

#03

EXPÉRIENCE "ARTY" GOURMANDE
10, rue de Turenne du 10 au 31.12.2015

Patrick Roger

L'ATELIER DE CRÉATIONS

QUI DE LA SCULPTURE
OU DU CHOCOLAT ?

Patrick Roger

L'ATELIER DE CRÉATIONS

Au-delà des états du chocolat, Patrick Roger nous propose un voyage à travers la matière, une expérience unique en plongeant au cœur même de sa création. Patrick Roger takes us beyond chocolate's multiple forms to give us an exclusive glimpse into his creative process.

THE CREATIVE WORKSHOP
SCULPTURE OR CHOCOLATE ?



LE CHOCOLAT DANS TOUS SES ÉTATS ! CHOCOLATE IN ALL ITS FORMS !

CHOCOLATIER OU SCULPTEUR ? LÀ N'EST PAS LA QUESTION.

Patrick Roger est avant tout un créateur qui nous donne à voir, à sentir, entendre, toucher, goûter...
Un plaisir de tous les sens et dans tous les sens !

Au-delà des états du chocolat, il nous propose un voyage à travers la matière, une expérience unique en plongeant au cœur même de sa création. Un incroyable espace, transformé le temps de cette fin d'année en un atelier galerie où la sculpture et le goût sont à la fête.

Ici le festin de quelques lionnes sublimées dans l'éternité du bronze, plus loin le miroitement de soixante-neuf lames d'aluminium, tel un mobile envoûtant, une sculpture incroyablement vivante et captivante. Partout les vanités, les portraits, les abstractions... une cinquantaine d'œuvres au total envahissent le lieu.

Et puis le chocolat, brut et sublime, impressionnant dans sa masse. Des blocs d'une tonne, alignés comme dans l'atelier, sur lesquels Daï, le fidèle bras droit travaille la noble matière pour en faire émerger quelques étonnantes formes. Des sapins, des dizaines de sapins, une forêt de sapins en chocolat, parce que c'est aussi Noël, un instant de fête et d'exception.

Devant nous toutes les étapes de la transformation, de la pâte noire et odorante, façonnée à la main, à la spatule, au couteau... aux grandes sculptures de bronze et d'aluminium, en passant par les miniatures, formes travaillées dans l'esthétisme du goût si cher au créateur. De l'infiniment petit aux structures géantes, c'est le travail d'une vie, une grande œuvre en marche qui s'expose là à nos yeux.

Événements dans l'événement, Patrick Roger a souhaité inviter autour de lui d'autres créateurs, penseurs, agitateurs d'idées et de talent autour de tables rondes*, devenues carrées, ouvertes aux discussions et au bel échange.

Enfin, quelques chefs parmi les plus talentueux du moment, afin de nous convier à quatre dîners** d'exception, et aussi pour le simple bonheur de quelques quatre mains inédits... et gourmands.

Cet atelier, Patrick Roger l'a voulu comme un espace à vivre et à partager, un lieu hors du temps dédié à la sculpture et au goût !

* Les tables carrées sont ouvertes au public au sein de l'exposition (voir programme ci-après).
** Les quatre dîners de chefs sont accessibles uniquement sur réservations (voir programme ci-après).

LE POP-UP CHOCOLAT

Parce que l'art se partage, mais le chocolat avant tout se déguste, et particulièrement à cet instant précieux des fêtes, les éditions limitées de Noël et l'ensemble de la collection de miniatures seront proposés à la vente au cœur même de l'exposition. Ouvert tous les jours de 11h à 19h du 10 au 31 décembre inclus (à l'exception du 25 décembre) au 10, rue de Turenne 75004 Paris.

CHOCOLATIER OR SCULPTOR ? THAT'S NOT REALLY THE QUESTION.

Patrick Roger is, above all else, an artist whose creations invite us to see, smell, hear, touch and taste them.
A pleasure for all the senses — in every sense of the word !

He takes us beyond chocolate's multiple forms to give us an exclusive glimpse into his creative process. A chance to enjoy this amazing space, which has been turned into a kind of gallery workshop, where sculpture and taste share pride of place.

First you'll lay eyes upon a timeless bronze sculpture of a pride of lions enjoying their feast. A bit further, 69 aluminum blades hang from the ceiling like a mobile, to create an incredibly vibrant, captivating work of art. All around you, you'll find still lifes, portraits and abstract works of art; a total of 50 pieces fill the space.

And let's not forget the chocolate : sublime in its raw beauty and impressive size. One-tonne blocks are lined up just as in a sculptor's workshop so Daï, Roger's trusted number two, can work the noble ingredient into surprising shapes: Tens of thousands of chocolate Christmas trees, enough to make a forest...because the holiday season should be celebrated in style!

