

**26 > 28**  
**AVRIL 2019**

DURING

**artmonte-carlo**  
SALON D'ART

## LE LOGOSCOPE

Laboratoire de recherche  
artistique à *media multiples*

**2 PLACE DE LA CRÉMAILLÈRE**  
**PRINCIPAUTÉ DE MONACO**  
**+ 33 6 62 83 38 01**



[www.lelogoscope.com](http://www.lelogoscope.com)  
[www.artmontecarlo.ch](http://www.artmontecarlo.ch)

\* en cas d'intempéries cette soirée n'aura pas lieu

Vendredi 26

**Programme VIP artmontecarlo**

Samedi 27 et Dimanche 28

**Exposition et visite d'ateliers**  
De 10h à 18h

**Laure Fissore**  
**Remi Lesterle**  
**Racca Vammerisse**  
**Agnès Roux**  
**Révolution Agraire**  
**Moines Kaolin**

Samedi 27

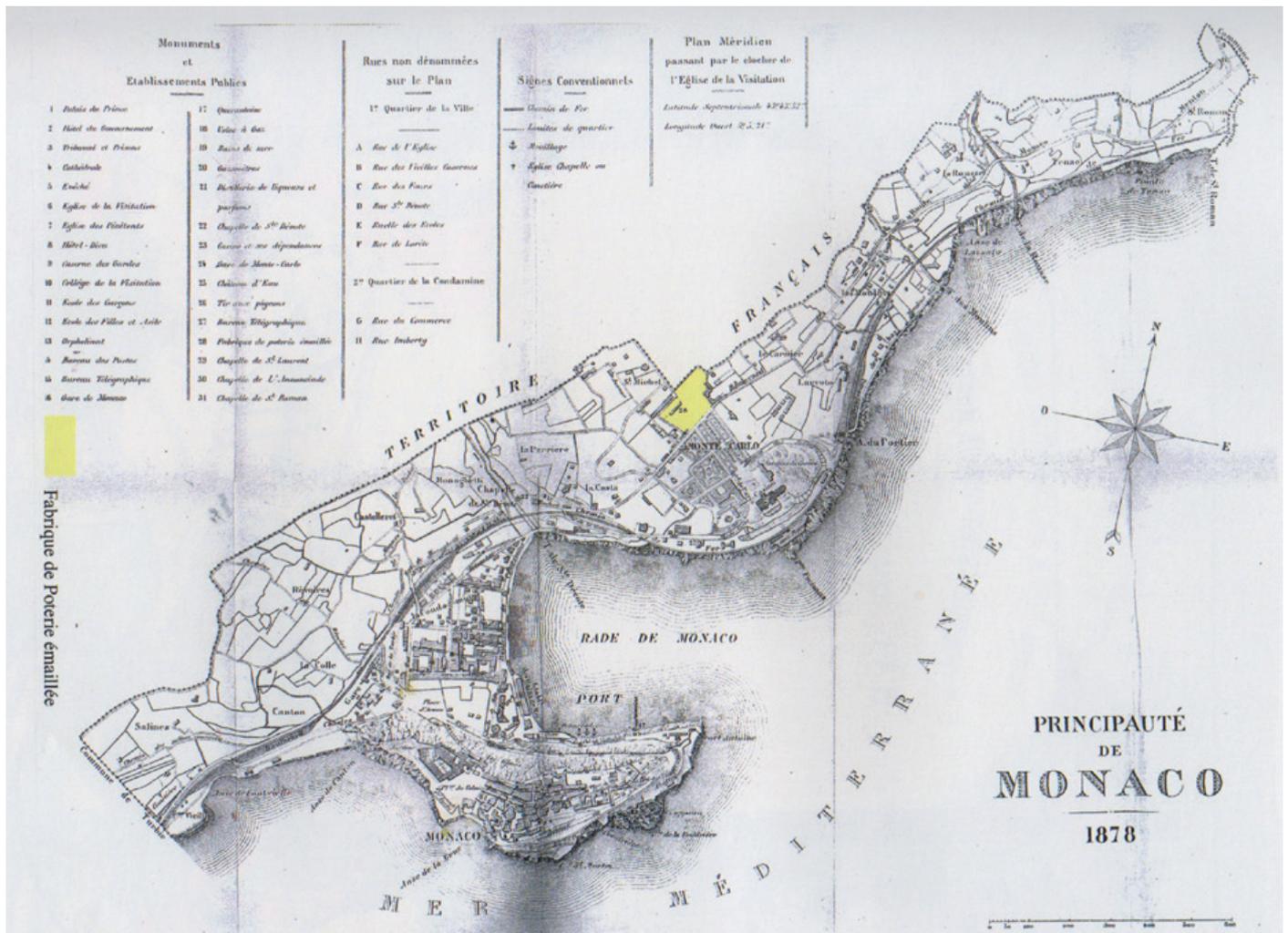
**Le Festin des menus plaisirs\***

De 19h à 23h Arts & Gastronomie

**Pierre Lesterle**  
de l'atelier restaurant By PM - Nice  
**Terre de Monaco**  
**L'Orangerie de Monaco**

Performance musicale

**Ilija Vasilev-Osokin**  
en collaboration avec  
**Amaro Sampedro**



Première Poterie Artistique de Monte-Carlo, Annuaire de la Principauté de Monaco de 1878

