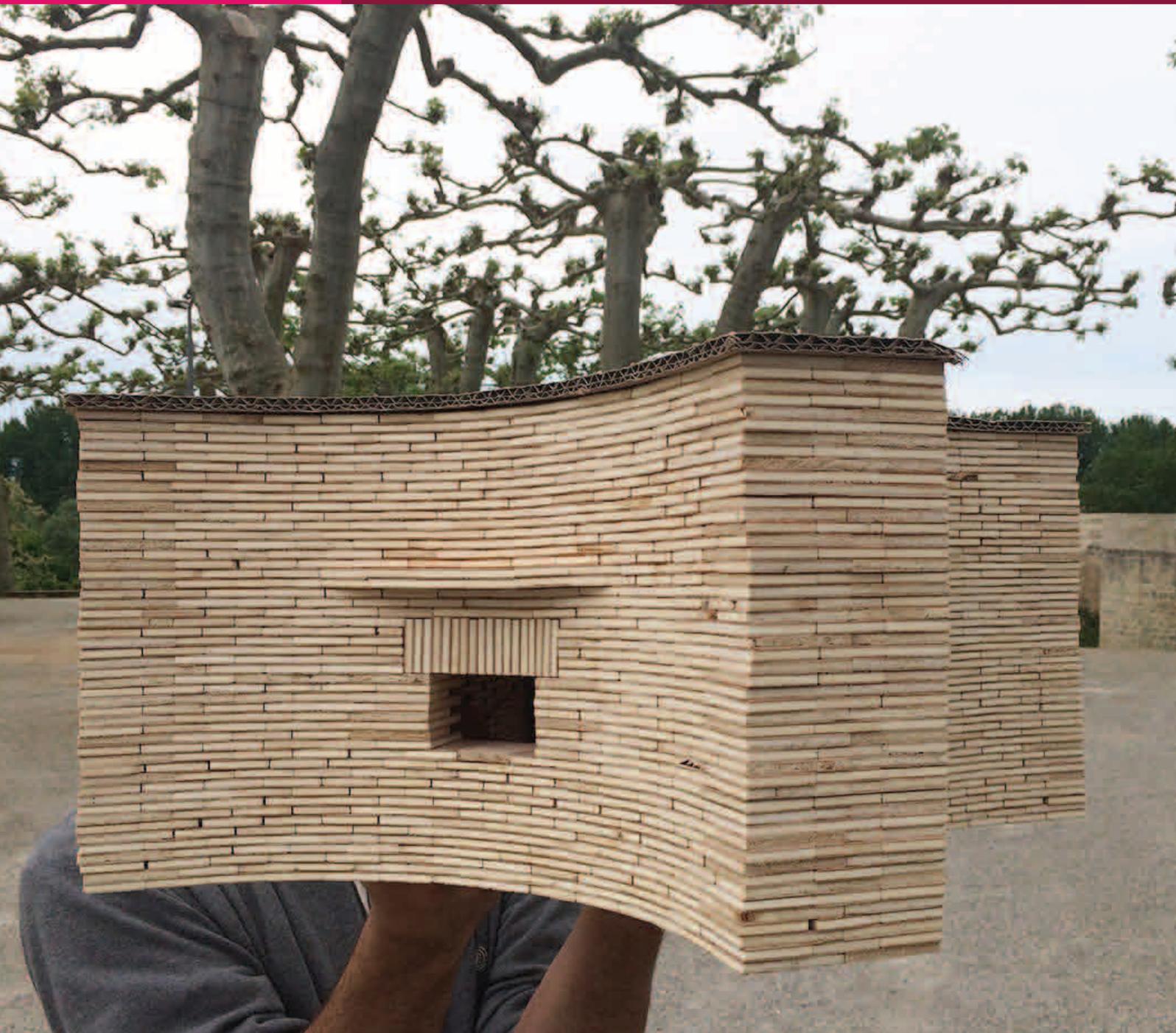


« JEUX DE BRIQUES »

OLIVIER VADROT

24 OCT 2015 > 10 JAN 2016

DOSSIER DE PRESSE



LA CUISINE
CENTRE D'ART ET DE DESIGN
AU CHÂTEAU DE NÈGREPELISSE

CONTACT PRESSE

Karine Marchand
Chargée de communication et de mécénat
karine.marchand@la-cuisine.fr

LA CUISINE

CENTRE D'ART ET DE DESIGN

FONDÉE EN 2004

La cuisine est un centre d'art et de design conventionné, dédié à la création contemporaine et développé par la ville de Nègrepelisse (Tarn-et-Garonne).

Pionnière en Europe grâce à sa thématique sur l'alimentation, La cuisine questionne les usages et les coutumes liés à la table ainsi que notre société de l'hyper consommation.

En s'infiltrant dans le quotidien, artistes et designers sont invités à réfléchir aux interactions possibles entre la création et la cité.

LE CHÂTEAU DE NÈGREPELISSE BORDÉ PAR L'AVEYRON

En 2014, les vestiges du château de Nègrepelisse (XIII^es.) ont été réhabilités par le cabinet d'architectes catalan RCR Architectes. Respectant les plans du Moyen-Âge, ils ont restauré les remparts au sein desquels le nouveau bâtiment se fonde.

TROIS EXPOSITIONS PAR AN

La cuisine invite des artistes et des designers engagés dans des pratiques contemporaines à séjourner à Nègrepelisse afin de créer des œuvres inédites, en relation avec le territoire sur lequel elle se situe.

ŒUVRES DANS L'ESPACE PUBLIC

PROGRAMMATION D'ÉVÈNEMENTS

- > Ateliers de cuisine ou de pratiques artistiques
- > Conférences
- > Projections de films
- > Spectacles...

Programme en ligne : www.la-cuisine.fr

Couverture : mai 2015, Olivier Vadrot.

Ci-dessous : La cuisine, centre d'art et de design, château de Nègrepelisse, mars 2014. Architectes : RCR. © Yohann Gozard.



