

للنشر الفوري

٢٤ فبراير ٢٠١٦

**«آرت دبي» ومؤسسة دلفينا يزيحان الستار عن تفاصيل "مشروع الزفاف"**

يعدّ هذا الأداء الفنّي الغامر والمُعد خصيصاً للموقع لـ"وليمة زفاف" تتكوّن فيها كل وجبة من ١١ طبقاً. يقام هذا الأداء الفنّي كجزء من فعاليات «آرت دبي» في دورته العاشرة في الفترة ما بين ١٦-١٩ مارس ٢٠١٦

٢٤ فبراير ٢٠١٦. دبي، الإمارات العربية المتحدة - كشف «آرت دبي» ومؤسسة دلفينا الفن اليوم عن تفاصيل "مشروع الزفاف"، وهو أداء فنّي تم إعداده خصيصاً للموقع. يقوم العمل بخفّة بتحويل غرفتين في فندق ميناء السلام إلى موقع وليمة زفاف تم إعادة تخيّلها والانغمار فيها. تتكوّن وجبة كل شخص في هذه الوليمة من ١١ طبقاً، ويقام الأداء كجزء من فعاليات «آرت دبي» في دورته العاشرة في الفترة ما بين ١٦-١٩ مارس ٢٠١٦. يتم المشاركة في هذا الأداء من خلال شراء التذاكر المخصصة والتي تتضمّن حفلي عشاء في ١٧ و ١٨ مارس. يأتي هذا الحدث برعاية «أبسلوت إليكس».

يأتي هذا الأداء وليداً لأفكار مدير مؤسسة دلفينا آرون سيزار وكأحدث إنتاج من سلسلة "[سياسة الغذاء](http://delfinafoundation.com/programmes/public-and-thematic-programmes/theme-the-politics-of-food-season-1/)" ذات الشعبية الواسعة. يجمع "مشروع الزفاف" أعمال الفنانين المكلّفة خصيصاً للموقع إلى جانب تدخلات أخرى لفنانين منهم سنوج دي، لاريسا صنصور، كانديس لين، منال الضويان، طاووس ماكاشيفا، ملحق غروب على النيل، هند مزينة، ومركز الطهي الجينومي.

هذا ويشتمل "مشروع الزفاف" على ردهة استراحة مؤقتة تابعة لـ«أبسلوت إليكس» تقدم الأطباق والكوكتيلات فضلاً عن قاعة استضافة الولائم. تستضيف القاعة وجبات أدائية يتم توقيتها لتتكشف عبر غرف مترابطة في الفندق والتي عادة ما تستخدم لتقديم وجبات المدراء التنفيذيين ومؤتمرات الأعمال وحفلات الزفاف.

استوحِي العمل من النص العربي الذي تم كتابته في القرن العاشر الميلادي، والذي يعرّف أحد عشر كلمة مختلفة لـ"الحب" و معانيه الأوسع. إذ سيتم تجسيد كل مفهوم من خلال أداء لبق وباهر يثير الحواس إلى جانب الطعام والشراب. يبدأ الأداء بكلمة "الهوى" (الانجذاب)، ليستمر من خلال العلقة ومروراً بلفظ الكلف وإلى الهيوم. تستكشف محتويات كل طبق يبدعه طهاة مدينة جميرا لمفهوم الغذاء، ودور وصفات الطعام وكتب الطبخ كعلامات لذاكرة ثقافية لها أن تُمحى تماماً وبذات السهولة التي يتطلبها الحفاظ عليها.

الضيوف هم موضع ترحيب في الحديقة الصالحة للأكل والتي أبدعها الفنان سنوج دي، والتي تعمل بمثابة مصدر لمكونات المَشرَب، حيث يتم انتقاء الليمون الأصفر والأخضر والنعناع وغيره من أعشاب تزيين المشروبات. وكتعليق على علاقتنا بالاستهلاك والنفايات، فسوف لن يتم إعادة زرع الحديقة خلال أسبوع الفعاليات. وهذا وستقوم ردهة الاستراحة بتقديم كوكتيلات أعدّت خصيصاً للحدث، علاوة على القهوة والشاي، حيث تعمل جميع هذه المشروبات على استكشاف مفاهيم الحب المختلفة وبالتعاون ما بين ملحق غروب النيل وخبراء المشروبات في «أبسلوت إليكس».

