

théâtre(s)

LE MAGAZINE DE LA VIE THÉÂTRALE

EN VUE

HUGUES QUESTER

LAURÈNE MARX

DOMINIQUE PINON

CRÉATION

LE THÉÂTRE PASSE À TABLE

FORMATION

L'ÉCOLE DU NORD

A 20 ANS

LIEUX

LE QUARTZ RÉNOVÉ

À BREST

GRAND PORTRAIT

Denis
Lavant

L'HOMME-THÉÂTRE

2013-2023

LES 50 MEILLEURS SPECTACLES DE LA DÉCENNIE

LES COUPS DE CŒUR DE LA RÉDACTION

N°37 - PRINTEMPS 2024

L 12781 - 37 - F. 12,00 € - RD



CIRQUE

Terces

CONCEPTION ET INTERPRÉTATION
DE JOHANN LE GUILLERM

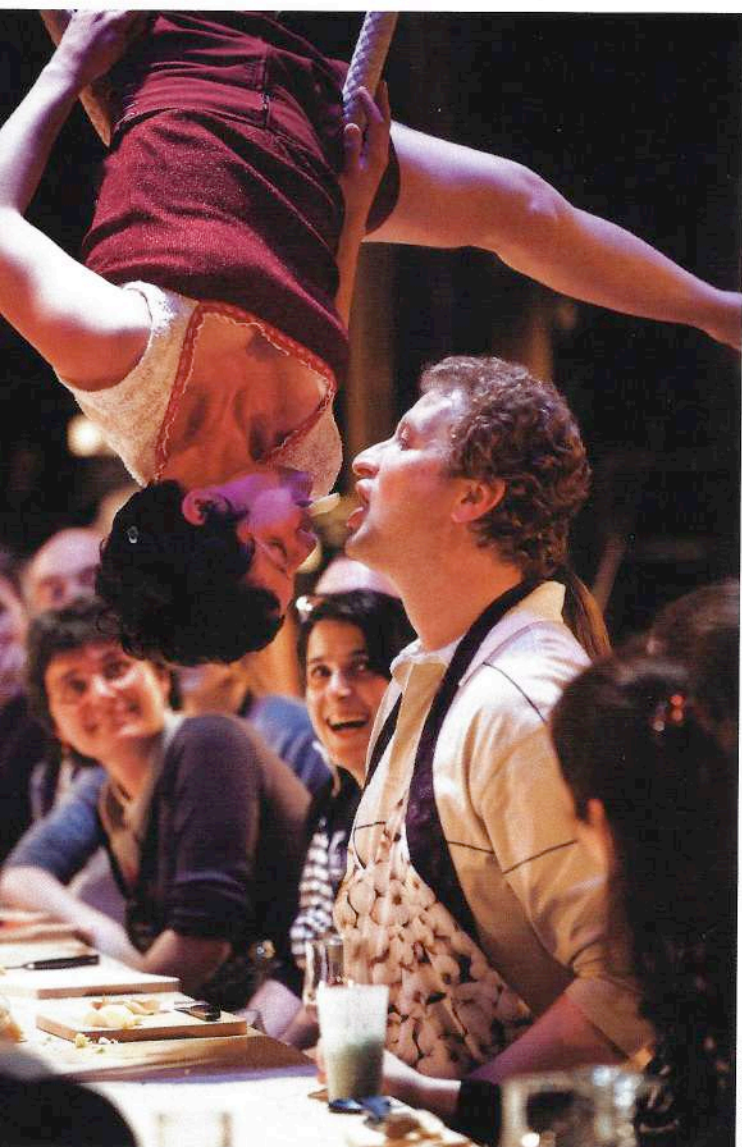
Avec *Terces*, Johann le Guillerm présente un cirque d'objets aux frontières du vivant. Inventeur fou de mécaniques poétiques, il donna vie au matériel avec une maîtrise époustouflante.

Terces se joue sous le cadre intime du chapiteau. Johann le Guillerm y anime un bestiaire hybride et fantastique. Des planches de tôles, des poutres de bois, des assemblages qui sont une ode à la mécanique se révèlent au spectateur à travers un délicat jeu de lumière, dans les ombres tremblantes des bougies. Tantôt machines merveilleuses, tantôt modules presque primitifs, des séquences poétiques et un brin envoûtantes se succèdent sur la piste, d'où ni le rire ni l'émotion ne sont absents. À chaque nouveau numéro, le cirque se met au service d'un réenchantement des objets, où l'ingéniosité technique rivalise avec l'agilité et la force brute du corps. Restent alors gravées des images inédites et comme venues d'un autre monde, celles de dispositifs vivants et pourtant exempts de toute technologie, se mouvant en harmonie avec la présence fantasmagorique de l'artiste qui leur offre une vie propre. / LÉNA ROSADA

Créé en novembre 2021 au Tandem, scène nationale d'Arras et Douai (Pas-de-Calais).



