

*Faire semblant ou le faire vraiment ? Il existe plusieurs écoles concernant les scènes de repas au théâtre. Exemples de deux spectacles qui mettent (littéralement) les pieds dans le plat avec My Dinner With André, qui fête ses 20 ans de tournée, et le tout nouveau Pique-Nique des Karyatides.*

De l'incontournable Grande Bouffe de Marco Ferreri aux barquettes futuristes de 2001 : l'Odyssée de l'espace en passant par les scènes de repas émaillant la filmographie de Kore-eda, Le Festin de Babette ou le spaghetti de La Belle et le clochard, la nourriture ne manque pas au cinéma. Au théâtre, si on veut jouer la carte de la crédibilité, casser vraiment la croûte est plus difficile à mettre en œuvre. Car là où, au cinéma, l'acteur en aura terminé une fois la scène bouclée, sur les planches, c'est tous les soirs de représentation que les comédiens devront remettre le couvert. La preuve avec deux spectacles actuellement en tournée.

Cela fait maintenant vingt ans que Peter Van den Eede (Compagnie de KOE) et Damiaan De Schrijver (tg STAN) se farcissent un repas de minimum quatre services et préparé en live, sur scène, dans My Dinner With André (1). La pièce est une adaptation du film (américain) éponyme de Louis Malle de 1981, dans lequel deux amis dramaturges conversent sur le sens de l'art et de la vie au restaurant. « Sur 200 représentations, il m'est arrivé une seule fois de ne pas avoir envie de manger, se souvient Damiaan De Schrijver. J'étais vraiment très malade, j'étais jaune et bleu. Ça a été un cauchemar. J'ai fait semblant, j'ai beaucoup craché dans ma serviette. Il m'a semblé que ça durait une éternité, c'était terrible. » Mais pour les 199 autres fois, les deux comédiens ont toujours assumé avec plaisir leur décision initiale de faire de ce spectacle un vrai gueuleton. « Pour Peter et moi, c'était une frustration lors de nos tournées en France, à Toulouse, à Lyon, à Bordeaux, de ne pas pouvoir manger ni avant – c'est trop tôt – ni après – les restaurants sont fermés. Alors, on s'est dit qu'on allait manger pendant le spectacle. On a donc conçu une cuisine qui voyage avec nous. Chaque soir, ce sont des cuisiniers différents qui préparent les plats. Au début, c'était des gens qu'on connaissait, des metteurs en scène, des comédiens, des amis... Mais au fur et à mesure, on a été contactés par des chefs qui proposaient de se charger de l'intendance. Et chaque fois qu'on reprend la pièce, on reçoit beaucoup de candidatures. »

Sur la composition du menu, les comédiens laissent carte blanche aux cuistots. « On adore qu'il y ait des surprises tout le temps, poursuit Damiaan De Schrijver, on ne sait pas à l'avance ce qu'on va manger et on doit réagir au moment même où on est servis. Selon qu'il s'agit de homards, d'huîtres, de tourteaux ou de spaghettis, ça implique des façons de manipuler les aliments, des obstacles qu'on ne peut pas anticiper. C'est ça qui fait que jouer chaque soir reste excitant. La seule chose qu'on demande aux chefs, c'est qu'il y ait toujours de l'eau et du pain à table. Dans le spectacle, je dois parfois cracher des miettes sur mon partenaire, donc, si la nourriture n'arrive pas à temps devant moi, le pain me sert de munition. Et puis, la nourriture sert aussi en quelque sorte de « montre » dans le spectacle. Les plats – l'apéro, l'entrée/la soupe, le plat de résistance, le dessert, le cognac – constituent les actes, comme dans une pièce classique. Ça permet au public de savoir où on en est, et combien de temps ça va encore durer. »

De même que le film de Louis Malle n'aurait eu aucun sens sans un repas, une adaptation de Rabelais ne pourrait se concevoir sans un minimum de ripaille. C'est ce défi que se sont lancés Karine Birgé et Marie Delhaye, de la compagnie Karyatides, spécialisée dans le théâtre d'objet à destination du tout public. Après avoir transposé le chef-d'œuvre de Victor Hugo Les Misérables dans une scénographie imaginative à base de boîtes à biscuits, les deux femmes ont porté leur choix sur un autre monument de la littérature française, les aventures des géants Gargantua et de son fils Pantagruel, héros de plusieurs livres écrits au xvie siècle par François Rabelais.

