

Dossier de presse

Gerda Steiner & Jörg Lenzlinger

COPAIN

Du 16 octobre 2021 au 16 janvier 2022

Vernissage vendredi 15 octobre 2021 à 18h30

Exposition au Frac, plateau 2 & plateau multimédia — programmation vidéo

Commissaires **Muriel Enjalran** et **Pascal Neveux**

Avec le soutien de Pro Helvetia, Fondation suisse pour la culture ; des cantons de Bâle-Ville et Bâle-Campagne ;
de la CMAR Chambre de Métiers et de l'Artisanat de région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

En collaboration avec le Panificateur, maître artisan boulanger à Marseille.



La célébration de la diversité du pain © Gerda Steiner & Jörg Lenzlinger.

FRAC

**Provence
Alpes
Côte d'Azur**

20 bd de Dunkerque, 13002 Marseille
accueil@frac-provence-alpes-cotedazur.org
www.frac-provence-alpes-cotedazur.org
+ 33 (0)4 91 91 27 55

**Hymne au pain et à ceux et celles qui
le fabriquent – les boulangers mais aussi tous les
amateurs de toutes cultures, amoureux du pain –
l'exposition *COPAIN* des artistes suisses
Gerda Steiner & Jörg Lenzlinger permet de porter
un regard neuf sur cet aliment dont l'histoire
débuta avec les prémices de l'agriculture, et qui n'a
depuis pas cessé d'évoluer.**

Après que le pain blanc industriel a avalé une grande partie de cette variété au cours des cinquante dernières années, que de nombreuses boulangeries qui fabriquaient leur propre pain ont disparu et que d'autres aient été purement et simplement transformées en congélateurs, les cultures anciennes et nouvellement inventées de pain font preuve d'un regain d'intérêt. Il est temps d'enlever le vent des voiles de l'allergie au gluten et de sensibiliser les gens aux conséquences de l'agriculture industrielle.

Aliment de base dans de nombreuses cultures, on retrouve le pain tout autour du Monde avec des goûts, des formes et des symboliques diverses. Outre les pains traditionnels comme la célèbre Navette de Marseille et les mains de Nice, on découvrira également des pains inventés, pains jetés, pains rituels, pains artificiels, pains industriels, pains d'engrais, pains de pierre, pains germés, pains d'âme, pains brûlés, les Tirggel, pains d'étoile, pains empaillés, pains de nuage, pains tressés, pains des insectes, pains les plus durs du monde, pains caramel au sulfite d'ammonium, pains salés, pains du paradis et les pains qui manquent.

Plus qu'un espace d'exposition, le Frac devient avec *COPAIN* un lieu où le public peut découvrir le pain sous toutes ses formes et sa diversité. Au travers d'une scénographie très immersive, il est invité à participer; préparer la pâte, observer la cuisson, puis prendre le temps de déguster le pain réalisé. Le pain devient une sculpture comestible. Une expérience pour ouvrir tous les sens, les mains, les yeux, le nez et les papilles gustatives.

La fabrication et la notion de partage sont véritablement le moteur de cette exposition.

La démarche artistique des deux artistes développe aussi des liens, à travers des partenariats, avec les agriculteurs, les réseaux de professionnels du secteur de la boulangerie, les étudiants en art, la Chambre régionale de Métiers et de l'Artisanat et avec la collaboration de Philipp Kolmann, artiste-designer.

En même temps

Programmation autour de l'exposition

Ateliers de fabrication, de dégustation ou de découverte de pains

pendant toute la durée de l'exposition les mercredis et samedis de 14h30 à 17h30.

Sur réservation (lien reservio).

Ateliers gratuits sur présentation du billet d'entrée à l'exposition. Jauge limitée à 12 personnes.

Ces 21 ateliers proposés au cœur même de l'exposition par des boulangers et professionnels du pain s'adressent à tous les publics. Des boulangers et professionnels tels que Le Panificateur, Pain Pan ou Le bar à pain seront invités à mener ces ateliers et à partager leur savoir-faire avec les participants.

