FAIRE ŒUVRE EN CUISINE

Exposition du 26 mars au 29 avril 2022
Maison des arts plastiques Rosa Bonheur

Dans le cadre du Festival Le Grand Dire

© Lucie Malbéqui, La table aux gueules de loup, 2022.

Faire œuvre en cuisine

du 26 mars au 29 avril 2022

Exposition collective :
Karine Bonneval, Fanny Maugey, Lucie Malbéqui, Emma bourgin, Hélène Barrier, Marjorie Brunet.

Commissariat : Fabienne Leloup

L'exposition **« Faire œuvre en cuisine »** est une invitation à l'expérimentation et au partage. Au gré de votre déambulation vous découvrirez par exemple, de précieuses plantes carnivores et vous vous aventurerez dans des expériences culinaires multiples. Vous pourrez également admirer des sculptures participatives, vous apprécierez les métamorphoses de la cire d'abeille ou peut-être vous risquerez-vous à dévorer un minotaure ?

Loin de se concentrer uniquement sur la notion de spectacle collectif du quotidien que l'on retrouve habituellement dans les nombreuses expositions ou événements performatifs sur ce thème, **« Faire œuvre en cuisine »** permet d'appréhender le monde actuel par les questionnements liés à notre alimentation et son évolution.

La relation entre art et nourriture sillonne l'histoire de l'art. Bien avant le XVII^{ème} siècle, où la peinture flamande a donné ses lettres de noblesse au genre de la nature morte, les scènes de banquets fleurissent sur les murs des domus Antiques et autres amphores. Chaque siècle donne une signification au repas et à ses rituels. Chaque artiste tente d'exprimer cette scène de vie à la fois quotidienne et extraordinaire. La table revêt un sens symbolique selon l'espace et le temps qui l'accompagne. Il faudra attendre les avant - gardes du XX^{ème} siècle pour voir apparaitre l'aliment réel dans l'art avec les banquets expérimentaux futuristes, dadaïstes et surréalistes. Jusqu'alors glorifié voire magnifié, le tournant des années 60 et l'arrivée de la société de consommation va réinterroger notre rapport à la nourriture.

La particularité des propositions artistiques présentées, est qu'elles ont en commun un rapport ontologique à la nourriture. Qu'il s'agisse des sculptures et installations de Karine Bonneval, et d'Emma Bourguin, ou encore les fleurs comestibles de Fanny Maugey et les tableaux éphémères de Marjorie Brunet, elles mettent en exergue une relation au temps de la métamorphose de la matière d'un point de vue physiologique et sociologique. Ce qui se joue ici, n'est pas une simple archéologie de la nourriture qui chercherait à comprendre notre civilisation contemporaine mais bel et bien une réflexion sur la compréhension de l'être par l'expérience de faire œuvre en cuisine.

Hélène Barrier, Karine Bonneval, Emma Bourgin, Marjorie Brunet, Lucie Malbéqui et Fanny Maugey sont fascinées par les possibilités créatives de la nourriture autant que par les enjeux sociétaux actuels qu'elle soulève. Elles mettent en lumière les vertus collectives de la nourriture et de faire repas, elles y interrogent également le rôle de la femme, de l'écologie ou encore notre passé colonial. **« Faire œuvre en cuisine »** propose un archétype de la vie humaine interpellant le spectateur et le faisant interagir avec l'œuvre à travers la notion de parcours, les manipulations et les modes de consommations offertes lors de l'exposition.

Et s'il s'agissait d'une métaphore ?
D'œuvres en œuvres, cette exposition se révèle. Il s'agit d'une Xenia, ce concept grec d'hospitalité dans laquelle chaque œuvre, performance et expérimentation deviennent un présent offert au spectateur pour le mener à une rencontre privilégiée entre le quotidien et l'art tout en se reconnectant à la dimension éthique et sociologique de l'aliment. L'occasion de mettre en commun et transmettre des savoirs et des savoir-faire qui mènent à l'expérimentation d'un fait de civilisation pour mieux se comprendre et vivre ensemble.

