

Dossier de presse - Exposition

Question de goût !

Michel Blazy - Sophie Calle - Amelia Desnoyers - Natacha Lesueur - Aurélie Mathigot - Vik Muniz - Till Nowak - Erwin Olaf - Yves Trémorin - Sabrina Vitali - Magali Wehrung



SALLE D'EXPOSITION - GUYANCOURT
Du 8 février au 25 mars 2012

VERNISSAGE
Le 8 février à partir de 18h30

PARTENAIRES : Galerie Xippas, Le Plateau / Frac Ile de France, Les abattoirs / Frac Midi-Pyrénées, Lycée Hôtelier de Guyancourt

L'ART : UNE QUESTION DE GOUT ?

L'exposition Question de goût ! s'intéresse aux rapports entre art contemporain et cuisine ou plus largement entre l'art contemporain et le produit alimentaire.

La cuisine et la nourriture sont des thématiques largement traitées dans l'art. Représentés depuis l'Antiquité, les ustensiles de cuisine et les mets deviennent des sujets de peinture à part entière à travers les natures mortes. Fruits, légumes, poissons et gibiers sont présents dans de très nombreuses peintures. Depuis le milieu du XXe siècle, les artistes s'intéressent de nouveau à la cuisine. Pendant les années 50-60, Daniel Spoerri donne naissance au *eat art* ; plus récemment le *food design* envahit les journaux, les magazines et la télévision. Abordée dans sa globalité, la cuisine (la nourriture, le temps du repas, le mode de consommation) a toujours entretenu des liens étroits avec l'art.

Pour cette exposition, la Salle d'Exposition de Guyancourt a choisi de s'intéresser aux aliments en tant que nouveau médium pour les artistes. On constate effectivement que l'aliment est aujourd'hui non seulement un matériau de création au même titre que le pastel ou la peinture, mais aussi un outil permettant de par les codes et les représentations qu'il renvoie, de se substituer à une idée. La nourriture n'est plus seulement un sujet de représentation, l'aliment est un outil pour suggérer.

L'art et la cuisine portent les mêmes symptômes. Tous deux jouent avec nos sens et les mettent en éveil. L'expression « question de goût » évoque de manière évidente la problématique du ressenti et de la subjectivité de chacun qui s'exprime tant face à une œuvre d'art que face à un plat ou un aliment. Ainsi, on joue ici sur cette mince frontière afin de poser la question du beau, du bon, du mauvais, du laid qui trace en filigrane le parcours de cette exposition. C'est la question de l'art contemporain qui se pose ici et qui pousse le public à se questionner sur ce qu'il ressent, ce qui le dérange...

Loin d'être exhaustive ou à portée historique, l'exposition procède à un choix d'œuvres permettant d'aborder les liens entre cuisine et art contemporain sous divers angles tout en témoignant de la vitalité artistique actuelle. Aussi, si les références historiques telles que le *eat art* de Daniel Spoerri seront abordées, ce sera par le biais d'œuvres récentes d'artistes qui en feront l'écho.

Autour de cette question du goût se décline plusieurs espaces qui abordent, au-delà du produit alimentaire comme matière, des thématiques telles que le détournement, les jeux de langages, les formes et les usages, les œuvres comestibles, les natures mortes revisitées constituent autant de pistes et de thèmes de réflexion.

LES ARTISTES



L'exposition se déploie autour de trois grandes thématiques qui font écho au fil conducteur qui est la question du goût, du beau et du bon. Au regard des artistes présentés, des sujets représentés, et de notre propos, qui est d'aborder l'art contemporain à travers la thématique de la cuisine, nos thématiques reprennent, pour la plupart, les grands classiques de l'histoire de l'art comme le portrait, le paysage où la nature morte. Cette exposition est un moyen ludique d'aborder avec les publics la question de l'art contemporain et des sujets dont il traite avec les représentations du monde dans lequel les artistes évoluent.

Natures mortes

Il est difficile de traiter d'un tel sujet sans aborder le thème de la nature morte. Au XVIIe siècle, la peinture flamande a donné ses lettres de noblesse à la représentation des natures mortes en en faisant un genre à part entière. Ce sujet offrait aux artistes l'occasion de montrer leur maîtrise technique, mais il était aussi et surtout une façon de dessiner un lien triangulaire entre art, nourriture et sacré. Comme les objets représentés, les mets étaient choisis pour être peints en fonction de leur préciosité, symbolisant l'opulence et magnifiant la vie pour mieux faire comprendre à quel point cette vie est fragile et éphémère. La nature morte a traversé des siècles d'histoire de l'art et reste aujourd'hui un thème abordé par les artistes contemporains.

