

ville de
lille

OPENMUSEUM #4 ALAIN PASSARD

UN CUISINIER RÉVEILLE LE PALAIS

8 AVRIL
16 JUILLET
2017

DOSSIER DE PRESSE

PALAIS BEAUX-ARTS
LILLE



www.pba-lille.fr







Willem Kalf

Nature morte au Citron "revue par A. Passard"

Insert vidéo

Palais des Beaux-Arts, Lille

OPENMUSEUM#4 ALAIN PASSARD

Qui sait quand et comment les rencontres entre des personnes produisent finalement leurs effets ?

C'est en 2002 que j'ai rencontré pour la première fois Alain Passard, à l'occasion de l'exposition « à table au XIXe siècle » au musée d'Orsay, dont j'étais le commissaire. Lors d'une visite privée où je l'accompagnais, il m'avait parlé de ses affinités étroites avec l'art et de l'inspiration essentielle qu'il y puisait. Quinze ans plus tard, lors d'échanges avec l'équipe sur le choix de l'invité du prochain Open Museum, je me suis souvenu de cette conversation : Alain Passard est alors apparu comme LE cuisinier qu'il fallait convier.

Beaucoup se sont toutefois demandé ce qu'un grand chef pouvait bien avoir à dire à propos du Palais des Beaux-Arts. C'est tout à la fois l'originalité et le risque de l'Open Museum : inviter des personnalités décalées à dialoguer avec les collections du musée, et leur offrir l'opportunité d'en donner une vision personnelle et inattendue.

Jusqu'à aujourd'hui, l'exercice a plutôt bien fonctionné et a permis de renouveler très fortement notre public. Il n'y a pas de raison pour que cela ne dure pas, la proposition d'Alain Passard étant particulièrement alléchante et intrigante : le chef invite le public à une incursion dans son univers à travers une sélection d'œuvres essentiellement contemporaines, en lien avec les collections du musée.

Le parcours réservera beaucoup de surprises, entre poésie, beauté, raffinement et exigence, à l'image de la cuisine d'Alain Passard. Elevée au niveau où il l'a portée, il nous prouvera que

la cuisine est un art et le cuisinier un artiste.

Bruno Girveau, directeur Palais des Beaux-Arts Lille

Gaspard de CRAYER

La pêche miraculeuse, vers 1630-1635

Huile sur toile, 476 x 328 cm
Palais des Beaux-Arts de Lille

Offert BANQUET
 CAROLUS DURAN.

Médaille d'Honneur.



LILLE 2 Octobre 1879.

MENU.

Lapioca à la Crècy,
 Hors-d'œuvre.

Petites bouchées aux Crevettes,
 Relevés.

Turbot à la Hollandaise,
 Filet de Bœuf à la Provençale
 aux fonds d'artichauts farcis,

Entrées.

Côtelettes à la Pompadour,
 Aspic de foies gras aux truffes.

Sorbets au Champagne.

Rôts.

Perdreaux flanqués de Cailles,
 Écrevisses de la Meuse en buisson,

Entremets.

Cardons à la moelle,
 Croûtes aux Déches.
 Gâteaux Stromboli.

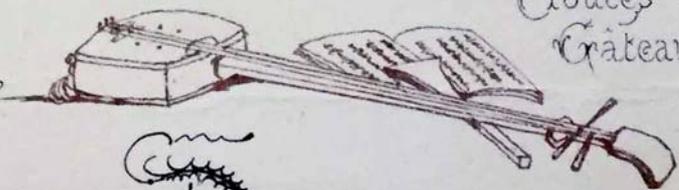
WINS.

Kérés.
 Bordeaux ord^{re},
 Champagne frappé,
 Pontet-Canez,
 Romanée,
 V. Clicquot Popsardin
 -mousseux.

Parfait au Café.

DESSERT.

L. Danael. Lille.





Après la musique du groupe Air, le personnage Donald par le collectif InterDuck et les dessins de Zep, c'est au monde de la gastronomie que le musée ouvre ses portes au printemps 2017 en accueillant le cuisinier Alain PASSARD pour la quatrième édition de l'OPEN MUSEUM.

Aux commandes du restaurant Arpège à Paris depuis 30 ans, Alain Passard ne cesse de surprendre par sa vision avant-gardiste de la cuisine. Connue et reconnue pour avoir placé le jardin au cœur de son assiette, le chef 3 étoiles est LA référence de la cuisine contemporaine.

