

NIGHT-FALL, PREMIER FESTIVAL ART & GASTRONOMIE  
A PARIS 26.06.22 > 07.07.22

artgenève  
**night-fall**  
PARIS

*A tasty artistic experience!*

LONDON - BERLIN - MILAN - ROME - MADRID - BARCELONA  
VIENNA - NEW-YORK - PARIS - MONTE-CARLO - GENEVA

La première édition du festival international *Night-Fall Paris* se tiendra du 26 juin au 7 juillet 2022 dans 12 galeries parisiennes et 12 restaurants d'excellence. À découvrir, 12 « plats-oeuvres » créés en correspondance avec l'œuvre exposée dans chaque restaurant. L'occasion pour tous les publics de rencontrer l'art contemporain et la haute-cuisine en même lieu, en un même moment. Un parcours artistique et culinaire inédit.

F.P.JOURNE  
Invenit et Fecit

  
MAISON  
TAITTINGER  
REIMS

  
MEMO  
PARIS

  
Empreinte  
PARAUDIARD

## L'association d'1 restaurant, 1 galerie, 1 chef, 1 artiste...

« *Le Festival international art & gastronomie Night-Fall est plus qu'un concept, c'est une expérience artistique de correspondance entre les sens, les sensibilités et les langages qui ouvrent les voies simultanées des émotions* », explique Thomas Hug, fondateur des salons artgenève, artmonte-carlo et de la Biennale de Genève Sculpture Garden, à l'origine de Night-Fall.

Quand artgenève se penche sur l'origine du goût, le salon d'art passe à table. Tirant le fil vers d'autres possibles, il tisse à nœud serrés le lien entre art et gastronomie. Les murs tombent, les frontières s'abolissent pour mieux se redéfinir dans le temps et l'espace. Contraction imposée de l'éphémère, mise en scène de l'assiette, du contenu et du contenant, jeux de matières et de produits inscrivant la gastronomie dans une autre perspective. Au cœur de cette contemporanéité artistique, le chef virtuose devient plasticien, et dans cet ailleurs de l'art, ceux de la table ont leur existence propre : collection capsule d'assiettes de créateurs, œuvres autant qu'ustensiles.

**Créer une table des arts croisés sur d'autres territoires** : une idée née en 2020. artgenève inaugure alors le premier Night-Fall Genève, extension éphémère de ses salons d'art contemporain, dédiée à la créativité dans tous ses sens. Après deux années d'expériences artistiques culinaires fortes de leur succès, le salon d'art contemporain ambitionne d'élargir artgenève/Night-Fall à l'international, filant ainsi l'histoire de la dimension gastronomique commencée dans ses salons. En collaboration avec nos partenaires, nous souhaitons développer une expérience sensorielle unique en résonance avec des événements liés aux arts.

**artgenève/Night-Fall** se multiplie pour laisser parler l'imaginaire des artistes.

**Une édition Night-Fall Paris tirée à 1'000 exemplaires signe le premier feuillet de la collection du Festival international d'art et gastronomie Night-Fall Paris**

**MENU**

- Galerie Georges-Philippe et Nathalie Vallois // Restaurant L'Arpège – Chef Alain Passard\*\*\* // Artiste Gilles Barbier
- Galerie Templon // Restaurant Camondo – Cheffe Fanny Herpin // Artiste Jeanne Vicérial
- Galerie Air de Paris // Restaurant Sauvage – Chef Sébastien Leroy // Artiste Dorothy Iannone
- Galerie 1900-2000 // Restaurant Pouliche – Cheffe Amandine Chaignot // Artiste Francis Picabia
- Galerie Almine Rech // Restaurant Table – Chef Bruno Verjus\*\* // Artiste Johan Creten
- Galerie Xippas // Restaurant Dame de Pic Paris – Cheffe Anne-Sophie Pic\*\*\* // Artiste Pablo Reinoso
- Galerie Nathalie Obadia // Restaurant Le Clarence – Chef Christophe Pelé\*\* // Artiste du catalogue
- Galerie Fabienne Leclerc In Situ // Restaurant Nosso – Cheffe Alessandra Montagne // Artiste Renaud Auguste-Dormeuil
- Galerie Laurent Godin // Restaurant Le Derrière – Chef Eric Chavot\*\* // Artiste Lamarche-Ovize
- Galerie Thaddaeus Ropac // Pantin – Chef invité Atsushi Tanaka\* (Restaurant du Château de Courban) // Artiste Megan Rooney
- Galerie Continua // Restaurant Monnaie de Paris – Chef Guy Savoy\*\*\* // Artiste Daniel Buren
- Galerie Mitterrand // Restaurant MoSuke – Chef Mory Sacko\* // Artiste Wallen Mapondera

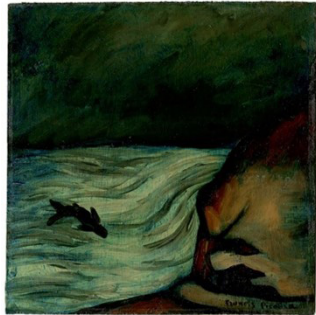
Off : a chef is inspired by a public or private collection

Musée du sourire // Château Cheval Blanc – Chef Nicolas Bouit

Art Talk // Relative Intimacies Intersubjectivity Vol. III (Sternberg Press)

Semiose // Parfums Memo Paris // Artiste Hugo Capron

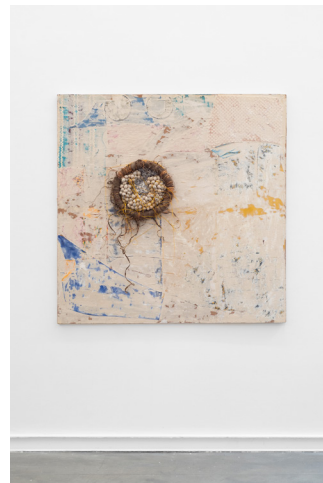
## VISUELS HD SUR DEMANDE



1900-2000 Gallery  
**Francis Picabia**  
*Sans titre, ca 1937*  
Huile sur panneau  
30x30 cm



Almine Rech Gallery  
**Johan Creten**  
*Wild Heart Closed, 2018*  
Grès émaillé  
36 x 43 x 20 cm



Mitterrand Gallery  
**Wallen Mapondera**  
*Godo 1, 2022*  
Sacs, graines de palmier, hodzi,  
tissu, papier journal et fil ciré sur  
carton  
H 120 x 120 cm  
© Wallen Mapondera  
Courtesy Galerie Mitterrand.  
Photo Axel Fried

### Contacts Presse CH

Charlotte Diwan, chargée de projet  
charlotte.diwan@palexpo.ch

### Presse Gastronomie

Marie Secret, directrice artistique  
+33 7 68 56 24 01  
aire@bluewin.ch