

EXPOSITION

Dossier de presse



MATIÈRES À MIJOTER

QUI DÉCIDE DE CE QUE L'ON MANGE ?

Du 1^{er} octobre 2021 au 29 janvier 2022
Dans le cadre de la thématique **Alimentation**

VERNISSAGE PRESSE

Judi 30 septembre à 10h et à 12h

13 à table : table d'hôtes artistico-culinaire inédite*

RSVP : virginie.duval@maison-message.fr



*Plus d'infos page 15.

COMMISSARIAT :
AnneSophie Bérard

SCÉNOGRAPHE :
Julie Rothhahn

PRODUCTION :
Artistik Bazaar – Marine Ulrich

ARTISTES :
Studio 31dB
Martin Parr
Ymane Fakhir
Mehdi-Georges Lahlou
Laurent Mareschal
Vincent Olinet
Subodh Gupta
Martine Camillieri
Samuel Saint-Aubin
Azuma Makoto
Julie Genelin
et Françoise Riganti

MATIÈRES À MIJOTER

QUI DÉCIDE DE CE QUE L'ON MANGE ?

Reconnu internationalement comme un droit humain universel, le droit à l'alimentation se définit par l'accessibilité et la disponibilité générale, permanente et durable, à une alimentation digne et satisfaisante. Manger n'est donc pas seulement un acte biologique, c'est aussi un acte social et politique. Le philosophe Michel Serres le qualifiait même d'acte sacré*, affirmant ainsi la nécessité de retirer les produits nourriciers des spéculations boursières. La revendication de telles convictions permet d'imaginer le chemin vers une autonomie alimentaire mondiale. Mais d'autres enjeux fondamentaux sont à considérer pour en assurer la pérennité : celui de la transmission d'abord, qui assure l'acquisition des compétences indispensables à toute indépendance. L'adaptabilité ensuite, qui fait de la créativité et de l'imaginaire des leviers réels d'invention et de transformation. L'humilité enfin, qui induit une faculté à reconnaître ses erreurs autant que ses impuissances. Ces trois enjeux se retrouvent au cœur de tous les processus d'autonomie, à échelle planétaire ou à échelle individuelle, comme en témoigne notre propre expérience intime, lorsque nous basculons de l'enfance vers l'âge adulte... Les œuvres des onze artistes présentés dans cette exposition sont à considérer comme des « matières à mijoter » : c'est-à-dire des éléments de questionnement et de réflexion, capables de nourrir nos pensées individuelles et collectives, pourvu que nous leur accordions un peu de soin et de temps. Dans une scénographie qui joue sur l'immersion visuelle, grâce à des matériaux rappelant ceux de nos cuisines (fonte, inox...), ainsi que sonore (bruits de matériel, de cuisson, de préparation...), nous interrogerons aussi le sens et les répercussions de nos pratiques culinaires. Ainsi, en regardant attentivement le contenu de nos assiettes, nous tenterons d'interroger et de réinventer notre façon de vivre ensemble.

*Interview de Michel Serres réalisée dans le cadre de la première édition du salon « Sortons l'agriculture du salon »

AnneSophie Bérard





Piatto Fondo
Studio 31dB
 2021

(Création *in situ*, coproduction
 MAIF Social Club)

Matière à mijoter n°1

L'intimité de nos cuisines

Si l'alimentation est un sujet essentiel dans le modèle de construction de nos sociétés, dans nos réflexions collectives et dans nos enjeux politiques, culturels et sociaux, c'est aussi un sujet qui renvoie à notre corps, notre quotidien, notre entourage, nos goûts, nos souvenirs. Cette relation, intime et subjective, est intéressante à mettre en perspective avec l'approche plus universelle et sociétale du sujet. Pour tisser ce fil entre les différents axes de l'exposition, le studio français de création sonore **Studio 31dB** a composé une immersion sonore. Véritable parcours narratif, il est pensé comme une promenade poétique au sein de nos usages ordinaires de l'alimentation. On y rencontre des recettes chuchotées, des déglutitions d'aliments, des couteaux qui s'aiguisent ou encore des robinets qui coulent... Au fil des sons, les images se reconstituent pour nous plonger dans le langage invisible de nos cuisines.



31dB est une agence de création sonore parisienne fondée en 2010 par Arsène Lefrançois, Samuel Métivier et Damien Perrollaz. Collectif d'artistes avant tout épicuriens, 31dB questionne le rapport du son aux autres sens. Constituée de musiciens, ingénieurs du son et acousticiens, cette agence intervient dans les mondes du cinéma, de l'audiovisuel, de la musique, de l'art et de la mode en offrant une approche globale de la matière « son ». En 2014 elle intègre le compositeur de musique électroacoustique Francesco Porcellana et concentre son travail sur la mise en espace sonore en portant une attention particulière aux dispositifs de captation et de restitution.



La Foire de l'état de Géorgie, Atlanta, USA, 2010



Le Bon Marché, Paris, France, 2015



Orpington, Angleterre, 2015

© Martin Parr / Magnum Photos

Martin Parr,
10 photographies,
dates variables

Matière à mijoter n°2

La raison de nos bouchées

La façon dont nous nous nourrissons est conditionnée par de nombreux critères : l'endroit où nous nous trouvons, les moyens dont nous disposons, l'offre que l'on nous propose, le temps dont nous disposons. Entrent aussi en jeu des critères plus personnels tels que notre éducation, notre culture, nos valeurs, nos convictions. L'indépendance de nos choix individuels et collectifs est ainsi perturbée par un tissu complexe d'influences, parfois invisibles et inconscientes.

Dans cette sélection de photographies de l'artiste anglais **Martin Parr**, nous voyons des personnes s'apprêtant à manger quelque chose avec les doigts. Leur style vestimentaire, le choix de leurs mets, la façon dont ils le tiennent et ce qu'ils font (ou non) en même temps dressent un panorama singulier de nos multiples identités.