Pour illustrer ce propos, notre choix s'est porté sur trois artistes aux propositions riches et très différentes mais représentant tous trois les enjeux de la nature morte au XXIe siècle.

Erwin Olaf, photographe et vidéaste néerlandais dont la maîtrise de la lumière et de la mise en scène est indiscutable, présente une série de quatre photographies. Ce photographe d'exception nous donne à voir des clichés à l'esthétique parfaite, presque surréaliste. Roi de la mise en scène, il nous offre des scènes précises, intenses, à l'aspect poli et léché qui donnent toute sa force à ses sujets. En matérialisant à la fois la beauté et la mort dans un univers très moderne, Erwin Olaf ne présente plus des natures mortes visant à présenter un discours métaphorique sur la vanité humaine. Ici, la présence de la nourriture nous rappelle au contraire à la vie quotidienne.

Avec les œuvres d'Yves Trémorin, les modes de représentations des fruits, légumes, poissons et gibiers sont bouleversés. L'alimentation ainsi que les modes de consommations ont évolués, ces photographies, clin d'œil aux natures mortes classiques de Rembrandt, provoque pourtant les mêmes effets : entre attirance et dégoût. Les Œufs, extraits de la série Natures mortes (1994), masse informe et néanmoins reconnaissable, au jaune éblouissant, sont à la fois attirants et répulsifs, entre sensualité et obscénité organique. Le désir est ici dans sa manifestation la plus biologique, Yves Trémorin affirme d'ailleurs manger ce qu'il photographie. Ce clin d'œil aux natures mortes classiques, du Bœuf écorché de Rembrandt à La Raie de Jean-Baptiste Chardin, ce memento mori contemporain inscrit la vanité la plus innocente dans le quotidien en même temps qu'il enlève à la mort toute valeur symbolique. La série nous frappe par sa continuité formelle avec la précédente, comme si ces objets (ceux du quotidien, du foyer) avaient autant de vie que les gens ont de matérialité. « *Une faible profondeur de champ approche l'objet et lui confère une identité propre : d'universel il devient unique, chargé d'émotion et lié à l'histoire intime de l'artiste* »¹.



Le travail de Sophie Calle permet d'aborder la question du goût à travers la représentation chromatique d'un repas. Ici, en blanc, elle représente le menu du mercredi : turbot vapeur avec du riz, du lait et du fromage frais. Un repas assez déroutant, presque inquiétant, qu'il pourrait être amusant de servir à ses invités...

La genèse de ce travail est un peu particulière. Au début, ce fut une idée de l'écrivain new-yorkais Paul Auster. Dans son livre Léviathan, le personnage de Maria Braun est largement inspiré par Sophie Calle, artiste inclassable et expérimentale. En effet, l'écrivain s'est amusé à reprendre des actes artistiques de Sophie Calle (tel que la poursuite de la jeune femme par un détective) mais a ajouté une pincée de fiction dans son histoire. Fiction que Sophie Calle s'est à son tour, empressée de réaliser, elle a donc suivi les mêmes régimes chromatiques que son double fictionnel Maria Braun. Certaines semaines, celle-ci s'imposait des régimes chromatiques à savoir des repas composés d'aliments d'une seule couleur. Performeuse dans l'âme, Sophie Calle décide, pour « se rapprocher du personnage de Maria » d'obéir au livre et de se plier à ce régime un peu particulier.

Artiste dérangeante mais fascinante, Sophie Calle photographie frontalement chaque repas, ceux-ci devenant ainsi la preuve de son obéissance et à leur manière, une nature morte.

¹ Extrait de la notice du FRAC Ile de France

Les nouveaux Arcimboldo

Portraits réalisés en caviar, visages féminins en aspics, régalez-vous avec cette thématique à l'honneur du célèbre Arcimboldo. La nourriture entretient un rapport étroit avec le corps, la chair. Nous avons choisi ici de nous intéresser au lien que tissent les artistes entre nourriture, aliment et corps tout en restant loin de la nature morte ou de la condition humaine.