# LE LOGOSCOPE

## LABORATOIRE DE RECHERCHE ARTISTIQUE À MEDIA MULTIPLES

### SIÈGE SOCIAL

25 av Crovetto frères MC 98000 MONACO

### LES ATELIERS

2 Place de la Crémaillère

### CONTACT

+ 33 6 62 83 38 01

agnesroux@lelogoscope.com

www.lelogoscope.com

https://www.facebook.com/lelogoscope/

instagram lelogoscope

## LE LOGOSCOPE / Monaco

Ce laboratoire de recherche artistique à media multiples accueille des créateurs professionnels pour expérimenter et développer des pratiques actuelles privilégiant les croisements de langages, le partage de savoir-faire ainsi que les formes collaboratives.

Depuis sa création en 1997, Il propose d'interroger l'art dans sa capacité à dynamiser le dialogue social et la transversalité de la connaissance, en étant attentifs aux évolutions culturelles, environnementales et économiques.

Le Logoscope s'appuie sur cinq plateformes – arts visuels, arts de la scène, arts sonores, arts du logos et arts culinaires – pour favoriser la maîtrise des disciplines et leurs rapprochements dans des programmes de recherche et de création spécifiques.

Privilégiant les processus lents et l'art de la rencontre, il opère une interaction continue entre prospectives individuelles et situations collectives mais aussi entre moyens traditionnels et innovants.

Durant le salon d'art ARTMONTECARLO, Le Logoscope présentera dans ses ateliers, sous le curatoria d' Agnès Roux, des créations collaboratives et individuelles où arts culinaires, sculptures, céramiques, installations, performances, arts sonores, dessins assistés de technologie (ou pas) révéleront un panel de ses possibilités plurielles.

Depuis plus de 20 ans, Le Logoscope met en place les conditions pour Créer à Monaco et dont les spécificités indigènes observent et dialoguent avec le Monde... SAVOIR-FAIRE & FAIRE-SAVOIR !



*Révolution Agricole*, Agnès Roux avec MIMOZA KOÏKE et THOMAS LESOUS au 109 de Nice, 2017

**CURATOR : Agnès Roux**

**ARTISTES**

JP RACCA VAMMERISSE

LAURE FISSORE

REMI LESTERLE

AGNES ROUX

**REVOLUTION AGRAIRE**

d'Agnès ROUX, Mimoza KOÏKE et Bruni ROQUE en collaboration avec Christian SELVATICO, Asier EDESO et Leslie BOURGEOIS.

REVOLUTION AGRAIRE est issue du programme de recherche Anthro(S)cène du Logoscope qui observe et explore la force géophysique de l'espèce humaine sur Terre transformant les espaces, les paysages et les écosystèmes en une immense scène de spectacle.

**MOINES KAOLIN**

Ce programme de recherche s'appuie sur l'histoire des productions céramiques de Monaco (de 1871 à nos jours) pour dynamiser des recherches et des créations actuelles. Il est composé de créateurs et de théoriciens nationaux et internationaux invités, relevant de l'ensemble des domaines abordés alliant histoire et territoire, savoir-faire et technologie, singularité et mondialisation...

+ Samedi 27 avril 2019 à partir de 19h

**Soirée / FESTIN DES MENUS PLAISIRS**

Issu du programme de recherche et création MOINES KAOLIN, L'Office des MENUS PLAISIRS croise et expérimente la céramique, les arts et des arts culinaires ainsi que l'agronomie autour de la question de la réception. Cette soirée sera l'occasion sur un mode convivial et gourmand de partager un moment artistique et festif...

**salons d'art**  
26-28.04.2019 / Grimaldi Forum Monaco

**à propos**  
**exposants**  
**expositions**  
**rendez-vous**  
**informations**  
**visuels**  
**presse**  
**partenaires**

**le salon**  
équipe & comités

**le salon**

Sous le haut Patronage de S.A.S Le Prince Albert II de Monaco, artmonte-carlo est un nouveau salon d'art dont l'intention est d'établir sur la Côte d'Azur une plateforme artistique de premier plan pour l'art contemporain, l'art moderne et le design, afin de faire honneur aux exigences des nombreux collectionneurs et amateurs d'art de la région.

artmonte-carlo se distingue par une sélection pointue et restreinte de galeries internationales de premier plan dévoilées dans une scénographie soignée et enrichie d'expositions institutionnelles et d'un forum professionnel: criss-cross/Art Institutions in Dialogue. Cette configuration de mixité unique favorise le dialogue entre le monde du marché et le milieu muséal.

