

SERVICE COMPRIS!

Canapé(s) chapitre 2

Chorégraphie

Benoît Bar



Compagnie Appel d'Air
Maison des Arts et des Loisirs
2 place Aubry -02000 LAON
www.appel-d-air.fr
cieappeldair@orange.fr
03 23 20 10 40 / 06 81 73 73 58

SERVICE COMPRIS !

Canapé(s) chapitre 2

durée : 50 mn environ

Chorégraphie : Benoît Bar

Interprétation : Elle(s) : Lucile Cartreau / Eléonore Guisnet

Lui : Louis Combeaud

Maître d'hôtel : Benoît Bar

Les serveurs : 8 à 10 amateurs formés en amont



Situations décalées jusqu'à l'extrême, allers-retours permanents entre organisation et désordre des univers respectifs des serveurs, du « troupe » et des spectateurs (partie prenante du spectacle), univers musical passionnel, «Service compris» ôte, couche par couche, le vernis non seulement du trio de danseurs, pour mieux nous faire pénétrer dans son intimité complexe, mais aussi celui de l'organisation bien huilée de la réception. Le déroulé de la soirée, pourtant parti d'une mécanique et d'un service impeccable va nous emmener lentement mais sûrement vers un joyeux chaos, interrogeant ainsi notre convivialité.

Les Partenaires et soutiens

Le Mail de Soissons (02)

Ville de St Quentin (02)

Centre culturel de Tergnier (02)

Bords2Scènes Vitry le François (51)

Région Hauts-de-France

Département de l'Aisne

ADAMI

SPEDIDAM

Note d'intention

J'ai fait un rêve...

J'ai rêvé qu'en 2022 nous n'aurions plus peur d'un virus qui nous a tenus enfermés à plusieurs reprises, et qui nous a obligés à cacher la moitié de notre visage...

J'ai rêvé que nous pourrions à nouveau partager sans crainte notre espace avec des inconnus pour boire manger et rire ensemble

La période, pleine de méfiance et de mort, que nous venons de traverser est inédite dans l'histoire des rapports humains. J'ai envie d'en célébrer la fin en reconvoquant dans un espace partagé le temps d'un spectacle, danseurs et spectateurs, pardon... invités. Envie de rendre hommage à ces lieux d'accueil et de partage du pain, du vin et aussi du sel de la culture qui ont dû fermer trop longtemps.

J'ai eu envie également d'interroger ce qui a changé (ou pas?) entre l'avant et l'après covid dans notre vivre ensemble. Pour ce faire, et pouvoir ainsi se projeter dans un après, il me fallait remonter le temps.

En 2009, en partenariat avec l'Espace Jean Legendre de Compiègne, le spectacle « CANAPÉ(S) » voyait le jour. L'idée de ce spectacle reposait alors sur un constat et une envie :

Le constat, c'était la difficulté pour un grand nombre de spectateurs potentiels de pousser la porte d'un théâtre pour assister à de la danse contemporaine, genre perçu à priori comme s'adressant à un public d'initiés.

L'envie d'alors, c'était de créer un spectacle profondément « humain », pouvant être joué dans des lieux autres que ceux prévus pour le spectacle, dans une volonté de proximité avec des spectateurs « vierges » (ou pas) en danse contemporaine. C'était aussi de créer une forme légère et autonome techniquement, s'appuyant sur une situation de convivialité circulaire familière : « l'apéro » entre amis

Ainsi est né « CANAPÉ(S) ». L'espace de cette première version s'est inscrit pendant 8 ans et une centaine de représentations dans le cercle de la réunion entre proches autour du partage d'un verre et de canapés ainsi que dans les codes d'une certaine tradition de la réception.

J'ai aujourd'hui plus que jamais envie de développer cette convivialité en ouvrant vers la participation d'amateurs locaux au sein de cette nouvelle version. J'ai toujours été fasciné par la mécanique quasi chorégraphique de qu'il est convenu d'appeler « le ballet des serveurs » dans les repas ou les réceptions, et par leur présence spécifique dans l'espace.

Envie aussi d'aller à la rencontre soit :

- De personnel hôtelier en formation pour danser et créer ensemble, affiner et aussi me nourrir et nourrir la future pièce de leur contenu d'apprentissage et de leurs savoir-faire en devenir, avant de les intégrer aux représentations proches de leur école.
- De groupes de danseurs amateurs ou d'étudiants danseurs pour créer ensemble autour des gestuelles et du service hôtelier et participer au spectacle dans un rôle choral.

«SERVICE COMPRIS» n'est surtout pas un copier-coller de CANAPÉ(S). S'il utilise globalement presque le même dispositif scénique (buffet, canapé, cercle de convives...), la présence d'une brigade d'une dizaine de serveurs et serveuses et leur relation au public et au maître d'hôtel va considérablement modifier non seulement la chorégraphie, mais aussi la capacité d'accueil du public (la jauge de 60 personnes pour la version initiale pouvant alors être doublée si l'espace le permet). Et surtout le couple est devenu trio, nous entraînant dans la complexité d'une relation à 3. En passant du couple au « troupe », le spectacle va-t-il semer le trouble ? Les codes sociaux auront-ils changé ? Les deux années d'épidémie auront-elles laissé des traces ? C'est à voir...