Suivant l'inspiration du chef, qui recherche l'épure pour aller à l'essentiel, plusieurs thèmes sont évoqués dans son Open Museum : l'inventivité de l'enfance, les jardins et saisons, la marée, le feu, la gourmandise, la tension régnant dans la cuisine pour offrir en salle une expérience exceptionnelle.

En dialogue avec les œuvres du musée, aux côtés des collages et des bronzes d'Alain Passard et de ses vidéos de recettes gourmandes, on retrouvera les œuvres des artistes contemporains :

Pierre AGHAIKIAN, Pilar ALBARRACIN, Kenneth ANGER, Pierre ARDOUVIN, ARMAN, John ARMLEDER, Gabriel AXEL, Gilles BARBIER, Jacques BESNARD, Gaëlle CHOTARD, Rudy DECELIÈRE, David GELB, Julie GENELIN, Romuald HAZOUME, Claude LEVEQUE, Jean-Bernard MAGESCAS, Jean-Bernard METAIS, Delphine REIST, Franck SORBIER, Daniel SPOERRI, Valay SHENDAY et Jean-Luc VERNA mais aussi Chaïm SOUTINE, Jean HELION, Bernard BUFFET... ainsi que des pièces prêtées par la maison PUIFORCAT.

Et d'autres surprises, pour le plaisir des petits et des grands !

COMMISSARIAT

Alain PASSARD avec Valentine MEYER curatrice et historienne de l'art
Bruno GIRVEAU, Directeur, Laetitia BARRAGUE-ZOUITA & Régis COTENTIN, Palais des Beaux-Arts Lille

en collaboration avec Clémentine ROUSSEAU du Restaurant Arpège

avec le soutien du Crédit du Nord, mécène engagé Open Museum
de M comme Mutuelle et de Bonduelle
en partenariat avec Libération



GALERIE D'ACCUEIL



Alain PASSARD
Tango à Chausey
Bronze, Collection Pinault + A. Passard, Paris

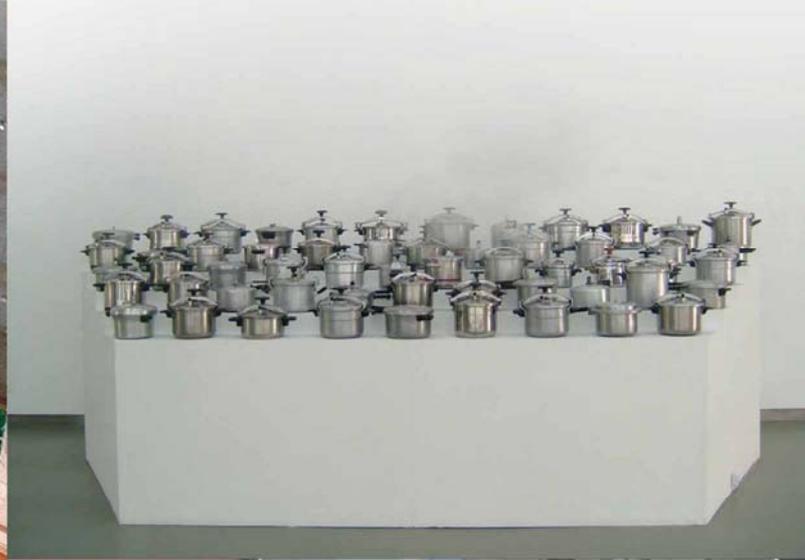


GALERIE D'ACCUEIL

Pilar ALBARRACÍN

Marmites enragées, 2005

Bois, cocotte-minute, machine à fumée, 166 x 440 x 166 x 155 cm
Galerie Georges-Philippe et Nathalie Vallois, Paris

