

Exposition universelle de Milan 1er mai - 31 octobre 2015

Pauline DANIEL Artiste du PAVILLON DE LA FRANCE

Dossier de présentation des oeuvres exposées



MILANO 2015 : « Nourrir la Planète, Energie pour la Vie »



Milano 2015 est une Exposition Universelle inédite qui se tiendra à Milan du **1er mai au 31 octobre 2015** autour d'un thème d'importance cruciale : « **Nourrir la Planète, Energie pour la Vie** ».

Elle offrira aux visiteurs l'opportunité d'effectuer un véritable voyage autour du monde à travers les saveurs et les traditions des peuples de la Terre dans des parcours thématiques et des approfondissements sur le monde complexe de l'alimentation.

184 jours d'exposition / plus de 144 pays participants / plus de 20 millions de visiteurs attendus sur un site gigantesque d'un million de mètres carrés.

EN SAVOIR + www.expo2O15.org/fr

LE PAVILLON FRANCE: « Produire et nourrir autrement »



Alors que la planète comptera près de 10 milliards d'êtres humains à l'horizon 2050, comment assurer à l'ensemble de ses habitants une alimentation suffisante, de qualité, saine et durable ?

Par sa participation à cette manifestation internationale historique, La France s'engage sur cette question du défi alimentaire avec une réponse orchestrée en quatre piliers au sein d'un bâtiment territoire et dans sa programmation événementielle durant 184 jours.

Le pavillon France, entièrement réalisé en bois, est à la fois une halle, une grange et une cave, une cathédrale et une ruche, un laboratoire des innovations, un lieu de découvertes et d'éducation.



1 100 m2 scénographiés / un café des chefs, une boutique, une boulangerie, un espace des savoir-faire / des animations, événements, forums, débats, colloques / des espaces VIP / 1 000 visiteurs attendus par heure sur le Pavillon / 5 000 délégations officielles attendues / 20 millions d'euros d'investissement public / 7 ministères engagés

PAULINE DANIEL : Une réponse artistique au thème « Nourrir la planète »

« EPLUCHEZ-MOI » et LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

Lors de son exposition sur le Parvis de l'hôtel de ville de Paris en Novembre 2014, le commissaire général du Pavillon France Alain Berger découvre la série photographique de Pauline Daniel intitulée « Épluchez-moi » réalisée pour et avec les Banques Alimentaires sur le thème de « la lutte contre le gaspillage ». Il apprécie immédiatement cette façon d'aborder esthétiquement ce thème primordial qui fait partie des éléments de réponse de la France.

Les images,incorporées à la scénographie du Pavillon, seront présentées aux visiteurs au sein de l'escalier public lors de leur ascension vers le Café des chefs.



« BIODIVERSITÉ » ET « COSMOGONIE DE L'ŒUF »

Séduit par le travail artistique de la photographe, Alain Berger choisi de présenter deux séries supplémentaires au sein du Pavillon France : "Biodiversité", qui vient faire écho aux problématiques actuelles autour de la nécessaire diversité du Vivant, sera exposée au sein de l'Escalier VIP et "Cosmogonie de l'Oeuf", qui place cet aliment premier et universel par excellence au cœur de la recherche visuelle de l'artiste, pourra être découvert au sein du Café des Chefs

3 séries différentes exposées / Plus de 45 photographies au total / 3 espaces de présentation ; Escalier public, Escalier VIP et Café des chefs



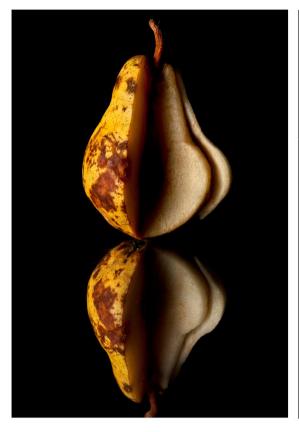
PAULINE DANIEL ARTISTE PHOTOGRAPHE

Diplômée d'une licence d'Art Plastique à l'Université Paris I et de l'**Ecole Nationale Supérieure de la photographie d'Arles** en 2002, Pauline Daniel réalise dans un premier temps de nombreux documentaires d'auteur à l'étranger, répond en France à des commandes publiques et réalise des portraits de Parcs Naturels.

La création de son propre studio en 2011 lui permet de reprendre l'un de ses domaines d'expression privilégiés : la photographie culinaire. Profondément imprégnée par ses études artistiques, elle s'empare du genre avec créativité et l'emmène alors loin de ses codes figés par un certain académisme. Cette pratique devient alors pour elle un champ d'exploration et de transformation de la matière. Le moindre aliment devient porteur de tous les possibles grâce à ses mises en scène élaborées et son travail de mise en lumière.

Son travail a déjà fait l'objet de nombreuses publications et lui a permis d'être lauréate de différents prix tel que celui de la **Photographie de l'année 2014**.

