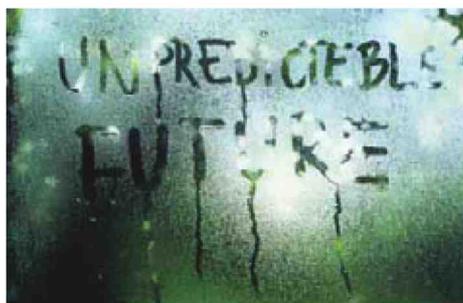




24 HEURES ARTY À NANTES

La saison France-Roumanie est un prétexte idéal pour une halte dans la Cité des ducs. Le Musée des arts de Nantes consacre, pour l'occasion, une exposition à Mircea Cantor, artiste majeur de la scène artistique européenne.



Engagée *Unpredictable future*, par Mircea Cantor (2004).

À DÉCOUVRIR, L'EXPO

« J'ai décidé de ne pas sauver le monde. » Lancée par un enfant assis sur la banquette arrière d'une voiture, cette phrase retentit, en boucle, dans une courte vidéo à l'écran d'une petite

télévision posée au sol, à l'entrée de la chapelle de l'Oratoire. A 42 ans, Mircea Cantor, ancien étudiant des Beaux-arts de Nantes, revient là où sa carrière a débuté, vingt ans plus tôt. Fort d'un joli parcours, il a participé à

la Biennale de Venise en 2003, à celle de Berlin en 2006, a été lauréat du prix Marcel-Duchamp en 2011 et de celui de la fondation d'entreprise Ricard en 2004. Son enfance en Roumanie, sous l'ex-dictature communiste,



L'ÉVASION

Par Sirine Ammar et François-Régis Gaudry

est une des clefs de son travail à la lisière de l'engagement politique. Sans jamais inciter à prendre les armes, il invite pourtant subtilement à l'action citoyenne. Cette exposition *Inainte* – à la signification ambiguë (« en avant » ou « comme avant ») – s'ouvre sur une affirmation qui interroge : quid de notre attitude face à un monde rempli de contradictions ? A travers la sélection d'une quinzaine d'œuvres, uniquement des courts-métrages et des photographies, l'artiste souligne de façon cynique, sans s'interdire des moments de douceur, les failles de notre société, qu'il confronte à son quotidien. Les notions d'identité, d'éthique et de politique sont ses préoccupations. En témoignent des œuvres marquantes, comme *All The Directions*, une photographie prise en 2000 où l'on aperçoit l'artiste, une pancarte blanche à la main, vierge de toute inscription, en écho au refus de son visa pour les Etats-Unis. Ou encore la vidéo lapidaire *Wind Orchestra*, dans laquelle son jeune fils dispose en équilibre, à la verticale, trois imposants

couteaux de cuisine japonais sur une table qu'il balaie d'un souffle naïf... Avec force et discernement, Mircea Cantor porte la lumière sur les zones d'ombre, et nous dévoile ce que l'on décide trop souvent d'ignorer.

Du 15 mars au 15 septembre, au Musée d'art de Nantes.
www.museedartsdenantes.nantesmetropole.fr



Élégant Au Roza, le chef Jean-François Pantaleon.

Premier de l'enseigne Okko – aujourd'hui à Lyon, Grenoble, Paris, Strasbourg, Cannes et Bayonne –, il n'est pas question, dans ce 4 étoiles urbain, de réception ou de lobby, mais d'un espace « Club » pensé comme un salon, aux inspirations feutrées et scandinaves. 200 mètres carrés dédiés au calme, où l'on peut se restaurer de produits locaux à disposition, qu'il s'agisse des confitures *Muroise* ou des vins de région, entre autres services inclus dans le prix de la chambre. Pour Olivier Devys, directeur de la chaîne, « ce lieu se doit d'être le plus facile à vivre au meilleur prix et dans chaque ville ». A juste titre, les 80 chambres, toutes identiques, s'enfilent sur six étages, à l'exception d'une, entièrement

revisitée par un artiste de la région à qui on a laissé carte blanche... En un mot, l'art fait décidément partie de l'ADN nantais !

Hôtel Okko, 15 rue de Strasbourg.
 Chambre : à partir de 134 euros.
www.okkohotels.com

LA BONNE ADRESSE OÙ SE METTRE À TABLE, ROZA

Roza comme RÔmane et SuZAnne, les deux filles de Jean-François Pantaleon, chef passé par le Meurice à Paris et le bistrot moderne Coretta, aux côtés de Beatriz Gonzalez. Dans le quartier huppé de Graslin, en plein centre, ce natif de La Baule a transformé un poussiéreux magasin d'antiquités en écrin de grand charme. La cuisson croustillante du ris de veau, son plat signature, est souveraine, son jus, redoutable, et son escorte végétale à base de poire pochée et de poireaux brûlés, efficace.

3, place de la Monnaie, Nantes (Loire-Atlantique), 02-40-54-01-87.
 Menus déjeuner : 20 et 25 euros ;
 carte : 50 euros. Fermé dimanche et lundi.
 Fermeture le week-end à partir d'avril.
www.restaurantroza.com

OÙ POSER SES VALISES, L'HÔTEL OKKO

Au pied du château des Ducs de Bretagne, en plein cœur du Bouffay, le quartier piéton de la ville, cet hôtel est un refuge idéal pour explorer les environs le temps d'une escale.



Contemporain L'hôtel Okko, moderne et raffiné.



Subtil Le plasticien roumain prône, à demi-mots, l'action citoyenne.

D. ARQUES/ADAGE, PARIS 2018

J. GALLAND/SDP