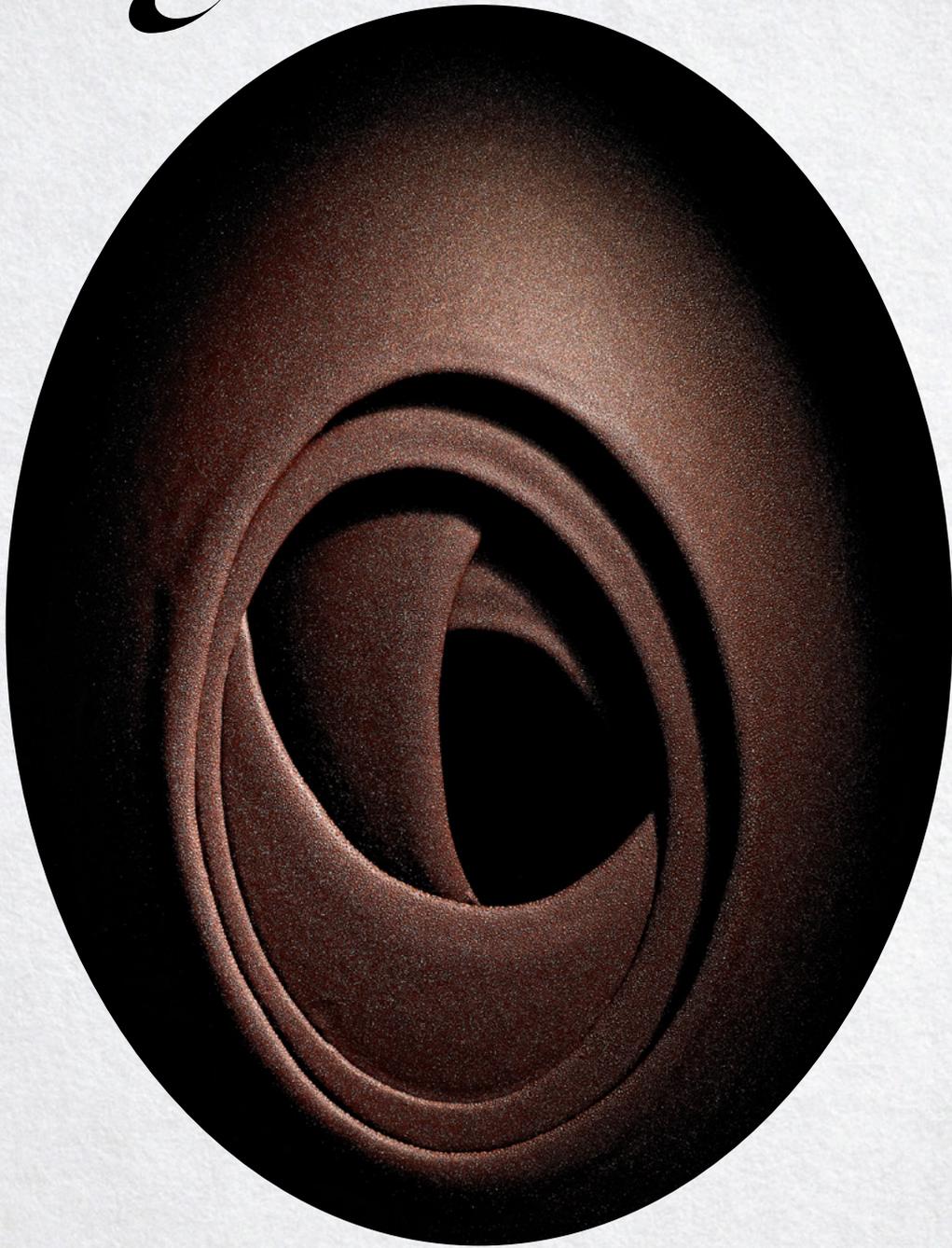


L'Orif



de Mains
de *Maitre*

UNE EXPOSITION COLLABORATIVE



de Mains
de *Maître*
L'ART ET LA MATIÈRE

2017 : Passionné par l'art et la matière, Frédéric Bau, explorateur pâtissier de la maison Valrhona depuis 35 ans, a créé, De Mains de Maître, un concept de conférences et de démonstrations, inspiré des techniques artistiques, comme la peinture et la sculpture. Créatif et visionnaire Frédéric a imaginé un événement enchanteur pour les clients, une exposition nomade qui sublime l'art manuel, la matière chocolat, le talent et la création

« Cette exposition met en lumière l'intelligence de la main à travers la matière chocolat. »

Frédéric Bau

2023 : Fort du succès de la première édition, Frédéric Bau, souhaite donner une dimension collaborative à l'exposition et l'ouvrir au grand public, aux gourmands sensibles au bon et au beau.

