



JOURNAL

Un été riche de rencontres et d'évènements..



La Maison Molière
37, rue Molière
13 200 Arles
Tél : + 33 (0) 687 733 959
Tél : + 33 (0) 490 548 415

Mail : contact@lamaisonmoliere.fr
Site : www.lamaisonmoliere.fr

Bonjour à toutes et à tous...

L'automne s'installe doucement après les chaleurs estivales. La ville retrouve son calme, les expositions des rencontres de la photo 2013 se démontent, l'exposition Nuage au musée Réattu continue jusqu'au 31 octobre, l'abbaye de Montmajour investie par Christian Lacroix permet jusqu'au 3 novembre de se promener dans un véritable labyrinthe d'oeuvres du Centre international de recherche sur le

verre et les oeuvres plastiques. Mais d'autres lieux lancent de nouvelles expositions, de nouveaux évènements se mettent en place autant de raisons de profiter encore d'une belle arrière-saison et pourquoi pas d'une après-midi à la plage.

Dernière nouvelle et pas des moindres pour Arles, la culture, le projet de la Fondation Luma vient de se voir attribué son permis de construire (voir en page 2).

Petits déjeuners, wifi, parking maison, différentes boissons chaudes et fraîches ainsi que des fruits de saison sont inclus.

La maison peut se privatiser entièrement, minimum deux jours. L'ambiance de La Maison Molière est au farniente, au calme et n'est pas vraiment adaptée aux enfants et à nos amis les animaux.

LES RENCONTRES DE LA PHOTO EDITION 2013



La presse française et internationale, est unanime : cette édition 2013 est « un bon cru. ». Avec 50 expositions et 50 stages, le plus important festival de photo au monde a choisi cette année le noir et blanc. Un choix radical, qui a permis d'exposer de grands noms, les français Lartigue et Bourdin, l'américain Gordon Parks, le chilien Sergio Larrain dont c'est la première

rétrospective organisée...et de donner la parole également à ceux qui donnent une nouvelle jeunesse au noir et blanc : Jean-Michel Fauquet, Gilbert Garcin. 12 000 visiteurs professionnels et amateurs, ont fréquenté la semaine professionnelle des rencontres, du 1^{er} au 7 juillet. La mascotte cette année, un cygne, est réalisée comme ses prédécesseurs, renard, chat, rhinocéros... d'après le dessin de l'affichiste Michel Bouvet.

Parc des Ateliers : permis signés

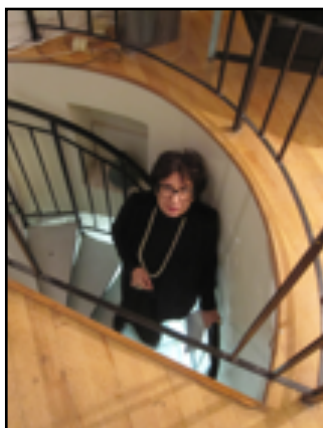


Le projet de Parc des Ateliers vient de franchir une étape importante avec la signature des permis de construire déposés par la Fondation LUMA, que le maire d'Arles Hervé Schiavetti a annoncé mercredi soir à MayaHoffmann, présidente de la Fondation.

L'ensemble conçu par l'architecte Frank Gehry, avec notamment la tour de 56 m, ainsi que les projets de réhabilitation de bâtiments existants par l'architecte Annabelle Selldorf et le parc-jardin du paysagiste Bas Smets font partie des permis signés le 9 juillet. Le Parc des Ateliers est un vaste projet culturel de dimension internationale porté par la Fondation LUMA avec le soutien du maire d'Arles Hervé Schiavetti et du président du Conseil régional Michel Vauzelle, et du ministère de la culture et de la communication.



LA MAISON MOLIERE UN LIEU DE RENCONTRES ;



En 1977, Alain Paviot crée une des premières galeries de photographie et acquiert rapidement le statut d'expert international en matière de photographie historique et moderne. En 1995, Françoise Paviot le rejoint pour créer un nouvel espace ouvert également à la photographie contemporaine. Depuis, ils défendent ensemble vintages et oeuvres contemporaines dont les qualités plastiques et le pouvoir d'abstraction viennent prendre naturellement place dans l'histoire des formes et de la représentation. www.paviotfoto.com

Le Show Room de la galerie est ouvert au public pendant la durée des expositions jeudi au samedi 14.30 / 19.00 heures et sur rendez vous du lundi au mercredi, 57 rue Sainte-Anne 75002 Paris, Tel 00 33 1 42601001



Chaque semaine, à partir d'un événement que nous avons choisi dans l'actualité, nous vous proposons une sélection d'œuvres qui mélangent disques, livres, films, jeux vidéo, expos, nouveautés, vieilleries, best-sellers ou références à (re)découvrir. Comme un libraire choisit les titres qu'il met en avant, ces choix sont subjectifs « faits à la main » et ne répondent à aucune logique algorithmique.