En 2019, artmonte-carlo étend sa proposition artistique en invitant le PAD (Pavillon des Arts et du Design), incluant dans l'offre proposée aux visiteurs les arts décoratifs, le design historique et contemporain ainsi que les arts premiers.

Les deux salons, l'un inaugurant le calendrier annuel européen des foires d'art contemporain à la saison hivernale suisse et l'autre entamant la belle saison monégasque, fédèrent deux axes européens importants, riches en espaces d'art et lieux de résidence de nombreux amateurs et collectionneurs d'art.

Nous souhaitons qu'ils s'enrichissent mutuellement et permettent de faire rayonner à l'échelle internationale l'idée du « salon d'art », comme des « museums pop up art fairs » à taille humaine, qui se singularise des formats et concepts des grandes foires d'art traditionnelles.

Prenant place dans des cadres raffinés et à taille humaine, artgenève et artmonte-carlo sont à l'image de leurs lieux : agréables et au rayonnement international.

Thomas Hug, directeur



## REVOLUTION AGRAIRE

Cette forme artistique croise les savoir-faire, les espaces et les temporalités de l'exposition et du théâtre-performance. Son dispositif s'inspire des expérimentations agronomiques, dites en parcelles. Il prémédite une expérience qui va confirmer ou rectifier son raisonnement initial en usant de ce qui est spectaculaire et significatif dans celle-ci. Son récit s'appuie sur des extraits du texte d'introduction de *La Cuisine Cannibale* de Roland Topor pour construire des schémas dramaturgiques visuels, chorégraphiques et sonores.

REVOLUTION AGRAIRE est délimitée par un espace au sol contenant deux parcelles ainsi que deux groupes de performeurs : le premier incarne un cheptel d'animaux anthropomorphiques en pâture. Le second figure des paysans - hommes de l'ombre - qui accompagnent l'inlassable répétition des actions. Ils doivent maintenir, coûte que coûte, la structure initiale de ce paysage parcellaire à l'aide d'outils. Dans cette métaphore agricole où s'exprime l'univers poétique d'une paysannerie pour gourmets anthropophages, le regardeur assiste dans une mobilité libre, à l'effondrement interne du système.

Sa forme originale, ou plutôt originelle qui a vu le jour en avril 2015, est la Version 1.0. Selon un plan d'expérience donné et dirigé par un maître de jeu, REVOLUTION AGRAIRE va révéler des « variations diverses » en mettant son dispositif à l'épreuve d'autres réalités, d'autres sensibilités. Ainsi réactivée par d'autres équipes de performeurs en fonction des lieux qui l'accueilleront, elle s'augmentera ainsi d'autres Versions.

REVOLUTION AGRAIRE - LE FILM a deux fonctions : la première est d'archiver la version originelle pour qu'elle puisse être transmise aux autres équipes de performeurs pour les versions futures. La seconde est la diffusion dans des Festivals vidéo et dans des Lieux d'art...

Le tournage a eu lieu en mars 2017 au 109 à Nice, dans le Frigo n°16. Le caractère historique de ce lieu - anciens abattoirs municipaux et actuellement lieu culturel - était l'endroit idéal pour accueillir la réalisation de ce film artistique.

Pour ce faire, nous avons complété le dispositif de REVOLUTION AGRAIRE d'un système de captation vidéo afin de lui donner une rigueur scientifique pour combiner deux observations, l'une contrôlée et l'autre provoquée, selon le plan d'expérience donné.



## **L'OFFICE DES MENUS PLAISIRS**

Issu du programme de recherche et création MOINES KAOLIN, L'Office des MENUS PLAISIRS croise et expérimente la céramique, les arts et des arts culinaires ainsi que l'agronomie autour de la question de la réception.

Ce projet est mené par l'artiste à media multiples Agnès Roux. Il fait suite à son étude sur le fonctionnement des services des Menus Plaisirs de la Monarchie française (1483 - 1850) comme laboratoire politique de créations, de réceptions et de communications pluridisciplinaires, extrêmement innovant. Elle analyse ainsi la politique des Princes de Monaco appliquée à son territoire d'appartenance, haut lieu de la gastronomie et des festivités culturelles mais aussi laboratoire agronomique depuis la fin du 17ème siècle.