À l'occasion de l'ouverture de l'exposition, les ateliers seront exceptionnellement proposés par les artistes eux-mêmes, Gerda Steiner & Jörg Lenzlinger, avec la collaboration de Philipp Kolmann, artiste-designer.

Samedi 16, dimanche 17 (atelier supplémentaire) et mercredi 20 octobre de 14h30 à 17h30.

Programme détaillé des ateliers à venir.

Mardi 23 novembre, 18h30

Rencontre avec Thomas Teffri-Chambelland et Henri de Pazzis

Thomas Teffri-Chambelland est directeur de l'École internationale de boulangerie dans les Alpes de Haute-Provence. Pionnier de l'agriculture biologique, Henri de Pazzis est cultivateur de blé ancien, meunier et boulanger à St Rémy-de-Provence.

Visuels presse



Le paysage qui forme le pain © Gerda Steiner & Jörg Lenzlinger.



Le pain qui manque © Gerda Steiner & Jörg Lenzlinger.



« Tu peux fumer cette baguette! » © Gerda Steiner & Jörg Lenzlinger.



Comment cultiver du blé sans dépendre des multinationales ?
© Gerda Steiner & Jörg Lenzlinger.



Détail pour l'autel du pain © Gerda Steiner & Jörg Lenzlinger.

Gerda Steiner & Jörg Lenzlinger, entretien avec Pascal Neveux

Comment vous est venue l'idée de concevoir une exposition autour du pain, quelle est la genèse de ce projet et les motivations qui vous conduisent aujourd'hui à mettre en œuvre ce projet original, qui est l'occasion de réunir et de fédérer des personnes et structures d'horizons très différents ?

La culture, l'agriculture, les semences, la vie souterraine, la décomposition, la mort, la diversité et les engrais chimiques sont des thèmes qui nous accompagnent depuis longtemps déjà. Le pain est peut-être l'essence même de ces thèmes. Nous avons remarqué que Marseille, en tant que ville portuaire, a assimilé de nombreuses cultures du pain. Dans cette exposition, c'est cette diversité que nous voulons célébrer et élargir à tous les sens. Ce qui nous importe, c'est le soin apporté au pétrissage, le façonnage de la pâte, l'odeur du pain fraîchement cuit, le festin visuel offert par la présentation de nombreux pains et le réveil des papilles gustatives. Mais nous nous intéressons aussi à l'histoire du pain, jusqu'à nous demander comment l'humain en est arrivé à cultiver le blé sous cette forme extrême que sont les gigantesques monocultures. Quand on commence à s'interroger sur le pain, cela ouvre de vastes champs thématiques et le levain se propage jusque dans le politique.

Pouvez-vous nous en dire un peu plus sur votre façon de travailler, de concevoir et imaginer une exposition, qui au final n'est que le résultat et la partie visible d'un long travail de réflexion, de recherches menées en amont, mais qui reste pour le public toujours très mystérieux ?

Nous travaillons comme deux vers de terre qui enfouissent des feuilles dans le sol, les laissent fermenter et organisent d'énormes orgies dans les profondeurs. Ce que l'on montre aux visiteurs d'une exposition, ce sont les plantes qui prospèrent joyeusement en se nourrissant de l'humus de ces orgies. Les pensées sont libres et l'esprit est dans les airs.

Comment s'articule votre démarche artistique, entre recherche et imagination, quelles sont les valeurs auxquelles vous vouez une très grande fidélité et attention ? N'est-ce pas une façon de proposer de nouveaux récits sensibles sur l'usage de notre terre en nourrissant nos imaginaires et nos réflexions sur le monde à venir ?

