

EXPOSITIONS2012

Photographies **Joëlle Dollé**

Des LÉGUMES
et Des Hommes
PORtraits

Paris, Chai de Bercy

1 octobre - 31 Décembre

Versailles, Potager du Roi

24 juin - 9 septembre

Paris, Jardins, Jardin aux Tuileries

31 mai - 3 juin

LIVRE

Éditions du Chêne

2 juillet 2012

PHILIPS



PICTO



MAIRIE DE PARIS 

Des légumes et des hommes

La photographe Joëlle Dollé a souhaité attirer notre attention sur les légumes et notre lien à la nature à travers une centaine de clichés de personnalités ou d'anonymes, tous mis en lumière un légume en main.

Au gré de l'exposition et du livre, découvrez Michel Onfray, Alain Baraton, Alain Passard ou Nicolas Karabatic mis en scène avec un légume : rutabaga, poireau, patate douce... De petits textes savoureux nous rappellent ou nous apprennent l'histoire et les origines des légumes.

L'objectif ? Retrouver le plaisir dans notre façon de voir notre quotidien et une simplicité dans notre rapport à la vie.

Ces photos interpellent nos sens et s'adressent à tous.

90 portraits pour :	Plus de légumes	Plus de choix
	Plus de découverte	Plus de santé
	Plus d'amusement	Plus de plaisir
	Plus de goût	Plus de respect
	Plus de curiosité	Plus de respect des Saisons,
	Plus de changement	Plus de respect de la Terre
	Plus d'attention	Plus de respect de Soi
	Plus de culture multiple	Plus d'harmonie
	Plus de variété	Plus d'unité

Photographies

Joëlle Dollé est photographe portraitiste. Elle travaille pour la presse, les agences de communication et les éditeurs.

Directrice artistique, elle choisit en 1998 de se consacrer entièrement à sa passion, la photographie.

Elle conçoit et réalise avec ses photos d'animaux, une collection de livres pour les enfants «Histoire de voir». Pendant plusieurs années, elle s'installe dans la rue avec sa bâche et réalise plus de 2000 portraits noirs et blancs. Elle révèle une harmonie en chacune des personnes photographiées. Elle continue ce principe pour des villes qui l'expose. En 2008, elle s'attaque aux barrières liées à la maladie et au handicap, pour se tourner vers la personne plutôt que sur le problème. Là encore, elle met en valeur la personne. Deux grandes expositions sont réalisées, l'une avec AIDES et l'autre avec le Toit citoyen de l'Arche de la Défense.

Sa démarche est une recherche sur l'identité et l'unité entre les êtres. A travers ses galeries de portraits, elle interpelle sur notre rapport à l'autre et à soi-même, et avec ce travail, sur notre lien dans la nature.

www.joelledolle.fr

Expositions :

- 2011** «Clichés Croisés», Grenoble, Exposition itinérante en France
- 2009 - 11** «SAS AFDAEIM Stains», Paris, Grande Arche de la Défense, Grenoble, Nantes, Bordeaux, Rennes, Nancy.
- 2008 -10** «Positif ou Négatif - L'un des deux est séropositif», Paris, France, Espagne.
- 2007** «Livryens», Livry Gargan
- 2006** «Nous sommes l'Avenir de la République» La Courneuve, Hôtel de ville
- 2005** «Belleville de Bas en Haut» Paris Mairie du 19 ème
«2 = 1» Paris, Guinguette pirate
«Histoire de voir», Manosque
- 2004** EDM Enfants du Monde « Sourire » Paris - Livre collectif

Textes

Christophe Opec est originaire de Haute Saône, il a gardé l'amour de la terre et de la saveur des légumes. Il a appris avec les anciens de son village à reconnaître plantes et champignons. La pharmacopée chinoise a été l'occasion pour ce praticien en Médecine Traditionnelle Chinoise d'approfondir ses connaissances et d'aborder avec un oeil différent les richesses offertes par la Terre.

Le livre «des légumes et des hommes» aux éditions du

CHÊNE 

Le livre présente 90 portraits dont ceux de l'exposition. Des textes courts accompagnent les photos et apportent des informations amusantes ou intéressantes en rapport à leur histoire, leur culture, leur étymologie, l'Histoire et la Littérature.