Martin Parr est né à Epsom, dans le Surrey, au Royaume-Uni, en 1952. Lorsqu'il était enfant, son intérêt naissant pour la photographie a été encouragé par son grand-père George Parr, lui-même photographe amateur. Martin Parr a étudié la photographie à Manchester Polytechnic, de 1970 à 1973. Depuis lors, Martin Parr a travaillé sur de nombreux projets photographiques. Il a acquis une réputation internationale pour son imagerie innovante, son approche oblique du documentaire social et sa contribution à la culture photographique au Royaume-Uni et à l'étranger. En 1994, il est devenu membre à part entière de la coopérative photographique Magnum puis de 2013 à 2017 président de Magnum Photos. Le photographe s'est intéressé à la réalisation de films et a commencé à utiliser ses photographies dans des genres différents, comme la mode et la publicité. L'artiste est reconnu internationalement et a reçu de nombreux prix, en 2006 le prix Erich Salomon, en 2008, le prix Baume et Mercier, en 2017 le Sony World Photography Award. Il travaille régulièrement comme professeur de photographie dans les universités et en tant que commissaire d'exposition (New-York Photo Festival en 2008, Brighton Photo Biennial en 2010, exposition Strange and Familiar en 2016). À l'automne 2017, l'artiste ouvre la Fondation Martin Parr à Bristol. On compte à son actif 120 livres publiés sur son propre travail et en a édité 30 autres.



© Martin Parr



©Ymane Fakhir

Handmade
(Graine - Pain de sucre - Pain)

Ymane Fakhir
2011-2012

Matière à mijoter n°3

Le patrimoine de nos gestes

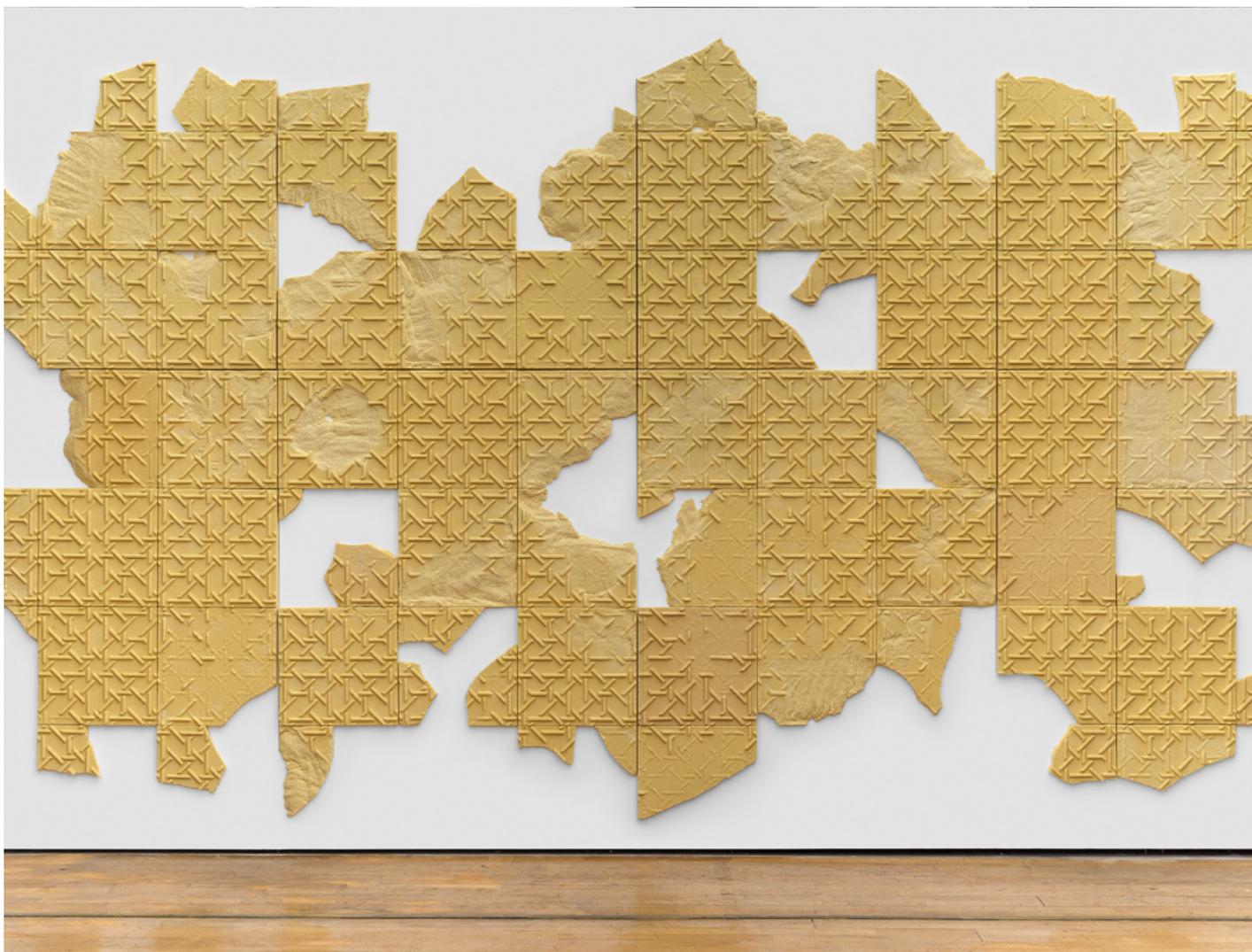
D'une génération à l'autre, dans les cuisines du monde entier, des compétences se transmettent. Cela se traduit par des petits secrets : une manipulation, un ordre, un ingrédient... Pourtant, ces apprentissages dépassent largement le champ de l'anecdote : ils constituent une part de notre patrimoine culturel. La considération de ces passations intimes et discrètes permet de renforcer notre conviction d'être, toutes et tous, les faiseurs et les garants de nos histoires à venir.

Dans cet ensemble vidéo, l'artiste franco-marocaine **Ymane Fakhir** filme les mains expertes de sa grand-mère en train de casser un pain de sucre, pétrir une pâte à pain et égrainer de la semoule. Ces gestes, précis et harmonieux, racontent en silence la transmission d'une mémoire affective.



©Carolle Benitah

Ymane Fakhir est une artiste franco-marocaine. Elle vit et travaille à Marseille. Après une formation à l'École des Beaux-Arts de Casablanca, elle poursuit son cursus à l'École supérieure d'Art d'Aix-en-Provence, puis à l'École nationale supérieure de la photographie d'Arles. Photographe et vidéaste, son langage se caractérise par une certaine « objectivité » du regard. Cependant il s'agit bien d'images construites, de mises en scène à minima. Elle joue avec l'opacité et la transparence des corps et leur capacité à perdurer. La question de la pure image comme substrat de la mémoire, se prolonge aujourd'hui dans des travaux sérigraphiques et des objets conceptuels visant à figurer, à matérialiser des situations et des constructions mentales non représentables. Dans le monde discret mais jamais silencieux d'Ymane Fakhir, les objets semblent au repos. Ils oscillent entre souvenirs et espoirs et nous contemplant. En choisissant de regarder avec tendresse mais aussi une certaine cruauté les artefacts qui hantent nos vies, en désamorçant leur fonction première et vitale, comme pour en lire les vérités cachées, l'artiste s'engage dans une recherche formelle qui questionne l'objet comme rapport social, comme rapport humain. Qu'elle se penche sur la question du mariage, de l'héritage, du soin ou de la disparition, Ymane Fakhir révèle des motifs dont la portée symbolique affleure. Ils portent en eux toute la puissance du don, toute la fragilité de la transmission.