EXPOSITION

« JEUX DE BRIQUES » OLIVIER VADROT

24 OCT 2015 > 10 JAN 2016

SOMMAIRE

- 04 PRÉSENTATION DE L'INVITATION FAITE À OLIVIER VADROT
Texte de Stéphanie Sagot
- 05 PRÉSENTATION DE L'EXPOSITION
Texte d'Olivier Vadrot
- 06 PLANCHE DE VISUELS
Vues de l'exposition « Jeux de briques »
Le projet de four en briques foraines
- 10 BIOGRAPHIE D'OLIVIER VADROT
- 12 LES ÉVÈNEMENTS AUTOUR DE L'EXPOSITION
D'OLIVIER VADROT
- 14 PRÉSENTATION DE LA THÉMATIQUE TRIENNALE
DE LA PROGRAMMATION ARTISTIQUE
DE LA CUISINE, CENTRE D'ART ET DE DESIGN
Texte de Stéphanie Sagot

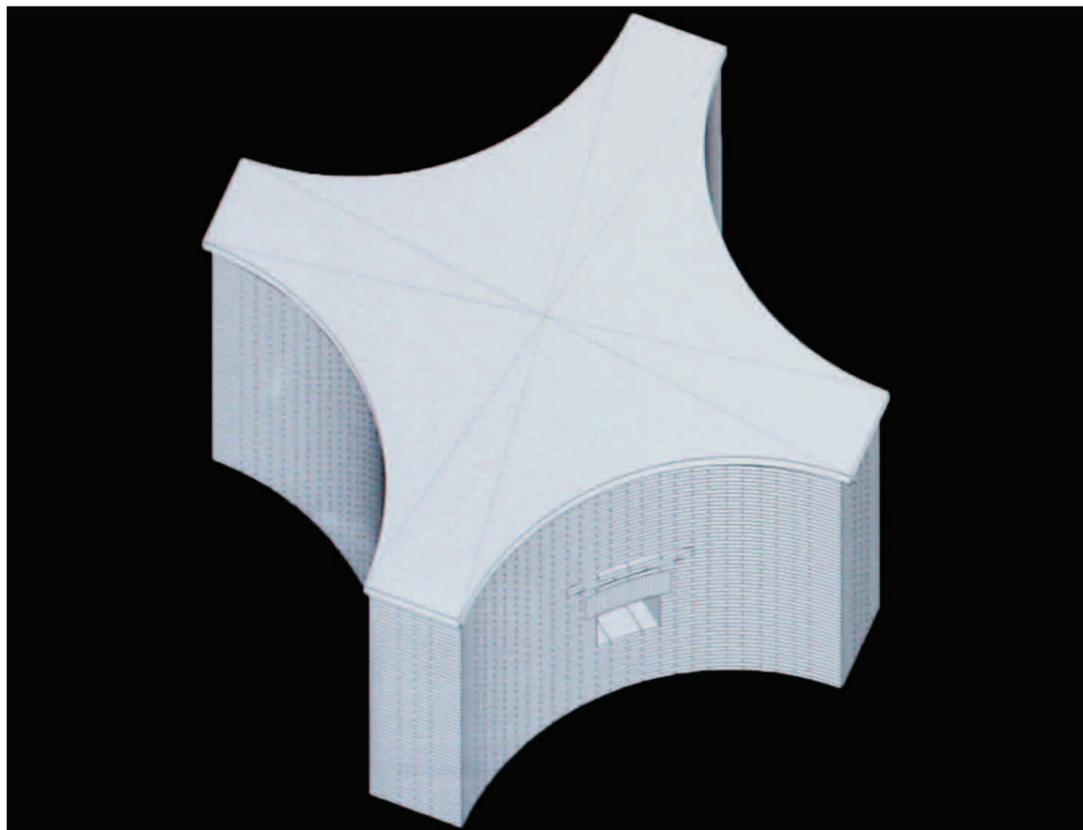


PRÉSENTATION DE L'INVITATION FAITE À OLIVIER VADROT

Habiter la ville est un sujet central pour La cuisine, centre d'art et de design, qui, comme sa thématique l'indique, cherche notamment à infiltrer ou à questionner les usages quotidiens. Ainsi, depuis sa création en 2004, nous invitons régulièrement des artistes et designers à réfléchir à des projets qui investissent le territoire. Certains se sont concrétisés et font désormais partie des oeuvres pérennes du centre d'art. Les 5.5 designers ont conçu Chérie, j'ai oublié la nappe !, des espaces de pique-nique sur l'île de Nègrepelisse, les A+B designers ont réalisé l'espace de restauration du jardin d'éveil de Nègrepelisse, matali crasset a créé le bois de sharewood, un rucher coopératif et pédagogique situé dans le bois de Montrosiès.

Dans la poursuite de ces travaux, nous avons invité l'architecte et designer Olivier Vadrot. Ancien pensionnaire de la Villa Médicis à Rome, il a pu y apprécier les nombreux édifices en briques. En Pays Midi-Quercy, la brique en terre crue ou cuite constitue un élément récurrent à dimension patrimoniale. Des techniques ancestrales de construction sont d'ailleurs redécouvertes aujourd'hui. Parmi les nombreux édifices en briques foraines qu'il a étudiés ici, le four banal communal, ou four à pain, a particulièrement retenu son attention. Cette architecture, autrefois centrale dans la vie de la collectivité, est aujourd'hui tombée en désuétude. À Nègrepelisse, le bâtiment se situait près du château. Pourtant, certaines villes choisissent actuellement de réhabiliter le four à pain, ainsi qu'Olivier Vadrot a pu le remarquer en Bourgogne. Dans cette perspective, il nous présente, au sein de l'exposition Jeux de briques, ses études, expérimentations et réflexions concernant la possible construction d'un four à pain à Nègrepelisse.

Stéphanie Sagot,
directrice artistique et scientifique.



Olivier Vadrot, perspective axonométrique pour le projet de four en briques foraines, 2015.