LE THÉÂTRE PASSE À TABLE



Le Repas, de la compagnie le Cheptel Aleikoum (2011).

Certains artistes lient spectacle et expérience culinaire.

Le but est différent selon les projets, mais chaque fois c'est une manière d'inviter des néospectateurs dans le cadre familial du repas.

PAR TIPHAINE LE ROY

Depuis l'après-covid, la compagnie brestoise Dérézo sillonne la France avec ses spectacles imbriquant découverte d'extraits d'œuvres littéraires et partage d'une expérience gustative. *Aperotomanie* comme *Le Petit Déjeuner* alimentent le corps et l'esprit de nombreux spectateurs, en début de soirée pour le premier, et au lever du jour pour le second. Pendant *Aperotomanie*, auprès de comédiennes assurant également le service, on peut se sustenter tout en écoutant un extrait des *Liaisons dangereuses*, par exemple. Le nom du spectacle fait référence assez directement à l'érotisme, car l'enjeu ici est de créer un parallèle entre littérature et cuisine afin de souligner la sensualité qui peut se jouer tant dans la littérature que dans la dégustation d'un mets ou d'un vin. Là où le spectacle prend encore plus de force, c'est dans le jeu entre goût et dégoût. Un fil que Charlie Windelschmidt, metteur en scène de la compagnie Dérézo, a tissé, estimant que l'un ne va pas sans l'autre. « On peut se questionner sur ce qu'est le dégoût, et sur le lien entre attirance et répugnance gustative, qui sont des notions à la fois personnelles et sociétales. Je me suis par exemple beaucoup intéressé à la nourriture fermentée.

MILAN SZYPUJA

« CE TYPE DE SPECTACLE
NE PEUT FONCTIONNER
QUE SI **LES PERSONNES QUI
Y TRAVAILLENT ONT UNE FOI
ENTIÈRE DANS LEUR NÉCESSITÉ** »

MATHIEU DESPOISSE

Selon les sociétés, elle peut être recherchée, ou provoquer du dégoût», note-t-il.

L'idée de spectacles mêlant nourriture et théâtre a germé dans l'esprit de Charlie Windelschmidt après qu'il a participé au dispositif de la Villa Médicis hors les murs, en Indonésie, en 2016. « *La cuisine de rue m'a inspiré sur un dispositif de bar qui incite à la proximité entre le public et les interprètes* ». Dans *Apérotomanie* comme dans *Le Petit Déjeuner*, les spectateurs et spectatrices sont assis tout autour de l'espace de jeu. Un comptoir les sépare des interprètes, qui assurent le service. « *Avec ce type de dispositif, on est plus proche de l'arène que d'une démarche de consommation. Avec les interprètes, nous avons beau-*

coup réfléchi à la manière de nous adresser aux gens. La nourriture est une ponctuation dans un dialogue entre les moments où les interprètes "tachtachent" les spectateurs et les spectatrices en les regardant droit dans les yeux comme un patron ou une patronne d'un rade en assurant le service, et les moments où elles prennent en charge un texte de Pascal Quignard, par exemple. Cela charge le moment d'une puissance poétique qui va dépasser l'impression d'être dans un bar », explique Charlie Windelschmidt.

Pour la compagnie Dérézo, l'aspect convivial du spectacle est en lien direct avec sa dimension artistique. Et en parallèle, du côté décontracté de la représentation, se déploie une véritable force politique. « *Je considère qu'il est de ma responsabilité de mettre en scène de me poser la question de la place des spectateurs au cours d'une représentation. Offrir la possibilité de manger pendant une représentation, c'est aussi une manière de désacraliser le théâtre* », estime le metteur en scène.

Le Petit Déjeuner, de la compagnie Dérézo (2016).