Madeleine Filippi
Critique d'art

Karine Bonneval
Née en 1970 à La Rochelle.
Vit en région Centre depuis 2010.

Elle a étudié à l'école des Beaux-Arts d'Angoulême et à l'Ecole supérieure des Arts Décoratifs de Strasbourg en groupe Objet (art contemporain et savoir-faire). Puis, elle a été représentée par la Galerie Martine et Thibault de la Châtre jusqu'à sa fermeture. Originaire de la Rochelle, elle a habité à Paris pendant une quinzaine d'années. C'est aujourd'hui dans la campagne du Berry qu'elle trouve l'inspiration.

Son travail se concentre sur « l'altérité végétale » et les interactions complexes et spécifiques qui lient les hommes et les plantes. Dans ses sculptures et installations, nous sommes plongés dans un monde de formes organiques à forte puissance fictionnelle, où de nouvelles combinaisons de vocabulaires et de techniques vont de pair avec le mariage de l'art et de la science. Karine nous invite à un voyage à travers l'histoire des sciences et son propre parcours personnel.

Saccharum officinarum est une plante dont on est peu sûr de l'origine géographique. Répandue par l'homme et croisée avec d'autres espèces de canne à sucre, elle n'existe plus à l'état sauvage. "L'or blanc", jadis produit grâce à l'esclavage et à l'origine de guerres, est aujourd'hui un produit de base bon marché partout dans le monde. Mais sa blancheur et sa cristallisation pailletée conservent l'ambiguïté de notre histoire commune. Ici, reprenant cette esthétique du XIXème sous globe, une collection de plantes carnivores se dresse dans une blancheur immaculée, mais composée d'une matière faussement innocente, car chaque végétal a été moulé en sucre massé. L'industrie sucrière basée sur la culture intensive cause toujours des dégâts multiples sur l'environnement et les humains.

Barbara Pompili a moins de poids qu'une betterave.

En 2020, le gouvernement français a annoncé que l'usage des néonicotinoïdes, pesticides « tueurs d'abeilles » serait à nouveau autorisé pour 3 ans sur les betteraves à sucre.

Dans cette installation, l'artiste met en scène un nuage de beta vulgaris flottant au-dessus d'un tapis de sols. Les formules chimiques des trois néonicotinoïdes ré-autorisés sont matérialisées par des chaines accrochées aux betteraves et se répandent sur les carrés de terres. Ce tapis a été réalisé à partir d'échantillons de sols des alentours de son village, constitué de champs de cultures conventionnelles et biologiques.

Saccharomania

5 dômes posés au sol, sculptures de plantes carnivores en sucre massé sur lit de sucre en poudre.
Dimensions variables.
Production Domaine de Chaumont sur Loire, 2017.

Barbara Pompili a moins de poids qu'une betterave.

Nuage de 26 betteraves en papier recyclé et feuilles de betteraves, ficelle de jute, oeillets métal, tringle de bois, chaine métal cuivré.

Tapis de 60 carrés d'échantillons de sols de Pesselières, colle blanche, anneaux de bois, ficelle de jute.

Dimensions variables.
Production Maison des arts plastiques Rosa Bonheur, 2021.

Fanny Maugey
Née en 1985 à Saint-Rémy (71).

Formation en pâtisserie/chocolaterie à Château-Chinon et aux Beaux-arts de Chalon-sur-Saône (DNAP) et Lyon (DNSEP).

Fanny Maugey développe un travail polymorphe, le volume comme ligne conductrice, l'écriture comme zone souterraine. Après quelques années passées à l'étranger (Berlin, NYC) entre son atelier et différentes cuisines de cafés ou restaurants, des expositions ici et là (Hors-piste au centre Pompidou, biennale d'Anglet, biennale Résonance à Lyon, 6B, fondation Bullukian, FRAC Aquitaine, etc.) Fanny se tourne vers la radio pour compiler influences, lectures, recettes, sons glanés dans ses différents déplacements.

