



FANTASIE VÉGÉTALE ET GOURMANDE

Quand fleurs et légumes s'emmêlent

du 26 au 30 septembre 2007

Chaque année, en septembre, le Sénat organise, dans le cadre exceptionnel de l'Orangerie du Jardin du Luxembourg et de son exposition d'automne, une manifestation sur un thème proche de l'horticulture, de la botanique ou de l'art des jardins. **Cette année l'exposition a pour thème fruits, légumes et fleurs.**

Dans le cadre de cet événement, Aprifel – l'agence pour la recherche et l'information en fruits et légumes frais, et Interfel – L'interprofession des fruits et des légumes frais, réunit des artistes plasticiens, des chefs culinaires et des diététiciens pour offrir au grand-public un éventail étonnant et gourmand de l'utilisation des fruits et légumes et de l'univers végétal.

L'originalité de cette exposition est de montrer les fruits et légumes hors de leur contexte habituel aussi bien dans la forme que dans le goût.

Les artistes :

▫ Pierre Javelle et Akiko Ida

Akiko IDA et Pierre JAVELLE ont donné naissance aux Minimiams, petits personnages, qui vivent des aventures sur des fruits et des légumes. C'est un monde ludique et drôle qui mélange plusieurs styles photographiques, aux couleurs acidulés et qui nous fait voyager dans des paysages inattendus.

▫ Isabelle Tournoud

Isabelle Tournoud exploite avec délicatesse les richesses de la nature. Au gré de ses rencontres, elle la transforme en parures d'une incroyable présence ou s'amuse à parodier le monde scientifique en créant des végétaux aux propriétés étonnantes!

▫ Hiroko Palmer

Hiroko Palmer revendique la corporalité et son implication dans l'œuvre. Elle noue avec la tradition culturelle japonaise un lien spontané où l'implication du corps dans l'acte créateur revêt une part absolue. Cette importance est d'autant plus vraie qu'elle se confronte à l'environnement dans lequel l'artiste évolue depuis toujours, une réalité rompue à la technologie qui absorbe toute manualité jusqu'à la rendre obsolète. Pour l'exposition d'Orangerie, elle souhaite montrer sa réflexion sur la violence dans la société en détournant son Ours en peau de kiwi.

▫ Emilie di Nunzio Joly

Elle travaille aiguille en avant sur la matière vivante quelle accompagne jusque dans son altération naturelle, et utilise la photographie pour 'en revenir', et témoigner. Ses végétaux brodés peuvent rappeler à la fois les objets d'un art premier, fétiches secs à la respiration évidente, sensibles dans le faire, et les plus précieux de nos ouvrages de dames.

▫ Pascale Peyret

Pascale Peyret photographe plasticienne expose « Green memory » à la fois installation, série photo, une interrogation sur la mémoire : « Green memory » est une cité où la mémoire inerte des circuits imprimés est recyclée en un nouvel espace envahit par la végétation. C'est le cerveau, le système nerveux d'une ville qui se laisse voir, un raccourci fascinant de l'intelligence humaine en symbiose avec la nature.

▫ Jean-Yves Pennec

Le cageot – objet de la vie ordinaire, glané au fil des marchés que l'on pense fragile et sans valeur, pas si sûr

▫ Laurent Hartmann

Primeur designer, Laurent Hartmann réalisera des sculptures sur fruits et légumes

▫ **Thomas Duval**

Thomas Duval est un photographe qui met en avant les symétries, les jeux de lumières, les perspectives, plaçant les Chefs et lui-même au rang d'artistes contemporains.

Outre la dématérialisation de l'assiette et la mise en valeur des produits, l' "âme" la plus secrète des ingrédients apparaît : en transparence, l'œil lit les fibres, met à nu la pureté des produits, leur essence même. Thomas déstructure les plats pour les recomposer en tableaux, en véritables natures mortes contemporaines.

A l'Orangerie, Thomas Duval exposera une série de photos qui se déclinent autour du thème de « La Moitié en fruits et légumes ».

