

LA QUICHE EN 5 ACTES

Théâtre culinaire tragico burlesque en alexandrins



Synopsis

Anne-So et Jean-Bapt, deux comédiens parisiens qui se connaissent bien pour avoir joué dans plusieurs classiques ensemble, et amateurs tous deux de cuisine, décident de créer un spectacle de théâtre culinaire destiné à la province. Avec une certaine condescendance, ils veulent jouer au plus près des vrais gens qui, souvent, ont une vision très éloignée du théâtre classique. En vérité, Anne-So et Jean-Bapt ont quelque peu du mal à trouver du travail à la capitale et sont en manque d'aventure, qu'ils espèrent trouver dans la France du terroir, authentique, du goût vrai.

Non sans manque d'inventivité, ces deux cuisto-tragicomédiens vont pétrir la pâte en jouant Molière, battre les oeufs en jouant Corneille, mettre la quiche au four en jouant Shakespeare. Une aventure entre(mets)teuse, burlesque et farineuse pleine de rebondissements et de gourmandises.

La Genèse

Au début, il y a toujours l'idée de faire découvrir le théâtre à ceux qui ne vont pas au théâtre, à ceux qui disent « le théâtre ? ce n'est pas pour moi ». Alors une question me taraude depuis longtemps : comment faire découvrir le texte classique comme une gourmandise et non pas comme un pavé indigeste et ennuyeux ? Et puis, il y a la première rencontre avec Laurent Gix, il y a déjà 16 ans, et en 2012, il a l'envie d'écrire sur le lien entre le théâtre et la cuisine. Il dévore Escoffier, sirote Grimod de la Reynière, et trouve quelques parallèles sur l'art culinaire et l'art du théâtre. Nous décidons alors d'écrire une pièce où le théâtre classique se mêle à la quiche lorraine. Vient enfin la deuxième rencontre, avec Guy Martin, amateur de bonne chère, de bonne cuisine et d'alexandrins, à qui nous passons commande d'une recette de la quiche lorraine en 5 actes et en alexandrins.

Note d'intentions

Ces dernières années j'ai découvert le plaisir de cuisiner, de choisir les produits, de les transformer, d'inventer des recettes, de prendre le temps du plaisir et de la rencontre avec les saveurs. Au travers de cette passion naissante, j'ai démystifié quelques idées reçues que j'avais sur la cuisine. Parallèlement, depuis bientôt vingt ans je pratique le théâtre et la mise en scène avec un goût certain à travailler entre autres avec des amateurs et des scolaires. La première chose quand on démarre une aventure artistique est de rassurer les comédiens en herbe en démystifiant le théâtre et les textes classiques. Comment ? De la même manière que la cuisine ! En pratiquant ! En testant ! En s'aventurant !

Voilà comment est née l'idée d'associer la cuisine au théâtre classique. Ce spectacle s'adresse à tous en tout lieu, car la bonne chère touche tout le monde et c'est en parlant au ventre qu'on ouvrira un certain appétit pour le texte classique. Le théâtre ne doit pas appartenir à une élite ou à une poignée de passionnés, il est accessible à tous, malheureusement certaines époques l'ont rendu un peu trop mondain. L'idée de (re) découvrir ces textes simplement en faisant la cuisine peut nous ouvrir les papilles et les narines sur Rostant, Corneille, Shakespeare...

Scénographie

Le choix de la scénographie se fixe sur la conception d'un meuble sur roulettes, une sorte de castelet abritant casseroles et autres ustensiles de cuisine, pouvant pivoter à 360 degrés. La partie supérieure sera habillée d'un rideau comme au théâtre et d'un petit gril technique pouvant supporter quelques projecteurs commandés par les comédiens.

Ce meuble fera référence à un plan de travail de cuisine autant qu'à l'avant scène d'un théâtre forain.



Actions culturelles

La transmission reste pour nous un enjeu important, c'est pourquoi, toute demande de rencontre ou d'atelier avec des scolaires sera étudiée. Toutefois nous pensons que ce spectacle s'adresse plus dans l'écriture à des collégiens et lycéens. Il n'empêche que nous pouvons faire des ateliers de cuisine théâtre avec des primaires du cycle 3.

Si Cyrano de Bergerac peut se décliner en atelier à partir du primaire, nous garderons Corneille et Shakespeare pour des élèves à partir de la quatrième. Beaucoup de choses sont possibles et c'est avec les enseignants que nous les construirons dans un souci de transmettre et non d'émettre.





