

#01

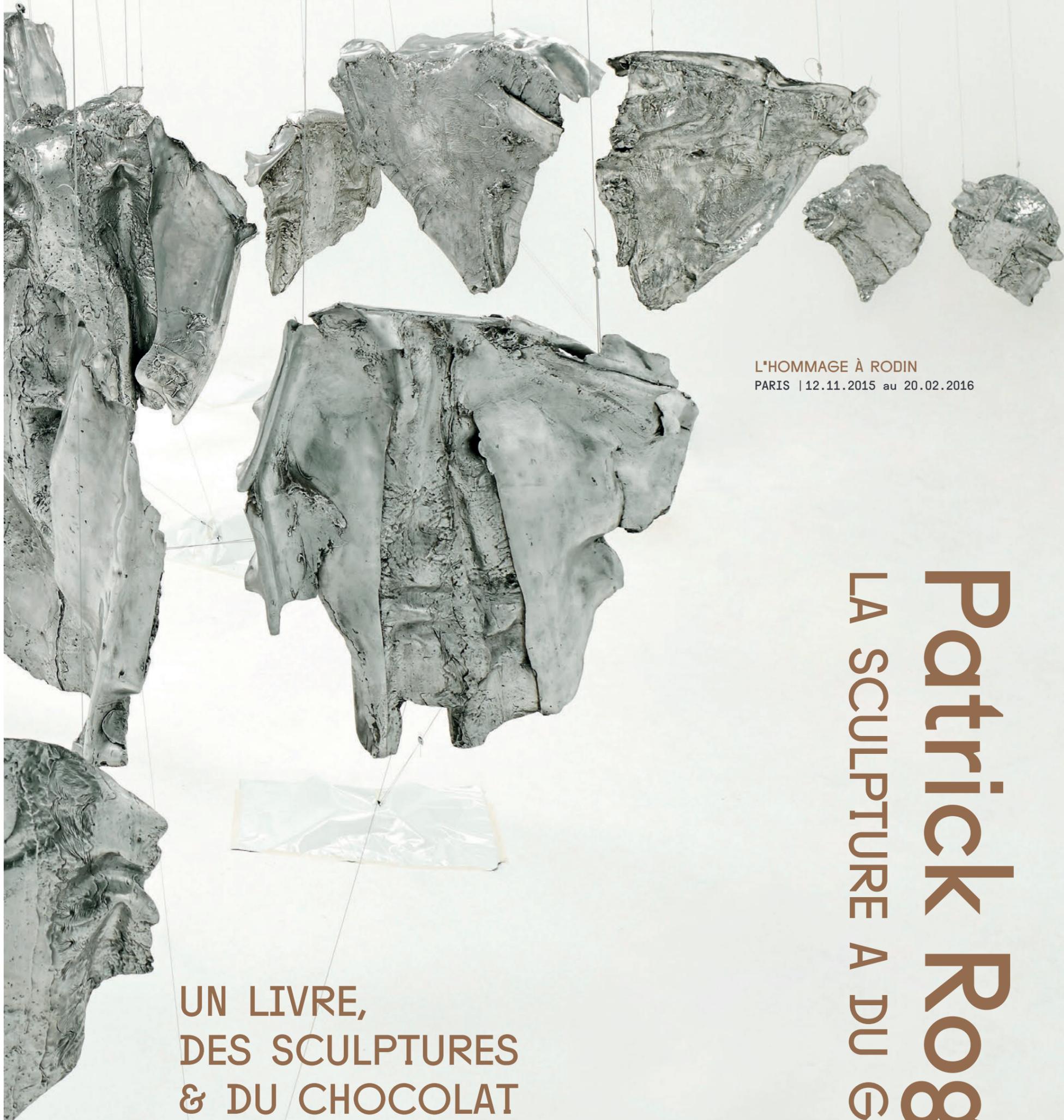
L'ATELIER DE PATRICK ROGER
PARIS | 07.12.2015 au 03.01.2016