La présence de trois nouveaux interprètes pour cette relecture va participer à la création d'un tout nouveau plat à notre carte... Et bien des choses ont changé autour de nous depuis 2009...

Benoît Bar

NOTE À PROPOS DU DOSSIER PÉDAGOGIQUE

Ce dossier est conçu pour être un point de départ, une porte d'entrée possible autour du thème du spectacle. Nous l'avons conçu pour que les enseignants puissent bâtir des questionnements, poser des problèmes, amorcer des discussions autour des notions de convivialité, du vivre ensemble autour, de ce qu'il est convenu (ou pas) de faire en société (pour faire société ?) et donc des normes et usages qui en découlent...

Ce spectacle n'est pas à proprement parler un « spectacle jeune public », il met en scène une situation de partage social. Partage de nourriture et de boissons, partage d'un moment qui se veut festif et agréable, mais aussi et surtout partage de codes et de valeurs qui tout en faisant de nous des êtres socialisés, caractérisent notre appartenance à un ensemble, une culture, un groupe social, une caste... Ces usages ont l'ambivalent privilège de nous rassembler en un espace social commun, mais aussi d'exclure « l'Alien », celui qui ne maîtrise pas les codes, de cet ensemble.

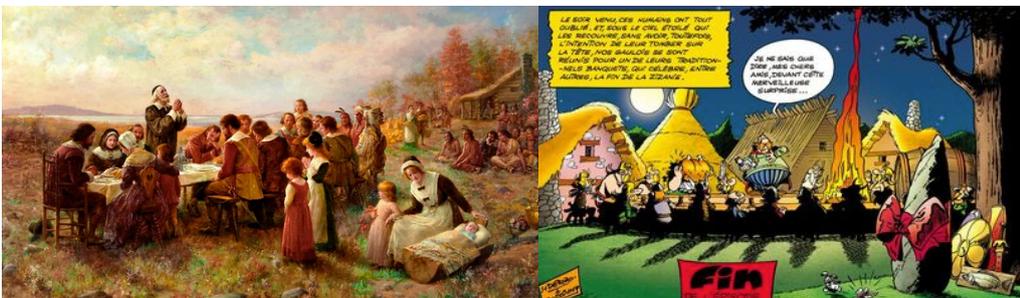
Même si ces codes (appelés parfois bonnes manières) sont intégrés (dans le discours, les actes, mais aussi plus profondément dans les corps) depuis « la plus tendre enfance », il nous a paru intéressant de proposer SERVICE COMPRIS à des collégiens ou lycéens voire élèves de CM2 (ados ou pré-ados), âges où l'on va pouvoir être en mesure d'expérimenter par soi-même ces usages, pour s'y conformer voire les transgresser.

1. Un peu de vocabulaire en préambule

Qu'y-a-t-il derrière ces mots ? Quelles représentations des élèves et enjeux sociaux (la liste est exhaustive)

Étiquette	Politesse	Convivialité	Usages	Règles	Coutumes	Tenue	
	Style	Classe	Branché	Hype	Tradition	Décorum	Protocole
	Déclassé (attention	les adultes : piège !)		Frais (idem)	Rite		

Bienséance...



2. « Madame, ça s'fait pas ! »

Cette expression qui a fait florès ces dernières années dans la bouche des ados...

Listes à établir par les élèves et à répartir en colonne « Ça s'fait » et en colonne « Ça s'fait pas » :

- Au cours d'un repas à la maison
- Invité chez des amis de la famille
- Invité chez des copains
- Au collège
- Entouré d'inconnus
- Etc...

En débattre, jouer, improviser autour de ces situations, écrire un dialogue...

Textes et liens vers des extraits de films en annexe en fin de dossier

3. « Vérité en deça des Pyrénées, erreur au-delà »

Ça s'fait / ça s'fait pas, mais où ?

Les normes sociales et les codes du vivre et du manger ensemble.

Les bonnes réponses seront à chercher... ☺

- | | | | | |
|--|--------|-------|-----|---------|
| 1. Aspirer une nouille bruyamment. | Europe | Japon | USA | Afrique |
| 2. Manger avec les mains dans le plat. | Europe | Japon | USA | Afrique |
| 3. Offrir un réveil aux hôtes. | Europe | Japon | USA | Afrique |
| 4. Arriver en retard à un RDV | Europe | Japon | USA | Afrique |
| 5. Parler la bouche pleine | Europe | Japon | USA | Afrique |
| 6. Ne pas saluer quelqu'un qu'on croise. | Europe | Japon | USA | Afrique |

Chercher, trouver, lister et débattre d'autres exemples à partir des expériences de chacun.