PRÉSENTATION DE L'EXPOSITION

Durant ma résidence à Nègrepelisse, je me suis focalisé sur un matériau de construction, la brique de terre, et sur un type d'ouvrage, le four à pain. Mon intérêt pour la brique est né durant mon séjour comme pensionnaire à l'Académie de France à Rome - Villa Médicis en 2012-2013. J'ai été fasciné par l'emploi de ce matériau simple et modulaire (une masse de terre moulée dans un cadre en bois, puis séchée au soleil ou cuite dans un four). L'assemblage de briques, s'il constitue le principe d'un jeu d'enfants parmi les plus répandus, est aussi une science millénaire comme en attestent de prestigieuses et incomparables réalisations architecturales : la muraille de Chine, la cathédrale d'Albi, le dôme de Florence, etc. Cette recherche a nécessité une exploration du territoire proche de Nègrepelisse, celui du bassin dans lequel est utilisée la terre comme matériau de construction. La brique a d'ailleurs ici une dimension particulière et est appelée brique foraine (ou brique de Toulouse). Son dimensionnement est très proche de celui de l'antique brique romaine et de l'adobe de terre crue. Pour ce projet, j'ai également rencontré de nombreux interlocuteurs, les propriétaires de fours encore existants, des professionnels aguerris à ces techniques particulières, des responsables du patrimoine, etc. Ces recherches sur la brique et le four sont restituées pour cette exposition sous la forme d'un mur d'images dans lequel il n'est pas difficile de constater la relative complexité de cet art de la brique derrière une apparence simplissime. Face à ces images, une tribune en bois permet au groupe de visiteurs de se rassembler pour échanger avec le médiateur.

Une des formes les plus savantes et les plus abouties de cet art d'assembler les briques est la coupole, une forme que l'on rencontre dans une construction assez commune mais néanmoins savante, celle du four à pain. D'échelle modeste, les fours à pain ont cependant une grande disparité d'aspect, car si la voûte de l'âtre répond à un dimensionnement précis, l'enveloppe du four prend des formes très différentes. Elle peut être accompagnée d'un auvent et d'une cheminée, elle est souvent surmontée d'une toiture ou parfois plus simplement recouverte d'un matériau étanche. La forme la plus archaïque et la plus simple du four est celle d'une "motte" de terre posée à même le sol.

Cette enquête sur le four n'a pas été simple car, pour un architecte ou un designer, il s'avère finalement très difficile de rénover une forme aussi éprouvée et dont l'origine est aussi ancienne que celle du pain, c'est-à-dire aux sources de l'humanité. Une possibilité a pourtant été rencontrée avec la découverte, à Vaïssac, près de Nègrepelisse, d'un four dont la voûte est en terre crue et dont les briques ne sont pas parallélépipédiques mais évasées, comme pour éviter le fastidieux travail de calage qui accompagne habituellement la construction du four. Ce principe est repris ici pour de nouveaux modèles de construction de voûtes, qui s'appuient sur une géométrie précise inspirée du dôme géodésique, une invention de l'architecte américain Buckminster Fuller à partir des solides de Platon. Le dimensionnement du four découle alors directement de la géométrie de la brique. Ces esquisses ont été réalisées avec la collaboration de l'artiste Jacinto Costoso.

La dernière étape des recherches qui est donnée à voir dans cette exposition concerne le projet de construction d'un four à pain partagé, destiné aux habitants de la commune de Nègrepelisse. Il y avait autrefois (un dessin de Fragonard en atteste) un four banal dans une des maisons de l'avenue du château. Le projet consiste à construire un nouveau four, placé sur l'esplanade proche, qui pourrait être utilisé par les boulangers, restaurateurs, et amateurs de la commune, à certaines occasions de l'année. Ce four rassemble une synthèse des recherches menées durant ma résidence. La voûte de l'âtre serait une réplique de celle, en terre crue, découverte à Vaïssac, ce qui permettrait de réactiver une technique aujourd'hui disparue et dont l'intérêt patrimonial est réel. L'enveloppe du four, distincte de la voûte, serait quant à elle constituée d'un appareillage de briques foraines et son dessin en arc de cercle répondrait à celui des tours du château. Par ailleurs, cette géométrie particulière permettrait une utilisation optimale du matériau en évitant les coupes de la brique aux angles, malgré la forme courbe. Elle conférerait à l'édifice une grande solidité, grâce aux quatre contreforts qui l'entourent.

Olivier Vadrot

VUES DE L'EXPOSITION « JEUX DE BRIQUES »



Vue de l'exposition « Jeux de briques » d'Olivier Vadrot, 24 octobre 2015.



Vue de l'exposition « Jeux de briques » d'Olivier Vadrot, 24 octobre 2015.