Les chefs :

▫ **Benoît Bordier**

Depuis quatre ans, Benoît Bordier, responsable des pianos de Jean, a choisi, en osmose complète avec Jean-Frédéric Guidoni, son propriétaire, la voie d'une cuisine évolutive et surprenante comme peu de chefs parisiens l'osent. Sa cuisine est « contemporaine et ludique » dans ses énoncés, ses associations et sa présentation.

▫ **Jean-luc Brillet**

Véritable amoureux des fruits et légumes, se passionne tout particulièrement pour les champignons et l'art de la truffe, suite à sa rencontre avec celui qu'il appellera son Maître : Jean-Claude Ferrero.

Après avoir exercé la profession de Chef dans plusieurs établissements (Concorde Lafayette, Le restaurant Jean-Claude Ferrero...) il ouvre son propre restaurant où il transmet toute sa passion pour les produits et son art unique de les marier.

▫ **Dominique Cécillon**

Pierre Dominique Cécillon est devenu chef après avoir fait ses classes aux Wagons Lits d'Orly.

Devenu le bras droit de Joël Robuchon, ils ouvrent ensemble le Concorde Lafayette, avant de le suivre à l'hôtel Nikko. Quand ils se quittent dix ans plus tard, Pierre-Dominique Cécillon ouvre le Nova Park Elysée avec Jacky Fréon, puis prend la place de Chef au Prince de Galles en 1983 où il reste plus de 20 ans.

Ce professionnel, d'origine savoyard, est un adepte d'une cuisine coup de cœur qui exalte le produit, sans paillette ni faux semblant.

▫ **Bruno Viala**

Adepte d'une cuisine ludique, Bruno Viala aime surprendre, se jouer du convenu sans pour autant viser la provocation : « J'essaie de créer des plats qui ne ressemblent pas à ce qu'ils sont (ex : la soupe à la pizza), ou alors qui ne sont pas ce à quoi ils ressemblent (ex, sushi sucrés), j'essaie d'utiliser des supports qui a priori n'ont rien à faire dans un restaurant (ex : fioles de chimie, soliflore, ardoise de toiture....) ». Son jeu favori : « prendre un grand classique et arriver à le faire déguster autrement ».

▫ **Alain Alexanian**

Une étoile au guide Michelin et deux toques au Gault et Millau, fait la part belle aux légumes. Deux grandes tendances s'affrontent en matière de gastronomie : la cuisine traditionnelle de terroir et la cuisine des chefs à l'écoute de l'évolution de la société ; car la cuisine devient un langage.

Grand défenseur des produits bons pour la santé et l'environnement, il a ouvert il y a 2 ans le A. (prononcez "A point"), restaurant bio à Lyon, et signe les menus de la cantine bio du Hi Hôtel de Nice.

Des ateliers culinaires, des ateliers de sculptures sur fruits, de broderies sur légumes, des ateliers pour enfants ainsi qu'un espace d'exposition et de dégustation (bar à jus et surprises de chefs) seront proposés aux visiteurs.

C'est dans ce cadre exceptionnel que nous vous invitons à cette exposition, conçue comme un voyage sensoriel qui devrait enchanter vos yeux, ravir vos papilles et surtout vous surprendre.

**Exposition libre d'accès, de 10 h à 18 h30 (fermeture à 16h30 mercredi 26 septembre)
Orangerie du jardin – rue Guynemer/rue de Vaugirard – 75006 Paris**

Contacts presse :

Agnès Haddad de Siqueira • Responsable relations presse & Relations publiques
Tél. : 01 49 49 15 20 • Portable : 06 80 53 73 42 - email : a.hdesiqueira@interfel.com

Céline Winther • Chargée de communication
Tél. : 01 49 49 15 49 • Portable : 06 72 72 46 78 - email : c.winther@interfel.com

Vanessa Cuing • Assistante de communication
Tél : 01 49 49 15 10 - Email : v.cuing@interfel.com