

FICHE TRANSVERSALE



Comment mitonner un corpus ?

Quand les cuisiniers dramatiques font recette(s)...

Par Chantal Dulibine

I- CHOISIR UN ANGLE D'ATTAQUE...

Le **thème de la nourriture** suscite un appétit universel et l'intérêt du théâtre comme celui des arts visuels... Comment trier tant de propositions alléchantes ? On peut essayer d'en proposer un classement, pour choisir ensuite la thématique la plus rare...

Le repas est très souvent l'occasion de rassemblements rituels plus ou moins sacrés, banquets allant de la Cène aux orgies, de la noce à l'enterrement, via le cocktail d'entreprise. On remarque que ces textes jouent souvent sur une fêlure, puisque à ces fêtes du plaisir vient s'inviter la perspective ou la réalité de la mort, Thanatos n'étant jamais très loin d'Eros...

Le théâtre se plaît aussi à dérégler la convivialité dans ces repas intimes où sourdent, voire explosent, les tensions conjugales ou familiales. Le plateau est aussi le lieu de la satire sociale des manières de table. Le repas est donc souvent un CADRE, un écran prétexte à jouer sur des grandes thématiques socio-politiques, psychologiques ou métaphysiques.

On constate alors que dans le théâtre (occidental) la nourriture est rarement l'enjeu essentiel, et que ceux qui la préparent sont souvent invisibles ou relégués dans des rôles secondaires, cantonnés à des lazzis, mais rarement vus en train d'« officier » dans leur espace professionnel – et ce, à la différence du cinéma ou de la littérature, et même, de la vie contemporaine où les grands chefs et les rubriques « cuisine » font le succès des médias.

Ces curieuses oppositions m'ont incitée à proposer un atelier voué à la valorisation des cuisiniers, de leur métier, de leur statut social, et bien entendu, de leurs recettes ! Il me semblait aussi que ce thème, banal en apparence, permettrait aux jeunes joueurs une réflexion sociale et personnelle, donnerait lieu à diverses approches créatives – écrire, improviser, mettre en jeu, et même finalement choisir les ingrédients des menus proposés au goût des spectateurs dans la petite forme qu'on espérait pas trop frugale (et adaptée à l'âge des joueurs).

1. Les textes théâtraux

II- ...ABOUTIT À SÉLECTIONNER 2 CORPUS*

(en rêvant déjà à leur devenir scénique...)

Des textes du répertoire théâtral, qui montrent des cuisiniers professionnels, plutôt masculins, souvent comiques et centrés sur leur métier, ouvertement au bas de l'échelle sociale...

On épicerait avec quelques textes non théâtraux, où l'on voit des personnages en action (voire mourants !), avec des propositions de mets et de recettes.

Plaute, *La Marmite* (Aulularia, 194 av J-C), trad. F. Dupont, éd. Les Belles-Lettres (2001) : un duo comique de cuisiniers : Anthrax, compétent et efféminé, et Congrion, lourdaud ; **les sc 4, 5, 6 (v. 280 à 467)** les confrontent à l'avarice d'un maître de maison.

Molière, *L'Avare*, 1668 (Maître Jacques cuisinier ET cocher), **acte III, 1, 2 / acte IV, sc 4 / et surtout acte V, sc 2** ; situation : le cuisinier, subalterne humilié puis battu par l'Intendant, veut s'en venger.

Goldoni, *La Locandiera*, 1752 (classiques Hachette) **acte II**, sc 4 et 6 : Mirandoline, cuisinière émérite et ambitieuse, parvient à se faire inviter à la table d'un chevalier, client de son auberge.

Labiche, *L'affaire de la rue Lourcine*, 1857, **sc 4 à 7** : Mistinguette, chef de cuisine, se retrouve au matin dans le lit d'un compagnon de beuverie nocturne, Lenglumé, qui est obligé du coup, pour occulter ses frasques, de le présenter à sa femme comme un ami de jeunesse ; or elle le convie poliment à un déjeuner où il émet des critiques expertes mais malséantes...

Rostand, *Cyrano de Bergerac*, 1897 : **acte II, didascalie initiale, sc 1 et 4** : contre l'avis de sa femme, Ragueneau le rôtisseur se laisse parasiter par les poètes, au nom de son goût pour leur art... (éviter l'édition Étonnants classiques – abrégée et comportant des fautes).

