

CLAUDINE DRAI  
GUY MARTIN

L'art contemporain  
au Grand Véfour

**g**alleria  
d'**a**rte  
**m**aggiore

[info@maggioregam.com](mailto:info@maggioregam.com)  
[www.maggioregam.com](http://www.maggioregam.com)



## **GUY MARTIN CONFIE SON SALON PRIVÉ À L'ARTISTE CLAUDINE DRAI**

Pour sa rentrée, le Grand Véfour, joyau de l'art décoratif du XVIIIe siècle et haut lieu de la gastronomie parisienne, ouvre ses portes à l'art contemporain. Sous les arcades du Palais Royal qui accueillent dans ses jardins les œuvres des artistes contemporains Buren et Paul Bury, le restaurant étoilé le Grand Véfour est une adresse emblématique de la capitale. À la direction de ce lieu prestigieux depuis plus de 25 ans, le chef Guy Martin a souhaité offrir à son restaurant, au somptueux décor Second Empire qui a fait sa renommée, une renaissance, en invitant l'artiste contemporaine Claudine Drai à recréer le salon du 1er étage qui accueillait jusqu'alors des gravures, dessins et aquarelles de Cocteau, Colette, Foujita, Buffet et Chagall.

### **LE GRAND VÉFOUR, UN RESTAURANT GASTRONOMIQUE CHARGÉ D'HISTOIRE AU CŒUR DE PARIS**

Haut lieu de la gastronomie, de la vie politique, artistique et littéraire de Paris depuis plus de 200 ans, Le Grand Véfour a accueilli au fil des années Napoléon et Joséphine, puis Victor Hugo, Balzac, Colette ou encore Jean Cocteau, Simone de Beauvoir, Jean-Paul Sartre, Jacques Brel... Restauré dans un décor Second Empire, le lieu possède boiseries sculptées et toiles peintes fixées sous verre. En 1991, le chef Guy Martin prend les rênes des cuisines du restaurant avant d'en devenir le propriétaire dix ans plus tard. Il y compose depuis, en virtuose, des recettes inventives et gaies qui lui ont valu l'obtention des plus importantes distinctions nationales et internationales.

Il a notamment été élu chef du 21e siècle au Japon et classé parmi les sept meilleurs cuisiniers du monde. Les Guides Gault & Millau, Champérad comme Pudlowski l'ont par ailleurs déjà tous élu Chef de l'année. Enfin, pour la deuxième année consécutive, Le Grand Véfour est classé parmi les vingt plus grands restaurants du monde, dans le cadre du Prix «Eric Verdier-Culture & Goût». Profondément ému par le monde de Claudine Drai qui le bouleverse dès leur première rencontre en 2015, Guy Martin décide de confier à l'artiste le salon privé du 1er étage du restaurant. Bien au-delà d'une commande, plus qu'un choix parmi les créations de l'artiste, Guy Martin offre une liberté totale à Claudine Drai qui imagine le lieu comme une œuvre pérenne.

**g**alleria  
**d'**arte  
**m**aggiore

info@maggioregam.com  
www.maggioregam.com

## DU PARFUM DE CLAUDINE DRAI AUX SAVEURS DE GUY MARTIN

Claudine Draï associe dans ses œuvres papier, bronze, parfum, parole et lumière. En 1994, elle entreprend ses premières recherches sur les émotions et l'imaginaire du parfum, se consacre à l'écriture de textes et à l'intégration de l'olfaction dans ses créations qu'elle poursuit encore aujourd'hui. Lors de son exposition à la Galerie Jérôme de Noirmont et au Centre Pompidou elle intègre des sensations de parfums comme matières de son univers plastique, au même titre que le papier, la soie, la lumière et les mots. Elle écrit à ce sujet :

«Il existe des émotions au fond de soi qui ont besoin, pour apparaître, de trouver la matière qui leur ressemble, visible ou non-visible. Les parfums, la lumière et l'espace se vivent comme des émotions qui se dévoilent, comme une histoire sensible à côté de l'histoire du regard».

Guy Martin compare sa cuisine à l'art contemporain. Comme une matière noble en perpétuel mouvement. Lors de leur rencontre en 2015, Claudine Draï vit comme une révélation le miroir d'abyme et d'infini, l'espace immatériel et spirituel des saveurs de Guy Martin :

«Surgissement de la vie saveurs, textures, couleurs, lignes formes, espaces, les sensations dessinent la peau autour du corps et la peau est aussi à l'intérieur: le corps rêve aussi, les émotions libèrent le temps vécu de la matière, trace de miel et d'agrumes. Éclats d'étoiles ou de glaciers, la blancheur laiteuse se déchire au profond du temps éphémère éternisé. Le monde se défait là où il s'invente», écrit Claudine Draï.