« A plusieurs, l'aventure sera plus grande, plus belle, plus délicieuse. Et ce sera une source d'émotions formidable pour les visiteurs. »

Frédéric Bau

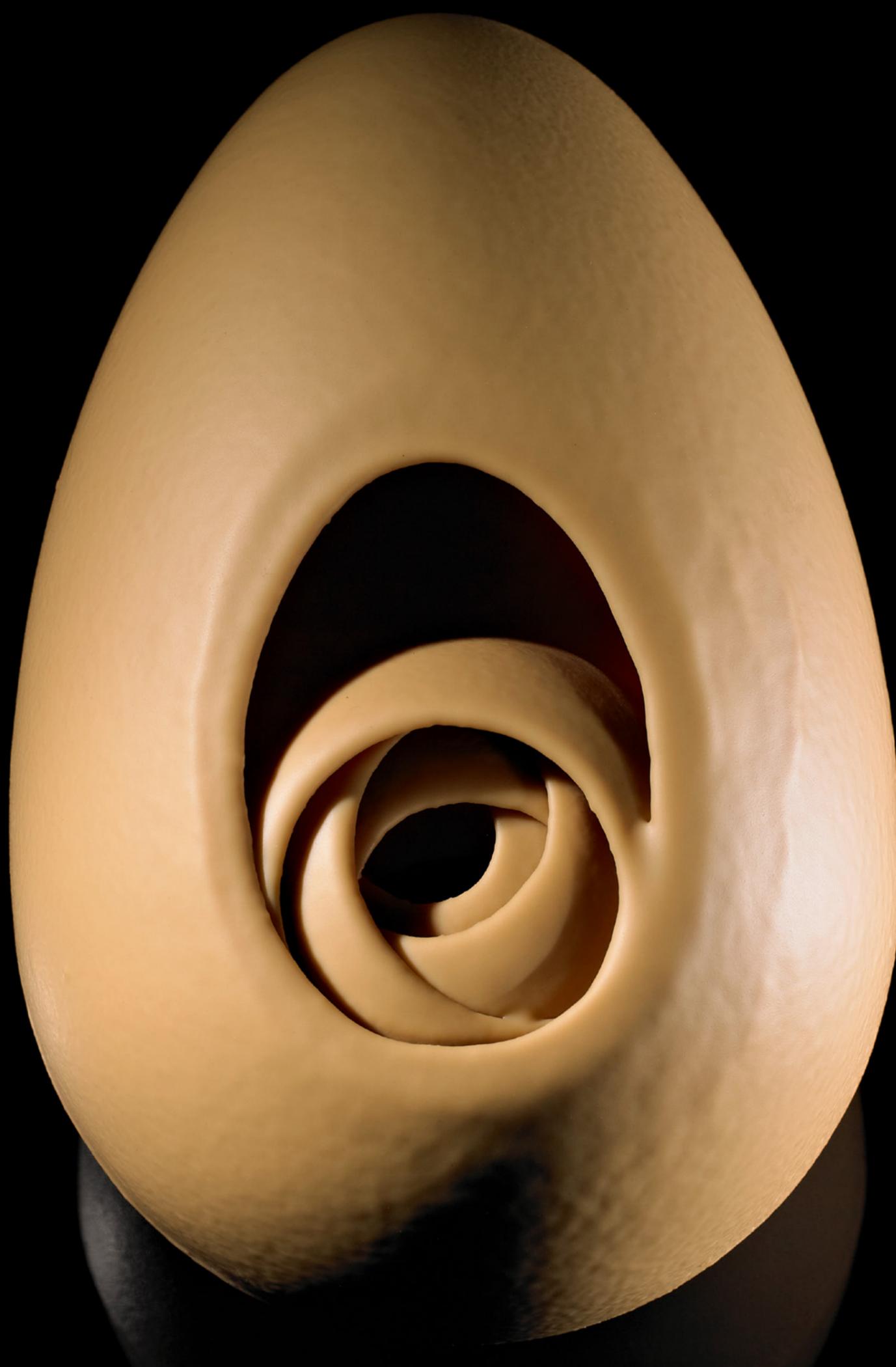
L'Œuf

UNE SOURCE
D'INSPIRATION INFINIE POUR
LES ARTISTES ET LES ARTISANS

**LE THÈME DE L'ŒUF,
N'EST PAS CHOISI AU HASARD.**

Dans l'histoire de l'art, de nombreux artistes ont trouvé une source d'inspiration inépuisable dans cette forme pure et parfaite. Symbole de la création, de la vie, de la naissance et de la renaissance, l'œuf a marqué l'histoire et la mythologie. Certaines traditions, pour notre plus grand bonheur, se perpétuent encore aujourd'hui, sous forme d'œufs de Pâques. Un lien fort et unique, cher aux artistes et aux artisans, qui se sont appropriés ce symbole mythique et un peu magique.

de Mains
de *Maître*





UN PROJET
Artistique
ET COLLABORATIF POUR
OUVRIR DE NOUVELLES PERSPECTIVES

Patrick Roger, sculpteur chocolatier, est le parrain de cette exposition, qui se tiendra sous l'égide de **Pierre Hermé**. Pour fédérer les artisans et les artistes, Frédéric Bau imagine une exposition collaborative, pour inspirer le monde, repousser les codes, réinventer la création et pour exprimer sa créativité de Mains de Maître.

Une cinquantaine d'œuvres sera présentée : des cheffes et chefs artisans, des artistes, des personnalités connues, des talents en devenir, des pâtisseries, des chocolatiers, des peintres, des sculpteurs, des plasticiens, des photographes, des créateurs, des parfumeurs, des céramistes, ...

UNE EXPRESSION DE LA FRUGALITÉ

