

THÉÂTRE

# ENTREMETS ENTREMOTS

Marseille - Du 8 au 20 juin 2009



INSTITUT  
PAUL  
BOCUSE

École de Management  
Hôtellerie  
Restauration  
& Arts Culinaires

MON  
MON



# ENTREMETS ENTREMOTS

Marseille - Du 8 au 20 juin 2009

TEXTE : marion coutris

MISE EN SCÈNE : serge noyelle

MUSIQUE : marco quesada

SCÉNOGRAPHIE : stéphanie vareillaud

AVEC : marion coutris, caspar hummel, damien nacfer,  
gregori miege, serge noyelle, patrice pujol, noël vergès

LUMIÈRES : éric carnet

PERRUQUE ET MAQUILLAGE : aline raymann

DIRECTION TECHNIQUE : christine richier

ADMINISTRATION : christian lalos

MENU CONCOCTÉ PAR : cyril bosviel *chef de cuisine à l'Institut Paul Bocuse*

MAÎTRE D'HÔTEL : philippe rispai *chargé du pôle arts de la table et responsable  
des études en hôtellerie et restauration à l'Institut Paul Bocuse*



INSTITUT  
PAUL  
BOCUSE

École de Management  
Hôtellerie  
Restauration  
& Arts Culinaires



© RudyKrisis



THÉÂTRE



La Provence



la Marseillaise





## UNE TABLE, À DESSEIN...

Un soir, quatre hôtes accueillent à leur table une soixantaine de convives. Les premiers sont des acteurs, les seconds pourraient être des spectateurs comme les autres, si la configuration de ce surprenant dîner-spectacle ne les plaçait pas dans une situation tout à fait singulière.

Le Théâtre Nono aime que soient remaniés les codes qui régissent la convocation des spectateurs dans l'espace du théâtre. Salle et scène sont rarement maintenues distinctes. Elles sont ici complètement confondues et rien ne distingue les acteurs de leurs « invités ».

L'œil dicte tout d'abord sa perception des choses. Une scénographie de la table s'impose, baroque, élégante. Géométrie presque rituelle, appel aux plaisirs gastronomiques, installation plastique, table de fête, cène : scène.

Convives et maîtres des lieux se découvrent, s'approprient : la place de chacun est instable. Ensemble, ils partageront un dîner-dégustation constitué de 9 plats originaux, et des vins qui les accompagnent, mais aussi leurs réflexions, les digressions, et des récits qui s'échafaudent. Ils pénétreront peu à peu, à leur gré, un univers où se mêlent les sens, la parole, et l'art de la gastronomie.

THÉÂTRE



Deux comparses, serveurs attentifs et complices, sont à l'affût, apparaissent et disparaissent dans ce jeu de mets et de mots dont ils semblent connaître les règles, qu'ils savent aussi transgresser.

La proximité qui lie acteurs et convives dans un rituel gourmand, crée tour à tour trouble et jubilation, intimité et audace. C'est dans le plaisir de l'instant présent que s'invente ce repas.



## LE BANQUET

Chaque table est un Mystère.

Chaque tablée est une surprise.

À la fois triviale, et métaphysique.

Étrange et familière.

Alchimie des corps, des postures, du langage, des conventions.

Étonnant privilège de l'humanité civilisée,

qui se nourrit en conversant.

La dramaturgie du repas force l'intérêt de bien des auteurs de théâtre, comme une situation rêvée, forte de contraintes et de débordements : le tribut payé par l'animal policé pour retrouver la jouissance du festin tribal, est évocateur de soumission et de transgression.

Mets et mots sont dégustés de concert.

Le vin coule, et la parole afflue.

Car le repas est toujours l'entre-temps où se racontent les histoires,

où s'affranchissent les contentieux, où s'élaborent les utopies.

Mais c'est aussi l'endroit de la stratégie politique, des ruses des affaires, des explications, des demandes en mariage, des révélations tardives.

Les retrouvailles, forcément féroces, du drame et de la fête.

Parfaites eaux troubles où le théâtre se plaît à naviguer.

Le dîner oblige et autorise, contraint et libère, opacifie

et révèle les liens sociaux, familiaux, amoureux.





## ARTS CULINAIRES

C'est en partenariat avec l'Institut Paul Bocuse d'Ecully (69) que le Styx Théâtre / Théâtre NoNo a choisi de réaliser, à Marseille, l'édition 2009 du spectacle.