L'Office des MENUS PLAISIRS a la volonté de faire savoir et de faire art avec les spécificités de Monaco en s'appuyant sur ses histoires et ses résurgences engagées dans les défis actuels.

Dans cette prospective, L'Office des MENUS PLAISIRS met en place avec des acteurs locaux (d'ici et d'ailleurs) un espace de travail collaboratif et transversal pour développer des créations ainsi que des échanges de savoir-faire.

avec

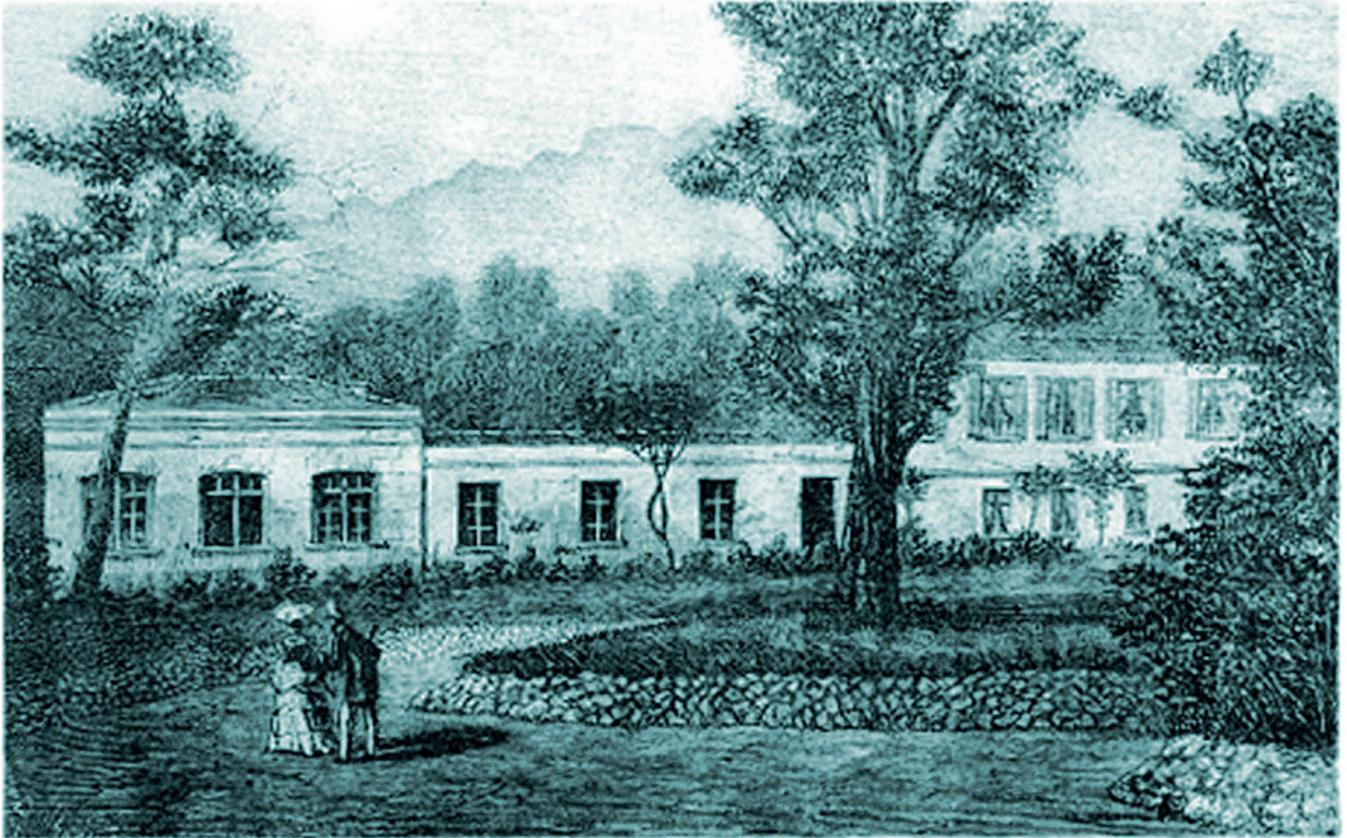
Jessica Sbaraglia et Terre de Monaco - Agriculture urbaine

Philip Culazzo et l'Orangerie - Liqueur de Monaco

Les chefs de cuisine Sylvain Eteivant et Pierre Lesterle

L'artiste à media multiples Agnès Roux

Et d'autres intervenants à venir...