Chez [Natacha Lesueur](#), le corps est un sujet de prédilection : il peut être soumis à différents traitements qui relèvent tantôt d'une contrainte, tantôt d'un masque, tantôt d'une mise en scène. Dans la série des Aspics, qui se compose de quatorze photographies, l'artiste montre des têtes vues de dos et recouvertes d'aspics aux motifs divers et très composés. Ce travail qui n'est pas sans évoquer l'art d'un artiste aussi fantasque qu'Arcimboldo, affiche un dosage subtil entre le déplacé et le familier, l'inconnu et le reconnu, la répulsion et la fascination. De l'usage de la nourriture, du recours aux stigmates et d'une mise en jeu du corps, l'histoire de l'art, qu'elle soit ancienne, moderne ou contemporaine, est riche des créations les plus diverses. Avec Natacha Lesueur, on se demande si l'anormal est peut-être la norme, l'exception est enfin la règle. En fait, la question majeure que pose ce travail est directement liée à celle d'un écart. Entre l'être et le paraître, le beau et le laid, le naturel et l'artificiel. À l'heure des transplantations, des clonages et de toutes les manipulations possibles de la chair et de la vie, la démarche de Lesueur s'insère dans une faille.



Issu du monde de la publicité, l'artiste brésilien [Vik Muniz](#) travaille à partir de matériaux incongrus. Beurre d'arachide, confiture, caviar, chocolat, sucre (etc.) figurent à la liste étonnante des matériaux choisis par l'artiste pour leur rapport à l'image qu'ils dépeignent. Depuis le milieu des années 90, il s'est acquis une reconnaissance internationale pour les œuvres qu'il crée et photographie ensuite. Ces images, inspirées de l'actualité, de l'histoire de l'art ou de personnages célèbres, sont à la fois familières et énigmatiques. Vik Muniz reconstruit ces images que notre mémoire visuelle aura collectées et qui ressembleront toujours au souvenir que nous en avons. Il questionne la nature de la représentation visuelle afin de créer, comme il le dit, "la pire illusion possible".

Dès l'instant où le spectateur croit reconnaître les images, ces dernières se dérobent, n'étant pas ce qu'elles semblaient être au départ. Se présentant d'abord en tant que propositions visuelles pleines d'esprit, les œuvres de Muniz interrogent la manière dont l'information visuelle est construite, présentée puis perçue par le spectateur. La série Caviar monsters représente des monstres du cinéma hollywoodien en caviar (Frankenstein, Dracula, le Fantôme de l'Opéra, etc).

Les matériaux utilisés sont sans couleur : le noir pour le caviar, dégagent sous la lumière une intensité propre aux sujets, et un sentiment de profondeur, densité et d'opacité de la laideur.

Graphiste, designer et réalisateur, avec son œuvre digitale *Salad*, Till Nowak rend non seulement un hommage évident au maniériste italien, mais aussi à Hans Ruedi Giger, créateur du personnage d'Alien. Pour cette œuvre, Till Nowak a utilisé 12 images numériques grâce à 3ds Max, en s'aidant de photos originales.

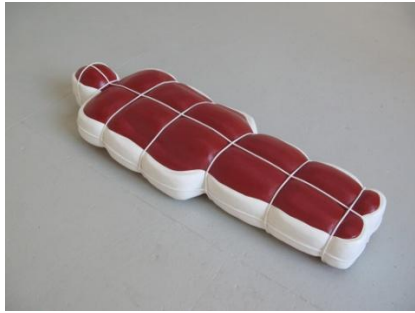
La condition humaine

La nourriture est un élément fondamental de la vie quotidienne dont la signification symbolique et universelle a considérablement influencé les artistes qui, pour certains, l'ont alors utilisé comme moyen d'expression dans leurs œuvres. Ici, le « besoin » naturel de se nourrir pour vivre inspire et amène à une véritable réflexion sur la condition humaine. De la matière organique périssable de Michel Blazy, aux fruits et légumes figés d'Aurélie Martigot, cet axe de réflexion entend présenter des artistes contemporains qui utilisent l'aliment comme métaphore de la condition humaine, substitut de la chair humaine, du corps. Le temps passe et l'homme, tel une orange, se dégrade, se dirige vers l'inexistant.

Dans la mouvance du *eat art* et du travail fondateur de Daniel Spoerri, nombre d'artistes proposent aujourd'hui des œuvres composées d'éléments périssables dont les denrées alimentaires font évidemment partie. Aujourd'hui, l'un des grands artistes dont la démarche se concentre sur l'usage de la nourriture dans les œuvres plastiques est Michel Blazy. Matières organiques, denrées périssables ou aliments secs servent un discours artistique questionnant la condition humaine. Avec eux, il crée des installations précaires qui croissent ou dépérissent pendant la durée de ses expositions.