EN SAVOIR + photographe-paulinedaniel.com





Réalisée en Octobre 2014 pour et avec les Banques Alimentaires sur le thème de la «Lutte contre le gaspillage », la série cherche à dénoncer la dictature du Beau en dévoilant à chaque image la beauté intérieure d'un légume destiné à nos poubelles.

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE : UN ÉLÉMENT DE RÉPONSE DE LA FRANCE

La question du gaspillage alimentaire nous concerne tous et apparait comme l'une des préoccupations majeures d'aujourd'hui. Jusqu'à 50% de la production alimentaire mondiale serait gaspillée, perdue ou jetée entre le champ et l'assiette, ce qui représente en France 20kg de déchets par an et par personne.

La lutte contre le gaspillage s'affiche clairement comme un élément de réponse de la France à la problématique centrale de l'Exposition Universelle "Nourrir la planète".

En tant que photographe culinaire, l'artiste s'est sentie particulièrement concernée par cette question : sa profession l'amène parfois à gâcher de la nourriture et l'oblige souvent à être l'un des premiers prescripteurs de la dictature du Beau.

LE DÉFI : DES IMAGES RÉALISÉES AVEC DES PRODUITS DESTINÉS À ÊTRE JETÉS

Habituée à travailler avec le nec plus ultra du produit frais, l'artiste a donc souhaité que la série soit ici intégralement réalisée avec des produits abîmés considérés comme impropres à la vente. Récupérés auprès d'un agriculteur local ou au sein des antennes régionales des Banques Alimentaires, les végétaux photographiés étaient tous destinés à être jetés.

LUTTER CONTRE LA TYRANNIE DES APPARENCES





Les images sont construites en diptyques offrant les deux facettes possibles d'un même aliment; le côté brut marqué et abimé puis sa version épluchée, travaillée et scénarisée dévoilant son éclat intérieur.

Cette activité de valorisation est réalisée quotidiennement par les Banques Alimentaires qui sauvent de la destruction chaque année 52 000 tonnes de denrées alimentaires et leur offrent une seconde vie en les redistribuant à des milliers de personnes fragilisées. De même, nous pourrions tous essayer de créer la plus séduisante des recettes avec une poire ou un artichaut un peu terni.

La tyrannie des apparences est tellement trompeuse ! Une fois épluchés et travaillés, les fruits et légumes noircis ou nécrosés se révèlent non seulement propres à la consommation mais même dignes des plus beaux mets.

Avec son titre évocateur empruntant au registre de la séduction, la série pose la question de la dualité attirance/répulsion et propose un cheminement de pensée vers la notion de «Beau à l'Intérieur".



crédits intégration photos © Agence XTU

Huit oeuvres de la série seront exposées en grand format (180X210 cm et 210X350 cm) et pourront être découvertes par les visiteurs lors de leur ascension vers le "Café des chefs", restaurant du Pavillon France.

Dans une ambiance scénographiée par les architectes de l'agence XTU (murs et plafonds noirs, sol rouge), les photographies se laisseront découvrir à l'unité, en dyptique ou en tryptique sur chaque palier de l'escalier public et au sein de l'ascenseur pour les visiteurs choisissant une montée mécanique.



Potiron maternel

Réalisée en Hiver 2012, la série est un hommage à la diversité du Vivant dans le monde du végétal et des légumes en particulier. Avec leurs formes évocatrices, les légumes photographiés s'individualisent sous l'œil de la photographe et viennent faire écho aux problématiques actuelles autour de la préservation nécessaire de la biodiversité.

DES LÉGUMES ÉVOCATEURS ET CONTEURS D'HISTOIRES

Partant d'une observation minutieuse, la photographe se laisse inspirer par ce que la Nature lui offre pour élaborer ensuite un jeu d'évocation visuelle. Avec des lumières travaillées en clair/obscur et des mises en scène singulières les légumes viennent raconter une nouvelle histoire à chaque image.

Une courge complètement hors norme, aux formes féminines et arrondies, se transforme ainsi en cucurbitacée maternelle enveloppant de ses courbures délicates un jeune potimarron. Une journaliste du Gault & Millau magazine a fait remarquer un jour à la photographe l'analogie possible avec la célèbre toile de Picasso « La grande baigneuse ».

Le choux violet, intitulé «Le chou du Loch Ness», émerge d'une eau noire et fumante tel le monstre ressurgit de la légende et le topinambour, légume ancien et oublié, laisse redécouvrir ses formes sous des volutes de fumée.



Le Chou du Loch Ness

Les légumes se révèlent ainsi dans tout leur potentiel poétique



Forêt de Romanescos enneigés

Avec l'image de la Forêt de Romanescos enneigés, les végétaux semblent perdre toute notion d'échelle et prennent l'allure d'un paysage culinaire fantastique. Les choux évoquent alors des sapins sous la neige dans un panorama d'altitude.

