et structures plastiques qu'il imagine et auxquelles il insuffle l'idée de mouvement.

Programme

Night-Fall propose une nouvelle rencontre entre gastronomie et arts plastiques où la mission de repousser les limites de l'expression artistique. En regard de vingt plasticiens, vingt chefs, bénéficiant tous d'une reconnaissance dans leur domaine respectif, explorent les sens à travers des dégustations. Ligne, couleur, forme et matière trouvent leurs équivalences gustatives tandis que les saveurs et textures de l'assiette organisent de nouveaux visuels pour une expérience culinaire inoubliable.

Night-Fall a entrepris une collaboration avec des établissements variés : restaurants étoilés, bistrot et « food designer » ; une profession émergente, à la croisée de la gastronomie, de l'art et du design comme le studio Manger Manger de Marie Méon. Signalons que les chefs du groupe Alain Ducasse, Emmanuel Pilon, Alexandre Sempéré et Alessandro Lucassino ont pris à cœur de cuisiner des plats spécialement pour Night-Fall.

La nouvelle édition de cette manifestation ne peut échapper à la dimension éthique et responsable qui trace les professionnels de la gastronomie. De plus en plus soucieux de la provenance et de la qualité de leurs ingrédients, les chefs veillent à l'usage de produits locaux et de saison. Ils vont jusqu'à concevoir leurs propres jardins, potagers et vergers pour une meilleure maîtrise des ingrédients.

Parmi les réalisations exemplaires de chefs locavores qui n'ont pas hésité à repenser le circuit du potager à l'assiette, citons les jardins-terrasses du restaurant Mirazur à Menton. Son chef, Mauro Colagreco en extrait une quantité de produits pour confectionner ses plats. Pour Night-Fall, le jardin du Mirazur accueille une performance poético-sensorielle de Ryoko Ségikuchi pour accompagner la dégustation des plats du chef.

On pense aussi aux jardins d'Alain Passard à Bois-Giroult où le chef s'adonne à une gestion maîtrisée des cultures, sans pesticide ni engrais chimiques. Plus près de Paris, le domaine des Bruyères à Gambais en Yvelines, où opère la très vertueuse cheffe Cybèle Idelot. Il faut reconnaître que ces questionnements s'entendent bien au-delà du périmètre de nos assiettes. Aussi, Night-Fall a-t-il décidé d'intégrer à la performance artistique une réflexion sur les jardins et jardins urbains, notamment.

La condition environnementale et climatique réclame un message fort et contraint nos sociétés à repenser l'écosystème urbain. La préservation et la restauration de nos espaces naturels en milieu urbain sont une nécessité. Mais comment les faire coexister dans un contexte d'explosion de la démographie urbaine, de crise du logement, de recul de la mixité sociale, d'augmentation des prix de l'alimentation, de pollution et de perte de la biodiversité... ? Pour battre en brèche la traditionnelle dichotomie entre espace urbain et naturel, des réformateurs misent sur un potentiel de débouchés alimentaires avec les fermes urbaines. Implantées en périphérie des villes ou sur des toitures-terrasses végétalisées à l'intérieur, elles autorisent l'exploitation maraîchère et la permaculture². Aussi Night-Fall se déploie-t-il sur ces sites dédiés aux ambitions nouvelles.

Ce sont souvent des lieux alternatifs que certains pourraient juger utopiques, comme le projet du Parti Poétique pour Zone Sensible à Saint-Denis. L'inclusion de la nature en milieu urbain s'opère par le déploiement d'une vaste ferme pourvue d'un centre d'art et de nourriture. Le projet est soutenu par la ville, tout comme celui, hybride dans ses usages, de la Ferme du Rail à Paris, où l'alliance entre la création d'une architecture responsable, d'une agriculture urbaine et l'insertion des populations défavorisées s'appréhende comme un pôle attractif du quartier. Ces projets sont au croisement des champs politiques et culturels pour une ville différente.