Si, c'est comme pour faire un bon pain : les ingrédients doivent être sélectionnés et traités consciencieusement, et surtout, la pâte a besoin de repos, d'espace et de temps pour la fermentation, afin que les préjugés puissent être déconstruits et les rêveries construites. Il faut impulser un certain élan ! On finit par s'ennuyer si l'on sait précisément comment la pâte évolue pendant la cuisson. Le pain doit rester une surprise.

Mais le bon pain ne commence pas seulement avec la pâte : depuis les années 1950, par l'utilisation d'engrais chimiques et de pesticides, l'agriculture a pu accroître massivement les rendements et maximiser les profits ; cela nuit gravement aux petits agriculteurs, à la biodiversité et à la santé du sol. Le taux d'autosuffisance en Europe est aujourd'hui de 1 %. Il est temps de replonger les mains dans la terre.

Vos expositions, vos œuvres, possèdent une part de rêve, d'émerveillement et de poésie qui ne peut que nous toucher, nous spectateurs. Elles ont également cette capacité à nous offrir un espace de réflexion, de méditation sur notre monde, notre environnement quotidien. Au-delà de l'expérience esthétique, est-ce pour vous une façon d'offrir un autre regard sur notre monde qui échappe à l'urgence du temps, aux diktats de notre société de consommation ? une invitation à repenser notre place et notre usage de notre planète ?

Nos installations sont souvent décrites comme des mondes oniriques, mais ce que nous faisons, c'est du réel, présent ici et maintenant, et souvent fugace. Pour que quelque chose puisse advenir, il faut d'abord éveiller ses sens. Ceux-ci dépérissent à travers le petit écran du smartphone. Si l'on ne s'en libère pas de temps en temps, on s'enlise dans la toile, qui devient de plus en plus dense et se contracte. C'est pour cela qu'il est grand temps de prendre de la pâte dans ses mains et de se réjouir d'avoir quelque chose à manger. Nous voulons ouvrir le champ des possibles.

Diriez-vous que votre démarche artistique a une dimension politique, écologique et philosophique, est-ce pour vous une façon originale d'habiter notre monde et de vivre en harmonie avec ce même monde ? Avez-vous le sentiment qu'il y a aujourd'hui une réelle prise de conscience des artistes sur le devenir de notre planète, partagez-vous ces problématiques avec d'autres artistes d'horizons différents ?

Sans le pain, les humains n'auraient pas pu se reproduire de manière si extrême. Mais l'Anthropocène aussi passera. L'avenir est dans la décroissance. La contribution de l'agricultrice, du boulanger et de la secrétaire est tout aussi nécessaire que celle des scientifiques et des artistes. Ce qui est beau, c'est que nous pouvons tous apporter un nouveau point de vue, pour ensuite décroître ensemble. Longue vie au capital social commun – Copain. Notre inspiration ne vient pas de l'art, elle vient de la longue mastication d'un morceau de pain, tout seul, dans le noir.

Vous avez une façon très particulière de travailler vos expositions, de vous donner le temps nécessaire de les préparer sans chercher à cumuler plusieurs projets, pouvez-vous nous décrire votre environnement de travail dans la campagne bâloise, est-ce à la fois un projet de vie et un projet artistique à part entière ?

C'est quelque chose à réinventer sans cesse. Nous passons par exemple trop de temps à organiser des expositions. Nous cherchons une forme d'action plus directe sur le présent. La décision de vivre avec un grand jardin dans un petit village de campagne nous gratifie quotidiennement d'air frais, de cellules neuves, de chlorophylle, d'étoiles et de temps.

On retrouve dans vos différentes expositions une curiosité et fascination insatiable pour la nature, sa faune, sa flore, sa géologie, pour tous les processus de création du vivant et de fertilité, est-ce un territoire d'expérimentation qui porte également des valeurs politiques, une forme d'engagement et de manifeste pour mieux respecter notre planète et prendre conscience des défis et dangers écologiques et environnementaux auxquels nous devons faire face aujourd'hui à l'échelle de notre planète ? Quel enseignement tirez-vous de vos différents voyages et résidences à travers le monde ?