A l'inverse, le travail d'Aurélie Mathigot propose de figer à jamais les choses. En utilisant un médium féminin, celui de « l'ouvrage pour dame », elle réalise de nombreuses sculptures de fruits, légumes, vaisselles (etc.) au crochet. Avec ce médium, elle a choisi de figer la réalité, par crainte de la voir s'échapper, pour mieux garder présent ce qui se corrompt avec le temps. Ses œuvres ne traduisent pas d'emblée les craintes de l'artiste, mais au contraire, amusent et frustrant amicalement. Le manteau blanc de tricot dont elle habille la nourriture nous donne l'illusion de contrôler le temps, de prendre le contre-pied de la nature éphémère de la vie, en offrant une apparente éternité aux choses.

C'est avec humour que l'artiste **Amelia Desnoyers** traite du lien intime entre le corps et la



nourriture. Elle élabore ses pièces en partant d'objets du quotidien, usuels et quelconques qu'elle détourne en utilisant la forme, la couleur, la matière sans aucune considération quant à la fonctionnalité afin de les investir d'un fort impact visuel et de proposer une autre lecture. Ces objets qui perdent leur banalité inhérente, acquièrent dès lors une autonomie les faisant basculer dans un autre univers. Amelia Desnoyers dépossède l'univers

domestique d'objets standards et familiers pour les replacer dans un contexte où l'humour peut parfois revêtir un caractère grinçant. Au travers d'une esthétique « propre », lisse et aseptisée, *Sunday Lunch*, est une pièce à double sens dont le titre fait référence à ses origines britanniques. L'icône signalétique de l'homme associée au rosbeef, met en rapport le standard et la tradition. L'aspect lisse et caricatural de cette pièce met directement le spectateur face à ses habitudes de consommation dans une société qui dédramatise tout.

Enfin **Sabrina Vitali**, jeune artiste plasticienne diplômée des Beaux-Arts de Paris, présentera une œuvre vidéo, *Porca Miseria*. En regard à ce travail, l'artiste est invitée en résidence fin janvier afin de réaliser une pièce monumentale exclusivement pour l'exposition.



VERNISSAGE

8 février 2012 à partir de 18h30

Deux performances auront lieu lors du vernissage de l'exposition.

Laboratoire par Magali Wehrung et les élèves du lycée hôtelier

La jeune designer culinaire Magali Wehrung est invitée à réaliser avec le concours d'élèves du lycée hôtelier de Guyancourt une performance alliant cuisine et design, faisant office de buffet pour le vernissage.

Entre décembre et février, Magali Wehrung va à la rencontre d'élèves cuisiniers et serveurs pour imaginer avec eux une installation de formes simples, se combinant, se superposant, s'assemblant, directement inspirés d'artistes tels que Paul Cox.

Self Service par Cyril Hatt

Afin d'annoncer son exposition « Coin Cuisine » qui se tiendra du 8 février au 3 mars à la Mezzanine de l'Hôtel de Ville, Cyril Hatt propose une performance participative où le public est invité à composer son menu. Des assiettes en papier, des tirages photos et des outils sont mis à disposition.



AUTOUR DE L'EXPOSITION

Un atelier de pratique artistique

Atelier de la Salle d'Exposition – les 14, 21 et 28 janvier 2012

Afin d'annoncer l'exposition, Magali Werhung, jeune design culinaire, animera trois ateliers parents enfants sur le principe de son installation Piano panier, présentée à l'exposition Food design, aventures sensibles, qui a eu lieu au printemps 2011 au Lieu du design.



Coin cuisine

Une exposition personnelle de Cyril Hatt

Mezzanine de l'Hôtel de Ville – du 8 février au 3 mars 2012

La Ville de Guyancourt demande à l'artiste Cyril Hatt, dont la technique singulière de la stéréophotographie avait déjà conquis le public lors de l'exposition *Figure Libre* à l'automne 2010, de reconstituer une cuisine entière au cœur de la Mezzanine. Autour de cette grande installation, d'autres œuvres de l'artiste viendront compléter l'exposition.