Sa formation en pâtisserie-chocolaterie est complétée par différentes expériences en cuisine. La notion de « manger ensemble » donne lieu à des installations-sculptures participatives culinaires. L'aliment devient prétexte à la rencontre, la convivialité, ou comme réflexions esthétiques et politiques.

Hors gel est une proposition qui poursuit une série d'installations culinaires de Fanny Maugey (Hors Champs, Hors d'Eau, Hors Sol, Hors Œuvre etc.). Elle invite Lucie Malbéqui pour l'occasion.
Conçues à 4 mains, les céramiques (verres, bols, coupelles, outils, bouteilles, suspensions) sont le fruit de plusieurs temps de travail à la Maison des arts plastiques Rosa Bonheur. La vaisselle organique, géométrique, ou parfois élémentaire, accueillera des préparations culinaires du restaurant In Vino Tapas. Les deux plasticiennes qui habituellement cuisinent elles-mêmes pour leurs installations, confectionneront des agapes sucrées (chocolat, cailloux volcaniques, gressins) ainsi que des liqueurs, vins et sirops.

Comme une lente promenade, les photographies présentées sont les motifs d'un entre-temps : un sol creusé par l'érosion où stagne de l'eau verte, des fleurs dunaires brassées par le vent d'été et une série de fleurs comestibles gelées. Le mur mimosa nous fait sortir de l'hiver et appelle un printemps enivrant. Devant lui, une série de bouteilles montées sur poulies se transforment en bar au moment opportun. Le plan de travail suspendu, bien entouré de ses ustensiles, témoigne des gestes et petites préparations passés ou à venir. La nature est proche, la cristallisation se fera dans l'instant, par un sourire, ou un regard.

Hors champs
Installation culinaire participative.
Dimensions variables.
Production pour Le 19 CRAC, Montbéliard, juin 2018.

Marmites
Photographie, tirage numérique.
Contre-collée sur Dibond, août 2021.
Production Maison des arts plastiques Rosa Bonheur, août 2021.

Les Endormies
Photographie, tirage numérique.
Contre-collée sur Dibond.
Production et acquisition de la série par l'hôpital psychiatrique de Montpon-Ménéstérol en Dordogne, octobre 2020.

Lucie Malbéqui
Née en 1991, vit et travaille à Paris.

Diplômée de l'Ecole nationale supérieure des beaux-arts de Lyon en 2017.

Lucie Malbéqui développe son travail à travers la céramique, le textile, le dessin ou la cuisine. Elle crée des installations événementielles qui questionnent notre rapport au groupe et aux moments de partage, dans lesquelles la table constitue un lieu charnière.

« D'assemblages infinis, mes recherches formelles se déploient en hommage aux courges, aux pommes, aux fuschsias, aux concombres, aux tilleuls.

Mon travail parle de convivialité et de partage.

Je fais des sculptures haptiques qui attirent les mains et les autorisent à la caresse. C'est lors d'événements qu'ont lieu les activations. Sur des tables de bois ou de cartons, des sculptures sont à disposition. Les étendards flottent ou se reposent derrière les fenêtres mais nous indiquent toujours qu'il se passe quelque chose aux alentours. Sur les pourtours de la table se trouvent des outils de cuisine, de vie, de jeux, qui reprennent leurs droits formels. Pour moi, repenser la forme des objets qui nous entourent est un acte post-industriel engagé. J'essaie d'injecter de la liberté et de la créativité là où les machines calibrées, les moules et autres standards performants ont monopolisés la pensée. Ces objets-amis sont multifonctionnels et nous laissent le choix dans leur utilisation.
Par l'invitation à venir déguster, à cuisiner et à manipuler les sculptures, les spectateurs et moi sommes toutes et tous égaux autour de la même table. Nos actions ne sont pas spécialement performantes, pas vraiment spectaculaires, on répète des gestes que chacune et chacun fait chaque jour : apporter de la nourriture jusqu'à soi ».