Jarry, *Ubu Roi*, 1897, **sc 2 et 3** : La Mère-Ubu a concocté le repas où doit s'ourdir la conspiration qui portera son compère au pouvoir...

Wesker, *La Cuisine* (The Kitchen, 1956, Gallimard, collection « Le Manteau d'Arlequin » / retrad. P. Léotard jouée par le Théâtre du Soleil, cf n°385 de l'Avant-scène théâtre, 1967) : la cuisine d'un grand restaurant est le lieu de travail mais aussi de rencontre d'êtres humains de toutes nationalités, animés de pulsions qui se heurtent aux exigences du rendement... L'unité de temps et d'espace structure cette fresque allégorique de 30 rôles, en une « symphonie culinaire », selon l'auteur.

* Une partie des extraits proposés ici est déjà reprise dans le corpus de notre opération Du trac... au tac ! Une autre est disponible en version pdf sur simple demande à sophie@ithac.be

Dubillard, *Les Diablogues*, 1975, « Au restaurant » (extrait depuis « Qu'est-ce que vous prenez ? - C'est la carte ? » jusqu'à : « Je prendrais bien l'oeuf servi dans sa poule, mais je me connais, je ne dormirai pas de la nuit. Alors je terminerai par un veau nature »).

Garcia, *Notes de cuisine* (Les Solitaires intempestifs, 2001) : 46 notules plutôt sarcastiques (par exemple, juxtaposer n° 4 « Cette femme est à moi » et n°10 et 12. Ou sélectionner des formules comme « Les gosses sont durs à cuire », n°7).

2. Quelques textes non théâtraux

Mme de Sévigné écrit à sa fille, Mme de Grignan, *deux lettres*, les 24 et 26 avril 1671. Celle du vendredi, en annonçant d'emblée le suicide du « Grand Vatel », met les destinataires en surplomb pour en découvrir les détails dans celle du dimanche ; Mme de Sévigné trouve ainsi une forme tragique qu'elle contredit en quelque sorte par un refus du pathétique, comme le font au demeurant les protagonistes préoccupés de leurs carrières ou de leurs plaisirs. L'analyse dramaturgique devra décider de la tonalité de cet ingrédient : le personnage principal est-il la victime, le chœur de la Cour, ou l'écrivaine qui se plaît à montrer sa verve en donnant du piquant à un événement rare... ?

Des cuisinières, nourrices ou sorcières : Balzac, *Eugénie Grandet* (Nanon) – Proust, *A la recherche du temps perdu* (Françoise) – Fournel, *Les Grosses rêveuses* (la cuisinière), Seuil, 1982 – Pujade-Renaud, *Un si joli petit livre et autres nouvelles*, Actes-sud Papiers, 1986 – Malzieu, *Maintenant qu'il fait tout le temps nuit sur toi*, Flammarion, 2005 : roman autobiographique d'un écrivain-chanteur, du groupe rock Dionysos.

3. Et des recettes à pasticher :

Rostand, *Cyrano*, acte II, sc 4 (Les Tartellettes amandines) – Vian, *L'Écume des jours* (Nicolas), fin du chapitre 1 – Leiris, *Banquet in Langage tangage* ou *Ce que les mots me disent*, Gallimard, 1985 – Topor, *La Cuisine cannibale*, Points Seuil, 1986.

4. Livre à méditer :

Levi-Strauss, *Le Cru et le cuit*, Plon, 1964.



Le suicide de Vatel d'Edouard Zier

III-LE TRAVAIL EN ATELIER

Activer le référent, nourrir les imaginaires, expérimenter, (s)essayer, écrire, jouer

Préambule : en amont ou en parallèle des séances de jeu, la quête de l'atelier consistera à réfléchir sur le rapport du théâtre au réel, en l'occurrence à s'interroger sur la respectabilité et l'importance des cuisiniers de tous genres (voire déclencher des vocations !).

1. Investigations

a) Une recherche documentaire constante ; quelques exemples :

↳ Collecte de photos et biographies de cuisiniers célèbres ; réflexion sur la « féminisation » parcimonieuse d'un métier noblement masculin, a contrario des traditions domestiques où les dames sont en cuisine (cf publicités et magazines féminins) ; enfin chaque joueur photographie une personne proche, voire lui-même, en train de cuisiner.