Our eyes behold all the phases of the transformative creative process: from the fragrant black paste kneaded and shaped by hand, with a spatula or with a knife, to large bronze and aluminum sculptures, by way of miniatures whose shapes pay homage to Patrick Roger's commitment to the harmony of taste and aesthetics. From the tiniest miniatures to monumental structures, you'll have a chance to contemplate the exceptional work of an entire lifetime as it changes and evolves before your eyes.

To make this event even more special, Patrick Roger has invited other artists, thinkers, talents and opinion leaders to participate in open round tables* (though square in shape !) to encourage discussion and the exchange of ideas.

Last but not least, some of the world's most talented chefs will be preparing four exceptional dinners** and working together to develop a few delicious, all-new culinary creations.

Patrick Roger designed this workshop as an experience, an opportunity to share in his creative vision: a timeless space where sculpture and taste reign supreme !

* The " square tables " are open to the public at the exhibition. See programme for dates and times.
** Reservation only. See programme for dates and times.

THE CHOCOLATE POP-UP STORE

Since art is designed to be shared, but chocolate is best savoured — particularly at this cherished time of year —the special Christmas editions and the entire miniature collection will be available for purchase within the exhibition itself. Open daily from 11 a.m. to 7 p.m. from December 10-31 (closed Christmas Day) at 10, rue de Turenne 75004 Paris.





QUEL PLUS BEAU DÎNER QUE LA CRÉATION ? CREATIVITY AT ITS BEST : NO OTHER DINNER CAN COMPARE

Patrick Roger a invité dans son atelier quatre chefs, tous différents à travers leur parcours et leur approche culinaire, pour offrir à chacun une carte blanche autour de la sculpture et du goût.

Son envie, celle de quatre dîners pas tout à fait comme les autres, travaillés comme de véritables expériences artistiques et sensorielles, intimement liés entre eux par la matière chocolat, histoire de pouvoir partager cette même passion pour la création.

À l'affiche un « maître » boulanger, Meilleur Ouvrier de France, et trois chefs, l'un Parisien, l'autre Flamand et le dernier Champenois, une constellation de talents et d'étoiles, pour une même ambition, celle d'encore une fois nous étonner et de bouleverser tous nos sens.

En termes de vins, de belles promesses aussi, puisque chaque chef a en charge de nous prescrire quelques beaux millésimes en accord avec son « arty » dîner.

Et à l'honneur, un chocolat comme aime les sculpter Patrick Roger, fil rouge... ou plutôt noir, en introduction au thème de chaque menu.

Quatre mains, six mains... plus aucune limite à se dépasser, à explorer, à nous surprendre et nous transporter, pour une carte ouverte à l'expérience culinaire. Là est l'ultime plaisir de Patrick Roger à agiter dans son atelier tous les pouvoirs de la création !

Patrick Roger has invited four chefs with different backgrounds and culinary styles to join him in his workshop. He has given them all carte blanche to follow their instincts around the exhibition's theme: sculpture and taste.

His goal is to host four incredibly unique dinners designed to be artistic and sensory experiences, and all linked by chocolate and a passion for creation.

A master baker who holds the prestigious MOF (Meilleur Ouvrier de France) title will join three chefs: a Parisian, a Belgian and a Frenchman from the Champagne region. A rare constellation of talent and Michelin stars pursuing a single goal: to surprise us and stimulate our senses.

Great wine will also be on the menu since each chef has been asked to recommend several exquisite vintages to accompany his artful dinner.

Chocolate sculpted by Patrick Roger's deft hands will of course be in the limelight throughout, as the introduction to each menu's theme.

Two chefs, three or four... They will all outdo themselves to explore and push through conventional limits in order to surprise and transport us with menus designed to offer a real culinary experience. And that is exactly what Patrick Roger set out to do by bringing so many different creative minds together in his workshop!

THOMAS MARIE

14 décembre 2015 - 20h00 | December 14, 2015 – 8 p.m.



BOULANGER, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE 2007, enseignant à l'École Hôtelière de Lausanne

Sur le thème du Pain, ce boulanger hors pair nous prépare avec le chef Patrick Ogheard une incroyable performance qui mêle bien sûr quelques merveilleux pains à la plus haute tradition culinaire française. Ici, point de sandwiches ou canapés mais quelques combinaisons et associations tout aussi remarquables que surprenantes. En deux mots, le Pain comme vous ne l'avez jamais vu... ni mangé ! Et pour ceux qui se demandent pourquoi un dîner de pains, il suffit de rappeler que Patrick Roger est fils de boulanger et de ce fait... ou pas, le pain dans sa plus savoureuse simplicité est son aliment favori.

Le chocolat, un Instinct, petit et sublime cube de pur praliné à l'incroyable craquant de noisettes et d'amandes.