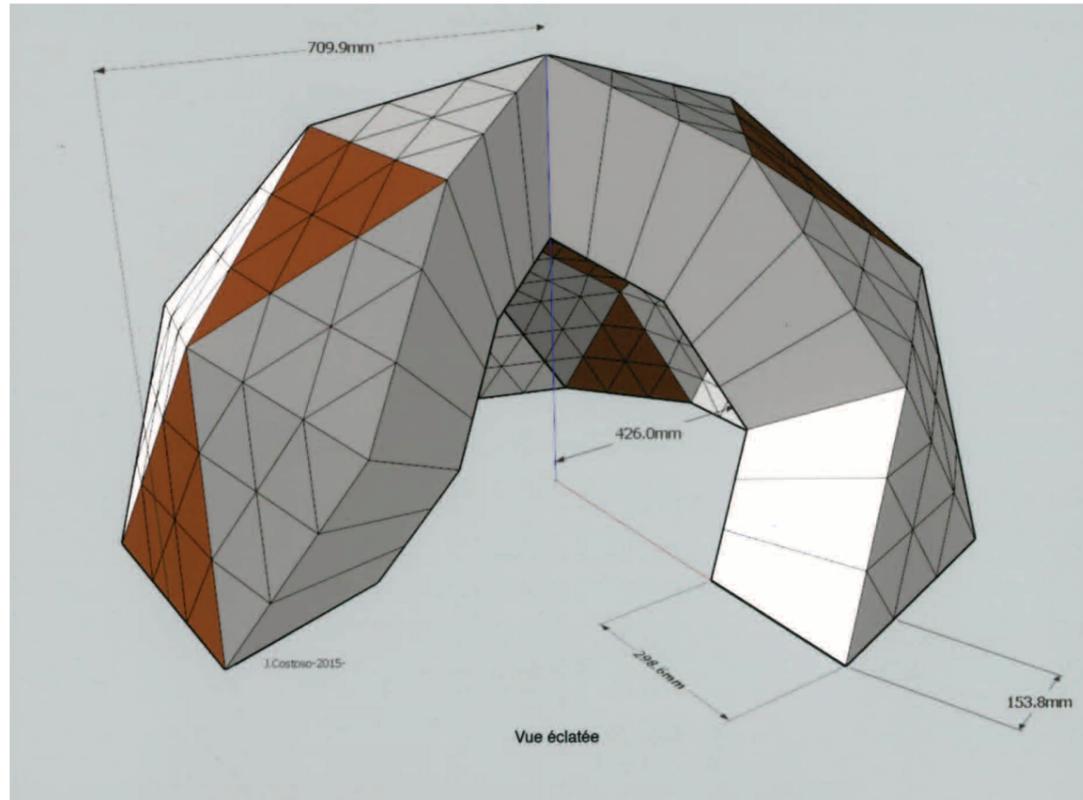
Les différents moules retrouvés près du four de Vaïssac, près de Nègrepelisse, mai 2015. © Olivier Vadrot.



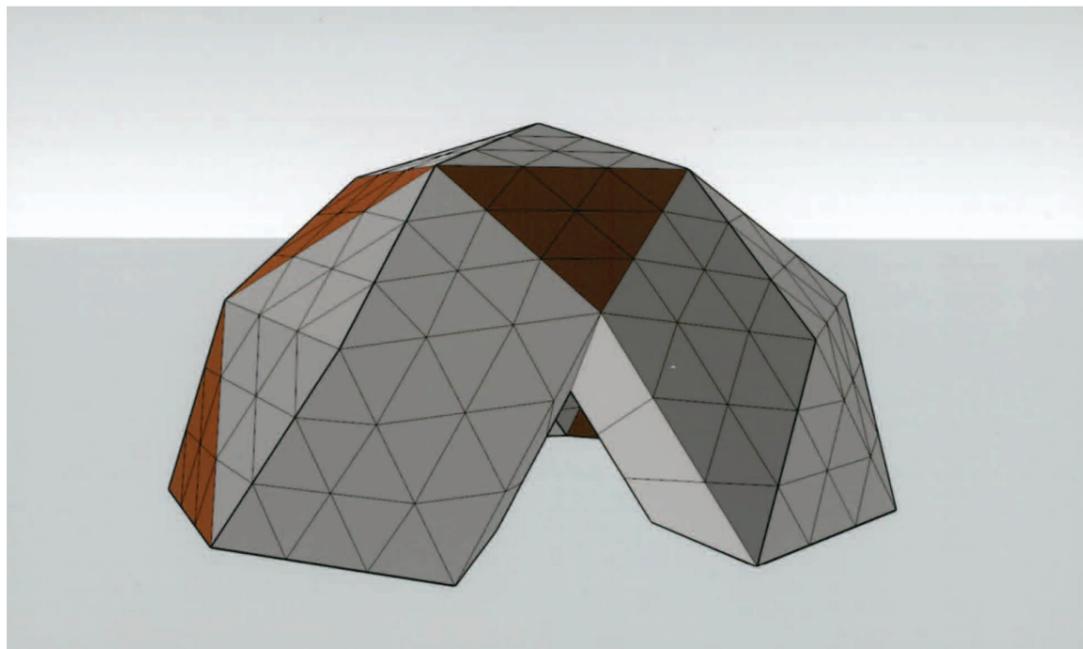
Mai 2015, Olivier Vadrot.

LE PROJET DE FOUR EN BRIQUES FORRAINES

Il y a 12 briques différentes, de section triangulaire spécifique. Et au total 320 briques.
12 moules en bois sont donc nécessaires pour réaliser ces briques en terre crue.
Une fois séchées au soleil, elles s'ajustent parfaitement et il n'y a aucun besoin de calage. Cet appareillage possède une très grande cohésion (dilatation et résistance mécanique).