L'HOMMAGE À RODIN
PARIS | 12.11.2015 au 20.02.2016

Patrick Roger

LA SCULPTURE A DU GOÛT

UN LIVRE,
DES SCULPTURES
& DU CHOCOLAT



L'art du chocolat devient
l'Art tout court !
Une extension du domaine
de la matière et du
goût, un état plus qu'un
statut. C'est ainsi que
s'est construite une
oeuvre, à la fois forte
et vivante, parce que
très personnelle, celle
d'un sculpteur singulier,
un chocolatier de
l'extrême !

Patrick Roger

LA SCULPTURE A DU GOÛT

UN LIVRE,
DES SCULPTURES
& DU CHOCOLAT

UNE ŒUVRE - UN LIVRE !

Chocolatier sculpteur, ou sculpteur chocolatier ?

Plus qu'un simple catalogue, il s'agit d'un livre original et très personnel, pensé et dessiné par Patrick Roger, à la couverture rognée à vif et relié avec coutures apparentes, qui retrace près de 15 ans de sculpture.

Tout commence par une rencontre avec la matière, un véritable corps à corps avec cet or noir que l'on dit quasiment indomptable. Plus que Patrick Roger découvrant le chocolat, c'est le chocolat qui le révèle à son talent créatif, l'entraîne à explorer le monde infini du goût, mais aussi encore plus loin, l'incroyable univers des formes. La passion est dévorante, de cet amour du chocolat qui s'abandonne à sa main, à son geste, son couteau, sa corne, pour renaître en un nouveau sujet. De l'animalier à la pure abstraction, d'une savante construction au modelage parfois instinctif, quasi sauvage, il n'aura de cesse de repousser les limites de la sculpture, pour qu'à chaque nouvelle œuvre émerge un monde toujours plus intime et toujours plus captivant.

Viendra le temps du bronze, l'envie ou le besoin de pérenniser l'œuvre. De chocolatier devenir sculpteur. Et l'incroyable ballet commence, des moules en silicone qui envahiront l'atelier, au travail de fonderie et à la parfaite restitution des formes. L'art du chocolat devient l'Art tout court ! Une extension du domaine de la matière et du goût, un état plus qu'un statut. C'est ainsi que s'est construite une œuvre, à la fois forte et vivante, parce que très personnelle, celle d'un sculpteur singulier, un chocolatier de l'extrême !

Aujourd'hui, l'heure est à réunir la presque intégralité des œuvres dans un ouvrage unique qui puisse témoigner de leur richesse et de leur diversité. Plus qu'un simple catalogue, il s'agit d'un livre original et très personnel, pensé et dessiné par Patrick Roger, à la couverture rognée à vif et relié avec coutures apparentes, qui retrace près de 15 ans de sculpture. Préfacée par Catherine Chevillot, directrice du Musée Rodin, « *La Sculpture a du goût* » est une véritable monographie qui réunit plus de 150 sculptures à travers des images signées Michel Labelle, Hughes Dubois et Laurent Dupont. Un texte de Jean-Marc Dimanche introduit le travail de sculpture de Patrick Roger, de son corps à corps avec la matière, en passant par les opérations de moulage, jusqu'à la fonte du bronze ou de l'aluminium.

LA SCULPTURE A DU GOÛT

Ouvrage de 268 pages - format 220 x 330 mm

Préface Catherine Chevillot, directrice du Musée Rodin

Texte Jean-Marc Dimanche

Photographies Michel Labelle, Hughes Dubois, et Laurent Dupont

Patrick Roger Éditions

Sortie prévue fin septembre 2015



© photo Laurent Dupont





LA SCULPTURE A DU GOÛT

Musée Rodin - 12 novembre 2015

L'Homage à Rodin de Patrick Roger est sans doute, bien au-delà du sujet ou de la forme, une sorte d'aboutissement dans l'Œuvre du chocolatier, qui combine ici les différentes variations de son art.