Les ateliers de la Première Poterie Artistique de Monte-Carlo / Quartier Saint Michel, coll. Bibliothèque Notari, Monaco

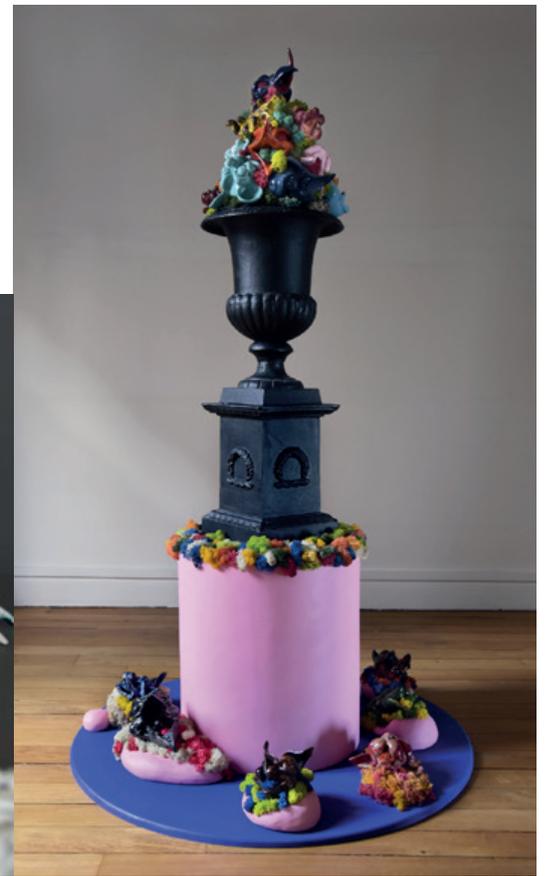
## MOINES KAOLIN

Depuis son lancement officiel en avril 2018 (Acte 1), MOINES KAOLIN continue à affiner son cadre et ses objectifs en s'appuyant sur le binôme que forme son axe patrimonial et son axe de création. MOINES KAOLIN est composé de créateurs et de théoriciens nationaux et internationaux invités, relevant de l'ensemble des domaines abordés alliant histoire et territoire, savoir-faire et technologie, singularité et mondialisation.

A partir de l'histoire des productions céramiques de Monaco (de 1871 à nos jours), ce programme s'élabore autour de la création et du développement de la Société Artistique et Industrielle de Monaco, fondée et conduite par une femme d'exception, Marie Blanc (1833-1881) en collaboration avec le couple Fischer d'Oloron -Sainte-Marie (Pyrénées).

Dans une double approche historique et artistique, nous abordons la curiosité savante et appliquée au développement du territoire monégasque, des Princes de Monaco. Ils ont su mettre en place un contexte favorable à l'art d'inventer. Ici le processus imaginatif de la fiction devient une modalité intrinsèque à l'expérience pratique et donc à l'action sur le réel. La réflexion méthodique historiographique s'associe à l'inspiration littéraire et créative. Elles produiront ainsi diverses formes spécifiques ou transversales tout au long de l'évolution de ce programme : résidences, workshops, éditions, conférences, expositions, événements, sculptures, installations, performances, vidéos, (...).

MOINES KAOLIN envisage aussi les chassés-croisés qui s'opèrent entre la Principauté de Monaco et d'autres pays comme par exemple, dans les migrations d'ouvriers, d'artistes, de savants ou encore d'entrepreneurs, extrêmement fécondes en cette fin du XIX<sup>e</sup> siècle puis tout au long du XX<sup>e</sup> siècle. C'est dans ce sens que nous sommes aussi entrain de mettre en place des antennes MK sur Vallauris, Menton, Oloron-Sainte-Marie, Strasbourg, Paris, Italie, (...) pour que ce travail de mémoire puisse être un apport qualitatif pour tous et pour l'avenir.



## JP RACCA VAMMERISSE

Artiste plasticien

Né en 1987 à Nice

Vit à Nice et travaille entre Monaco et Paris

Français

En 2012, Il obtient son DNSEP grade de Master en art & scénographie, avec Félicitations, au Pavillon Bosio-École Supérieure d'Arts Plastiques de la Ville de Monaco. De 2012 à 2013, Il y poursuit un post-diplôme qui aboutira à sa première exposition personnelle, *Nyctophilia\** (12 nov. – 6 déc. 2013) à la galerie Eleven Columbia à Monaco, avec le soutien de The Monaco Project for the Arts. En septembre 2016, il réalise sa seconde exposition personnelle *Soirs de batailles, nuits de captivité* (1 sep. – 31 oct 2018) à MADOURA, Lieu d'histoire, d'art et de création, à Vallauris. Il intègre l'équipe du Logoscope sur la plateforme des arts visuels, la même année. En hiver 2017 c'est à Roubaix que l'artiste présente sa nouvelle exposition monographique, *Dans la région nocturne de mon oubli* (1 déc. 2017 – 17 fév 2018), qui a donné lieu à la publication d'un catalogue présentant l'univers du plasticien.

