



Théâtre du Champ Exquis

TCE - rue du stade - BP 20 - 14550 BLAINVILLE-SUR-ORNE
administration 02 31 44 08 44 - réservations 02 31 44 08 31
mail : contact@champexquis.com - site : www.champexquis.com

Dossier de Diffusion

UNE SI TENDRE CHAIR

Création dès 12 ans

(Scolaires : de la 4^{ème} au lycée)



Création 2017

Le Théâtre du Champ Exquis est subventionné par la Communauté Urbaine Caen la mer, la Région Normandie, le Ministère de la Culture, de la Communication, la Direction régionale des affaires culturelles de Normandie, le Conseil Départemental du Calvados. La création « Une si tendre Chair » est subventionnée par la Région Normandie, le Conseil Départemental du Calvados, la Communauté Urbaine Caen la mer. Avec le soutien du Théâtre Municipal de Coutances

Equipe

Texte : Véronique PIANTINO

Mise en scène : Christophe TOSTAIN et Laure RUNGETTE

Distribution : François-Xavier MALINGRE

Scénographie, construction décor, lumières : Nicolas GIRAULT

Synopsis

Une histoire singulière

Entre un père, cuisinier émérite, et une sœur qui ne rêve que d'une chose : lui emboîter le pas, Nico a grandi dans leur ombre. De sa mère, trop tôt disparue, on ne parle jamais à la maison.

Alors, il faut bien combler le manque ; manger, s'empiffrer, se goinfrer pour tenter d'exister, se faire remarquer, se démarquer et chercher son chemin, fuir un héritage encombrant.

Mais aujourd'hui, tout va changer. Voilà Nico devenu père à son tour, et bien décidé à en remonter à sa famille. De ses souvenirs d'enfance et de ses rêves, il va concocter une recette à sa mesure : celle d'une vie à construire. C'est bien connu, la vengeance est un plat qui se mange froid !

Une recette de la vie en constante ébullition : le tout à délayer avec un fond de sauce familial, laisser mariner un temps infini, servir frais ou chaud accompagné d'une pointe d'ironie et d'un zeste d'humour !

Une création qui s'adresse aux préados, ados et adultes

A l'adolescence, âge de tous les possibles, de tous les excès, le rapport à la nourriture est souvent source de conflits avec les adultes. « Tu manges trop ou tu ne manges pas assez, ou tu manges mal, tu manges n'importe quoi, n'importe quand... Et surtout, tu ne manges pas comme il faudrait. »

On te range très vite dans la famille des boulimiques ou des anorexiques ; ça rassure un peu les adultes et ça évite certaines remises en question. Mais le mal-être est bien là, il s'installe sournoisement et souvent pour longtemps...

Comment dépasser ce moment, quand on se cherche, quand on se forge un caractère, quand on doit s'armer pour entrer dans le monde dit des adultes ? On doit Tout affronter à la fois : les premiers échecs, les premières désillusions amoureuses, les perspectives peu alléchantes du monde du travail...

Et les éternelles et satanées questions qui reviennent en boucle : « Que vas tu faire quand tu seras grand ? As-tu pensé à ton avenir, à un vrai métier ? Que va-t-on faire de toi ? »

Pourtant, il doit bien y avoir des interstices, des espaces de liberté pour cheminer, des routes à inventer pour exister dans cette sacrée vie !

Mise en bouche pour une création en devenir



De la chambre froide à l'antichambre de nos désirs

Comment mûrir dans un espace glacial ? Comment seulement réfléchir, faire le tri quand le froid nous anesthésie la cervelle ? Froid ambiant de la maison familiale. Froid d'une famille « décomposée » par la disparition de l'être cher, la chère tendre et douce mère, l'être dont on est la « chair ».