Le commissaire général d'exposition Alain Berger, nostalgique de ses montagnes natales, a d'ailleurs choisi cette image pour son bureau au sein du Pavillon France.

LA NÉCESSAIRE SAUVEGARDE DE LA BIODIVERSITÉ DU VIVANT

Avec une mise en lumière de l'infinie variété de formes et de couleurs des végétaux, cette série est un véritable manifeste pour la disparité du vivant.

Loin des clichés habituels, les images rendent hommage à une Nature sauvage et authentique, faisant ainsi écho aux problématiques actuelles autour de la nécessaire sauvegarde de la biodiversité du Vivant et des multiples saveurs de nos terroirs qui cultivent leur différence.

Le défi alimentaire relevé par la France de « produire plus » et de « produire mieux » implique de répondre aux besoins quantitatifs croissants tout en préservant les potentialités naturelles de la planète.

Ces photographies seront exposées au sein de l'Escalier VIP du Pavillon France. A chaque palier, les personnalités ayant accès à cette partie du bâtiment, pourront découvrir les oeuvres tirées en très grand format (200X300 cm et 260X330 cm) lors de leur ascension vers les salons privés et les bureaux.

Six images de la série seront ainsi présentées, dont l'image de la Forêt de Romanescos enneigés exposée au sein du bureau d'Alain Berger, commissaire de l'exposition universelle.



crédits intégration photos © Agence XTU

L'OEUF; ALIMENT PREMIER ET UNIVERSEL

Aliment premier et universel par excellence, symbole de création et de fécondité, l'Oeuf est une source d'inspiration sans fin pour toutes les cuisines du monde. Dans cette série, réalisée en 2012 pour le Festival International de la Photographie Culinaire, la photographe se laisse fasciner à son tour et le place au cœur de sa recherche visuelle. Habituée à utiliser la photographie culinaire comme un champ d'exploration de la matière, Pauline Daniel joue sur la capacité infinie de métamorphose de l'Oeuf en fonction du milieu dans lequel il évolue, de sa fusion avec d'autres éléments et de sa température. Telle une apprentie chimiste, la photographe expérimente visuellement son matériau alimentaire et cherche de nouvelles formes à lui donner.

LES MYSTÈRES DE L'ORIGINE DU MONDE

Les images, tel un récit cosmogonique, semblent nous projeter au cœur des mystères de l'origine du monde faisant tantôt écho à l'infiniment petit et tantôt à l'infiniment grand. Les images emportent ainsi le spectateur dans un univers mystérieux, évoquant des abysses sous-marines, des galaxies lointaines, le big bang ou encore un monde embryonnaire, imaginaire et poétique.



L'OEUF ET LE LAIT : DES ALIMENTS UNIVERSELS AU CAFÉ DES CHEFS

Cette série sera exposée au sein du Café des chefs sous la forme d'un très grand format de 190X500 cm venant faire écho au tirage monumental d'une oeuvre de Jean-Jacques Pallot de la série intitulée "Paysage lactée". Les deux photographies, en vis à vis dans le restaurant, se répondront l'une l'autre dans leur opposition de densité et dans leur évocation respective d'un aliment premier et universel (le Lait et l'Oeuf).

Dans un couloir adjacent au restaurant, 30 images multi-formats seront exposées dans un accrochage explosé sur deux murs noirs en vis à vis. Cette installation spécialement conçue pour le Pavillon France permet de plonger le spectateur dans l'univers poétique et mystérieux propre à la série.







Exposition universelle de Milan 1er mai - 31 octobre 2015 « Nourrir la Planète, Energie pour la Vie »



MILANO 2015

184 jours d'exposition plus de 144 pays participants plus de 20 millions de visiteurs attendus Site gigantesque d'un million de mètres carrés.

LE PAVILLON FRANCE

1 100 m2 scénographiés
Un café des chefs, une boutique, une boulangerie, un espace des savoir-faire
Des animations, événements, forums, débats, colloques
1 000 visiteurs attendus par heure sur le Pavillon
20 millions d'euros d'investissement public
7 ministères engagés

LE TRAVAIL PHOTOGRAPHIQUE DE PAULINE DANIEL

Une réponse artistique au thème « Nourrir la planète »
Épluchez-moi et La lutte contre le gaspillage
Biodiversité et Cosmogonie de l'Oeuf
3 séries différentes exposées
Plus de 45 photographies au total
3 espaces de présentation ; Escalier public, Escalier VIP et Café des chefs

Contacts Presse Pavillon France:
Victoire Reneaume
Tél.: +33(0)6 68 33 39 55
v.reneaume@giotto-cr.com

Informations et demande d'images en HD : Pauline Daniel Photographe

Tél: +33 (0)6 23 53 59 93 pauline.daniel@free.fr