*Singulier, prolifique et passionné, il développe un travail plastique polymorphe autour de questionnements principalement liés à l'identité et à la relation à autrui. Le monde onirique qu'il représente est souvent le garde fou de ses désirs inconscients. Sa vision du réel pourrait être dénie par le pessimisme jubilatoire dont il fait souvent preuve...*

*L'artiste plasticien est attiré, pour ne pas dire fasciné par la nuit. C'est pour lui le moment de la journée qui voit l'apparition d'un monde étrange où se côtoient des individus interlopes, en marge de la société comme mis au rebut par les institutions et la normalité. Alors que se forment des généalogies nouvelles, les sens - ouïe, odorat - apparaissent aiguisés et des inversions de valeurs se mettent en place notamment par l'utilisation de ce que le monde du jour jette à la poubelle et que la nuit va embellir, objets auxquels les ténèbres vont conférer un autre attrait, une lecture différente et que l'artiste va collecter pour illustrer ses rêves, ses critiques et les errements diurnes de ses semblables auxquels, bien évidemment, il ressemble.*



## AGNES ROUX

Artiste à media multiples

Née en 1971 à Monaco

Vit et travaille à Monaco

Monégasque

Elle sort en 1999 d'un cursus complet à l'EPIAR-villa arson (Nice). Elle obtiendra son DNSEP option Art en 2008 à l'Ecole des Beaux-Arts d'Aix-en-Provence. Depuis 1999, elle est Professeur en vidéo, techniques et dispositifs au Pavillon Bosio - Ecole Supérieure d'Arts Plastiques de la Ville de Monaco où elle propose un enseignement à la fois historique, esthétique, technique et analytique de ce medium ancré dans une histoire plurielle des images en mouvement ainsi que dans la diversité de ses modes de conception et d'apparition. Elle l'imagine comme une zone d'échanges hétérogènes entre les domaines des arts plastiques et des arts vivants. Elle a été aussi Professeur invité pour des workshops (Université de Rabat, 2001 ou encore à L'Ecole Nationale Supérieure des Arts Visuels de Bruxelles, 2011 ainsi en tant que Jury pour la section céramique - Bac 3, Master 1 & Master 2 -, 2013).

En 1997, elle fonde LELOGOSCOPE - Laboratoire de recherche artistique à media multiples en Principauté de Monaco - suite à sa participation à la 1<sup>ère</sup> commission jeunesse organisé par le Gouvernement monégasque en 1996 où elle fut nommée secrétaire pour la Culture et la Communication. Dès lors, elle dirige cette association monégasque agréementée d'une main pluridisciplinaire à la fois sur son développement, sa communication et son expérimentation artistique. Elle s'y déploie aussi en tant qu'artiste en produisant des recherches et des créations privilégiant les croisements de langages, le partage de savoir-faire ainsi que les formes collaboratives. Son travail repose sur l'élaboration de trames narratives où le langage vidéographique dynamise les différents territoires artistiques qu'elle explore. Sa pratique à média multiples va de l'installation à la scénographie, de l'objet céramique à l'édition, de l'image à la performance jusqu'au commissariat d'auteur et à la dramaturgie.

Régulièrement, elle expose ses créations personnelles et collectives, ici et ailleurs : Monaco, Nice, Rome, Milan, Gênes, Annecy, Toulouse, Rabat, Ottawa...



## **LAURE FISSORE**

Dessinatrice et peintre

Née en 1989 à Monaco

Vit et travaille à Monaco

Monégasque

Après son diplôme de l'ENSAD à Paris en 2011, une formation à la gravure sur bois aux Beaux Arts de Hangzhou en Chine en 2012, elle publie aux Editions Nomades New York puis A l'Est.

Elle travaille un temps pour la presse, ses dessins sont apparus dans les pages de Feuilleton, Le Monde Hors Série, Long Cours, Jeff Klak, ou Bouts du Monde, réalise une édition limitée de dessins pour le label No Format.

Féru de carnets, elle croque au quotidien et auto-édite ses recueils, peint la matière notamment celle des cailloux et autres minéraux.

Elle expose régulièrement entre Paris et Monaco, où elle enseigne à l'ESAP depuis 2015.