- Quelques notions sur lesquelles échanger et réfléchir :
 - o Étiquette et contrôle social
 - o Les « usages » et leurs origines
 - o Les différents lieux des usages et des rituels sociaux
 - o Le service et l'art de la table et de s'y tenir : summum des codes sociaux ?
 - o Rites ou habitudes ?



4. SERVICE COMPRIS, des corps qui dansent...

- Pendant le travail de création, nous allons prendre comme point de départ des situations, des mouvements du champ social de la convivialité et les « étirer » dans plusieurs directions :
 - o La manipulation de la matière du mouvement (forme, temps, espace, énergie) pour aller vers une certaine abstraction du mouvement, qui pourra ensuite (ou non) être replacée dans son contexte.
 - o Le respect absolu ou la transgression des normes sociales de la réunion autour de nourriture

- Le rapport danseurs / spectateurs. Où se situe la limite ? Qui fait partie de quel cercle ? Sommes-nous ici tous ensemble ou de chaque côté d'une frontière codifiée ?
- La sphère publique sociale, et la sphère privée, intérieure personnelle des « personnages ».

Quelques pistes de travail corporel :

- Chaque élève choisit un geste « comme en vrai » en rapport avec les usages du manger ensemble (ou de la vie en société).
- Chacun doit être capable de le répéter à l'identique puis,
- L'exécuter au ralenti en ayant conscience des trajets des différents segments et parties du corps
- Le répéter de plus en plus grand, avec une amplitude maximale
- Le mémoriser, savoir le reproduire à l'identique
- Le partager avec un(e) partenaire, un petit groupe et apprendre les mouvements des autres
- Accélérer ou ralentir certains passages. Possibilité de répéter certains passages de ce mouvement.
- Le présenter au groupe



5. Danse et Musique

- Les rapports entre les mouvements et la musique dans SERVICE COMPRIS sont pluriels et variés. Tous les deux peuvent être en étroite dépendance ou parfois « vivre leur vie » chacun de leur côté. De la musique « simple bruit de fond » comme lors de certaines réceptions à la symbiose émotionnelle, les possibilités sont infinies.

- Le point de départ de la « bande son » du spectacle est Maria Callas, très célèbre cantatrice du 20^e siècle, qui outre son jeu et sa voix très engagés émotionnellement, possède la particularité d'être une figure mondaine internationale de l'époque.

- Nous lui adjoindrons un travail de création / composition à partir de sons électroniques originaux, soit produit au cours des répétitions, soit produit à partir de « samples » de sa voix. Chorégraphie et bande son évolueront donc au fur et à mesure des répétitions.

6. Documents

Vous les trouverez en toute fin de dossier, sous forme de textes et liens vidéo. Vous pourrez relier chaque extrait à un ou plusieurs chapitres de ce dossier. Cette (petite) liste est bien sûre tout à fait exhaustive.



La compagnie

Historique

1989 : Création de la Cie Appel d'Air
Un après-midi à Utah Beach

1990 :
Le dernier sorti éteint la lumière

1991 : Résidence à Saint Quentin (Action Culturelle de la Ville de Saint Quentin)
La dame du lac

1992 : Résidence au Ballet du Nord à Roubaix et à Abbeville
Nada (vidéo/danse)
Le jardin des délices : parcours chorégraphique nocturne

1993 à 2010 : Résidence à la Maison de la Culture et des Loisirs de Gauchy

Créations :

Himmel (1993)

Les trois ours (1994)

Lou (1996)

Peur du loup ! (1999)

Nyctalope (2002)

Hors champ (2004)

Coproduction : La Passerelle de Tergnier, MCL de Gauchy.

Avec le soutien du Conseil Régional de Picardie et du Conseil Général de l'Aisne.

2005 :

A travers champ

Coproduction : La Passerelle de Tergnier, MCL de Gauchy

Avec le soutien du Conseil Régional de Picardie, du Conseil Général de l'Aisne et de l'aide à la création du Ministère de la Culture / DRAC Picardie.

Les trois Ours : nouvelle version

Coproduction : MCL de Gauchy, Espace Simone Signoret, Scène Conventionnée de Vitry Le François

Avec le soutien du Ministère de la Culture / DRAC Picardie, du Conseil Régional de Picardie, et du Conseil Général de l'Aisne.