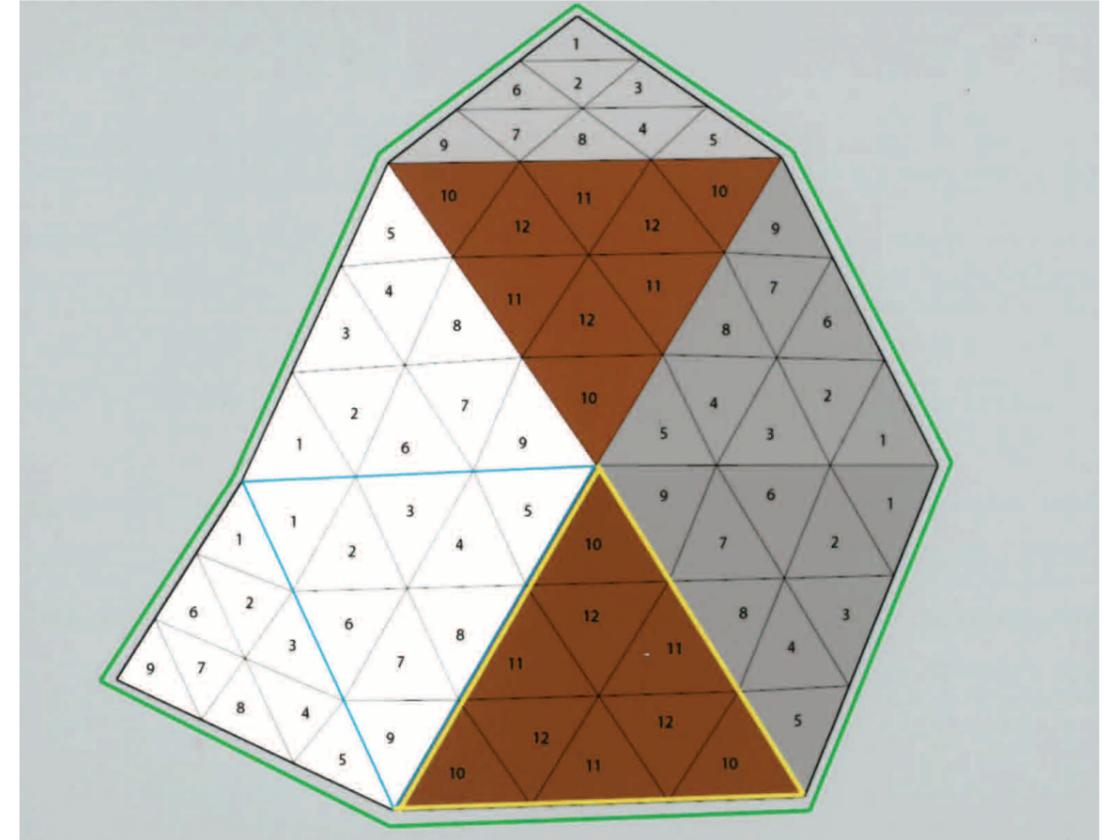


Olivier Vadrot, Projet de four polyédrique en briques de terre crue, 2015. © Jacinto Costoso.

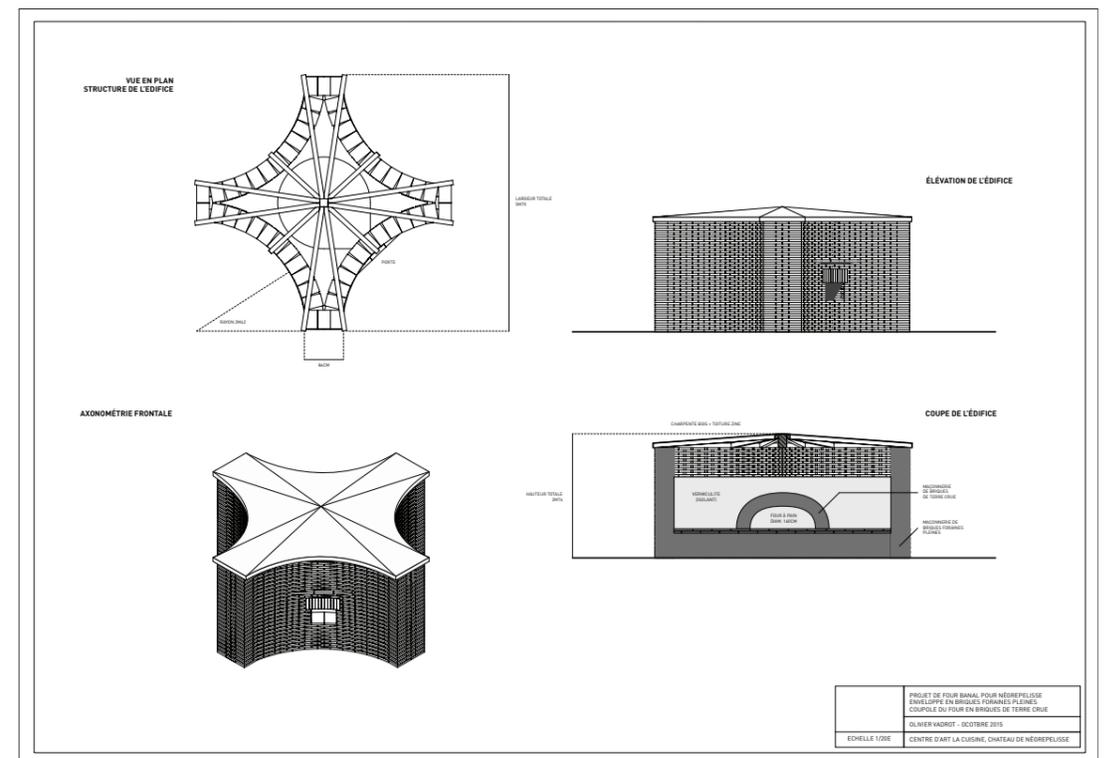


Olivier Vadrot, Projet de four polyédrique en briques de terre crue, 2015. © Jacinto Costoso.

Pour réaliser le four, la forme verte est répétée 5 fois.
Le triangle bleu, isocèle, est répété au total 30 fois.
Le triangle jaune, équilatéral, est répété 10 fois.



Olivier Vadrot, Projet de four polyédrique en briques de terre crue, 2015. © Jacinto Costoso.



Olivier Vadrot, Projet de four banal pour Nègrepelisse, octobre 2015.
Enveloppe en briques forraines pleines, coupole du four en briques de terre crue. © Olivier Vadrot.