Photographies **Joëlle Dollé** a développé cette série de portraits en studio pendant 4 années avec ses amis, voisins et famille puis avec des personnalités dont certaines sont impliquées dans la culture des légumes, leur transformation ou défendent des valeurs éthiques et environnementales. On retrouve au détour de ces déambulations humaines et végétales quelques clins d'oeil à la peinture et à la culture populaire. Ces photographies ouvrent à l'imaginaire. Chaque composition s'est naturellement agencée entre le modèle, le légume, la lumière et la photographe.

Texte **Christophe Opec** a écrit les petits textes qui accompagnent les photos. Fruits d'un important travail de recherche (les sources de chaque anecdote sont citées en fin d'ouvrage), ils sont rédigés très simplement. Ces brèves nous informent sur l'histoire des légumes, leurs propriétés ou leur utilisation de façon ludique ou amusante.

Préface **Michel Onfray** inspiré par l'esprit des photographies, propose un texte divertissant qui présente et introduit le travail de Joëlle.

Éditions du Chêne **Sortie du livre le 2 juillet**

Beaux-Livres
Catalogue de l'exposition

Format 210 x 270 mm
Couverture souple avec rabats
220 pages

Prix public : 25 €





La **chicorée** frisée a été sélectionnée dans les années 1780-1790. Sa racine caramélisée sert d'ersatz de café.

Ancien jardinier en chef du Jardin des Plantes à Paris, **Claude** anime avec sa truculence proverbiale une chronique radio sur France Info.



La **tomate** débarquée avec les premiers explorateurs sera très vite consommée en Espagne et en Italie, alors qu'il faudra attendre plusieurs siècles pour que les Français et les Belges ne la fassent passer de plante d'ornement réputée dangereuse à reine des assiettes.

Jérôme, notre voisin charcutier.

Les navigateurs portugais emporteront en Asie des courges sud-américaines. Les Japonais d'Hokkaido sélectionneront le **potimarron**. Celui-ci sera alors cultivé en Europe et en Amérique. Quel voyage !

Catherine est peintre et plasticienne.



Au début du XX^e siècle, deux mois avant leurs matches, les boxeurs se frictionnaient quotidiennement le corps d'un mélange de raifort, sel, vinaigre, jus de citron et whisky pour s'endurcir.

Grand Chef étoilé des légumes, **Alain** redonne aux légumes leurs lettres de noblesse avec humour et tendresse. Ses potagers sont travaillés sans recours à la force mécanique.



Le légume suédois *rotabaggar* débarque en France au début du XIX^e siècle. Ce croisement entre chou frisé et navet prend alors le nom de **rutabaga**.

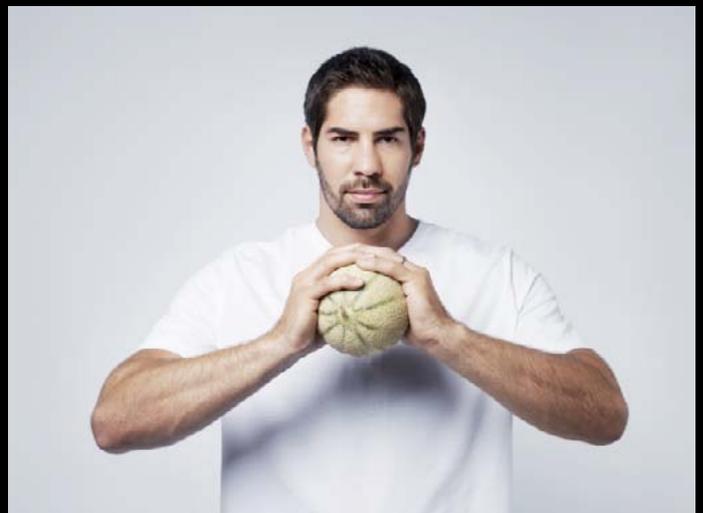
Dans «Philosophie du goût», **Michel** montre comment le goût et l'olfaction sont décriés car ils montrent que l'homme qui pense et médite est un animal qui renifle et goûte.

Il crée l'Université Populaire du goût avec son ami Jean-Luc, à Argentan. Ils proposent «aux gens de toutes conditions d'apprendre à retrouver le goût des choses».



L'empereur Maximilien Ier serait mort d'un excès de consommation de **melons**.