175^e anniversaire de la naissance d'Auguste Rodin, mais aussi et surtout réouverture du Musée Rodin, rue de Varenne à Paris, après une rénovation complète des salles et une nouvelle mise en lumière des œuvres. À l'invitation de Catherine Chevillot, directrice du lieu, Patrick Roger a créé une sculpture en chocolat en hommage à Rodin, qui sera exposée pendant quatre mois dans le hall d'accueil du musée.

C'est en comparant le travail de Patrick Roger sur la matière chocolat, au rapport d'Auguste Rodin avec la terre, ou le plâtre, qu'est née l'idée d'exposer un chocolatier dans ce temple dédié à l'un des plus grands génies de la sculpture. Des matériaux que tout oppose, l'aspect, la couleur, l'odeur, les composantes physiques comme les propriétés mécaniques, mais que tout rapproche également, dans cette étonnante malléabilité qui en font des pâtes à modeler, sculpter, restituer le vivant au delà du simple travail de la forme.

Et puis, quand Catherine Chevillot évoque la sculpture du goût, ou le goût pour la sculpture, elle pense bien sûr au travail qui n'a pas peur de la pâte et de la coulure, à ce travail de l'homme sur la matière brute, qui verra sortir et naître du chocolat des volumes qui chanteront sous la lumière, un univers inhabituel.

Peut-être y voit-elle aussi la même passion, la même démarche qui évite les normes convenues, Rodin qui invente en reprenant sans cesse ses formes, assemblant, agrandissant, fragmentant dans un processus expérimental, quand Patrick Roger, autodidacte en matière d'art, deviendra, lui, un chocolatier hors pair, un extraordinaire sculpteur du goût.

Œuvre monumentale s'il en est, et tout particulièrement pour une sculpture en chocolat, « l'Homage à Rodin » de Patrick Roger est sans doute, bien au-delà du sujet ou de la forme, une sorte d'aboutissement dans l'œuvre du chocolatier, qui combine ici les différentes variations de son art. Que ce soit à travers le travail de plis, ou dans cette incroyable maîtrise des volumes et des effets de surface, cette célébration prend ici valeur d'éloge à la sculpture traditionnelle, face à l'avènement grandissant des techniques d'imprimante 3D qui envahissent le monde de l'art.

Patrick Roger, sculpteur par effraction ?

Là est la question que pose Catherine Chevillot, en accrochant cette « sculpture du goût » dans le hall d'accueil du Musée Rodin, à cet instant symbolique de la réouverture des lieux. Une manière aussi selon la conservatrice des lieux de « redonner goût à la sculpture » à un public chaque jour plus éloigné d'un geste essentiel, celui de l'homme face à la matière.

L'HOMMAGE À RODIN

Réouverture du Musée Rodin 12 novembre 2015

Installation d'une œuvre monumentale de Patrick Roger dans le hall du Musée Rodin 79, rue de Varenne 75007

Exposition du 20 octobre 2015 au 20 février 2016

AUGUSTE RODIN

Balzac, étude de nu C

inv. S.177 - plâtre 128, 50x52x62 cm

© musée Rodin (photo Christian Baraja)

LA RENCONTRE DE L'ART ET DU CHOCOLAT

L'Atelier de Patrick Roger - 07 décembre 2015 / 03 janvier 2016

Imaginez un espace hors du temps, qui le temps des fêtes, propose une sélection d'une cinquantaine de sculptures du maître chocolatier, et soit tout à la fois un lieu de vie, un lieu de goût.

Imaginez une galerie d'art en plein cœur du Marais, en bordure de la célèbre Place des Vosges, qui réunisse pour la première fois les deux passions de Patrick Roger, l'art de la sculpture et celui du goût.

Imaginez un lieu d'exception pour accueillir toutes ses œuvres incroyables, qu'elles soient en chocolat, ou bien coulées dans le bronze ou l'aluminium, belles à manger, ou bien simplement sublimes à voir ... et à toucher !