La pensée morale ne nous mène nulle part. Oui, cette diversité des formes de vie et de la végétation est un immense trésor qui évolue sans cesse. Il n'y a jamais eu autant d'animaux en peluche et de pistolets-jouets sur Terre qu'aujourd'hui. À Taïwan, les gens brûlent sur les autels des biens de consommation en carton et des montagnes de faux billets de banque. En Australie, il y a des fourmis à queues dorées. Là-bas, nous avons aussi vu dans un bar un panneau sur lequel était écrit : « *If you wanna fertilize the ground, doze a Greeny in* » (« Si tu veux fertiliser le sol, enterre un écolo »). Et à Bamako, quelqu'un nous a demandé : « Saviez-vous qu'à Paris, un homme sur deux est infertile ? » Les voyages qui nous intéressent à présent sont ceux qui vont dans le sol. Ce qu'il y a de vie dans une poignée de terre saine, c'est à couper le souffle !

Vous développez depuis plus de vingt ans des projets in situ, éphémères, évolutifs, foisonnants, à mi-chemin entre le biologique et l'artificiel, quels sont les projets qui tout au long de ce riche parcours artistique ont été des étapes décisives ? Comment a évolué le regard des spectateurs sur votre démarche au fil du temps ?

Nous laissons les visiteurs se promener comme des fourmis à travers notre cerveau, avant qu'ils n'arrivent ensuite à l'exposition dans leur taille humaine. Et nous nous promenons dans les cerveaux de nos poules, pour ne pas trop se laisser influencer par les fourmis.

Il y a vingt ans, nous nous promenions encore dans les cerveaux des dinosaures, mais ensuite les Chinois les ont tous mangés. Il n'est plus resté que les poules et, avec elles, la grippe aviaire.

Comment avez-vous vécu cette « expérience marseillaise », la découverte de cette ville si particulière et singulière en France et de l'architecture du Frac et de ses espaces d'exposition ?

Pour le moment, tout cela est encore devant nous. Marseille nous ouvre les portes de la Méditerranée – toutes sortes de pains pitas d'Afrique du Nord, l'hospitalité arabe et de sages proverbes : « Allah donne le pain à l'un, l'appétit à l'autre. » Ce sont les Russes qui ont le plus de proverbes : « Qui mange du pain moisi vieillit. » Et voyez, en pleine ville : de jeunes boulangères et boulangers récemment installés qui ne travaillent qu'avec du levain ! Ô, joie !

Le Frac et ses espaces sont un four dynamique, dans lequel est proposée une grande variété d'art fraîchement cuit.