Il s'agissait principalement de réaliser le point d'orgue d'une collaboration qui s'est établie sur plusieurs années, permettant une série de représentations en 2007 au Théâtre Renaissance d'Oullins. Cet événement s'articule autour d'une notion d'excellence culinaire, de renouveau des arts de la table, de créativité, dans un processus pédagogique exigeant et rigoureux, mais toujours ouvert à de nouvelles expériences artistiques et gastronomiques.

Développer un vocabulaire commun, où théâtre et art culinaire imposent un rite réinventé, était l'enjeu de cette collaboration.

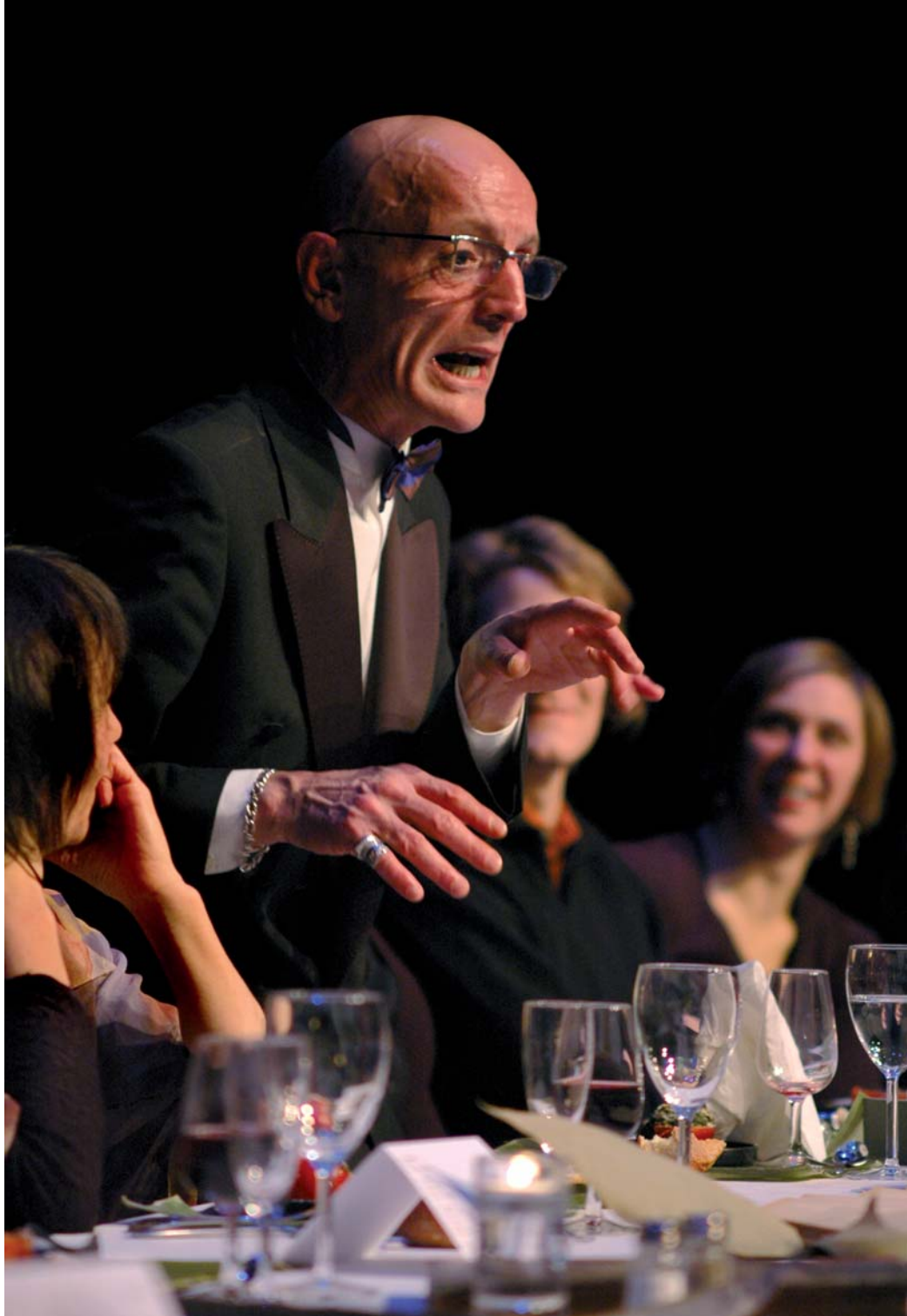
L'Institut Paul Bocuse forme aux métiers de l'Hôtellerie, de la Restauration et des Arts Culinaires. Intégrant tradition, modernité, innovation et recherche, il transmet les savoir-faire techniques et managériaux pour répondre aux besoins actuels et futurs de la profession au plan international.

