

La Galerie

centre d'art contemporain

1, rue Jean Jaurès 93130 Noisy-le-Sec France t : +33 [0]1 49 42 67 17

www.lagalerie-cac-noisysecc.fr

Saison 2016–2017 : “Tes mains dans mes chaussures” 1/3, 2/3, 3/3

24 septembre 2016 – 15 juillet 2017

Black Garlic

Accorder les feuilles, affiche sérigraphiée, 2017

Fermentoirs, parfum accord racines, feuilles, fleurs

Fermentation des foulards de Laëtitia Badaut Haussmann : 100 jours

Black Garlic

“Black Garlic est un atelier en art et gastronomie. L'atelier se base sur le rapprochement des pratiques, des connaissances et des compétences entre la cheffe Virginie Galan, la commissaire d'exposition Géraldine Longueville et le duo de graphistes Commune. L'idée est d'inventer, à chaque fois avec un artiste invité, des modes de production fluides, éphémères et amovibles. Pour “Tes mains dans mes chaussures”, nous avons choisi deux artistes de l'exposition (Béatrice Balcou et Julie Fortier) avec qui nous collaborons pour concevoir avec chacune d'entre elles un dîner spécifique qui se déroule dans l'espace d'exposition. Nous nous basons sur le travail de l'artiste pour imaginer ensemble son prolongement et ses multiples traductions : plat, cocktail, édition, prise de parole, gestuelle. Le travail en amont avec l'artiste est primordial. Nous organisons pour cela plusieurs ateliers qui nous emmènent sur différents sites et déplacent nos pratiques respectives : en cuisine, au marché, chez un épicier ou dans l'atelier de l'artiste. Des produits de saison et leurs origines locales jouent également une part essentielle dans la cohérence du projet. Le dîner est orchestré de différentes interventions ou prises de paroles. Il s'accompagne d'éditions culinaires qui permettent d'informer et d'archiver chaque projet.”

Menu du dîner avec Julie C. Fortier, le vendredi 31 mars 2017 à 20h

Hydrolat du jardin et marc de raisin

Romarin, mélisse, marc de Cognac

Ma bouche est un cathédrale, cocktail

Kombucha au thé noir Pu'erh, vodka, racine de curcuma, sirop de rose, sel gris de Guérande
Fermentation du kombucha : 21 jours

Thé Pu'erh Kang Zhuan Millésime, 1992

Acheté et dégusté à La Maison des Trois Thés le 16 février 2017

Maturation : 25 ans

Saumon gravlax de betteraves rouges et épices

Fermentation : 2 jours

Un bouton de fleur cru, un pilon en pierre

Artichauts épineux, anchois, ail, huile d'olive

Radis et kumquats façon kimchi

Radis ronds, kumquats, poivre rose, graines de fenouil, piment coréen Gochugaru
Fermentation : 15 jours

Bœuf snacké au beurre de sauge – Panais en

croûte de sel et cuisson lente

Maturation du bœuf : 70 jours

Fruits, galets blancs et poudre d'ail noir

Fermentation de l'ail noir : 20 jours

Black Garlic, créé en 2014, est composé de la commissaire d'exposition Géraldine Longueville, de la cheffe Virginie Galan et du studio de design graphique Commune.