## **PIERRE LESTERLE**

Chef de cuisine

Né en 1986 à Lourdes

Vit et travaille à Nice

Français

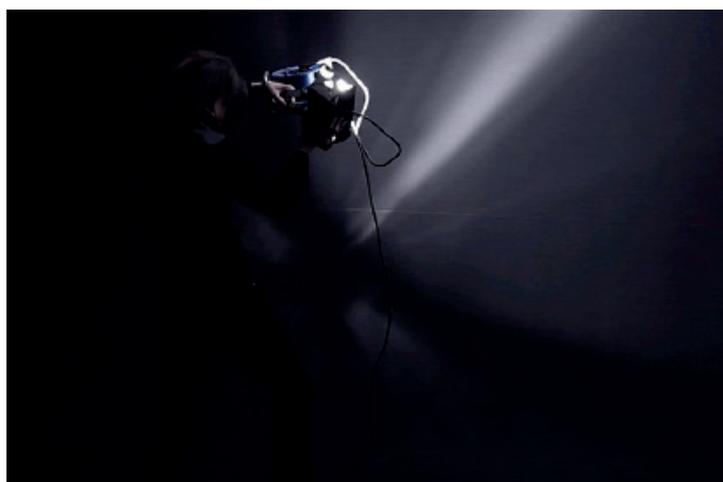
Son goût pour la créativité et la rigueur, l'a amené à choisir le métier de cuisinier en poursuivant des études au Lycée hôtelier et de tourisme d'Occitanie à Toulouse.

Il débute sa carrière au sein de cuisines étoilées notamment Le Pastel à Toulouse et l'Hôtel du Palais à Biarritz sous l'égide du Chef Jean Marie Gautier et du Chef Andrée Rosier. Puis il part en Angleterre pour perfectionner sa connaissance de la langue ainsi que son expérience en découvrant une autre culture.

De retour en France, il s'installe sur la Côte d'Azur avec le désir de sophistication son expérience méditerranéenne. Il entre alors à l'Hôtel Métropole (2\* Michelin) à Monaco avec Joël Robuchon puis comme Sous Chef au Château de La Chèvre d'Or (2\* Michelin) à Eze village avec le chef Fabrice Vulin puis Ronan Kervarrec.

Aguerri au métier des arts culinaires, il devient Chef exécutif au sein de familles prestigieuses russe puis italo-américaine. Toujours en quête de nouvelles expériences et pour libérer sa créativité, Pierre Lesterle ouvre en 2017 By PM l'Atelier restaurant à Nice avec Marco Raponi.

En novembre 2018, Pierre Lesterle et Marco Raponi sont sélectionnés dans les trente-deux jeunes talents du Gault & Millau 2019.



## **REMI LESTERLE**

Artiste à media multiples

Né à Lourdes en 1991

Vit et travaille entre Nice et Monaco

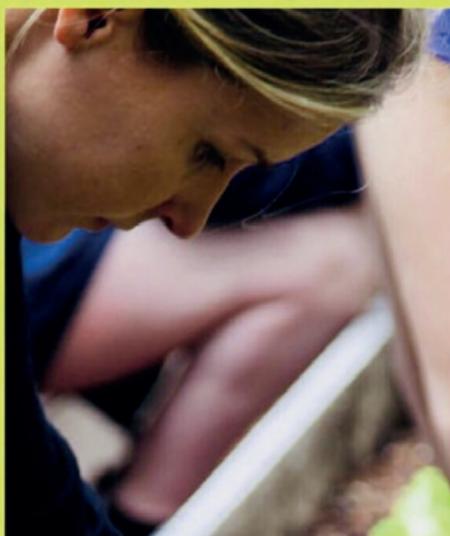
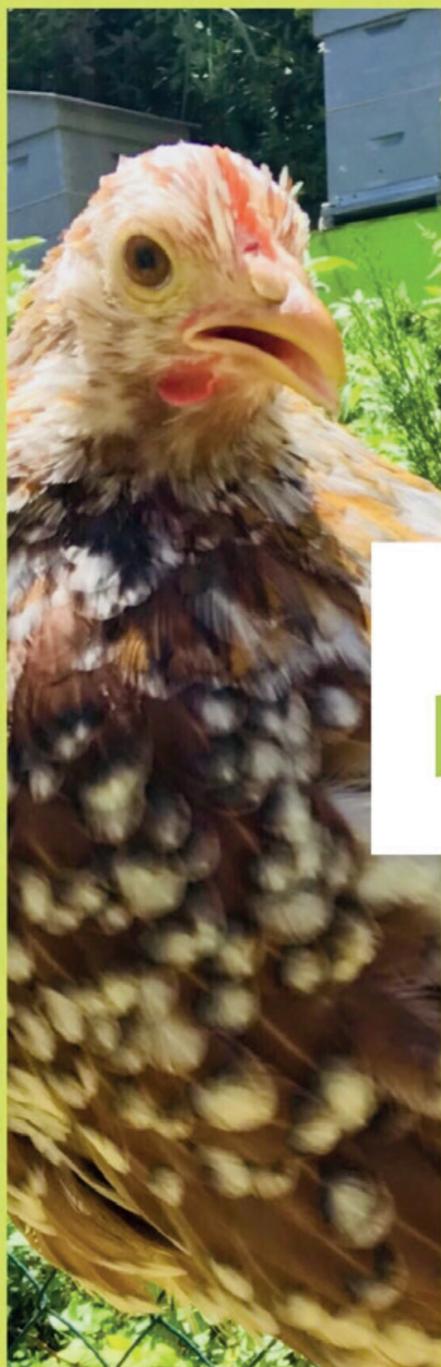
Français