Le passage du parfum de Claudine Draï à l'univers des saveurs de Guy Martin était pour eux comme pressenti, naturel.



galleria  
d'arte  
maggiore

info@maggioregam.com  
www.maggioregam.com

«La nature est toujours la même mais rien ne demeure d'elle de ce qui nous apparaît notre art doit lui donner le frisson de sa durée avec les éléments, l'apparence de tous ses changements. Il doit nous la faire goûter éternelle».

Paul Cézanne

## L'ŒUVRE

La traversée des Jardins du Palais Royal invite à la contemplation, la beauté, l'harmonie. En poussant la porte du Grand Véfour, le visiteur est sous le charme poétique de la nature, sous l'emprise de sa force et de sa vie. Composée de plusieurs fragments de papier de soie sur toiles, de formats différents, l'œuvre de Claudine Draï est une ode à la nature. «L'œuvre de Claudine Draï est à la fois réelle et irréaliste. C'est un hors lieu du monde. Intimement touché par son univers, je n'ai jamais douté de l'interprétation que Claudine Draï ferait du Petit Salon. C'était pour moi une évidence et la finalité est au-delà des mots», confie Guy Martin.

«Au rez-de-chaussée du Grand Véfour, dans une exaltation de la couleur, les motifs inventent l'espace sans l'interrompre. Dans un sentiment d'infini, le temps pose l'histoire et la perd au temps. Le regard erre dans les images devenues l'espace lui-même. Les panneaux évoquent la nature du lieu. Fleurs, oiseaux, blé, raisin, vent, laissent en nous leurs émotions. Les parfums touchent la peau des yeux. Les miroirs posent l'autre côté du monde, reflets des images ou des êtres vivant le présent ou l'ailleurs du temps ou de l'espace. Comme des vestales, les silhouettes des femmes portent les symboles du lieu et dessinent l'espace vertical qui pose l'horizon», ressent Claudine Draï.

L'œuvre créée par l'artiste au Petit Salon en est un écho. L'artiste rejoint ici les mots de Paul Cézanne et Edvard Munch qui ont posé leur vie dans cette nature et inventer une vision de l'art et du monde.

Dans une alchimie mystérieuse des êtres et de ce qu'ils créent, l'œuvre de Claudine Draï est une évidence, une nécessité intérieure, un éden poétique où la nature aime le lieu qui la rend vivante.

L'artiste invite le visiteur à franchir la pénombre, gravir l'escalier pour pénétrer l'œuvre pas à pas. «Le regard s'ouvre au monde, aux silhouettes blanches surgies d'un néant. Le temps est immobile et vivant au même instant. Les images rêvent, perdues au bord des yeux. Ange, fée, guerrier, drapés corps, ou corps sans corps, êtres improbables perdus ou éperdus d'histoire. Les lignes dessinent l'autre côté du temps. Et le temps absorbe le temps d'infini», commente Claudine Draï.

Chaque sculpture existe au sein de l'œuvre mais dans l'éloignement, le regard se fragilise et une sorte d'abstraction se crée, «à l'image de notre monde réel, où l'apparence bouge toujours, où la texture, le mouvement de l'air modifient le sentiment du réel imaginaire». La lumière incise, révèle les lignes de visages, d'ailes d'anges, de paysages. Les êtres de papier sont des gestes d'espace repris au vol des anges ou des oiseaux. Claudine Draï fait voyager le corps. Les couleurs vivent l'espace en deux lieux.

Le bleu effleure la sensation blanche et semble garder ces formes au monde qui les fait traverser de l'obscurité vers la lumière, images du jour et de la nuit. Le visiteur est dans une œuvre qu'il regarde aussi, il est ici et ailleurs. «Un voyage dans un espace dessiné par l'œuvre même, sans cadre, sans bords, où l'espace du réel et celui de l'œuvre se confondent. Le lieu devient l'œuvre», conclut Claudine Draï.

**g**alleria  
d'**a**rte  
**m**aggiore

info@maggioregam.com  
www.maggioregam.com



galleria  
d'arte  
maggiore

info@maggioregam.com  
www.maggioregam.com

## **GUY MARTIN**

Né à Bourg Saint Maurice, rien ne prédestine Guy Martin à la gastronomie, même si l'enfant est sensible aux saisons, à ce que la nature peut offrir, et aux joies familiales qui trouvent résonance autour des plaisirs de la table. Adolescent, il s'extasie autant devant Monet et sa recherche de la lumière que devant l'audace novatrice des Rolling Stones. Le hasard fait bien les choses: en parcourant la Gastronomie Pratique d'Ali-Bal, le pizzaiolo se met alors en tête d'expérimenter seul, la plupart des recettes. S'ensuit une première place dans un restaurant d'Annecy, le premier déclic. Il réalise que la cuisine est un vivier d'émotions, il a trouvé sa voie.

