

HANNAH COLLINS

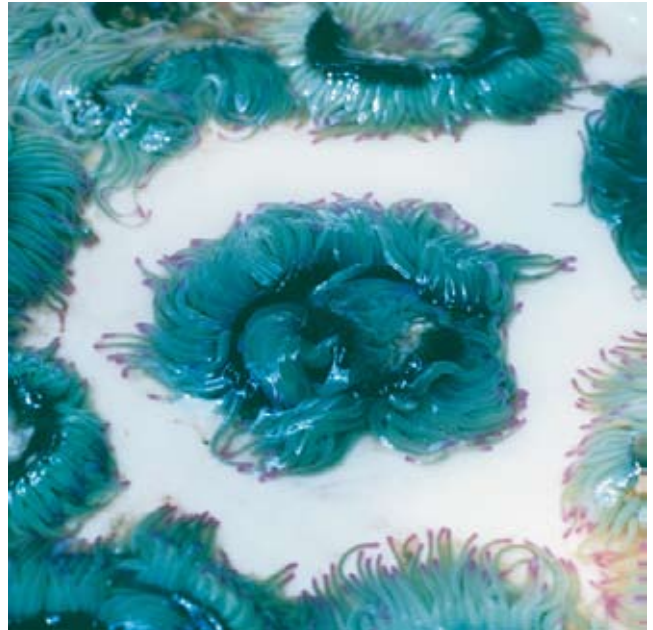
The Fragile Feast

GALERIE DOMINIQUE FIAT
7 février-18 mars 2012

GALERIE DE L'HÔTEL SCRIBE
1, rue Scribe - 75009 Paris

Signature du livre 22 mars 18h30
The Fragile Feast : Routes to Ferran Adrià by Hannah Collins
Published by Hatje Cantz, 2011

22 mars -20 avril 2012



La Galerie Dominique Fiat a le plaisir de présenter *The Fragile Feast*, deuxième exposition personnelle de la photographe et vidéaste Hannah Collins. A la suite d'une série de conversations avec Ferran Adrià - le fondateur du restaurant elBulli - sur le thème de l'importance de s'approvisionner en produits naturels, avec une qualité haut de gamme, l'artiste britannique a entrepris un voyage à travers l'Europe, l'Amérique Latine et le Japon pour retracer l'itinéraire d'une trentaine de produits de base depuis leur origine jusqu'à la cuisine d'Adrià.

La mémoire et le contexte sont les clés pour comprendre les créations de ce chef-star, comme on peut le déceler dans les images issues du voyage culinaire d'Hannah Collins. Les photos capturent ainsi le lieu d'origine, le processus de transformation et la préparation dans la cuisine de chacun des ingrédients, dont la plupart sont produits par de petites entreprises familiales.

En illustrant la création de 35 plats par le chef catalan de renommée internationale, Hannah Collins dresse ainsi le portrait des anémones de Cadix, du kudzu japonais, du miel des abeilles nomades d'Italie ou des pins des Pyrénées, entre autres matières premières issues d'une grande diversité géographique. Dans ce processus, ces mets régionaux délicats sont assimilés à un langage culinaire beaucoup plus large.

«Quand nous analysons un plat ou un style, nous remarquons la composition et la technique, mais rarement nous nous rendons compte que le produit que nous mangeons a une histoire», explique Ferran Adrià décrivant les photographies d'Hannah Collins. Et c'est précisément ce qu'Hannah a fait : mettre à jour les coulisses de chacun de ces ingrédients, suivre le fil jusqu'à ce que les origines d'une série de produits emblématiques aient été atteintes. Chaque produit implique un territoire et reflète les gens qui l'ont travaillé pendant plusieurs années, souvent avec des techniques ancestrales transmises de génération en génération» ajoute-t-il.

250 photos résultent de ce travail mené par Hannah Collins, dont on peut découvrir une sélection à la galerie Dominique Fiat du 7 février au 18 mars 2012, puis du 22 mars au 20 avril à l'Hôtel Scribe.