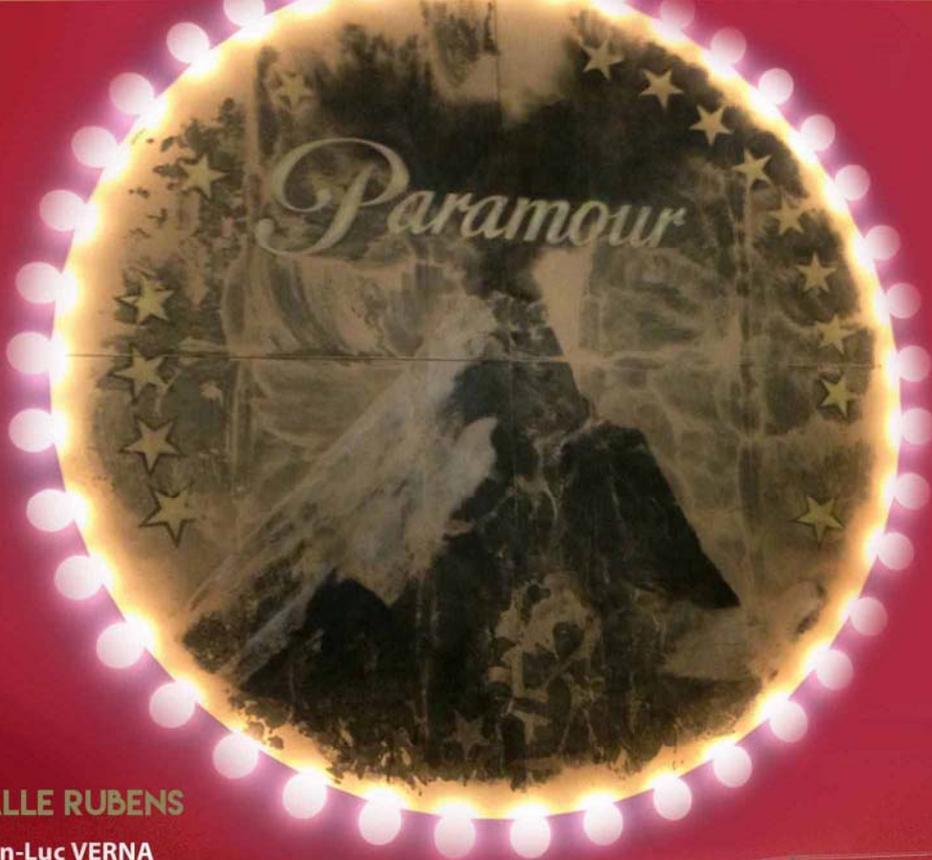


**SALLE TABLEAUX
D'AUTEL FLAMANDS**

Delphine REIST

Parade

Vranken-Pommery Monopole
Reims



SALLE RUBENS

Jean-Luc VERNA

Paramour, 2010

Transfert sur médium rehaussé de pastel sec et pierre noire,
Lampes en verre, ampoules, systèmes électriques, diamètre 150 cm
Galerie Air de Paris, Paris