BIOGRAPHIE D'OLIVIER VADROT

<http://www.vadrot.com/>

Olivier Vadrot est né en 1970, il vit et travaille à Beaune (Bourgogne). Il est diplômé de l'école nationale supérieure d'architecture de Lyon. Au début des années 2000, il participe à la création et à la programmation du centre d'art contemporain La Salle de bains à Lyon. Associé au collectif Cocktail Designers de 2004 à 2012, il collabore aussi fréquemment avec Sébastien Roux et Célia Houdart sur des projets électroacoustiques in situ, qui placent les spectateurs dans une situation d'écoute intime et souvent inédite. Ses réalisations, qui ont pour point commun une échelle quasi architecturale, questionnent les modalités de restitution et de diffusion de l'art aujourd'hui, qu'il s'agisse d'œuvres visuelles, de compositions sonores ou de textes. C'est le cas par exemple du *Kiosque électronique* (2004), version contemporaine et nomade du kiosque à musique qui permet la diffusion de concerts dans des casques audio (présenté dans le cadre du Nouveau festival au Centre Pompidou en 2009), du théâtre miniature de *Précisions sur les vagues* pour le Festival d'Avignon en 2008, ou plus récemment de *Circo Minimo* (2013), un gradin circulaire escamotable destiné aux lectures publiques dans les jardins de la villa Médicis à Rome. En 2015, outre sa résidence à Nègrepelisse, il a réalisé une fabrique de jardin pour le Parc Jean-Jacques Rousseau à Ermenonville dans l'Oise (intitulée *Le Vertugadin*), et prépare actuellement un espace nomade pour des rencontres sur le design, commande du Centre National des Arts plastiques - ministère de la Culture à Paris.

2014

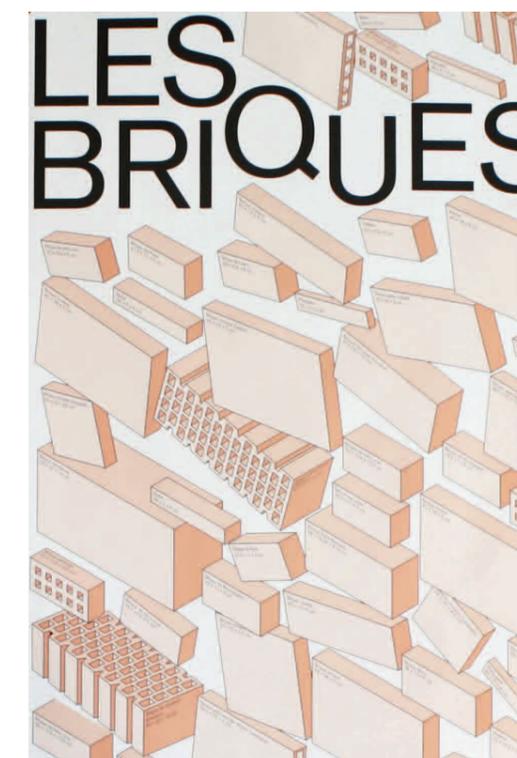
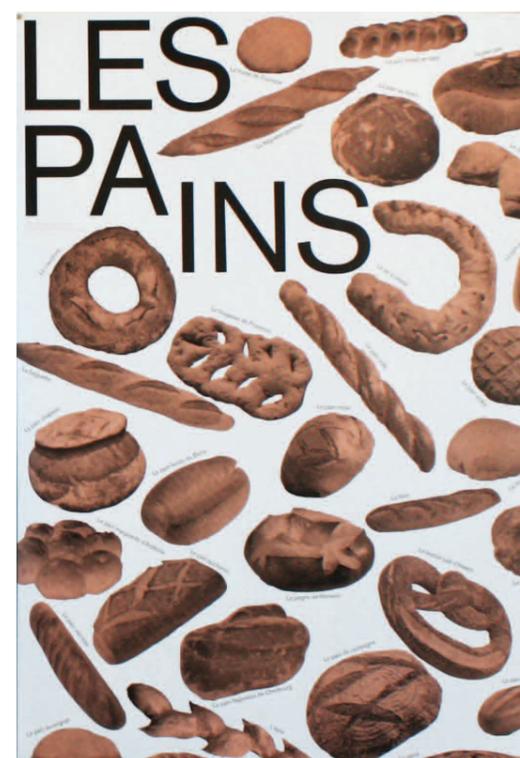
- *Poltergeist*, « *Les esprits frappeurs* », programmation: Alain Berland & Philippe Quesne. Artiste invité pour la saison 2014–2015 au centre dramatique national (CDN) Nanterre – Amandiers.
- Programmation de lectures d'auteurs dans *Circo minimo*, Festival Entre cour et jardin (direction: Frédéric Bonnemaïson), août 2014.
- *Totem et tattoo*, une exposition d'art moderne contée, pour les enfants de 6 à 12 ans, Musée national d'art moderne – Centre Georges Pompidou, Galerie des enfants, avril–septembre 2014.
- *A Catalogue of Steps & Diary of an Image*, scénographies pour la chorégraphe D.D. Dorvillier, Danspace Project, New York City, mai–juin 2014.
- *La peinture ou comment s'en débarrasser*, participation à la scénographie (vitrines) de l'exposition à la villa Médicis, Rome (commissaire: Eric de Chasse), juin–septembre 2014.
- Festival des fabriques, Parc Jean-Jacques Rousseau, Ermenonville (direction: Corinne Charpentier), juin 2014.
- *Une saison graphique*, Le Havre, avec Fanette Mellier, mai 2014.

2013

- *La Veille*, scénographie pour un spectacle de Sébastien Roux et Célia Houdart, Festival Scènes d'Europe 2013, centre culturel Saint-Exupéry, Reims, décembre 2013.
- Séminaire à l'École du Magasin, Grenoble, décembre 2013.
- *Les Pléiades*, 30 ans des FRAC, commissariat et scénographie d'une nouvelle version de l'exposition *Coulisses*, Les Abattoirs, Toulouse, septembre 2013.
- *Nikki*, meuble d'écoute et Carillons, objets de diffusion pour les sonneries de classe, commande artistique publique pour le collège Chateaudun à Belfort, Conseil Général du Territoire de Belfort, en collaboration avec Sébastien Roux (compositeur et musicien), septembre 2013.
- Programmation de lectures d'auteur dans *Circo minimo*, Festival Entre cour et jardin (direction: Frédéric Bonnemaïson), août 2013.
- *Oiseaux/Tonnerre*, scénographie pour un spectacle de Sébastien Roux et Célia Houdart, Mine de Gardanne et montagne Sainte-Victoire, commande du GEM, Marseille et de Marseille 2013, juillet 2013.
- *Coulisses*, commissariat et scénographie de l'exposition *Coulisses*, FRAC Aquitaine, Bordeaux, mai 2013.
- Insert pour la revue *Studiolo* No. 10, revue d'histoire de l'art de l'Académie de France à Rome, 2013.
- Identité visuelle et signalétique du FRAC Provence Alpes Côte d'Azur, Marseille, avec Jean-Marie Courant et Marie Proyart.
- Édition d'un cendrier en plâtre pour l'exposition *La manufacture*, GreenHouse, Biennale internationale de design de Saint-Etienne, mars 2013.
- Présentation des prototypes *Carillons* dans l'exposition *Disegnare Oggetti Sonori*, Auditorium Parco della Musica, Rome (commissaire: Domitilla Dardi), février 2013.
- Présentation de *Circo minimo*, dans l'exposition *Il retro di Manifesto*, Villa Médicis, Rome (commissaire: Laurent Montaron), janvier 2013.
- *A Square called a Ring*, présenté dans le cadre de l'exposition *Buongiorno Blinky*, Cantieri Culturali Della Zisa, Palerme (commissaire: Emmanuel Van Der Meulen), janvier 2013.