© Hugard & Vanoverschelde

Jannah

2016

Créature pour chaman

2018

Tawb, Mausoleum

fragment

2016

Mehdi-Georges Lahlou

Matière à mijoter n°4

Le poids des présupposés

Les représentations simplifiées d'une identité territoriale nient les complexités, les variations, les multiples qui la définissent. Elles engendrent ainsi des croyances collectives fantasmées et erronées qui invalident la possibilité d'un équilibre interculturel. Le rétablissement des vérités, qu'elles concernent le passé ou le présent d'un territoire, s'avère indispensable au développement d'une pensée internationale solidaire, juste et pérenne.

L'artiste **Mehdi-Georges Lahlou** présente deux sculptures et une installation en matière alimentaire qui charment le regard pour mieux bousculer les apparentes évidences : il met en lumière les clivages et les préjugés engendrés par nos représentations stéréotypées des différences.

Né en 1983 aux Sables d'Olonne, Mehdi-Georges Lahlou vit et travaille entre Bruxelles et Paris. L'esthétique de l'artiste, aussi transversale que sa gamme de supports (photographie, vidéo, sculpture, installations, performances etc.) pose l'individu, le genre et la représentation au fondement de ses œuvres. De ces mises en scènes surréalistes et transgressives des corps et des objets émergent les zones dissimulées des identités.



© Ivan Put



©Tami Notsami

*Ici ailleurs
(pigment noir, café, sumac,
paprika, curry, curcuma)*

Laurent Mareschal
2019

Matière à mijoter n°5

Le sens des responsabilités

La route des épices marque la mise en place d'un commerce mondial de denrées alimentaires orientales au profit de l'Occident. Aujourd'hui, face aux catastrophes éthiques et environnementales engendrées par ce type d'économie, des systèmes d'échanges équitables tentent d'émerger et de garantir à tous les pays leur souveraineté alimentaire, c'est-à-dire le droit de définir par eux-mêmes une politique alimentaire souhaitable, adaptée et durable. En dessinant à même le sol ce grand vortex composé d'épices volatiles, l'artiste français **Laurent Mareschal** nous invite à une expérience à la fois visuelle et olfactive, au sein de laquelle les mirages d'évasion et de voyage se heurtent aux répercussions géopolitiques de nos commerces irraisonnés.



©DR

Laurent Mareschal est né à Dijon en 1975. Il vit et travaille à Paris. Dans ses vidéos, installations et performances, Laurent Mareschal recourt à des moyens inattendus. Au cours de déplacements de contextes symboliques, un geste simple devient le support à une confrontation politique, un jeu se transforme en lutte désespérée contre le temps, une rencontre conviviale autour d'une installation éphémère fait émerger les récits historiques. Entre l'engagement et la subtilité, ses projets trouvent leur force dans l'expérience de ceux qui les partagent. Laurent Mareschal expose régulièrement en France et à l'étranger, son travail a notamment été montré au Victoria & Albert Museum (Londres, Angleterre), au Van Abbe Museum (Eindhoven, Hollande), au CAPC (Bordeaux), au Grand Palais (Paris), au Manege (Moscou, Russie), au Fresnoy (Tourcoing), au Printemps de Septembre (Toulouse), au Musée d'art d'Ashdod (Israël), au Stadtmuseum (Karlsruhe, Allemagne). En 2011, le musée d'Art d'Ashdod a publié son premier catalogue monographique.



©Martin Argyroglo

Commensalisme

Vincent Olinet

2020

(Création *in situ*, coproduction
MAIF Social Club)

Matière à mijoter n°6

La puissance de la mutualisation

On parle de commensalisme lorsque, dans une interaction entre deux êtres d'espèce différente, l'un d'eux retire un bénéfice de cette association sans que cela ne nuise à l'autre. Citons, à titre d'exemple, le moineau se régaland des miettes de nos sandwiches. Ce mode de consommation partagée invite à repenser totalement les notions de possession, de répartition et de biens communs. Que font ces tartines colorées sur les murs, enchevêtrées ou exposées comme des étagères ? Par ce détournement poétique, l'artiste français **Vincent Olinet** imagine un rôle pour son œuvre. Celui qui décidera de s'en emparer pourra ainsi faire de ces tranches de pain un objet capable d'une utilité (une étagère fonctionnelle) sans pour autant nuire au statut de l'œuvre.



©Martin Argyroglo

Né en 1981, Vincent Olinet vit et travaille à Paris. Il est diplômé avec félicitations de l'École Nationale des Beaux-Arts de Lyon en 2005. Il participe à plusieurs résidences, comme à celle de la Rijksakademie, Amsterdam. Il est représenté par la galerie Laurent Godin et son travail est exposé en Europe et dans le monde : au Kunstmuseum de Berne en Suisse, au Kunstmuseum de Wolfsburg en Allemagne, au Lentos Kunstmuseum de Linz en Autriche, à la Biennale de Shanghai... Il remporte plusieurs prix, comme le prix d'Ube pendant sa participation à la Ube Biennale au Japon. Il participe en 2020 au Voyage à Nantes. Ses œuvres sont exposées dans plusieurs collections publiques (Musée d'Art contemporain du Val-de-Marne, MAC/VAL, Fond National d'Art Contemporain, Fond d'art contemporain Paris collection) et chez des collectionneurs privés (L'Oréal, Diane von Fürstemberg...).



©Subodh Gupta

Stov
Subodh Gupta
2013

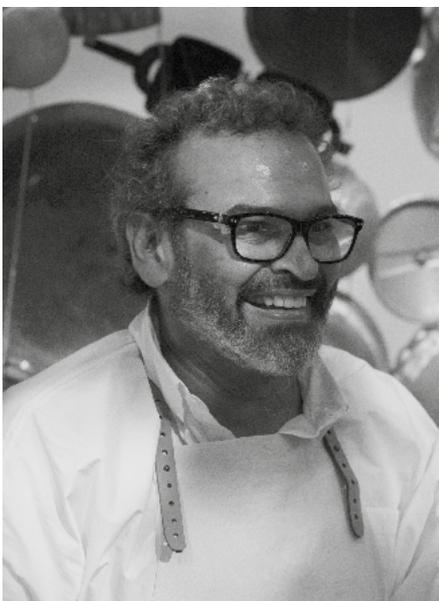
Matière à mijoter n°7

Le paradoxe de la production

Selon un récent rapport des agences de l'ONU *, 690 millions de personnes souffrent de la faim. Pourtant, nous produisons suffisamment de denrées pour nourrir tous les êtres humains. Le problème se situe bien souvent dans les capacités d'approvisionnement et d'accessibilité des pays : les conflits, les inégalités sociales et les catastrophes naturelles constituent les principaux obstacles à l'établissement d'une sécurité alimentaire générale.