QUI EST THOMAS MARIE ?
Fils de boulanger pâtissier, lui aussi, comme Patrick Roger, s'intéresse au pain dès l'âge de 10 ans. Il passe son Bac avant d'intégrer le CFA BFP de Rouen, géré par L'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie (INBP), tout en travaillant dans la boulangerie pâtisserie de Philippe Cartellier à Lyon. Après ses classes en France, à Nancy, puis en Haute-Saône dans la boulangerie familiale, il est vice champion d'Europe et vainqueur de la coupe de France catégorie pain, avant de partir découvrir le métier de boulanger au Québec. Il revient à l'INBP pour y devenir formateur boulanger et remporte le titre de Meilleur Ouvrier de France l'année de ses 26 ans. Il continue aujourd'hui à faire de la formation en France et à l'étranger, et enseigne à l'École Hôtelière de Lausanne.

www.thomas-marie.com

Invité par Thomas Marie, parce que, comme il le dit lui même, « le pain n'aime pas être mangé seul », Patrick Ogheard est là pour mettre de la couleur dans ce dîner qui promet d'être tout en croustillant et en moelleux. D'origine auvergnate, son parcours l'a amené à croiser Alain Ducasse et ses chefs, Franck Cerruti au Louis xv, et Jean-François Piège par la suite, avant de prendre les commandes de la ferme Saint-Siméon à Honfleur dans les années 2000. Il enseigne aujourd'hui au même titre que Thomas Marie à l'École Hôtelière de Lausanne.

BAKER, MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE 2007, Instructor at EHL (École Hôtelière de Lausanne)

Bread will be the theme of the dinner prepared by this unrivalled baker, with the help of Chef Patrick Ogheard. An incredible performance is in store, one that pairs incredible breads with the finest in French cuisine. There will be no sandwiches or canapés; instead you'll be served remarkable, surprising combinations and pairings. In sum: bread like you've never seen — or eaten — before ! For those who might still wonder why a bread-themed dinner has made the cut, remember that Patrick Roger is the son of a baker. As a result—or not?—delicious, simple bread is his favorite food.

The chocolate will be Instinct, a small, exquisite cube of pure, crunchy hazelnut and almond praline.

WHO IS THOMAS MARIE ?
As the son of a baker and pastry chef, just like Patrick Roger, Thomas Marie became interested in bread around the age of 10. After graduating high school, he attended the CFA BPF baking and pastry-making school in Rouen (overseen by the National Baking and Pastry-making institute, INBP) while also working in Philippe Cartellier's bakery and pastry shop in Lyon. The early years of his career in France — in Nancy and Haute-Saône, in his father's bakery — culminated in him becoming vice champion of Europe in the World Bakery cup and winner of the French Bakery Cup in the bread category. Following his victory, he moved to Quebec, to see what the profession was like on the other side of the Atlantic. He later returned to France and to INBP, where he became a baking instructor. He was awarded the prestigious title of Meilleur Ouvrier de France the year he turned 26. Today he still enjoys giving periodic classes in France and abroad; he also teaches at EHL (École Hôtelière de Lausanne).

www.thomas-marie.com

Thomas Marie invited Patrick Ogheard to join him because, as he explained, "bread does not enjoy being eaten alone." The chef will add a dash of colour to this dinner, which promises to be both crisp and doughy. Originally from Auvergne, Ogheard trained with Alain Ducasse and his chefs, Franck Cerruti at Louis XV and Jean-François Piège. He then went on to take the reins of La Ferme Saint-Siméon in Honfleur in the 2000s. He now teaches alongside Thomas Marie at ESL.

ARNAUD LALLEMENT

15 décembre 2015 - 20h00 | December 15, 2015 – 8 p.m.



CHEF DE L'ASSIETTE CHAMPENOISE, 3 étoiles à Reims

L'Acidité sera au cœur du dîner préparé par ce chef au parcours impressionnant, sans doute parce que cette caractéristique singulière est une des plus indispensables au champagne que l'on cultive dans sa belle région ; aussi pour cette envie de toujours jouer en cuisine avec un équilibre fragile qui mêle aux mets les plus fins des parfums d'agrumes et d'épices rares. Préparez-vous donc à quelques surprises en bouche autour de grands classiques élégamment revisités aux couleurs et aux parfums de soleil !

Le chocolat, l'Amazone bien sûr ! La demi-sphère iconique de Patrick Roger qui dévoile sous sa sublime coque un délice de caramel et citron vert.