↳ Rencontre avec le cuisinier d'un établissement scolaire ; enquête sur la formation professionnelle des cuisiniers (lycées professionnels, interviews) : s'agit-il d'une « vocation » ?



Le repas de noce de Bruegel l'Ancien



↳ Provision d'images : des albums-jeunesse où on voit des cuisiniers (ex : Sendak, *Cuisine de nuit*), BD (*le cuisinier chinois* dans *Lucky Luke*...), dessins (Serre, *La Bouffe* – Desclozeaux). On peut aussi exploiter des tableaux (les « Natures mortes ») ou voir la belle exposition au MUCEM de Marseille « Manger à l'œil »*...

↳ Visionnage de spectacles enregistrés (ou live, si possible) pour nourrir la création de personnages, et collecter des signes qualifiant des espaces liés à un métier pour découvrir les procédés du burlesque (corps et répliques). Ex : *Lapin chasseur*, pièce de Jérôme Deschamps créée en 1989 à Chaillot. Les spectateurs voyaient

* <https://www.arte.tv/fr/videos/084263-000-A/exposition-manger-a-l-oeil-au-mucem/>
<https://www.telerama.fr/scenes/au-mucem%2C-a-table-avec-les-francais%2Cn5781397.php>

deux espaces séparés : l'activité côté cuisine et restaurant, avec des jeux d'échos, de contrastes, et les rituelles catastrophes et ridicules de cet univers loufoque (quelques enregistrements et reportages sur Internet).

↳ Visionnage de films (Besnard, *Le Grand restaurant*, 1966, avec De Funès – Axel Le festin de Babette, 1987 – Itami, *Tampopo*, 1985 – Vincent, *Les Saveurs du Palais*, 2012 – Kawase, *Les Délices de Tokyo*, 2015).

b) Recherche de matériel : appel de l'animateur à contribution pour accumuler des ustensiles de cuisine, des éléments de dinettes, des signes de costumes (toques, couronnes des Rois, tabliers), des animaux en peluche (à tuer)...

c) Recherche de chansons et musiques.

Ex : Juliette Greco, *La Cuisine*.

*Les celles qui f'saient florès / En robe de Dior et sac d'Hermès
Rangées dans l' musée Grévin / Du ciné-club ou de Sam Levin
Regrettent au temps joli / Du poivre et sel et du bigoudi
De ne pas avoir appris / La cuisini-ine
Qui retient les petits maris / Qui s' débi-inen
(etc)*

Peut-être en écho ironique (rimes identiques en /ine/), faire chanter par les élèves le refrain de Nougaro « Rien n'est plus beau que les mains d'une femme dans la farine » !

2. Séances de jeu

Elles comporteront des moments de :

a) Mise en commun des recherches et enquêtes : quels ingrédients garder ? A expérimenter...

Nourris de toutes les investigations, on peut aussi :

↳ improviser : défilé de mode pour cuisiniers ;

↳ théâtre-image sur la variété des maîtres-coqs ou maîtres-queux, leurs ustensiles à la main.

b) Exercices de mastications-proférations : pour jouir du vocabulaire, et pratiquer une sorte de « gastronomie linguistique ». Ex : « cuisiner » signifie aussi « tirer les vers du nez » / cf ANNEXE A*

c) Ecriture :

- pastiches / cf ANNEXE B*
- réduction de scènes (Labiche, Wesker)
- adaptation de textes non dramatiques pour le plateau (recettes / récits de la mort de Vatel) / cf ANNEXE C*

*Les annexes sont disponibles sur notre site www.ithac.be, rubrique Ressources, Fiches pédagogiques.

d) Jouer avec le corpus retenu, après expérimentation, dont certaines recettes de cuisine. Choisir un plat qui appelle métaphore ou personnification : les ingrédients peuvent être joués comme des individus animés d'émotion. Ex : résister par peur de la cuisson, joie du bronzage de la grillade, coup de foudre pour les légumes, ébats dans les sauces, etc.

Bien sûr mises en jeu selon les principes définis dans tous nos livres, notamment en matière de distribution, tirage au sort, essais multiples, fiches de vœux pour les « postes de jeu »).

1) Il faut toujours commencer par définir un espace de représentation pour la petite forme, simple à aménager, et ludique ; le travail dramaturgique souligne la dimension sonore, incluse dans plusieurs corpus. Nous choisissons donc d'inscrire la mise en scène dans des dispositifs d'orchestre (Wesker qualifie sa pièce de « symphonie culinaire »).

