



2ème édition

# PRIX BALZAC.

POUR LA CRÉATION CONTEMPORAINE

5 DUOS CUISINIERS/ARTISTES



Mallaury Gabsi / Sabrina Vitali

Maxime Le Meur / Kaori Kurihara

Sylvain Parisot / Noémie Sauve



Flavio Lucarini / Valérie Delarue



Julien Chevallier / Inès Longevial

# Julien Chevallier

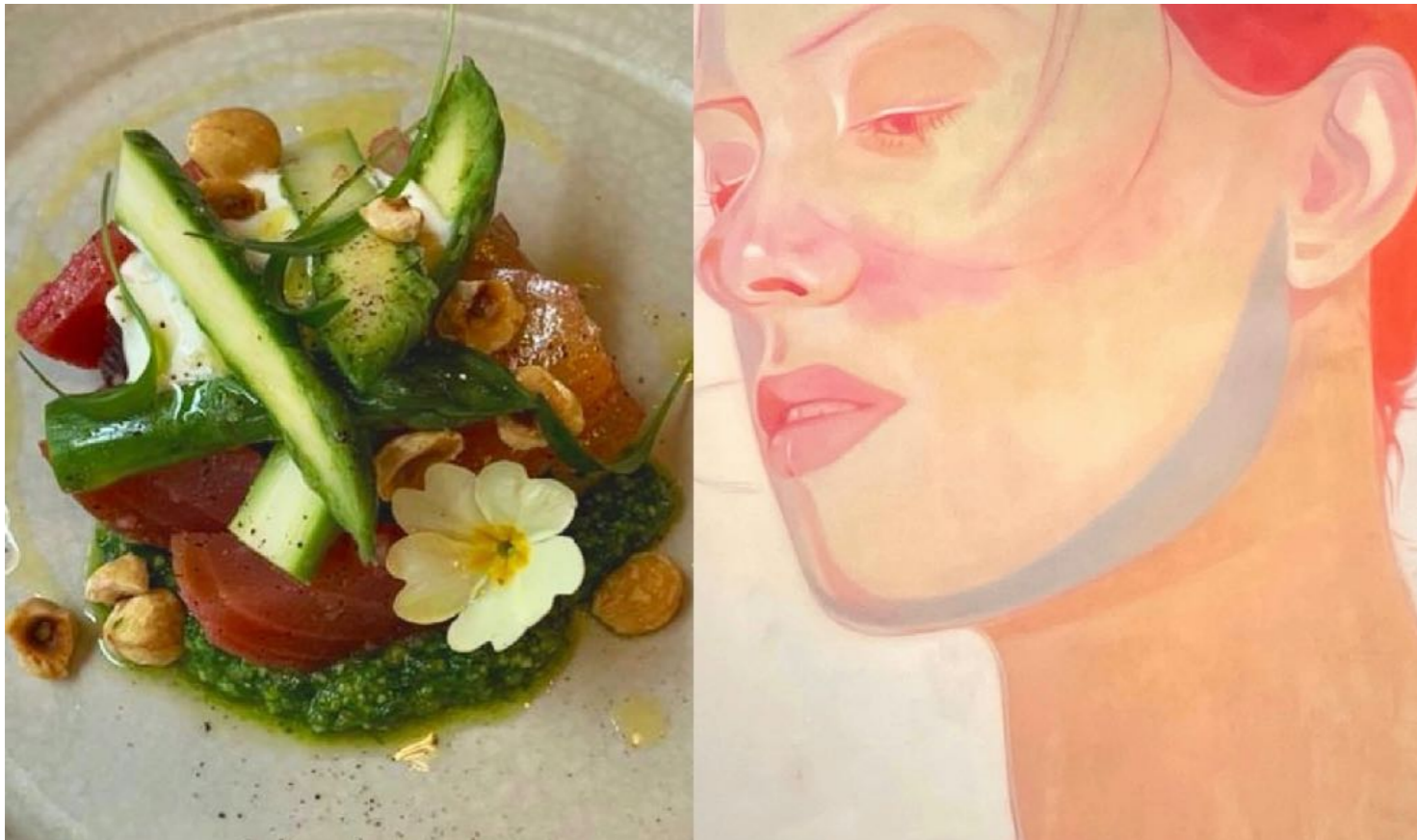
Restaurant Parcelles -13 rue Chapon 75003 Paris

Julien Chevallier, cuisinier passé par de belles maisons branchées ( Freddy's, Semilla, Chez Justine) est aujourd'hui aux fourneaux de Parcelles, pépite bistronomique du Marais, dans cette rue Chapon au nom prédestiné (et immortalisée par le photographe Eugène Atget).

En toute cohérence avec un décor au charme vintage, Julien revisite les fleurons de la cuisine française, avec une inventivité canaille qui se joue des clichés.