Froid d'une éternelle solitude qui marine à l'étouffée dans la chambre de cette enfance meurtrie : toujours froid au cœur, froid au corps. Froid des cuisines du restaurant familial où l'on n'est pas toujours le bienvenu. Froid de la chambre froide où l'on doit sans cesse aller pour rendre service au chef, le Pater. Odeurs de bouffe, mais aussi odeurs de poubelle, de pourriture. Le trop salé ou le trop sucré, ça

peut finir par écœurer. Comment trouver sa place quand tout semble aller de travers à côté d'une sœur envahissante ? Elle, tout lui réussit, elle est tout son contraire, elle est rentrée dans le « moule » familial.

Vers un possible réchauffement

Nico navigue dans cet espace austère, glacial aux ambiances frigorifiques. Sa vie est comme suspendue à des crochets de boucher, comme des carcasses sans vie dans un abattoir. A force de se raconter, de convoquer ses tendres et douloureux souvenirs, la vie reprendra-t-elle le dessus ? Finira-il par lui trouver un sens, une direction ?

Aujourd'hui devenu père, il doit refaire sans concession le chemin de son enfance, de son adolescence. Saisira-t-il cette occasion pour chasser ses vieux démons et s'autoriser enfin à respirer, à s'aimer un peu, à vivre sa propre vie ?

Une recette de la vie en constante ébullition : le tout à délayer avec un fond de sauce familial, laisser mariner un temps infini, servir frais ou chaud accompagné d'une pointe d'ironie et d'un zeste d'humour ! Laure RUNGETTE



