

Cokeryen – Photo Film Food Tony Le Duc / Frans Snijders

Exposition :

Maison Snijders&Rockox, Antwerpen

28 septembre 2018 – 13 janvier 2019

La "nouvelle" *Maison Snijders&Rockox* a récemment ouvert ses portes. Restaurés avec soin, les deux édifices appartiennent au patrimoine de KBC, qui a transformé la maison Rockox en musée il y a longtemps déjà, et y a à présent ajouté la maison Snijders. Sur les pas de Nicolas Rockox et de Frans Snijders, nous nous promenons à travers les différentes facettes de la vie à la bouillonnante époque Baroque : créer des œuvres d'art et les collectionner, le marché et l'art de la table, la nature et les jardins, l'Humaniste et le bourgeois moyen. Une expérience unique de l'ère Baroque.

La première exposition qui sera organisée dans la *Maison Snijders&Rockox* vous fera goûter à la gastronomie. Le photographe culinaire *Tony Le Duc* noue le dialogue avec les arbitres du bon goût au dix-septième siècle, des produits frais du marché, venus de la mer, des rivières et de l'arrière-pays, avec *Frans Snijders* et ses contemporains. Accommodant le Baroque à la sauce contemporaine, *Tony Le Duc* élève l'aliment au rang d'art, un talent qu'il partage avec le peintre baroque *Frans Snijders*. *Le Duc* tire son inspiration des natures mortes alimentaires du Baroque, mais jette un regard neuf sur cette période de l'histoire de l'art, par le biais de la photographie et la vidéo.

Le Duc a aussi puisé à une autre source d'inspiration : le livre de cuisine d'Antonius Magirus, publié en 1612, qui fit fureur à l'époque. Il en a tiré une sélection de recettes qu'il a soumises à dix-huit chefs anversoïses*, leur demandant de créer une version contemporaine de ces plats anciens, revisites que *Le Duc* a ensuite immortalisées. Utilisant la palette chromatique du dix-septième siècle, l'évocation de la fugacité, la *vanitas*, il réinterprète l'iconographie *baroque* au goût de l'an de grâce 2018.

Carper ende ghimber, caneel ende rosijn; Quaeckels, lijstres, vincken ende diergelijcke in deech; Potagie ..., ne sont que quelques exemples des mets que l'on servait dans les maisons bourgeoises du dix-septième siècle. L'on en retrouve tous les ingrédients dans les imposantes scènes de marché et les natures mortes de *Frans Snijders* et de ses contemporains. *Le Duc* jongle avec les couleurs et les compositions. La juxtaposition de ses photos et des natures mortes du dix-septième siècle fait naître un champ de tension particulier, accentué par la présentation de ses photos et vidéos, dans plusieurs espaces sur le sol. Une exposition horizontale, en quelque sorte, qui entre en dialogue avec les tableaux.

Une exposition à goûter comme un pur délice, dans la demeure et le studio de *Frans Snijders* lui-même ! Après cette mise en bouche, vous pourrez vous régaler d'un plat baroque typique au restaurant.

CHEFS PARTICIPANTS

Seppe Nobels (Graanmarkt 13)

Vicky Geunes ('t Zilte)

Johan Segers ('t Fornuis)

Dennis Broeckx (L'épicerie du cirque)

Bert-Jan Michiels (The Butcher's Son)	Geert Weyn (Schnitzel)
Michael Rewers (Bistro du Nord)	Wouter Keersmaekers (De Schone van Boskoop)
Davy Schellemans (Veranda)	Jöran De Backer (Sir Anthony van Dyck)
Olivier de Vinck (Kommilfoo)	Michael Yates (Sail & Anchor)
Timothy Tynes (Atelier Maple)	Dimitri Proost (Dim Dining)
Kevin De Backer (B23)	Jurgen Lijcops (Bar Burbure)

BIOGRAPHIE TONY LE DUC, MORTSEL, 1961

Tony Le Duc immortalise la cuisine sur sa pellicule depuis plus de trois décennies. Au début, du milieu des années 80 jusqu'à la fin des années 90, il travailla surtout pour des magazines, puis il illustra des livres de cuisine, collaborant avec les plus grands chefs étoilés. En 2004, il fonda les éditions culinaires Minestrone.

Avec sa vision si particulière de la photographie culinaire, il publie des livres de recettes hors normes. Graphisme, contenu et photos se partagent les premiers rôles, pour créer des objets culinaires intemporels. Tant ses œuvres photographiques que ses publications ont été couronnées par de nombreux prix internationaux.

www.tonyleduc.eu

EN PRATIQUE

28 septembre 2018 – 13 janvier 2019

Musée Maison Snijders&Rockox

Keizerstraat 10

2000 Antwerpen

Tél. + 32 3 201 92 50

www.snijdersrockoxhuis.be

Ouvert : du mardi au dimanche, de 10h à 17h ; fermeture le lundi, 1er novembre, 25 décembre et 1er janvier

Tarif : 8 / 6 / 0 euros

Visites guidées : pour groupes de maximum 20 personnes. Coût de la visite : 75 euros.

Informations : T + 32 (0) 3 201 92 50 ou infosnijdersrockoxhuis@kbc.be

TÉLÉCHARGER LE DOSSIER DE PRESSE ET LES IMAGES EN HAUTE RÉOLUTION :

www.snijdersrockoxhuis.be

Utilisateur : pers Mot de passe : rockox

MUSÉE MAISON SNIJDERS&ROCKOX

Hildegard.vandevelde@kbc.be

Tél. + 32 (0)3 201 92 71

M. + 32 (0) 499 96 53 34

Patrick.wuytack@kbc.be

Tél. + 32 (0) 16 86 54 95

M. + 32 (0) 475 57 00 54