Le ris de veau aux câpres et à la sauge, le pâté en croûte, la tête de veau, la joue de boeuf et autres classiques sont réinventés avec des notes herbacées et insolites.

Des nourritures terrestres inspirées, truculentes, mais tout en finesse.



# Inès Longevial

Dessinatrice, Peintre

Née en 1990 à Agen, Inès Longevial travaille le dessin et la peinture en résonance avec des impressions, des sentiments, des sensations dont elle extrait naturellement sa palette.

L'artiste aborde ses souvenirs en couleur et donne forme à des visages et des corps candides et absorbés, qui portent avec sensualité la nostalgie des saisons, des couchers de soleil, des nuances de lumière et des caresses.

Dans ses portraits, l'artiste utilise des teintes impressionnistes dans des plans brossés de couleurs imbriquées.

À travers ses rendus serrés de femmes, elle remet en question l'objectivation de la féminité dans l'histoire de l'art et les médias populaires et célèbre la beauté sous toutes ses formes.

Longevial cite Rodin, Camille Claudel et Pablo Picasso comme influences, et son appréciation de la figure et des plans fracturés de la couleur transparaît dans son travail.

Elle expose dans les grandes villes du monde telles Paris, Berlin, San Francisco, Los Angeles et New York entre autres.

# Maxime Le Meur

Restaurant Gemellus - 37 avenue Duquesne 75007 Paris

A l'automne 2021, le cuisinier Maxime Le Meur ouvre, avec son frère Cédric, son premier restaurant, rive gauche dans le 7ème arrondissement de Paris. Le nom de l'établissement, *Gemellus* évoque cette belle histoire de famille.

L'art culinaire, Maxime Le Meur, l'a appris aux côtés du très réputé Jean-Pierre Vigato chez Apicius puis Lapérouse.

Sa cuisine, «bourgeoise» dans le choix des ingrédients (foie gras, saumon, truffes, langoustines ...) pétillante de vivacité et de créativité.

Jeu des textures, cuissons très maîtrisées, produit en majesté, les assiettes sont aussi belles que délicieuses



# Kaori Kurihara

Artiste céramiste

A travers ses œuvres de végétaux fantasmagoriques, Kaori Kurihara nous parle de ses émotions, ses ressentis, son vécu.

Pour les illustrer, elle empreinte des formes puisées dans la nature rappelant ainsi combien l'humain, dans la culture asiatique, est étroitement lié à elle.

La nature y est tout à la fois nos racines, notre respiration, notre vitalité, notre inspiration. Elle l'utilise de façon symbolique et métaphorique dans des sculptures minutieuses, infiniment poétiques

« Je m'intéresse beaucoup aux formes géométriques de la nature. Chaque élément semble se répéter mais jamais de la même manière. La coexistence des régularités et irrégularités me fait ressentir une grande « vitalité ».

« Pour atteindre cette « vitalité », je crée des pièces entre réalité et onirisme, en souhaitant révéler ma propre nature. »

En 2015 elle reçoit le Prix de la Jeune Création Métiers d'Art des Ateliers d'Art de France. Elle s'installe définitivement à Paris sur la butte Montmartre en 2016. Elle est exposée dans le monde entier.

# Flavio Lucarini

Restaurant Le Flaubert - 10 Rue Gustave Flaubert 75017 Paris

Le romain Flavio Lucarini, venu à Paris pour apprendre «la rigueur du travail des grandes maisons parisiennes », est aux commandes du Flaubert, bistrot parisien mythique du 17ème arrondissement.

Formé notamment chez Passerini et au Gabriel de Jérôme Banctel, ce cuisinier de 31 ans revendique une cuisine « directe, tranchante, compréhensible », un vocabulaire qui pourrait être celui de l'écriture.

Et c'est bien à une « cuisine d'auteur » que l'on a affaire, emplie de subtiles références transalpines (il y a du raviolo et du raddicchio à la carte, entre autres, car elle change souvent).

Dans ce décor qui rappelle celui, chaleureux, d'une épicerie ancienne, Flavio joue sur la convivialité de plats très gourmands.

Mais la modernité aciculée des fruits et légumes fermentés sur place, semés ici ou là, vient vite ébouriffer les saveurs avec esprit.



# Valérie Delarue

Artiste céramiste, dessinatrice, vidéaste

L'artiste explore l'univers à la fois biologique et symbolique des lieux aquatiques et des régions du coeur. Un art qui subjugué comme il effraie.

Pour elle, la céramique se nourrit des identités les plus archaïques tout en affirmant sa dimension contemporaine.

Cette connaissance intime des subtilités techniques du médium céramique lui a permis d'englober deux approches qui lui sont devenues fondamentales, celle de l'énergie du corps laissant des empreintes dans la terre et celle des gestes de la création interprétés, tels un corps-à-corps dansé avec la matière. Autant de métaphores de l'énergie vitale mais également d'une libération personnelle à la fois érotique et créatrice.