Cette exposition est d'un genre nouveau. Elle est dite « upcyclée » car toutes les pièces artistiques seront créées à partir de chocolat Valrhona 100% recyclé, issu de la valorisation des déchets de fabrication. Pour aller plus loin, les artisans pourront aussi suivre cette démarche de sobriété et d'anti-gaspillage et réutiliser un moule, réemployer du matériel, ...

de Mains
de *Maître*

DES *Oeuvres*
ARTISTIQUES INSPIRANTES
EN CHOCOLAT, EN BOIS,
EN MÉTAL, EN CÉRAMIQUE, ...

DES ŒUVRES ARTISTIQUES EN CHOCOLAT

43 artisans ont déjà dit oui : Yannick Alléno, José-Manuel Augusto, Oriol Balaguer, Maxence Barbot, Michael Bartocetti, Philippe Bernachon, Nicolas Bernardé, Stéphane Bonnat, Sébastien Bouillet, David Briand, Yann brys et Alexis Beauflis, Matthieu Carlin, Frédéric Cassel, Nicolas Cloiseau, Jean-Christophe Crosnier, François Daubinet, Fabrice David, Marc Ducobu, Yann Duytsche, Luc Eyriey, Christophe Felder, Hasnaâ Ferreira, Maxime Frédéric, Jade Genin, Fabrice Gillotte, Vincent Guerlais, **Pierre Hermé**, Jean-Paul Hévin, Arnaud Larher, Quentin Lechat, Stéphane Leroux, Mélanie Lhéritier, Gilles Marchal, Pierre Marcolini, Arnaud Mathez, Olivier Ménard, Nina Métayer, Nicolas Paciello, François Perret, Jessica Préalpato, Aurélien Rivoire, Emmanuel Ryon.

**DES ŒUVRES ARTISTIQUES
EN BOIS, MÉTAL, CÉRAMIQUE, ...**

12 artistes rejoignent l'aventure : Catherine Arniac, Bruno Catalano, Isabelle Chapuis, Jean-Michel Duriez, Grant Garmezzy, Serge Guarnieri, Marianne Guély, Christine Lambert, Jean-Bernard Lassara, Pascal Oudet, Patrick Rougereau, Thomas Segaud.

de Mains
de *Maître*



UNE RENCONTRE DÉCOMPLEXÉE ET DÉCALÉE AVEC PATRICK ROGER ET FRÉDÉRIC BAU

FRÉDÉRIC BAU,

Pourquoi cette idée d'exposition De Mains de Maître ?

