



233 RUE ST HONORE, 75001 PARIS
T +33(0)1 4271 2046
www.favoriparis.com
M nadia@favoriparis.com

LAFFANOUR GALERIE DOWNTOWN/PARIS



13 octobre 2018

M Le Monde

p. 16

Roxana Azimi

La Semaine

1 — La FIAC, côté cuisine.

Chaque année, la Fondation d'entreprise Ricard organise, en marge de la FIAC, le dîner de son Bal jaune, qui réunit quelque 200 invités (ici, en 2016).

THADDAEUS ROPAC NE LAISSE JAMAIS RIEN AU HASARD. À quelques jours de la FIAC, qui débute le 18 octobre, le galeriste autrichien implanté à Salzbourg, Paris, Pantin, et Londres ne se contente pas de surveiller la scénographie de son stand. Pour la grande foire parisienne d'art contem-

porain, il supervise avec la même méticulosité l'organisation des deux grands dîners qui marqueront son attachement à la clientèle qui lui fait déjà confiance et, espère-t-il aussi, séduiront les nouveaux collectionneurs auprès desquels il souhaite se faire connaître. «*Les budgets de ces événements ont au moins doublé en dix ans*», observe le galeriste, qui mobilise une équipe de quatre ...





Le galeriste Kamel Mennour (ci-dessus, à droite) est fidèle au chef triplement étoilé Yannick Alléno (à gauche, l'artiste Huang Yong Ping, lors de la Monumenta 2016). Chez Thaddaeus Ropac, les dîners restent raffinés, sans ostentation (ci-dessus, pour un vernissage de Gilbert & George, en 2012).

... personnes pour les seuls événements organisés en marge des foires et vernissages à Paris et à l'étranger. Le premier banquet, prévu dans son immense espace de Pantin et confié au chef du restaurant Les Pantins, Walid Sahed, réunira des amateurs d'art minimal. Le second, qui se tiendra chez Maxim's, s'adresse plutôt à ses collectionneurs de peinture. Pendant la FIAC, un collectionneur bien introduit pourra dîner plusieurs fois par soir ! Car au même moment à Paris, comme Ropac, nombre de galeries et d'institutions mettront les petits plats dans les grands. Il est loin le temps où un coup de rouge - ou de champagne ou de Ricard, selon le sponsor décroché pour l'occasion - suffisait à régaler la compagnie. L'art ne va plus sans l'art de recevoir. Le mariage du luxe et de la création contemporaine est passé par là. Une œuvre, c'est bien ; une « expérience », c'est mieux. Pour vendre un objet ou une pensée, il faut désormais flatter autant les papilles que les pupilles. Une manifestation d'attention à laquelle les collectionneurs, les importants comme les modestes, se montrent de plus en plus sensibles. Autant que les artistes, d'ailleurs. Pour remercier Anish Kapoor, qui lui avait confié le privilège d'organiser sa toute première exposition en galerie à Paris, Kamel Mennour avait vu les choses en grand avec un dîner de vernissage à la tour Eiffel. L'an dernier, au moment de la FIAC, le galeriste avait convié le Tout-Paris au Pavillon Ledoyen pour célébrer l'artiste Camille Henrot, qui exposait au Palais de Tokyo. « Les gens en ont assez d'un simple dîner de collectionneurs, estime Kamel Mennour, il faut raconter une histoire. » Les formats des dîners de vernissage diffèrent selon les galeristes. À la suite du vernissage de Michael Riedel, le 18 octobre, Michel Rein offrira un buffet convivial chez lui, où il mêlera collectionneurs, curateurs et d'autres artistes de la galerie. Au menu, poulet au citron et, surtout, conversations, Nathalie Obadia