«Nicolas Poussin puis Joachim Patinir m'ont appris l'art du paysage, et Georges Jeanclos m'a fait choisir l'argile. »

« Mes sculptures en céramique sont souvent accompagnées de dessins au pastel. Dans ceux-là, je réinterprète l'univers de blocs épars que m'offre la sculpture déconstruite et mise en péril. Ils deviennent des corps de pierre, des lieux archéologiques qui révèle des paysages imaginaires. »

# Mallory Gabsi

Restaurant Mallory Gabsi - 28 rue des Acacias 75017 Paris

Chez ce cuisinier belge de 26 ans, la valeur n'attend pas le nombre des années !

Mallory Gabsi, demi finaliste de Top Chef en 2020 n'est pas venu de Bruxelles à Paris « pour faire des frites », comme il en plaisante volontiers .

Dans son restaurant éponyme chic, ouvert en Mars 2022 dans le quartier de l'Etoile, l'ambition est d'ores et déjà gastronomique.

Sa cuisine, vive et impertinente, forte d'une multitude d'ingrédients-condiments (poudre de yuzu, vinaigrette à l'argousier, huile vanillée, ail noir, caviar ...) aime les dressages spectaculaires.

Sans que jamais les alliances audacieuses ne sonnent faux !

On est là dans le registre de la virtuosité percutante qui surprend les papilles sans les égarer .

# Sabrina Vitali

Artiste plasticienne

L'artiste travaille de nombreux matériaux et sublime tous ceux qu'elle utilise.

Le métal est souvent employé pour sa résistance, comme élément structurel ou mécanique.

Dans ses oeuvres, l'artiste souhaite trouver l'organicité, la fragilité, la souplesse, la transparence, la profondeur, la dimension charnelle et sensuelle du métal.

Elle choisit également le sucre, cette denrée connue de tous, éphémère par essence, pour déployer son esthétique.

Les frêles bulles de sucre cristallisées nous font hésiter entre le verre de Murano ou les bulles de savon.

La fragilité, la délicatesse et la transparence sont une invitation à la séduction, à la mise sous tension du regardeur à l'oeuvre.

Dans ses dernières pièces, Sabrina utilise du plexiglass, autre matière mimant le verre, pour réaliser des reliquaires vides. Ces boîtes ne sont ni fermées, ni ouvertes, mais translucides et s'offrent au spectateur comme nouvel objet de désir et de rêveries.



# Sylvain Parisot

Restaurant Jeanne Aimée - 3 rue Bourdalou 75009 Paris

Le « Questionner, émouvoir, choquer, amuser à travers l'assiette », tel est pour Sylvain Parisot le rôle de l'art culinaire.

Ce jeune cuisinier prometteur au pedigree enviable (il a fait ses classes à l'Astrance, chez Apicius, Elmer, à La Marine à Noirmoutier) a ouvert au printemps dernier son premier restaurant, rue Bourdaloue, *Jeanne Aimée*.

Si le nom du restaurant est joliment désuet (il s'agit du prénom de la grand-mère d'un associé), la cuisine de Sylvain Parisot n'a rien de démodé.

Naturaliste- le produit, viande, poisson ou végétal, est d'une fraîcheur totale-, curieuse ( il y a souvent au menu un tubercule, un agrume ou une herbe mystérieux ), ouverte aux influences asiatiques ou orientales, l'assiette est sophistiquée sans être maniérée.

Sylvain Parisot trouve dans la cuisine « un terrain d'expression extrêmement riche au même titre que la peinture ou que la musique pour d'autres... » (\*).

(\*)interview CG Cinéma

# Noémie Sauve

Dessinatrice et sculptrice

La pratique artistique de Noémie Sauve explore diverses formes plastiques – sculpture, dessins, peinture – et son travail figuratif où territoires et formes animales sont des motifs récurrents – est centré sur les enjeux de liberté, de pouvoir et de domination.

Ses oeuvres jouent sur des effets hypnotiques et de fascination liés aux fantasmes que nous projetons sur le monde naturel.

Toujours située sur des terrains d'enquête, elle mène des collaborations fréquentes avec des scientifiques, Ingénieurs en biologie, vulcanologues, taxonomistes et s'applique à valoriser la complexité du vivant et ses actions comme principe d'autonomie fondamentale.

Sélectionnée par le jury de la résidence d'artiste Tara Pacific, elle part à bord de la goélette scientifique en 2017- Fondation Tara Océan & Agnès b.

Elle est régulièrement invitée au sein de projets croisant art et science, comme sur l'île Vulcano (Sicile) pour The Possible Island en 2021.

Sa pratique artistique irrigue également de nombreux domaines attenants dans lesquels elle est pleinement engagée comme avec les Bergers urbains du Fonds d'Art Contemporain Agricole de l'association Clinamen (FACAC).

