

TROPHÈ

TROPHÈ
est un banquet
donné le 6 juin 2014
dans l'amphithéâtre
d'Arles pour l'École
 Nationale Supérieure
 de la Photographie.
 Il est adressé & dédié
 à ARNAUD CLAASS
& CHRISTIAN
MILOVANOFF & aux
diplômés 2014. Il est
conçu & réalisé par
JÉRÉMIE GAULIN &
FABIEN VALLOS avec
Noémi Koxarakis
& Lucie Desigot,
Margot Laurens,
Louis Matton,
Vincent Marcq,
Barnabé Moinard,
Rebecca
Topakian, Oriana
Valencia, Pauline
Wallerich, Carolina
Zaccaro.



Arènes d'Arles, le 6 juin 2014
École nationale supérieure de la photographie
Banquet servi pour 200 convives
Par Jérémie Gaulin & Fabien Vallos

PRODUCTEURS

CHÂTEAU DE MONTFRIN

À LA RÊVERIE - CÔTES DU RHÔNE ROUGE BIOLOGIQUE

CUVÉE DES OLIVIERS - CÔTES DU RHÔNE ROSÉ

HUILE D'OLIVE DU MOULIN DES OMBRES

MAISON GENIN

BOUCHERIE CHARCUTERIE, ARLES

SOLID'ARLES

FRUITS, LÉGUMES, HERBES

Florent & Vivian POUDEVIGNE

BOULANGERIE PÂTISSERIE, ARLES

MAISON THIERCELIN

ÉPICES, PARIS

SAVEURS DES CALANQUES

MÉLET, ANCHOIS, PORT-DE-BOUC

LES SALINS D'AIGUES-MORTE

Marielle LUCAS

FROMAGES, DOMAINE DE PIERREDON

Philippe VAUDO & Simon JULIEN

HUÎTRES DE BOUZIGUES

CHARTREUSE VERTE DU 250^E ANNIVERSAIRE

& CHARTREUSE JAUNE.

REMERCIEMENTS

Maria Da Cunha, Lucie Desgigot, Remy Fenzy, Jean-René de Fleurieu, Philippe Guignard, Noémi Koxarakis, Margot Laurens, Vincent Marcq, Laurence Martin, Louis Matton, Barnabé Moinard, Véronique Moulin, Jean-Yves Planell, Sébastien Pluot, Jean-Pierre Stuck, Rebecca Topakian, Oriana Valencia, Pauline Wallerich, Caroline Zaccaro & l'ensemble des fournisseurs.



Fondée à Arles en 1982, l'École nationale supérieure de la photographie est la seule école d'art en France exclusivement consacrée à la photographie. C'est un établissement public administratif d'enseignement supérieur sous tutelle du Ministère de la Culture. Sa mission principale est de former en trois années d'études des photographes auteurs, dotés à la fois de solides connaissances théoriques et d'une formation technique approfondie.

Lieu singulier d'expérimentation, de recherche et de création, l'École s'est toujours adaptée aux mutations techniques du médium photographique, tout en développant une réflexion critique sur l'image, ouverte aux différents arts.

À l'issue de leur cursus, les différentes promotions de l'ENSP irriguent tous les territoires de l'image comme artistes, enseignants, conservateurs, commissaires, restaurateurs ...

L'École développe de nombreux partenariats avec des établissements d'enseignement supérieur en France et à l'étranger ainsi qu'avec le réseau des institutions de l'art contemporain. Elle est également présente à travers sa politique d'expositions, dans sa galerie Arena à Arles et hors les murs, et ses publications, dont sa revue *Infra-Mince*.

*

LE PRÉSENT BANQUET EST DONNÉ POUR CÉLÉBRER
LA PROMOTION DES DIPLÔMÉS 2014 ET CÉLÉBRER LE TRAVAIL ET
LA PRÉSENCE DE DEUX ENSEIGNANTS,
ARNAUD CLAASS & CHRISTIAN MILOVANOFF.

Le banquet est un banquet, il n'a de thème que son contexte d'apparition, comme restitution de l'usage. Il dit le rien dans la pluralité des discours qui s'activent autour des tables, ne théorise pas sa venue, il est prétexte à la festivité, aux bavardages, à l'ivresse.

Ce qui a lieu comme œuvre ne l'est que parce qu'il y a une demande et une adresse, et parce qu'il ne s'agit en aucun cas ni d'un métier ni d'un savoir faire singulier, mais d'une pratique usuelle transposée dans le commun et le musée. *Manger peut devenir une sculpture.* Le banquet est un prétexte à l'inévidence de l'œuvre et à sa possible dégradation.

Pour que l'institution s'acte non comme remise ou débarras mais comme réserve, comme espace paradigmatic, elle doit réintégrer, dans la présentation de l'époque, l'activité même du contemporain, son opérativité. La réserve est l'interrogation de la fixation des actes par le commun. La réserve n'est pas le repli à l'intérieur du musée, mais son prolongement. Le banquet est la possibilité d'y produire ces écarts : pour nous demander comment faire entrer dans cet espace physique et fantasmé les nouvelles muses et réinterpréter la portée politique et éthique des actes.

Le musée est une *garde* dans laquelle nous devons saisir ce que signifie *re-garder*.

La modernité pense de manière critique la production, de sorte que ce n'est pas l'objet qui fait œuvre.

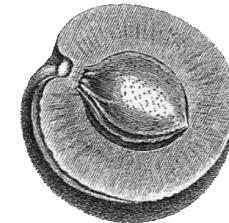
Quelques fois, dit Ben Kinmont, la plus belle sculpture est celle qui fait vivre sa famille (Sometimes a nicer sculpture is to be able to provide a living for your family).

L'achèvement de l'œuvre dit que l'interrogation des rapports que nous entretenons entre production et poématique n'est pas achevée, c'est-à-dire insuffisamment pensée.

Le banquet est un rassemblement autour d'une expérience commune, ce temps de l'apparition des paroles non figées, le prétexte à l'appréhension de l'autre comme interlocuteur, et à l'apparition d'un espace critique en périphérie. Il initie, clôture ou ponctue des prises de positions, des actes, des adresses.

J.G. & F.V.

MENU



SAUCISONS D'ÂNE & PETITS PÂTÉS,
MÉLET DE PROVENCE, HUÎTRES DE BOUZIGUES &
ANCHOIS DE MÉDITERRANÉE

ASPERGES VERTES, TOMATES & FÈVES FRAÎCHES DE PROVENCE,
JEUNES POUSSES DE ROQUETTE ET DE MOUTARDE

ABRICOTS, CERISES, FRAISES, PÊCHES & MELONS DE PROVENCE,
TOMMES DES ALPILLES & BROUSSES DU ROVE, PAINS & BRIOCHES

AVEC

FLEUR DE SEL DE CAMARGUE, POIVRE NOIR DE SARAWAK,
CITRONS, FENOUIL ET ROMARIN SAUVAGES DES ALPILLES,
HUILE D'OLIVE, HUILE À LA VANILLE BOURBON & À LA VERVEINE FRAÎCHE,
MIEL DE CHÂTAIGNIER,
SARRIETTE, ORIGAN, CERFEUIL & PERSIL

EAUX & VINS & CHARTREUSES

POUR 200 CONVIVES,
SERVICE À LA FRANÇAISE EN AMBIGU,
AMPHITHÉÂTRE ROMAIN D'ARLES.