QUI EST ARNAUD LALLEMENT ?
Dès son plus jeune âge, son envie de cuisiner se réalise dans les cuisines du restaurant familial de Châlons-sur-Vesle. Son père, Jean-Pierre, qui officie derrière les fourneaux lui transmettra sa passion et son savoir-faire et guidera son parcours professionnel. Après avoir fait ses classes auprès de grands noms de la cuisine française, comme Roger Vergé, chef du mythique Moulin de Mougins, Michel Guérard, ou encore Alain Chapel et son célèbre établissement à Mionnay, il rejoint en 1997 son père qui dirige l'Assiette Champenoise depuis 1975. Arnaud a 26 ans lorsqu'il prend la direction des cuisines aux côtés de son père. Amoureux des produits de très grande qualité, il met toute sa passion et son inventivité au service de cet établissement familial, et un an plus tard, en 2001, une première étoile est décernée par le Guide Michelin. En 2003, à 29 ans, Arnaud est le plus jeune des cuisiniers choisis par Alain Ducasse pour faire partie de l'aventure Fou-Food France, opération qui permet à de jeunes chefs provinciaux de venir présenter leur travail à une grande table parisienne : le Plaza Athénée. L'Assiette Champenoise est aujourd'hui un hôtel familial classé 5 étoiles et le restaurant Arnaud Lallement fait partie des meilleurs de France, avec 3 étoiles en 2014 au Guide Michelin, 5 toques en 2013, élu cuisinier de l'année en 2014 au Gault & Millau.

www.assiettechampenoise.com

CHEF OF L'ASSIETTE CHAMPENOISE, a three-starred restaurant in Reims

Acidic notes will be the theme of the dinner cooked up by this respected chef. The choice is fitting since the acidic notes are what create the unique taste of champagne, his beautiful region's star product and namesake. It also suits the chef's ambition to maintain a fragile balance in his cuisine, by pairing the finest dishes with citrus flavours and rare spices. So be prepared for a few tangy surprises when tasting classic dishes embellished and enhanced with sunny, southern flavours and colors!

Amazone is of course the perfect chocolate to accompany this menu! Patrick Roger's iconic half-sphere of delectable chocolate envelopes a delectable caramel and lime filling.

WHO IS ARNAUD LALLEMENT ?
From a very young age, Arnaud Lallement was able to fulfil his interest in cooking in the kitchen of his family's restaurant in Châlons-sur-Vesle. His father, Jean-Pierre, who was head chef, shared his passion and knowledge with his son, and helped guide and nurture his career. In 1997, after training with some of the finest French chefs, including Roger Vergé at the legendary Moulin de Mougins, Michel Guérard, and Alain Chapel at his celebrated restaurant in Mionnay, he returned to join his father, who had been running L'Assiette Champenoise since 1975. Arnaud was just 26 when he began managing the kitchen alongside his father. The young chef put all of his passion and creativity—as well as his love of high-quality ingredients—to work for the family establishment. A year later, the restaurant was awarded its first Michelin star. In 2003, at the age of 29, Arnaud was the youngest chef chosen by Alain Ducasse to participate in "Fou-Food France", an initiative that brought young chefs from outside Paris to the capital to present their creations in a prestigious venue: Le Plaza Athénée. L'Assiette Champenoise is now a family-run five-star hotel, and Arnaud Lallement's restaurant is one of the best in the country, with three Michelin stars as of 2014 and five Gault & Millau toques (chef's hats) as of 2013. Lallement was named Best Chef of the Year in 2014 by Gault & Millau.

www.assiettechampenoise.com



BART DE POOTER

16 décembre 2015 - 20h00 | December 16, 2015 – 8 p.m.



CHEF DE PASTORALE DEUX ÉTOILES À ANVERS
et du WY deux étoiles à Bruxelles

POURQUOI LA POMME DE TERRE ?
Parce qu'elle est racine, parce qu'elle est terre... aliment primaire et sublime pour cet amoureux de nature qui cultive son potager aussi passionnément qu'il collectionne les œuvres d'art. Et c'est bien d'art qu'il s'agit pour ce menu littéralement ciselé dans la pomme de terre en six étonnants tableaux qui s'exposeront comme autant d'harmonieuses saveurs... de l'entrée jusqu'au dessert !

Le choix du chocolat s'est porté sur la PDA Patate, une des plus extraordinaires demi-sphères au cœur de patte d'amande et patate douce.

