

Ixiart Gallery ou le Nouvel Art

Cette galerie d'art atypique et décalée entend bien donner un souffle nouveau au monde de l'art toulousain.

Casser les codes de la galerie traditionnelle

Proposer de l'art qui bouge : telle était la volonté de Jérôme Garcia lorsqu'il a ouvert sa galerie d'art il y a un an et demi, Quai du Port Saint-Sauveur. Bien sûr, il ne s'agit pas là d'exposer des œuvres d'art qui s'animent, mais plutôt une galerie qui s'anime. Qui vit au rythme de sa ville et avec son temps. Et en effet, lorsque l'on entre pour la première fois à Ixiart Gallery, c'est la vie qui nous saute aux yeux. Les couleurs de chacune des œuvres pop-art et street-art présentées ici attirent incontestablement le regard, y compris celui des plus novices d'entre nous. Ces couleurs parviennent même à redonner vie au couple mythique Birkin/Gainsbourg, à la beauté de Bardot ou encore à Pablo Picasso. Parce qu'il ne se reconnaissait pas dans les codes de l'Art Moderne ou Contemporain, le galeriste nouvelle génération a imaginé un terme pour définir exactement l'esprit d'Ixiart Gallery : le Nouvel Art. Un art résolument pep's que l'on découvre bien évidemment à la galerie, mais aussi au Pullman des allées Jean-Jaurès. Et, désormais, au cœur des entreprises de la région. Persuadé que l'art a sa place dans les entreprises, Jérôme Garcia propose désormais aux PME



euros, les premiers prix commencent à 150 euros. Côté artistes, il est question ici de mettre en avant les connus et les moins reconnus. Le seul mot d'ordre ? Avoir de l'audace, et une touche rock'n'roll. Comme pour cette œuvre du peintre-graffeur-sculpteur Spiktri, qui mêle savamment les trois arts, avec un tableau/sculpture réalisé notamment avec des seringues recyclées, qui porte un message d'amour avec son cœur rouge, et que l'on verrait bien trôner dans son salon sur un mur blanc immaculé. Sur le mur d'à-côté, les deux immenses tableaux d'Anthony Hernandez représentant Pablo Picasso et Keith Haring constituent un véritable hommage aux deux artistes : si leurs visages sont en noir et blanc, leurs t-shirts aux couleurs pop sont remplis de leurs

œuvres les plus significatives. On se laisse aussi surprendre par le talent de l'artiste Géraldine Omarini, qui associe brillamment l'impression numérique au bois, au rétro et au vintage. Ou par l'immense empreinte digitale colorée réalisée par le Toulousain Nicolas Fausseneau qui, avant de devenir artiste, était élagueur-jardinier. Jérôme Garcia est d'ailleurs le premier à l'avoir exposé. Avant de quitter la galerie, une

petite sculpture dorée de la Statue de la Liberté installée dans la vitrine attire l'attention. Sa particularité ? Elle fait un doigt d'honneur. Oui, on avait dit rock'n'roll.

La passion comme fil conducteur

Avant de créer Ixiart Gallery, Jérôme Garcia a eu plusieurs vies. Notamment celle de gérant d'une entreprise du BTP pendant vingt ans. Cela peut étonner, certes, mais le cœur de cet entrepreneur était attiré par l'art. Aussi loin qu'il s'en souvienne, Jérôme Garcia a toujours dessiné ou peint. Il est allé s'inspirer ailleurs, en sillonnant notamment les allées de nombreux salons européens, avant de tout quitter pour vivre de sa passion. Des rencontres dans le milieu artistique et une irrésistible envie de prendre des risques ont accéléré sa décision. Il ne présente pas les œuvres : il les raconte, il les vit, avec ferveur et passion. C'est d'ailleurs sûrement cette même passion qui le pousse à organiser des événements décalés au sein de la galerie ou bien hors de ses murs. Comme pour son dernier vernissage en novembre dernier, où l'art a littéralement dépassé les frontières que l'on connaît en s'installant même sur les coiffures des mannequins qui défilaient pour l'occasion. C'est donc ça, l'art qui bouge.

Sophie Franco
Ixiart Gallery,
10-12 Rue Port Saint-Sauveur,
31000 Toulouse

régionales son «concept street», qui consiste à installer des œuvres d'art dans les locaux autour d'un thème, avec l'objectif de dynamiser ainsi l'image de la ville, tout en sensibilisant les équipes à ce fameux Nouvel Art.

Des œuvres d'art pour tous

Sensibiliser à l'art donc, et le rendre accessible à tous. Si certaines des œuvres peuvent atteindre les 10 000

Quand la ville rose prend des couleurs locales

Ail de Cadours, pâtes fabriquées dans l'Aude, sel de Gruissan : depuis quelques années, le centre-ville de Toulouse voit apparaître de plus en plus d'épicerie locale qui veulent s'imposer comme une alternative aux supermarchés traditionnels. Petit tour d'horizon.