Avec sa large typologie, le jardin urbain est un espace polysémique. Aménagement royal et alimentaire aux potagers du roi à Versailles, destiné à nourrir la cour, à former des jardiniers pour cultiver et acclimater des plantes et variétés nouvelles, il initie le modèle du jardin productif. À l'échelle privée et familiale, il y a le jardin dédié aux plaisirs saisonniers. Il donne lieu à un aménagement urbain de type ouvrier, pavillonnaire, partagé ou la cité-jardin. Il vient en complément de cultures maraîchères, fruitières et horticoles, plus lucratives. Il y a aussi le jardin voué à l'agrément et à l'embellissement urbain comme celui du Palais-Royal, dont les sculptures jalonnent le vénérable Grand Véfour, ou les jardins paysagers du quai Branly encadrant le restaurant Les Ombres. Il y a enfin l'espace urbain public, propice à la promenade, aux activités de détente et aux jeux. Autant d'espaces où se connecter avec une nature reconstruite à notre image de démiurge tout puissant. De quoi poser les prémises d'une réflexion sur la nécessité d'un art éco-gastronomique pour étendre les champs créatifs et esthétiques dans le respect de l'écologie, de la durabilité des ressources, de la biodiversité, et ... dévorer avec volupté et bonne conscience ce jardin des délices qui nous est proposé dans l'assiette !

Sylvie Achéré

1. Personne qui décide de ne pas consommer que des fruits et légumes locaux et de saison, afin de contribuer au développement durable.
2. Le terme désigne une agriculture et un aménagement du territoire axés sur le développement durable et le respect des écosystèmes.

Nir de Paris, Sauvage



À travers une approche dite objective de la photo, à savoir une image qui informe par la capture brute du réel, Bruno Serralongue engage ici une réflexion critique sur la gestion par l'État des espaces verts face aux défis des Jeux olympiques à Paris. Le chef Sébastien Leroy, ex-décorateur de cinéma, connu comme un dénicheur de bons produits préfère la douceur à la force pour les sublimer.

Canopy collections, Cucina Mutualité



Une démarche parallèle existe entre l'artiste britannique Aethan Wills, proposé par l'espace Canopy Collections de Londres, et le chef Alessandro Lucassino. Chacun, dans sa discipline, revisite dans une veine plus contemporaine les standards traditionnels du pays dont il est natif. Le Japon pour le premier avec ses visions fragmentées de jardins happés entre figuration et abstraction et la Toscane pour le chef qui s'est vu confier par Alain Ducasse les pianos du restaurant Cucina Mutualité.

Jocelyn Wolff, Le Porchoir



La cheffe Alice Arnoux, une figure montante de la jeune scène gastronomique et amoureuse des produits de la mer, achève sa résidence au restaurant Le Porchoir. Elle accueille l'artiste allemande Isa Melsheimer, repérée par la galerie Jocelyn Wolff, qui lui soumet un artefact apparenté à un aquarium. C'est un trompe l'œil ! En réalité, il s'agit d'un écosystème portable, recréé par l'artiste pour mettre en évidence la vitalité du végétal et sa constante négociation avec les contraintes imposées par l'intervention humaine.

Lamarche-Ovize / Octopus, Camondo



Les chefs Fanny Herpin et Mehdi Boucenna du restaurant Camondo, une référence sur la scène culinaire contemporaine, accueillent le duo d'artistes Lamarche-Ovize. Ils ont décidé de déposer un vaste tapis tissé dont les couleurs et les textures apporteront un complément visuel saisissant à un lieu en soi déjà captivant, un véritable jardin d'hiver situé en bordure du Parc Monceau.

Hauser & Wirth, Louis XV - Alain Ducasse



En confiant au Chef Emmanuel Pilon la cuisine du Louis XV, Alain Ducasse, fait le choix pour son restaurant 3 étoiles emblématique d'une carte novatrice autour de nouveaux goûts de la Méditerranée. Emmanuel Pilon entame pour ce festival un véritable dialogue sur le végétal avec Camille Henrot. Présentée par la galerie Hauser & Wirth, l'artiste lui soumet une de ses variations en bronze de la série « Je coupe ». La pomme tranchée par des couverts aux formes allusives opère une transposition du thème des vices et des vertus.