Lucie Malbéqui

Vue de la cuisine
Exposition Jours maigres, jours gras à la BF15, 2021

La sphère se sublime entre le cercle et le triangle
Exposition Ssergorp ni krow_04, 2020

Banquet Moléculaire
Avec Valentin Godard pour l'exposition Jours maigres, jours gras à La BF15, 2021

Emma Bourgin
Née en 1989, vit à Paris et travaille à Bobigny.

Cette artiste, diplômée de l'Ecole des Beaux-arts de Caen, a très vite développé dans l'atelier de Gyan Panchal, un intérêt marqué pour les matériaux, pigments et couleurs d'abord, puis poussière de pierre et enfin cire d'abeille. Elle cherche à se réapproprier le monde sensible.

C'est dans la cuisine que tout commence.
C'est d'abord le beurre, mont d'or napolitain de soleil froid qui s'attendrit au réveil du four et fond au contact de la flamme. Lointaine cousine, la cire d'abeille capte et cristallise ces métamorphoses gustatives. Tantôt « embaumeuse » de fruits et légumes oubliés ou abandonnés au temps de la vie, elle les accompagne dans un au-delà qui les fera redevenir terre sous un mausolée de dentelle jaune *(Nature morte vivante)*.

Tantôt « effeuilleuse » de verdure, elle n'hésite pas à arracher poils et impuretés quitte à prendre les formes les plus équivoques *(Kidiwi, Pommes d'Apyge)*. Car la cire d'abeille sait jouer de sa sensualité provoquant parfois même la confusion en prêtant au cœur de pierre la rondeur et le réconfort d'une brioche *cœur de pierre (qui grandit).*

Incontestable seconde peau, elle aime se souvenir du baiser répété jusqu'à la brûlure *(Baiser brûlant)* et fait de cette dernière le vestige de cuissons gourmandes et endiablées *(Vitrail #6)*. Une fois consumée, la cire d'abeille fait appel à son ombre, le bronze, capable de contenir sa chaleur et de préserver son penchant « empreinteur » de formes mais aussi d'usage *(Théière)*. Personne de confiance, il donne aux choses l'importance qu'elles méritent faisant de l'obsession gourmande des pigeons pour les cœurs de mie de véritables ouvrages d'art *(Les pigeons sculpteurs)*.

Quand il est trop tard, ou bien trop tôt, il lui arrive de convoquer d'autres matières comparses comme la ténébreuse laque qui répare les peaux les plus sensibles comme celle d'une courge de Siam *(Siamoise)* mais ce qui compte pour elle c'est de s'imprégner ou bien d'être elle-même source d'inspiration, de couleur, de mouvement, de vivant *(Sucrer la peine)*.

Emma Bourgin

Nature vivante
Légumes des commerçants du marché.
Cire d'abeille.
Socle-table de 74 x 52 x 80 cm, 2022
© Hugo Renard

Vitrail
Papier de soie, cire d'abeille
Dimensions variables
Vue de l'exposition plans d'intervention
à l'abbaye aux Dames de Caen.
© Michèle Gottstein

Hélène Barrier
Née en 1972, vit et travaille à Montreuil.

Après une formation en design textile, elle construit des œuvres polymorphes, en résonance avec son environnement. Fortement inspirée par les architectures animales et les paysages, elle travaille sur des formes comme des modules qui se créent et s'installent in situ, se répètent, s'agrandissent ou changent d'échelle, pour envisager autant de perspectives possibles.

L'installation **L'odeur de la cire efface toutes les peines** est composée de 4 robes enduites de cire d'abeille pure. Conçue originellement pour une commande à la Filature de Belves. Les robes proviennent de dessous anciens, de robes de lin portées par les femmes sous leurs vêtements, servant de « chemise ». L'intention de départ était d'honorer la mémoire ouvrière, les femmes qui travaillaient dans la filature et se relayaient en équipes. Ode aux travaux essentiellement féminins, **l'odeur de la cire** était présentée dans la salle d'archives, telles des causeuses réunies lors d'un moment de repos, entamant un conciliabule muet. La cire, venue d'autres ouvrières, les industrieuses abeilles, symbolise ce travail routinier et quotidien, mené sans relâche par des êtres anonymes, pour servir une cause commune. La réunion des deux, en une seule et même peau, annonce un thème cher à l'artiste, le lien à l'animalité, et l'hybridation des espèces.