La fin des tomates en hiver

Alors que le salon REGAL et son marché aux 200 producteurs régionaux vient de s'achever, les Toulousains seront ravis d'apprendre qu'ils n'auront pas besoin d'attendre le mois de décembre prochain pour consommer local. Sous l'impulsion d'une demande croissante (selon un sondage IPSOS, 77 % des Français disent chercher plus qu'il y a cinq ans à connaître l'origine d'un produit alimentaire avant de l'acheter), les épicerie locales commencent à essaimer à Toulouse. Leur objectif ? Proposer une offre qui a du sens. Tel est le pari qu'ont fait Nicolas et Charlotte en ouvrant l'épicerie Le Potiron d'Or il y a un an au cœur du quartier des Carmes. Ici, exit les tomates trop rouges et trop rondes en janvier ou les avocats qui ont fait trois fois le tour de la Terre avant d'arriver dans nos assiettes. Nicolas et Charlotte connaissent chacun de leurs

producteurs et maraîchers. Mais leur offre ne se limite pas uniquement aux fruits et aux légumes. Ainsi, dans cette épicerie aux étals en bois, on trouve aussi bien des œufs du fromage, de la charcuterie, des jus de fruits ou des conserves. Et même le désormais célèbre pain des copains de la Boulangerie Cyprien.

Les producteurs au centre du processus

Si certains produits proviennent parfois d'autres régions françaises, la transparence est au cœur de toute la démarche, à l'instar de l'épicerie Campillo qui a ouvert ses portes cette année dans le quartier Jeanne d'Arc. Pour Mélissa et Guillaume, les fondateurs, l'important est de replacer le producteur au centre du processus. Et de le rémunérer au prix juste : 70 % minimum du prix de chaque produit lui revient. Logique,



et essentiel ? Essentiel, comme le nom de ces trois épicerie toulousaines situées à Saint-Cyprien, Faubourg Bonnefoy et Jean Rieux. La volonté ici était d'éviter à tout prix les arguments marketings douteux de certaines grandes enseignes et d'aider les clients à n'acheter que ce dont ils ont besoin vraiment. La petite superficie de la boutique de l'épicerie de Saint-Cyprien peut donc surprendre au premier abord. Mais, après avoir fait le tour du propriétaire, le constat est là : l'offre variée

devient une véritable alternative aux supermarchés traditionnels. Lessive, liquide vaisselle, nourriture pour les animaux ou encore savons viennent ainsi compléter le rayon alimentaire. Les deux enseignes Ferme Attitude (à Saint-Georges et à Saint-Cyprien) ont, elles aussi, fait le choix du local à travers une offre complète. Et symbolisent un changement des modes de consommation qui semble être bien plus qu'un simple effet de mode.

S.F.

Quartier d'Hiver : du nouveau à Peyragudes

La station de Peyragudes fête ses 30 ans cette saison. Et accueille Quartier d'Hiver, un immense chalet-restaurant imaginé par Thierry de Laparre, Eric Boussemart et Stéphane Tournié.



Ça y est, l'hiver a définitivement pris ses quartiers. Certes, le jeu de mots était facile, mais le constat est là. Et, à Toulouse encore plus qu'ailleurs, qui dit hiver dit Pyrénées. La station de Peyragudes, bien connue des Toulousains.e.s par sa proximité avec la ville rose (1h30 en voiture), a officiellement ouvert ses portes il y a deux semaines. La grande nouveauté de cette saison est l'ouverture de Quartier d'Hiver, un spot niché à 1950 m d'altitude sur les pistes du Cabanou. Ce chalet de 500m2 est avant tout un restaurant, dont la carte a été réalisée par Stéphane Tournié, le chef étoilé des Jardins de l'Opéra à Toulouse. C'est son second, Jean-Christian Ges, qui prend les manettes de la cuisine de ce nouveau lieu prometteur. Au menu ? Buffet cuisiné qui propose des plats équilibrés et généreux pour le déjeuner, dîners gastronomiques sur réservation, petite restauration, tapas à l'heure de l'apéritif... Bien évidemment, tartiflettes et autres fondues au fromage font partie de ce voyage gustatif. Mais au-delà de la restauration, Quartier d'Hiver se veut être un lieu de vie qui répond aux attentes des skieurs. Et des autres, d'ailleurs. Ainsi, le baby-foot côtoie un écran géant, les grands canapés font concurrence aux chaises longues installées sur la neige et la terrasse panoramique promet des fins de journée joyeuses face au coucher de soleil en dégustant un cocktail ou un verre de vin chaud.

S.F.

www.quartierdhiver.fr