« Voir jouer une pièce en alexandrins, c'est comme aller écouter un concert.

C'est une musique.

Et quand, comme les écrivaient souvent les tragédiens du XVIIe siècle, en 2 fois 6 pieds, cela devient une valse. Alors pour moi qui ne suis pas même un littéraire, qu'on me demande d'écrire en 5 actes et en alexandrins, la recette de la quiche lorraine, avouez que cela peut étonner... La première surprise passée, et le sérieux de l'entreprise étant avéré, j'ai tenté l'expérience sans aucune prétention, juste pour passer un bon moment. »

Guy Martin.

Distribution

Jeu	Vincent CLERGIRONNET et Anaïs FAUCHÉ
Mise en scène	Michaël MONNIN
Ecriture	Laurent GIX, Anaïs FAUCHE et Michaël MONNIN
Musique	Michaël MONNIN
Alexandrins	Guy MARTIN
Production	Matthieu LEGRAND
Diffusion	Marion BATTU

Azimuts

La Cie Azimuts est implantée depuis 20 ans sur un territoire rural au sud de la Meuse et s'est installée en 2015 sur le site d'Ecurey Pôles d'avenir en résidence permanente. La compagnie recherche et expérimente, à travers ses créations et son action singulière de territoire, des formes hybrides transdisciplinaires. Elle axe son travail artistique autour de l'appartenance à ce territoire, d'une autre relation entre artistes et public. Dans ce sens, elle fonde le CCOUAC, le Centre de Création OUvert aux Arts en Campagne, où elle accueille une dizaine de compagnies en résidence chaque année. Elle multiplie les ateliers théâtre à destination de tous les publics du territoire.

Vincent Clergironnet



Anaïs Fauché

Il s'est formé avec la Cie Katcina et le metteur en scène Marc Dubois dont les terrains de prédilection étaient le clown, le masque et le bouffon. Il a sillonné la France avec un spectacle tout terrain pendant deux ans. A suivi une expérience de troupe de huit ans avec la compagnie de la Pastière à Nantes et le metteur en scène Alessandro Arici qui place l'acteur au service d'un projet. Il travaille quelques textes importants (Roméo et Juliette, Cyrano de Bergerac, quelques Molière, des écritures collectives, du jeune public). En 2007, il crée la *Cie Demain il fera jour* avec laquelle il monte des textes dont il est l'auteur. Il reste néanmoins disponible à des aventures qui lui permettent d'articuler son goût pour la rencontre avec le public, celui qu'il a des mots, de la parole et des histoires et les valeurs humanistes qui l'animent.

Comédienne, danseuse, chanteuse. C'est à l'étranger qu'elle use ses premières planches. D'abord à Londres au Hammersmith and West London College, elle sort diplômée en "Performing Arts", puis en Amérique du Sud (Equateur) où elle participe à des spectacles alliant différentes disciplines (poésie, danse, musique). À travers la danse contemporaine, elle explore la danse-théâtre qu'elle affectionne tout particulièrement. De retour en France, elle suit des formations théâtrales à Paris : Studio In'ext Prod (techniques issues de Stanislavski, Strasberg), l'école des Enfants Terribles. En Champagne-Ardenne pendant plusieurs années, elle joue avec la troupe de l'Encrier (Saint-Dizier) : "Jeux de Massacre" de Ionesco (mise en scène Raynald Flory), "La demoiselle aux crottes de nez" de Richard Morgiève, "Extraits" de Daniel Keane (mise en scène Marine Mane).



Michaël Monnin

Metteur en scène, comédien, musicien, scénographe. Il fait l'école des Beaux Arts de Metz et suit une formation dans les écoles de musique de St Dizier et Bar-le-Duc. Il travaille comme décorateur pour plusieurs metteurs en scène et participe à différentes aventures artistiques en tant que musicien. En 1998, il fonde la Cie Azimuts. Il crée avec la compagnie plusieurs spectacles de rue diffusés en France et à l'étranger. Depuis 2004, il axe ses recherches sur une écriture plurielle dans l'espace public, continue un travail spécifique d'action culturelle sur un territoire rural dans le sud-meusien et signe plusieurs mises en scène professionnelles : « Le Chemin des hommes » (2006), « La Multinationale » (2005), « Entrailles » (2012), « Le Cygne Noir » (2013)...