Sur l'injonction de « Faire œuvre en cuisine », l'artiste propose une pièce intitulée **Hors d'œuvre,** un triptyque de plats en céramique, inspirés du style Palissy, qui évoque les trois âges de la femme, d'un point de vue physiologique. Dans un mouvement cyclique inverse, ses talents de cuisinière, et l'expérience d'une tâche quotidienne à nourrir activement sa famille, sont largement salués… dans l'ombre des grands chefs étoilés. Ces « plats », en relief et imagés d'organes sexués féminins et d'inflorescences correspondantes (lys, bulbes, chrysanthèmes…) évoquent la virginité, la fécondité et la ménopause. La gamme colorée épouse les symboliques associées à ces images du cycle féminin : blanc/rose, rouge/violet, violet/noir. Les sculptures en relief, si on veut les contempler, interdisent l'usage pratique de l'objet, même en hors d'œuvre. Le jeu de mot hors d'œuvre parle d'un mets anodin servi afin de faire patienter les convives et qui sera vite oublié, comme sont parfois considérés le corps des femmes. Il évoque aussi le désir de l'artiste de sortir de l'œuvre en réalisant des objets « utilitaires » qui ne pourront être d'aucune utilité.

L'odeur de la cire efface toutes les peines
4 robes enduites de cire d'abeille pure.
Dimensions variables, 2016/2020.
Commande pour la filature de Belves

Hors d'œuvre
3 « plats » en faïence.
Dimensions variables, 2022.

En écho à l'une de ses œuvres textiles « Virgin Suicide» , cette œuvre, dont le titre évoque le film éponyme de Sofia Coppola, résume en une pièce la vie d'une femme au foyer : épouse modèle, mère et ménagère accomplie, élégamment épinglée dans son rôle tel un papillon que l'on conserve sous une vitrine dorée.

Production Maison des arts plastiques Rosa Bonheur, 2021.

Marjorie Brunet
Née en 1977 à Reims, vit à Paris.
Diplomée de l'école supérieure d'art et de design de Reims, et de l'Ecole nationale supérieure des Beaux-arts de Paris.

L'objet-tableau et les notions qu'il véhicule sont au cœur de la démarche de Marjorie Brunet. C'est dans la continuité des avant-gardes du XX^{ème} siècle (happenings, in situ) que s'inscrivent ses œuvres « éphémères ».

Travaillée à partir de matériaux périssables tel que le beurre ou la farine, la surface picturale du tableau présente rapidement les signes de sa fragilité (glissement, effritement...).

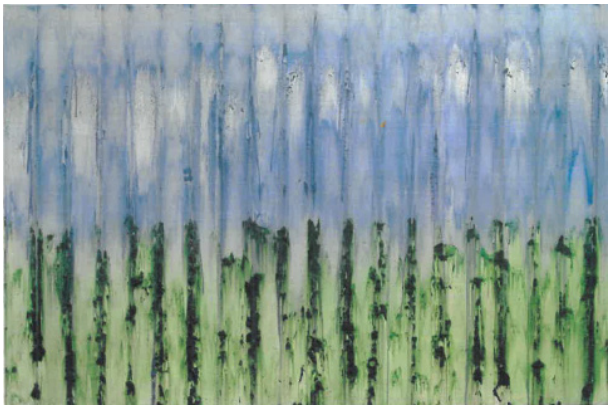
Le tableau devient le théâtre d'un mouvement, plus ou moins lent, qui interroge la notion même d'image. Ce qui importe est moins l'œuvre finie que le processus qui a guidé son élaboration. Sa disparition étant inscrite dans sa réalisation, la peinture n'est plus destinée à la pérennité mais questionne sa propre temporalité, de sa création, à son exposition. Elle n'est plus une fin mais un moyen d'associer le spectateur à la création de l'œuvre dont il devient par son regard la seule mémoire.