كما سيتم اجتذاب ضيوف العشاء إلى غرفة الطعام الداخلية حيث سيتم صنع وتقديم المقبّلات. تعيد مقبّلات لاريسا صنصور تصور النباتات، في حين يقوم الثنائي الفنّي، مركز الطهي الجينومي، بإعادة تكوين طبق معرّض للانقراض بشكل مختلف. تقوم الأطباق الرئيسية بعدها بتحويل التركيز من العالم الطبيعي وإلى عالم الفن في انعكاس للمراحل الحب الثلاث التي يصبح الحب من خلالها مدمراً ومستهلكاً لكلّ الذات. هذا وتدعو كانديس لين الضيوف لفتح وتحطيم دمى تمثل علاقات القوة في عالم الفن.

يتوّج مفهوم التدليه لفعاليات الأمسية؛ وهو المفهوم الذي يعبّر عن مرحلة الحب الدافعة للعاشق إلى الجنون. يقوم عمل طاووس ماكاشيفا الختامي بإعادة تصور أحد أكثر اللحظات توقعاً في حفل الزفاف التقليدي وهي قطع قالب الحلوى، والتي ستمكّن المشاركين بدورها من تذوّق المستحيل.

وقال آرون سيزار، مدير مؤسسة دلفينا، "يلعب موضوع "الزفاف" على تزاوج الطعام والفن إلى جانب اعتبار سياق الموقع في غرف ميناء السلام حيث تقام حفلات الزفاف عادة. سوف نقوم بالبحث عن الطعام مع سنوج دي، وتناول أطباق على وشك الانقراض مع لاريسا صنصور، كما سنستهلك دمى سلطة عالم الفن التي تنتجها كانديس لين، لنقوم من بعدها بتهدئة أعصابنا باحتساء خلطات الشاي الخاصة من منال الضويان ولنحصل على قطعة من كعكة الزفاف - وربما نقوم بأكلها أيضاً - والتي تقدّمها لنا طاووس ماكاشيفا بشكل جديد، وهذه ليست سوى القليل من التجارب التي يتضمنها تناول هذا العشاء الأدائي".

أضافت الفنانة المشاركة طاووس ماكاشيفا: "لطالما فُتِنت بالطريقة التي يعكس الكعك المعاصر من خلالها لرغباتنا وآمالنا وأحلامنا، وكيفية استحداث صناعة الزفاف للعديد من التقاليد العابرة. وقد مكنتني تجربتي في مؤسسة دلفينا من اكتشاف الكيفية التي يتم من خلالها تحويل عملية تناول العشاء إلى تجربة فنية ممتعة ومفاهيمية في نفس الوقت. وأنا أتطلع إلى احتفال «آرت دبي» هذا ".

كما صرّحت الفنانة المشاركة منال الضويان، "إنني في غاية الحماس للعمل مع مؤسسة دلفينا مرة أخرى بعد إقامتي الفنية مع المؤسسة في عام ٢٠٠٩ والتي كانت نقطة تحول محورية في مشواري المهني. إن "مشروع الزفاف" هو خير مثال على الجو العائلي الذي تفعم به كل من مؤسسة دلفينا و«آرت دبي»".

وقالت أنطونيا كارفر، مدير «آرت دبي»، "إن "مشروع الزفاف" هو العمل المكلّف المثالي لإضفاء جو من المرح في ذكرى تأسيس «آرت دبي» العاشرة، ومن خلال قيام العمل بالتحقيق في الطقوس التي غالباً ما نقوم بإقرانها بالمناسبات الاجتماعية الكبرى".

مشروع الزفاف

تقديم مؤسسة دلفينا و«آرت دبي»

بدعم من «أبسلوت إليكس»

فعاليات حفلات العشاء، ١٧-١٨ مارس، الثامنة مساء (عدد التذاكر محدود)

ردهة استراحة "مشروع الزفاف" مفتوحة خلال الفترة ١٥-١٩ مارس ٢٠١٦

للعلاقات الإقليمية:

تريفينا غرينوود/ دانا سليمان

أصداء برسون-مارستيلار

+971-4-4507600

artdubai@bm.com

للعلاقات الدولية:

فيبي مور/فيكتوريا ميتشيل

ساتون

Phoebe@suttonpr.com Victoria@suttonpr.com

+44 (0) 2017 183 3577

ملاحظات للمحريين:

