

Direction les Alpes Maritimes, c'est à Saint-Paul-de-Vence que nous vous emmenons pour voir et goûter des œuvres d'art.

Un « jansénisme » lumineux

EXPOSITION Ouverte depuis l'été dernier, l'antenne azurienne de la Fondation CAB consacre une expo à Ann Veronica Janssens, dont le travail est confronté aux œuvres de la collection du fondateur, notre compatriote Hubert Bonnet.

Après quatre années de déshérence, l'ancienne galerie de Guy Pieters (parti ouvrir sa fondation à Saint-Tropez), située au pied de la Fondation Maeght de Saint-Paul-de-Vence a été reprise et complètement réorganisée par l'architecte Charles Zana qui a redonné du souffle à cette construction moderniste des années 70, laquelle n'est pas sans évoquer Lloyd Wright.

Et c'est un autre Belge, Hubert Bonnet, déjà initiateur de la fondation CAB à Ixelles, qui a choisi d'y installer une partie de sa collection d'art minimaliste, en y créant une succursale azurienne de sa fondation. Ouverte depuis juin 2021, complété d'un restaurant intitulé *Sol* depuis début avril, le lieu dispose de cinq chambres d'hôtes, dont l'une se situe dans la maison Jean Prouvé, déjà mise en exergue lors d'une expo bruxelloise de la fondation voici

quelques années, et d'un parc de sculptures disposé dans la rocaïlle et qui accueille notamment les œuvres de Bernar Venet, Frédéric Samyn ou une œuvre land art signée Richard Long : un cercle de pierre intitulé "Along the way".

Ce lieu qui appartient d'abord au galeriste Alexandre de la Salle accueille des expositions ; et celle de cet été est consacrée, sous la lumière éclatante de la Côte d'Azur, à l'œuvre lumineuse d'Ann Veronica Janssens.

Dans une partie du bâtiment, se déploient ses projecteurs, qui diffractent la lumière : en se reflétant sur les murs, ils leur donnent des allures d'œuvres, à la fois abstraites et impalpables. Une diffraction que l'on retrouve dans un long parallélogramme de verre sur lequel la lumière changeante du jour vient jouer, faisant de ce lingot translucide un trésor d'arc-en-ciel.

Parfois, l'art de la plasticienne belge se veut monochrome, au travers d'un carré plaqué or disposé à 45 degrés, ou dans ses aquariums de verre reflétant autant l'eau que la lumière et qui, en surface, présente une couche de paraffine bleue ou rose : un monochrome de Marthe Wéry version aquatique ?

Tout l'art d'Ann Veronica est là : à la fois fluide, liquide, impalpable immanent, comme lorsqu'elle filme des éclipses de soleil. Le geste est toujours simple : une bombance circulaire dans une plaque de verre, une plinthe en acier poli et miroitant. Intervention minimale pour effet maximal...

Trait d'union

Parallèle entre cette partie et la deuxième exposition, une grande barre de verre, en effet comme un trait d'union, issue des collections de la fondation, est posée à même le sol auprès des œuvres auxquelles celle de Ann Veronica Janssens se confronte. Des carrés simples et colorés de Josef Albers, qui renvoient à ceux que l'on voit en lumière décomposée au travers de l'œuvre de la

plasticienne belge ; correspondances géométriques réaffirmées dans l'œuvre en bois d'Imi Knoebel dont la blancheur brute rappelle Malevitch. André Cadere et son bâton de pluie multicolore évoquent les arts traditionnels amérindiens, approchés d'ailleurs par les époux Albers, et démontrent que l'aspect minimal n'empêche par une forte connotation mystique.



Issu du mouvement Colourfield, Kenneth Noland présente un dégradé de couleurs étiré qui personnifie en effet ce mouvement américain des années 50.

De mystique, il est aussi question dans l'œuvre éclatée en bois, presque une charpente, couverte de feutre de Frank Stella, qui, disposée au mur, à des allures de Guernica vue du ciel : la transposition et l'évocation de ce qui restait des synagogues détruites en Pologne durant la Deuxième Guerre mondiale, et la vue aérienne que l'on pouvait en avoir.





L'œuvre d'un chef

A VOIR ET À MANGER A la découverte d'un art... culinaire cette fois-ci et de la belle signature d'Alain Llorca.

Une œuvre forte et épaisse, en opposition avec celle lumineuse aérienne de Keith Sonnier, le premier à utiliser le néon, et dont l'œuvre, des lumières reliées par les fils noirs, évoque les vitraux religieux et leurs encadrements. Une sorte de mystique du 20^e siècle, poursuivie par l'œuvre de Dan Flavin, simplissime, mais hypnotique : au mur, deux néons horizontaux l'un vert, l'autre rose, plus court, et posé sur le premier en son milieu ; l'on pense au dessus d'un crucifix, l'INRI surplombant la poutre horizontale d'une croix amputée de sa verticalité.

Des œuvres spectrales également, comme celle d'Anne Truitt, simples lignes dans une toile blanche, jouant du champ contre champ dans l'esprit suprématiste chez Martin Barré, la présence de l'œuvre s'appréhendant sur les bords colorés d'un carré blanc dans le cas de Heimo Zobernig.