je saigne



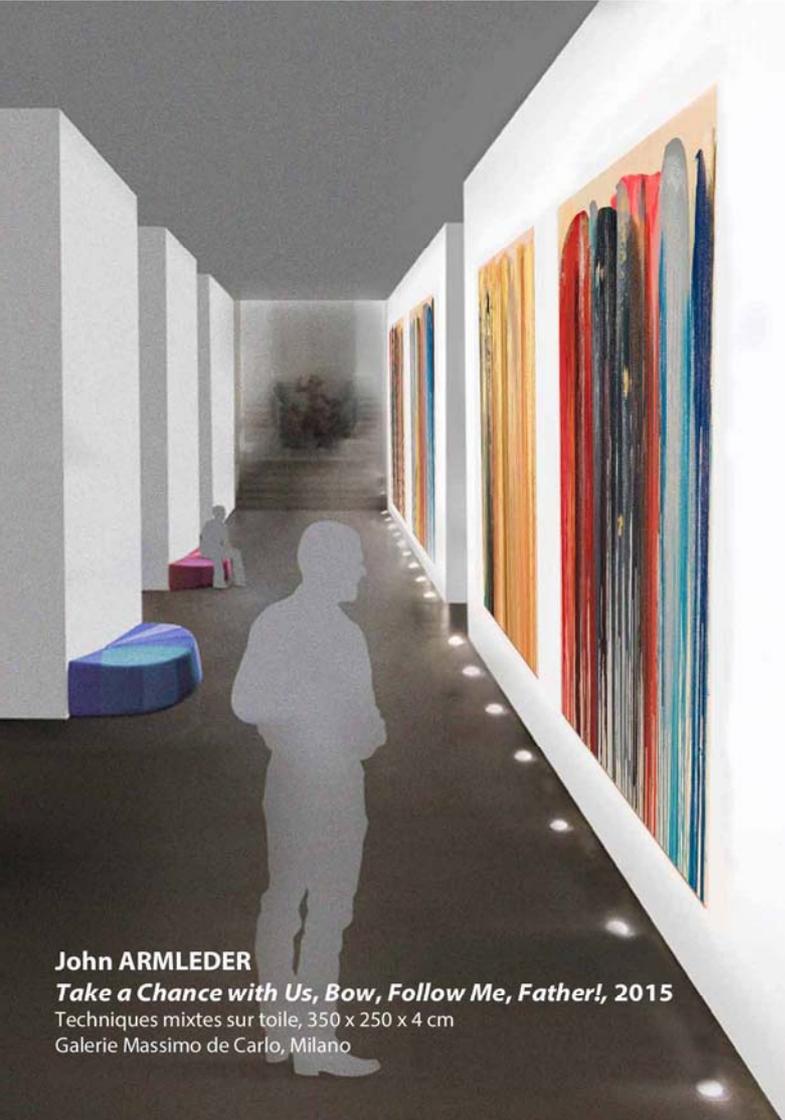
Claude LÉVÊQUE

Je saigne, 2014

Écriture : Elie Morin

Néon rouge, 38 x 89 cm

Galerie Kamel Mennour, Paris

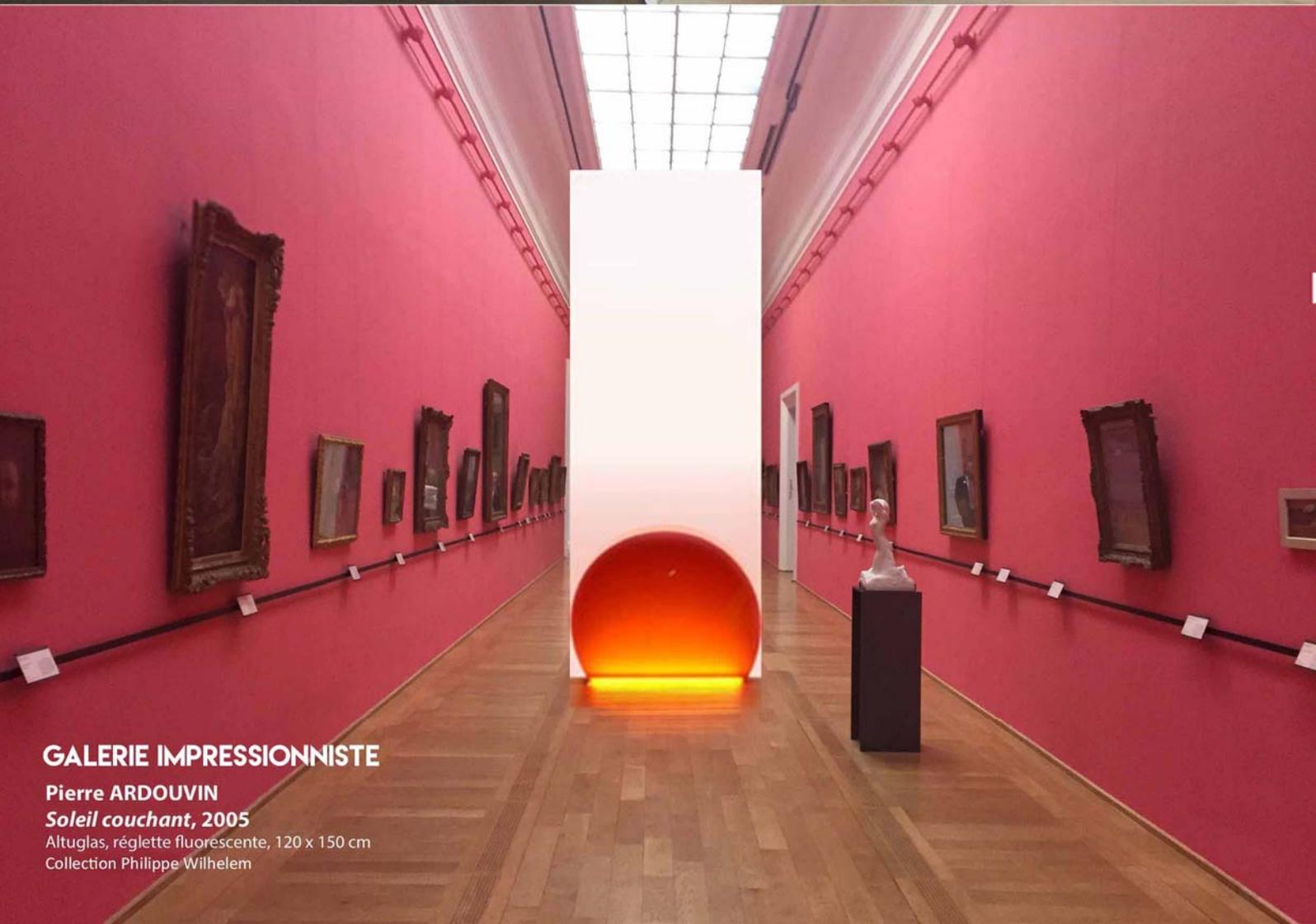


John ARMLEDER

***Take a Chance with Us, Bow, Follow Me, Father!*, 2015**

Techniques mixtes sur toile, 350 x 250 x 4 cm

Galerie Massimo de Carlo, Milano



GALERIE IMPRESSIONNISTE

Pierre ARDOUVIN

***Soleil couchant*, 2005**

Altglas, réglette fluorescente, 120 x 150 cm

Collection Philippe Wilhelm



GALERIE XXE S.

Chaim SOUTINE

***Le petit pâtissier*, 1922-1923**

Huile sur toile, 73 x 54 cm
Musée de l'Orangerie, Paris



**GALERIE
HOLLANDAISE**

Gabriel AXEL

Le Festin de Babette

***Babettes Gaestebud*, 1988**



**DEPT.
MOYEN-ÂGE/RENAISSANCE**

Pierre AGHAIKIAN

***Mastermind/Off-Limits*, 2015**

Huile sur toile, 178 x 327 cm
Galerie Isabelle Gounod, Paris



GALERIE CÉRAMIQUES

Jacques BESNARD

Le grand restaurant, 1966





GALERIE ANTIQUITÉ

Romuald HAZOUMÉ

Masques

Assemblages de matériaux bruts, environ 50 x 20 x 15 cm
Collections privées; Courtesy Galerie MAGNIN-A



Valay SHENDE

Mumbai Dabbawala, 2015

Copper-plated brass cases, wrist watches
Gold-painted fiberglass stomach, 180 x 86 x 61 cm
Opera Gallery, Paris