QUI EST BART DE POOTER ?
Bart De Pooter est le fondateur, le chef et le directeur exécutif du restaurant Pastorale dans le petit village de Reet, près d'Anvers, couronné de deux étoiles au Michelin (la première en 2003 et la seconde en 2006), et classé par le wpbstars.com parmi les soixante meilleurs restaurants au monde. Pour Bart De Pooter, la synthèse prime sur l'analyse au même titre que ses plats priment sur les recettes aux yeux de ses clients. L'émotion, voilà l'essentiel. Mais tout ce que Bart De Pooter entreprend repose sur une vision rationnelle affûtée. Impossible d'imaginer une création divinement présentée sur l'assiette sans un scénario écrit dans les moindres détails. En 2012 il est élu Chef de l'année par le Gault & Millau, édition Belgique, au même moment où il ouvre son second restaurant, le WY, qui se verra décerné une première étoile en 2013. Bart De Pooter est à ce titre le seul chef belge possédant deux restaurants étoilés.

www.depastorale.be

CHEF AT PASTORALE a two-starred restaurant in Antwerp and WY, a two-starred restaurant in Brussels

WHY CHOOSE A POTATO THEME ?
Because it is a root; a true product of the earth. A basic yet noble food in the eyes of this nature-lover, who tends his vegetable garden and collects art with equal doses of passion. And art will be the guiding force behind this menu, which will literally be carved out of potatoes to create six extraordinary presentations full of harmonious flavours—from the appetizer course through to the dessert !

The PDA Patate was the obvious choice for the chocolate. With its almond paste and sweet potato filling, it is undoubtedly one of Roger's most exceptional half-spheres.

WHO IS BART DE POOTER ?
The founder, chef and executive director of Pastorale in the small village of Reet, near Antwerp. The restaurant holds two Michelin stars (the first was awarded in 2003, the second in 2006) and has been ranked among the 60 best restaurants worldwide by wpbstars.com. For Bart De Pooter, the effect is more important than the cause. Because, after all, dishes are much more important to his customers than recipes. Emotion is what counts. And yet, Bart De Pooter never begins cooking without a precise, rational plan. It is impossible for him to imagine creating a beautifully presented dish, without a scenario drafted down to the smallest detail. He was voted Best Chef of the Year by Gault & Millau Belgium in 2012, just as he was opening his second restaurant, WY, which earned its first Michelin star in 2013. Bart De Pooter is the only Belgian chef at the head of two Michelin-starred restaurants.

www.depastorale.be

JÉRÔME BANCTEL

17 décembre 2015 - 20h00 | December 17, 2015 – 8 p.m.



CHEF EXÉCUTIF DE L'HÔTEL LA RÉSERVE PARIS
et chef consultant pour les Mamas Shelter

Les Champignons seront au cœur de ce dîner riche en surprises et en création. Une véritable cueillette de saveurs et la promesse de visiter quelques beaux terroirs chers à la cuisine d'un chef attaché à l'authenticité et à la tradition. Une singulière ballade d'automne aussi, en six stations et tout autant d'émotions, qui nous fera reconsidérer ces subtils et précieux comestibles, comme nous les avons rarement dégustés.

En fil noir, voire très noir, la Truffe à la Truffe, toute dernière création de Patrick Roger, extraordinaire par sa puissance en bouche.

QUI EST JÉRÔME BANCTEL ?
Breton formé aux côtés des plus grands, notamment Alain Senderens chez Lucas Carton, il est passé par les cuisines de très belles tables de France et d'ailleurs, Le duc d'Enghien à Enghien, l'Hôtel de Crillon et L'Ambroisie par exemple, où il dit avoir appris la rigueur et le respect du produit auprès de Bernard Pacaud. Ses voyages au Japon l'ont fortement influencé. Partout, il a peaufiné sa maîtrise de la cuisine française de tradition avec passion et rigueur. Ce qui caractérise sa cuisine aujourd'hui ? « Des produits du terroir et de qualité. Une cuisson au plus juste. Et seulement un ou deux goûts qui s'associent, comme la coriandre et le citron par exemple, et non une multitude. » Il s'épanouit depuis l'an dernier aux cuisines du tout nouveau restaurant Gabriel au cœur de l'Hôtel La Réserve Paris.

www.lareserve-paris.com

EXECUTIVE CHEF AT LA RÉSERVE PARIS
and Consulting Chef at Mamas Shelter Paris

Mushrooms will be at the heart of this dinner full of creative surprises. A rich harvest of different flavours and an invitation to explore a few of the terroirs dear to this chef, who is partial to authentic, traditional cuisine. This unique autumn stroll in six parts (each of which will elicit particular emotions) will boast flavours we rarely have a chance to explore and is sure to make us consider these exquisitely subtle victuals in a new light.

The chocolate for this menu will be Truffe à la Truffe. This extraordinarily rich and pungent truffle is Patrick Roger's most recent creation.