DAVID GIRARD

LA MAIN À LA PÂTE

Cette envie de réunir le public au cœur d'une forme moins intimidante qu'un spectacle dans un format classique se retrouve chez Marie Jolet et Mathieu Despoisse lorsqu'ils ont créé *Le Repas* au sein de la compagnie circassienne Le Cheptel Aleïkouv. Ce spectacle-dîner a tourné pendant près de cinq ans, de 2011 à 2016. L'équipe de neuf personnes, circassiens et circassiennes, musiciens et musiciennes, assurait également la technique de tournée et le montage du chapiteau accueillant les représentations, épaulée par Franck Pittavino pour la création culinaire. Durant *Le Repas*, spectateurs et spectatrices ne se contentaient pas de mettre les pieds sous la table. Tout le monde était mis à contribution pour l'épluchage et la découpe des aliments entrant dans la préparation d'une entrée, d'un mafé et d'un dessert. Une fois les assiettes finies, le public était invité à participer à la vaisselle, qui se révélait être tout sauf barbant dans ce contexte! « Marie Jolet commençait à faire du catering pour artistes et se posait la question d'une possible reconversion dans le secteur de la cuisine. Nous avons eu l'envie de créer un projet ensemble qui mêle les deux. » Les deux circassien et circassienne qui ont depuis quitté le Cheptel Aleïkouv pour initier d'autres projets artistiques ont immédiatement émis le souhait d'associer le public au processus d'élaboration du repas. « Nous sommes partis de l'idée que, souvent,

préparer une fête est un moment aussi agréable que la fête elle-même. Nous voulions que ce spectacle soit un temps que l'on vit ensemble, et dont la fête se nourrit. » Pendant les temps d'épluchage, l'équipe lançait chaque soir un concours de la plus longue épluchure de pomme, proposait des impromptus entre les tables et en hauteur, à la manière d'un cabaret de cirque. Il en était de même pendant la dégustation des plats. Mais pour Mathieu Despoisse et toute l'équipe, l'entièreté de la soirée constituait le spectacle. « Il commençait dès que les premiers spectateurs déposaient leur manteau à l'entrée et finissait après le départ du dernier spectateur du chapiteau. » Mathieu Despoisse songe parfois à reprendre ce spectacle qui a tourné près de 170 fois, tant il reste une expérience forte: « J'y ai vu les gens se rencontrer, se parler. C'était une proximité entre des personnes qui ne se connaissaient pas qui était parfois déstabilisante pour nous. C'était aussi quelque chose de fort de prendre leur manteau, leur laver les mains et leur faire compren-

GWEN MINT



Encatation, de Johann Le Guillerm (2019).



À CAVAILLON, UN FESTIVAL AUTOUR DU FAIT CULINAIRE

Directrice de La Garance, scène nationale de Cavaillon, dans le Vaucluse, Chloé Tournier a créé, le festival Confit!. La deuxième édition de ce rendez-vous consacré à la cuisine, et à sa rencontre avec le spectacle vivant, se déroule du 22 au 26 mai. Ce programme de spectacles et d'ateliers est né de son goût pour les arts et la table, qu'elle associe depuis ses études. Étudiante à Sciences Po Lyon, elle avait consacré son mémoire de master au rôle de la cuisine dans les projets culturels.

Précédemment, à La Garance, alors qu'elle dirigeait le Maïf Social Club, à Paris, Chloé Tournier avait déjà monté des projets autour de cette thématique. « Poser la question de l'alimentation dans un théâtre est pour moi de l'ordre de l'évidence. Cela fait sens, car elle nous concerne toutes et tous, pour vivre, et parce qu'elle est porteuse d'émotions positives comme négatives, qu'elle convoque des souvenirs... La nourriture est aussi un moyen de mettre en débat des sujets de société de manière transverse et non frontale. Poser des sujets de manière très directe peut nous couper, parfois, de personnes qui ne se sentiraient pas à l'aise avec le sujet. La cuisine traverse les questions les plus sensibles dans la société française d'aujourd'hui comme l'environnement, la santé, les migrations, l'éducation... Elle permet de les soulever et de faire débattre des personnes aux idées différentes, sans mettre le feu aux poudres, mais de façon joyeuse et partagée. »

À Cavaillon, terre de vergers et d'accueil de nombreux travailleurs agricoles d'origine étrangère depuis de nombreuses décennies, ce festival prend un sens très fort. Le nom est autant une référence au patrimoine culinaire local, à travers la tradition des fruits confits, qu'une invitation à mettre en commun une pratique culinaire universelle, confire les aliments étant une pratique de conservation ancestrale très courante à travers le monde. La ligne artistique du festival est précise, les spectacles doivent

aborder le fait culinaire et proposer dans le même temps un moment pour manger. Le festival propose par exemple, sur cette édition, *Que ma joie demeure*, de Clara Hédouin, d'après Jean Giono. Au cours de ce spectacle-randonnée évoquant la Provence, les spectateurs et spectatrices pourront profiter d'un pique-nique composé à partir de produits du territoire faisant écho au récit. Sa confection a été confiée au chef Emmanuel Perrodin.



JEAN-PIERRE DUPRAZ

La Rose des vents, avec Noémi Boutin et Emmanuel Perrodin, mise en scène de Marguerite Bordat et Benjamin Groetzing (2021).