La représentation, l'art de la conversation, l'exigence d'un travail conduit en équipe, la relation au public, sont des dénominateurs communs au théâtre et à la restauration.

Créer par le biais d'un spectacle un croisement de ces disciplines était un pari aussi excitant que risqué : le succès des représentations en novembre 2007 au Théâtre Renaissance à Oullins a prouvé que recherche, création et rigueur pouvaient aller de pair, et nous a poussé à développer cette initiative en délocalisant le travail mené à L'Institut Bocuse vers Marseille, lieu d'implantation de la compagnie, offrant ainsi à un nouveau public la chance de découvrir une expérience hors du commun.

THÉÂTRE





## LA PRESSE EN PARLE...

*« Auteur surréaliste, Serge Noyelle a inventé le théâtre gastronomique avec un sens génial de la mise en Cène. »*

**Marianne**

*« Ultra-original, intellectuel au bon sens du terme, grave et hilarant à la fois »*

**Le Figaro Magazine**

*« C'est aussi généreux pour l'assiette que pour les oreilles »*

**Marseille l'Hebdo**

*« Ces aristocrates de la formule explorent intelligemment les possibles du théâtre »*

**Ventilo**

*« Mots mêlés aux saveurs des mets : à goûter sens en éveil »*

**La Provence**

*« Création majeure, Entremets-Entremots sert la métaphysique du palais, et le plaisir de l'intellect »*

**La République du Centre**

*« La poésie et les éclats de rire coulent à flot »*

**Le Progrès**

*« Poésie et talent : la philosophie est de sortie, mais l'humour et le surréalisme se sont aussi invités à table »*

**Le Courrier Picard**

THÉÂTRE





## PAROLES D'ÉTUDIANTS...

« Ce concept m'a énormément séduit. L'idée est géniale ! Manger et assister à un show : la table des "stars". C'est une première ! »

*Vincent Mary, promo 08 François Delahaye*

« Quand j'ai découvert ce que l'on irait faire, j'avais des yeux brillants. Déjà que j'adore le théâtre, j'aime m'écarter de la norme, connaître différentes façons de concrétiser mon métier.

L'ambiance était trop bien, je n'oublierai jamais le moment « dîner », avec le Chef, les collègues, les acteurs du théâtre, la salle, tous ensemble. Le travail a été fait vraiment en équipe (...) »

*Amanda Selbach, promo 08 François Delahaye*

« J'ai pris énormément de plaisir à découvrir une nouvelle ambiance de travail, le partage avec les acteurs et ce fut un défi à relever avec toute notre équipe. Le partage avec les acteurs était aussi très enrichissant, nous avons découvert un nouveau milieu et ils ont été très généreux avec nous. L'échange s'est fait facilement. Travail d'équipe, travail plaisant, travail efficace, mélange de deux mondes qui, à la base, ne se côtoient pas et surtout partage des passions. Ce fut magique ! »

*Sarah Glain, promo 08 François Delahaye*

« Durant 4 jours, pour la première fois, j'ai compris ce qu'était le plaisir d'aller travailler ! (...) Dès le premier jour, je me suis surprise moi-même, je me suis sentie dans mon élément, c'était extraordinaire. »

*Laëtitia Maggjar, promo 08 François Delahaye*

« 23h. Le service est terminé. Personne n'a vraiment envie de partir.

Nous avons fait une journée de quinze heures et nous avons adoré ! »

*Marie Garbies, promo 08 François Delahaye*





## DIFFUSION

En diffusion, le spectacle Entremets-Entremots peut être réalisé selon différentes formules :

En partenariat avec un restaurateur ou traiteur choisi par la structure d'accueil, et qui travaillera en complicité avec l'équipe de création pour établir un protocole de 9 plats, dont il assurera la réalisation dans les conditions requises par le spectacle.

*Institut Paul Bocuse à Marseille avec le chef Cyril Bosviel du 8 au 20 juin 2009 - Château de Mercuès à Cahors avec le chef Philippe Combet le 5 décembre 2008 - Restaurant les Grouettes à St Michel sur Orge avec le chef Philippe Rinneteau du 17 au 19 novembre 2006...*

En prestation classique, la compagnie assurant par le biais d'un chef associé qu'elle propose, la réalisation du menu d'Entremets-Entremots.

Une adaptation du spectacle en anglais ou en allemand, est réalisable.