Olivier Vadrot, *Circo Minimo*, construction circulaire en bois, démontable, imaginée pour les lectures en plein air, pour les jardins de la villa Médicis (Rome), 2012.



Posters réalisés dans le cadre de l'exposition « Jeux de briques » d'Olivier Vadrot, Centre d'art La cuisine, Nègrepelisse, octobre 2015. © Kevin Gotkovsky.

LES ÉVÈNEMENTS AUTOUR DE L'EXPOSITION D'OLIVIER VADROT

ATELIER DE CUISINE

LE BAECKEOFFE OU « LE FOUR DU BOULANGER »

MER 18 NOV

18h - 19h30

//// Tout public / Enfants accompagnés

//// 8 places / 7

Cette nouvelle formule d'atelier vous invite à venir participer à la préparation d'une recette qui se mitonne dans un plat en terre cuite. Cette matière est choisie en lien avec le travail d'Olivier Vadrot et son étude pour la construction d'un four banal en briques foraines. Le baeckeffe ou « four du boulanger » est un plat traditionnel alsacien dont l'origine provient de son mode de cuisson : une cuisson dans un plat en terre, glissé pour de nombreuses heures dans le four à bois du boulanger.

L'atelier vous propose de réaliser cette recette. Le plat sera proposé à la dégustation le jeudi 19 novembre, après sa macération.

DÉGUSTATION

LE PLAT DES FOURNEAUX

JEU 19 NOV

19h - 20h

//// Tout public / Enfants accompagnés

//// 20 places / 7 *

Nous vous proposons de venir découvrir un plat qui a été réalisé en atelier de cuisine en lien avec le travail présenté par l'artiste exposé. Au menu : le baeckeffe ou « le four du boulanger ». Les fourneaux se transforment le temps d'une soirée en table gourmande éphémère et participative. À la suite de cette dégustation, La cuisine vous proposera de rester gratuitement et sans réservation pour une visite guidée de l'exposition *Jeux de briques* d'Olivier Vadrot, puis une séance de cinéma avec *Le boulanger de Valorgue*.

* Le prix comprend une belle assiette de Baeckeffe accompagnée d'un verre de vin de pays ou d'un verre de jus de pomme. Les personnes ayant participé à l'atelier sont invitées à la dégustation le jeudi 19 novembre à 19h et n'auront pas à payer le prix d'inscription.

CINÉMA

LE BOULANGER DE VALORGUE

JEU 19 NOV

20h - 20h30. Visite commentée

20h30 - 22h. Projection

//// Gratuit

Réalisation : Henri Verneuil. 1953, 1h47. Valorgue est en émoi : le fils du boulanger a mis enceinte la fille de l'épicier, avant de s'exiler en Algérie. L'opinion est divisée. Les uns prennent fait et cause pour le fils, et se voient du même coup interdire d'accès à l'épicerie, alors que d'autres défendent la jeune femme et deviennent indésirables chez le boulanger.

ATELIERS DE CUISINE PARENT / ENFANT

RENCONTRE AVEC MON BOULANGER

//// Sur réservation / 10 places / 7

//// Tout public / Enfants accompagnés

MAR 03 NOV

18h - 20h

Intervenant : Julien Verdier de la boulangerie Cournille, Nègrepelisse.

MAR 08 DÉC

18h - 20h

Intervenant : Guillaume Carmantrand de la boulangerie La michette, Nègrepelisse.

ATELIER PARTICIPATIF AUTOUR DU PAIN

SAM 14 NOV *

14h30 - 17h30

//// Sur réservation / Gratuit

//// Tout public / Enfants accompagnés

La cuisine vous invite à venir partager vos recettes de pains venues des quatre coins du monde. Focaccia ou matlouh, naan ou pita, les recettes transmises dépendent de votre participation et de vos envies.

* La confirmation de cet atelier est tributaire du nombre d'inscrits venant transmettre une recette.

ATELIERS DE CUISINE / ENFANT

LA GRANDE FOURNÉE

DIM 25 OCT

14h - 17h

//// Sur réservation / 6 - 12 ans / 8 places / 7

Poulardes, tortues, truites seront façonnées en petits pains briochés, puis enfournés pour la préparation d'un banquet à l'image des grandes tablées du Moyen Âge. Ces petits pains au parfum de potiron seront mis en scène pour la création d'une nature morte avant d'être dévorés.

ARCHI'BON, UN ATELIER D'ARCHITECTURE À DÉGUSTER

SAM 12 DÉC

10h30 - 12h30

//// Sur réservation / 6 - 12 ans / 8 places / 7

En résonance avec les propositions architecturales présentées dans la salle d'exposition, les enfants sont invités à venir façonner des briques de pain d'épice pour le montage d'une tour de pise ou autre architecture verticale.

