

L'exposition HAÏKU

A découvrir aux espaces Restaurant et Salons membres

Présentant les œuvres de Junior Fritz Jacquet et de Capucine Graby, l'exposition HAÏKU se tiendra au sein de we are_ du 4 mai au 10 juillet 2024, dans nos espaces restaurant et salons membres.

Cette exposition est proposée par l'Agence Artistique et Culturelle CHAUMETTE Art Agency.

Du dialogue entre deux visions, deux univers, naît une remarquable analogie : les œuvres de Capucine Graby et de Junior Fritz Jacquet sont le fruit du travail de la matière et d'une grande délicatesse. À l'aide d'un couteau, Capucine Graby travaille délicatement la peinture à l'huile, la conjuguant parfois à la force de ses photos de voyage quand Junior Fritz Jacquet plie et froisse le papier, maîtrisant l'art subtil et laborieux de l'Origami. Il faut une force habile et une connaissance pointue du médium pour faire ressortir de la matière la forme et le relief. Tous deux aiment définir leur travail comme une caresse subtile et évanescence avec les matériaux dont ils s'emparent.

L'univers du voyage est omniprésent pour les deux artistes, il épouse leur trajectoire artistique. Capucine Graby s'inspire de ses grands reportages quand Junior Fritz Jacquet rend hommage au Japon d'où émane l'Origami et à Haïti, sa terre natale.

Tous deux explorent les frontières entre Art contemporain et Artisanat d'art, cette hybridation donnant lieu à des œuvres qui défient les catégories traditionnelles. De ces deux univers qui convergent, "HAÏKU" est une ode, empreinte de sensibilité et d'émotion, qui invite à l'émerveillement, à l'instar de la poésie japonaise.

Menu

Chef Arthur Jallerat



WE ARE_ LUNCH MENU

39€

Oeuf mimosa pistache

Carpaccio de veau vitello tonnato

Tarte aux fruits frais de saison

NOS VINS AU VERRE

Hautes-côtes de nuit, Manuel Olivier	12
Chinon 2022, Château de Coulaie	12
Sauvignon 2021, Domaine de La Cotelleraie	9
Le rosé de Julie 2021, Château Lagrezette	8
Pessac Léognan 2019, Château Haut-Nouchet	
Symphonie, Côtes du Rhône 2022, Domaine Pichon	12
Hautes-côtes de nuit, Manuel Olivier	9
	12
Champagne Joseph Perrier, cuvée royale Blanc de blancs	
Piper-Heidsieck Essentiel Extra Brut	18
Charles Heidsieck Rosé Réserve	20
	22

Prix nets TTC



À LA CARTE

ENTREES

Gaspacho de melon, huile d'olive	9
Pressé de volaille, légumes basquaise	15
Carpaccio de bar, agrumes et huile citron Kéfir	13

PLATS

Pavé de saumon, tombé d'épinard, sauce curry	33
Poulet à l'estragon, pomme de terre nouvelle	27
Taboulet de petit épeautre, chèvre frais, raisin et concombre	26

SALADES

Tomates anciennes burratina & basilic	25
Salade mesclun, avocat, crevettes & pamplemousse	24

DESSERTS FAITS MAISON

Assortiment de 3 fromages	12
Salade de fraises et fromage Fontainebleau	10
Roulé framboise & pistache	14
Le tout chocolat	15
Le café gourmand	12

Tous nos desserts sont réalisés par notre chef pâtissier

Tous nos produits sont frais, sélectionnés avec soin et issus d'une agriculture raisonnée.
Liste des allergènes disponible sur demande

Prix nets TTC