Visité guidée tout public

Vendredi 16 mars à partir de 12h15

Entrée libre sur réservation au 01 30 44 50 80

Une résidence d'artiste et une exposition

Durant toute l'année scolaire

Dans le prolongement de l'exposition, le Service Action Culturelle, dans le cadre du Printemps de l'Enfance, met en place le projet *L'Europe passe à table*, un travail de réalisation plastique qui a lieu pendant toute l'année scolaire avec 26 classes de primaires et fera l'objet d'une exposition à la Mezzanine de l'Hôtel de Ville du 16 mai au 20 juin 2012. Il sera encadré par Magali Werhung et Agathe Bouvachon.

LES ARTS VISUELS A GUYANCOURT

A Guyancourt, deux lieux sont consacrés aux arts visuels.



La Mezzanine de l'Hôtel de Ville est un lieu de passage privilégié qui permet à tout habitant de Guyancourt de découvrir des œuvres diverses tout au long de l'année.

La Mezzanine met très souvent l'accent sur les dynamiques artistiques. Peintres, sculpteurs, graveurs, photographes sont autant de talents, professionnels confirmés ou semi-professionnels qui ont l'opportunité de présenter leurs travaux. Aux côtés de ces expositions individuelles sont également montrés des projets singuliers, souvent nés de collaborations originales avec d'autres structures du territoire.

Enfin, la valorisation des pratiques amateurs que la Ville soutient depuis des années se traduit par deux moments forts de la saison : le Salon des Automnales et Reflex, nouvel événement autour de la photographie et de la création numérique.

La Salle d'Exposition propose des expositions de plus grande envergure. Collectives, thématiques ou pluridisciplinaires, ces expositions témoignent de la diversité des formes actuelles de l'art contemporain. La saison se clôture avec Sortie d'Ateliers, temps de restitution des travaux issus des ateliers menés par les associations de la Ville. La Salle d'Exposition est située au deuxième étage d'un complexe culturel composé d'une Médiathèque, d'une Maison de Quartier et de la Maison de la Poésie. Elle donne sur un hall d'entrée et une terrasse en extérieur.



Des visites guidées pour les scolaires sont également organisées dans le cadre de ces expositions. Des ateliers de pratique artistique, destinés à tous les publics (enfants-adultes-familles) et encadrés par des artistes professionnels rythment la saison. Les documents pédagogiques sont téléchargeables sur le site internet de la Ville (www.ville-guyancourt.fr) ou sur simple demande auprès du Service Action Culturelle (benedicte.bruneau@ville-guyancourt.fr).

Le Service Action Culturelle, qui gère la programmation de ces deux lieux ainsi que toutes les actions menées en faveur des arts plastiques, travaille tout au long de l'année en étroite collaboration avec divers partenaires. Cette logique de partenariat a pour objectif de proposer des projets innovants et transversaux et de tisser des liens artistiques forts sur le territoire. Elle a aussi pour objectif de faciliter l'approche de l'art contemporain par un large public.

PRESENTATION DE LA SALLE D'EXPOSITION

La Salle d'Exposition de Guyancourt propose, depuis son ouverture en 2002, des expositions d'envergure. Collectives, thématiques ou pluridisciplinaires, ces expositions témoignent de la diversité des formes actuelles de l'art contemporain.

Commissariats d'exposition : Catalina Lozano (Ici et là-bas), Fêt'Art (L'Art aux frontières), Claire Calogirou (Hip Hop, art de rue, art de scène), Valentine Bénichou, Stéphanie Coupée, Isabelle David et Valérie Paillocher (Verdure), Marie de Paris et Isabelle Vernhes-Lebaupain (Seconde vie, seconde peau, La mode dans tous ses états et Figure Libre, Quand l'art détourne le sport), Graver Maintenant (Vous avez dit Estampe ?), Zoé Noël (Bas les masques).

Partenaires institutionnels : Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée (MUCEM), Domaine de Chamarande, BPS 22 (Charleroi, Belgique), FMAC de la Ville de Paris, FRAC Ile de France, Strate College Designers, Ville de Parmain, Théâtre Jean Arp (Clamart), Ambassade de Colombie en France.

Galleries partenaires : Galerie Air de Paris, Galerie Espace à Vendre/Le Cabinet & I Love My Job, Galerie Bertrand Grimont, Galerie Fabienne Leclerc/In situ, Galerie Lelong, Galerie Loevenbruck, Galerie Lumen, Galerie Marion Meyer, Galerie Olivier Robert.