Erudit, bête et méchant

« Après Les Misérables, on avait envie d'aller vers la farce, vers quelque chose qui exulte », retrace Marie Delhaye. On a choisi Rabelais pour la fantaisie, une forme de jouissance, de joie physique, et puis de bêtise. C'est à la fois très érudit et bête et méchant. Il y a un rapport au corps premier, brut, initial. » En cherchant dans les différents romans, le duo a constaté que « les passages connus ne sont pas connus pour rien » : « Ils ont une fantaisie qui nous parvient directement, alors que pour d'autres passages, il est nécessaire de partager certaines références. Les paroles gelées, les moutons de Panurge... on a sélectionné les épisodes qui nous paraissaient les plus joyeux, les plus vivifiants. Finalement, on a beaucoup transformé, mais on a gardé l'esprit, la gouaille. »

Quand le spectacle commence, les deux protagonistes du Pique-Nique des Karyatides (2) sont devant une table nappée de velours vert et décorée de loupottes. Le roi Grangousier et sa femme la reine Gargamelle, enceinte jusqu'aux yeux, sont affalés sur leurs sièges, en pleine digestion. Mais aujourd'hui, c'est mardi gras et la reine est bien décidée à faire encore bombance, n'hésitant pas à piocher sa graille là où il ne faut pas. « Le fait de manger vraiment sur scène apporte quelque chose à l'humour, souligne Karine Birgé. Ça colle aux dents, c'est pâteux, et en ce qui la concerne, Gargamelle en a plein la bouche. Ça crée une connivence avec le public. On se marre quand elle essaie de boire la cannette de cidre cul sec. On la voit devenir toute rouge... » « Même si j'ai la bouche pleine et que ça m'empêche de parler, il se passe quelque chose, ça joue, complète Marie Delhaye, qui a créé le rôle de la reine, repris aujourd'hui par Estelle Franco. Et puis, on est dans le cœur du sujet, puisqu'on ne met pas l'accent sur la gouleyance du texte en ayant tout réécrit, on n'allait pas passer à côté de ça ! »

En guise de trou normand, le roi et la reine versent directement dans leur bouche l'alcool blanc sortant de sortes de saucières en forme de vaches. Une image qui constitue une réminiscence des gravures de Gustave Doré sur l'enfance de Pantagruel, où l'on voit le petit géant « boire au berceau le lait de 4 600 vaches ». « Celui qui connaît bien Rabelais pourra s'amuser à y retrouver toutes les références, poursuit Karine Birgé. Mais si on ne connaît pas du tout l'œuvre, ce n'est pas grave, on se marre des situations. Le spectacle est vraiment couillon, on avait envie de rigoler. » Au-delà de son humour lorgnant parfois vers les Deschiens et de son indispensable crudité rabelaisienne, Le Pique-Nique recèle, comme son prédécesseurs Les Misérables, une dose appréciable de

critique politique, avec ces deux souverains sans gêne écrabouillant ou croquant presque par inadvertance leurs petits sujets – géniale utilisation de la différence d'échelles entre les acteurs/manipulateurs et les objets/figurines manipulés.

Le macabre banquet final de Titus Andronicus de Shakespeare, La Noce chez les petits bourgeois de Brecht, Cuisine et dépendances du duo Bacri - Jaoui (une pièce avant d'être un film), le « festin de Pierre » du Don Juan de Molière : récent ou ancien, le répertoire théâtral doit souvent choisir entre faux (pour ménager les acteurs) et vrai (pour faire saliver – ou écœurer – les spectateurs) en ce qui concerne la mise à table. Nous avons notre petite préférence...

(1) My Dinner With André (version néerlandophone) : les 15 et 16 juin au Kaaaitheater à Bruxelles, [www.kaaitheater.be](http://www.kaaitheater.be).

(2) Le Pique-Nique (forme courte pour tout public à partir de 5 ans) : le 24 juin à la Roseraie, à Uccle, dans le cadre du festival Esprit de famille, [www.roseraie.org](http://www.roseraie.org). Le 7 décembre au théâtre de Liège dans le (du 27 novembre au 7 décembre, avec quatre spectacles, une exposition et une soirée Kourteformes), [www.theatredeliege.be](http://www.theatredeliege.be).

Par estelle spoto

Copyright © 2018 Roularta Media Group. Alle rechten voorbehouden