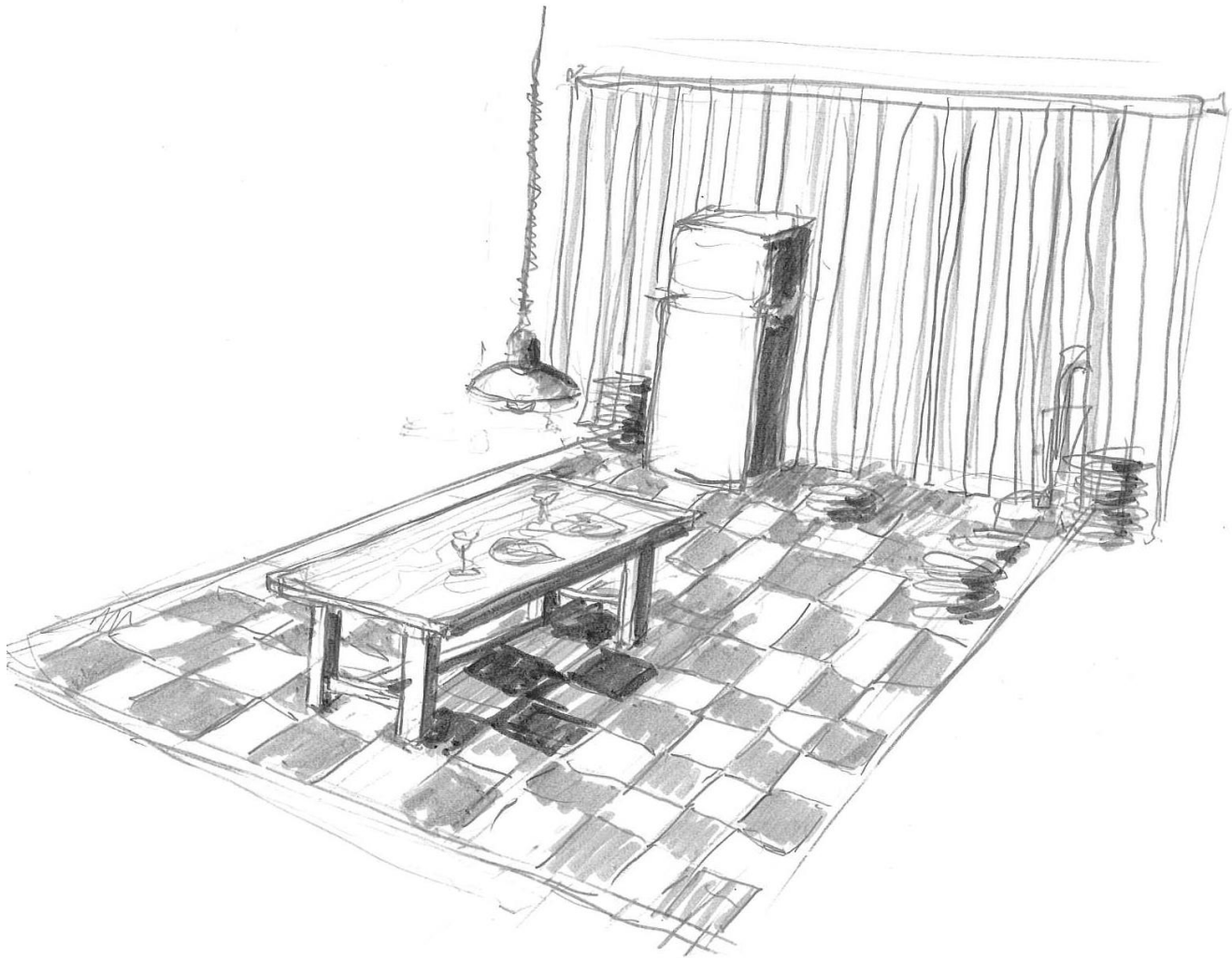
Notes dramaturgiques

« *Écrire et mettre en scène un monologue, c'est choisir de faire poème de quelqu'un, avec quelqu'un.* » Fabrice Melquiot

Rituels ou quotidiens, les repas de famille ponctuent nos vies. Que l'on songe à *Festen*, le film de Thomas Vinterberg et à ses révélations au vitriol et plus récemment au *Conte de Noël* mijoté par Arnaud Desplechin ou aux repas du dimanche raconté de façon cocasse et mordante par Catherine Cusset dans son roman *La haine de la famille*, ou encore à ceux, plus quotidiens et à hauteur d'adolescents du *Petit Gus* de Claudine Desmarteau, il se passe toujours quelque chose à table ! Éclats de rire, ennui, chamailleries, discussions à bâtons rompus, révélations, crises de nerf, disputes et réconciliations... la table comme lieu symbolique générant des situations graves, burlesques, conflictuelles, autant de scénarios maintes fois rejoués ou inédits.

Lieu de partage et de rassemblement autant que d'éclatement, la table interroge la place et le rôle de chacun, le rapport au corps et aux codes.

Lieu du collectif, et parfois de solitude, la table parle de nous dans nos mastications, nos ruminations, nos silences.



La toque et le tablier

« Alors qu'est-ce qu'on va faire de toi ? ». Ce n'est plus une question mais du harcèlement. Mon père veut me caser en apprentissage au lycée hôtelier. « A défaut de collectionner les étoiles, tu pourras au moins faire garçon de salle ». Super encourageant le paternel. Quant à mon avis et à mon envie, on s'en passera. Ça tombe bien, je n'en ai pas. Moi, ce que je veux, c'est qu'on me foute la paix. Qu'on me laisse mariner dans mon jus et qu'on arrête de me prendre en otage. Un cobaye, voilà ce que je suis pour eux. Depuis que mon père a ouvert son restaurant, ma sœur n'en peut plus. Elle collectionne les gâteries : mignardises, financiers, meringues, cannelés, palets, roulés, tuiles et mini sablés, à la recherche d'une spécialité qui lui ouvrirait les portes de la célébrité.

