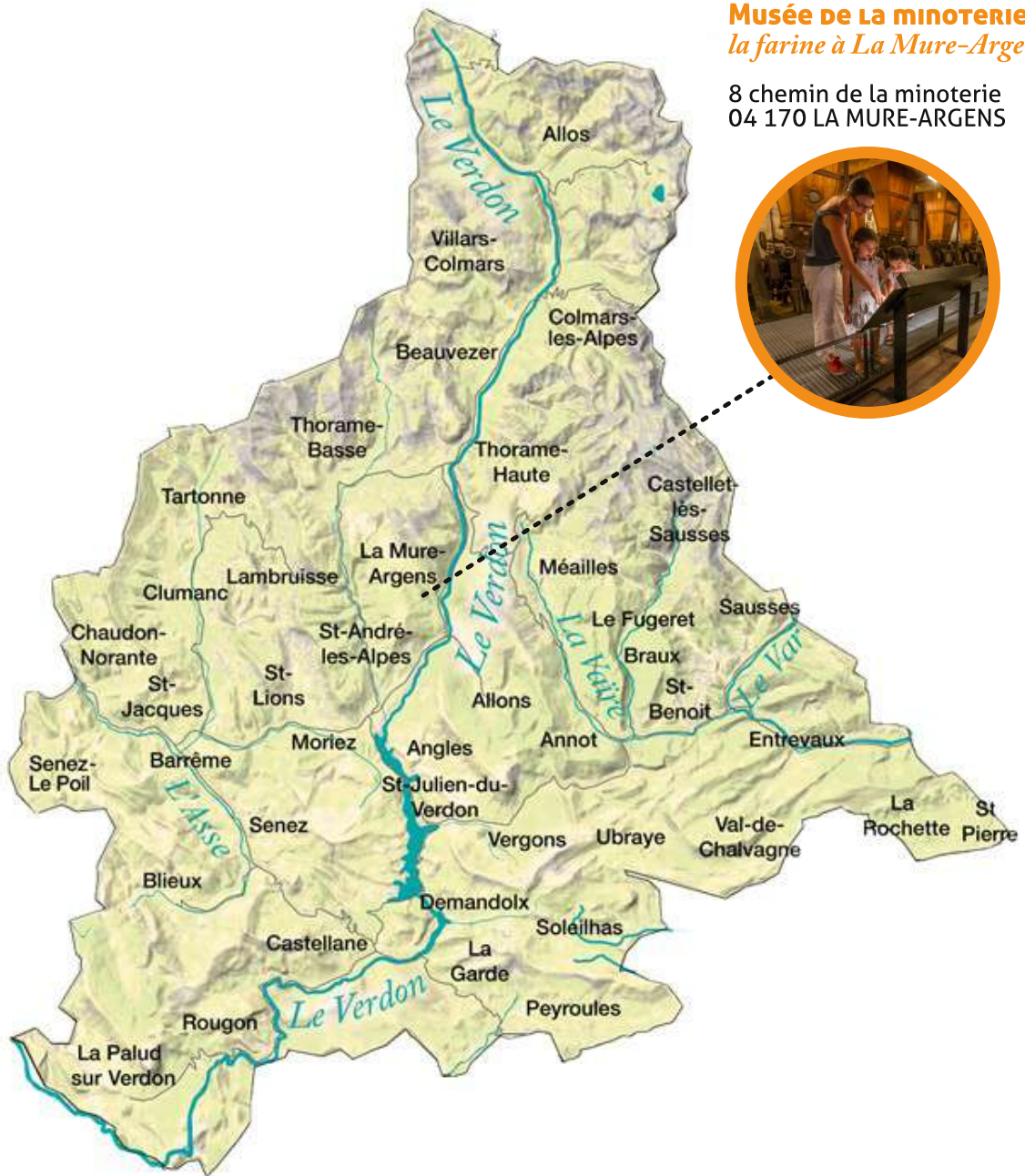




Dossier de Presse
Sous la peau
Pauline Daniel, photographe

Localisation



Musée de la minoterie *la farine à La Mure-Argens*

8 chemin de la minoterie
04 170 LA MURE-ARGENS



Musée de la minoterie

La farine à la Mure-Argens

Un dédale de machines

Partez à la découverte de ce bâtiment unique, situé à l'emplacement d'une ancienne draperie reconvertie en minoterie en 1902. Ce lieu va ensuite produire de la farine pendant près de 70 ans, grâce à une machinerie révolutionnaire pour son époque. Aujourd'hui transformé en musée, laissez cet ancien moulin à farine industriel vous raconter son histoire.