L'œuvre présentée de l'artiste indien **Subodh Gupta** se compose d'une cuisinière en fonte sur laquelle s'accumulent des ustensiles de cuisine usagés et vides. Le fourneau, habituellement symbole de foyer et de convivialité, devient ici le totem érigeant les manques et les inégalités qui ne cessent de se creuser au fil du temps.

* Rapport mondial sur l'insécurité alimentaire réalisé en 2020 par la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture).



©Sebastiano Pellion

Subodh Gupta est né en 1964 à Khagaul, dans l'état indien de Bihar. Il vit et travaille maintenant à New Delhi. L'artiste s'intéresse à ce qui disparaît inévitablement dans le processus inhérent à un tel changement. L'utilisation extensive d'ustensiles en acier inoxydable dans ses œuvres d'art codifie la situation socio-économique et culturelle complexe de l'Inde contemporaine. Le travail de Subodh Gupta propulse l'iconographie d'une vie quotidienne banale, précaire dans une autre dimension, sans commune mesure, arrachée à la normalité par sa masse et son volume hors du commun. Avec l'acier inoxydable, Gupta a opté pour un matériau qui évoque des références communes à travers le monde. Ses tableaux de boutiques présentant des casseroles et poêles rutilantes jouent sur ces références et son utilisation d'un matériau fortement ancré dans la mémoire collective renforce son propos. Si ce matériau a vu sa valeur chuter sur le marché depuis son lancement, il continue de susciter l'intérêt des designers haut de gamme, et revient sur le devant de la scène par intermittence depuis l'apogée de l'Art déco. Son travail suscite donc différentes lectures sociales, répondant ainsi à son intention originelle. L'artiste s'empare de différents lectures media, rassemblant des pépites disjointes d'impressions et d'expériences, en une image cohérente, coulée dans du métal, gravée sur une toile ou filmée. La nature intrinsèquement transitoire de la mémoire s'accorde magnifiquement avec l'urgence artistique de préserver pour la postérité les vestiges de ce qui fut vu, entendu, senti, pensé ou cru.



©Martine Camillieri

Souvenir d'enf(r)ance
Martine Camillieri
 2017

Matière à mijoter n°8

L'enjeu de la modération

Actuellement, un tiers de la nourriture produite est perdue avant d'être consommée* ; ce gaspillage se répartit sur toute la chaîne alimentaire, depuis la production jusqu'à la consommation. De telles dérives sont les conséquences directes de notre système de surconsommation. L'émergence de nouveaux modèles de pensée permet d'apprendre à consommer collectivement de façon plus responsable : c'est-à-dire moins, et mieux.

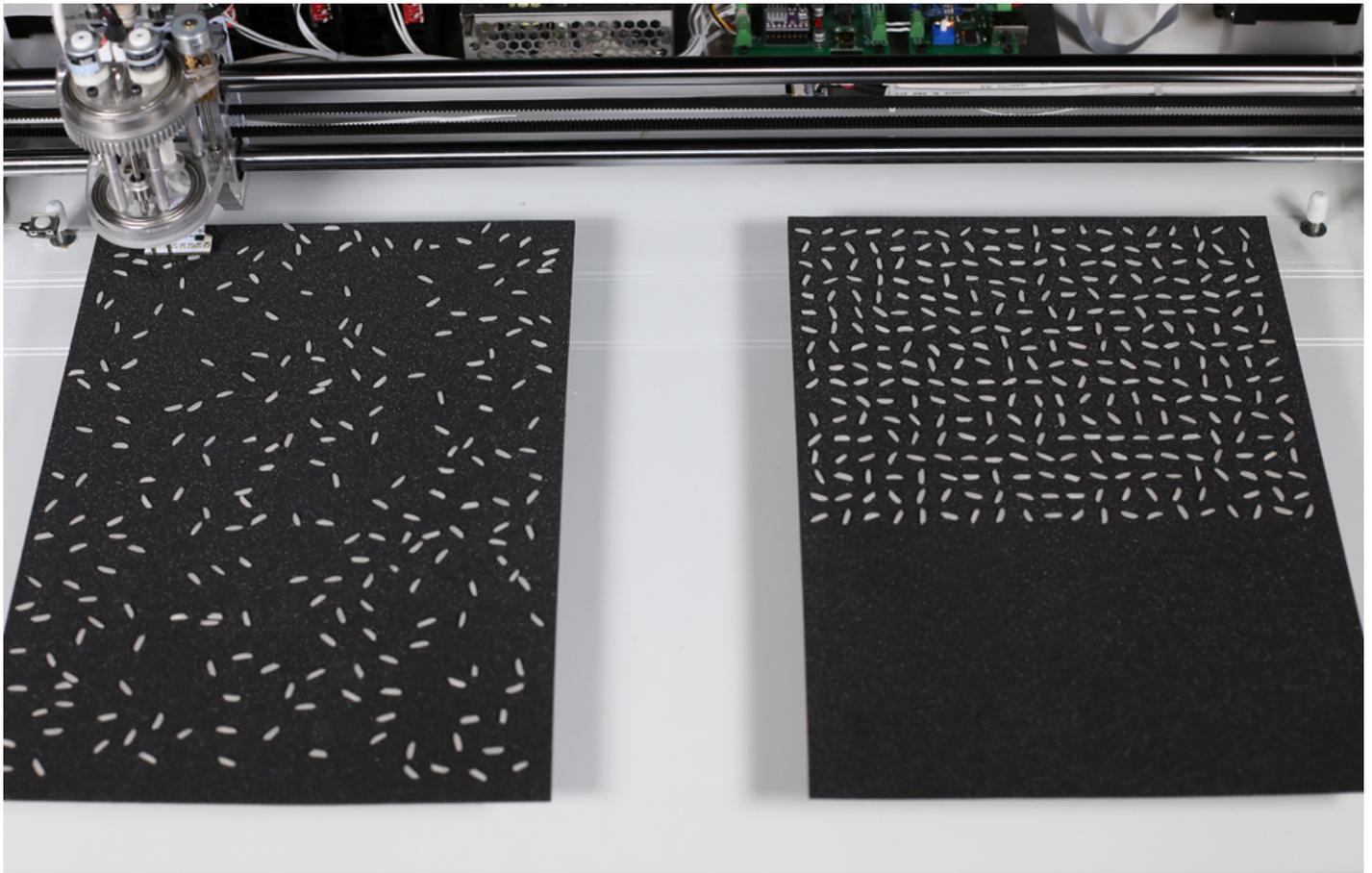
Une fois par an, pendant trois mois, l'artiste française **Martine Camillieri** part en camion sillonner les routes européennes avec le strict nécessaire. L'œuvre exposée est un éloge du peu, mettant en scène le campement improvisé de l'artiste à chaque escale et les recettes qu'elle y invente, en fonction des produits disponibles et de ses souvenirs associés.

