



Musée International des Arts Modestes
20 juin - 22 novembre 2009



@Table!

Miralda - FoodCulturaMuseum

Exposition du 20 juin au 22 novembre 2009
Inauguration samedi 27 juin à 19 heures

Après les musées de Caracas, Bogota, Mexico et Miami, la Biennale de la Havane et la Biennale de Sao Paulo, le Musée d'Art Moderne de Buenos Aires, et le Musée d'Art Moderne et Contemporain de Palma, Miralda présente au MIAM et pour la première fois en France son projet FoodCulturaMuseum.

FoodCulturaMuseum

Le FoodCulturaMuseum est une « institution sans murs » rassemblant d'importantes collections d'objets, d'imprimés, d'« ephemera », d'images, de films, d'articles et autres témoins de projets passés. C'est dans le Pavillon de l'Alimentation lors de l'Exposition universelle de Hanovre en 2000 qu'ont été définis les différents thèmes du FoodCulturaMuseum qui vont du profane au sacré. La *Infinity Table*, une grande table/exposition, présentait une vision en perpétuelle mouvance de l'univers de la mémoire culinaire. Elle servait de cuisine mais également de table pour les visiteurs.

La Food Cultura est présente dans le parcours de l'oeuvre de Miralda depuis les années '60. Elle s'est renforcée dans les années '80 et '90 avec la collaboration de Montse Guillén, cofondatrice et chef du restaurant *El Internacional* à New York mais également de *Big Fish Mayaimi* et de *TRANSeat* à Miami. C'est par la recherche et la participation publique à des projets comme *Sabores y Lenguas (Tastes & Tongues)* et *Power Food* que la collection et les archives du FoodCulturaMuseum se sont enrichies.

La Fondation FoodCultura prend forme à la fin des années '90 à Miami et à Barcelone, afin d'explorer, de collectionner, de préserver, de documenter et de présenter les connexions entre nourriture, culture et art.

www.foodcultura.org

L'exposition

L'exposition propose une réflexion poétique et critique sur la culture de la nourriture et de l'alimentation, invitant le spectateur à réfléchir sur les correspondances entre nourriture, art et culture. Ce regard définit un parcours en boucle, présentant les connexions infinies qui existent entre nutrition, énergie, rites et pouvoir ; il fait aussi le constat des

liens entre mémoire culinaire, culture populaire, croyances et aliment/médicament, science, gastronomie et haute culture.

Des oeuvres, des objets, des installations, des vidéos de création, des images et des documents seront présentés de façon à proposer un itinéraire-expérience, circulation entre quatre espaces/concepts qui formeront une boucle où le début de la visite deviendra la fin.

Voici l'ordre des quatre espaces tel que le visiteur pourra les voir :



Salle à manger Tabou. Espace interactif qui propose une réflexion sur la nourriture selon les différentes classes sociales à travers le pouvoir, le contrôle et la politique.

Pour commencer et finir le circuit, l'exposition présente un espace d'introspection, de digestion et de détente. Des tables, des chaises et des pièces murales formeront une salle à manger où les visiteurs pourront intervenir en laissant un message sous les « nappes défendues », consulter un ordinateur ou faire des réunions de travail, des dégustations et des banquets ; c'est un lieu privé d'appréciation du cérémonial de la table.



Réservoir végétarien ou carnivore. Espace de contemplation et transition.

Le jardin modeste devient le réservoir des légumes et des plantes médicinales et aromatiques, en même temps que le « garde manger » des viandes. Le mur du couloir mirador se transforme en Atlas du goût sur des assiettes qui symbolisent les portraits de villes du monde et la nouvelle culture planétaire de l'internet.



Projets du FoodCulturaMuseum : Saveurs et Langues. Mémoire culinaire à travers les savoirs et saveurs

Les signes d'identité en connexion avec le goût, le langage et l'iconographie autour de la langue. Des langues géantes représentent des topographies culinaires urbaines de différents villes / pays ; des espaces sonores et des projections nous proposent un voyage cartographique / imaginaire dans les villes visitées.

Power Food. Le pouvoir de la nourriture à travers le capital d'énergie et le rituel

Le concept « alicament » (aliment / médicament) exposé à travers trois vitrines et des vidéos : pharmacie et médecine populaires, orientales ou automédication, boissons stimulantes et aphrodisiaques et la Santa Comida des rites afro caribéens.



Archives FoodCultura. Collection qui propose d'explorer et de préserver l'identité culturelle et la mémoire culinaire

Le concept Food Culture est présenté sous forme d'installation d'archives tel un « storage » dans des cabinets « frigidaires », elle recense la collection d'objets, « ephemera », menus, vidéos et documentation qui forment une partie du fonds de FoodCulturaMuseum.

Les pièces seront rassemblées en différentes taxonomies, créant un parcours qui traverse le monde des ustensiles de la cuisine et de la table, les thèmes tels que : le rituel et l'offrande, le genre, le modeste, les recettes de grand mère, les boissons énergétiques et les produits ésotériques, le dopage, la pharmacopée, le trompe l'oeil, la publicité, le fast food, le repas roulote, la nourriture pour animaux domestiques, les mœurs, le quotidien et la soupe populaire. Pendant la durée de l'exposition et selon le calendrier d'événements le contenu des cabinets « frigidaires » sera renouvelé.