Le visiteur est invité à se laisser guider ou venir se perdre dans ce dédale de machines disposées sur 4 niveaux. Un musée à découvrir en famille qui bénéficie d'une muséographie pédagogique. Les différents modules à manipuler donnent à toucher, jouer et tester les mécanismes.

Sur place : boutique (librairie, cadeaux), toilettes, buvette, vestiaire, ascenseur, parking, place handicapé, espace ludopédagogique.

Ouverture

- A partir du 11/06 : du mercredi au samedi.
- Du 01/07 au 31/08 : tous les jours

Horaires :

10h-13h et 14h30-18h

Tarifs

Plein : 6 €, Réduit : 4 €
Gratuit : - 7 ans
Deux musées : 7 €



Exposition "Sous la peau"

Musée de la Minoterie

11 JUIN > 31 AOÛT 2022
PHOTOGRAPHIES DE PAULINE DANIEL

Série réalisée initialement pour et avec les Banques Alimentaires sur le thème de la « Lutte contre le gaspillage » (Épluchez-moi, Octobre 2014) puis poursuivie lors d'une résidence d'artiste à Rio de Janeiro en Décembre 2021 et Février 2022 à l'invitation de l'Ambassade de France au Brésil.

Plus de 41.200 kilos de nourriture sont jetés chaque seconde dans le monde ce qui représente un gaspillage alimentaire de 1,3 milliard de tonnes d'aliments par an. Le sujet nous concerne tous, y compris les photographes culinaires qui sont amenés à gâcher de la nourriture et se retrouvent souvent les premiers prescripteurs de la dictature du Beau.

Habitée à travailler avec le nec plus ultra du produit frais, la photographe a souhaité que la série soit réalisée uniquement avec des produits abimés et jetés car considérés comme impropres à la vente.

Lors de la première session de création, l'artiste a utilisé les fruits et légumes rejetés par la grande distribution et collectés par les Banques Alimentaires. Elle a découvert le travail quotidien des antennes régionales qui récupèrent, chaque jour, une quantité impressionnante de denrées alimentaires destinées au rebut. Grâce à leur travail de tri et de valorisation, tous ces aliments trouvent une seconde vie et sont redistribués à des milliers de personnes fragilisées.

Par la suite, invitée à poursuivre la série au Brésil lors d'une résidence de création à Rio de Janeiro en 2021 et 2022, Pauline Daniel a rencontré différents acteurs locaux de lutte contre le gaspillage et constaté que la Banque alimentaire du CEASA, centrale de distribution de l'état de Rio de Janeiro, est un outil de la sécurité

alimentaire indispensable à la sauvegarde des denrées périssables. Cet organisme social, qui fonctionne comme une centrale de collecte, de transformation et de redistribution d'aliments considérés souvent comme impropre à la commercialisation profite actuellement à plus de 36 000 personnes quotidiennement.

Lors de ses collectes d'aliments périmés, l'artiste s'est également souvent retrouvée aux côtés d'une population locale précarisée habituée à survivre en récupérant les invendus laissés à l'abandon à la fin des marchés et remplissant ainsi par elle-même à une échelle individuelle cette fonction de valorisation des aliments.

Ainsi, dans cet ensemble d'images, la photographe a souhaité à son tour révéler esthétiquement les fruits et légumes endommagés et sur le point d'être jetés. Son attention a plus particulièrement été portée sur les fruits tropicaux endémiques du Brésil lors de la résidence à Rio de Janeiro. Aussi bien lors des premières séances de travail en France que dans un second temps au Brésil, c'est en disséquant les aliments et en opérant un travail minutieux dans l'obscurité du studio photo que la photographe a cherché à mettre en lumière la saveur intrinsèque de chaque produit. Les images souvent construites en diptyques offrent les deux facettes possibles d'un même aliment ; le côté brut endommagé puis sa version travaillée dévoilant son éclat intérieur.

