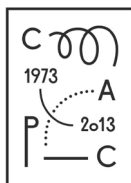


CÉ  
LÉ  
BRA  
TION

## LESAMISDU**CAPC**



*CÉLÉBRATION – LE 27 SEPTEMBRE 2013 – DÎNER À LA FRANÇAISE EN  
AMBIGU & SERVICES DE CRÉDENCE DONNÉ POUR 350 CONVIVÉS &  
PROPOSÉ PAR LES AMIS DU CAPC EN COLLABORATION AVEC L'ÉQUIPE  
DU MUSÉE, POUR CÉLÉBRER LES QUARANTE ANNÉES DU CAPC  
MUSÉE D'ART CONTEMPORAIN DE BORDEAUX. CONÇU & RÉALISÉ PAR  
JÉRÉMIE GAULIN & FABIEN VALLOS. ÉDITION À 350 EXEMPLAIRES.*



Le mot *Banquet* est évocateur, de grandes tables, de convives nombreux, de brouhahas, de rires augmentant au gré de la pléthore de plats servis. Le matérialiser à l'occasion des 40 ans du musée, nous a semblé une bonne idée pour vouloir associer un souvenir dense à la célébration de cet anniversaire.

En terme de banquet, Fabien Vallos s'y entend, et celui qu'il orchestre pour cette soirée du 27 septembre 2013, est le plus ambitieux parmi tous ceux qu'il a déjà mis sur pied (de table).

Le banquet de Fabien et de Jérémie est une œuvre qui se consomme, qui se vit du dedans, qui se termine, et que l'on emporte pour soi, que l'on racontera.

Quoi de plus contemporain ? Le CAPC a pour mission de montrer l'art en train de se faire, ce soir il montrera en outre l'art en train de se manger, de se boire, de se gondoler. Nous serons les « techniques mixtes » de Fabien Vallos et de Jérémie Gaulin.

Les Amis du CAPC sont honorés de produire cette soirée au bénéfice de la collection du CAPC musée d'art contemporain de Bordeaux.

Jean-Pierre Foubet, *président des Amis du CAPC*

Il y a d'abord eu un banquet improvisé en 2008 en signe d'amitié.

Puis les discussions avec Ben Kinmont qui a proposé de penser ce processus comme une œuvre et de l'assumer comme telle.

*Dealer* de livres anciens de gastronomie, artiste conceptuel qui désigne la troisième sculpture comme le fait de faire vivre sa famille et qui assume nombre de gestes d'adresse, Ben Kinmont invite Fabien Vallos à participer à *On becoming something else* en 2009.

Vient ensuite la signature d'une complicité, entre Jérémie Gaulin et Fabien Vallos, d'abord parce que nous aimons cuisiner ensuite parce que se pose la question de l'*appétit* et enfin parce que nous essayons de penser l'œuvre comme une adresse, et en tant que point de cheminement de lui préférer les processus.

Fabien réalise des recherches sur la festività et la célébration et Jérémie commence à investir les processus conceptuels et une observation des systèmes de l'agir.

Il y a eu : *un ambigu*, 11 octobre 2009 à Bordeaux, *un banquet*, 2 juillet 2011 à Vélisy-Villacoublay, *A specific dinner*, 17 septembre 2011 à Blois, *Île-Eel*, 30 septembre 2012 à Chatou, *Aliquid Boni*, 3 juin 2013 à Genève, *Komos & Lippée*, 8 juin 2013 à Ermenonville, *Célébration*, 27 septembre 2013 à Bordeaux.

Durant tout ce temps, il y a l'amitié dont celle avec A Constructed World.

Il n'y a pas ici obligatoirement de théorisation des banquets mais le jeu de les prendre comme prétexte, d'observer leurs apparitions.

*Célébration* est un banquet à la française ; il est le lieu d'une célébration, celle des quarante ans du CAPC, musée d'art contemporain de Bordeaux.

Le banquet est un banquet, il n'a de thème que son contexte d'apparition, comme restitution de l'usage dans le musée. Parce que le musée est une *garde* dans laquelle nous devons saisir ce que signifie *re-garder*.

Fabien & Jérémie proposent de penser que la modernité est une interrogation irrésolue entre les concepts d'œuvres et de fourniture. C'est leur travail en cours.

J.G. & F.V. sept. 2013.