WHO IS JÉRÔME BANCTEL?
This Breton chef trained with several of the biggest names on the culinary scene, including Alain Senderens at Lucas Carton, and has worked in many of the finest kitchens in France and abroad. From Le Duc d'Enghien in Enghien to the Hôtel de Crillon and L'Ambroisie, where, he explains, Bernard Pacaud taught him to be meticulous and respect his ingredients. His trips to Japan have also exerted a great influence on him and his work. Over the years, in all of these places, he has perfected his command of the techniques and recipes of traditional French cuisine with both passion and dedication. How would he describe his cuisine today? "Quality regional ingredients. Precise cooking. Just a few flavours, not too many, blended together—like coriander and lemon for example." Since last year he has been showcasing his talents as Executive Chef at the Hôtel Réserve Paris' new restaurant Gabriel.

www.lareserve-paris.com



TROIS TABLES « CARRÉES » POUR PARTAGER AUTOUR DE LA CRÉATION

Patrick Roger a eu l'envie de réunir autour de lui des spécialistes de l'art et du goût, personnalités de talent et agitateur d'idées, pour dresser de ce qu'il a appelé les tables « carrées ».

Un principe simple, un conférencier, deux invités et lui-même pour débattre sur des sujets qui touchent à la sculpture et au goût, ou peut-être plus simplement à la sculpture du goût !

Au résultat, trois tables ouvertes à la discussion sur trois jours durant et qui croiseront des intervenants issus d'univers très différents, l'art, la gastronomie, l'œnologie, mais aussi le parfum, la philosophie, le design...

De beaux échanges d'idées et de points de vue en perspective, au sein même de l'exposition, et ouverts à tous les publics.

** Les tables carrées sont ouvertes au public et sont prévues d'une durée de 60 mn, suivies de questions.*

Patrick Roger has invited art and culinary experts and talents as well as thinkers and opinion leaders to join him around "square tables" .

The idea is simple : one chairperson, two guest speakers and himself gather to discuss subjects related to sculpture and the culinary arts, or to the sculpting of taste itself !

Three such "square tables" will be held over three days and will be open to visitors. The participants hail from many different backgrounds, including art, gastronomy, oenology, perfume, philosophy and design.

A chance for the public to witness the exchange of ideas and points of view directly at the exhibition.

** The "square tables" are open to the public at the exhibition. See program for the dates and times.*

TROIS TABLES « CARRÉES » POUR PARTAGER AUTOUR DE LA CRÉATION

DONNER GOÛT À LA SCULPTURE

10 décembre 2015 – 16h30

Dirigée par CATHERINE CHEVILLOT,
Conservatrice du Musée Rodin

INVITÉS : Marc Donnadiou Conservateur Département Art Contemporain au LAM Villeneuve d'Ascq
Élisabeth Couturier Journaliste critique d'art - Diplômée de sciences politiques, sociologie et arts plastiques

« *L'art c'est encore le goût* » écrivait Auguste Rodin. Cette affirmation est à l'origine de l'invitation de Catherine Chevillot à Patrick Roger à réaliser une sculpture monumentale à l'occasion de la réouverture du Musée Rodin. Où commence l'art ? Jusqu'où porte le goût en matière de création ? Quelle relation entretient Patrick Roger avec le chocolat, matière à sculpter ? Autant de questions qui nous interrogent sur la position du sculpteur et la place de l'art dans la société d'aujourd'hui.

DE LA STRUCTURE À L'OLFACTIF

11 décembre 2015 – 16h30

Dirigée par JOHANNA MONANGE,
Creative Center Director IFF Singapour

INVITÉS : Frédéric Panaïotis Maître de cave Ruinart
Antigone Schilling Journaliste Rédactrice en chef du magazine FauxQ

Experte dans la création des parfums depuis vingt ans, Johanna Monange nous propose d'explorer la construction de l'olfactif. Seront abordées aussi bien les questions structurelles des parfums, que les tendances et modes qui forment ou transforment aujourd'hui notre propre goût. Comment également différents milieux créatifs peuvent-ils se nourrir, se stimuler en réflexion, innovation, structure ? La promesse d'une belle introspection des processus de création.

TASTEFUL SCULPTURE

December 10, 2015 – 4:30 p.m.

Chaired by CATHERINE CHEVILLOT,
Curator at the Musée Rodin

GUESTS : Marc Donnadiou Conservateur Département Art Contemporain au LAM Villeneuve d'Ascq
Elisabeth Couturier Journalist and Art Critic with degrees in political science, sociology and art

" *Art is about taste* " wrote Auguste Rodin. This statement motivated Catherine Chevillot's invitation to Patrick Roger to create a monumental chocolate sculpture for the reopening of the Musée Rodin. Where does art begin ? How much of the creative process is accounted for by taste ? What kind of relationship ties Patrick Roger to chocolate as a sculpting material ? These questions and more invite us to explore the role of sculptors and the place of art in today's society.

THE STRUCTURE OF SCENTS

December 11, 2015 – 4:30 p.m.