Maggiore M.A.R., Le Grand Véfour



Guy Martin, le chef du Grand Véfour, un haut lieu de la gastronomie parisienne, a commandé à l'artiste Claudine Drai des compositions poétiques pour dialoguer avec le style XVIII^e siècle de son restaurant. Il a misé sur son aptitude à réinventer la sculpture par le papier, la soie et la lumière pour créer des microcosmes aussi abstraits qu'expressifs, à la hauteur de l'élégance et du raffinement portés par le lieu.

Musée du Quai Branly, Jacques Chirac, Les Ombres



Le chef Alexandre Sempéré, « enfant » de la Naturalité par Alain Ducasse, avec tout ce que cela comporte d'audace et de maîtrise des nouvelles techniques culinaires, se met au diapason de l'exposition Songlines, littéralement « chemins chantants », présentée au musée du quai Branly - Jacques Chirac. Dans la culture aborigène, l'image et le son concourent à la transmission d'une cartographie des lieux sacrés et des lieux à éviter. Posé sur le toit du musée, le restaurant gastronomique s'ouvre sur une terrasse panoramique et offre une vue exceptionnelle sur la tour Eiffel.

XIPPAS, Sélune



La cheffe Bérangère Fagart héberge dans son restaurant le Sélune le travail d'Yves Bélorgey. Il est proposé par la Galerie Xippas, engagée dans la promotion d'artistes novateurs. Ses tableaux pigmentaires, tirés de la série « Cités-jardins », façonnent une utopie de la ville de demain. Cela, en affinité avec les préoccupations de la cheffe qui soutient les petits producteurs locaux à l'écoute des produits de la terre et de la mer.

Galleria Continua, Habile



Entre dentelle de formes organiques et phénomènes naturels, la sculpture de l'artiste italien Loris Cecchini exprime les concepts de croissance, de transformation et de fragilité. À charge pour le chef Eric Fontanini de déployer toute son inventivité pour transposer cette tension de la matière et en extraire les saveurs gourmandes. Loris Cecchini est défendu par la galerie Continua, un espace hybride à la fois librairie d'art et épicerie fine, à l'instar du restaurant Habile où l'espace repas jouxte les rayonnages de vêtements.

Eva Meyer, La Dame de Pic



Avec une prédilection pour la diffusion d'œuvres surréalistes, la galerie Eva Meyer propose à la cheffe Anne-Sophie Pic de créer une expérience gustative à partir d'une œuvre de Man Ray, intitulée Pêcheage. En droite ligne des jeux de mots surréalistes, le titre opère la contraction entre « pêche » et « paysage ». La cheffe mettra tout son savoir-faire, subtile fusion de tradition et d'innovation, pour sublimer l'énigmatique paysage.

In Situ, Fabienne Leclerc, NOSSO



La cheffe Alessandra Montagne du restaurant Nosso, inspirée par les saveurs brésiliennes conçoit une réponse culinaire aux accents chromatiques du grand pastel de Marina de Caro. Le duo est placé sous le signe de l'Amérique du Sud. L'artiste, représentée en France par la galerie In Situ-Fabienne Leclerc, est connue pour ses sculptures et performances qui explorent le corps, l'identité et les stéréotypes de genre. Elle est aussi une militante officiant au sein d'un collectif chromoactiviste où couleurs, art et luttes sociales doivent ne faire qu'un pour donner lieu à de nouvelles formes esthétiques.

MIAM, Zone Sensible - Parti Poétique



Pour Night-Fall, Zone Sensible s'est associée au Musée International des Arts Modestes de Sète pour recevoir le duo formé par le chef Camille Saint-M'Leux et l'artiste béninois Théodore Dakpogan. À partir de matériaux recyclés, l'artiste décrit le rôle de l'art contemporain dans le retour en légitimité et en visibilité du vodun.