Nikola est champion du Monde de handball. Cette force de la nature est d'une grande simplicité. Il n'a pas pris le melon !



Ont participé *par ordre de passage*

- **Frédéric Lamblin**, jardinier du potager de Baumesnil, travaille à la sauvegarde de ce patrimoine vivant en cultivant plus de 500 espèces de légumes. Il accueille de multiples visiteurs, présentant aux enfants et aux adultes cette diversité vivante.
- **Asafumi Yamashita** est un passionné, il cultive sous serre des légumes japonais, avec la précision d'un horloger et la plus grande écoute des rythmes de la vie. Ses légumes ornent les assiettes des plus grands chefs.
- **Michel Onfray** montre dans sa «Philosophie du goût» comment le goût et l'olfaction sont les plus décriés des cinq sens car ils montrent à l'envi combien l'homme qui pense et médite est doublé d'un animal qui renifle et goûte. Créateur de l'Université Populaire du Goût d'Argentan.
- **Jean-Luc Tabesse** crée en 1995 le «Jardin dans la ville» pour approvisionner une épicerie sociale, les « restos du coeur » et le secours populaire. Une quinzaine de personnes, hommes et femmes, travaille sur ce chantier de réinsertion. Avec Michel Onfray, ils créent l'Université Populaire du Goût d'Argentan et proposent aux gens de toutes conditions d'apprendre à retrouver la saveur des choses.
- **Jean Lambert-wild**, fils d'agriculteur, auteur, metteur en scène et directeur de la Comédie de Caen est un passionné des légumes.
- **François Couplan**, botaniste des plantes sauvages mondialement connu collabore avec les grands chefs pour la cuisine à base de plantes sauvages comestibles et la réhabilitation des saveurs oubliées à travers une école et de nombreux ouvrages.
- **Patrick Rouxel**, cinéaste, réalisateur du film «Green» nous alerte sur la déforestation des grandes forêts et la perte de la bio diversité.
- **Alain Baraton**, jardinier en chef du domaine de Versailles et de Trianon, chroniqueur sur France Inter, s'exprime avec son franc parlé, sur les liens qu'entretiennent les hommes et leurs jardins.
- **Alain Passard**, chef étoilé de l'Arpège cuisine les légumes que lui fournissent ses trois potagers.
- **André Pochon**, ancien agriculteur, écrivain, promoteur de l'agriculture durable continue avec la même énergie le combat pour une culture plus respectueuse de l'environnement.
- **Jean-Guy Henckel**, fondateur des jardins de Cocagne permet avec les 107 potagers biologiques à vocation d'insertion sociale et professionnelle de l'association le travail de 3500 personnes.
- **René De Obaldia**, poète, romancier, dramaturge et académicien français.
- **Claude Bureaux**, Maître-jardinier au Jardin des Plantes de Paris et chroniqueur horticole sur France Info.
- **Nikolas Karabatic**, Champion du monde de Hand Ball
- **Hervé Bonnavaud**, Président des Jardins Familiaux

« Chai de Bercy »
à Paris :

du 1er octobre au 31 décembre 2012

tous les jours de 10h à 17h

41, rue Paul Belmondo - Parc de Bercy - 75012 Paris

M° Bercy, M° Cour Saint-Emilion

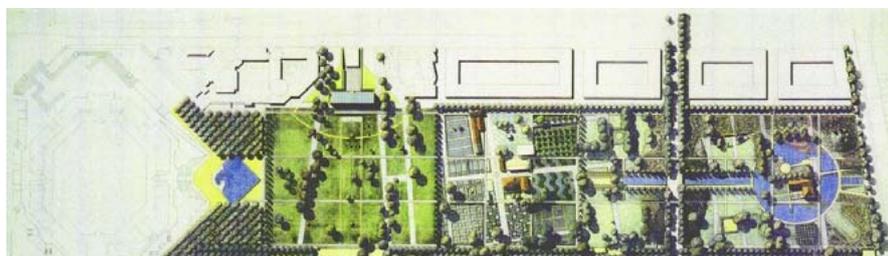
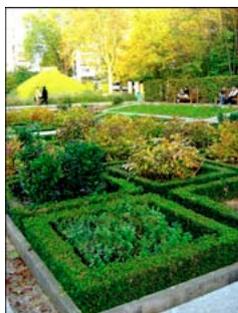
entrée libre

La Mairie de Paris présente l'exposition au Chai de Bercy au dernier trimestre 2012. La Parc de Bercy a été aménagé à l'emplacement des anciens entrepôts à vin. Le jardin a conservé du site ancien la trame orthogonale des rues et certaines chaussées pavées. Au milieu, les parterres sont des carrés spécialisés «à la française» : on peut flâner dans le potager, le verger, la treille et les vignes.