Artistes exposés (depuis 2007 – par ordre alphabétique) :

Akatre, Frédéric Adrait, Liza Arico, José Arnaud, Ghyslain Bertholon, Jean-Luc Bichaud, Michel Bordage, Grégory Bordin, Santiago Borja, Pénélope de Bozzi et Anne Attali (Les ouvreurs de promenade), Betty Bui, Santiago Caicedo, Elkin Calderon, Thomas Canto, Anne, Charagnac, Chikethic, Florent Chopin, Juliette Clovis, Sebastian Cordova, Cyrille Derouineau, Christophe Dalecki, Sophie Dalla Rosa, Marie Denis, Amélie Deschamps, Deux filles en fil, Dominique Dubois, Sandra Dufour, Frédéric Dumond, Lucie Duval, Blaise Drummond, Collectif Ediciones Plan B, Solène Eloy, Xiao Fan, Vanessa Fanuele, Angelo Ferreira de Sousa, Carlos Franklin, Ana Paula Freitas, Valentine Fournier, Massimo Furlan, Nicolas Fussler, Adriana Garcia Galan, Anouck Durand Gasselin, Lili Gayman, Jaime Gili, Emmanuelle Giora, Norbert Godon, Florencia Guillen, Federico Guzman, Cyril Hatt, Jacques Hoepffner, Pawel Jocz, Thomas Jouanneau, Sylvie Kaptur-Gintz, Mouna Karray, Kwang Ho Cheong, Clara Lavandier et Sylvestre Gozlan, Marion Lachaise, Sébastien Lecca, Valérie Lemarquand, Edouard Levé, Suntta Li, Maria Linares, Alfredo Lopez, Ana Laura Lopez de la Torre, Luna, Eva Mayer, Stefan Mihalachi, Miguel Angel Molina, Naco-Paris, Patrick Nadeau, Natydred, Valérie Pache, Pschhh & Z Machine, Bruno Peinado, Laurent Perbos, Pascale Peyret, Guillaume Poulain, Axel Rogier-Waeselynck, Emmanuel Régent, Claire Renier, Juan Requena, Chloé Ruchon, Lionel Scoccimaro, Pier Stockholm, Christian Sauvegrain, Stoul, Antoni Tàpies, Coco Tassel, Jenny Tillotson, Laurent Tixador, Barthélémy Toguon, Toubab Paris, Jean Robert Vela, Capucine Vever, Amy Vogel, Carla Zaccagnini, Ada Zanditon, Zevs

Résidences artistiques et projets d'action culturelle :

Collectif EP (Expanded Players), Ernesto Timor, Maroussia Rebecq (collectif Andrea Crews).

INFORMATIONS PRATIQUES

SALLE D'EXPOSITION (pour l'exposition *Question de goût !*)

ENTREE LIBRE

Mardi et vendredi de 16h à 19h
Mercredi et samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h
Dimanche de 10h à 13h

L'accès à la Salle d'Exposition se fait désormais uniquement par la Médiathèque Jean Rousselot (2ème étage).

11, place Pierre Bérégovoy / Quartier Villaroy
78280 Guyancourt
Renseignements : 01 30 44 50 80
Site web : www.ville-guyancourt.fr / Facebook : Guyancourt expositions

ACCES DEPUIS PARIS :

Par la route N86 ou A13 puis A12 Par le train RER C ou La Défense ou Montparnasse sortie St-Quentin-en-Yvelines arrêt gare de St-Quentin-en-Yvelines puis Guyancourt puis bus 468 ou 465 - arrêt Haussmann

MEZZANINE DE L'HOTEL DE VILLE (pour l'exposition *Coin cuisine*)

ENTREE LIBRE

lundi, mardi, mercredi et vendredi de 8h30 à 12h et de 13h30 à 17h
jeudi nocturne de 13h à 20h
samedi de 9h à 12h

14, rue Ambroise Croizat
78280 Guyancourt
Renseignements : 01 30 44 50 80
Site web : www.ville-guyancourt.fr / Facebook : Guyancourt expositions

ACCES DEPUIS PARIS :

Par la route N86 ou A13 puis A12, sortie St-Quentin-en-Yvelines puis Guyancourt
Par le train RER C ou La Défense ou Montparnasse, arrêt gare de St-Quentin-en-Yvelines puis bus 467 - arrêt Guyancourt Village

CONTACT PRESSE :

Yann LAPOIRE, responsable du Service Action Culturelle
01 30 44 50 80
Yann.lapoire@ville-guyancourt.fr