

ANDRÉE ANNE VIEN

LES LIEUX INVISIBLES

(installations in situ)

du 5 février au 8 mai 2008

dans des restaurants de Montréal:

Pho Nam Do (vietnamien) 7166, rue Saint-Denis avec souper mardi 5 février 19h30

Senzala (brésilien) 177, rue Bernard avec souper dimanche 24 février 18h

La Khaïma (mauritanien) 142, avenue Fairmount Ouest avec souper mercredi 12 mars 19h30

Las Palmas (colombien) 14, rue Rachel Est avec souper mercredi 26 mars 19h

Shambala (tibétain) 3439, rue Saint-Denis avec souper jeudi 10 avril 19h30

Ange & Ricky (haïtien) 195, rue Jarry Est avec souper samedi 26 avril 18h

Bombay Mahal (indien) 1001, rue Jean-Talon Ouest avec dîner samedi 3 mai 13h

Réservez votre place aux repas au www.leslieuxinvisibles.ca. Repas aux frais des participants.

Les métropoles occidentales comme Montréal créent l'illusion d'un accès à toutes les cultures, notamment d'avoir «le monde dans son assiette». «Le cosmopolitisme culinaire est devenu touristique, le cosmopolitisme culinaire est devenu in'» et ainsi avec la popularité des fajitas, kebab, sushi et autres, il est «difficile en effet aujourd'hui d'échapper aux délices de cette globalisation culinaire, que l'industrie touristique a rapidement inscrite à son catalogue d'expériences authentiques». La richesse de la diversité culturelle montréalaise permet pourtant d'aller au-delà des clichés de la globalisation culinaire. Quelle compréhension du monde offre le tissu social montréalais à ses habitants? Depuis la ville de Montréal comme lieu géographique précis, à quel type de connaissances avons-nous accès, peu importe notre appartenance culturelle? Andrée Anne Vien décide de questionner ces clichés en intervenant dans des restaurants, car ces derniers demeurent des lieux d'affirmation culturelle importants et des lieux de rassemblement pour la diaspora d'un pays.

Par le projet *Les lieux invisibles*, Andrée Anne Vien aborde deux types de représentation: d'une part le décalage qui s'opère au fil du temps entre la représentation que se donne l'immigrant de la culture de son pays d'origine et les référents culturels actuels du pays; d'autre part, la représentation visuelle que se fait l'artiste de ces cultures par le biais de son imaginaire, d'Internet et du cinéma, mais surtout à partir de rencontres avec des ressortissants du pays, soit les propriétaires et les clients des restaurants participants. Cette double interprétation par le chevauchement de représentations est présentée directement dans les restaurants participants.

Le projet comprend une série de photographies sur lesquelles l'artiste est intervenue par le dessin. Une bande audio accompagne les œuvres et permet aux visiteurs et clients d'entendre les propos captés, laissant aux visiteurs et clients le loisir de se créer leurs propres représentations en marge de celle que l'artiste propose. Le site Internet (www.leslieuxinvisibles.ca) présente l'ensemble des restaurants participants pour suggérer un parcours et inviter le public à prendre le repas avec l'artiste dans chacun de ces restaurants. Le repas deviendra une rencontre ouvrant à une expérience commune de ce que ces restaurants proposent comme lieux de connaissances et rencontres culturelles.

Les lieux invisibles est un clin d'œil au livre d'Italo Calvino *Les villes invisibles*. L'imaginaire qu'on se crée en tant que lecteur autour de la description des villes éloignées et fictives n'est pas étranger à l'état d'esprit qui guide l'artiste dans l'élaboration de son projet. L'artiste s'est elle-même plongée dans les représentations d'autrui pour organiser sa compréhension des cultures qu'elle ne connaissait pas. Le caractère narratif des entrevues réalisées avec restaurateurs et clients lui rappelle ce langage qu'on utilise pour raconter des lieux qu'on a bien connus et qui sont invisibles pour l'interlocuteur.

«Mon travail s'intéresse à la façon dont je me représente les autres cultures, comment les voyages et les nouvelles connaissances investissent et transforment mon imaginaire et l'image de ma propre culture. S'il m'est impossible de me déplacer, je travaille à partir de ce qui m'entoure pour questionner le type de connaissance que ces environnements me donnent pour comprendre le monde actuel. Je choisis des interfaces soit physiques comme, dans ce cas-ci, les restaurants, soit psychiques, comme la littérature et les récits de voyage. Dans mes projets, je tente de conceptualiser ces représentations à travers le potentiel fictif de l'image photographique, du dessin, de l'espace sonore, de l'installation in situ et de la vidéo. La nature subjective de mes interprétations devient le lieu d'un questionnement sur les représentations de tous et chacun.»