prend soin, elle aussi, d'inviter ses amis, gens en vue dans les milieux de la politique, des affaires, de la presse ou du luxe, histoire de stimuler les esprits. Elle a opté également pour le format buffet gourmand dans son appartement du septième arrondissement, à moins qu'elle n'estime préférable finalement d'organiser un dîner placé chez Benoit, l'une des antennes d'Alain Ducasse, dans le quartier des Halles : « Il faut réfléchir à une formule qui soit agréable, y compris pour les artistes, souvent fatigués après avoir installé l'exposition et parfois très anxieux. » **POUR ÉPATER LEUR MONDE, CERTAINS MARCHANDS S'ADJOignent LES SERVICES DE CHEFS ÉTOILÉS.** Emmanuel Perrotin a ainsi loué les services de quelques toques médiatiques. À Paris, Alain Passard, Pierre Gagnaire ou le jeune « Top Chef » Pierre Sang. À New York, le Lyonnais Daniel Boulud. Marchand parisien de design, François Laffanour a souvent fait appel à Jean-François Rouquette, discret chef du restaurant Pur'. Quant à Kamel Mennour, il est fidèle à Yannick Alléno, 3-étoiles au Michelin. « À un certain niveau d'artiste, il faut un certain niveau de cuisinier », estime-t-il. L'addition, naturellement, atteint des sommets - jusqu'à 200 ou 300 euros par personne. Thaddaeus Ropac, toutefois, se garde de toute ostentation. L'an dernier, pour célébrer Gilbert & George, Walid Sahed avait concocté un menu simple et de bon goût - saumon mariné, pintade et mousse aux chocolats blanc et noir. « On essaye d'être original, précise le galeriste, d'avoir de bons plats et de bons vins. En revanche, mettre l'accent sur la nourriture et les chefs risque de nous faire oublier que ce qui nous réunit d'abord, c'est l'art ! » Des agapes qui mettent les acheteurs en appétit ? « On n'achète pas une œuvre d'art parce qu'on a passé une bonne soirée, assure Emmanuel Perrotin. L'effet est plus subliminal, ça permet d'entretenir de bonnes relations. » Thaddaeus Ropac est plus nuancé. « Les transactions se nouent avant le dîner, dit-il. Mais bien sûr vous êtes amené à parler d'art et d'autres artistes, J'évite toutefois de sortir mon

smartphone avec des images d'œuvres à vendre ! » Un bon vin déliant les langues, les collectionneurs, eux, ne résistent pas au plaisir de montrer à leurs voisins de table leurs derniers trophées et stimulent ainsi l'envie d'acheter des convives. « Curieusement, la présence d'autres artistes de la galerie provoque un climat de confiance, des échanges souvent suivis d'acquisitions », remarque Michel Rein. Parce que la FIAC attire nombre de grandes fortunes mondiales, les institutions y vont aussi de leurs propres réjouissances. Le 16 octobre, le Musée d'art moderne de la Ville de Paris tiendra son désormais traditionnel dîner de gala, indispensable complément de son budget d'acquisition. Billard à deux bandes : beaucoup de galeries qui espèrent vendre leurs artistes, et être dans les petits papiers du musée, réserveront une table pour y convier leurs collectionneurs. Le 19 octobre, la Fondation d'entreprise Ricard bouclera la boucle : le dîner de son rituel Bal jaune, attendu par quelque 200 invités, sera confié cette année à Yannick Alléno. Avec l'idée, pour Colette Barbier, directrice de la Fondation, de susciter des rencontres, voire des collaborations entre artistes, collectionneurs, marchands et critiques invités. Entretiens, le Palais de Tokyo lance, le 17 octobre, son premier dîner de la création, pour lever des fonds et boucler le budget de l'exposition de Tomás Saraceno. Afin que des mécènes, parfois eux-mêmes collectionneurs, consentent à payer entre 1100 euros pour une assiette et... 17 600 euros pour une table de seize personnes, le Palais de Tokyo fait appel au chef Alexandre Gauthier. « Nous avons voulu sortir du classique dîner de levée de fonds - chaises et tables louées, menus élaborés par un grand traiteur sous la conduite d'un chef étoilé, avec visite de l'exposition en option ou installation un peu artificielle du dîner au milieu des salles », précise Christopher Miles, directeur général de l'établissement, Il promet au contraire « un moment de rêve et d'imagination ». Un de plus ! **Roxana Azim**