J'ai eu énormément de plaisir à créer cet événement enchanteur pour les clients de Valrhona. Cela demande beaucoup d'énergie. Cette exposition est restée un peu privée et j'ai eu envie d'ouvrir le cercle, de l'enrichir et de la rendre inclusive. J'adore Instagram, mais j'ai aussi besoin de montrer qu'il y a d'autres formes d'inspiration autour de nous.

Pourquoi avez-vous choisi Pâques ?

Pâques, c'est le moment idéal. Tous les artisans fabriquent des œufs. C'est une façon différente de célébrer Pâques.

Quelle est votre vision de la création ?

Le chocolat est une matière fabuleuse et ultra créative. Le chocolat ne va pas s'arrêter d'être à la mode, il va continuer de faire vibrer l'humanité. Et moi, j'ai envie de faire vibrer le visiteur, avec l'œuf sous toutes ses formes et sous toutes les matières : le chocolat, le bois, la céramique, le métal, ...

Pourquoi avez-vous choisi Patrick Roger, comme parrain de cette exposition ?

Patrick Roger est un artiste, un vrai, qui vend ses œuvres chez Christie's. C'est un homme unique. Je suis admiratif, il rend hommage à l'Art. C'est une chance folle dans notre métier, ce magnifique mélange entre sculpture et savoir-faire chocolat.

de Mains
de
Maître





UNE RENCONTRE
DÉCOMPLEXÉE
ET DÉCALÉE
AVEC PATRICK ROGER
ET FRÉDÉRIC BAU

PATRICK ROGER,

Vous êtes un artiste sculpteur chocolatier, qu'est-ce que cela signifie ?

Je reprends la phrase de Pierre Hermé : l'artiste est celui qui n'a pas de barrières, il vit de sa création. Je fais partie de ces personnes, qui sont libres, affranchies de toutes frontières, culturelles, sociales, ...

Pourquoi avez-vous accepté d'être le parrain de cette exposition ?

Tout est toujours remis en cause, tout le temps et en permanence. Il faut du temps pour grandir. Frédéric (Bau) l'a bien compris, il a marqué la profession. Il pense différemment, il repousse les codes, il ouvre de nouvelles perspectives. Il réfléchit autrement, dans un univers infini et sans limites. Le concept de Gourmandise Raisonnée qu'il a inventé, est à la fois profond et rupturiste. Il nous faut inspirer le monde de demain.

Comment voyez-vous votre œuvre artistique ?

Je vais créer une « installation » en m'adaptant au lieu. Mon métier, ce n'est ni d'expliquer le processus créatif, ni celui de la fabrication. Le public n'a pas à savoir comment c'est pensé, comment c'est fabriqué, comment c'est installé. Il n'a pas besoin de tout comprendre. Mon métier, c'est de faire ressentir et de faire vibrer.

À Propos

• DE L'EXPOSITION

PROGRAMME, Tout le programme est à retrouver sur le site www.fredericbau.fr dès le 1er février 2023

ADRESSE, Galerie de l'espace Thorigny, 4 place de Thorigny 75003 Paris

du mercredi 19 Avril au dimanche 7 Mai 2023, de 10h à 19H, tous les jours

VERNISSAGE, mardi 18 Avril 2023 à 18h30, en présence de Patrick Roger, Pierre Hermé, Frédéric Bau et des cheffes et chefs artisans, des artistes, ...



• DE LA GALERIE DE L'ESPACE THORIGNY

La galerie de l'Espace Thorigny se situe à deux pas du musée Picasso, dans le Marais. Spécialisé dans l'art, cet espace atypique scénographie élégamment les œuvres artistiques sur 2 étages. La très jolie terrasse donne sur la prestigieuse place de Thorigny, mais on ne vous en dit pas plus.... pour vous laisser découvrir.