La dimension sociale et politique est au cœur de la démarche de Confit!, car le fait culinaire permet à des personnes qui ne sont pas habituées à aller au théâtre de s'y sentir plus à l'aise. « L'an dernier, nous avons proposé *La Rose des vents* avec, déjà, Emmanuel Perrodin, et la violoncelliste Noémi Boutin. Ils ont créé une proposition en musique contemporaine associant la dégustation d'une bouillabaisse. Cela a permis d'amener de nouveaux publics vers la musique contemporaine, qui est une esthétique difficile à défendre. La programmation de spectacles est accompagnée d'ateliers, notamment chez des producteurs, des vignerons... Un moyen d'associer la convivialité à la découverte culinaire et artistique. »

dre qu'ils n'allaient pas bouger de ce chapiteau pendant plusieurs heures. Il y a aussi une grande fierté à avoir proposé un spectacle pendant lequel les gens étaient autorisés à parler.»

MANGER POUR FAVORISER L'INTROSPECTION

Si la rencontre est souvent au cœur de la démarche des spectacles culinaires, à l'inverse, Johann Le Guillerm a pensé *Encatation*, spectacle créé avec le chef étoilé Alexandre Gauthier, comme une expérience d'introspection pour le public. Si les spectateurs et spectatrices se font face dans un dispositif en forme d'étoile, chacun est invité à se concentrer sur ses émotions et ses sensations visuelles, auditives, olfactives et gustatives. Sur le comptoir, aucun couvert. Le public suit les indications données par haut-parleur et se concentre sur chaque plat. Le plat La Tracapoï invite à manger des pois chiches à l'aide

contenants. Pendant le spectacle, nous sommes tous ensemble mais chacun est invité à se concentrer sur lui-même, car cette manière de manger demande d'être présent à ce que l'on fait, note Johann Le Guillerm. Ainsi, les spectateurs sont pleinement à l'écoute de leurs sensations. C'est un spectacle où les informations sonores et visuelles liées au mode d'emploi et au plat montent au cerveau avant que les informations liées au goût descendent vers l'estomac. Ces deux parties du corps se retrouvent sur l'axe de la colonne vertébrale, et là s'opère un dialogue entre l'esprit et la distillation des aliments. Ce qui m'intéressait aussi était la connexion entre alimentation et gestion des humeurs, car la nourriture influe sur nos humeurs, déjà par le regard et l'odorat, puis par la distillation. Ce sont tous les sens qui sont en alerte.» Pour Alexandre Gauthier également, l'expérience est enthousiasmante par la créativité qu'elle propose. «C'est une expérimentation comestible de nos deux univers. Il y a quelque chose de très intime pour les spectateurs, à travers les sens que le spectacle met en éveil», remarque le chef.

Ces spectacles ne sont pas sans poser de nombreuses problématiques logistiques, tant en amont, dans la création culinaire et son adéquation avec la scène, que dans le coût et la question de la jauge, souvent assez réduite pour ces projets. *Le Repas* s'adressait à 160 personnes par représentation, *Encatation* à 60. «Ce type de spectacle ne peut fonctionner que si les personnes qui y travaillent ont une foi entière dans leur nécessité, assure Mathieu Despoisse. Pour *Le Repas*, il ne s'agissait pas seulement d'être dans la distribution, mais aussi de participer au convoi, au montage du chapiteau. Nous avons notamment engagé un régisseur lumière qui joue du trombone; Rémi Sciuto, qui est musicien de jazz a aussi composé la musique, et est en même temps un bricoleur de génie. C'est aussi lui qui conduisait le convoi.» Cet investissement humain, aucun de ceux qui ont mené cette aventure ne le regrette: «La théâtralité nous amène à fabriquer des situations. Pour ma part, je me suis beaucoup intéressé à la notion de "rituel". Et si l'on observe bien, on se rend compte que dans le rituel du restaurant, il y a quelque chose de théâtral. Et une fois de plus, à cet endroit, le politique fait son apparition», observe Charlie Windelschmidt. ♦



Apérotomanie, de la compagnie Dérézo (2021).

de piques. La Tétédistale intime de lécher ses doigts pour profiter des saveurs de cinq variations autour de purées de potimarron. Quant au Cheboucle, il s'agit d'une piste constituée à partir d'une sauce au persil pâtissier... la langue de chacun et chacune suit sa trace dans une assiette transparente! Les préparateurs et serveurs des plats sont placés au centre du dispositif, autour de cuisines mobiles évoquant la street food. «Alexandre Gauthier et moi nous sommes mis d'accord sur l'idée qui était de donner à manger des idées liées à ma recherche artistique. Il en a donc donné des interprétations culinaires. Nous avons fait des laboratoires tant sur les plats que sur les