

ville de
lille

OPENMUSEUM #4 ALAIN PASSARD

UN CUISINIER RÉVEILLE LE PALAIS

8 AVRIL
16 JUILLET
2017

DOSSIER DE PRESSE

PALAIS BEAUX-ARTS
LILLE



www.pba-lille.fr





Willem Kalf

Nature morte au Citron "revue par A. Passard"

Insert vidéo

Palais des Beaux-Arts, Lille

OPENMUSEUM#4 ALAIN PASSARD

Qui sait quand et comment les rencontres entre des personnes produisent finalement leurs effets ?

C'est en 2002 que j'ai rencontré pour la première fois Alain Passard, à l'occasion de l'exposition « à table au XIXe siècle » au musée d'Orsay, dont j'étais le commissaire. Lors d'une visite privée où je l'accompagnais, il m'avait parlé de ses affinités étroites avec l'art et de l'inspiration essentielle qu'il y puisait. Quinze ans plus tard, lors d'échanges avec l'équipe sur le choix de l'invité du prochain Open Museum, je me suis souvenu de cette conversation : Alain Passard est alors apparu comme LE cuisinier qu'il fallait convier.

Beaucoup se sont toutefois demandé ce qu'un grand chef pouvait bien avoir à dire à propos du Palais des Beaux-Arts. C'est tout à la fois l'originalité et le risque de l'Open Museum : inviter des personnalités décalées à dialoguer avec les collections du musée, et leur offrir l'opportunité d'en donner une vision personnelle et inattendue.

Jusqu'à aujourd'hui, l'exercice a plutôt bien fonctionné et a permis de renouveler très fortement notre public. Il n'y a pas de raison pour que cela ne dure pas, la proposition d'Alain Passard étant particulièrement alléchante et intrigante : le chef invite le public à une incursion dans son univers à travers une sélection d'œuvres essentiellement contemporaines, en lien avec les collections du musée.

Le parcours réservera beaucoup de surprises, entre poésie, beauté, raffinement et exigence, à l'image de la cuisine d'Alain Passard. Elevée au niveau où il l'a portée, il nous prouvera que

la cuisine est un art et le cuisinier un artiste.

Bruno Girveau, directeur Palais des Beaux-Arts Lille

Gaspard de CRAYER

La pêche miraculeuse, vers 1630-1635

Huile sur toile, 476 x 328 cm
Palais des Beaux-Arts de Lille



On ne cuisine bien qu'en se sentant chez soi. On ne reçoit bien qu'à la maison. La récolte du jour est reçue chez moi à L'Arpège. Les fruits et les légumes sont chaque jour différents. Ils se sont nourris d'un morceau de terre, chéri par mes jardiniers. Ils se sont imprégnés du temps qui passe et du temps qu'il fait. Chaque matin, j'ai rendez-vous avec une récolte qui a sa propre histoire. C'est une rencontre avec l'oeuvre de la nature. Je contemple les formes charnelles des fruits et des légumes, j'écoute les résonances de leurs masses et de leurs volumes, je communique avec leurs intimités, je touche leurs matières, je caresse la sensualité de leurs textures, je hume leurs parfums, je me régale de leurs voluptés olfactives. Je me concentre sur la personnalité des fruits et des légumes du jour. En cuisine, je célèbre avec mon équipe ce ravissement en toute humilité, pour partager cette jouissance en réjouissances pour les clients du restaurant.

J'invite à une fête des sens, improvisée chaque jour partir du jardin. Le métier de cuisinier est semblable à celui du musicien, du peintre ou de l'écrivain. Comme les silences de Miles Davis, comme la touche parcimonieuse de Cézanne, le cuisinier recherche l'épure au profit de l'oeuvre de la nature. Il s'efface pour laisser les légumes et les fruits s'exprimer par eux-mêmes. Il apprend chaque jour à simplifier son geste pour ne pas altérer les saveurs, afin de proposer aux clients de goûter aux essences pures. Cette quête de la simplicité s'apparente à une démarche artistique. Les fruits et les légumes chaque jour étonnent et défient l'expérience. Le cuisinier ne tire profit de son métier que s'il dialogue avec la nature pour écouter ce qu'elle offre de singulier. Sa sensibilité doit pouvoir comprendre et saisir ce qui rend chaque jour unique. Développer les cinq sens se cultive à chaque instant, devant chaque chose, même et surtout devant ce qui semble le plus éloigné de la cuisine. Les beaux-arts sont pour cela une source infinie d'impressions et de sensations. La symbolique des cinq sens dans les oeuvres d'art éveille la réceptivité. Elle apprend à percevoir une saveur, un goût dans ce qui ne peut en produire et développe les cinq sens au-delà ce qui les touche directement.