* Chiffre issu d'une étude menée par la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture).



©Martine Camillieri

Auteure, plasticienne et scénographe, Martine Camillieri est une artiste de la déconsommation. Depuis 2004, elle expose dans des galeries, musées et centres d'art un travail décalé sous forme d'installations, pointant les phénomènes de notre société de surconsommation. Passionnée par l'univers du comestible, elle prône en cuisine la simplicité, les détournements, l'écologie ludique et bienheureuse.



©Samuel Saint-Aubin

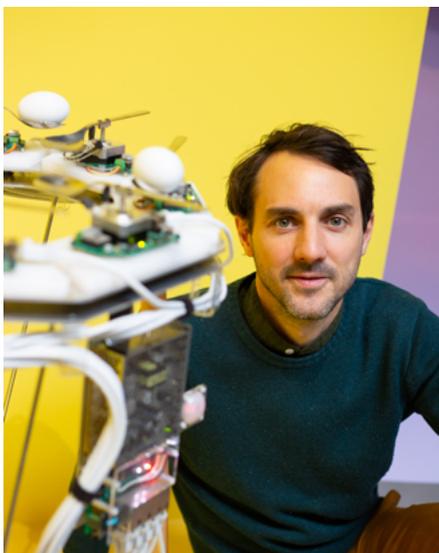
Prosperity
Samuel Saint-Aubin
 2017

Matière à mijoter n°9

L'optimisation des possibles

Le programme de lutte contre la faim développé par la FAO* explique que les gouvernements des pays en développement et la communauté internationale doivent initier, ensemble, une dynamique double : garantir la possibilité d'une croissance agricole locale, et assurer l'accès à de la nourriture pour les personnes sous-alimentées. Cette volonté politique est la seule voie pour atteindre la stabilité économique et sociale dans les pays concernés. Créé par l'artiste canadien **Samuel Saint-Aubin**, *Prosperity* est un dispositif autonome qui réorganise, patiemment, des grains de riz d'une table à l'autre. La sensation de clarté et le gain de place sont indéniables. Armée d'une volonté stable et déterminée, la machine œuvre ainsi à l'optimisation des ressources et à la valorisation d'autres réalités.

* La FAO est l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture.



©Edouard Richard/MAIF

Samuel Saint-Aubin est présent dans le paysage des arts électroniques depuis 2002. Il a collaboré à la production du travail de plusieurs artistes et de collectifs au Québec. Depuis quelques années, il met en avant sa propre démarche de création. Ce technicien en électronique investit les objets du quotidien d'une réalité nouvelle. Il insuffle à ses créations une autre dimension qui va au-delà du réalisme utilitaire de l'objet, en les détournant de leur utilisation première, bouleversant ainsi radicalement notre relation à l'objet. D'une précision sans équivoque, ses œuvres nous mettent directement en relation avec la poésie du quotidien qui se découvre dans la simplicité de l'existence.



©Azuma Makoto

Block Flowers
Azuma Makoto
 2021

(Collection MAIF Social Club)

Matière à mijoter n°10

La considération du vivant

Chaque année, l'ONG *Global Footprint Network* calcule le « Jour du dépassement », date à laquelle les hommes ont consommé l'ensemble des ressources que la planète peut renouveler en une année. En 1970, cet indicateur tombait le 29 décembre. En 2020, il tombe le 22 août, signalant ainsi l'alarmante surexploitation des ressources disponibles.

L'artiste japonais **Azuma Makoto** est fleuriste de métier. Dans ses créations, il capture la beauté des plantes pour les rendre éternelles. Ces temps de vie suspendus sont exposés comme des objets magiques. Face à la fragilité de chaque végétal, nous mesurons notre influence et la nécessité de préserver au maximum la biodiversité de notre Planète.



©Gui Martinez

Azuma Makoto, né le 24 juillet 1976 dans la préfecture de Fukuoka au Japon, est un fleuriste japonais. Devenu artiste floral, il compose des bouquets dans son atelier du quartier Minami Aoyama à Tokyo. Ses œuvres constituées de variétés provenant du monde entier, sont photographiées par Shiinoki Shunsuke. En Juillet 2014, une de ses sculptures florales et un pin bonsaï ont été envoyés dans la stratosphère.



Alphabet silencieux
Julie Genelin
et Françoise Riganti
2020

(Adaptation in situ, coproduction
 MAIF Social Club)



Matière à mijoter n°11

De l'amour dans nos assiettes

Il faut attendre la Renaissance, période marquée par le développement de l'individualisme, pour que l'on abandonne en Europe les écuelles collectives au profit d'assiettes individuelles. Venant du verbe *assidere* (être assis), l'assiette désigne aussi, à cette époque, le fait d'asseoir ses invités à table. Cette nouvelle conception du repas transforme ce moment en un rendez-vous convivial et ritualisé, comme nous le pratiquons aujourd'hui.

L'*Alphabet Silencieux* est un dispositif participatif conçu par les artistes françaises **Françoise Riganti** et **Julie Genelin**. Le public est invité à créer sa propre assiette et à la remplir librement de mots ou de dessins. La formulation des idées et des désirs est une étape essentielle à l'établissement d'actions viables et durables.

Julie Genelin

Franco-autrichienne, Julie Genelin questionne le rapport au temps de nos sociétés à travers ses installations, ses performances et ses éditions d'objets. Cette quête se reflète dans son travail depuis l'obtention de son diplôme des Beaux-Arts de Paris en 2006. Par-delà son parcours individuel, elle fédère autour d'elle une dynamique qui l'a amenée à créer, en partenariat avec d'autres artistes, deux associations : Celeste, fondée en 2005 à Pékin, qui organisait des expositions et des résidences jusqu'en 2012, et le Cercle Chromatique, qui réunit des Alumni des Beaux-arts de Paris depuis 2017. Titulaire d'un DEA en études germaniques, Julie Genelin est aussi traversée par la question du langage. Cette réflexion prend chez elle une forme plastique. Sa pratique artistique et plus particulièrement les deux directions, le temps et le langage, qui la structurent, s'exprime également à travers sa volonté de transmettre qu'elle vit en enseignant à la Via Ferrata, aux Beaux-Arts de Paris, depuis 2016.