Ma sœur rêve d'inventer un truc à la mode qui ferait d'elle une star de la petite cuillère. Pendant ce temps-là, je déguste. A longueur de journée j'ingurgite ses trucs sucrés. Le matin au petit-déjeuner, fini les tartines beurrées trempées dans le café au lait, le midi terminé les yaourts parfumés, et ainsi de suite jusqu'au goûter et autres en-cas du soir en regardant

la télé. Privé de chips, de cochonnaille, de tripaille, je vis jusqu'au dégoût dans un monde sucré. Et mon père, tout ce qu'il trouve à dire : « la toque et le tablier, ça se mérite. » Qu'est-ce que vous voulez répondre à ça, à part entamer une grève de la faim ou faire une overdose dans une baignoire de ketchup ?

Pourquoi je mange acte 2

Après avoir gagné ses galons sur la côte, navigué chez les étoilés, les plus grands, mon père a fini par ouvrir son restaurant. Si le grand-père Jules n'avait pas mangé sa fortune, hypothéqué son « Coq en pâte » et fini sur la paille, il n'aurait pas attendu si longtemps. Seulement voilà, une réputation ça vous colle à la peau. Et comme il n'était pas question de changer de nom, mon père allait se faire un prénom qui allait vite devenir des initiales aussi célèbres que H&M ! Hector et Célimène : H&C père et fille. Moi, ça faisait longtemps que j'avais déserté marmiton.com. Fils indigne et indigné, j'allais expérimenter tous les stades de la révolte et qui sait, enfin gagner le cœur de ma cousine Amandine. Plus question d'avalier une seule miette de leur tambouille.

Je suis passé à l'attaque avec des régimes. De l'hypocalorique à l'hyper protéiné, j'ai tout essayé. On allait voir ce qu'on allait voir ! J'allais devenir le garçon le plus sexy du lycée et toutes les filles seraient à mes pieds. Malheureusement, j'avais mis la barre trop haut et je me suis vite essoufflé !

D'autant que les encouragements de la famille, je pouvais toujours les attendre !

Le stade végétarien, qui m'a juste fait dégonfler avant de franchement me gonfler, n'a pas été tellement plus convaincant. Légumes bio sans mayo et graines macro ont fini par me donner la nausée.

Dernier stade de la révolte : autodestruction programmée !

Je malbouffe, je m'empiffre de gras et de chocolat, je ne sais plus ce qu'est la faim. Celle qui vous tient au ventre, vous fait saliver d'envie, vous promet le paradis dans l'assiette. J'engouffre du vide, du rien et plus je grossis, moins ils me voient. J'agonise dans la plus totale indifférence familiale. Je fais des cauchemars, je disparaiss, englouti sous des tonnes de déchets ménagers. Je suis devenu une honte ambulante.