Comme un artiste, le cuisinier n'apprend que s'il doute. Son inspiration se mesure au vivant, elle est donc chaque fois remise en cause. Les légumes et les fruits de terre et de mer exigent d'être écoutés et compris pour confier leurs secrets. À chaque service, avec mon équipe, nous tentons d'exprimer en une note - la bonne, on l'espère - le message de la nature. Le lendemain, tout recommence à zéro. Si le cuisinier est un artiste, c'est parce qu'il est le serviteur d'un ordre naturel qu'il doit traduire en musique intelligible de couleurs, de formes, de reliefs et de mouvements. C'est là sa raison d'être, de sculpter l'ineffable, les parfums, les saveurs et d'écrire la poésie du goût, en restant enfantin, gourmand, joueur et ébahi par la vie, chaque jour davantage.

Aussi pour avoir la chance de partager ces impressions dans le cadre de cet Open Museum, je tiens à remercier Bruno Girveau pour son invitation dans l'un des plus beaux musées d'Europe. Que le travail de la commissaire Valentine Meyer soit aussi pleinement reconnu et récompensé par la reconnaissance des artistes invités et du public. Elle a su illustrer avec justesse et poésie le métier de cuisinier ; l'Open Museum est un beau mais redoutable challenge et je lui dois d'avoir trouvé la bonne formule en pigmentant la symbolique des cinq sens de l'art ancien avec des pièces modernes et contemporaines, métamorphosant ainsi chaque galerie de peintures, de sculptures et d'objets d'art en un aperçu de mon inspiration de cuisinier.

Alain Passard

Offert BANQUET
 CAROLUS DURAN.

Médaille d'Honneur.



LILLE 2 Octobre 1879.

MENU.

Lapioca à la Crècy,
 Hors-d'œuvre.

Petites bouchées aux Crevettes,
 Relevés.

Turbot à la Hollandaise,
 Filet de Bœuf à la Provençale
 aux fonds d'artichauts farcis,

Entrées.

Côtelettes à la Pompadour,
 Aspic de foies gras aux truffes.

Sorbets au Champagne.

Rôts.

Perdreaux flanqués de Cailles,
 Écrevisses de la Meuse en buisson,

Entremets.

Cardons à la moelle,
 Croûtes aux Déches.
 Gâteaux Stromboli.

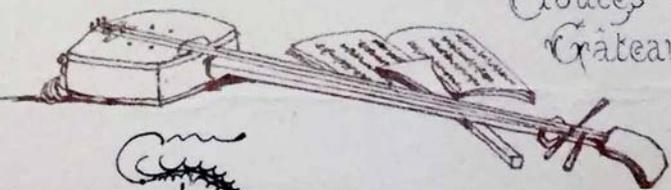
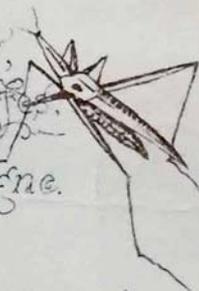
WINS.

Kérés.
 Bordeaux ord^{re},
 Champagne frappé,
 Pontet-Caneet,
 Romanée,
 V. Clicquot Popsardin
 -mousseux.

Parfait au Café.

DESSERT.

L. Danael. Lille.



Après la musique du groupe Air, le personnage Donald par le collectif InterDuck et les dessins de Zep, c'est au monde de la gastronomie que le musée ouvre ses portes au printemps 2017 en accueillant le cuisinier Alain PASSARD pour la quatrième édition de l'OPEN MUSEUM.

