Communiqué de presse

Exposition : Nicolas Guercio, chef pâtissier au Lutetia recrée le Sacré-Cœur en sucre

Vidéo disponible à ce lien

Crédits photo : PA / PinPep - Crédits vidéo : WNS

Nicolas Guercio, chef pâtissier exécutif au Lutetia, a réalisé une sculpture entièrement en sucre de l'un des monuments les plus emblématiques de Paris : le Sacré-Coeur. Cette œuvre de 30 kilos et d'1 mètre de haut représentant le Sacré-Cœur lui a demandé plus de 100 heures de travail. L'œuvre d'art nommée le Sacré-Cœur sera à découvrir lors de l'exposition « Reductive Art » de Kellogg's, les 15 et 16 septembre prochains à la Galerie Turenne dans le 3e arrondissement de Paris. Cette exposition a pour but d'illustrer l'engagement de Kellogg's à réduire la teneur en sucre et en sel de ses céréales et présentera diverses œuvres d'art entièrement réalisées à partir de sucre et de sel.

À Paris, le 5 septembre 2023 - L'emblématique Sacré-Cœur a été recréé sous la forme d'une sculpture unique entièrement réalisée en sucre par le chef pâtissier Nicolas Guercio. L'œuvre a été commandée par Kellogg's dans le cadre de "Reductive Art", son exposition temporaire lancée pour illustrer l'engagement et les progrès réalisés par la marque au cours des dix dernières années pour réduire la teneur en sel et en sucre de ses céréales.

L'exposition, qui se tiendra d'abord à Londres et ensuite à Paris les 15 et 16 septembre, présente les œuvres d'artistes issus du monde des beaux-arts, de la sculpture, de l'animation et de l'art culinaire, le tout en sel et en sucre.

Pour célébrer le lancement de l'exposition, Kellogg's a demandé à Nicolas Guercio, un chef pâtissier renommé, de créer une œuvre d'art unique représentant la France et Paris : le Sacré-Cœur. L'étonnante réplique a nécessité plus de 100 heures de travail. Pour réaliser ce travail, Nicolas Guercio a commencé par étudier l'architecture romano-byzantine et a esquissé des dessins des différents éléments, avant de débuter la construction.

À propos de sa participation à l'exposition, M. Guercio a déclaré : *"J'ai sauté sur l'occasion de créer cette pièce pour l'exposition. Le Sacré-Cœur est l'un des bâtiments les plus emblématiques de Paris et sa conception est extrêmement complexe, c'est pourquoi le recréer en sucre était un défi très excitant. J'espère que les visiteurs prendront plaisir à venir à l'exposition et à observer tous les détails de la sculpture*".

Au cours des dix dernières années, Kellogg a travaillé sans relâche à l'amélioration continue de ses recettes, afin de répondre aux attentes des consommateurs : en réduisant le sel de 27% et le sucre de 17% dans toutes ses céréales en moyenne[1], et ce sans incorporer d'édulcorants ou d'arômes artificiels. Cette exposition est l'expression visuelle de cette démarche d'amélioration continue.

L'exposition « Reductive Art » de Kellogg's ouvre ses portes au public les 15 et 16 septembre prochains au 51, rue de Turenne dans le 3^{e} arrondissement de Paris.

Cette expérience unique n'est ouverte que pour une durée limitée et comprendra une variété de sculptures en sucre et en sel, d'esquisses et d'animations en sel, toutes créées par un éventail d'artistes renommés, dont Michelle Wibowo, Quentine Devine, Bashir Sultani et Tim Simpson.

L'entrée à l'exposition est gratuite et ouverte à tous.

Contact presse :

Chloé Jalaguier – chloe.jalaguier@publicisconsultants.com – 0786062730

Virginie Buffard – virginie.buffard@publicisconsultants.com - 0631906591

---

[1] Pour chaque nutriment, les chiffres correspondent à la différence entre la teneur moyenne de toutes les recettes de céréales pour le petit déjeuner Kellogg's vendues en France en 2011 et en 2023.