Imaginez un espace hors du temps, qui le temps des fêtes, propose une sélection d'une cinquantaine de sculptures du chocolatier, et soit tout à la fois un lieu de vie, un lieu de goût.

Quatre semaines durant, s'y installera un atelier, incroyable Factory dédiée au chocolat, mais aussi y seront données des conférences autour de l'art de sculpture et du goût, ou bien dressées quelques soirs des tables de chefs pour d'inédites expériences culinaires, sans oublier un parcours « arty » tout spécialement créé pour les enfants.

L'Atelier : un espace dédié à la fabrication du chocolat dans lequel le visiteur pourra voir se réaliser sous ses yeux quelques merveilleuses sculptures et sujets à croquer des yeux... et aussi et surtout à déguster.

Le comptoir : un espace vente où seront proposés les célèbres coffrets, la collection des classiques et des toutes dernières miniatures de Patrick Roger, à s'offrir ou à offrir.

Le parcours « Arty Kids » : un parcours ludique autour de la sculpture et du goût pour le plaisir des petits et même des plus grands !

Les tables carrées : quatre tables ouvertes à la discussion animées par des personnalités venant de différents univers, l'art, le goût, mais aussi la philosophie, le parfum, le jardin, le sport... qui échangeront avec Patrick Roger autour de la sculpture et du goût.

Première table carrée. La sculpture a du goût, dirigée par Catherine Chevillot, directrice du Musée Rodin.

Programme détaillé dès fin septembre.

Les dîners « Arty Good » : quatre dîners privés auxquels Patrick Roger conviera quatre chefs d'exception, quatre complices du goût, pour quatre expériences culinaires tout autant qu'artistiques.

Premier dîner arty. Bart de Pooter chef deux étoiles de la Pastorale (Anvers – Belgique).

Programme détaillé dès fin septembre. Sur réservation uniquement.

Patrick Roger n'aime rien tant que sculpter le chocolat, nous surprendre toujours de nouvelles formes et d'étonnantes saveurs. Dans ce lieu insolite et dédié à l'art, il nous invitera à une véritable expérience sensorielle, concrétisation de son art de transformer comme personne la matière et le goût.