Pour l'exposition **« Faire œuvre en cuisine »**, Marjorie Brunet propose de faire se confondre créateur et spectateur, atelier et salle d'exposition, temps de réalisation et temps de présentation. Ainsi, trois œuvres seront en continuelle évolution pendant la durée de l'exposition.

« Extension » est une accumulation se présentant sous la forme d'un tableau renversé ou d'une impossible sculpture, éprouvant les potentialités de la matière (farine /eau) en la laissant s'exprimer librement par un processus naturel.

Prenant l'apparence d'une peinture sur toile classique, **« Moment présent »**, diptyque sur toile de 160 x 240 cm, offre au regard une surface instable et précaire car réalisée avec une matière périssable, le beurre. Cette surface picturale, exposée par nature à de nombreux facteurs de dégradation, sera régulièrement repensée et remaniée pendant l'exposition.

Enfin **« Tel un geste en cuisine »**, sorte de peinture-happening, requiert la participation active du public. Par le rapide apprentissage et la reproduction sur la toile d'un geste simple initié par l'artiste, le public est invité à faire littéralement « œuvre commune ».



Perturbations climatiques induites
Beurre et pigment sur toile.
Oeuvre thermoréactive éphémère.
300 x 200 cm

Métamorphose
Farine, eau et pigment sur toile.
Oeuvre thermoréactive éphémère.
150 x 110 x 15 cm

PERFORMANCES CULINAIRES

C'EST L'ENTRÉE !

Samedi 26 mars

La Maison des arts plastiques Rosa Bonheur devient un étrange repaire d'artistes qui explorent nourriture et cuisine. Suspension de casseroles, liqueurs à déguster, fabrique de monstre en pain... Les chemins d'expérimentations sont multiples et interrogent aussi bien le vivant, la nature, la société de consommation que la convivialité du repas.
Tout commencera le 26 mars avec une immersion ludique et festive dans l'exposition, à travers une déambulation artistique et culinaire.

Performances artistiques et culinaires.

Beta ni crue ni cuite

Karine Bonneval nous propose une dégustation dans des contenants façonnés en terres agricoles (avec vernis alimentaire), pour échanger autour de la betterave dans tous ses états, et de la lactofermentation. Réalisée en collaboration avec Clément Voisin, professeur de cuisine.

Tel un geste en cuisine

L'artiste Marjorie Brunet vous invite à participer à la création d'une œuvre artistique et culinaire au cœur de l'exposition. le public est invité à faire littéralement « œuvre commune ».

Hors Gel

Hors gel est une proposition qui poursuit une série d'installations culinaires de Fanny Maugey (Hors Champs, Hors d'Eau, Hors Sol, Hors Œuvre etc.) Elle invite Lucie Malbéqui pour l'occasion.
Conçues à 4 mains, les céramiques (verres, bols, coupelles, outils, bouteilles, suspensions) sont le fruit de plusieurs temps de travail à la Maison des arts plastiques Rosa bonheur. La vaisselle organique, géométrique, ou parfois élémentaire, accueillera des préparations culinaires du restaurant In Vino Tapas. Les deux plasticiennes qui habituellement cuisinent elles-mêmes pour leurs installations, confectionneront des agapes sucrées (chocolat, cailloux volcaniques, gressins) ainsi que des liqueurs, vins et sirops.

Le pain Minotaure

Réalisé par Hélène Barrier en collaboration avec la Ferme du Saut du loup et les élèves de la classe Bac pro alimentaire du Lycée Pauline Rolland. Hélène imagine un Minotaure en pain, à dévorer ensemble lors d'un rituel particulier, où les entrailles de la bête seraient fruits et légumes, des poumons en chou-fleur, un cœur de fraise, un sexe en piment rouge.