# FICHE TECHNIQUE

## Matériel à fournir par la structure d'accueil

### Son

- 2 lecteurs CD avec la fonction 'repeat' par plage + 1 table de mixage + 1 table de régie
- 4 enceintes compactes (type MTD 112) accrochées aux quatre coins du plan de table

### Lumière

- 16 découpes courtes 1 KW (type 613 SX) / MASTER 1
- 2 découpes courtes 1 KW (type 613 SX) / MASTER 6
- 4 découpes moyennes 1 KW (type 614 SX) + lee 151 / MASTER 2
- 9 PC 1 KW + lee 119 / MASTER 3
- 8 PC 1 KW / MASTER 4
- 1 PAR 64 CP 61 / MASTER 5

### Plateau

- 1 tapis de danse 12M x 12M ou 14M x 10M en fonction de l'option table carrée ou rectangulaire
- 2 tables rectangulaires pour la dessert sur le plateau
- 60 chaises pour une jauge de 60 personnes (les 4 comédiens compris)

Fiche technique adaptable en fonction du lieu.

### Personnel mis à disposition par la structure d'accueil

- un technicien son
- un technicien lumière
- un technicien pendant les représentations

Temps de montage et réglages lumière : 4 services.

Nettoyage du plateau pour 17h avant chaque représentation.

### Restauration et fongibles

Préparation des repas pour l'ensemble des invités et comédiens (3 entrées, 3 plats, fromage et deux desserts type dégustation par représentations). Voir le protocole du menu.

La cuisine peut être prise en charge par la compagnie si le lieu est équipé.

La plonge est à prévoir par le lieu d'accueil.

- Préparation de 6 repas chauds avant le spectacle pour l'équipe technique et 2 des comédiens
- Apéritif pour les spectateurs (prévoir 5 litres de blanc et une bouteille de cassis ou mure)
- Vins et boissons à votre convenance pour l'ensemble des invités (12 bouteilles de rouge et 6 bouteilles de blanc par représentation)
- 2 bouteilles de Gigondas par représentation
- 5 seaux de glaces par représentation
- 80 boules de pain par représentation
- 2 tablettes de chocolat noir de dégustation par représentation

## Matériel fourni par le Styx Théâtre

### Scénographie

- Tables
- 300 bouteilles en verre
- livres
- nappes
- 4 chariots de service

### Vaisselle et accessoires de table

- Assiettes pour les 9 plats
- Verres (vin, eau, champagne)
- Couverts
- Verrines
- Salières et poivrières
- Carafes
- Seaux à champagne

### Matériel de cuisine

- 3 chariots de dressage + housse isotherme
- 2 conteneurs isothermes\*
- 2 bains-marie\*
- casiers de verres
- caisses en plastique pour débarrassage
- poubelles
- plats inox four\*
- 1 cuit vapeur\*
- 1 saucier\*
- (\* si nécessaire)

### Fongibles

- serviettes en papier
- feuilles de bananes

### Equipement

- Espace vestiaire public hors plateau
- Impression des menus sur format B5

### Espace loge

- 2 espaces fermes avec WC et point d'eau, tables et chaises
- miroir, bouilloire, cafetière, tasses, thé et café
- Eclairage suffisant pour le maquillage
- Machine à laver, machine à sécher le linge
- table et fer à repasser

### Logistique

- Equipe artistique de 11 personnes
- 6 comédiens
- 1 administrateur
- 3 intendants cuisine et salle
- 1 technicien

### Hébergement

- 7 single et 2 twin ou 4 twin et 3 single





# PARTENAIRES

POUR CETTE PRODUCTION À MARSEILLE NOUS REMERCIONS LES ÉTABLISSEMENTS :

Les Cafés Debout, à Marseille

Poissonnerie Moreau à Saint-Rémy

Boulangerie Les Pétrins de Provence, à Marseille

Primeurs Eric Tarade, à Marseille

Boucherie Marcel, à Marseille

Etablissements viticoles Domaine du Bagnol, à Cassis

NOUS REMERCIONS POUR LEUR COLLABORATION :

Le Cercle des Nageurs de Marseille

Le Centre Équestre Pastré

THÉÂTRE





# ENTREMETS ENTREMOTS



© emmanuel valette

35, traverse de carthage

13008 marseille

administration : 09 61 24 34 65

contact professionnels : christian lalos 06 83 34 05 37

contact presse : clementine ortega-catoni 06 18 38 39 79

[www.theatre-nono.com](http://www.theatre-nono.com)