2006 / 2007 :

Mise en réseau du diptyque **Hors champ / A travers champ** et des **Trois Ours** en Picardie
Avec le soutien du Conseil Régional de Picardie.
Résidence de reprise d'un mois à L'Espace Simone Signoret à Vitry le François.
Diffusion en France (Hors Champ/ A travers Champ, Les Trois ours)

2007 / 2008 :

Mise en réseau de **A travers champ** et **des Trois Ours** en Picardie avec le soutien du Conseil Régional de Picardie.
Résidence de reprise et de diffusion à Sallaumines
Festival Off / Avignon, **Les Trois Ours** au Collège De La Salle (la Picardie en Avignon).
Diffusion en France (Hors Champ/ A travers Champ, Les Trois ours)

2008 / 2009 :

A Contrario

Coproduction : MCL de Gauchy Scène Conventionnée, Action Culturelle de la Ville de Saint Quentin
Avec le soutien du Conseil Régional de Picardie et l'Aide à la Création DRAC Picardie et La Passerelle de Tergnier.
Diffusion en France (Hors Champ/ A travers Champ, Les Trois ours)

2009 / 2010 :

Création de **Canapé(s)**

Avec le soutien du Ministère de la Culture / DRAC Picardie, du Conseil Régional de Picardie, du Conseil Général de l'Aisne et de L'Espace Jean Legendre, Scène Conventionnée de Compiègne.

Création de **Drive-in**

Avec le soutien du Ministère de la Culture / DRAC Picardie, du Conseil Régional de Picardie, du Conseil Général de l'Aisne et de La MAL de Laon.
Diffusion en France (Les Trois ours)

2010 / 2013 :

Résidence Artiste Associé à la MAL de LAON, en convention la Ville de LAON et la Maison des Arts et des Loisirs, le Ministère de la Culture / DRAC Picardie, le Conseil Régional de Picardie et le Conseil Général de l'Aisne.

2011 : Drive-In (La Manufacture) et **Canapé(s)** (Espace Alya) au festival Avignon Off (la Picardie en Avignon).

2011 : Création de Partis pour Toujours

2011-2012 et 2012-2013 : Mise en réseau de **Partis pour Toujours**, **Drive-In** et **Canapé(s)** en Picardie avec le soutien du Conseil Régional de Picardie.

Diffusion en France (Les Trois ours, Canapé(s), Drive-In)

2013 : Création De **T.I.N.A. (There Is No Alternative)**

Avec le soutien du Conseil Régional de Picardie, l'Aide à la Création Ministère de la Culture / DRAC Picardie et la MAL de Laon

2014 : T.I.N.A. (There Is No Alternative) au festival Avignon Off, Au théâtre Golovine, (la Picardie en Avignon).

2015-2016 : *Diffusion en France (T.I.N.A., Canapé(s)), et tournée de T.I.N.A. en Suisse*

2016 : Création de **FOPATAPÉ !** et tournée hauts de France et Champagne-Ardennes

2017 : Diffusion en France (FOPATAPÉ !, Canapé(s)) et tournée de FOPATAPÉ ! Aux Emirats Arabes Unis

2018-2019 : Diffusion en France (notamment avec le réseau Chaînon pour FOPATAPÉ !) de Canapé(s) Etats de Sièges et FOPATAPÉ !

2019-2020 : Création de **EGO** et tournée Hauts de France et Grand Est (nov. 2019 à fev. 2020)

2021 : Création de **CLOSE-UP** en partenariat avec la DRAC Hauts de France, le Département de l'Aisne et la MCL de Gauchy. Tournée dans le cadre de « Que fait-on dans l'Aisne » (Août à Novembre)

Répertoire Cie 2022 / 2023

Ego

Fopatapé !

États de Sièges

Close-Up



Visionner Canapé(s) chapitre 1

Teaser : <https://vimeo.com/418452300>

Reportage Avignon Off 2011 : https://www.festi.tv/Reportage-Cie-Cie-Appel-d-Air_v405.html

Benoît Bar
Chorégraphe
directeur artistique de la **compagnie Appel d'air**



Venu sur le tard à la danse après une pratique sportive de haut niveau, il enseigne tout d'abord l'Education Physique et Sportive en Collège. Puis, il prend un premier congé pour travailler avec des compagnies chorégraphiques (Red notes - Andrew De Groat, Dominique Petit, Cie Taffanel...)

En 1989, il fonde *Appel d'air* puis quitte définitivement son poste d'enseignant. Au sein de la compagnie, il développe une danse physique dans laquelle la forme s'efface au profit de l'énergie pure. Après avoir flirté avec la théâtralité, il revient depuis 2005 avec *Hors Champ / A travers Champ* à une danse plus centrée sur le mouvement et son écriture, tout en lui gardant sa part importante de performance physique (parcours personnel oblige...).

Après avoir emmené sa danse dans des espaces non scéniques et des modes de regards particuliers (Canapé(s), Drive-In), il revient sur le plateau pour continuer à Interroger la notion de frontière avec *Partis pour Toujours* et en 2013 *T.I.N.A.* qui interroge le genre féminin au travers du mouvement et de la distorsion de son image. En 2016 et 2019, « *Fopatapé !* » et « *Ego* », explorent, à destination principalement du jeune public, le rapport entre Soi et les Autres.

Convaincu que la rencontre et la transmission sont essentiels, il développe autour des créations d'Appel d'Air un important travail de sensibilisation, de découverte et de formation en danse contemporaine (en établissements scolaires, conservatoire, ateliers amateurs, stages...).