Aux commandes du restaurant Arpège à Paris depuis 30 ans, Alain Passard ne cesse de surprendre par sa vision avant-gardiste de la cuisine. Connue et reconnue pour avoir placé le jardin au cœur de son assiette, le chef 3 étoiles est LA référence de la cuisine contemporaine.

Suivant l'inspiration du chef, qui recherche l'épure pour aller à l'essentiel, plusieurs thèmes sont évoqués dans son Open Museum : l'inventivité de l'enfance, les jardins et saisons, la marée, le feu, la gourmandise, la tension régnant dans la cuisine pour offrir en salle une expérience exceptionnelle.

En dialogue avec les œuvres du musée, aux côtés des collages et des bronzes d'Alain Passard et de ses vidéos de recettes gourmandes, on retrouvera les œuvres des artistes contemporains :

Pierre AGHAIKIAN, Pilar ALBARRACIN, Kenneth ANGER, Pierre ARDOUVIN, ARMAN, John ARMLEDER, Gabriel AXEL, Gilles BARBIER, Jacques BESNARD, Gaëlle CHOTARD, Rudy DECELIERE, David GELB, Julie GENELIN & Françoise RIGANTI, Romuald HAZOUME, Claude LEVEQUE, Jean-Bernard MAGESCAS, Jean-Bernard METAIS, Delphine REIST, Franck SORBIER, Daniel SPOERRI, Valay SHENDAY et Jean-Luc VERNA mais aussi Chaïm SOUTINE, Jean HELION, Bernard BUFFET... ainsi que des pièces prêtées par la maison PUIFORCAT.

Et d'autres surprises, pour le plaisir des petits et des grands !

COMMISSARIAT

Valentine MEYER curatrice et historienne de l'art

Co-commissariat : Bruno GIRVEAU, Laetitia BARRAGUE-ZOUIA & Régis COTENTIN, Palais des Beaux-Arts Lille

en collaboration avec

Clémentine ROUSSEAU du Restaurant Arpège

avec le soutien du Crédit du Nord, mécène engagé Open Museum
de M comme Mutuelle et de Bonduelle
en partenariat avec Libération

Le jardin extraordinaire des musées, selon Alain Passard

« Les Beaux-Arts ont un côté gourmand. Une couleur, un dessin, une ligne, une courbe inspirent des parfums, des essences. Les matières ont une saveur. La texture d'un bois, la toile, la pierre, un métal, une lumière, une transparence, une brillance font vibrer mes cinq sens ; c'est comme un appel. » Le cuisinier puise son inspiration dans le jardin extraordinaire des musées. De l'Antiquité à l'art contemporain, de salle en salle, le chef étoilé, comme tout visiteur, admire des paysages, des natures mortes de fruits, de légumes, mais aussi des portraits et des scènes de genres où le monde expose ses charmes et attise la gourmandise. Suivant l'inspiration des artistes, Alain Passard compose ses plats comme des tableaux. Sur le plan de travail, le chef dispose les légumes du jardin en contemplant leurs aspects, en humant leurs parfums. Leur association ressemble à la palette d'un peintre ou à des collages de formes et de couleurs pures. *« Fondamentalement, la cuisine légumière, en jouant avec les couleurs, le dessin des légumes - le grain d'un chou, la courbe d'une aubergine - leur fraîcheur, leur lumière, ressemble à du collage, à un art qui épouse le rythme des saisons. Grâce à la saisonnalité, j'ai quatre restaurants par an. Les couleurs changent, mes plats sont différents à chaque fois. »*