Contacts

Cie Azimuts
03 29 78 66 60
azimuts@cieazimuts.com

Ecurey Pôles d'avenir
1, rue de l'Abbaye
55290 Montiers-sur-Saulx
www.cieazimuts.weebly.com

Administration
Matthieu LEGRAND
06 19 31 28 91
matthieulegrand@cieazimuts.com

Chargée de diffusion
Marion BATTU
06 33 00 58 13
diffusion.marionbattu@gmail.com

PARTENAIRES

Ecurey Pôles d'avenir - Le CCOUAC
La *compagnie Azimuts* est conventionnée avec la DRAC,
le département de la Meuse
et la Communauté de Communes Portes de Meuse.
Elle bénéficie également du soutien de la région Grand Est.

Recette de la Quiche Lorraine

*La vraie quiche lorraine, spécialité de l'Est,
En mille cinq cent cinquante, un cuisinier fort leste
A la cour de Nancy, sur une pâte à pain,
Selon cette recette, en a fait un festin.*

*Pour six à huit personnes, faites la pâte brisée.
Deux cents grammes de farine d'un beau blé écrasé,
Cinq grammes de sel pas plus, cent grammes de bon
beurre frais,
Deux cuillères à soupe d'eau et vous êtes dans le vrai.*

*Ou encore plus facile, laissez là ces tourments,
Au magasin du coin, achetez simplement
Une pâte toute prête, feuilletée ou brisée
Qu'une machine avant vous a déjà étalée.*

*Mais pour la garniture, il vous faudra du bon.
Deux cents grammes de poitrine ou bien mieux de jambon,
Cinquante centilitres de crème d'un lait entier,
Sel, poivre, muscade râpée, cinq oeufs d'un bon fermier.*

*Prenez une tourtière en porcelaine à feu
A haut bord tuyauté, excusez moi du peu,
Ou à défaut en tôle mais bien épaisse surtout
Il faut que la cuisson soit égale partout.*

*De la pâte étalée foncez-en tout le moule,
Attention pas de trou ou la migaine s'écoule
A la hauteur du bord retirez l'excédent,*

*Laissez dormir au frais, elle doit un peu sécher.
Une heure avant manger, allez la rechercher.
Répartissez le beurre en tranches coupées petit
Sur le fond de la pâte, partout bien reparti.*

*Dans un grand saladier avec une fourchette
Les cinq oeufs vous battez comme pour une omelette.
Ajoutez-y la crème, sel, poivre, muscade râpée
Mais petit à petit, qu'elle ne soit pas frappée.*

*Coupé en petits dés, étalez le jambon
Ou si vous préférez, de beaux petits lardons,
Recouvrez les bien vite du mélange déjà fait
Et enfournez le tout dans un four préchauffé.*

*A bien deux cents degrés laissez cuire doucement,
Trente à trente cinq minutes, surveillez fréquemment.
Quand enfin elle prendra la couleur du soleil
Vos papilles gustatives en seront en éveil.*

*Avec mille précautions sortez-la au plus tôt
Tout chaud dans la tourtière, servez-la aussitôt
Accompagnée d'un vin d'Alsace nos voisins
Ou d'un blanc de Lorraine si vous êtes chauvin.*

Fiche technique

Jauge maximale : 500 personnes

L'équipe est composée de 4 personnes.

La compagnie est autonome en matériel.

- prévoir un accès remorque pour le déchargement du décor.
Remorque fermée immatriculée EX460EG
tractée par un Volkswagen Caddy immatriculé AB412MY
- prévoir une prise 16 A pour le décor.
- prévoir une loge avec un point d'eau et toilettes à proximité
avec une prise 16 A.
- si le spectacle joue de nuit ou en intérieur, prévoir un éclairage.

Dimension du décor : longueur 2 m, largeur 0,70 m, hauteur 2,20 m.

Espace de jeu : 4m x 4m minimum - hauteur : 3m minimum.

Espace scénique plat

Arrivée sur site 3h avant

Temps de montage et réglage : 2 heures

Démontage : 1 heure

CCOUAC - Centre de Création Ouvert aux Arts en Campagne
Lieu de résidence permanent de la compagnie Azimuts



COUAC
CENTRE DE CRÉATION OUVERT AUX ARTS EN
CAMPAGNE