**SALLE PEINTURE FRANÇAISE
PAYSAGES XIXE S.**

Gilles BARBIER

Still Man, 2013

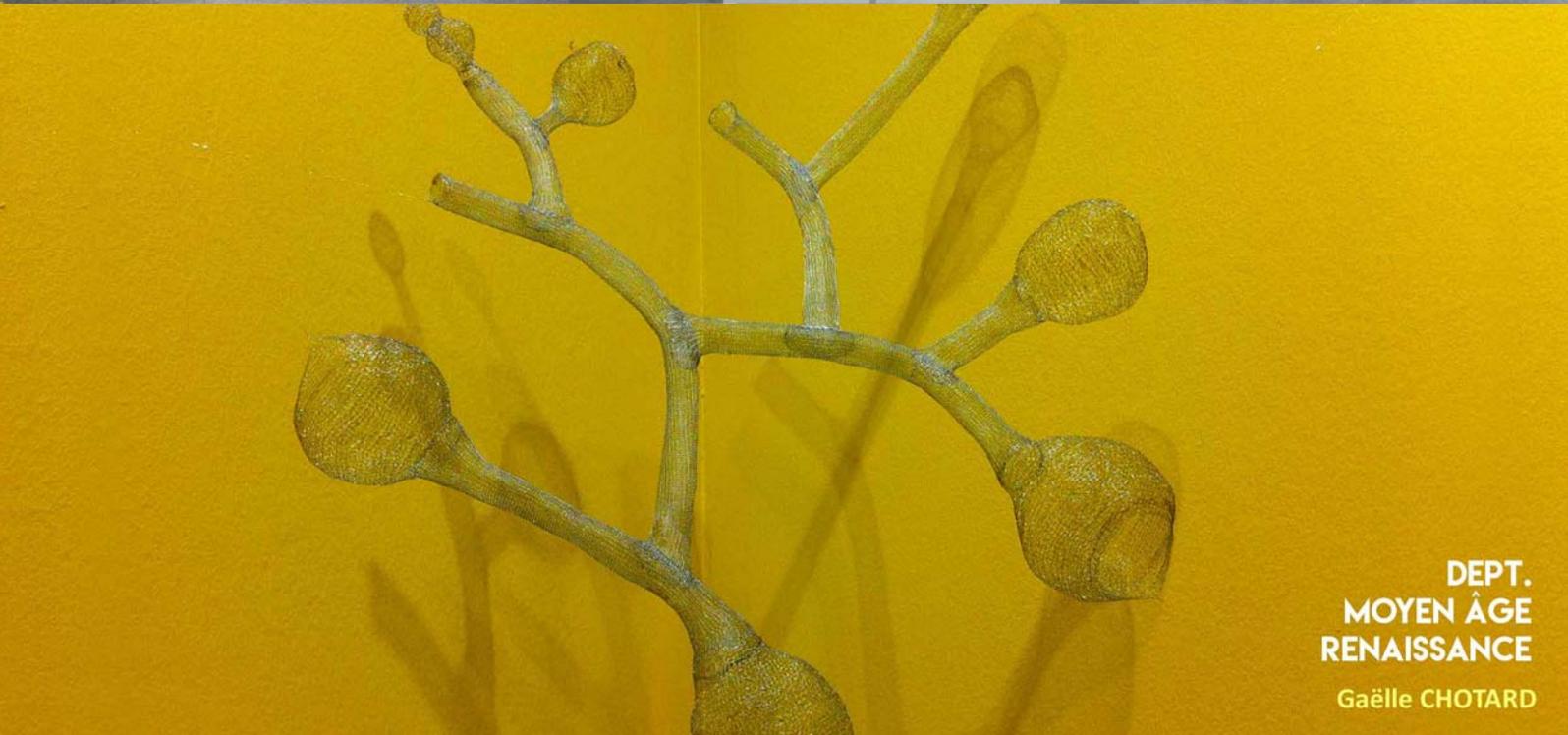
Techniques mixtes, 136 x 180 x 113 cm
Galerie Georges-Philippe et Nathalie Vallois, Paris





**GALERIE
SCULPTURES**

Jean-Bernard MÉTAIS



**DEPT.
MOYEN ÂGE
RENAISSANCE**

Gaëlle CHOTARD



GALERIE JARDIN

Rudy DÉCELIÈRE

Valentine Meyer

Curatrice et membre de l'Association Internationale des Critiques d'art, Valentine Meyer est diplômée d'une maîtrise histoire de l'art (Paris I Sorbonne) et d'un 3ème cycle "Curating Exhibitions" de l'Université des Arts de Zürich (ZhdK), ainsi qu'un master de finance à Paris IX Dauphine.

Elle est directrice du programme de résidences d'artistes pour la Dena Foundation fondée par Giuliana Setari en partenariat avec la Ville de Milan et le National Arts Council of Singapour.

Intervenant souvent en Suisse, elle a travaillé pour le Cabaret Voltaire, Dada Haus à Zürich (Claude Lévêque, John Giorno, Zevs, Frères Chapman, Yona Friedman, etc...) et pour l'Architektur Forum à Zürich, et maintenant en tant que curatrice pour le Château des Suisses dans le monde, Domaine de Penthes à Genève (*Elles par Peter Knapp 101 regards sur les femmes* et *l'Histoire suisse en briques Lego*).

Elle a été la commissaire avec Véronique Ribordy de l'exposition itinérante *Parce que la carte est plus importante que le territoire* en 3 étapes : Paris (Immanence) - Martigny (Fondation Moret, Suisse) et Orléans (POCTB). À Paris elle a co-curaté l'exposition *Looking for Video* avec Marion Papillon dans le cadre de la manifestation *Nouvelles Vagues* au Palais de Tokyo en 2013

Alain Passard

en 1986, crée son restaurant **Arpège**

anciennement l'*Archestrate* d'Alain Senderens, son Maître.

Il le baptise ainsi en hommage à la musique, sa seconde passion et y crée un décor très empreint d'un style art déco.

