

De la pâtisserie au théâtre ou du théâtre dans la pâtisserie



De la pâtisserie au théâtre ou du théâtre dans la pâtisserie

Du 13 au 16 décembre, une Résidence-Association en partenariat avec Art'CADE sera accueillie au Cri' Art

A cette occasion, nous aurons le plaisir d'accueillir le groupe Atchalo. Pendant 4 jours, les artistes travailleront sur leur nouvelle création qu'ils présenteront ensuite au public.

Le duo Atchalo s'élargit en accueillant au plateau la pâtissière Marion Carisez, dite L'EntARTEuse. Dans ce nouvel opus, nous vous mènerons en trio en Danélie, pays où règne le terrible Luc Lucrèce qui ne verra vaciller ses certitudes que par la dégustation de merveilleuses pâtisseries. S'ensuit un combat sans merci entre la tyrannie et l'artisanat.

Au menu...

Prenez un duo de chanteur-euses musicien-ne-s comédien-ne-s à point. Ajoutez-y une pâtissière artisan et artiste. Plongez-les au service d'une histoire de tyran-ne despotique et de mets fabuleux. Saupoudrez de mélodies variées et de rythmes frénétiques. Profitez des parfums sucrés. **Laissez frémir, laissez bouillir. Servez chaud et dégustez**

"La cuisine est comme la littérature: elle raconte toujours des histoires"¹ Tout comme le précédent spectacle d'Atchalo, "Concert à histoires", celui-ci est tiré d'un conte de tradition orale : "La pâtissière au savoir-faire" qui représente une artisane virtuose entrant au service d'un roi despotique. Par son art et sa créativité, elle renouvelle sa pâtisserie qui devient un espace d'expression et de transformation. A chaque ingérence du tyran, un nouveau dessert apparaît. La table devient le lieu quotidien d'un message politique subtil. Le genre du conte permettant toutes les résolutions, le dictateur évolue, change peu à peu ses prises de position, faisant de "son dessert un moment de grande méditation". La réussite du savoir-faire et savoir-défaire de la pâtissière gagne peu à peu tous les corps de métiers. Et chacun-e s'empare de son art pour effectuer une véritable métamorphose du royaume

Pétrir * les matières * pétrir:

fabriquer une pâte en malaxant une ou plusieurs substances avec un ou plusieurs liquides. Les projets d'Atchalo relient création musicale, conte et artisanat. "Le-a pâtissier-e" réunit sur un même plateau deux musicien-ne-s conteur-se-s et une pâtissière. Le public assiste à un concert théâtralisé où se croisent l'histoire chantée par Hélène Lafont et Hélios Quinquis et la confection d'un dessert original créé et réalisé en direct par Marion Carisez, dite L'EntARTEuse. Aux chansons répondent les parfums de pâtisserie; aux bruits de cuisine, les percussions corporelles; au récit, l'action concrète de la préparation. Au plateau, cela se traduit par une mise en valeur du travail pâtissier: sonorisation, éclairage et odorama adapté de cet espace de travail en écho à celui investi par les deux musicien-ne-s chanteur-se-s. Le tout, sous la forme de rendez-vous poétiques entre les trois protagonistes sur scène. Le lieu de confection est enrichi d'un système de ventilation qui diffuse les parfums de la préparation en cours, ainsi que d'autres fragrances (beurre et/ou chocolat fondu, caramel brûlé, épices...) qui enrichissent olfactivement la dramaturgie. Jouant ainsi sur la mémoire sensorielle de chaque spectateur-riche. Quand les senteurs sucrées appellent la gourmandise, l'écoeurement ou encore l'amertume...

A la cuisine parfumée de l'une répond celle des autres où se côtoient instruments dits traditionnels (guitare manouche, percussions, clavier) et divers instruments fabriqués à partir d'ustensiles. La scénographie réinvente un laboratoire pâtissier et sonore fantaisiste. Pour prolonger l'expérience sensorielle, le public déguste, à la fin du spectacle, la pâtisserie qu'il a vu réalisée en direct par Marion Carisez. Bouchée gourmande, florale et pimentée qui vient conclure un conte mis en musiques, en sons, en images et en parfums.



Lea pâtissiere - Atchalo Olivier Asselin (3)_s (002).jpg