Nous cherchons simplement à illustrer ce que le philosophe Yves Michaud déclarait un jour : " Se cultiver c'est changer de goût. Il faut s'exposer à la découverte." www.vivelaculture.com

Inscrivez-vous à la newsletter hebdomadaire, choisissez un parcours, cliquez sur les liens, sur les œuvres, retrouvez le goût de l'exploration et

A Anvers il règne une ambiance à part dans la Zirkstraat. Pascale expose ses créations dans un cadre splendide du Paris d'antan : une ancienne mercerie de 1885. Entre ses mains, l'or et les pierres précieuses deviennent de véritables bijoux, les perles senfilent sur des fils dor et les antiquités et anciens bijoux sont remis au goût du jour.

Recommandé aux amateurs de savoir-faire et d'exclusivité.

www.pascalemasselis.be



DEFILE NICOLAS TARALIS AUTOMNE-HIVER 2013-2014

La Marque Nicola Taralis présentait sa collection automne-hiver 2013-2014 lors de la FashionWeek de Paris. Découvrez toutes les photos de son défilé http://www.lexpress.fr/styles/diapo-photo/defile/photos-defile-nicolas-andreas-taralis-fashion-week-automne-hiver-2013-2014_1225244.html

SUPINFOCOM FAIT SON SHOW

Supinfocom, l'école de réalisation numérique d'Arles créée par la Chambre de commerce du pays d'Arles, est aujourd'hui reconnue internationalement et ses étudiants recrutés par les plus importantes maisons de production. Le 26 juin, la soirée de projection a permis de découvrir les courts-métrages réalisés par les élèves de la promotion 2013 de Supinfocom Arles et Valenciennes, ainsi le film *À la française*, qui a remporté le prix du Siggraph 2013. Ses auteurs

Julien Hazebroucq, Emmanuelle Leleu, William Lorton, Ren Hsien Hsu et Morigane Boyer se sont rendus à Los Angeles en juillet pour la remise des récompenses.



La nuit de la roquette fait éclore les talents.

Musiques, expos et projections ont animé le quartier de la Roquette jusqu'au petit matin, pour cette Nuit consacrée à la photographie et à l'art, le 4 juillet 2013. Les organisateurs, CIQ de la Roquette, associations, collectifs et particuliers, ont proposé une trentaine de rendez-vous dans les méandres des rues, sur les façades des maisons, dans les cours et les impasses en proposant aux visiteurs un Roquettoly, variante du Monopoly adaptée au quartier. Dans une ambiance vraiment chaleureuse, on a découvert au fil de la déambulation des surprises, des inventions, des talents qui ont

PLUS DE 120 000 VISITEURS POUR RODIN, LA LUMIERE ANTIQUE

En cinq mois seulement, plus de 120 000 personnes sont allées découvrir l'exposition *Rodin, la lumière de l'Antique*, labellisée Marseille-Provence capitale européenne de la culture, au musée départemental Arles antique. C'est un succès incontestable de l'année et quasiment un record que l'on peut rapprocher des 400 000 visiteurs de la fameuse exposition *César le Rhône pour mémoire* qui s'était déroulée d'octobre 2009 à janvier 2011. Le prochain rendez-vous, le 5 octobre prochain, attirera certainement beaucoup du monde avec la présentation du chaland antique Arles Rhône 3, retrouvé dans le Rhône en 2007. L'occasion d'inaugurer l'extension du musée qui accueillera ce chaland long de 30 mètres.