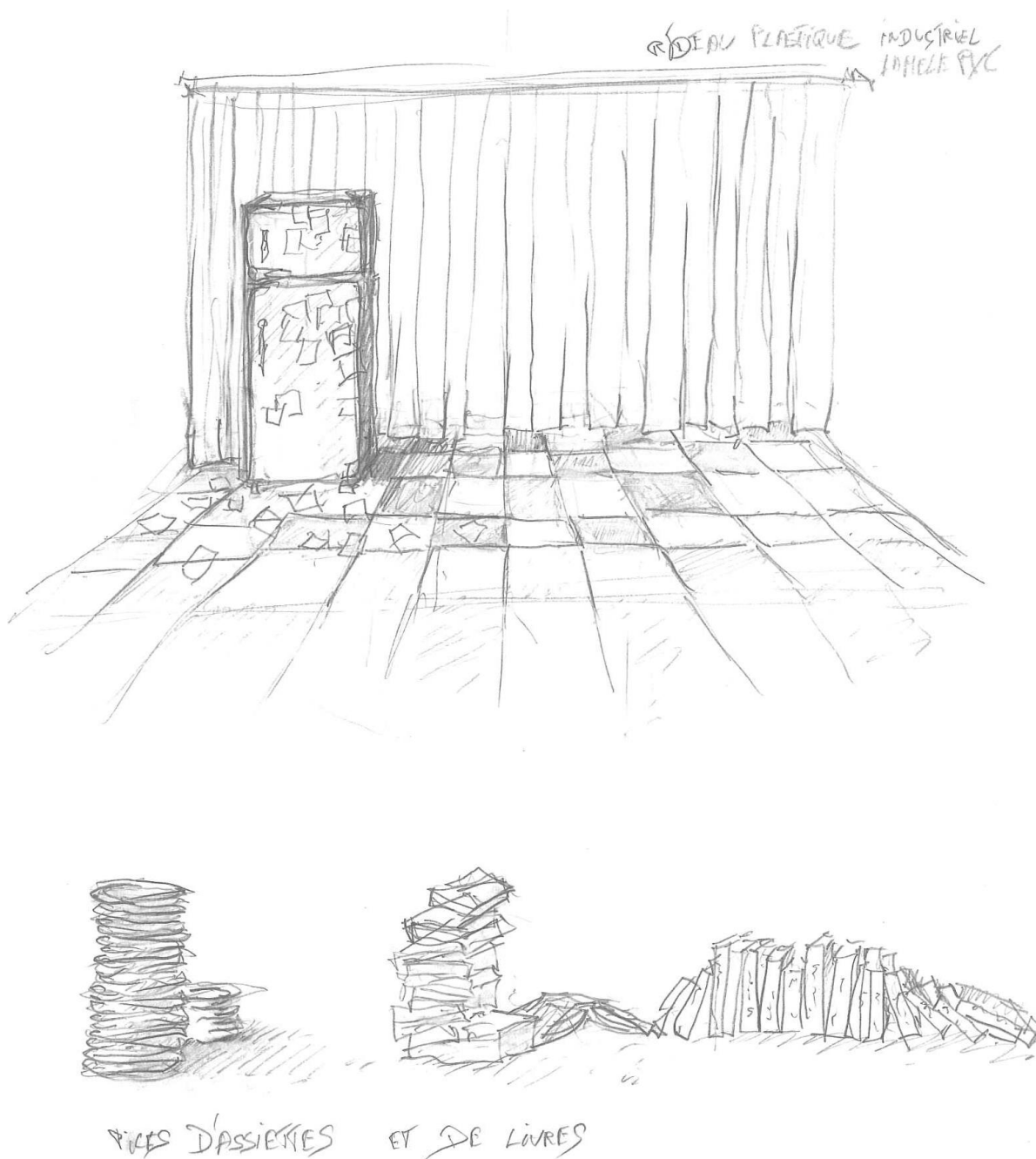
In vino veritas

Finalement l'école hôtelière voulait bien me garder mais à tellement de conditions que c'est moi qui n'ai plus voulu. J'en avais soupé des sauces machin et des trucs al dente, de la cuisine moléculaire trafiquée à l'azote : du chiqué tout ça ! Moi, ce qui me plaît quand je cuisine c'est côte de bœuf et ragoûts, du solide qui vous tient au ventre. Et passer des années à courir derrière mon père sans jamais le rattraper, y'avait mieux comme projet. De toute façon ça aurait été saignant avec ma sœur, autant lui dérouler le tapis rouge et aller voir ailleurs si ma vie y était.

Voilà, ce que je voulais, c'était me trouver. Ouais, je sais, ça fait prétentieux mais c'est la vérité vraie. En attendant, il faudrait jouer serré avec mon père et ses grands airs déçus. S'il comptait sur moi pour reprendre le flambeau, il aurait fallu me le dire plus tôt ! Jusqu'alors il m'avait semblé que je ne faisais pas vraiment l'affaire et que concernant ma pomme, les grandes espérances étaient parties en fumée.

Un père qui n'attend rien de vous, ça vous libère ou ça vous terrasse. Alors à choisir, autant ne pas s'enterrer vivant.