Pour l'Open Museum, Alain Passard invite à une balade dans les collections du Palais des Beaux-Arts en composant l'art ancien avec un choix d'œuvres contemporaines. De salle en salle, le cuisinier « relève » la symbolique des tableaux et des sculptures d'une touche actuelle, métamorphosant le musée en un jardin des cinq sens. La nature est omniprésente dans les salles du musée. En flânant dans les galeries, le visiteur remarque, avec Alain Passard, que le jardin des délices est partout, dans les œuvres comme dans les motifs végétaux des cadres et du mobilier. Dans l'Antiquité, le règne végétal est stylisé à des fins symboliques et décoratives pour illustrer les récits mythologiques. Des mosaïques, des céramiques émaillées, des objets en pâte de verre s'inspirent de l'harmonie naturelle pour se hisser vers le Beau idéal. Au Moyen Âge, la nature n'échappe pas à la morale chrétienne. Les motifs végétaux dans les scènes religieuses des tableaux d'autel, des enluminures, des sculptures et des objets d'art illustrent le spectacle du monde comme une expression du divin. Les métamorphoses saisonnières sont célébrées comme des manifestations célestes. À la Renaissance, les artistes nourrissent une approche philosophique du monde, mêlant la création à l'observation scientifique. Fruits, fleurs et légumes sont reproduits avec une fidélité parfois proche du trompe-l'œil, pour exposer un discours symbolique, moral ou métaphysique. La poésie des sens témoigne d'une pensée. Les peintres et les sculpteurs, dans cette recherche illusionniste, effacent le geste technique, gommant les effets de matière non maîtrisés, pour un art de l'imitation qui tend vers la perfection de la nature. Cette profonde attention inspire la cuisine d'Alain Passard.

« Le légume est un cadeau de la nature, le préparer avec soin est primordial. Hacher un persil, ciseler une échalote, canneler un citron sont des gestes très simples. En y mettant de la grâce, de la sensibilité, de la précision, ça devient artistique. La simplicité est dans le gommage du geste : j'efface la main. Il y a certains de mes plats qui ont aujourd'hui une quinzaine d'années, qui sont toujours à la carte. Il y a quinze ans, je les réalisais avec une dizaine de gestes, aujourd'hui, avec trois. Parce que j'ai effacé tout geste inutile et parce que j'ai trouvé les trois qui suffisent à faire le plat. On a tendance à avoir une main trop présente. Gommons-la pour tendre vers l'épure et le plat sera fait. Dans la recherche du geste parfait, il y a du savoir-faire mais aussi du bien-être. Tout est dans cette simplicité qui change ta journée de travail : c'est mon école. »

Aux XVII^e et XVIII^e siècles, ce savoir-vivre appris de l'étude de la nature est illustré dans la symbolique des natures mortes et des paysages moralisés du Siècle d'Or et des Lumières. Ces images questionnent le sens de la vie qu'allégorise Voltaire dans la patience du jardinier : « Il faut cultiver notre jardin », conclut le jeune Candide au terme de sa quête existentielle. La métaphore traduit la leçon de vie inspirée de la relation de l'homme avec la nature. Au XIX^e siècle, cette dernière est exaltée dans le romantisme qui métamorphose le monde en un territoire affectif. Elle est célébrée par les artistes réalistes qui rendent hommage à la force des éléments, à la beauté de la faune animale et au foisonnement de la végétation. La passion des artistes pour la nature s'exprime pleinement chez les impressionnistes qui saisissent « sur le vif » la lumière, les parfums, les essences, les saveurs, tout ce qui, pour paraphraser Alain Passard, « fait vibrer les cinq sens, comme un appel ».

« En cuisine », dit-il « c'est pareil, il faut trouver le geste qui va faire la différence, le geste malin, utile, qui répond aux cinq sens, qui mène à l'essentiel. Il y a bien sûr le côté olfactif, tu corriges une sauce, un assaisonnement par rapport à la fumée qui indique qu'il manque du sel ou de poivre, et le côté visuel, qui est un des sens les plus déterminants en cuisine, pour capter les choses, pour voir ce qui se passe dans le fond de la casserole. C'est ce qui va générer les idées. Parfois, quelque chose d'inexplicable se passe dans le fond de la casserole, une sorte de dessin entre une courgette, une tomate, un oignon, une aubergine et je recommence le plat en suivant ce que me dicte la nature, comme un peintre. »