Octobre 2019

Biographie

Gerda Steiner & Jörg Lenzlinger

Nés en 1967 et 1964

Vivent et travaillent à Langenbruck, Suisse

<http://www.steinerlenzlinger.ch>

Installations

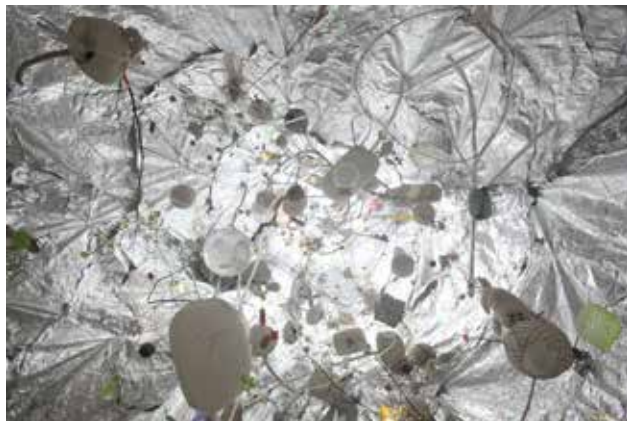
- 2021 *COPAIN*, Frac Provence-Alpes-Côte d'Azur, Marseille
Pflanzen dichten, Kunsthalle Karlsruhe
Schatz & Jardin, Frac Alsace, Sélestat
Opferstock, Höhenrausch Linz, Autriche
- 2019 *Aux extrémités de notre univers*, Musée de Valence art et archéologie
Artgerechtes Shopping, Kunsthaus Sursee, Suisse
Les Extrémités de notre Univers, Gallery Sfeier-Semmler Beyrouth, Liban
- 2018 *Too early to panic*, Musée Tinguely, Bâle, Suisse
- 2017 *Lungenkraut*, Kunsthaus Bregenz, Bregenz, Autriche
- 2016 *Metafloristics*, Musée des Beaux-Arts, Gand, Belgique
Totentanz (Performance), Park Totentanz, Bâle, Suisse
- 2015 *Picnic*, Musée de l'Art Contemporain Perm, Perm, Russie



- 2014 *Das Chymische Lustgärtlein*, Museum Kunstpalast, Düsseldorf, Allemagne
Bush Power, Cockatoo Island, Sydney Biennale, Sydney, Australie
- 2013 *National Park*, Bündner Kunstmuseum, Chur, Suisse



- 2012 *The Lymphatic System*, Art Tower, Mito, Japon



- 2011 *Power Source*, Art Tower, Mito, Japon
Wild Things, Kunsthallen Brandts, Odense, Danemark
Flood - Drink oh heart from the abundance of time!, Arp Museum Bahnhof Rolandseck, Remagen, Allemagne
- 2010 *Comment rester fertile ?*, Centre Culturel Suisse, Paris
- 2009 *The Treatment*, 3. Biennale, Moscou, Russie
- 2008 *The Water Hole*, ACCA, Melbourne, Australie
Office Cult pour OSTROPICOS, Gropiusbau, Berlin, Allemagne



- The Horse Ghosts*, the Yew Forest, Aachen, Allemagne
Die Verquickung, Zentrum Paul Klee, Berne, Suisse
The Mystery of Fertility, Sonsbeek 08, Arnheim, Hollande
O sonho da planta do escritorio, CCBB, Rio de Janeiro
O Escritório, CCBB, Brasília, Brésil
Jardin de Lune, dans l'ancienne mine d'argent Gabe Grottes, Sainte-Marie-aux-Mines
The Desalination Plant Waste Garden, Sharjah Biennale 8, Emirats arabes unis

- 2006 *Night Moths in the Whale Belly*, Artium Gallery,
Fukuoka, Japon
Artificial Fertility, Shanghai Biennale, Chine
Joutsenlampi, Ars 06, Kiasma Museum of
Contemporary Art, Helsinki, Finlande
De 4 groeizame slaapkamers, Museum Boijmans van
Beumingen, Rotterdam, Pays-Bas
Found and Lost Grotto of St. Antonio,
Artpace San Antonio, Texas, États-Unis
- 2005 *Le Meta Jardin*, Maison Rouge, Paris
Soulwarmer, Abbey Library, Saint- Gall, Suisse
- 2004 *Root Treatment*, *Rose c'est la vie*,
National Museum, Tel Aviv, Israël
Brainforest, 21st Century Museum, Kanazawa, Japon
Fountain of Youth, pour *La Alegria de mis sueños*,
Biennale de Séville, Espagne
- 2003 *Cómo llegó la morsa a Madrid*, Casa Encendida,
Madrid, Espagne
Fallender Garten, Chiesa San Staë,
Biennale de Venise, Italie



- 2002 *Die Heimatmaschine pour Die Heimatfabrik*,
Expo'02, Morat, Suisse
- 2001 *The seed sounds of the vegetative nervous system at the
hydroponic nectar lakes*, The Contemporary Art Center,
Cincinnati, États-Unis