Chaired by JOHANNA MONANGE,
Creative Centre Director IFF Singapore

GUESTS : Frédéric Panaïotis Ruinart Cellar Master
Antigone Schilling Journalist Editor-in-chief of the magazine FauxQ

Johanna Monange, who has been an expert in fragrance formulation for 20 years, invites us to explore the structure of scents. The structural composition of perfumes will be addressed, as well as the trends and fashions that shape and transform our tastes and preferences. The discussion will also explore how different creative professions can support, nourish and stimulate one another. This "square table" is sure to invite participants and audience members to contemplate the meaning of the creative process itself.

THREE "SQUARE TABLES" FOR SHARING IDEAS AND CREATIVITY

ESTHÉTIQUES DU GOÛT

12 décembre 2015 – 16h30

Dirigée par MARIE REPOUX,
Responsable Études et Techniques Sensorielles chez Valrhona

INVITÉS : Jérémie Lafraire Chercheur en sciences cognitives au Centre de Recherche de l'Institut Paul Bocuse
Françoise-Claire Prodhon Historienne d'art spécialiste du 20^e siècle et de la création contemporaine. Fondatrice du blog themoodboard.fr

La perception de l'art à travers les cinq sens. La discussion abordera le sujet en confrontant une approche scientifique et philosophique des sens à la théorie de l'art. La sculpture du goût, au sens formel autant que sensoriel, telle que la conçoit Patrick Roger à travers son médium chocolat, sera au cœur des débats.

ESTHETICS AND TASTE

December 12, 2015 – 4:30 p.m.

Chaired by MARIE REPOUX,
Head of Sensory Studies and Techniques at Valrhona

GUESTS : Jérémie Lafraire Cognitive Sciences Researcher at the Institut Paul Bocuse Research Centre
Françoise-Claire Prodhon Art Historian specialized in the 20th century and contemporary art. Founder of the blog themoodboard.fr.

The perception of art through the use of our five senses. The discussion will explore the topic by confronting scientific and philosophical approaches to the senses and art theory. Patrick Roger's sensory and analytical take on taste and sculpture through his medium — chocolate — will be at the heart of the debate.

UNE ŒUVRE, UN MUSÉE, ET UN LIVRE...

A SCULPTURE, A MUSEUM AND A BOOK

Œuvre monumentale s’il en est, et tout particulièrement pour une sculpture en chocolat, « l’Hommage 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. En accrochant cette « sculpture du goût » dans le hall d’accueil du musée Rodin, Catherine Chevillot, conservatrice des lieux, a voulu dit-elle « redonner goût à la sculpture » à un public chaque jour plus éloigné d’un geste essentiel, celui de l’homme face à la matière.

Il est vrai que pour Patrick Roger, depuis longtemps l’Art du chocolat est devenu l’Art tout court ! Une extension du domaine de la matière et du goût, un état plus qu’un statut. Aujourd’hui, à l’occasion de cette première invitation à exposer dans un Musée, il a souhaité réunir la presque intégralité de ses 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 quinze ans de travail. Préfacée par Catherine Chevillot, « La Sculpture a du goût » est une véritable monographie qui réunit plus de cent cinquante sculptures.

« L’Hommage à Rodin »

Installation d’une œuvre monumentale en chocolat de Patrick Roger dans le hall du Musée Rodin jusqu’au 20 février 2016.

« La Sculpture a du goût »

Ouvrage de 269 pages - format 220 x 330 mm

Préface Catherine Chevillot, directrice du Musée Rodin

Texte Jean-Marc Dimanche

Photographies Michel Labelle, Hughes Dubois,

Vincent Dupont, Julien Falsimagne et Nicolas Le Provost

Patrick Roger Éditions

Patrick Roger’s Hommage à Rodin is a monumental work — particularly given that the sculpture is made of chocolate. Beyond its subject and shape, the piece is undoubtedly the culmination of the chocolatier’s work, one that combines the different facets of his art. By placing this “tasteful sculpture” in the lobby of the musée Rodin, its curator, Catherine Chevillot hopes to “rekindle a taste for sculpture,” in a public increasingly distant from that most basic of acts: mankind’s interaction with matter.

Of course, Patrick Roger has considered the Art of chocolate to be an art in its own right for some time now! An extension of the domains of matter and taste; a state more than a status. In honour of this first invitation to display his work in a museum, he has brought all of his works together in a single volume to share their rich diversity. More than a simple catalogue, this book is a unique and personal accomplishment that immortalizes nearly 15 years of work. With a preface by Catherine Chevillot, *Tasteful Sculpture* reveals 150 sculptures.