Pour l'Open Museum, Alain Passard a composé un menu sur la symbolique des cinq sens en pigmentant le parcours des collections d'un choix d'œuvres contemporaines. *Les marmites enragées* de Pilar Albarracín illustrent la tension de la cuisine au moment du « coup de feu ». Les quatre grandes toiles de John Armleder évoquent, par ses couleurs, les quatre saisons et, par les coulures de peinture, le plaisir de ce qui se passe en bouche, quand manger conjugue plusieurs sensations : saliver, goûter, avaler avec l'impression d'une caresse qui court à l'intérieur du corps. Devant *La Descente de Croix* de Rubens, l'installation en néon *Je saigne* de Claude Lévêque avec *Paramor* de Jean-Luc Verna évoquent la part sacrificielle de la cuisine qui tue pour nourrir. Le *Still Man* de Gilles Barbier, au milieu des peintures de paysage du XIX^e siècle, représente l'amour et le respect que porte Alain Passard pour la nature et sa végétation. Par l'intermédiaire des artistes invités, le chef-cuisinier convie le visiteur à découvrir ce qui l'inspire dans le jardin du musée.

Régis Cotentin



GALERIE D'ACCUEIL



Alain PASSARD
Tango à Chausey
Bronze, Collection Pinault + A. Passard, Paris



ATRIUM

John ARMLEDER

Take a Chance with Us, Bow, Follow Me, Father!, 2015

Techniques mixtes sur toile, 350 x 250 x 4 cm

Galerie Massimo de Carlo, Milano



Pilar ALBARRACÍN

Marmites enragées, 2005

Bois, cocotte-minute, machine à fumée, 166 x 440 x 166 x 155 cm

Galerie Georges-Philippe et Nathalie Vallois, Paris



SALLE RUBENS

Jean-Luc VERNA

Paramor, 2011

Transfert sur médium réhaussé de pastel sec,
180 ampoules rouges, système électrique, diamètre 500 cm
Galerie Air de Paris



Claude LÉVÊQUE

Je saigne, 2014

Écriture : Elie Morin

Néon rouge, 38 x 89 cm

Galerie Kamel Mennour, Paris ©Adagp, Paris 2017

je saigne





**SALLE TABLEAUX
D'AUTEL FLAMANDS**

Delphine REIST
Parade

Vranken-Pommery Monopole
Reims



GALERIE IMPRESSIONNISTE

Pierre ARDOUVIN

Soleil couchant, 2005

Altuglas, réglette fluorescente, 120 x 150 cm

Collection Philippe Wilhelem ©Adagp, Paris 2017



GALERIE XXE S.

Chaim SOUTINE

Le petit pâtissier, 1922-1923

Huile sur toile, 73 x 54 cm

Musée de l'Orangerie, Paris ©RMNGP



**GALERIE
HOLLANDAISE**

Gabriel AXEL

Le Festin de Babette

Babettes Gaestebud, 1988



**DEPT.
MOYEN-ÂGE/RENAISSANCE**

Pierre AGHAÏKIAN

Mastermind/Off-Limits, 2015

Huile sur toile, 178 x 327 cm

Galerie Isabelle Gounod, Paris



GALERIE CÉRAMIQUES

Jacques BESNARD

Le grand restaurant, 1966





GALERIE ANTIQUITÉ

Romuald HAZOUMÉ

Masques

Assemblages de matériaux bruts, environ 50 x 20 x 15 cm
Collections privées; Courtesy Galerie MAGNIN-A



Valay SHENDE

Mumbai Dabbawala, 2015

Copper-plated brass cases, wrist watches
Gold-painted fiberglass stomach, 180 x 86 x 61 cm
Opera Gallery, Paris