Salle Mythologie populaire

Installation basée sur la présence iconographique de la nourriture dans la mythologie populaire, la littérature, la bande dessinée et le cinéma de fiction. Memorabilia autour du mythe de Popeye, recettes des héros, breuvages des sorcières, documents, comics et jouets des collections de Luis Gasca et de Hervé Di Rosa. Projection des films "Popeye, mito o timo" et « Cause à Effet ».

Durant toute la durée de l'exposition des événements, conférences, performances, repas, actions de médiations et autres seront programmés. Un calendrier précis sera prochainement publié.

Biographie sélective

Miralda

Miralda est né en 1942, à Terrassa en Espagne. Il partage aujourd'hui sa vie entre Barcelone et Miami. Son oeuvre entre sculptures, installations et célébrations privilégie l'expérience et les rencontres avec les populations des villes autour du monde. A la manière d'un anthropologue, il travaille autour des notions d'identité, de communauté et de culture à travers les traditions culinaires et les rapports à la nourriture, mais aussi aux rituels, aux cérémonies, et aux croyances qui y sont associés.

EXPOSITIONS PERSONNELLES

- 1967** . «Soldats soldés». Galerie Zunini, Paris.
- 1971** . Richard Gray Gallery, Chicago.
- 1977** . «Breadline». Contemporary Arts Museum, Houston, Texas.
- 1978** . «A la taula i al llit, al primer crit». International Cultureel Centrum, Anvers.
- 1980** . «Mona a Barcelona». Galeria Joan Prats, Barcelone.
- 1991** . «Edible Belt». Holly Solomon Gallery, New York.
- 1995** . «Miralda Works 1965-1995». Centre Cultural Fundació «la Caixa», Barcelone. IVAM, Valence (Espagne).
- 1997** . «Miralda». Galerie de France, Paris.

PROJETS

- 1970** . «Miralda / Selz. Traiteurs Coloristes». Galerie Claude Givaudan, Paris. (avec Dorothée Selz)
- 1973** . «John Kaldor Project». Kaldor Showroom & Art Gallery of New South Wales, Sydney.

- 1974** . «Movable Feast». Ninth Avenue International Festival, New York.
- 1977** . «Fest für Leda». Documenta 6, Kassel.
- 1979** . «Charlie Taste Point». Galerie in der Friedrichstrasse 31 et Hotel Mike Steiner, Berlin.
- 1981** . «Wheat & Steak». Nelson Atkins Museum of Art / Board of Trade, Kansas City.
- 1984** . «El Internacional». New York. (avec Montse Guillén)
«Santa Comida». Museo del Barrio, New York.
- 1986** . «Engagement Ceremony». Jacob K. Javits Convention Center, New York.
- 1988** . «Prenúpcies». Fundació Joan Miró, Barcelone.
- 1989** . «Magiciens de la Terre», Centre Georges Pompidou et La Grande Halle de La Villette, Paris.
- 1990** . «Liberty Belle Cape», Philadelphia Museum of Art, Philadelphie.
«Honeymoon Project», Spanish Pavilion, 44 Venice Biennale, Venise.
- 1991** . «The Eternity Ring». Ikon Gallery, Birmingham.
- 1992** . «Wedding Ceremony». Red Rock Canyon, Las Vegas.

FOODCULTURAMUSEUM

- 1996** . «La torre dels plats», MACBA. Barcelone.
- 1997** . 5th International Istanbul Biennial, Istanbul.
- 1998** . «Grandma's Recipes». Miami Art Museum, Miami.
- 2000** . «Food Pavilion». EXPO 2000, Hanovre.
- 2002-2007** . «Sabores y Lenguas: 15 Platos Capitales». Fundación ICO, Madrid.
«Sabores y Lenguas: 13 Ciudades», Miami, Caracas, Vilafranca del Penedès, Lima, Mexico, IX Bienal de La Havane, 27e Bienal de São Paulo, Montevideo, Buenos Aires.
- 2008** . «Power Food», ARTIUM, Centro-Museo Vasco de Arte Contemporaneo, Vitoria-Gasteiz .
- 2009** . «Power Food», Es Baluard, Museu d'Art Modern y Contemporani, Palma de Majorque.

Infos pratiques

Musée International des Arts Modestes, Sète

Exposition présentée du 20 juin au 22 novembre
Inauguration samedi 27 juin 2009 à 19 heures

23 quai Maréchal de Lattre de Tassigny - 34200 Sète

Tél : 33 (0) 4 99 04 76 44

Email : miam@miam.org / miam@ville-sete.fr

Septembre à juin: ouvert tous les jours de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h sauf les lundis et jours fériés.

Juillet/août : ouvert tous les jours

Tarifs:

Adultes : 5 euros / Groupes adultes de plus de 10 personnes : 2,50 euros / 10-18 ans, étudiants, groupes scolaires extérieurs à Sète (collèges, lycées...): 1,50 euros / 1er dimanche du mois, moins de 10 ans, demandeurs d'emplois, scolaires sétois, écoles maternelles et primaires extérieures à Sète, accompagnateurs de groupe: gratuit