de Mains
de
Maître

• DE FRÉDÉRIC BAU

Pâtissier Explorateur de la Maison Valrhona, Frédéric Bau est avant tout un talentueux pâtissier français, formé aux côtés des plus grands chefs. Il rejoint en 1988, la maison Valrhona où il affine et affirme sa connaissance du chocolat. Il fonde l'École du Grand Chocolat Valrhona en 1989 et la dirige pendant 20 ans. En effervescent créatif, il produit des outils de travail et de formation, qui sont des références dans la profession, et notamment Les Essentiels, traduits en 7 langues. En 2012, il invente la quatrième couleur de chocolat, le Blond Dulcey. En 2017, il réalise sa première exposition artistique chocolat « De Mains de Maître » qui parcourt l'Europe et Dubaï. Frédéric Bau est aussi auteur : il publie 6 ouvrages à succès dont Gourmandise Raisonnée, parue en 2020. Il participe, anime, ou co-anime régulièrement des émissions culinaires, conférences, talk show, à travers le monde •

• DE PATRICK ROGER

Patrick Roger, sculpteur de matières. Issu d'une famille d'artisans boulanger aux confins de Perche, il grandit entre rigueur, amour de la terre, du bon et du travail. C'est au cours de son apprentissage que Patrick Roger, découvre la matière qui lui ouvrira le monde. Sensuelle, caractérielle, sensible, plastique : le chocolat. D'abord, la symbiose ultime par la sculpture des goûts puis rapidement la ciselure des volumes. A travers les goûts et les formes: inspirer, émouvoir. Issu de nulle part et donc de partout, Patrick Roger s'incarne dans une liberté d'expression absolue. En 2000, il découvre la fonderie de Coubertin et l'opportunité de transformer l'or noir en métal. Élever au rang d'art cette matière capricieuse et captivante qui elle seule, peut exprimer la vision du monde à travers l'intelligence de la main du sculpteur, en explorant frénétiquement par la passion et le travail, le minéral, végétal, l'animal... en passant par L'Homme. Pas de grammaire, ni d'orthographe, Patrick Roger s'exprime ainsi dans une création sans limites ni codes, à l'exception des siens et de ceux du chocolat. Un tête à tête exclusif. Donner forme dans la précision et la singularité d'une lame. Donner le toucher ultime dans le polissage minutieux. Explorer la stratification dans la maîtrise de la cristallisation. La sculpture comme incarnation palpable de l'impalpable. Depuis Harold, pièce n°1, 400 numéros naquirent dans l'épicentre de la création, son atelier architectural en région parisienne. De miniature à infiniment grand. Le cœur de l'homme donné au monde et à la matière par le geste •

• DE PIERRE HERMÉ

Avec "le plaisir pour seul guide", Pierre Hermé invente son propre univers de goûts, de sensations et de plaisirs. Celui que Vogue USA surnomme le "Picasso of Pastry" crée une Haute-Pâtisserie moderne, reconnue partout dans le monde. Héritier de quatre générations de boulangers-pâtisseries alsaciens, Pierre Hermé commence son apprentissage auprès de Gaston Lenôtre. Son parcours se poursuit au sein d'autres grands noms, notamment Fauchon, avant de créer la Maison Pierre Hermé Paris en 1997. Créateur inspiré, Pierre Hermé bouscule les traditions du métier. Son travail et son audace en font un nom incontournable de la gastronomie française. Élu Meilleur Pâtissier du Monde par l'Académie des World's 50 Best Restaurants en 2016, le pâtissier-chocolatier met sa maîtrise technique, son talent et sa créativité au service du plaisir de tous les gourmands •

• DE VALRHONA

VALRHONA, ENSEMBLE FAISONS DU BIEN AVEC DU BON

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnière et référente dans le monde du chocolat, Valrhona se définit aujourd'hui comme une entreprise dont la mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de son engagement. Avec ses collaborateurs, les chefs et les producteurs de cacao, Valrhona imagine le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat responsable. 100% de nos fèves de cacao sont tracées depuis nos producteurs ce qui donne l'assurance de savoir d'où vient le cacao, qui l'a récolté et qu'il a été produit dans de bonnes conditions. Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat qui respecte les Hommes et la Planète •

AVEC LE SOUTIEN EXCLUSIF DE VALRHONA,
PARTENAIRE DES ARTISANS DU GOÛT DEPUIS 1922



CONTACTS PRESSE

agence 14 septembre, valrhona@14septembre.com

Alexandra Grange, 06 03 94 62 47

Mathilde Tabone, 07 72 77 40 20