**SALLE PEINTURE FRANÇAISE
PAYSAGES XIXE S.**

Gilles BARBIER

Still Man, 2013

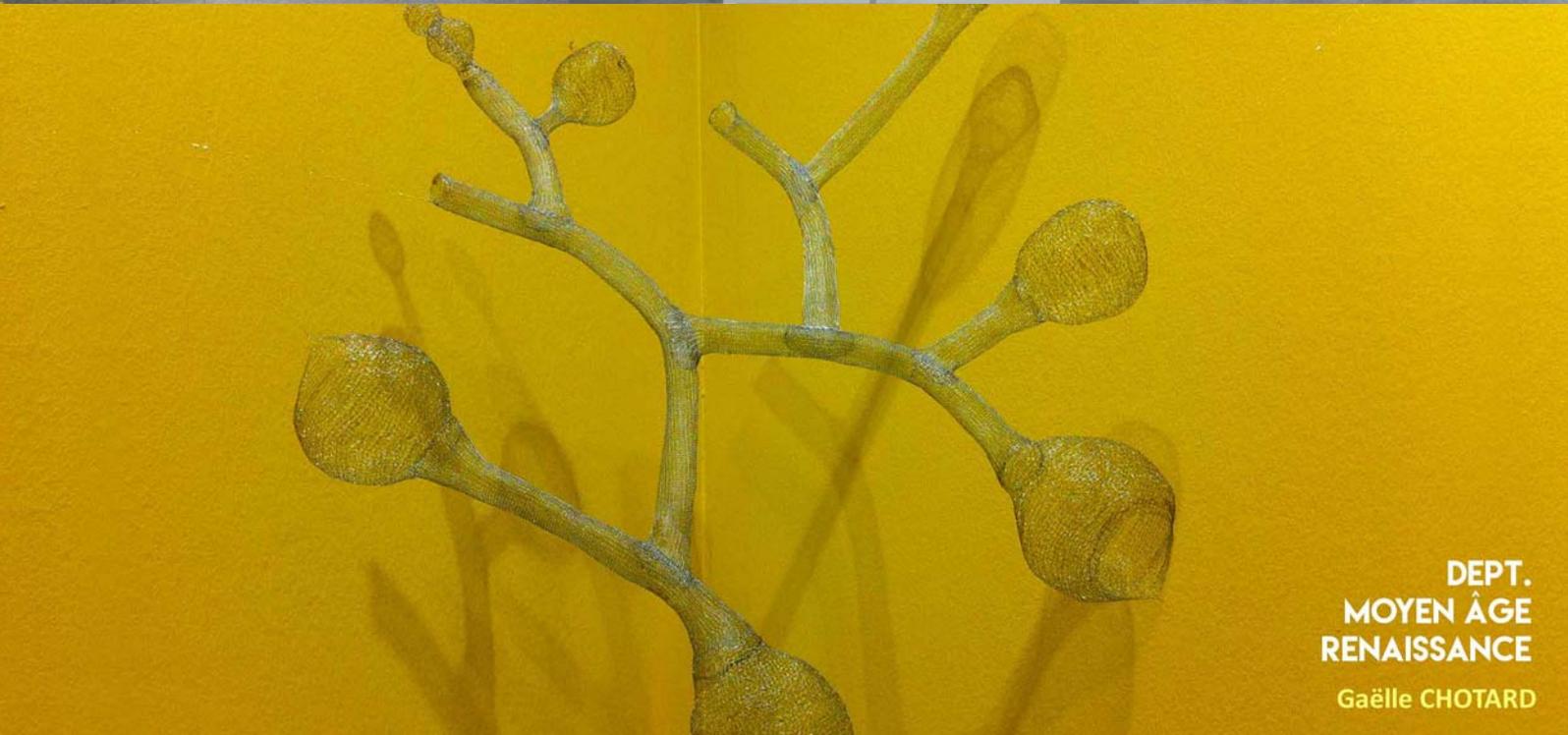
Techniques mixtes, 136 x 180 x 113 cm
Galerie Georges-Philippe et Nathalie Vallois, Paris ©Adagp, Paris 2017





**GALERIE
SCULPTURES**

Jean-Bernard MÉTAIS



**DEPT.
MOYEN ÂGE
RENAISSANCE**

Gaëlle CHOTARD



GALERIE JARDIN

Rudy DÉCELIÈRE



Julie GÉNELIN & Françoise RIGANTI
Alphabet silencieux Autour de l'assiette
Création et performance, 2017
ROTONDE NAPOLEON

Valentine Meyer

Curatrice et membre de l'Association Internationale des Critiques d'art, Valentine Meyer est diplômée d'une maîtrise histoire de l'art (Paris I Sorbonne) et d'un 3ème cycle "Curating Exhibitions" de l'Université des Arts de Zürich (ZhdK), ainsi qu'un master de finance à Paris IX Dauphine.

Elle est directrice du programme de résidences d'artistes pour la Dena Foundation fondée par Giuliana Setari en partenariat avec la Ville de Milan et le National Arts Council of Singapour.