Mais avant de cracher le morceau, j'avais gambé. Plus question de me laisser piéger. Je savais quasiment par cœur la carte des vins de France ; quand on est motivé, ça rentre mieux. Et puis, j'avais un alibi en béton avec l'ancêtre vigneron. J'étais remonté aux origines et devant ça, mon père ne pouvait que s'incliner. *Terroir et tradition, au gai vigneron*. Je voyais déjà le slogan. C'était décidé, ma vérité serait dans le vin.



Bibliographie qui nous accompagne

- Maryline Desbiolles, *La seiche*
- Anne-Marie Garat, *Photos de famille, un roman de l'album*
- Catherine Cusset, *La haine de la famille*
- Geneviève Brisac, *Petite*
- Muriel Barbery, *Une gourmandise*
- Marie Rouanet, *Petit traité romanesque de cuisine*
- Mickaël Ollivier, *La vie en gros*

Filmographie

- Thomas Vinterberg, *Festen*
- Arnaud Desplechin, *Conte de Noël*
- Olivier Assayas, *L'heure d'été*
- Cédric Klapish, *Un air de famille*
- Christophe Honoré, *Non ma fille, tu n'iras pas danse*
- *Entre les Bras (documentaire)*
- Paul Lacoste, *L'invention de la cuisine (série documentaire)*

-

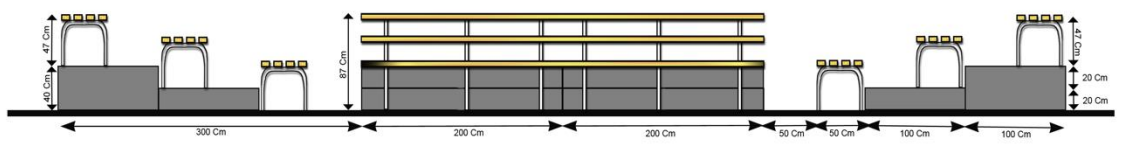
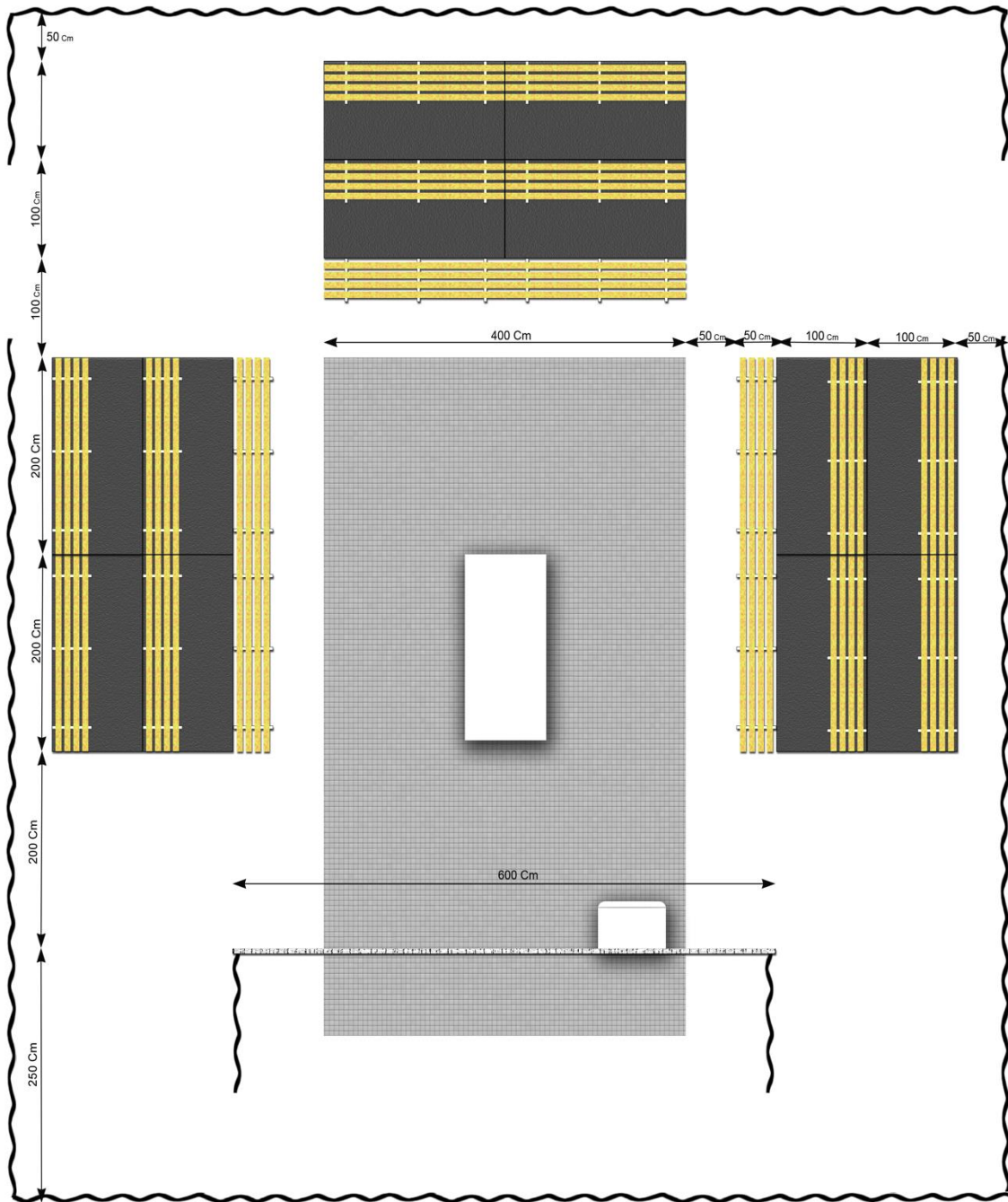
FICHE TECHNIQUE EN COURS D'ÉLABORATION