Pomme d'apyge

La performance culinaire réalisée par Emma Bourgin fait référence à l'œuvre du même nom consistant en une série d'empreintes de dessous de pommes en cire d'abeille. Pour la performance, une sélection de fruits et légumes de saison achetés au marché de Chevilly-Larue le matin-même seront trempés dans la cire d'abeille de la même manière que les pommes de l'œuvre proposée dans l'exposition. Les jus des différents fruits et légumes seront ensuite extraits, puis servis dans les moitiés d'empreintes en cire d'abeille.

LES RENDEZ-VOUS ARTISTIQUES

C'EST L'ENTRÉE !

Samedi 26 mars

Pour se mettre en appétit, une belle journée mezzée animée par des artistes en tout genre, pour tous les publics.

En cœur de ville

11h : Ouverture en flash mob et musique. Retrouvez-nous avec vos casseroles et autres ustensiles de cuisine pour une déambulation sonore participative de la place du Marché à la Maison des arts plastiques Rosa Bonheur.

À la Maison des arts plastiques

11h30 : Inauguration officielle du **Festival Le Grand Dire** et vernissage de l'exposition **« Faire œuvre en cuisine »**, suivi d'une performance dansée du Conservatoire de Danse.

12h30 : Déambulation artistique et culinaire proposée par les artistes de l'exposition.

14h : Participez à la **création d'une œuvre artistique et culinaire** par l'artiste Marjorie Brunet.

16h : Visite contée de l'exposition par Valérie Briffod.

17h : « Histoires à emporter » balade en famille avec 6 conteurs/conteuses de la Maison du conte.

Sur réservation auprès de la Maison du conte.
01 49 08 50 85.

EXPOSITION DU SAMEDI 26 MARS AU VENDREDI 29 AVRIL 2022.
DANS LE CADRE DU FESTIVAL LE GRAND DIRE

En collaboration avec la Municipalité, Le festival est porté par sept lieux chevillais : La Maison du Conte, Le Théâtre de Chevilly-Larue, La Maison des arts plastiques Rosa Bonheur, la Médiathèque Boris Vian, La Ferme du Saut du Loup, le Conservatoire de musique et de danse, La Maison Pour Tous et avec le concours de nombreuses associations.

Atelier Parents/enfants
Samedi 9 avril [15h]

À partir de 6 ans, 2h.
Venez créer en famille avec Emma Bourgin, artiste de l'exposition.
Gratuit sur réservation au : 01.56.34.08.37.

Midi une expo - ½ heure chrono
Vendredi 15 avril [12h]

Visite guidée tout public.

Les griottines
À la Maison des arts plastiques

Samedi 23 avril [10h30] et [11h15]
De 3 mois à 5 ans.
Avec Laura et Carole, bibliothécaires.

Au menu, il y en a pour tous les goûts ! Bouille débordante, légumes au clair de lune, bonbons en kamishibaï : un festin divin à s'en lécher les doigts !

Gratuit sur réservation à la Médiathèque
01.45.60.19.90

Ateliers découverte
Lundi 25 avril [14h à 17h] à partir de 7 ans.
Mardi 26 avril [14h à 17h] à partir de 10 ans.

Ateliers d'arts plastiques autour de l'univers des œuvres de l'exposition.

6 euros sur réservation au 01.56.34.08.37.

Maison des arts plastiques Rosa Bonheur

Renseignements et réservations :
34 rue Henri cretté – Chevilly Larue

Tél. : 01 56 34 08 37

artsplastiques@ville-chevilly-larue.fr

www.facebook.com/Maisondesartsplastiquesrosabonheur
https://www.instagram.com/maison.rosa.bonheur

Entrée libre
Lundi - mardi : 14h-19h
Mercredi - jeudi - vendredi : 14h-17h30
Samedi : 14h-18h

Accès :

RER B « Bourg la Reine » + bus 192, station « Eglise de Chevilly-Larue ».
Métro ligne 7 « Villejuif Louis Aragon » + bus 286, station « Lallier ».
Métro ligne 7 « Porte d'Italie » + bus 131, station « Les Coquelicots ».