Originaire du Saguenay-Lac-St-Jean, **Andrée Anne Vien** habite et travaille à Montréal. Elle vient de terminer une maîtrise en arts visuels et médiatiques à l'Université du Québec à Montréal. Elle a réalisé trois séjours à l'étranger (France, Mexique et Burkina Faso) qui ont été déterminants dans l'évolution de sa pratique artistique.

1 Grumberg, Amiel. 2004. «Circonvolutions culinaires» *Esse. Dossier Nouritures*, n° 50 (hiver 2004), p. 14-15.
2 *ibid.*

PRÉSENTÉ PAR :

DARE DARE

Centre de diffusion d'art multidisciplinaire de Montréal

ADRESSE POSTALE :

CASIER POSTAL 130 SUCCURSALE R
MONTRÉAL QUÉBEC H2S 3K6 CANADA

PLAN :

COMMUNIQUÉ

DANS LE CADRE DE :



ADRESSE PHYSIQUE :

PARC SANS NOM
ENTRE SAINT-LAURENT ET CLARK,
ENTRE ARCADE ET ROSEMONT/VANHORNE
☉ ROSEMONT OU BUS 55

HEURES DE BUREAU :

LUNDI AU SAMEDI
12H À 18H

RENSEIGNEMENTS :

514.878.1088
ART@DARE-DARE.ORG
WWW.DARE-DARE.ORG
WWW.LESLIEUXINVISIBLES.CA

PARTENAIRES :



DARE-DARE BÉNÉFICIE DU SOUTIEN DE SES MEMBRES. DARE-DARE EST MEMBRE DU REGROUPEMENT DES CENTRES D'ARTISTES AUTOGÉRÉS DU QUÉBEC, DE CULTURE MONTRÉAL ET DU REGROUPEMENT DES ARTS INTERDISCIPLINAIRES DU QUÉBEC. L'ARTISTE REMERCIE POUR LEUR AIDE ET LEUR GÉNÉROSITÉ LES RESTAURATEURS, LES PARTICIPANTS AUX ENTREVUES ET VICTORIA LEBLANC. L'ARTISTE BÉNÉFICIE DU SOUTIEN DES JEUNES VOLONTAIRES ET DE LA FONDATION DU MAIRE DE MONTRÉAL POUR LA JEUNESSE.

PRÉSENTÉ PAR :



Centre de diffusion d'art multidisciplinaire de Montréal

ADRESSE POSTALE :

CASIER POSTAL 130 SUCCURSALE R
MONTREAL QUEBEC H2S 3K6 CANADA

PLAN :

COMMUNIQUÉ

DANS LE CADRE DE :



ADRESSE PHYSIQUE :

PARC SANS NOM
ENTRE SAINT-LAURENT ET CLARK,
ENTRE ARCADE ET ROSEMONT/VANHORNE
ROSEMONT OU BUS 55

HEURES DE BUREAU :

LUNDI AU SAMEDI
12H À 18H

RENSEIGNEMENTS :

514.878.1088
ART@DARE-DARE.ORG
WWW.DARE-DARE.ORG
WWW.LESLIEUXINVISIBLES.CA

PARTENAIRES :



CONSEIL DES ARTS
DE MONTRÉAL



BELLE
GUEULE



DARE-DARE BÉNÉFICIE DU SOUTIEN DE SES MEMBRES. DARE-DARE EST MEMBRE DU GROUPEMENT DES CENTRES D'ARTISTES AUTOGÈRES DU QUÉBEC, DE CULTURE MONTRÉAL ET DU GROUPEMENT DES ARTS INTERDISCIPLINAIRES DU QUÉBEC. L'ARTISTE REMERCIE POUR LEUR AIDE ET LEUR GÉNÉROSITÉ LES RESTAURATEURS, LES PARTICIPANTS AUX ENTREVUES ET VICTORIA LEBLANC. L'ARTISTE BÉNÉFICIE DU SOUTIEN DES JEUNES VOLONTAIRES ET DE LA FONDATION DU MAIRE DE MONTRÉAL POUR LA JEUNESSE.