Créations :

2019 : Ego
2016 : Fopatapé !
2013 : T.I.N.A (There Is No Alternative)
2011 : Partis pour toujours
2010 : Drive-In
2009 : A Contrario, et Canapé(s)
2005 : A travers champ, et Les trois Ours (nouvelle version)
2004 : Hors champ
2002 : Nyctalope
1999 : Peur du loup !
1998 : Georges Dandin, en co-réalisation avec la Cie L'Echappée
1996 : Lou
1994 : Les trois ours (première version)
1993 : Himmel
1992 : Nada ; Le jardin des délices
1991 : La dame du lac
1990 : Le dernier sorti éteint la lumière
1989 : Un après-midi à Utah Beach



Lucile Cartreau

16/06/1982
ANGERS
lucilecartreau@gmail.com
06 62 02 83 85

DANSEUSE INTERPRETE

Cie Ostéorock

«A la Lueur du Doute» (2021)
pièce jeune public (reprise de rôle)

La Débordante Cie

«Loin» (depuis 2019)
Danseuse-chanteuse Pièce de rue
pour 6 interprètes.

Collectif EDA

«Nos Futurs» Danseuse
comédienne (2018 reprise de rôle)

Cie Yvann Alexandre

«Se méfier des eaux qui dorment»
création 2021
«Circulations 2» (2019) (rue et
plateau)
«Fragments Mobiles» (pièce
de groupe- lieux patrimoniaux)
depuis 2017)
«Bleu» (pièce de groupe-plateau)
2016-17
«Cloud» (duo pour rue et plateau
depuis 2014)
«Globule» (solo jeune public)
2013

La Famille Cartophile (2017)

«Au dancing les beaux jardins»
(spectacle participatif pour la rue)

L'Horlogerie

«Oh cet Echo» 2015 Spectacle
pour la petite enfance.

Cie Fil à Retordre

«Cémamousse» Duo de danse
de rue (2012 – 2013)

CHOREGRAPHE / ASSISTANTE MISE EN SCENE

Cie W3

«Les Hommes Ciseaux», récréation
papetière musicale (création
collective 2019)

Cie Les Ongles Noirs

(théâtre,musique, danse)
assistante mise en scène

«Ulysse 21»- Adaptation de
l'Odyssée d'Homère_ Mise en
scène Juliette Heringer (2019)

«Le Serment de Tyndare»
(2014) Adaptation de l'Iliade
d'Homère Mise en scène Fabio
Longoni

L'Horlogerie

metteur en scène
«Je t'aime fort même si tu t'en
fous» pièce pour comédiens-
danseurs-musiciens (2015)

«Oh cet Echo» spectacle
sensoriel et participatif pour la
petite enfance (2015) (écriture
collective)

Cie Fil à Retordre

«Cémamousse» Duo de danse
de rue (2012 – 2013) (écriture
collective)

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Chanteuse

Duo avec Fanny Duroisin
(écriture-arrangements-voix) (en
cours)

Jingle Orchestra Bal éphémère
(choriste)2016

Varafi (quatuor vocal)2015

A deux sur la commode
(performance voix et corps) 2012

Collectif Intérieur Moquette:

(depuis 2012)
Collectif d'artistes, mutualisation
de locaux de répétitions auto-gérés,
organisation d'évènements, vivre
ensemble.

Formation

CNR Angers
CNDC Angers
CEFEDM Nantes (DE danse
contemporaine)
Stages: Claire Filmon, François
Veyrune,Cie Trisha Brown, Rosine
Nadjar, Shlomi Tuizer, Christine
Hassid Nathalie Béasse, Mathias
Groos, , Virginia Heinen..etc..

LOUIS COMBEAUD
23/08/84
58 RUE DE BORDEAUX
1060 BRUXELLES
louiscombeaud@hotmail.fr
0033 6 72 92 25 36
NATIONALITY : FRENCH
GENDER : MALE
SIZE : 182 CM



PROFESSIONAL COURSE :

- « Memory loos » ANN VAN DEN BROEK (2020)
- « zooming in » ANN VAN DEN BROEK (2019)
- « blueprint on memory » ANN VAN DN BROEK (2018)
- « Accusations » ANN VAN DEN BROEK (2017)
- « Pushing the wheel » ANN VAN DEN BROEK (2015)
- « We solo men » ANN VAN DEN BROEK (reprise 2014)
- « The Black Piece » ANN VAN DEN BROEK (2014)
- « Waves » Research labs Héla FATTOUMI Eric LAMOUREUX
- « Zeitung » ANNE THERESA DE KEERSMAEKER (Re-Creation 2013)
- « Siwa » MICHEL KELEMENIS (2013)
- « Soleils » PIERRE DROULERS (2012-13)
- « Standards of living » Creation for the Reykjavik dance festival 2012, (Created in collaboration with Simon portigal (CA) and Védís Kjartansdottir (IS))

UNIVERSITY COURSE :