Alain Passard décide de faire courir le long des murs une peau de poirier qui ondule au rythme des Bacchanales en cristal Lalique.

Les fauteuils vêtus de cuir lisse, poursuivent l'idée du décor.

Les fenêtres, vagues de verre de Bernard Pictet, contrastées par la transparence d'une patine de Venise, s'amuse avec la lumière du jour.

Un vitrail réalisé à partir d'un collage du Chef *Aubergine au curry vert* accueille les visiteurs et règne par ses couleurs intenses sur ce

Temple de la cuisine du légume.

Il obtient en 1996, une troisième étoile au guide Michelin et fête en 2016, les 30 ans de son restaurant !

Les potagers

La terre :

Une terre sableuse et un rucher dans la Sarthe, un sol argileux dans l'Eure :

son souci de préserver l'environnement est grand.

Labour en traction animale, pas de pesticide, pas d'engrais chimique, création de points d'eau pour les batraciens, maisons de pierre pour les belettes, les hérissons et les reptiles, perchoirs pour les rapaces, haies, talus et arbres pour les oiseaux,

la vie animale est la bienvenue sur les jardins afin d'éviter tout traitement.

Les hommes

Six jardiniers travaillent au potager de Fillé sur Sarthe.

Trois personnes prennent en charge le potager de Bois-Giroult.

Le petit dernier, le jardin des Porteaux, situé face à la baie de Mont St Michel accueille un verger.

Pour le bien-être des jardins et aussi le travail de la terre,

on peut y croiser, 2 ânes, 2 juments mais aussi des vaches, des poules, une chèvre.

Le geste : "Je cultive mes légumes afin de pouvoir raconter une histoire de la graine à l'assiette..."

et aussi pour conjuguer la main du cuisinier et du jardinier, deux « métiers-passion » !

Avec ces jardins, j'ai confié ma créativité à la nature, c'est elle qui dicte mon geste.

Le plus beau livre de cuisine a été écrit par la nature !"

L'Arrière-Cuisine : n.f.: *Petite pièce située derrière une cuisine*; Synonymes : *arrière-boutique, office.*

L'Arrière-Cuisine du Restaurant Arpège est un lieu d'exposition des créations d'Alain Passard.

Situé à quelques mètres de son restaurant Arpège, il lève le rideau sur l'une des facettes du chef dans laquelle son amour pour le « beau geste » s'exprime au delà de la gastronomie.



PALAIS DES BEAUX-ARTS DE LILLE
PLACE DE LA RÉPUBLIQUE - 59000 LILLE

OUVERT :

LU. : 14.00 - 18.00

ME > DIM. : 10.00 - 18.00

FERMÉ LE MARDI, LE 1ER MAI ET LE 14 JUILLET.

7 € / RÉDUIT 4 € / 4 € POUR TOUS À PARTIR DE 16H30 EN SEMAINE
GRATUIT POUR LES MOINS DE 12 ANS ET POUR TOUS CHAQUE PREMIER DIMANCHE DU MOIS.

PROGRAMMATION

MARDI 9 MAI

DÎNER AVEC LES CHEFS DE MANGE, LILLE !

SAMEDI 20 MAI, DE 18H À MINUIT

NUIT DES MUSÉES

MARCHÉ DES PRODUCTEURS

MERCREDI 7 JUIN

RENCONTRE PUBLIQUE AVEC ALEX CROQUET, BOULANGER
LE MEILLEUR PAIN DE FRANCE SELON ALAIN PASSARD

VENDREDI 9 JUIN, 12H30

LES CINQ SENS PAR RÉMI DE VOS DU THÉÂTRE DU NORD

DANS LES SALLES DU MUSÉE, EN ÉCHO À L'OPEN MUSEUM,
LECTURE D'EXTRAITS DE SON OUVRAGE AUTOUR DE LA NOURRITURE ET DES REPAS
PARU EN JUIN 2016 CHEZ ACTES SUD PAPIERS.

MERCREDI 5 JUILLET, 18H30

RENCONTRE PUBLIQUE AVEC ALAIN PASSARD



Contact presse

Mathilde Wardavoir
+33 (0)3 20 06 78 18
mwardavoir@mairie-lille.fr

Palais des Beaux-Arts de Lille

18 bis rue Valmy
59000 Lille
www.pba-lille.fr



Mécène engagé