Françoise Riganti

Les œuvres de Françoise Riganti témoignent d'autant de rencontres – colorées et singulières - que de divers voyages - réels ou pensés. Ses projets artistiques s'apparentent à des dispositifs empreints d'un certain « art de vivre ». L'énergie de cette artiste curieuse réside dans une approche sensible du monde et des individus qui l'habitent. Depuis 1998, elle produit des œuvres participatives : les Ateliers. Individuel et collectif, l'atelier est autant celui de l'artiste qui crée et conçoit que celui des individus qui y participent et qui travaillent en commun. À partir d'un ensemble de données puisées sur le territoire d'intervention et combinées à différentes techniques artistiques (dessin, gravure, aquarelle, sculpture, installation), Françoise Riganti développe un vocabulaire poétique aux formes simples et aux tonalités justes. Ces différents dispositifs fonctionnent comme des accélérateurs d'émotions. Le processus collectif mis en œuvre dans ses installations, proche de la construction de situations, permet à l'artiste d'inventer de nouveaux « milieux de vie ». Elle est également coordinatrice et enseignante à l'Esaaa-pa d'Annecy.

COMMISSARIAT ET SCÉNOGRAPHIE

L'exposition *Matières à mijoter* souhaite inviter à une certaine effervescence collective. Avec pour ingrédients essentiels le temps, l'espace et le soin, la commissaire **AnneSophie Bérard** et la scénographe **Julie Rothhahn** ont souhaité plonger le spectateur au cœur d'une multitude de réflexions et d'imaginaires, tout en le laissant libre de construire sa propre pensée et ses propres résonances entre les différentes idées partagées.

Afin d'aborder de façon sensible et pertinente le thème de l'autonomie alimentaire, il était primordial pour elles de donner à voir et à entendre une parole diversifiée : c'est pour cette raison qu'elles ont privilégié des œuvres aux médiums et aux esthétiques très différentes, ainsi que des artistes issus de pays, de générations et de milieux hétéroclites. Dans cette exposition, la scénographie est une expérience à part entière : le champ sensoriel associé à la cuisine et à l'alimentation est ici transformé, détourné, réinventé. Les matières, les graphismes et les partitions sonores se mêlent pour enchanter l'espace d'exposition et replacer le jeu, l'humour et la poésie au centre de cette proposition !

AnneSophie Berard - Commissaire / **Julie Rothhahn** - Scénographe



©Edouard Richard/MAIF

Autrice du blog Brèches et curatrice-conceptrice indépendante depuis 2008, AnneSophie Bérard a étudié l'art contemporain aux Beaux-Arts de Rueil-Malmaison puis à l'École Nationale Supérieure des Arts Décoratifs de Paris. Son axe de recherche "Art, Innovation & Société" invite à penser, écrire et concevoir des projets qui valorisent l'art pluridisciplinaire comme levier d'appréhension et de compréhension du monde qui nous entoure. Ses projets protéiformes (expositions, festivals, éditorialisation, workshops, conférences...) emploient toujours le même processus de travail : il s'agit d'écrire une histoire qui se partage et d'engager un processus de réflexion collective afin d'inventer, ensemble, un avenir désirable et durable.



©Julie Rothhahn

Julie Rothhahn pose un regard de designer sur le comestible qui devient matériaux à modeler, mettre en scène, auquel on donne du sens. L'aliment devient alors sensible, parfois affectif, voire transgressif. Son travail se concrétise de différentes manières : installations, performances, scénographies, direction artistique d'expériences comestibles et synesthésiques, collaborations avec les artisans des métiers de bouche, recherches pour l'industrie agroalimentaire et workshop. Lauréate 2009 du Grand Prix de la Création de la Ville de Paris section design. Elle enseigne au sein du master Design et culinaire de l'Esad de Reims.

www.juliehhh.com

AUTRES PROJETS ARTS VISUELS



©Julie Rothhahn

**Jeudi 30 septembre,
vendredi 1^{er}
et samedi 2 octobre
de 10 h à 20 h**

Durée 1 h.

**Vernissage presse
Jeudi 30 septembre
à 10 h et à 12 h**

Durée 1 h.

Horaires et inscriptions pour les publics sur maifsocialclub.fr. Dans le respect des règles sanitaires en vigueur.

13 À TABLE

Julie Rothhahn / Création à la racine

Bienvenue à la table d'hôtes des artistes de *Matières à mijoter*. Pour ouvrir l'exposition, *13 à table* propose de vous la faire découvrir par les yeux, le nez et la bouche. Chaque artiste proposera à 12 convives de découvrir son œuvre, avant de partager un plat au cœur d'un restaurant éphémère installé à l'étage du MAIF Social Club. Cette proposition artistico-culinaire inédite a été imaginée par les artistes, la designer culinaire **Julie Rothhahn** et le duo de jeunes chefs **Création à la racine**. Un moment décalé, poétique et savoureux pour prolonger la réflexion autour des œuvres.

Les artistes qui participent au projet :

Studio 31dB, Ymane Fakhir, Mehdi-Georges Lahlou, Vincent Olinet, Laurent Mareschal, Martine Camillieri, Samuel Saint-Aubin, Julie Genelin et Françoise Riganti, AnneSophie Bérard (commissaire)



©DR

"Création à la Racine" associe deux jeunes chefs talentueux : François Veltin et Mehdi Favri, qui après avoir fait leurs armes dans les plus grandes maisons soufflent un vent de fraîcheur dans l'univers poussiéreux du traiteur et plus largement de la création culinaire. Convaincu que l'expérience est globale, ils impulsent concept, sens, poésie, décalage et émotion au cœur de leur propositions gustatives.

VISITES DE L'EXPOSITION

Plus d'informations sur les jours et horaires des visites sur notre site maifsocialclub.fr



©Martin Parr / Magnum Photos

LES VISITES ADULTES

Durée 1 h

Encore mieux que *Top Chef* entre amis, une visite de l'exposition *Matières à mijoter* ! Une manière ludique de découvrir 11 artistes engagés dans le droit à l'alimentation à travers une scénographie immersive où les différents sens seront sollicités.