- 2005 : First degree of the Bordeaux IV law university
- 2003 : Baccalauréat général economy and social, major in economy

ARTISTIC COURSE :

- FORMATIONS** : 2010 to 2012 P.A.R.T.S research cycle
- 2008 to 2010 P.A.R.T.S training cycle
- 2006 to 2008 Professional formation Coline 2005 to 2006 EPSEdanse

Éléonore Guisnet-Meyer
Artiste chorégraphique

Contact

☎ : 06 83 56 33 44

✉ : eleonore.guisnet@gmail.com

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Danseuse interprète

2010-2015

Diplômes

- D.E. en danse contemporaine
- Diplôme de préparateur dans les arts scéniques (Brésil)
- D.N.E.S.C en danse contemporaine
- Bac S option biologie (CNED)

Récompenses

- Prix CBTIJ Rio
Théâtre jeune public :
Nominée meilleure
préparation d'acteurs
- Prix APCA
São Paulo
Meilleur Casting
Artistes

Compagnie Dani Lima (Rio de Janeiro)

- Création « 100 Gestos », tournée nationale
- Performance « InDrama », relecture des « 7 gatinhos »
Nelson Rodrigues / Projet Christiane Jatahy
- Performance « coregrafia para prédios, pedestres e pombos »

Compagnie Focus (Rio de Janeiro)

Direction Alex Neoral

- Commission de tête /Ecole de Samba « IMPERATRIZ »
Carnaval de Rio 2011
- Reprise de rôle « As canções que você dançou para mim »
- Création événement « jour de l'an 2015 »

Reprise de rôle pour version Brésilienne

- « Seule dans ma peau d'âne », direction Estelle Savasta (France)
- « Shape of light », direction /conception Thomas Pachoud (France)

2001-2006

Compagnie Arcosm (Lyon)

Direction Thomas Guerry/Camille Rocailleux

- Création « Echoa », tournée nationale et internationale
1000 représentations
- Création « Lisa », tournée nationale

Compagnie Sylvie Guillermin (Grenoble)

- Création « Instrumentarium », tournée régionale
- Création « Chant de course », tournée régionale/internationale
- Co-création « Parallèle 26 » avec **ARCHAOS** (cirque Marseille),
tournée nationale

Compagnie Renatus Hoogenraad (St-Louis)

- Création « Il venti », tournée régionale
- Création « Bang, bang... », tournée régionale
- Co-création « Kurtzwellen » avec L'ensemble Linéa

Documents

Textes

Il pensa : si elle commande un déca, je me lève, et je m'en vais. On n'avait pas le droit de boire un déca à ce genre de rendez-vous. C'est la boisson la moins conviviale qui soit. Un thé, ce n'est guère mieux. A peine rencontrés et déjà s'installe une sorte de cocon un peu mou. On sent qu'on va passer des dimanches après-midi à regarder la télévision. Ou pire : chez les beaux-parents. Oui, le thé est incontestablement une ambiance de belle-famille. Alors quoi ? De l'alcool ? Non, ce n'est pas bien à cette heure-ci. On pourrait avoir peur d'une femme qui se met à boire comme ça, d'un coup. Même un verre de vin rouge ne passerait pas. François continuait d'attendre qu'elle choisisse ce qu'elle allait boire, et il poursuivait ainsi son analyse liquide de la première impression féminine. Que restait-il maintenant ? Le Coca-cola, ou tout autre type de soda...non, pas possible, cela ne faisait pas du tout femme.

David Foerkinos *La délicatesse*

12 règles de politesse à table ou comment paraître bien élevé le temps d'un diner.

Extrait du blog « Apprendre les bonnes manières ». Nb : nous avons ici corrigé les nombreuses fautes d'orthographe présentes dans le texte. Si les « bonnes manières » peuvent être un marqueur d'appartenance (et donc d'exclusion) sociale, que dire de la maîtrise de l'orthographe et de la syntaxe au niveau culturel ?

Couper ou plier la salade ? La salade ne se coupe pas au couteau. Il faut la plier avec le couteau et la fourchette. Pourquoi ? Parce qu'autrefois, les couverts étaient en argent. Le vinaigre ne se marie pas bien avec l'argent, donc on a pris l'habitude de plier la salade. Aujourd'hui, l'usage est resté bien que nos couverts soient majoritairement en inox. Il n'y a plus de risque de les abîmer. Mais cet usage est resté dans les mœurs. De toute façon, les maîtres de maison auront pris soin de la déchirer en petits morceaux avant de la servir.

Où placer sa serviette à table ? Au début du repas, la serviette se trouve du côté gauche de l'assiette. En prenant place, dépliez-la et posez-la sur vos genoux. A la fin du dîner, froissez-la « joliment » et posez-la du côté droit de l'assiette. Retenez également que si vous devez vous lever de table durant le repas, vous devez placer votre serviette sur votre chaise, c'est un signe pour les serveurs. Ils savent ainsi que vous allez revenir.

