

Trio gourmand

Gilbert Turp, Michel Vaïs et Cyrielle Dodet

Numéro 154 (1), 2015

Nourriture en scène

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/73737ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Cahiers de théâtre Jeu inc.

ISSN

0382-0335 (imprimé)

1923-2578 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

Turp, G., Vaïs, M. & Dodet, C. (2015). Trio gourmand. *Jeu*, (154), 36–40.

TRIO GOURMAND

Enrica Boucher dans
*Un peu de tendresse,
bordel de merde* de
Dave St-Pierre
(FTA, 2007).
© Nathalie Sternalski



La nourriture en scène affole les sens. L'odorat, le goût, ou quelque vision alléchante, exhument les souvenirs et font naître les fantasmes. Trois courtes réflexions – de petites bouchées – nous entraînent ici du côté de la sensorialité de l'expérience spectatrice, là où s'entremêlent perception, mémoire et rêverie.

Gilbert Turp, Michel Vaïs et Cyrielle Dodet

UN PEU DE CHOCOLAT, BORDEL DE MERDE !

Gilbert Turp

C'est par le goût que je me souviens le mieux du spectacle *Un peu de tendresse, bordel de merde*, de Dave St-Pierre.

J'assistais depuis un bon moment à un défilé de fesses mâles bien glabres, de rires folichons et de pénis enchevêtrés à des perruques de grandes folles d'antan, et je commençais à craindre que la bacchanale s'épuise par manque de sorcellerie féminine. Car les filles de la distribution figuraient en fond de scène, d'où elles assistaient sagement aux jeux irrévérencieux des garçons.

Enrica Boucher, qui interprétait une maîtresse de cérémonie étrangement flamboyante, changea alors de rôle. Primesautière, elle organisa un pique-nique sur scène en compagnie d'un amant d'occasion. Nappe créant la verdure, victuailles champêtres et sourires ingénus, puis gâteau au chocolat. À un moment donné, l'amant s'en alla, la délaissant. Esseulée, elle jeta alors son dévolu sur le gâteau au chocolat avec lequel, par jeu, par dépit ou par simple appétit, elle entreprit de faire l'amour.

Je me suis aussitôt identifié à la situation. Doublement même, puisque je me suis reconnu à la fois dans la jeune femme – j'ai un faible pour le chocolat – et dans le gâteau – j'ai un faible pour les gourmandes. La tendresse des premières approches vira vite à la furie génitale. La brune et superbe éconduite devint épormyable et fulgurante.

Vautrée sur trois étages de beurre, de cacao et de sucre, elle s'en mit partout, engluant frénétiquement son entrejambe de glaçage. Gâteau moi-même entre ses cuisses, je m'étiolai dans l'insatiabilité de son désir. Du satin de ses chairs aspirantes, elle ravageait la tenue bien érigée de ma pâte gonflée et de mon cœur moelleux. Elle me mettait éperdument, délicieusement et goulûment en miettes ; elle se bourrait de moi, pauvre sauvage domestiqué, et me libérait de mes derniers glacis de civilisation.

Je me noyai dans le monde des textures aveuglantes de l'amour. Ma vue ne me servant plus à rien, j'oubliai les détails de la scène, mais ma langue se souvint à jamais de la saveur de son déchaînement. À la fin, je quittai le spectacle avec l'impression d'avoir joué à cœur joie dans la «bouette». Les interprètes mémorables maîtrisent tous l'art de se salir. Jouer propre, c'est comme être au régime. Je remercie encore Enrica Boucher de m'avoir permis de me vautrer dans le tourbillon des sens que le festin scénique sait parfois devenir, quand on cesse d'être sur ses gardes et que le sacré émerge du profane.

Car enfin, comment aurais-je pu m'attendre à ce qu'une scène de baise endiablée avec un gâteau au chocolat fasse monter à ma bouche la réminiscence des effluves de la féminité qui alimentent mes rêveries ? ●



SOUVENIRS DE COUTEAU OISEAU

Michel Vaïs

Lors de la deuxième Quinzaine internationale du théâtre de Québec (qui avait précédé le Carrefour), en 1986, une pièce de la compagnie belge Epigonenteater avait causé tout un choc. Et, chez moi, un brusque retour dans mon passé ! On y voyait d'emblée un comédien attraper un poulet courant sur le plateau, l'égorger avec un grand couteau et le plumer, avant de le vider, de le mettre à cuire et de le manger avec ses quatre partenaires. Dans *Jeu 132* (où j'ai écrit un petit texte *in memoriam* sur un malheureux homard qui avait subi le même sort en Pologne), je m'étais aussi intéressé à ce que l'on pourrait appeler du théâtre culinaire, et pas seulement alimentaire.

Dans le cas de *Couteau oiseau*, la pièce durait le temps de la recette complète : une quinzaine de minutes pour la course après l'oiseau, la mise à mort, le plumage et le vidage de la bête, plus 45 minutes de temps de cuisson (à 350°F). Dans mes pensées, en un curieux revirement, le choc du « meurtre » avait graduellement fait place à un délicieux fumet qui m'a ouvert l'appétit... Entre les deux, le surgissement de souvenirs enfouis, qui expliquent peut-être ce revirement.

Enfant, j'avais souvent vu ma mère acheter un poulet vivant au marché Rachel, boulevard Saint-Laurent, à Montréal, poulet qu'elle avait longuement tâté sous le cou auparavant. Autour des années 60, on avait encore cette possibilité qui paraîtrait étrange aujourd'hui : constater avec ses doigts si le jabot était plein sans être bouché, ce qui voulait dire que la bête s'était nourrie normalement, notamment de vers et de bon grain. Ensuite, elle allait lui faire trancher la gorge d'un coup sec par le rabbin de la rue Roy, en échange de quelque obole qu'elle lui remettait pieusement. Ainsi, le poulet devenait casher. Voir certains de ces gestes étudiés et précis à la Quinzaine, à Québec, quelque 25 ans plus tard, ranimait donc des souvenirs familiers, encore qu'incrus sur une scène de théâtre.