UNE FIGURE D'ARLES: ROBERT BON, BON ET BIO A LA FOIS,

Cet homme-là est incollable sur le riz. Le jeu de mots est facile mais Robert Bon ne s'en offusquera pas, lui-même a bien intitulé son musée du riz « La Camargue en rond et en long ». Il faut le voir, le samedi matin, sur le marché d'Arles, invité du potager bio du restaurant La Chassagnette. La moustache en pointe, l'œil qui frise, le verbe malicieux, il s'affaire autour de son rice-cooker - l'ustensile indispensable selon lui pour réussir la cuisson. Dans la gamelle, du riz complet et bio, de l'oignon, du poulet ou du chorizo, des légumes, et tout le monde se régale ! D'autant que le chef ne dédaigne pas servir un petit coup de blanc aux copains et à ceux dont la tête lui revient.

S'il a décidé de consacrer l'essentiel de son temps à promouvoir le riz, cette richesse du delta, Robert Bon le fait avec générosité et bonne humeur. Il a lancé la fête des Premices au Sambuc en 1982 et s'en est occupé pendant vingt ans. Aujourd'hui, les actions sont moins spectaculaires mais l'engagement toujours aussi passionné. Et parce qu'il aime profondément cette terre et ses hommes, Robert Bon défend, en plus, le recours à l'agriculture biologique. Le bio chez les Bon, c'est avant tout une histoire de famille.

Au tout début des années 60, Joseph, le papa de Robert, est le premier riziculteur à refuser de traiter ses cultures avec les produits phytosanitaires. À l'époque, on le prenait pour un paysan rétrograde. Aujourd'hui, on salue le précurseur. Joseph crée aussi le premier organisme stockeur pour les riziculteurs bio. De son côté, Robert se lance, en 1975, dans l'élevage de poulets - bio, bien sûr - à Raphèle. Puis rejoint son père qui a créé la société Bongran.

Outre la récolte et le stockage du riz, elle fournit différents riz et couscous aux magasins diététiques... En précurseurs toujours : la maison est la première à proposer, en France, des galettes de riz et du boulgour (blé dur concassé précuit). Elle participe aussi à l'aventure du premier taboulé en boîte, inventé chez Jean Martin, à Maussane, une autre entreprise familiale. « On apportait le couscous, les tomates, le persil, la menthe. » Bongran est passée entre d'autres mains. Mais c'est dans ses locaux d'origine, près du Sambuc, que Robert a installé son musée du riz, en 1989. Aux sources mêmes de la culture. On y

comprend pourquoi le riz a trouvé dans le delta du Rhône les conditions pour se développer-terrain plat, sous-sol argileux, dépôt d'alluvions venus du fleuve, l'eau à proximité et les températures nécessaires à sa maturation. Des machines-outils, décortiqueuses, table séparatrice, ont été conservées. On y apprend comment on passe du « paddy », le riz à l'état brut, aux grains que nous consommons : c'est l'usinage, avec ses différentes étapes, décortilage, triage, éventuellement blanchiment et conditionnement. Au gré des outils, des photos de famille, des bulletins municipaux, des affiches, c'est un portrait de la Camargue qui s'esquisse, avec ses traditions, ses fêtes de famille, et ses paysages. Sans oublier les travailleurs indochinois, immigrés de force en 1940, et qui développèrent cette culture dans des conditions misérables.



Aujourd'hui, 250 riziculteurs produisent 40 variétés différentes et exploitent 20 000 hectares. Le bio ne représente que 5 % de cette production. Sur le marché, dans les écoles où il anime des ateliers, Robert Bon avance plusieurs arguments pour nous convaincre d'abandonner le riz blanc, étuvé ou précuit. C'est d'abord une question d'intérêt nutritionnel : « Débarrassez le grain de son enveloppe, et il perd les vitamines, les oligo-éléments, les fibres. » Et de goût enfin : selon Robert Bon, dans ce domaine aussi, le complet est supérieur. « Nous avons vraiment tout à gagner à nous nourrir différemment. Je vous ressers ? »

texte : marie-pierre garrabos photo : hervé hôte/agence caméléon paru dans Arles Info Septembre 2013



Succès pour les escales du cargo

Bien plus sympathique que le cynique Dr House qu'il interprète pour la télévision, Hugh Laurie a rempli le théâtre antique, pour le concert qu'il a donné le 18 juillet dans le cadre du festival Les Escales du Cargo. Les autres têtes d'affiche, Lou Doillon, qui revenait après un concert cet hiver au Cargo, le groupe anglais Archive, ont finalement assuré au festival une « bonne année ».