Où poser ses coudes ? Ne posez pas vos coudes sur la table (sauf les femmes à partir du café). Toutefois ne gardez pas vos mains sur les genoux (à moins d'être en Angleterre). Posez vos

poignets/avant-bras sur le rebord de la table. Non, cela ne fait pas mal. En général sous la nappe, il y a une épaisseur « molletonnée » pour arrondir l'angle. Et si vous voulez suivre une règle assez ancienne, sachez que seules les femmes mariées peuvent poser leurs coudes sur la table.

Quels couverts utiliser en premier ? Utilisez les couverts extérieurs en premier, et une fois qu'ils sont débarrassés, prenez les suivants. Visionnez encore une fois le film Titanic pour une démonstration en image. Ce film a le mérite d'avoir enseigné à un milliard d'habitants sur cette planète cette règle d'étiquette.

Combien de fromages pouvez-vous prendre ? Ne vous resservez pas du fromage ! Vous n'avez droit qu'à deux fromages différents. Et en plus, le plateau de fromages ne tourne pas une seconde fois autour de la table. C'est le seul plat que les maîtres de maison n'ont pas cuisiné eux-mêmes (à moins d'être producteurs de fromages).

Couper le pain au couteau ou le rompre avec ses mains ? Rompez le pain avec les mains. Ne le coupez pas au couteau. De même, ne posez pas le pain à même la table, il faut un sous-plat, une corbeille à pain, ou une serviette pliée.

De quel côté fait-on le service des plats ? Servez les plats par la gauche, et les boissons par la droite. C'est du bon sens : en servant les plats par la gauche, les droitiers peuvent manœuvrer les couverts plus aisément.

Comment desservir les plats de table après manger ? Pour desservir, passez les assiettes par la droite des convives. Ou alors laissez faire les maîtres de maison. La politesse à table consiste aussi à ne pas se lever pour aider.

Quel est le verre à eau et le verre à vin ? Le verre à eau est situé le plus à gauche (c'est le plus grand verre à pied) et le verre à vin à droite. Oui, on pourrait dire que cela pousse à la consommation d'alcool. Heureusement les gauchers sont là pour rattraper le niveau et boire de l'eau. Le but est de respecter l'alignement des verres : de gauche à droite, ils sont placés du plus grand au plus petit. Pour respecter cet alignement, il arrive de nos jours qu'on place le verre à eau à droite (s'il n'a pas de pied) car alors il est plus petit que les autres verres.

Comment placer les couverts ? La lame du couteau est toujours tournée vers l'assiette. Aide mnémotechnique pour s'en souvenir : l'agressivité va vers soi et non vers le voisin de table. En ce qui concerne les fourchettes et cuillères. Côté bombé vers le ciel ou vers la table ? Il existe la façon anglaise et la façon française de mettre la table. Les deux se valent. Le principal est de garder une harmonie d'ensemble. Le bombé de la fourchette et de la cuillère doivent être orientés dans la même direction.

Souhaiter un bon appétit ? Ne souhaitez pas un bon appétit à la table. Cependant si on vous le souhaite, répondez par un sourire, voire un « merci ». Ne pas répondre serait impoli de votre part.

Comment réagir au manque de savoir vivre des autres ? Si quelqu'un a des manières de table qui vous sont peu familières, ne le lui faites pas remarquer. Le but d'un repas est de se sociabiliser et non d'exclure ou d'humilier quelqu'un. On connaît nombre d'anecdotes tirées de l'Histoire des dignitaires de France et d'Europe qui racontent comment par égard pour leurs invités, des rois et reines ont bu l'eau des rince-doigts, jeter des œufs par-dessus leurs épaules ou encore mangé avec les mains. Le savoir-vivre est l'art de s'adapter à toutes les situations, la politesse à table répond à la même exigence.

« Il faut manger pour vivre et non vivre pour manger »

« Harpagon (c'est le nom de l'Avare), veut donner un grand dîner. Il fait venir, à cet effet, devant lui son cuisinier, maître Jacques, pour s'entendre avec lui du menu du festin. Celui-ci lui présente une carte pantagruélique que l'avare trouve beaucoup trop fournie. Valère, gendre d'Harpagon, qui assiste à cet entretien, répond ainsi à maître Jacques :

- Est-ce que Monsieur a invité des gens pour les assassiner à force de mangeaille ? Allez-vous en lire un peu les préceptes de la santé et demander aux médecins s'il n'y a rien de préjudiciable à l'homme que de manger avec excès. (Harpagon approuve fortement son gendre et Valère continue) : Apprenez, maître Jacques, vous et vos pareils que c'est un coupe-gorge qu'une table remplie de trop de viandes ; que, pour se montrer ami de ceux que l'on invite, il faut que la frugalité règne dans les repas qu'on donne et que, suivant le dire d'un ancien : *Il faut manger pur vivre et non vivre pour manger.*
Harpagon (à maître Jacques) : – Oui, entends-tu ?
(à Valère) : – Ah ! que cela est bien dit ! Approche, que je t'embrasse pour ce mot. Voilà la plus belle sentence que j'ai entendue de ma vie. Quel est le grand homme qui a dit cela ?
Valère : – Je ne me souviens pas maintenant de son nom
Harpagon : – Souviens-toi de m'écrire ces mots ; je veux les faire graver en lettres d'or sur la cheminée de ma salle à manger.

