



# COMMUNIQUE

PARCOURS  Saint  
Germain  
des Prés

## SWEET'ART ou L'Art de la Gourmandise 5<sup>e</sup> édition du Parcours Saint Germain Du 24 mai au 14 juin 2007

“Un Parcours riche en plaisir des pupilles et des papilles...”

Fort du succès des éditions précédentes, le **Parcours Saint-Germain** devient dès cette **année un rendez-vous annuel**. Une fois encore cette édition gourmande mettra en lumière artistes contemporains confirmés et moins confirmés, les associant pendant 3 semaines aux boutiques de luxe du quartier (L.V.M.H, Emporio Armani, Christian Lacroix, Marithé & François Girbaud, Paule Ka, La Grande Epicerie, agnès b, etc.) ainsi qu'aux lieux qui constituent le paysage de Saint-Germain-des-Prés, sa place, le café des Deux Magots, le Café de Flore.... Cette exposition renoue avec une longue tradition qui fit de Saint-Germain-des-Prés l'un des symboles de la vie culturelle parisienne.

Après une quatrième édition parfumée, le prochain Parcours Saint Germain explore un nouvel univers. Intitulée “**SWEET'ART ou l'Art de la Gourmandise**“ cette édition gustative propose de reconsidérer l'aliment comme objet de création, médium artistique et iconographique. Utiliser la nourriture comme moyen d'expression autre que culinaire. Il s'agit d'un lieu de rencontre entre “manger de l'art” et l'art d'imaginer de “nouvelles façons de manger.”

L'art se déguste désormais à la petite cuillère. Le menu se lit comme une poésie. La gourmandise se transforme en “ready-made” à la manière de Marcel Duchamp. L'alliance entre le cuisinier, l'artiste, le photographe et le designer, sacralise le cérémonial de l'acte alimentaire vécu comme une expérience esthétique. La cuisine actuelle apparaît comme un art qui sublime le réel. Les grands créateurs de saveurs comme Alain Ducasse, Thierry Marx, Jean-Pierre Vigato, Pierre Gagnaire ou Sébastien Gaudard s'inspirent de l'union du Beau et du Bon en s'associant aux artistes du Parcours pour des créations originales. Avec eux, la cuisine sort de ses rails pour se nourrir et s'enrichir d'autres disciplines comme les arts plastiques, la mode, le design...

Il s'agira, sur ce Parcours, de donner à vivre une expérience originale, de concevoir des objets à manger, à boire ou à voir, où l'usage, la valeur et le goût seront pris en compte, voire scénarisés. Du gâteau géant en résine de Vincent Olinet (point de rencontre et centre d'info place Saint Germain), en passant par les photographies chocolatées de Frédéric Lebain, les installations de Martine Camillieri, les photos de Valérie Belin, l'étonnante pastèque d'Olivier Babin ou l'univers de Natacha Lesueur, où l'on attend des visiteurs du Parcours qu'ils aient surtout “les yeux plus gros que le ventre...”

Contact presse : Victoire de Taillac  
Tel: 01 42 22 61 14  
victoiredetaillac@wanadoo.f

Contact Parcours : 01 40 46 86 56  
comite.stgermain@wanado.fr  
www.parcoursaintgermain.com

Gâteau © Vincent Olinet - Courtesy Galerie Laurent Godin, Paris

## Frédéric Lebain

Christian Dior

Galerie Philippe Chaume

Cuisinier de formation, styliste culinaire puis photographe, Frédéric Lebain a toujours choisi des métiers de saveur avec une grande recherche esthétique et technique. Dans son travail baptisé “ Freddie et la Chocolaterie ”, l’artiste pulvérise de chocolat des objets personnels extraits de souvenirs d’enfance et met en appétence le spectateur devant ses photographies monochromes veloutées et cacaotées.

Invité chez Dior, l’artiste s’amuse à métamorphoser les accessoires de la maison en des formes délicatement poudrées comme pétrifiées sous le cacao.

Ainsi, Frédéric Lebain offre au visiteur des visuels raffinés, sensuels et gourmands que l’on a le droit de toucher ou de manger... seulement avec les yeux.



## Vincent Olinet

Place Saint-Germain-des-Prés

Galerie Laurent Godin, Paris

Artiste Français, Vincent Olinet vit et travaille à Amsterdam en résidence d'artiste. De l'objet à l'installation et de la photo à la sérigraphie, son œuvre essentiellement basée sur la sculpture semble tout droit sortie d'un monde féerique et magique que la réalité précipite vers un inéluctable désastre. Friant de contrastes entre rêve, douceur et quelque chose de violent, voire catastrophique. Vincent Olinet nous invite à vivre cette expérience place Saint-Germain des-Prés avec son gâteau géant. Véritable symbole festif, l'énorme pâtisserie dans sa taille gargantuesque ne peut éviter l'effondrement. L'artiste alors s'amuse à utiliser cette notion du rêve devenu réalité, mais la réalité prend le dessus et vient casser le rêve. Ainsi l'œuvre n'accuse pas la gourmandise, mais dénonce plutôt le mensonge et la précarité du merveilleux à travers une dimension ludique.