Intervenant souvent en Suisse, elle a travaillé pour le Cabaret Voltaire, Dada Haus à Zürich (Claude Lévêque, John Giorno, Zevs, Frères Chapman, Yona Friedman, etc...) et pour l'Architektur Forum à Zürich, et maintenant en tant que curatrice pour le Château des Suisses dans le monde, Domaine de Penthes à Genève (*Elles par Peter Knapp 101 regards sur les femmes* et *l'Histoire suisse en briques Lego*).

Elle a été la commissaire avec Véronique Ribordy de l'exposition itinérante *Parce que la carte est plus importante que le territoire* en 3 étapes : Paris (Immanence) - Martigny (Fondation Moret, Suisse) et Orléans (POCTB). À Paris elle a co-curaté l'exposition *Looking for Video* avec Marion Papillon dans le cadre de la manifestation *Nouvelles Vagues* au Palais de Tokyo en 2013

Alain Passard

en 1986, crée son restaurant **Arpège**

anciennement l'*Archestrate* d'Alain Senderens, son Maître.

Il le baptise ainsi en hommage à la musique, sa seconde passion et y crée un décor très empreint d'un style art déco.

Alain Passard décide de faire courir le long des murs une peau de poirier qui ondule au rythme des Bacchanales en cristal Lalique.

Les fauteuils vêtus de cuir lisse, poursuivent l'idée du décor.

Les fenêtres, vagues de verre de Bernard Pictet, contrastées par la transparence d'une patine de Venise, s'amuse avec la lumière du jour.

Un vitrail réalisé à partir d'un collage du Chef *Aubergine au curry vert* accueille les visiteurs et règne par ses couleurs intenses sur ce

Temple de la cuisine du légume.

Il obtient en 1996, une troisième étoile au guide Michelin et fête en 2016, les 30 ans de son restaurant !

Les potagers

La terre :

Une terre sableuse et un rucher dans la Sarthe, un sol argileux dans l'Eure :

son souci de préserver l'environnement est grand.

Labour en traction animale, pas de pesticide, pas d'engrais chimique, création de points d'eau pour les batraciens, maisons de pierre pour les belettes, les hérissons et les reptiles, perchoirs pour les rapaces, haies, talus et arbres pour les oiseaux,

la vie animale est la bienvenue sur les jardins afin d'éviter tout traitement.

Les hommes

Six jardiniers travaillent au potager de Fillé sur Sarthe.

Trois personnes prennent en charge le potager de Bois-Giroult.

Le petit dernier, le jardin des Porteaux, situé face à la baie de Mont St Michel accueille un verger.

Pour le bien-être des jardins et aussi le travail de la terre,

on peut y croiser, 2 ânes, 2 juments mais aussi des vaches, des poules, une chèvre.

Le geste : "Je cultive mes légumes afin de pouvoir raconter une histoire de la graine à l'assiette..."

et aussi pour conjuguer la main du cuisinier et du jardinier, deux « métiers-passion » !

Avec ces jardins, j'ai confié ma créativité à la nature, c'est elle qui dicte mon geste.

Le plus beau livre de cuisine a été écrit par la nature !"

L'Arrière-Cuisine : n.f.: *Petite pièce située derrière une cuisine*; Synonymes : *arrière-boutique, office.*

L'Arrière-Cuisine du Restaurant Arpège est un lieu d'exposition des créations d'Alain Passard.

Situé à quelques mètres de son restaurant Arpège, il lève le rideau sur l'une des facettes du chef dans laquelle son amour pour le « beau geste » s'exprime au delà de la gastronomie.



PALAIS DES BEAUX-ARTS DE LILLE
PLACE DE LA RÉPUBLIQUE - 59000 LILLE

OUVERT :

LU. : 14.00 - 18.00

ME > DIM. : 10.00 - 18.00

FERMÉ LE MARDI, LE 1ER MAI ET LE 14 JUILLET.

7 € / RÉDUIT 4 € / 4 € POUR TOUS À PARTIR DE 16H30 EN SEMAINE
GRATUIT POUR LES MOINS DE 12 ANS ET POUR TOUS CHAQUE PREMIER DIMANCHE DU MOIS.