"Hommage à Rodin"

A monumental chocolate sculpture by Patrick Roger

in the Musée Rodin lobby until February 20, 2016

"Tasteful sculpture"

269 pages - 220 x 330 mm

Preface by Catherine Chevillot, Director of the Musée Rodin

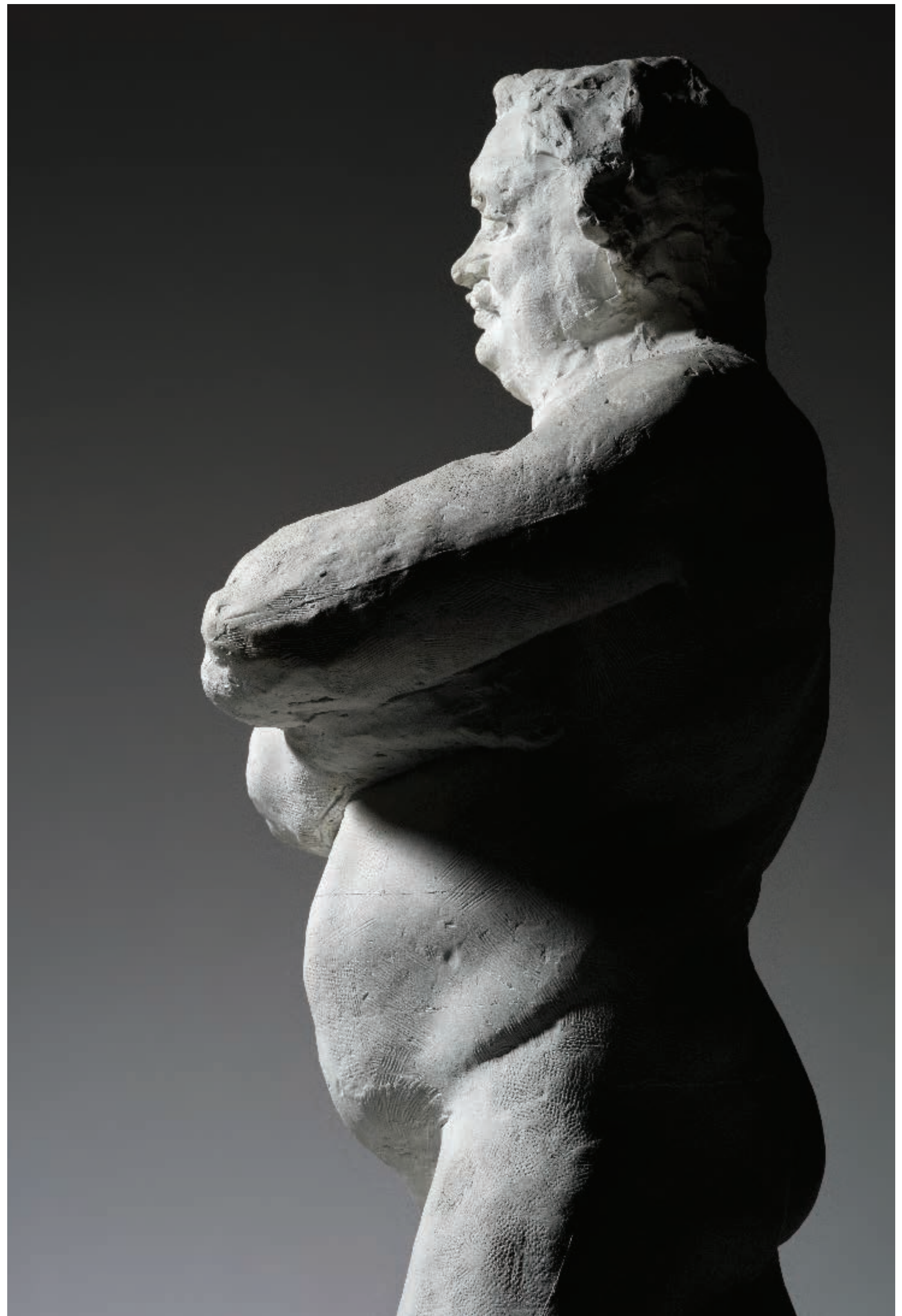
Text by Jean-Marc Dimanche

Photos by Michel Labelle, Hughes Dubois, Vincent Dupont,

Julien Falsimagne and Nicolas Le Provost

Patrick Roger Éditions

AUGUSTE RODIN
Balzac, étude de nu C
inv. S.177 - plâtre 128, 50x52x62 cm
© musée Rodin (photo Christian Baraja)





De l'infiniment petit
aux structures géantes,
c'est le travail
d'une vie, une grande
œuvre en marche qui
s'expose là à nos yeux.
From the tiniest
miniatures to monumental
structures, you'll have
a chance to contemplate
the exceptional work
of an entire lifetime
as it changes and evolves
before your eyes.

CONTACT PRESSE :

APR - Sarah Decelle
sarah@alexandrapr.com
01 47 58 08 03