À 23 ans, sa carrière prend racine chez Relais & Châteaux, au Château de Coudrée (74), puis au Château de Divonne (01) dont il ne tarde pas à devenir le directeur, puis chef des cuisines à 26 ans seulement. Il obtient une première étoile six mois après son arrivée et la seconde en 1990. Une année décisive, puisque Jean Taittinger lui propose alors de piloter les cuisines du Grand Véfour. Il s'installe derrière le piano le 1er novembre 1991. Depuis, les récompenses se multiplient: élu chef de l'année en France et à l'étranger, classé parmi les sept meilleurs du monde, il a notamment été élu Chef du XXIe siècle au Japon. De plus, cette année, le Prix «Eric Verdier - Culture & Goûts» a consacré le Grand Véfour parmi les 20 plus grands restaurants au monde.

Celui qui aurait pu embrasser une carrière de guitariste a choisi de devenir un inépuisable explorateur de saveurs, à la recherche de l'ultime émotion, celle dont Mozart disait : «Je cherche les notes qui s'aiment». Le Chef Guy Martin les a trouvées, dans le sublime hommage qu'il rend chaque jour à la nature.

## **CLAUDINE DRAI**

Claudine Drai réalise de nombreuses œuvres pour des commandes publiques, notamment une sculpture monumentale pour l'Hôpital Saint-Camille de Bry-sur-Marne (mécénat Caisse des Dépôts et Consignation). En 2008, Claudine conçoit un tryptique en papier de soie et pigments sur la toile pour l'aéroport de Roissy-Charles de Gaulle et en 2016 une sculpture créée en hommage aux victimes des attentats, avec le soutien du groupe ADP. Lors la biennale de Venise en 2017, Claudine Drai présente un projet inédit mettant en jeu le lien des mondes : une rencontre entre art contemporain, poésie, art culinaire et haute couture réunissant le chef étoilé Guy Martin, le créateur de mode Hubert Barrère et l'écrivain Olivier Kaepelin à ses côtés. La même année, l'exposition collective «Intuition» au Palais Fortuny à Venise interroge également l'essence de l'œuvre de Claudine Drai. En 2018, Claudine Drai rencontre Anne-Caroline Prazan de la Maison Guerlain. Elle confie les espaces de la célèbre maison des Champs-Élysées à l'artiste, pour célébrer 190 ans d'histoire et de création. Le parfum occupe depuis 1994 une place centrale dans l'oeuvre de l'artiste. En 2021, dans le cadre du programme «1 immeuble 1 oeuvre» initié par Laurent Dumas, Claudine Drai créé avec Vincent Parreira une oeuvre architecturale.

Ses créations figurent aujourd'hui dans de prestigieuses collections privées et ont fait l'objet d'expositions en France comme à l'étranger: Centre Pompidou (Paris), Fondation Maeght (Saint-Paul-de-Vence), Fondation Ghisla (Locarno, Suisse), Galerie Jérôme de Noirmont (Paris), La Piscine (Roubaix), Galerie Hasegawa (Tokyo, Japon), Palais Fortuny (Venise, Italie), Magazzino Gallery, Palais Contarini-Polignac (Venise, Italie)...

**g**alleria  
d'**a**rte  
**m**aggiore

info@maggioregam.com  
www.maggioregam.com



## **INFORMATIONS PRATIQUES**

### **Le Grand Véfour**

17, rue de Beaujolais, 75001 Paris

Tel. : 01 42 96 56 27 / Mail :  
resa.gvefour@orange.fr

Site Internet : [www.grand-vefour.com](http://www.grand-vefour.com)

Membre de : Relais & Châteaux, Les Grandes Tables  
du Monde (Traditions & Qualité)

Restaurant climatisé

Fermeture hebdomadaire : samedi et dimanche.

Fermeture annuelle : du 1er au 24 août

Modalités d'accès : Service de voiturier / Métro :  
Palais-Royal

Salon privé, restauré et climatisé disponible au 1er  
étage pour des repas de 8 à 20 personnes.

**g**alleria  
d'**a**rte  
**m**aggiore

[info@maggioregam.com](mailto:info@maggioregam.com)  
[www.maggioregam.com](http://www.maggioregam.com)