



DE LA MUSIQUE, DE LA BOUILLABAISSE ET BEAUCOUP D'AMOUR

Jusqu'au 19 juin, la Scène nationale d'Orléans présente un spectacle atypique et gourmand, « La Rose des vents », un banquet des sens poétique, petit théâtre cuisinier à partager ensemble dans la joie.

Retrouver le goût de partager ensemble des moments conviviaux. Aller au théâtre pour vivre de nouvelles expériences. Mêler musique, cuisine, philosophie, poésie, littérature dans une ode à la joie et à la liberté. Le spectacle « La Rose des vents », rêverie gourmande imaginée par la violoncelliste Noémi Boutin et le chef-cuisinier Emmanuel Perrodin, propose tout cela et bien plus encore.

Passionnée d'aventures artistiques inédites et inattendues, la musicienne Noémi Boutin, qui donnait il y a quelques semaines une performance au lycée Jean Zay, s'est donc adjoint les services d'un chef-cuisinier nomade amoureux des mots. « Faire des rencontres avec d'autres musiques, d'autres disciplines, avec la musique de création surtout, c'est cela qui m'anime, m'a provoqué des espèces de chocs dans ma vie, confie la jeune femme. Cela m'a amené sur le terrain du spectacle vivant ».

Lors d'une rencontre il y a quatre ans avec Emmanuel Perrodin, qui travaillait sur un festival réunissant art, cuisine et vin, la connexion est directe. Ils n'aiment pas les carcans ou être mis dans des cases, pas plus qu'on ne leur colle des étiquettes. Pour eux, il n'y a pas de frontière entre les disciplines, tout est alchimie. Depuis quatre ans, eux qui se nourrissent l'un l'autre travaillent sur le spectacle associant nourritures terrestres et artistiques. Leur point de ralliement : la bouillabaisse. Un plat chaleureux mais pas que... « Ce qui est intéressant c'est que c'est un plat qui se construit au fur et à mesure de l'histoire et des rencontres, explique le chef-cuisinier. Il y a plein de recettes différentes. On peut vraiment parler de ce qui se cache derrière la cuisine, et voir les rapports qui s'articulent entre la musique et la cuisine. Le travail de cuisinier a à voir avec le travail de musicien. On pense au piano et à la batterie évidemment, mais il n'y a pas que ça. C'est aussi une forme d'harmonie qui est recherchée. Un chef cuisinier est avant tout un chef d'orchestre ou un musicien poly-instrumentiste. »

Banquet des sens poétique

A Orléans, le voyage sensoriel durera jusqu'au samedi 19 juin. Le principe est simple. Hôtes et convives sont réunis sur le même plateau. En rentrant dans la salle, sorte de caverne du goût et du délice, les spectateurs sentent déjà le fumet du poisson, voient la cuisine, les lumières, entendent la musique. Ils sont ensuite attablés, dans la joie et la bonne humeur, et accueillis par un thé iodé. Un cérémonial, un rituel « ancestral et magique », un chaudron druidique posant les bases du moment sensitif qui va être partagé. Car c'est bien une fête de tous les sens qui s'annonce, où la musique contemporaine, nichée dans un écrin, arrive comme sur un plateau d'argent. La barrière est cassée, il n'y pas de filtre, pas d'appréhension à recevoir la musique. L'accueil et la chaleur sont les maîtres mots. Noémi chante, joue du violoncelle, provoque Emmanuel. Ce dernier lui répond et raconte la bouillabaisse tout en la cuisinant. A la fin, tous les participants partagent ces mots, ces goûts, ces odeurs et la magie de cette recette en toute simplicité, comme un don que l'on reçoit et que l'on transmet à l'autre.

Chaque représentation est ancrée dans le territoire où le spectacle est joué. Les lycées hôteliers du cru sont associés dans la mesure du possible, là aussi dans un souci de rencontre, de partage, de vivre des moments vrais, qui ont du sens et qui resteront des souvenirs impérissables. « On traverse l'air de rien la vie des gens quand on est sur scène, conclut Emmanuel. C'est quelque chose de très fort, de très important ». Une madeleine de Proust pleine de nostalgie, d'histoire et de poésie qui donne envie de célébrer la vie, se souvenir, manger, lire Raymond Dumay ou Platon, plonger dans la mythologie, écouter de la musique contemporaine...



Conception artistique Noémi Boutin, Emmanuel Perrodin

Violoncelle Noémi Boutin • Chef-cuisinier Emmanuel Perrodin • Scénographie, mise en scène Marguerite Bordat • Regard extérieur Benjamin Groetzinger • Conseil à la dramaturgie Eddy Pallaro • Régisseur, créateur son Max Bruckert • Régisseuse, créatrice lumières Kamille Fau • Régie cuisine Théo Vacheron • Construction Jean-François Perlicius • Musiques originales Antoine Arnera, Aurélien Dumont, Misato Mochizuki, Oxana Omelchuk • Texte (commande) Dominique Quélen • Visuel Gaëlle Loth •

[Aide en cuisine et dressage réalisés par les jeunes et encadrants de l'atelier restauration de l'Unité éducative d'activités de jour \(UEAJ\) de Saint-Jean-le-Blanc \(service éducatif de la Protection Judiciaire de la Jeunesse\) et les élèves de Bac Pro du Lycée Hôtelier de l'Orléanais •](#)

Partenariat avec le Café du Théâtre

Photos : JP Dupraz