### *Hors-d'œuvres & Plats*

*Battuta di manzo* & condiments : radis noir, poutargue, truffes, hibiscus,  
régliasse, poudre de rose, câprons

Betteraves crues & cuites au feu, très vieux vinaigre de l'Acetaia Reale  
Herbes sauvages & huile d'olive Siculum de l'Azienda Villa Ponte

Cèpes de Lozère crus, nepitèlla de l'île de Filicudi

Tomates de monsieur Lherme, vanille Bourbon, huile & verveine fraîche

Mortadelle artisanale de chez Levoni & citrons de Sicile

*La Spala Ardenga* de Massimo Spigaroli.

*Mozzarella a treccia bianche e affumicate*, Caseificio la Favorita

Filet de bœuf, herbes, poivre de Voatsiperifery, lard de Colonnata & truffes d'été

Thon cru du Golfe de Gascogne, câpres de Pantelleria & vinaigre blanc

Cervelas à la pistache d'Iran

### *Fromages (affinage Guffanti)*

*Gorgonzola di Montagna* du Piémont  
*Canestrato Lucano* de Basilicate

### *Desserts*

Fruits frais de saisons : melon, figues blanches & raisin muscat

Tartes aux framboises & aux poivrons confits

Yaourt de la ferme Koukakis, herbes fraîches,  
& miel de châtaignier de Joëlle Gaulin & de Périclès Pachis

Pièces montées : vanille de Tahiti, pistaches d'Iran,  
praliné & noisettes du Piémont, fleur d'oranger

Confiture de prunes d'ente à la sauge, à la verveine & au mahaleb

### *Boissons*

Union des Grands Crus de Bordeaux  
Champagne Barons de Rothschild Brut  
Bas Armagnac Château de Laubade 1973  
Eaux Abatilles

## PRODUCTEURS & FOURNISSEURS

*Union des Grands Crus de Bordeaux*

*Champagne Barons de Rothschild*

*Château de Laubade*

*Abatilles*

Nicolas Dartout & Audrey Faesch, *Così si Mangia*, Bordeaux

Massimo Spigaroli, *Antica Corte Pallavicina*, Parma

*Levoni*, Mantova

Urania Papandoniou & Lorenzo Breig, *L'Elliniko*, Bordeaux

Domenico Armando, *Caseificio La Favorita*, Pozzuolo Martesana

*Guffanti*, Arona

Joachim Ribeiro, Bordeaux

Philippe Lerme, Bordeaux

*Maison Thiercelin*, Paris

*Azienda Villa Ponte*, Chiaramonte Gulfi

Philippe Rieu, Bordeaux

Joëlle Gaulin, Léognan

Périclès Pachis, Thessalonique

*Pharma Koukakis*, Thessalonique

*La boulangerie*, Bordeaux Saint-Michel

*Chaque produit a été sélectionné avec minutie auprès d'une vingtaine de fournisseurs en France et en Italie pour vous présenter une sélection de produits exceptionnels. Chaque produit est travaillé pour être présenté en banquet à la française en ambigu et services de crédence, pour **Célébration**.*

*Le service à la française consiste à présenter l'ensemble des plats sur le dessus de table, comme cela était pratiqué au XVI et XVII<sup>e</sup> siècle.*

*Le service en ambigu consiste à présenter en même temps le salé et le sucré. Chaque convive aura à disposition une édition numérotée et signée du banquet **Célébration**.*

## ÉDITION

*Célébration*, impression offset sur papier nideggen 135 g, 18 x 120 cm

édition à 350 exemplaires numérotés et signés.

(impression Yann Cloutier, Bordeaux)

## COLLABORATEURS

Gabrielle Arnaud, Hugo Bregeau, Jean-Baptiste Carobolante,  
Dieudonné Cartier, Teddy Coste, Victor Delestre, Paul Garcia,  
Thomas Gautier, Daniel Hope, Nicolas Hsiung, Julien Journoux,  
Noémi Koxarakis, Ronan Le Creurer, Nicolas Moreau,  
Lorette Sagouis & Louis Zebo.

*Celles et ceux, ici, qui ont permis la réalisation de **Célébration**, sont tous  
des artistes et c'est à ce titre qu'ils ont été invités à y participer.*

## SOIRÉE

Caroline France & Xtravaganza

## REMERCIEMENTS

*À toute l'équipe du CAPC musée d'art contemporain et à tous les membres de  
l'association des Amis du CAPC.  
Pour leur enthousiasme et leur aide si précieuse.*

