

DE
L'ART
ET
DU
CHOCOLAT

Il est important d'avoir des rêves d'enfant assez grands
pour ne pas les perdre de vue lorsqu'on les poursuit.

Oscar Wilde

PATRICK ROGER INVENTE.

Patrick Roger s'invente,
et se réinvente !

Le nouvel espace de la place de la
Madeleine qu'il a voulu, conçu, dessiné,
réalisé... est une véritable mine.

Mine de Chocolat avant tout,
mais aussi mine de formes, matières,
couleurs... qui accueille tant les
collections de miniatures à déguster
que les sculptures de chocolat, mais
aussi de bronze ou d'aluminium,
véritable passion de l'artiste
chocolatier.

Tout est beau et bon à voir, à toucher ou à
manger, puisque tant qu'il y a du Chocolat
chez Patrick Roger, il y a de l'Art !

L'espace lui-même est un cocon
d'alvéoles d'aluminium brut, hymne à
l'éternelle nature et aussi aux abeilles
que l'artiste vénère et cultive pour leur
miel bien sûr, mais aussi et toujours
dans le souci d'une biodiversité si
indispensable à préserver notre belle
et généreuse planète.

L'espace est doux, enveloppé de
formes courbes, un peu comme une
bulle d'oxygène au cœur de la ville,
une sphère à rêver et à déguster, une
planète exclusivement dédiée à l'Art et
au Chocolat !

Trois niveaux pour nous étonner,
nous transporter, nous perdre, dans le
fabuleux monde de Patrick Roger...

De la mine - au sous-sol - aux parois
recouvertes de chocolat brut, et qui,
telles des pépites, expose une sélection
de sculptures en bronze et en aluminium
aux lignes étonnantes...

En passant par le rez-de-chaussée
dédié au plaisir de la dégustation et
des collections de bonbons aux saveurs
précieuses et inédites ; *l'est ici toute la
palette du chocolatier qui s'exprime en
une variation de gammes incroyables,
comme autant de sculptures
miniatures ciselées dans la matière
même du goût !*

Pour finir au premier étage par les
dernières créations, sculptures taillées,
façonnées par le maître dans la matière
même du chocolat...

Un "arbre racines" géant traverse le
tout, perce les étages, émergeant des
profondeurs de la terre pour atteindre
la lumière, et sur lequel une armée
de singes semble nous observer, nous
narguer, nous inviter à partager avec elle
les plaisirs de la création !

Patrick Roger a réuni pour nous, au
cœur de Paris, dans cet incroyable espace
de la Madeleine, la quintessence de
son travail, tout ce qu'il aime à créer, à
transformer, un mélange un peu fou d'Art
et de Chocolat, de formes insensées et
d'excellence du goût, un parcours des sens
et dans tous les sens, qui n'appartient qu'à
lui, et qu'il nous offre ici pour la première
fois de manière aussi radicale et globale.

*I was made for loving you** quelle plus belle déclaration d'amour pour ce mordu, ce fondu total de chocolat, qui s'est abandonné corps et âme à la noble matière depuis sa première rencontre, véritable coup de foudre dans l'atelier d'apprentissage de ses 16 ans.

Depuis ses débuts, il y a presque 30 ans, Patrick Roger a révolutionné la planète chocolat, en faisant basculer ce nouvel or noir dans la sphère de l'Art, en transformant purement et simplement ces précieuses miniatures en chocolat en œuvre unique à déguster avec vénération.

Sculpteur avant tout, artisan du goût et ouvrier de l'extrême, il crée sans compter en s'attaquant à cette matière qu'il a choisie, ou qui l'a choisi, pour inventer chaque jour de nouvelles formes, repousser sans cesse et plus loin les limites du chocolat.

Il est homme qui marche, l'homme qui court toujours et encore, en quête de ce plaisir à vivre et à offrir, de cette transformation d'une matière aussi noble dans sa forme que par son goût et avec laquelle il n'arrête pas de nous surprendre.

* Tube des années 70 du groupe Kiss

15 NOVEMBRE 2012, RETENEZ LA DATE
PATRICK ROGER
A BEL ET BIEN
PRIS LA MADELEINE !

3 place de la Madeleine, Paris 8^e