2) On s'aperçoit (via les improvisations) que l'art culinaire rejoint souvent les pratiques de sorcellerie (qu'y a-t-il dans la marmite ? ; les fumées et fumets des aromates) et de la chirurgie (on s'attaque à des viandes). Ainsi, le spectacle pourrait comporter une part de crudité, voire de cruauté...

3) Le corpus constitué étant destiné au jeune public, on essaie de garder deux tonalités opposées : réalisme documentaire / fantaisie du grand guignol.

4) Le montage peut par exemple aller de la légèreté à la gravité. Proposition de structure globale, à régler pour 30 mn de jeu :



Lapin chasseur de Jérôme Deschamps
©Daniel Cande (source gallica.bnf.fr)

Menu possible d'une petite forme à la carte

Principe : après le prologue, alternance de scènes de théâtre et de recettes fictives dites ou jouées / tous les élèves sont constamment sur le plateau, soit comme cuisiniers (en action ou fatigués), soit comme protagonistes des scènes jouées.

1. Prologue « captatio benevolentiae » : profération du questionnaire de l'Encyclopédie culinaire du XXe siècle (Denoël, 1966, p. 30) :

Etes-vous doué pour la cuisine ? (on soulignera le féminin, voire on épèlera cet adjectif). Jeu en 3 étapes (aller vite et articuler) : 15 questions, 15 bonnes réponses, 3 scores. Les filles peuvent interroger les garçons ou, a contrario, les garçons peuvent cuisiner les filles !

Ajouter à chaque question le commentaire qui la concerne, tiré du même livre.

- 1) Etes-vous gourmande ?
- 2) Avez-vous bon appétit ?
- 3) La lecture d'une recette excite-t-elle vos papilles gustatives ?
- 4) Attachez-vous de l'importance à la netteté et à la propreté de votre tenue ?
- 5) Etes-vous méthodique ?
- 6) Avez-vous un grain de fantaisie ?
- 7) Avez-vous un peu d'imagination ?
- 8) Lisez-vous une recette jusqu'au bout avant de vous mettre au travail ?
- 9) Goûtez-vous votre cuisine en cours de fabrication ?
- 10) Connaissez-vous les températures d'un four ?
- 11) Savez-vous estimer la température d'une poêle ou d'un gril ?
- 12) Aimez-vous orner un plat ?
- 13) Préférez-vous la sobriété ou la grande recherche ?
- 14) Attachez-vous de l'importance à la température des aliments ?
- 15) Estimez-vous nécessaire de faire chauffer les assiettes du repas ?



VOTRE SCORE...

15 OUI : vous êtes un cordon bleu de 1er ordre.

9 OUI vous classent parmi les futures bonnes cuisinières.

Moins de 7 OUI doivent vous inciter à une sérieuse révision de vos connaissances.

2. Alternance de scènes et de recettes.

• Installation des « pianos » (longue table, « piano » de cuisine, recouverte d'un drap en papier blanc sur lequel on aurait dessiné des touches blanches et noires) par les élèves, après avoir mis leurs toques, en criant le menu dans **Les Diablogues** (cette fois, le « chef » est masculin...) « La terrine du chef, Le pied du chef, Le museau du chef, L'œil du chef, Les turqueries farcies à la grecque, Les salopes milanaises, l'œuf cocu, etc. » (45 plats)

• Ubu Roi.

• Une 1ère recette (« Le Poulet tricheur »).

• Plaute, Molière et Labiche, liste de répliques : « Ce qu'on dit des cuisiniers au théâtre ».

ou

• Projection de photos ou de vidéos réalisées pendant l'enquête par les élèves.

• 2e rafale de recettes (Vian et ses pastiches).

• *La Cuisine* de Wesker (mise en jeu symphonique).

• 3e rafale de recettes : Topor.

• « Le cuisinier est-il heureux ? »

Les joueurs en réserve s'asseyent derrière leurs pianos : c'est la pause. Ils assistent à deux scènes en contraste :

OUI : *Cyrano de Bergerac* (II, 4, Ragueneau).

NON : La mort du cuisinier Vatel.

• Fin : Défilé de mode, avec reprise ironique, répétée par tous, de la phrase initiale, cette fois vers le public :

« Êtes-vous doués pour la cuisine ? »