Le Chai de Bercy est ouvert sur le jardin et ouvert au grand public.



Chai de Bercy



« Le Potager du Roi »

à Versailles : **Un lieu d'exposition ad hoc**

Sous la direction de Louis XIV, les meilleurs artistes de l'époque vont faire de Versailles la première cour d'Europe. Expert dans le domaine des jardins fruitiers et potagers, La Quintinie est chargé de fournir en fruits et légumes la table du roi. Des travaux gigantesques de plus d'un million de livres permirent la création de ce potager pratiquement inchangé depuis cette période. Une allée en terrasse dominant l'ensemble, offre au roi et à ses visiteurs une vision théâtrale des cultures de fruits et de légumes et des jardiniers.

Scénographie : Les photographies seront exposées dans les allées en extérieur. L'exposition se compose d'une trentaine de photographies. Format 120 x 90 cm - impression sur Dibon

Exposition 3 mois : 24 juin au 9 septembre 2012

Vernissage 28 juin 18h - 20h30

Ouvert du mardi au dimanche de 10 h à 18 h.

10 Rue du Maréchal Joffre - 78000 Versailles

01 39 24 62 62 - RER C Versailles Rive Gauche

Tarifs :

semaine : 4,50 €

week-end et jour fériés : 6,50 €

tarif réduit : 3 €



Librairie et entrée du «Potager du Roi»



« **Jardins, Jardin aux Tuileries** » :
Paris

Exposition 4 jours : **31 mai au 3 juin 2012**

Paris, Jardins, Jardin aux Tuileries
présente en avant-première une
partie de l'exposition.

15 photos aux Tuileries





PARTENAIRES FINANCIERS

- **GrDF** distribue le gaz naturel dans plus de 9400 communes. Soucieux de la qualité de vie au coeur des villes, GrDF soutient naturellement les initiatives respectueuses des hommes et de leur environnement.



- **Philips** : est un groupe centré sur la santé et le bien-être des personnes. Acteur majeur de la vie quotidienne des français, Philips Consumer Lifestyle conçoit des solutions favorisant l'adoption d'un mode de vie sain et rendant la vie à la maison plus simple et plus agréable.



- **Vilmorin** : est la référence mondiale du végétal et développe son expertise depuis 1743 au service des jardins, de la santé des plantes et de l'entretien des plantations.



- **Picto** : spécialiste du traitement de l'image photo et de l'impression numérique. Labo photo professionnel au service des photographes, agences de publicité et annonceurs, il soutient les photographes par ses prix, bourse et expositions photo.

SOUTIEN AUX ASSOCIATIONS

Ils sont présents dans le livre, un espace leurs est dédié...

Jardin de Cocagne



Les Jardins de Cocagne sont des jardins maraîchers biologiques à vocation d'insertion sociale et professionnelle. Ils permettent à des adultes en difficulté de retrouver un emploi et de (re)construire un projet personnel.



Jardin dans la ville / Université du goût,

Au coeur d'Argentan, les « Jardins dans la ville » retissent du lien social à partir de la culture de légumes de façon biologique. C'est ici que l'Université Populaire du Goût a vu le jour, insufflant une nouvelle dynamique au chantier d'insertion.



Fédération Nationale des jardins familiaux et collectifs

Les Jardins Familiaux sont des groupes de parcelles potagères mises à disposition des familles de jardiniers vivant en habitat collectif moyennant une cotisation annuelle modique. Les produits du jardin sont strictement destinés aux besoins de la famille et ne peuvent être vendus.

Contacts :

Presse - médias

Nathalie DRAN

06 99 41 52 49

nathalie.dran@wanadoo.fr

Exposition

Christophe Opec

01 48 04 70 85 / 06 82 56 26 88

christophe.opec@joelledolle.fr

Éditions du Chêne - service presse

Hélène Maurice

01 43 92 33 87

hmaurice@hachette-livre.fr

www.deslesgumesetdeshommes.fr