ANDRÉE ANNE VIEN

LES LIEUX INVISIBLES

(in situ installations)

From February 5th to May 8th 2008
In selected Montreal restaurants

For dinner reservations go to: www.leslieuxinvisibles.ca. Meals at participants' own cost.
See back for participating restaurants

Large western urban centres such as Montreal foster the illusion of access to all of the world's cultures; that the world is there handed to us on a plate. "Culinary cosmopolitanism has become touristy, it's become in." The growing popularity of fajitas, kebabs, sushis and other delights, which an "over-eager tourist industry catalogues as authentic experiences, is making it quite difficult to escape today's culinary globalization". Beyond the culinary clichés born of globalization lies Montreal's rich cultural diversity.

Les lieux invisibles will come and go through selected Montreal restaurants. Creator, Andrée Anne Vien portrays cultural diversity from two different angles. On one hand - the discrepancy between immigrant's perception of their own culture and that particular country's current cultural references; on the other - visual interpretations of these cultures by means of the artist's own imagination, as well as the movies, and the Internet. Perhaps most importantly though, will be the interviews conducted with foreign nationals, be they owners or clients of participating restaurants. This double-interpretation of overlapping renditions will be presented live in the restaurants. The project also comprises a series of works that combine photo and drawing. A soundtrack presenting statements collected from clients and visitors accompanies these works, prompting additional clients and visitors to formulate their own responses alongside those of the artist.

A suggested itinerary through the network of participating restaurants will be put up on the website (www.leslieuxinvisibles.ca). The artist will invite the public to dine with her in each stop-off place, to share a simple meal, an encounter, a collective experience... and check out if culture and knowledge are on the menu. Originally from Saguenay-Lac-St-Jean, **Andrée Anne Vien** lives and works in Montréal. She has just completed a Masters in Visual and Media Arts at l'Université du Québec à Montréal.

(instalaciones in situ)

Del 5 de febrero al 8 de mayo 2008
en siete restaurantes de Montreal

Reservaciones para cenar en www.leslieuxinvisibles.ca. Las comidas corren por cuenta de los participantes. Ver los nombres de los restaurantes al anverso del comunicado.

La metrópolis occidentales como Montreal crean la ilusión de tener acceso a todas las culturas, en particular, de tener "el mundo es su plato". "El cosmopolitismo culinario se volvió turístico, el cosmopolitismo culinario se volvió in" y es así como con la popularidad de las fajitas, el kebab, el sushi y demás, es "difícil hoy en día escapar de las delicias de esta globalización culinaria, que la industria turística ha rápidamente inscrito en su catálogo de experiencias auténticas". La riqueza de la diversidad cultural montrealense permite, sin embargo, ir más allá del cliché de la globalización culinaria.

Por medio del proyecto *Les lieux invisibles (los lugares invisibles)* que se desarrolla en restaurantes montrealenses, Andrée Anne Vien aborda dos tipos de representaciones: por una parte, el desfase que se produce con el paso del tiempo entre la representación que se hace el inmigrante de su país de origen y los referentes culturales actuales del mismo país; por otra parte, la representación visual que se hace la artista de esas culturas a través de su imaginario, de internet, del cine pero sobre todo a partir de encuentros con la diáspora del país, sea los propietarios o los clientes de los restaurantes participantes. Esta doble interpretación, por la superposición de representaciones, está presente directamente en los restaurantes participantes. Este proyecto comprende una serie de fotografías que la artista ha intervenido por medio del dibujo. Una banda sonora acompaña las obras y permite a los clientes escuchar los registros captados, dejando a los visitantes la libertad de crear sus propias representaciones al margen de aquellas que la artista propone.

El sitio web (www.leslieuxinvisibles.ca) presenta el conjunto de restaurantes participantes, sugiere un recorrido e invita al público a cenar con la artista en cada uno de estos restaurantes. La comida se convertirá en un encuentro que suscitará una experiencia común a la que estos restaurantes proponen como lugar de conocimientos y de encuentros culturales. Originaria de Saguenay-Lac-St-Jean, **Andrée Anne Vien** vive y trabaja en Montreal. Ella acaba de terminar una maestría en la Université du Québec à Montréal.

1 Grumberg, Amiel. 2004. «Circonvolutions culinaires» *Esse. Dossier Nourritures*, n° 50 (hiver 2004), p. 14-15.
2 ibid.