

# PERFORMANCES CULINAIRES

## C'EST L'ENTRÉE !

**Samedi 26 mars**

La Maison des arts plastiques Rosa Bonheur devient un étrange repaire d'artistes qui explorent nourriture et cuisine. Suspension de casseroles, liqueurs à déguster, fabrique de monstre en pain... Les chemins d'expérimentations sont multiples et interrogent aussi bien le vivant, la nature, la société de consommation que la convivialité du repas.

Tout commencera le 26 mars avec une immersion ludique et festive dans l'exposition, à travers une déambulation artistique et culinaire.

## Performances artistiques et culinaires.

### Beta ni crue ni cuite

Karine Bonneval nous propose une dégustation dans des contenants façonnés en terres agricoles (avec vernis alimentaire), pour échanger autour de la betterave dans tous ses états, et de la lactofermentation. Réalisée en collaboration avec Clément Voisin, professeur de cuisine.



### Tel un geste en cuisine

L'artiste Marjorie Brunet vous invite à participer à la création d'une œuvre artistique et culinaire au cœur de l'exposition. Le public est invité à faire littéralement « œuvre commune ».

### Hors Gel

**Hors gel** est une proposition qui poursuit une série d'installations culinaires de Fanny Maugey (Hors Champs, Hors d'Eau, Hors Sol, Hors Œuvre etc.) Elle invite Lucie Malbéqui pour l'occasion.

Conçues à 4 mains, les céramiques (verres, bols, coupelles, outils, bouteilles, suspensions) sont le fruit de plusieurs temps de travail à la Maison des arts plastiques Rosa bonheur. La vaisselle organique, géométrique, ou parfois élémentaire, accueillera des préparations culinaires du restaurant In Vino Tapas. Les deux plasticiennes qui habituellement cuisinent elles-mêmes pour leurs installations, confectionneront des agapes sucrées (chocolat, cailloux volcaniques, gressins) ainsi que des liqueurs, vins et sirops.



### Le pain Minotaure

Réalisé par Hélène Barrier en collaboration avec la Ferme du Saut du loup et les élèves de la classe Bac pro alimentaire du Lycée Pauline Rolland. Hélène imagine un Minotaure en pain, à dévorer ensemble lors d'un rituel particulier, où les entrailles de la bête seraient fruits et légumes, des poumons en chou-fleur, un cœur de fraise, un sexe en piment rouge.



### Pomme d'apyge

La performance culinaire réalisée par Emma Bourgin fait référence à l'œuvre du même nom consistant en une série d'empreintes de dessous de pommes en cire d'abeille. Pour la performance, une sélection de fruits et légumes de saison achetés au marché de Chevilly-Larue le matin-même seront trempés dans la cire d'abeille de la même manière que les pommes de l'œuvre proposée dans l'exposition. Les jus des différents fruits et légumes seront ensuite extraits, puis servis dans les moitiés d'empreintes en cire d'abeille.