PROGRAMMATION

MARDI 9 MAI

DÎNER AVEC LES CHEFS DE MANGE, LILLE !

SAMEDI 20 MAI, DE 18H À MINUIT

NUIT DES MUSÉES

MARCHÉ DES PRODUCTEURS

MERCREDI 7 JUIN

RENCONTRE PUBLIQUE AVEC ALEX CROQUET, BOULANGER
LE MEILLEUR PAIN DE FRANCE SELON ALAIN PASSARD

VENDREDI 9 JUIN, 12H30

LES CINQ SENS PAR RÉMI DE VOS DU THÉÂTRE DU NORD

DANS LES SALLES DU MUSÉE, EN ÉCHO À L'OPEN MUSEUM,
LECTURE D'EXTRAITS DE SON OUVRAGE AUTOUR DE LA NOURRITURE ET DES REPAS
PARU EN JUIN 2016 CHEZ ACTES SUD PAPIERS.

MERCREDI 5 JUILLET, 18H30

RENCONTRE PUBLIQUE AVEC ALAIN PASSARD



OPEN MUSEUM, c'est une invitation donnée chaque printemps à des personnalités que l'on n'attend pas dans un musée, à proposer leur vision de ses œuvres. Mises en musique originales, associations étonnantes, visions décalées, tout est possible, dans le but de faire découvrir et redécouvrir aux visiteurs la force d'inspiration des œuvres du Palais des Beaux-Arts de Lille.

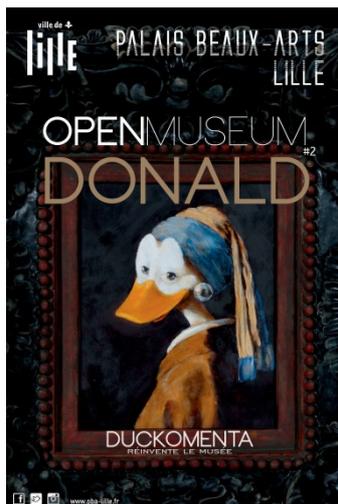


Open Museum#1 AIR

11 avril - 24 août 2014

Pour cette première édition, le groupe a composé des musiques originales pour les espaces du musée : une création sur-mesure incitant à porter un regard neuf et différent sur ses chefs d'oeuvre.

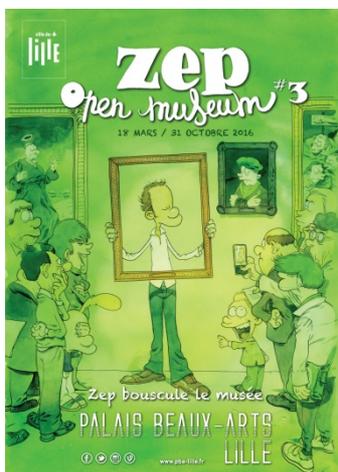
Bilan : 74 243 visiteurs soit +81% de fréquentation sur la même période en 2013 et +35% de visiteurs de moins de 25 ans



Open Museum #2 Donald

10 avril - 5 juillet 2015

Les créations du collectif allemand interDuck, réinterprétant les plus beaux chefs d'oeuvre de l'art, ont attiré **plus de 80 000 visiteurs** dont **71 %** qui découvraient le Palais des Beaux-Arts de Lille pour la première fois et **23%** avaient moins de 25 ans.



Open Museum #3 Zep

18 mars et le 31 octobre 2016

157 500 personnes ont visité le musée revu par Zep pour cette troisième édition placée sous le signe de la bande dessinée et de l'humour.

Pour **54 %** d'entre eux, cette visite était l'occasion de pousser les portes du musée pour la première fois, et **32%** étaient des jeunes de moins de 26 ans, dont **29 000 scolaires**.

Contact presse

Mathilde Wardavoir
+33 (0)3 20 06 78 18
mwardavoir@mairie-lille.fr

Palais des Beaux-Arts de Lille

18 bis rue Valmy
59000 Lille
www.pba-lille.fr



Mécène engagé