Le travail d'Hannah Collins est aussi le sujet d'un livre publié par Hatje Cantz, 2011 «The Fragile Feast : Routes to Ferran Adrià», véritable dialogue entre art et gastronomie. Chaque produit photographié est ici accompagné d'un texte décrivant le travail des chasseurs, des fermiers ou des cueilleurs, avec des cartes indiquant exactement les origines des produits.

Une signature du livre et une table-ronde seront organisées le 22 mars à 18h30 au Scribe.

HANNAH COLLINS

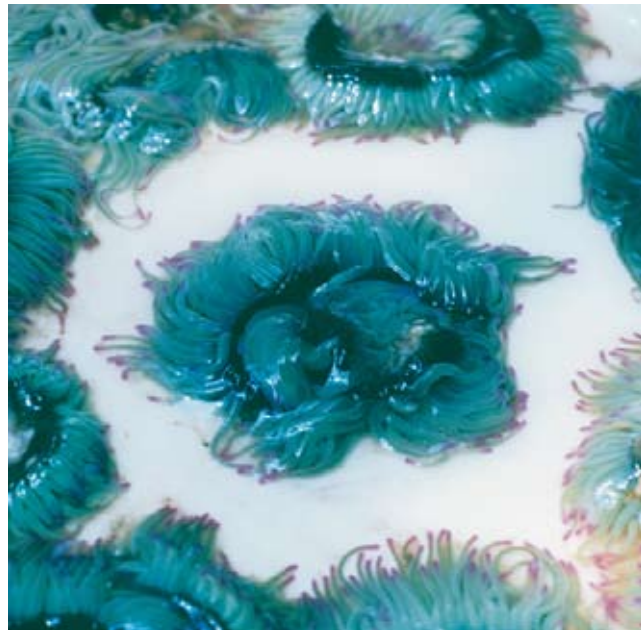
The Fragile Feast

GALERIE DOMINIQUE FIAT
7 February-18 March 2012

GALERIE DE L'HÔTEL SCRIBE
1, rue Scribe - 75009 Paris

Signature of the book 22 March 6:30 pm
The Fragile Feast : Routes to Ferran Adrià by Hannah Collins
Published by Hatje Cantz, 2011

22 March -20 april 2012



Dominique Fiat gallery is pleased to present *The Fragile Feast*, second solo show by the photographer and videast Hannah Collins (London, 1956). Following a series of conversations with Ferran Adrià — founder of the restaurant elBulli — on the importance of sourcing the perfect ingredients, with the maximum quality, the British artist set out on a journey through Europe, Latin America and Japan to photograph thirty of those carefully chosen ingredients from Adrià's cuisine.

Memory and background are key in understanding the creations of this chef, as one can appreciate in the images coming from Collins' culinary voyage. The photos capture the place of origin, the process of transformation and the preparation in the kitchen of each one of the ingredients, most of which are produced by small family-run businesses.

In documenting the creation of 35 dishes by the world-renowned Catalan chef, the photographer has portrayed anemones from Cadiz, kudzu from Japan, honey from nomadic bees in Italy, or pines from the Pyrenees, among other raw materials. In this process, these local delicacies are co-opted into a much wider culinary language.

'Whenever we analyse a dish or a style, we focus on composition and techniques, even on the precision in the combination of products, but you rarely stop to think that there is a story behind each ingredient', Ferrán Adrià explains when describing Hannah Collins' photographic commission. 'And that is precisely what Hannah has done: to portray the behind-the-scenes of each one of these ingredients, to follow the thread of a whole series of emblematic products all the way back to the origin, each one with its own specific area, people who have worked with it for a long time, very often following ancestral techniques handed down from generation to generation,' he adds.

The outcome of this work by Hannah Collins are 250 photos, a selection of which can be seen at Dominique Fiat gallery from 7 February till 18 March 2012, then from 22 March till 20 April at Hôtel Scribe. Hannah Collins' work is the subject of a book published by Hatje Cantz, 2011 «The Fragile Feast : Routes to Ferran Adrià». Together with the photos, each ingredient in the book is accompanied by a text describing the work of the hunters, farmers or gathers behind it, as well as maps pinpointing the origins of the products.

A signature of the book and a Roundtable will be organized on 22 March, 6:30 pm at Hôtel Scribe.



Hannah Collins, *The Fragile Feast*, 2011