

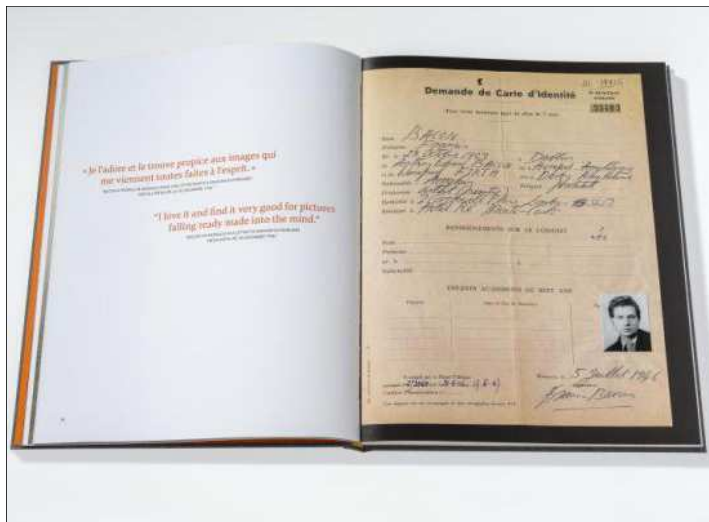
ART

Nouvelle publication pour la Fondation Bacon

C'est une bible pour les collectionneurs. Et un must have pour tous les amoureux de l'artiste. La Francis Bacon MB Art Foundation vient de publier un nouvel ouvrage. Edition renouvelée et enrichie – depuis la première version en 2015 – d'un livre qui raconte l'histoire de Francis Bacon. Sa période monégasque, mais aussi sa vie dans le Sud de la France et à Paris. L'ouvrage – tiré à 3000 exemplaires – est distribué à tous les visiteurs de la fondation. Et 250 copies ont déjà été envoyées dans les plus grandes institutions d'art et bibliothèques au monde.

Bientôt des interviews filmées

Une réédition enrichie de nouveaux documents découverts sur Francis Bacon pour étoffer sa biographie. « Ce livre, qui est le fruit de plusieurs travaux de recherche entrepris depuis la première édition parue en 2015, deviendra, je l'espère, un ouvrage de référence sur l'artiste britannique », commente Majid Boustany. En complément des textes de Martin Harrison et Eddy Batache présents dans la première édition,



Parmi les documents étonnants de cet ouvrage, une reproduction de l'originale d'une demande de carte d'identité, remplie par Francis Bacon et adressée à la Sûreté publique en 1947. (Photo Francis Bacon MB Art Foundation)

s'ajoutent des écrits d'Anne-Marie Creté de Chambine, de l'artiste John Pelling et de l'écrivain Yves Peyré. Le tout dans une esthétique et un souci du détail particulièrement soigné. « L'ouvrage a d'ailleurs été imprimé en Italie, au même endroit que le catalogue raisonné de Francis Bacon », précise Majid Boustany. Ce livre, est la première

étape d'une année 2018 dense pour la fondation. Le site web de l'établissement, va prochainement être mis en ligne dans une nouvelle version, pour continuer de proposer des documents inédits avec pour vocation de rayonner à l'international. L'un des événements, sera la mise en ligne de vidéos de proches de Bacon qui évoquent son souvenir.

« Nous sommes également en train de produire des interviews filmées d'amis de Francis Bacon. Ces témoignages inédits seront disponibles sur notre site internet et sur Youtube début mars », promet Majid Boustany. Qui prépare aussi pour le printemps, une nouvelle scénographie dans la fondation.

CEDRIC VERANY
cverany@monacomatin.mc

CONCERT

Brigitte à « Nues » le 30 mars à l'espace Léo-Ferré

En ouverture de sa programmation 2018, l'espace Léo-Ferré accueillera, pour la seconde fois, le duo aussi rétro que moderne formé par Sylvie Hoarau et Aurélie Saada: Brigitte. Avec un double disque de platine et une victoire de la musique pour leur album *Et vous, tu m'aimes?*, sorti en 2011, Brigitte connaît un succès fulgurant, largement confirmé avec son second opus, *À bouche que veux-tu*, qui propulse le talentueux duo au rang d'artistes majeures de la scène française. Sur chacune de ses tournées, en France et dans le monde, Brigitte crée l'événement, envoûte et séduit son public...

Aujourd'hui c'est un troisième album, *Nues*, que Brigitte nous offre et dans lequel « on croise nos pères, nos pairs, nos sœurs, nos intimes étrangers, nos alliés, nos idoles, nos amours pour l'histoire, nos amours pour la vie, et nos filles tant aimées ». Le duo s'y expose et s'y livre, à travers des textes tout en sobriété, justes, percutants, dans lesquels Sylvie Hoarau et Aurélie Saada ont choisi de montrer leur fragilité autant que leur force.

Savoir +

Vendredi 30 mars, à 20h30. Espace Léo-Ferré. Tarif libre debout: 30 euros. Tarif libre assis: 36 euros. Points de vente habituels Rens.93.10.12.10.



Brigitte, duo de charme et d'audace le 30 mars à l'espace Léo-Ferré. (Photo Facebook)

GASTRONOMIE

Des chefs qui s'inspirent entre eux

C'est une tradition dans la haute gastronomie. Par fidélité et par passion, les chefs de différentes maisons échantonnent leur savoir-faire et font découvrir leurs créations culinaires à leurs confrères. Dans ce domaine, le Louis-XV, la table triplement étoilée d'Alain Ducasse à l'hôtel de Paris continue d'inspirer. En effet, le chef des cuisines, Dominique Lory, vient de recevoir la visite des chefs Giancarlo et Riccardo Camanini, qui dirigent Lido 84, en Italie, une table étoilée dans la région du lac de Garde. Un trio complété par Jakob Zeller. Le bras droit du chef Magnus Nilsson, chantre de Fäviken, restaurant suédois célèbre, connu pour être une expérience gastronomique unique. Ensem-



Dominique Lory, chef de la cuisine du Louis-XV, a reçu Jakob Zeller du restaurant Fäviken et les chefs Giancarlo et Riccardo Camanini, du Lido 84. (DR)

ble, ils ont pu découvrir les nouvelles inspirations du Louis-XV pour la saison. L'établissement, toujours logé dans l'aile Rotonde de

l'hôtel de Paris en attendant la fin des travaux, vient de relancer ses déjeuners Riviera. Une formule à 165 euros de trois

plats pour goûter à cette expérience et qui reflète l'essence des produits méditerranéens.

C.V.

EXPOSITION

Le chiffre

455 000

Clôturée le 7 janvier dernier au Musée océanographique, l'exposition *Borderline*, signée Philippe Pasqua, a attiré 455.000 visiteurs. Durant huit mois, et pour la première fois, l'artiste a prêté son art à un message de sensibilisation au travers de 12 sculptures monumentales. « Il a su enrichir notre mission de médiation et mettre en lumière, de manière plus sensible, les drames qui se jouent sous la surface: pollution, surexploitation des ressources... », se félicite Robert Calcagno, directeur du Musée.