A ses pieds, une autre œuvre d'Ann Veronica, exhumée des collections : un bloc de verre que l'on dirait de glace, quadrillé, dont le démoulage a laissé en surface se dessiner un réseau de lignes : une carte du sensible... A nouveau, ce caractère solide, intemporel de l'œuvre, et de sa pérennité vole en éclats, à l'instant de la journée où le soleil vient soudain frapper le verre pour l'illuminer, et cède la place à un sentiment de fragilité, d'"éphémérité", de diffraction... en une fraction de seconde.

L'éternité que l'on croit toucher et qui en instant s'efface, l'œuvre qui est faite pour durer n'est qu'un instant fugace.

A sa façon, Ann Veronica Janssens livre une version contemporaine de la vanité et en effet de manière épurée et... « *jansséniste* » (le fondateur du jansénisme s'appelait... Jansen).

Aristide Padigreaux

>> Ann Veronica Janssens jusqu'au 11 septembre à la Fondation CAB de Saint-Paul-de-Vence, Chemin des Trious. www.fondationcab.com/spv@fondationcab.com. Ouvert tous les jours de 10 à 18H

>> *On The Approach*, même lieu et mêmes dates.

Situé à flanc de colline, au bout du village d'artistes, moins connu et donc plus préservé, que fut la Collesur-Loup, l'hôtel-restaurant d'Alain Llorca nous accueille dans un hameau de jolies villas provençales à l'ancienne, même si elles n'avouent que 30 ans d'âge. S'y logent dix suites et chambres simples dans la décoration, mais raffinées et moelleuses portant chacune le nom d'un peintre, à l'exception de la Saint-Paul : Léonard de Vinci, Michelangelo, Van Gogh, Monet, Cézanne, Picasso, Matisse, Renoir, Chagall, tous ces peintres qui ont vécu et œuvré sous cette lumière vibrante du midi (les cinq derniers se voient d'ailleurs chacun dédié un musée dans les alentours). Ces alcôves se mirent dans une piscine non couverte, s'ouvrent de petits jardins privatifs ou des balcons surplombant cette grande goutte d'eau rectangulaire, aux allures de peinture abstraite.

Ces chambres sont surplombées par le restaurant une étoile, accrochée à la route qui s'en va vers Saint-Paul. Le restaurant et sa terrasse semblent d'ailleurs ne cesser d'admirer ce village, tel un visiteur se plongeant dans la pâmoison d'une étude de peinture impressionniste, ou comme un artiste céleste qui aurait fait du paysage étagé de maisons à tuiles, de cultures en terrasses d'oliviers et de cyprès, la toile jamais achevée et accrochée à tout jamais à son chevalet.

Alain Llorca, un colosse poivre et sel, mélange d'Hemingway et d'Ivan Rebroff, dans ces murs et donc ses murs depuis 2009, a gagné au travers de sa cuisine provençale mêlée aux traditions culinaires du Comté de Nice, de l'Italie donc, et à ses origines familiales hispaniques, revisitée et inventive, une première étoile en 2012. Et la nuit, sous le dôme céleste qui lui en fait voir des milliers, ce cuisinier en rêve d'une deuxième (lui qui eut la paire de macarons au Negresco sur la croquette il y a plus de 15 ans). Elle ne serait tardé sans être filante (l'hôtel lui en compte quatre) ; se fournissant à la fois localement pour certains poissons, à Bilbao pour le cabillaud, et à San Remo pour les gamberoni, Llorca assume ses origines espagnoles (notamment au travers du jambon iberico) et son passage chez Alain Ducasse dans ses influences liguriennes avoue-t-il.

Son frère s'active en grand maître pâtissier aux somptueux desserts. Un artiste dans son style, avec qui l'entente fraternelle frise la fusion. Jean-Michel vit pour son atelier de pâtisserie, Alain lui se veut le manager et chef... d'entreprise de ce magnifique restaurant-hôtel.

Et comme le dit lui-même ce barde de la cuisine qui fait chanter ses casseroles, si le décorum, l'attention prêtée aux clients et les moindres détails sont essentiels, c'est le contenu de l'assiette qui fait la différence. Un domaine où son respect de la cuisine du Sud qu'il revi-



©DR

site à sa façon mêle respect des traditions, des façons de faire (le poisson est issu de la pêche d'un des derniers pêcheurs locaux) et qualité des produits locaux. Qu'il s'agisse des légumes, du gibier ou de la viande, l'inventivité n'est jamais mise en défaut chez ce chef à la tête d'une brigade de 15 personnes. Il parvient cependant à se préserver une bulle de temps et d'espace, indispensable à la créativité.

De la mise en bouche aux mignardises, la surprise, la volupté, l'éveil des sens sont constamment au rendez-vous. Introduits par un personnel attentif, en empathie sans être obséquieux, les mets délicieux et raffinés se révèlent généreux. Ils composent une harmonie dont l'accompagnement vins, qui cherche également à étonner et surprendre, se veut au diapason de la cuisine dans les choix du sommelier. Lequel fait voyager le convive de Bourgogne en Languedoc en passant par l'Alsace voire la Hongrie et même l'Afrique du Sud.

Cette attention et cette générosité se confirment dans la charrette des fromages présentés et le petit-déjeuner qui n'est qu'une farandole de fruits, de propositions sucrées et salées... bref de tentations.

Et si le nom Llorca évoque l'écrivain et poète espagnol, en gastronomie il est aussi synonyme d'une très belle signature.

Bernard Roisin

>> Restaurant-Hôtel**** Alain Llorca, 350 route de Saint-Paul à 06480 La Colle-sur-Loup France. 0033 4 93 32 02 93 www.alainllorca.com reservations@alainllorca.com



©DR