Œuvres permanentes

- 2020 *Maskenball der Biodiversität*, Kongresshaus Zurich, Suisse
Microcosm, Tree, Macrocosm, Altersheim Wolfswinkel, Affoltern, Suisse
- 2017 *Jungle of Distribution Systems*, Fondation Christoph Merian, Bâle, Suisse
- 2015 *Les Pierres & le Printemps*, La chapelle, Domaine de Chaumont-sur-Loire
Vom Pulver zum Klotz, Kantonbank, Uster, Suisse
- 2014 *Sacrificial Offering*, KKL Beromünster, Suisse
- 2013 *Paysage au grand galop*, Musée de Valence
Organism, Novartis Rotkreuz, Suisse
- 2012 *Spring Grotto*, Residence Quellengarten, Rheinfelden, Suisse
Quellengrotte, Siedlung Quellgarten, Rheinfelden, Suisse
Die Schaukel, Banque Nationale Suisse, Berne, Suisse
Ghost Satellites, Echigo-Tsumari Triennial Tokamachi, Japon
The Swing, Swiss National Bank, Berne, Suisse
- 2011 *Eldorado*, Silo, Cloister Schöntal Langenbruck, Suisse
- 2009 *The sleeping Beauty*, Im Tal – Hasselbach, Allemagne
Crystallizer, Musée focusTerra, Zurich, Suisse
- 2008 *Bürokraut*, Die Tropen, Martin Gropiusbau, Berlin, Allemagne
Die Grotte, Neue Aargauer Bank, Aargau, Suisse
- 2007 *Crystal Growth*, Institut Paul Scherrer, Villingen, Suisse
- 2006 *The Heart*, Townhouse Uster, Suisse
Das Vegetative Nervensystem, Kunstpalast, Düsseldorf, Allemagne
Hunters Room, Hotel Castell, Zuoz, Suisse
- 2005 *Polyphony – Emerging Resonances*, 21st Century Museum of Contemporary Art, Kanazawa, Japon
Vision of paradise, João Ferreira Gallery, Le Cap, Afrique du Sud
Whale Balance pour Empty Garden 2, Watari-um, Tokyo, Japon
Crystalline Ovulation IV, œuvre permanente, Institut Suisse, Rome, Italie
- 2004 *Les Envahisseurs*, Jardin botanique & Musée d'histoire des sciences, Genève, Suisse
- 2003 *Blemishes and Gold Mines*, University, Saint-Gall, Suisse
Proliferation, Aargauer Kunsthaus, Aarau, Suisse

Publications monographiques

- 2019 *Aux extrémités de notre univers*, Musée de Valence
- 2017 *Totentanz*, Christoph Merian Verlag
- 2016 *Picnic*, Museum of Contemporary Art PERMM
- 2014 *National Park*, Lars Müller Publishers
- 2012 *Namida*, Edizioni Periferia
- 2010 *The mystery of Fertility*, Christoph Merian Verlag
- 2011 *Hochwasser High Water*, arp museum, Bahnhof Rolandseck



- 2010 *Comment rester fertile ?*, Centre culturel Suisse, Paris, Edizioni Periferia
- 2009 *The Waterhole*, Australian Center for Contemporary Art
- 2008 *Jardin de lune*, Agence culturelle / Frac Alsace
- 2005 *Seelenwärmer*, Verlag am Klosterhof, Saint-Gall, Suisse
- 2003 *Heimatmaschine*, Verlag Urs Engeler

Également au Frac
du 16 octobre 2021 au 16 janvier 2022

Jean-Christophe Norman

Brouhaha

plateau 1 & plateau multimédia — programmation vidéo
commissaires Muriel Enjalran et Pascal Neveux

Lara Almarcegui

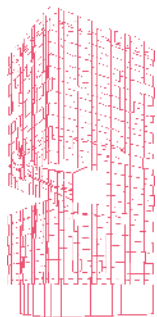
Les Friches Rio Tinto à l'Estaque, Marseille

plateau expérimental
commissaire Céline Ghisleri

Dans le cadre du festival Photo Marseille 2021.
En partenariat avec Voyons voir | art contemporain et territoire.