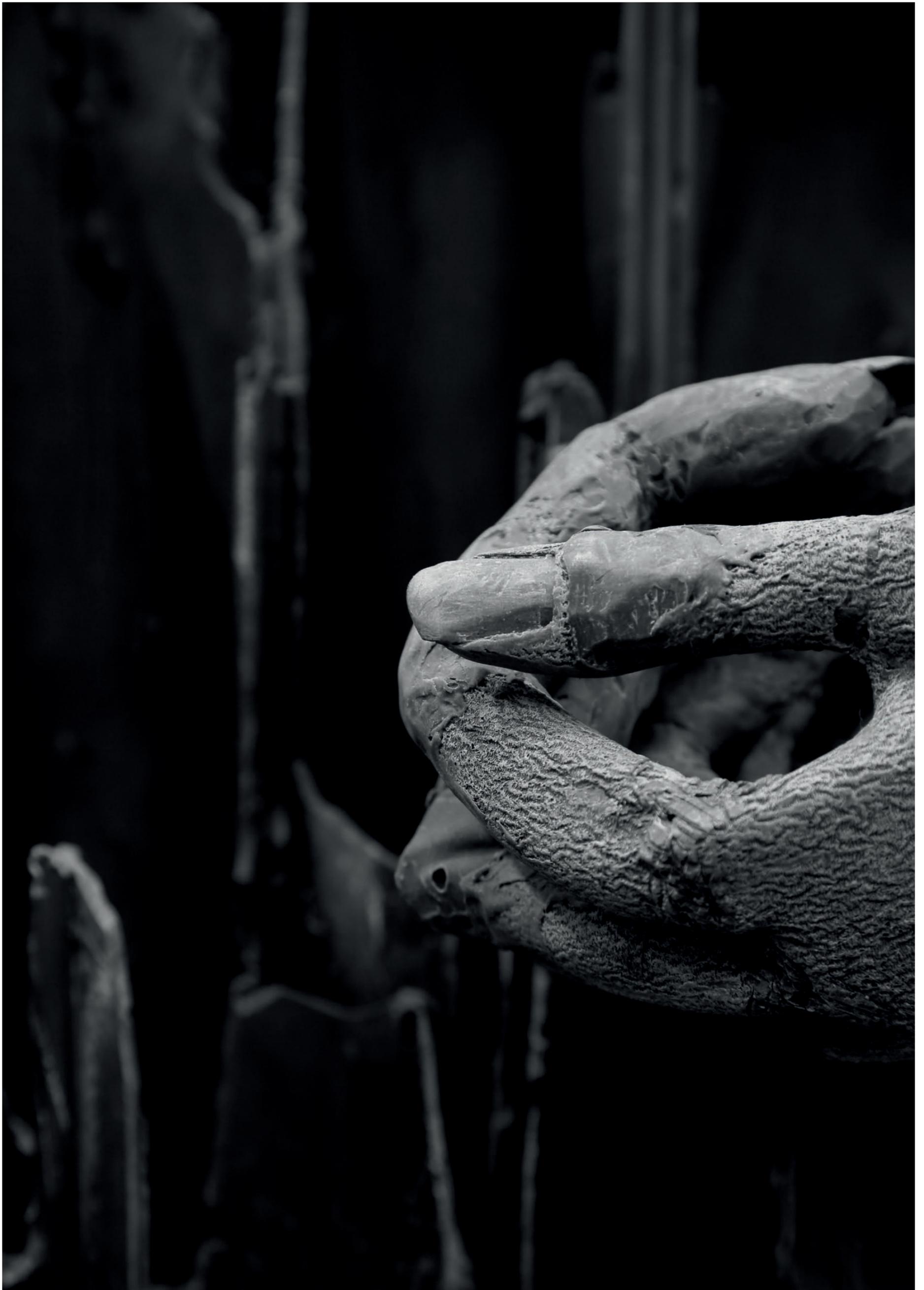
L'ATELIER DE PATRICK ROGER

Expérience « arty » gourmande

10, rue de Turenne 75004

Ouvert tous les jours de 10h à 19h

du 7 décembre 2015 au 3 janvier 2016 inclus



DÉTAIL
© photo Laurent Dupont



UN ÉTÉ AU BORD DU LAC

Biennale de Montreux (Suisse) - Fin Juillet/Novembre 2015

Petite escale artistique au bord du Léman, Patrick Roger participera cet été à la Biennale de Montreux, qui expose pour cette quatrième édition une vingtaine d'artistes internationaux. Un parcours de sculptures extérieures sur les quais de la ville qui a accueilli en 2013 plus de 3 millions de visiteurs. L'œuvre retenue par le jury est une sculpture en fonte d'aluminium, « *Molaire* », forme primaire et ancestrale, objet divin semblant sortir des entrailles de la terre, qui flottera tout l'été au dessus des rives du lac Léman.

MOLAIRE

Biennale de Montreux
1820 Montreux (Suisse)

Parcours extérieur de fin juillet à novembre 2015

« Moltaire »,
forme primaire et
ancestrale, objet divin
semblant sortir des
entrailles de la terre,
qui flottera tout l'été
au dessus des rives
du lac Léman.

CONTACT - DEMANDE D'INFORMATIONS & IMAGES

Hélène Hauville

Mob : + 33 6 50 83 44 22

Mail : helenepresse@patrickroger.com

LA SCULPTURE A DU GOÛT

PARIS | sortie prévue fin septembre 2015

UN ÉTÉ AU BORD DU LAC
MONTREUX | Fin juillet/novembre 2015