Molière *L'avare*

Fais pas ci fait pas ça

Fais pas ci, fais pas ça
Viens ici, mets-toi là
Attention prends pas froid
Ou sinon gare à toi
Mange ta soupe
Allez, brosse-toi les dents
Touche pas ça, fais dodo
Dis papa, dis maman
Fais pas ci, fais pas ça
À dada prout prout cadet
À cheval sur mon bidet
Mets pas tes doigts dans le nez
Tu sucés encore ton pouce
Qu'est-ce que t'as renversé
Ferme les yeux, ouvre la bouche
Mange pas tes ongles vilain
Va te laver les mains
Ne traverse pas la rue
Sinon panpan cucul
Fais pas ci, fais pas ça
À dada prout prout cadet
À cheval sur mon bidet

Jacques Lanzman et Jacques Dutronc

Extraits du film **Le sens de la fête**

Extrait 1 : Un jeune couple en grande discussion pour le « wedding plan » de leur futur réception de mariage, avec un maître d'hôtel un peu énervé (Jean-Pierre Bacri) par leurs demandes de négociations de prix et de menu

Le maître d'hôtel

- Attendez, excusez-moi, je suis désolé, mais j'ai pas fini... Pour les desserts, je pense que c'est finalement pas si indispensable que ça les mignardises. On oublie aussi les mignardises. À la place : Compote ! Mais du choix !... pomme-poire, pomme-fraise, pomme- banane... Tout ça servi dans des gobelets, avec des... Comment ça s'appelle ?...

Eux (gênés)

- Des langues de chat

Le maître d'hôtel

- Voilà ! des langues de chat ! Et servie à la louche la compote ! Ahah ! À la louche !... Hein ? c'est assez inventif ça ? parce que si vous voulez, je peux avoir d'autres idées, et là je vous garantis que vous serez dans la partie basse de la fourchette, vous serez même... dans le manche !...

Lui (toujours gênés)

- D'accord... On va réfléchir, hein...

Le maître d'hôtel

- Excusez moi... je me suis un peu laissé emporter

Elle (ils partent)

- On va ... vous rappeler

<https://www.youtube.com/watch?v=keP1XowH2sE>

Extrait 2 : C'est le coup de feu en cuisine, mais un serveur a fait faux bond, Adèle une des serveuses essaie de faire embaucher son petit ami, qui bien sûr n'a jamais servi une assiette de sa vie

Adèle

- Voilà, alors je vous présente Sammy qui va remplacer Mirko

Le maître d'hôtel

- Alors Adèle m'a dit que vous avez de l'expérience ?

Sammy

- Euuuuuh... Ouuui... Vite fait euhhh...

Le maître d'hôtel

- Vite fait... C'est-à-dire ?

Sammy

- Rapide quoi...

Le maître d'hôtel

- Vous voulez dire dans la restauration rapide ?

Sammy

- Oui... Voilà !

Le maître d'hôtel

- Vous avez travaillé dans quelle maison ?

Sammy

- J'ai plus travaillé dans des restaurants que à domicile.

Le maître d'hôtel

- À domicile ?...

Sammy

- Oui !

Le maître d'hôtel

- Vous savez découper une sole ? un loup ?

Sammy

- Un loup ?...

Le maître d'hôtel

- Un turbot ?...

Sammy

- J'ai des notions de mécanique

Adèle

- De toute façon, c'est de la viande ce soir...

Le maître d'hôtel

- Ouais, on va dire ça... Tu le mets avec Patrice, il le lâche pas.

-

<https://www.youtube.com/watch?v=I1N2hw8rTpM>

EXTRAITS de FILMS

D'autres extraits de film autour du repas en commun du service et des bons usages à table.

Le fantôme de la liberté de *Luis Bunuel*.

<https://www.youtube.com/watch?v=h7DmSbju1bg>

Le grand restaurant de *André Hunebelle*

<https://www.youtube.com/watch?v=71vFlihWPek>

Les visiteurs de *Jean-Marie Poiret*

https://www.youtube.com/watch?v=TOV7FSbI4ms&list=PLWwqxp4JKH2sNsHYzSXVK6qP5U_khjt1-

The Party de *Blake Edwards*

https://www.youtube.com/watch?v=H3mDOHGBRs8&list=PLWwqxp4JKH2sNsHYzSXVK6qP5U_khjt1-&index=9

The Square de *Ruben Östlund*

https://www.youtube.com/watch?v=3qOu9FVb1_w