(Spectacle en cours de création, fiche technique finalisée en novembre 2017)

- **Durée du spectacle** : 1 heure environ
- **Public concerné** : Adolescents / adultes
- **Public scolaire** : de la 4^{ème} au lycée
- **Type de salle nécessaire** : noir obligatoire avec grill technique
- **Espace demandé** : Boite noire d'un minimum de 11m x12m. (Cf. plan scénographie ci-joint)
- **Jauge et dispositif scénique** : la scénographie intègre les spectateurs dans un rapport tri-frontal / la jauge est prévue pour 90 spectateurs (accompagnateurs compris).
- **Montage** : 2 services plus raccord
- **Personnel en tournée** : 4 à 5 personnes (1 artiste / 1 régisseur/ 2 metteurs en scène dont 1 présent en régie du spectacle/ 1 chargée de diffusion ou /et selon les projets présence de l'auteur)
- **A fournir par l'organisateur** : 6 praticables 2m /1m sur 20cm de hauteur et 6 praticables 2m /1m sur 40 cm de hauteur

Contact régisseur du spectacle :

- Nicolas Girault : 06 31 26 43 36





CONTACTS

- **Compagnie du Théâtre du Champ Exquis**

Administration : 02 31 44 08 44 / administration@champexquis.com

DIFFUSION DU SPECTACLE :

- **Magali RAVIER, chargée de production,**

09 54 93 99 60 / 06 10 03 28 33 / production@champexquis.com

- **Alexis DOMINSKI, coordination et suivi de diffusion régionale**

02 31 44 08 44 / coordination@champexquis.com

Siret 350 586 046 000 38 - Code APE 9001Z - Licences 1-1050538 / 2-1050539 / 3-1050540

Le Théâtre du Champ Exquis est subventionné par la Communauté Urbaine Caen la mer, la Région Normandie, le Ministère de la Culture, de la Communication, la Direction régionale des affaires culturelles de Normandie, le Conseil Départemental du Calvados.