عن مؤسسة دلفينا

تأسست مؤسسة دلفينا عام ٢٠٠٧، وهي مؤسسة تكرّس نشاطاتها لخلق الفرص لأعمال الفنانين المخضرمين والناشئين وغيرهم من القيّمين الفنيين والكتّاب. تتأمل المؤسسة في الممارسات الفنية للآنف ذكرهم، فضلاً عن وضع ممارساتهم في سياق ذا صلة بالخطاب العالمي. كما تقوم المؤسسة بتقديم فرص لإجراء البحوث والأعمال المكلّفة التي من شأنها ترك بضمة واضحة في المشوار الفنّي لصانعيها، فضلاً عن توفير المجال للتواصل البنّاء ما بين زملاء المهنة. هذا علاوة على صياغة المؤسسة لتعاونات عالمية تمتد خارج منطقة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا هدفها بناء منصات دولية مشتركة لعرض ومناقشة الممارسات والمواضيع المشتركة.[delfinafoundation.com](http://delfinafoundation.com/)

نبذة عن «أبسلوت إليكس»

كانت «أبسلوت إليكس» أول علامة تجارية كحولية أقامت علاقات وثيقة مع الفن والفنانين. انخرطت العلامة في عالم الفن منذ العام ١٩٨٥ عند دعوتها للفنان آندي وارهول لعمل سلسلة من الإعلانات الأيقونية المستوحاة من زجاجة «أبسلوت». تعاونت العلامة منذ ذلك الحين مع أكثر من ٥٥٠ فناناً في أكثر من ٨٥٠ عمل مكلّف. تدعم «أبسلوت» حالياً جهود فنانين معروفين وكتاب فنيين ومؤسسات في تقديم أعمال جديدة، واستثارة الأفكار، وجمع الأفراد، وتوسيع نطاق إمكانية الوصول إلى الإبداع.

«أبسلوت إليكس» هي تعبير «أبسلوت» المطلق للفخامة. يتم إنتاج هذه العلامة التجارية الفاخرة باستخدام القمح الشتوي الذي يتم حصده في ولاية وحيدة تقع في منطقة سكين في جنوب السويد. يتكون أكثر من نصف محتويات «أبسلوت إليكس» من الماء الملامِس للنحاس في كل خطوة من عملية الإنتاج بغرض حصد مشروب مميز. يمثّل «أبسلوت إليكس» للنزاهة والأصالة في عالم من الغُلُو والأضواء الكاذبة، إذ يعتمد مُجمل الحياة على الكيفية التي تقوم بتعريف نفسك من خلالها. يشهد العالم بوادر تحوّل ثقافي تجاه الجودة والأسلوب بدلاً عن الإفراط، وإنه من دواعي سرور «أبسلوت إليكس» أن تقدّم العلامة للمشروب الرائد في هذه الطليعة، محتفياً ومُمَكِّناً لمبادرات النزاهة في مختلف أشكالها، ومضيفاً إليها لمسة من المرح والاستمتاع. [absolutelyx.com](http://www.absolutelyx.com)

نبذة حول برنامج «سياسة الغذاء»

"مشروع الزفاف" هو أحدث نسخة من سلسلة مؤسسة دلفينا ذات الشعبية الواسعة «سياسة الغذاء»، والتي تتضمّن عشاءات هي أداءات فنية في الوقت ذاته. قامت سلسلة «سياسة الغذاء» التابعة لمؤسسة دلفينا على مدى العامين الماضيين بجمع كبار الفنانين ومشاهير الطهاة والعلماء لاستكشاف الغذاء كوسيلة لاستيعاب التواريخ المعقدة واستجواب القضايا الراهنة ابتداء بالعولمة وانتهاء بالنفايات. إن استخدام مفاهيم الطبخ والأكل كأعمال أدائية هو جانب أساسي من البرنامج. هذا وقد شارك في البرنامج أكثر من ٧٠ من الفنانين، والناشطين، وعلماء الأنثروبولوجيا، والمهندسين الزراعيين، والطهاة، والقيّمين الفنيين، والعلماء، والكتّاب من ٣٢ بلدا، لتتواصل السلسلة مع جمهور بلغ قوامه أكثر من ٤٥،٠٠٠ شخص حتى اليوم.

المراحل الإحدى عشر للحب

**١. الْهَوَى**

**٢. الْعَلاقَةُ**

**٣. الْكَلَفُ**

**٤. الْعِشْقُ**

**٥. الشّعَفُ / اللَّوْعَةُ / اللعَاج**

**٦. الشّغَفُ**

**٧. اَلْجَوَى**

**٨. التّيْمُ**

**٩. التَّبْل**

**١٠. التَّدْلِيْه**

**١١. الْهُيُوْمُ**