LES VISITES FAMILLES

Durée 1 h

À partir de 5 ans

Les visiteurs se transforment en « matières à mijoter » le temps d'une visite en famille avec notre médiatrice. Ils déambulent dans une scénographie immersive où les matières, les odeurs, les sons les plongeront au cœur de l'univers culinaire. De quoi ravir les petits et les grands gourmands. Chaque enfant se verra remettre un livret jeux qu'il pourra faire après la visite pour redécouvrir les œuvres en s'amusant.

LES VISITES DES TOUT-PETITS

Durée 30 min

De 2 à 5 ans

Les tout-petits pourront profiter d'une mini-visite guidée à la rencontre des œuvres et des installations de l'exposition propices aux découvertes. Durant cette visite multisensorielle, les parents pourront partager un moment privilégié au cœur de l'expo avec vos enfants. Notre médiatrice les guidera pour découvrir les œuvres tout en douceur, par le corps et le jeu !



©Véronique Vernet



©Lila Djeddi

Jeudi 7, 14, 21
et 28 octobre
et jeudi 4 novembre
de 19h à 20h30

Durée 1 h.

Tarif : 7 euros*.

Proposition pour 10 personnes,
6 œuvres et 6 bouchées.

*Ces visites, à jauge limitée, sont sur réservation impérative. Un tarif de 7 euros s'applique pour éviter les annulations tardives et le gaspillage alimentaire. Ce tarif inclut à la fois la visite mais aussi les bouchées et éventuelles boissons.

LES VISITES GUSTATIVES DE L'EXPOSITION MATIÈRES À MIJOTER

Dans le cadre de *Matières à mijoter*, les visites gustatives sont de retour. Des visites à deux voix : une voix artistique portée par **Mathilde**, médiatrice du lieu, et une voix culinaire portée par **Lila Djeddi**, auteure des livres *365 jours de cuisine gourmande et solidaire* et *Manifeste pour une petite cuisine engagée*. Les visiteurs sont amenés à découvrir les œuvres, mais aussi à les manger, ou plutôt à déguster l'interprétation culinaire qui en aura été faite.

Réservations sur maifsocialclub.fr



©Yohanne Lamoulère

Exposition du 3 au 18 septembre

Entrée libre.

Le projet *La vie des objets* est réalisé en partenariat avec la Fondation Abbé Pierre et le festival *C'est pas du luxe !*

LA VIE DES OBJETS

Mohamed El Khatib et Yohanne Lamoulère

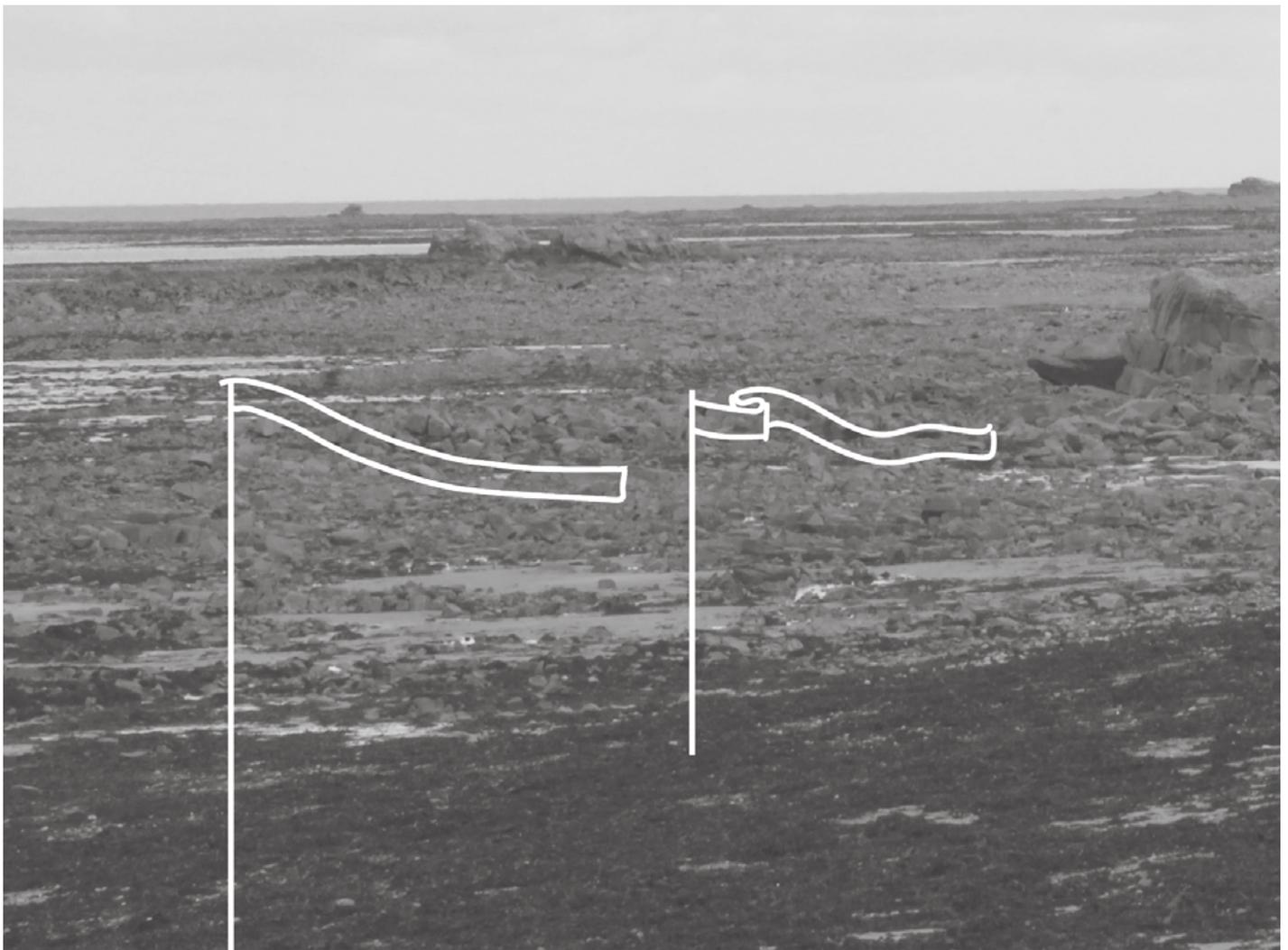
La vie des objets est une création de **Mohamed El Khatib** et **Yohanne Lamoulère** qui interroge l'attachement aux objets, dans des situations de précarité. Cette exposition est la trace d'une résidence longue effectuée par les deux artistes au sein de Centres d'Hébergement d'Urgence. À chaque endroit, Mohamed El Khatib et Yohanne Lamoulère ont pris le temps de questionner l'attachement, à travers un travail d'écriture, de photographies et de vidéos.