Le spectateur/ consommateur est ainsi invité à s'interroger sur la tyrannie des apparences qui se révèle tellement trompeuse ; une fois épluchés et travaillés, les fruits et légumes noircis ou nécrosés se révèlent non seulement propres à la consommation mais également dignes des mets les plus savoureux. Empruntant au registre de la séduction, les images posent la question de l'attirance et de la répulsion et propose un cheminement de pensée vers la notion de « Beau à l'Intérieur ».

Remerciements : Banques Alimentaires de France, Ambassade de France au Brésil, CEASA Rio de Janeiro.

AUTOUR DE L'EXPOSITION

La résidence donnera lieu à une exposition de la série complète à Rio de Janeiro durant l'été 2022 à la Casa França-Brasil.



Formation et démarche artistique

Pauline Daniel, artiste photographe

Pauline Daniel

Formée aux Arts-Plastiques à l'Université Paris I dans un premier temps, puis lauréate de l'Ecole Nationale Supérieure de la Photographie d'Arles en 2002, Pauline Daniel choisit de s'accaparer la matière alimentaire et de l'explorer en tant que champ d'investigation plasticienne.

Inscrivant son travail artistique dans le monde du comestible, le travail de Pauline Daniel fait appel à notre inconscient collectif et culturel et à notre imaginaire. Poétique, engagé, emprunt de fantaisie et parfois de féminisme, son univers intrigue, transporte et interroge le spectateur autour des questions contemporaines liées à l'alimentation mais aussi de manière plus général à notre rapport au beau et à sa représentation.

Son travail a fait l'objet d'abondantes publications et lui a permis d'être lauréate de nombreux prix tel que le Foodprint Culinary photo Award en Belgique en 2019, le grand Prix FIPC 2019 sur le thème de l'Audace pour sa série noire en hommage au peintre Soulages, le Grand Prix Milano en 2015 du Festival International de la Photographie Culinaire, Le Premier Prix Food de l'International Color Award 2015, le Premier Prix des Photographies de l'année 2014 dans la catégorie Nature Morte.

Son travail a été exposé entre autre à La Friche de la Belle de Mai à Marseille en 2020 et au Pavillon France de l'Exposition Universelle de Milan 2015 sur le thème Nourrir la Planète en 2015/2016.

Visuels disponibles pour la presse

Exposition "Sous la peau", photographies de Pauline Daniel, mention
© Photo Pauline Daniel. *Disponibles sur demande à musees@ccapv.fr*
1. Aubergine 2. Banane 3. Betterave 4. Citron





Chemins...

*Deux hommes sur la route qui
avancent...un arbre mort remis sur
pied...des sons et des gestes...
la vie perdure...une tempête...ça
continue...ça continue...*



Spectacle proposé en partenariat avec
l'association Art et Culture

Samedi 11 JUIN, PLACE AUX ARTISTES !

15h : "Chemins..." Cirque et musique par la Compagnie du Courcirkoui, sur le parking du musée.

A 16h : discours officiel d'ouverture du musée pour la saison estivale.

A 16h30 : présentation de l'exposition photographique "Sous la peau", en présence de l'artiste Pauline Daniel.

Si vous souhaitez plus de précisions, n'hésitez pas à nous contacter !



**RETROUVEZ TOUTES NOS
DATES DU PRINTEMPS
2022 DANS L'AGENDA
CULTUREL DE LA CCAPV !**

INFORMATIONS / CONTACTS

RETROUVEZ TOUTE L'OFFRE SECRETS DE FABRIQUES

REJOIGNEZ-NOUS SUR FACEBOOK !

CONSULTEZ EN LIGNE NOS BROCHURES :

Musées CCAPV

MÉDIATION CULTURELLE / PROGRAMMATION

www.secrets-de-fabriques.fr

Secrets de Fabriques

<https://fr.calameo.com/accounts/4224234>

Thomas Duboeuf,
Responsable des musées
06 82 92 56 80
thomas.duboeuf@ccapv.fr

Stéphanie Favier-Cauvin,
Action culturelle
06 79 01 78 25
stephanie.favier@ccapv.fr