



**INAUGURATION
DU MUSÉE DU SOURIRE
LE 3 JUIN 2023**

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

MUSÉE
DU SOURIRE



Yue MinJun x KAWS

Sculpture en résine, 30 x 8 x 12 cm Art
for the Masses, « companion », (2008)

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Paris, le 17 mai 2023

Premier musée virtuel au monde, créé en 1996 sur Internet par la critique d'art Alexia Guggémos, le Musée du sourire est désormais niché dans une ancienne fabrique de plumes Sergent-Major du 17^e arrondissement à Paris. Dans ce cabinet de curiosités insolite, les œuvres contemporaines de la collection sont accrochées sur une verrière métallique du XIX^e siècle couverte d'un lierre grimpant. Les photographies de Sabine Weiss ou d'ORLAN côtoient les sourires des plasticiens, Ben, Gilles Barbier ou Sébastien Gouju. Une façon de donner vie à ces sourires suspendus qui se répondent et se lisent comme sur une partition. Un hymne à la vie que le compositeur Thierry Machuel est invité à célébrer au piano lors de la soirée d'ouverture du musée le 3 juin.

Chaque été, le Musée du sourire organise une exposition monographique temporaire.

Intitulée « Le goût du sourire », l'exposition inaugurale, qui se tient du 3 juin au 9 juillet 2023, est une gourmandise. Elle est consacrée aux collages du chef triplement étoilé, Alain Passard, faisant écho à la « Physiologie du goût » du penseur hédoniste Brillat-Savarin et à sa relecture par le philosophe Michel Onfray dans les années 90. Car l'esprit du partage est inhérent au sourire, cette expression humaine parmi les plus subtiles, mouvement spontané des lèvres et des yeux. Les créations d'Alain Passard donnent de la saveur au sourire, tant du point de vue de l'approche esthétique de la recette que de l'harmonique des accords.

Contact : Alexia Guggémos – 06 12 09 61 36

LE GOÛT DU SOURIRE

Plasticien du goût, alchimiste des saveurs, Alain Passard est avant tout connu pour être le chef triplement étoilé du restaurant « L'Arpège » à Paris. Il était naturel que l'ambassadeur du végétal, pourvoyeur de sourires, soit l'invité d'honneur du Musée du sourire pour son exposition inaugurale en juin 2023.

« Mon métier me fait sourire tous les matins », confie Alain Passard au journaliste Vincent Josse dans l'émission du Grand Atelier sur France Inter. Lors de sa visite au Musée du sourire en janvier 2023, le cuisinier breton apporte un éclairage hédoniste à sa définition du sourire. En cuisine, il goûte, savoure et conseille sa brigade : « Mets du sourire dans ta sauce ! Tu vas me rajouter un petit copeau de beurre salé pour lui apporter un peu de brillance ». Textures, saveurs, couleurs, températures guident son art à la recherche de l'équilibre parfait.

Le plus souvent, c'est la recette qui inspire le collage. Un aller-retour se joue entre le plat et la composition. « Lorsque la recette présente une belle harmonie dans l'assiette, j'ai tout de suite envie de la fixer en image. Et parfois, c'est l'inverse. » Chez cet alchimiste des saveurs, un « joli céladon » s'obtient avec un citron vert, du miel d'acacia et de l'huile d'olive. L'oseille rouge produit un jus rubis qui lui inspire un plat à base d'asperges et de poires. Entre ses mains, une tomate présente une palette infinie de rouges. Elle contient en elle toutes les saveurs variées d'un fruit nourri sur différents sols.

Les titres de ses collages-recettes évoquent la couleur dominante : « Émotion pourpre au parmesan », « Navets mauves et pommes de terre nouvelles à la tomate rouge », « Avocats soufflés au chocolat noir »... Le sommaire de ses livres de recettes se lit comme un poème. Il y a du Chardin l'ancien dans les natures mortes d'Alain Passard. Il y a le Manet des asperges en botte ou à l'unité, le Matisse des papiers découpés...



Alain Passard, « Confit d'oranges sanguines à la menthe » (2009)
Collage, dimensions : 40 x 30 cm

LES ARTISTES DE LA COLLECTION

Anthony Asael

Tiziana et Gianni Baldizzone

Gilles Barbier

Ben

Aline Blanche

Florent Boisard

Maurizio Cattelan

Roman Cieslewicz

Claude Closky

Joël Ducorroy

François Fontaine

Sébastien Gouju

John Hamon

Catherine Ikam

Invader

Mireille Loup

Marcel Marceau

Madame Mo

Monsieur Chat

Fabrice Midal

Mrzyk & Moriceau

Nøne Futbol Club

ORLAN

André Saraiva

Andres Serrano

Hervé Télémaque

Thomas Wattebled

Agnès Winter

Nari Ward

Christophe Weber

YAK

MUSÉE DU SOURIRE

45 rue de Lévis 75017 PARIS

Contact : Alexia Guggémos

tel : 06 12 09 61 36

alexia@museedusourire.com

museedusourire.com

ORLAN, « Self-hybridation au Lambret » (2002)
Dimensions : 102 x 150 cm
Médium : Tirage argentique - Date de prêt : 2022



« Si tu souris,
je vois le monde entier. »

Certitude, Paul Éluard

MUSÉE
DU SOURIRE