TOUT PUBLIC ENFANTS ADULTES

C'EST LES VACANCES

Cette formule des vacances scolaires propose aux enfants de s'initier à l'art contemporain ou au design, à travers 4 activités culturelles menées sur une après-midi : une visite, un atelier de cuisine, un goûter et une projection cinéma.

Le contenu des ateliers change à chaque séance.

14h - 18h

//// Sur réservation / 6 - 12 ans / 16 places / 7

C'EST LES VACANCES ! #1

MER 21 OCT

14h - 15h

Visite de l'exposition

15h - 17h

Atelier de cuisine :

Archi'bon, un atelier d'architecture à déguster

17h - 17h30

Goûter

17h30 - 18h

Cinéma

Projection d'un court-métrage.

C'EST LES VACANCES ! #2

MER 28 OCT

14h - 15h

Visite de l'exposition

15h - 17h

Atelier de cuisine :

Les pains du monde : naan et focaccia

17h - 17h30

Goûter

17h30 - 18h

Cinéma

Projection d'un court-métrage.

PRÉSENTATION DE LA THÉMATIQUE TRIENNALE DE LA PROGRAMMATION ARTISTIQUE DE LA CUISINE, CENTRE D'ART ET DE DESIGN

LE VIVANT

Notre programmation triennale s'appuiera sur les questions relatives au « vivant », c'est-à-dire à ce qui est en vie, ce qui est vif et ce qui est animé.

À une évolution biologique lente s'est substituée, dès le XX^e siècle, une évolution culturelle accélérée. Dans un entretien datant des années 1970, Claude Levi-Strauss évoque déjà son inquiétude quant à la dissolution de notre condition d'être vivant dans nos manières d'être au monde. Les dérives de cette posture se manifestent notamment à travers la détérioration de notre planète et la crise écologique que nous traversons. Il critique ainsi l'importance qu'a pris le « Je pense donc je suis » cartésien en rappelant que l'Homme est avant tout un être vivant.

Prenant ce constat comme point de départ, notre programmation cherchera à interroger l'enracinement, dans l'existence organique, de ce qui est présenté comme intrinsèque à l'Homme (raison, culture...). Il s'agira notamment de questionner les relations du vivant à son milieu par le biais de diverses pratiques.

Ce vaste sujet se situe aujourd'hui au cœur de problématiques sociétales et également au cœur des questions relatives au champ de l'alimentation. Notre territoire rural constitue le matériau de cette programmation en contexte.

Stéphanie Sagot, directrice artistique et scientifique.

LES EXPOSITIONS À VENIR

- Marie Sirgue - 30 janvier > 1^{er} mai 2016
- Celia-Hannes - 28 mai > 18 septembre 2016



La cuisine, centre d'art et de design, château de Nègrepelisse, juin 2014. Architectes : RCR. © Yohann Gozard.

DJ Don Pasta et Billy June, Wo/man. Vinyes in a Kitchen, 14 juin 2014, les artistes cuisinent et mixent ensemble à l'occasion de l'inauguration de La cuisine, centre d'art et de design, au château de Nègrepelisse. © Yohann Gozard.



INFORMATIONS PRATIQUES

LA CUISINE CENTRE D'ART ET DE DESIGN

Esplanade du château
82800 Nègrepelisse
05 63 67 39 74
info@la-cuisine.fr
www.la-cuisine.fr

Contact presse / Press Relationship :
Karine Marchand
06 63 67 36 11
karine.marchand@la-cuisine.fr

PARTENAIRES INSTITUTIONNELS / GOVERNMENT PARTNERS

LA CUISINE, CENTRE D'ART ET DE DESIGN,
est développée par la Commune de Nègrepelisse grâce
au soutien

/ is developed par the city of Nègrepelisse with the
support of :

- › de la Communauté de Communes des Terrasses et
Vallée de l'Aveyron,
- › du Pays Midi-Quercy,
- › du Conseil Général de Tarn-et-Garonne,
- › du Conseil Régional Midi-Pyrénées,
- › du ministère de la Culture et de la Communication,
DRAC Midi-Pyrénées
- › de la Communauté Européenne dans le cadre du
programme leader V Midi-Quercy.

RÉSEAUX / NETWORKS

- › AIR DE MIDI
réseau des centres d'art contemporain en Midi-Pyrénées
- › FDMPIPY
Fédération des Designers en Midi-Pyrénées
- › LMAC
Laboratoire des Médiations en Art Contemporain en Midi-
Pyrénées.

Partenaires média / PRESS Partners

- › Radio CFM
- › Radio FMR
- › Radio d'Oc



ACCÈS

P Parking devant l'entrée
// Gratuit

♿ Accessible handicapés

Gares

À Montauban › 17 km

À Caussade › 11 km

Aéroport

Toulouse-Blagnac › 70 km

ENTRÉE LIBRE

Les activités sont gratuites
à l'exception de certains
ateliers et événements.

LES HORAIRES

De juin à août

- › L'exposition
Du Mar. au Dim. 14h - 18h
- › La cour
Du Mar. au Ven. 9h - 18h
Sam. et Dim. 14h - 18h

De septembre à mai

- › L'exposition
Du Mar. au Dim. 14h - 17h
- › La cour
Du Mar. au Ven. 9h - 17h
Sam. et Dim. 14h - 17h

Fermé : vacances de Noël

ACCESS

P Parking in front of the
entrance // Free

♿ Access for visitors with
disabilities

Train stations

Montauban › 17 km

Caussade › 11 km

Airport

Toulouse-Blagnac › 70 km

FREE ENTRANCE

The activities are free
except for some workshops
and events.

OPENING HOURS

From June to August

- › The exhibition
Tues. to Sun. 2 pm - 6 pm
- › The courtyard
Tues. to Fri. 9 am - 6 pm
Sat. and Sun. 2 pm - 6 pm

From September to May

- › The exhibition
Tues. to Sun. 2 pm - 5 pm
- › The courtyard
Tues. to Fri. 9 am - 5 pm
Sat. and Sun. 2 pm - 5 pm

Closed : Christmas holidays