Ce projet a déjà donné lieu à une publication (disponible sur maifsocialclub.fr) et prend la forme d'une exposition sur les murs du MAIF Social Club. Elle sera ensuite présentée à Avignon dans le cadre du festival *C'est pas du luxe !* En partenariat avec la Fondation Abbé Pierre du 23 au 26 septembre.

“ Cette galerie que nous avons constituée porte la marque de la fragilité, celle des propriétaires de ces objets précaires, mais aussi notre fragilité commune, qui se réfugie dans des bibelots rassurants auxquels on s'attache. Plus qu'une vanité, ces objets incarnent alors parfois une biosphère toute personnelle, une trace d'identité, un souvenir familial qui nous relie à l'enfance.

Ces objets ordinaires qui nous habitent et que nous habitons constituent un théâtre qui recèle secrets, dévotions et fantasmes. Il permet de passer les vies minuscules au miroir grossissant, de renverser la donne entre l'infiniment petit et l'infiniment grand, et d'avoir la liberté de définir ce qui pour nous, définitivement, a de la valeur. ”

Mohamed El Khatib



©Bérenère Brault

Exposition
du **1^{er} octobre 2021**
au **29 janvier 2022**

Entrée libre.

« L'EXPO EN ÉCHO »

De mer et d'eau douce

Une exposition réalisée avec le master Design et culinaire de l'Esad de Reims. Cette exposition présente les réflexions prospectives et poétiques des étudiantes du master Design et culinaire de Reims autour des algues. Les projets exposés inventent un mieux partagé de ce que la mer peut offrir. Ils invitent tour à tour à comprendre des processus de transformation, redécouvrir des traditions, se laisser guider dans une promenade informative et gustative, partager une expérience esthétique et sensorielle, goûter et comprendre le pouvoir nutritif et guérisseur des algues.

Sont exposées **Emma Vergne, Chloé Chevron, Agathe Gerbaud, Bérenère Brault, Estelle Sage**, accompagnées par **Germain Bourré et Julie Rothhahn** coordinateurs du Master et **Georges Ribeiro** chef de cuisine.

Le master Design et culinaire cultive les problématiques de la création du matériau comestible et du champ de l'alimentation de façon transversale et globale. Il introduit le vivant dans la formation de designer, le quotidien le plus intime, le plus partagé, et considère que manger est un art : installation, performance, expression plastique font partie du design culinaire expérimenté à l'Esad. Mais il s'agit aussi d'un design, qui touche à une thématique sociétale forte, qui engage notre avenir.

<https://designculinaire.esaddereims.fr>



QUI SOMMES-NOUS ?

Tiers-lieu situé au cœur du quartier du Marais à Paris, gratuit et ouvert à tous, le MAIF Social Club questionne l'innovation sociale à travers une programmation artistique pluridisciplinaire et paritaire. Expositions, spectacles, débats d'idées, ateliers pour petits et grands, espace de travail, café avec des produits locaux et de saison, participent à la richesse du lieu. MAIF Social Club, c'est aussi une boutique physique et en ligne de produits engagés.

NOTRE DÉMARCHE

« À tous et à toutes »

MAIF Social Club se veut un lieu de cultures et de vies ouvert à tous et à toutes. Toutes nos propositions sont gratuites (expositions, visites, spectacles, débats d'idées, ateliers), et nous organisons des accueils spécifiques et sur mesure en fonction des besoins exprimés des publics. Nous travaillons main dans la main avec les structures relais que sont les institutions scolaires et associatives impliquées dans le champ social. Nous collaborons avec de nombreux partenaires dans une démarche de mutualisation de projets et de publics.

« Par tous et par toutes »

La programmation se construit autour de thématiques semestrielles, incarnées par des formats variés qui permettent d'adresser des publics différents. Elle veille à faire respecter la parité et la pluridisciplinarité des projets artistiques. Soucieux de visibiliser les artistes émergents et contemporains, le MAIF Social Club s'engage à produire pour chaque exposition des pièces.

« Prière de toucher les œuvres »

Plaisir et acquisition de connaissances sont au cœur du projet du MAIF Social Club, qui travaille des propositions artistiques présentant différents niveaux de lectures pour que tous et toutes puissent à la fois s'amuser et apprendre lors d'une visite. Pour cela, le MAIF Social Club propose à ses usagers d'interagir avec les œuvres, et d'expérimenter de nouvelles relations à l'art qui mobilisent l'émotion et les 5 sens. Livret jeux et documents de visites sont des supports de médiation sur lesquels nous nous appuyons pour permettre une approche ludique et donner des clés de compréhensions complémentaires. Le MAIF Social Club travaille à minimiser son impact écologique, et teste constamment de nouvelles pratiques et nouveaux usages. Nos fournisseurs et prestataires s'engagent à respecter une charte éthique précise. L'ensemble des matériaux que nous utilisons est recyclé et/ou issu de l'économie circulaire. Cette préoccupation engage l'ensemble de nos activités, dont le café et la boutique.

LE LIEU DE VIE

» LE CAFÉ

Boissons et restauration bio et locale.
Plus d'infos sur maifsocialclub.fr.



» LA BOUTIQUE

Le MAIF Social Club, c'est aussi une boutique physique et en ligne de produits engagés.
Plus d'infos sur maifsocialclub.fr.



» ESPACE DE COWORKING

En accès libre aux horaires d'ouverture du lieu.

» LA BIBLIOTHEQUE

4000 références d'ouvrages à consulter sur place.

CONTACT PRESSE

Virginie Duval de Laguerce

Maison Message - Agence de relations presse

virginie.duval@maison-message.fr

+33 (0)6 10 83 34 28

CONTACT LIEU

Marie Thomas

MAIF Social Club - Chargée de communication

marie.thomas@maif.fr

+33 (0) 1 44 92 50 95

INFOS PRATIQUES

Lieu et exposition en entrée libre

⌚ Horaires du lieu

Le lundi et samedi de 10 h à 19 h.

Du mardi au vendredi de 10 h à 20 h 30,
sauf le jeudi de 10 h à 22 h.

Fermeture les dimanches et jours fériés.

📍 Activités et réservation sur
maifsocialclub.fr

📍 **MAIF Social Club**
37 rue de Turenne, Paris 3^e

☎ **01 44 92 50 90**



**C'EST PAS DU
LUXE !**

ESAD ÉCOLE SUPÉRIEURE
D'ART ET DE DESIGN
DE REIMS