En 2015, il obtient son DNSEP en Art et Scénographie au Pavillon Bosio - École Supérieure d'Arts Plastiques de la Ville de Monaco. Ce créateur polyvalent opère sur les champs des arts plastiques, de la vidéo, du son et de la scénographie. Il cherche ainsi à créer des passerelles poétiques et tangibles entre les mondes matériel, virtuel et le public.

Son travail protéiforme est à percevoir comme une capture momentanée de l'expérimentation. Il fait par exemple se côtoyer le bois, l'outillage et l'électronique. Son vocabulaire croise ainsi celui de la programmation informatique avec ceux de la sculpture, de l'image ou encore de l'installation, tout en introduisant des aléas dans ce qui n'est pas censé l'être : l'ordinateur et ses mathématiques sous-jacentes.

Il tend aujourd'hui à développer des productions collaboratives et rhizomatiques en s'associant avec des personnalités de divers secteurs professionnels.

## LES PARTENAIRES



Terre de  
**MONACO**  
AGRICULTURE URBAINE



# TERRE DE MONACO

Terre de Monaco s'est fixée comme mission d'instituer l'agriculture urbaine, en particulier des potagers écologiques de fruits et de légumes, en plein sol et sur les toits des bâtiments de Monaco ainsi que dans d'autres pays. Nous vendons tous nos produits issus de ses exploitations sous notre propre label localement aux propriétaires ou aux locataires.

Notre concept innovant valorise les espaces plats par la création de parcelle productive en fruits et légumes, aromates et fleurs comestibles, qui respectent les valeurs de la culture biologique et de la permaculture.

Mais pas seulement ! Nous organisons un écosystème complet autour de nos projets touchant ainsi l'aspect éducatif avec des cours, des conférences, des ateliers et des dégustations. Nous travaillons également en étroite collaboration avec la haute gastronomie et les exigences de grands chefs.

Terre de Monaco propose son expertise pour concevoir, soutenir et aménager tous les types de projets en partenariat avec les architectes, les paysagistes ou les promoteurs immobiliers.

C'est un geste durable fort qui apporte de vrais plus - visuel, économique ou écologique - en limitant le transport des aliments, l'emballage des produits tout en faisant la promotion du bon goût et d'un art de vivre sain !

<https://www.terredemonaco.com>

## L'ORANGERIE

La première liqueur d'oranges amères de Monaco

Philippe Culazzo, résident monégasque d'origine irlandaise, a eu la bonne idée de proposer au gouvernement de récupérer la partie de la production non utilisée des oranges amères qui poussent dans Monaco (les bigaradiers jalonnent toutes les principales artères de la Principauté) pour confectionner une liqueur d'orange amère 100% monégasque, en rappel du passé arboricole du Monaco d'antan. Entièrement fabriqué à la main, le produit est confectionné selon des méthodes traditionnelles et artisanales, sans colorants ni conservateurs ajoutés. Les fruits sont non traités (politique de la Direction de l'Aménagement Urbain depuis de nombreuses années) et épluchés à la main. Ils macèrent ensuite dans des cuves. D'ici peu, une eau de vie devraient également bientôt être commercialisée.

Son laboratoire très photogénique et semi-troglodyte est dans une petite ruelle du quartier populaire de Monaco (rue de la Turbie), la liqueur peut s'acheter et se déguster sur place - très fraîche, voire glacée, seule ou en cocktail, leur Spritz à la monégasque est devenu une référence - mais également un peu partout en Principauté. Une quarantaine de bars et de restaurants monégasques référencent la liqueur, comme l'hôtel Métropole, le Méridien, le Columbus ou encore le Novotel. Elle est même distribuée dans le palace parisien le Georges V. Le packaging s'inspire de la Côte d'Azur des années 1920-1930.

La Principauté compte 700 agrumes (orangers, citronniers, clémentiniers...), dont 590 bigaradiers. Chaque année en février et mars, les jardiniers de la Direction de l'Aménagement Urbain procèdent à la taille annuelle des bigaradiers (rue Grimaldi, boulevard de Belgique, boulevard des Moulins, rue princesse Caroline, etc...). Lors de la taille, les jardiniers de la DAU récoltent 18 tonnes de bigarades dont 5 à 7 tonnes sont données gracieusement à tous ceux qui le souhaitent. A consommer en confiture ou pour préparer du vin d'orange.

<https://orangerie.mc>