Cela dit, le spectacle a suscité dans la Vieille Capitale des réactions en chaîne, voire un tollé dont on put notamment trouver des échos dans le courrier des lecteurs du *Devoir*. Le plus ardent des opposants fut sans doute un chirurgien d'origine belge et professeur à l'Université de Sherbrooke, Ghislain Devroede, amateur de théâtre au demeurant, qui intervenait souvent dans les médias. Dans sa critique parue dans *Jeu 42*, Solange Lévesque mentionnait que des spectateurs sortaient dès qu'on coupait le cou de l'oiseau. À la discussion consécutive au spectacle, on a glosé sur le « droit de vie et de mort sur les êtres vivants ». Elle soulignait le caractère rituel de la mise à mort dans la pièce, accomplie avec conscience, comme le ferait un boucher, « de manière que l'oiseau ne souffre pas », évoquant même un « sacrifice religieux ».

Cette précision me renvoyait aux gestes experts du rabbin qu'avait jadis fréquenté ma mère. Je me souvenais de l'application avec laquelle il aiguisait son couteau, puis passait toute la longueur de la lame sur l'ongle de son pouce gauche pour en dépister la moindre irrégularité qui aurait pu faire souffrir la bête, ce qui est contraire au rite de la cachérisation. Le curieux titre du spectacle de l'Epigonenteater, juxtaposant le couteau et l'oiseau, a sans doute contribué au retour de cette image.

La pièce abordait la violence familiale ordinaire pendant un repas qui se déroulait autour – et au-dessous – de l'étal du boucher devenu table de salle à manger, dans un fracas de vaisselle cassée. S'y ajoutaient des accents féministes mal digérés, qui juraient avec la netteté de la mise à mort déjà lointaine du poulet. Solange Lévesque concluait ainsi sa critique : « Les volailles, on les tue avant de les cuire ; les humains, on les neutralise tout vifs, par des lavages de cerveau [...] » ●

CUISINIER SUR UN PLATEAU

Cyrielle Dodet



La Trilogie des flous de Daniel Danis, présentée à l'Usine C en 2008.
Sur la photo : Huy-Phong Doan.
© Jasmin Le Blanc

Je suis peu friande de la nourriture au théâtre, souvent vite rassasiée des plats consommés par des interprètes ou d'aliments spectaculairement intégrés à la scène. Mais *La Trilogie des flous*, hapax dans l'œuvre de Daniel Danis, m'a laissé un tout autre goût en bouche.

Sous ce titre sont réunis trois textes qu'il a d'abord écrits et montés de façon autonome. *JE NE, Sommeil et rouge* et *Reneiges* ont donné lieu à des performances en Europe et au Québec. *La Trilogie...* a ensuite été assemblée et présentée en 2008 à l'Usine C à Montréal. Ce processus de création morcelé est un geste singulier dans les recherches de Danis. Il y tient aussi plusieurs rôles : auteur, concepteur, « écrivain scénique » et « poète-performeur », selon ses dénominations.

Seul à parler, il partage la scène avec le cuisinier Huy-Phong Doan et la danseuse Louliko Shibao. Chacun dessine sa propre trajectoire : seuls

quelques moments sont fixés par avance pour ponctuer cette « performance poétique ». Dans un agencement scénique proche du minimalisme des intérieurs orientaux, le cuisinier prépare des mets asiatiques. Sa participation n'est pas illustrative : il ne s'agit pas de représenter un restaurant ou encore une Chine imprécise, même si *Sommeil et rouge* a été inspiré par un poème chinois de Po Kiu-yi. Loin de subir un traitement spectaculaire, la nourriture est une matière qui ancre la performance et qui, surtout, la poétise.

Contrairement aux autres actants, le cuisinier ne traverse pas le carré blanc trifrontal : il demeure dans sa marge, œuvrant sur un plan de travail qui en borde l'un des côtés. Les textures des aliments qu'il manipule, les bruits de ses découpes et les effluves de ses cuissons impulsent une énergie forte et suscitent des sensations exacerbées : la nourriture préparée déploie une dimension olfactive, rare au théâtre¹. Cuisiner, c'est solliciter les spectateurs d'une manière multisensorielle, mais c'est aussi faire, agir, produire. Cela explique la préférence accordée par Danis au terme « actant » au détriment d'« acteur ». L'actant agit en lâchant prise, il est ainsi réciproquement sculpté et traversé par les matières avec lesquelles il joue et qui l'entourent. À l'instar des aliments transformés par l'action du cuisinier, la voix amplifiée du poète-performeur est constamment modifiée grâce à une technologie sonore complexe, au point où ses mots deviennent difficilement audibles. Danis filme ses co-actants, les projetant en temps réel sur deux écrans, l'un circulaire et l'autre cylindrique : cette démultiplication sous différents angles brouille les images scéniques, ce qui rend les perceptions floues.

La nourriture en scène s'inscrit donc dans une création multisensorielle faisant la part belle au présent et à son partage, actants et spectateurs finissant par goûter ensemble les plats préparés pendant la performance et par boire un thé. Grâce à ces matières et à ces sensations rehaussées et manipulées, *La Trilogie des flous* tend à multiplier les réels expérimentés au théâtre. Un souvenir savoureux. ●

1. Voir à ce sujet Dominique Paquet, *La Dimension olfactive dans le théâtre contemporain*, Paris, L'Harmattan, 2005, 248 p.