# Natacha Lesueur

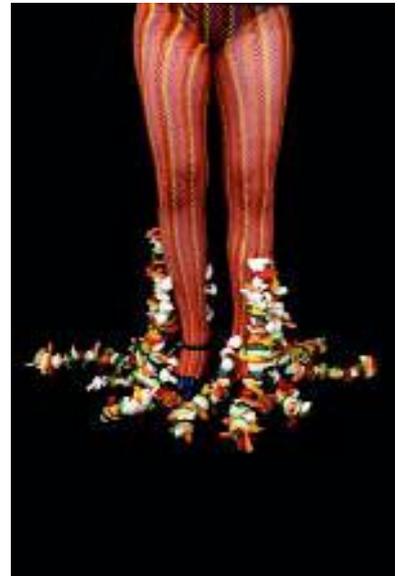
## Café de Flore

Galerie Praz-Delavallade

Entre Paris et Nice, Natacha Lesueur réalise avec brio des installations et des photographies utilisant l'aliment comestible comme matériau et nous interroge sur le mariage des arts corporels et culinaires.

Jouant sur le mélange des sensations, l'envie et le dégoût suscité par les aliments et leur mise en scène : dentelle en crêpe de porc, voilette en caviar ou aspic de jambon en carreaux... Elle trompe les sens du spectateur devant ses images ambiguës de prêt à porter, prêt à manger.

Au Flore, Natacha Lesueur a choisi d'exposer une série de photos cadrées sur des jambes gourmandes aux attributs comestibles pour donner aux clients café de Flore, une nouvelle perspective proche du premier rang d'un cabaret. Un point de vue insolite et séduisant dans ce lieu mythique connu surtout pour ses têtes.



# Emmanuelle Villard

Paule Ka

Galerie Vanessa Suchard, Londres

Emmanuelle Villard vit et travaille entre Paris et Bruxelles.

Au centre de son travail éminemment pictural, le matériau lui-même. La peinture ne tient à rien, elle s'égoutte sur la toile, déborde, instable et gluante excédant vite les bords du cadre. Ses effets de surface et de miroirs projettent une image complexe, pétrie de séduction, un soupçon déstabilisante avec une pointe de décadence sans doute pour parodier le monde dans lequel on vit.

Dans la vitrine de Paule Ka, l'artiste propose "une boîte de gourmandises" inaccessible au toucher mais offerte au regard.

L'artiste confronte alors le spectateur à une accumulation de formes, matières et couleurs, en référence directe à l'univers des bonbons pour jouer avec les sentiments de séduction et de frustration.



ci-dessous détail Dyptique 2006 (Mopa 10)



# Agnès Propeck

Christian Lacroix

Galerie Alain Gutharc, Paris

Agnès Propeck vit et travaille à Paris. Ses œuvres, fragiles et minutieuses, comme des allusions au réel agissent sur le non visible des sensations et la mémoire collective.

L'artiste s'intéresse au processus long ou immédiat qui conduit de l'idée à sa représentation. Rarement Agnès Propeck crée des installations d'objets autrement que pour les photographier et représenter le monde sous forme d'associations subtiles et intimes.

Seule exception pourtant, "Le collier de la Reine". Entièrement composé de pâtes alimentaires percées et cousues, il est refait à l'identique d'après une vieille gravure de l'époque. Ce joyaux a fait couler bien des encres, jamais commandé par La Reine, il a mystérieusement disparu. Installé chez Christian Lacroix dans une vitrine écrin, il ressurgit du passé, dans une facture qui pourrait nous sembler enfantine (celle du "collier de nouilles" des écoliers), mais qui fait complètement illusion.



# Patrick Guns

UPLA

Galerie Polaris, Paris

Patrick Guns possède cet esprit retors, dont l'humour mêlé à l'esprit cartoon donne aux pièces un attrait particulier et autorise à débattre de sujets épineux. Dans sa pratique variée (installation, dessin, vidéo), éminemment ludique, Guns sonde le quotidien sociopolitique. Le travail syncrétiste assimile différentes composantes depuis les icônes du quotidien consumériste jusqu'aux faits médiatiques.

Surprise (less milk, more cocoa) introduit à une séance vaudou face à laquelle l'énorme Bonhomme Kinder demeure pantois. Guns joue sur l'inversion des proportions de l'orange et du blanc dans l'habit du Kinder pour envisager l'échange économique mondial et pointer le déséquilibre du négoce. Aussi, ce personnage universellement connu, icône contemporaine de l'exotisme enfantin, enduit notre éloquente quête au bonheur d'une substance désintellectualisée.