FRAC

**Provence
Alpes
Côte d'Azur**



Les Fonds régionaux d'art contemporain (Frac) sont des institutions qui ont pour mission de réunir des collections publiques d'art contemporain, de les diffuser auprès de nouveaux publics et d'inventer des formes de sensibilisation à la création actuelle. Créés en 1982 sur la base d'un partenariat État-régions, ils assurent depuis plus de trente ans leur mission de soutien aux artistes contemporains.

Le Frac Provence-Alpes-Côte d'Azur

Implanté à la Joliette, aux portes d'Euroméditerranée à Marseille, le Frac Provence-Alpes-Côte d'Azur est devenu un lieu emblématique de ce que nous appelons aujourd'hui un Frac « nouvelle génération » depuis l'inauguration en 2013 du bâtiment qui l'accueille, conçu par l'architecte japonais Kengo Kuma. Riche d'une collection de plus de 1300 œuvres et représentant plus de 600 artistes, le Frac occupe aujourd'hui un territoire régional, national et international, et développe de nouveaux modes de diffusion pour sa collection à travers un réseau de partenaires. Véritable laboratoire d'expérimentation artistique, sa programmation s'inscrit dans un questionnement de notre société tout en permettant l'accès à l'art contemporain au sein des six départements de la région.

Informations pratiques

Ouverture tous publics

Du mercredi au samedi de 12h à 19h

Le dimanche de 14h à 18h (entrée gratuite)

Fermé les lundis et jours fériés

Les mardis hors-champ

Journée hebdomadaire dédiée à des missions de développement des publics et de construction de projets sur mesure. Les médiateurs du Frac proposeront des accueils de groupes le matin. L'après-midi sera consacré à diverses opérations afin d'aller à la rencontre de nouveaux publics. reservation@frac-provence-alpes-cotedazur.org

Tarifs

Tarif plein : 5 €

Tarif réduit : 2,50 € ou gratuité
(sur présentation d'un justificatif)

Pass annuel (validité 12 mois) : entrée gratuite pour les expositions et tarifs préférentiels pour les événements.

Plein tarif : 14 € / Tarif réduit : 7 €

Pour venir au Frac

Métro et tramway : arrêt Joliette

Bus : lignes 35 et 82, arrêt Joliette; ligne 49, arrêt Frac

Accès : autoroute A55

Parkings : Espercieux et Arvieux -

Les Terrasses du port

Bureaux ouverts du mardi au vendredi de 9h à 18h

Contacts

Communication

Gwénola Ménou

gwenola.menou@frac-provence-alpes-cotedazur.org

+ 33 (0)4 91 90 30 47

Presse

Alambret Communication

+ 33 (0)1 48 87 70 77

Leila Neirijnck

leila@alambret.com

+ 33 (0)6 72 76 46 85

Chargées d'expositions et de projets

Fabienne Clérin

fabienne.clerin@frac-provence-alpes-cotedazur.org

+ 33 (0)4 91 91 84 85

Hélène Forgeas

helene.forgeas@frac-provence-alpes-cotedazur.org

+33 (0)4 9199 02 97

Arrosoir Frac

Cantine Café épicerie bio

Arrosoir Frac vous accueille dès le petit-déjeuner et à l'heure du déjeuner avec une formule différente chaque jour. Il est possible d'y consommer boissons et collations (pâtisseries, goûters, tapas...) et de découvrir les produits de leurs partenaires dans le coin épicerie.



Le Fonds régional d'art contemporain est financé par le ministère de la Culture, Direction régionale des affaires culturelles Provence-Alpes-Côte d'Azur et la Région Sud Provence-Alpes-Côte d'Azur.