KRÊPES

Dossier de présentation

billig

\bi.lik\ masculin ou féminin (l'usage hésite)
Plaque chauffée qui sert à cuire les crêpes et les galettes.

Les sonnambules

LE SPECTACLE

Crêpe ou galette ?! beurre salé ou beurre doux ?! Poêle ou billig ?! Oeuf brouillé ou miroir ?...
Moïse, breton d'origine passionné par la galette, débarque pour cuisiner crêpes et galettes, devant et pour les spectateurs : salé, sucré, y'en aura (presque) pour tout le monde. Mais entre la crêpière qui prend feu et un goût pour l'absurde, pas sûr que tout se déroule comme prévu...
Ici on rigole, la bouche pleine !
Mais pas que : on pense aussi. Car ce spectacle interroge l'origine des aliments de cette recette simplissime, que l'industrie et la mondialisation ont quelque peu impactée.
Une plongée dans la pâte à crêpe qui questionne aussi l'identité bretonne, et plus largement la relation que l'on entretient avec sa région natale - notre envie de construire une vie ailleurs, ou plus tard ... d'y revenir.

Ici la fiction se mêle à l'intime et au réel. Moïse vient cuisiner sans faux-semblant, sans personnage fabriqué. Il joue avec le présent, tout en déclenchant des situations absurdes : le simulateur de tempête Bretonne, des drôles de marionnettes qui cherchent désespérément Yannik, un Billig qui prend feu soudainement

Un spectacle-performance où les pistes sont autant brouillées que les oeufs, qui vient questionner le *vrai* : "Est-ce que tout ceci était bien prévu ?", laissant au comédien le plaisir de jouer avec les frontières de l'attendu.

NOTE D'INTENTION

Cette création vient de mon envie de questionner notre rapport à l'alimentation dans un spectacle drôle et accessible à toute la famille, pour sensibiliser un public large.

Habitué aux créations militantes portées par la volonté idéaliste de participer à la transformation du monde, je souhaitais cette fois-ci lier cette problématique avec un sujet léger et populaire, qui puisse être joué dans la rue, cet espace accessible à tous. Ma passion pour la crêpe m'est alors tout de suite apparue comme une évidence.

Et puis, en tant que Breton vivant en Bourgogne, c'est aussi l'envie de questionner notre rapport à nos racines, à nos origines et à notre culture intime. Découvrir l'univers de la crêpe, c'est aborder l'histoire du monde paysan et de la culture bretonne, autant que les habitudes alimentaires transmises au sein de chaque famille.

UN PLAT MONDIAL AUX INGRÉDIENTS

LOCO

La crêpe est un plat cuisiné aux quatre coins du monde mais sous différents noms : les fajitas et les tacos au Mexique, les dosas en Inde, les blinis en Russie, les pancakes aux États-Unis, et la galette (plus connue sous le nom de crêpe de blé noir) en Bretagne. Chaque pays a adapté cette recette avec les ingrédients locaux, disponibles à proximité.
Ça, c'était avant la mondialisation. Avant la possibilité de faire des crêpes de Bretagne avec de la farine moulue en Italie, du sarrasin chinois, un oeuf pondu par une poule espagnole sous cage, sur laquelle on vient poser une tomate marocaine hors-sol...

Et si l'on consommait autrement ? Est-il possible aujourd'hui de faire une crêpe avec des ingrédients locaux produits dans le respect des saisons, de la nature et des animaux ?

À travers une simple crêpe, KREPOUZ interroge nos habitudes alimentaires.
A chaque représentation, Moise, derrière la billig, sélectionne une farine moulue par un paysan meunier localement. Il récupère les oeufs sur place, dans une exploitation à taille humaine et respectueuse du bien-être animal... Et ainsi de suite. Pour chaque ingrédient se pose la question de son origine et donc de son impact écologique et éthique.

UNE PERFORMANCE GUSTATIVE ET PARTICIPATIVE

À la manière d'un stand de marché, le comédien vient préparer devant les spectateurs, sa pâte à crêpes (salée et sucrée), puis tourne les crêpes et les agrémente à la demande.

Il s'agit donc d'une véritable performance : la préparation de la pâte, la cuisson, les ingrédients, le service... Tout cela est réalisé devant les spectateurs (parfois avec leur aide). Et dans ce présent, l'accident est n'est jamais loin : une pâte avec des grumeaux, mal étalée sur le Billig, une galette trop cuite, qui se déchire... Tout ces événements ancrent ce spectacle dans une performance comique au présent... et gustative.

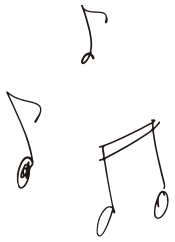
Car il s'agit bien pour le public de *goûter* ces crêpes et galettes : les différentes cuissons, les ingrédients séparément, puis combinés. Et même s'il est techniquement difficile de cuisiner une crêpe par personne, chacun.e (ou presque) pourra goûter un morceau pour prendre part à cette performance.

Pour cela, le comédien est aidé d'un serveur.se, une personne volontaire dans le public public, transformant alors le solo en trio : le comédien, le serveur, et le public.

L'espace de jeu se meut alors en salle de restaurant, où se tissent discussions et situations inattendues.

L'IDENTITÉ BRETONNE

Dans l'imaginaire collectif français, la crêpe est LE plat breton par excellence. Qui dit Bretagne, dit crêperie.
Mais pas que ! il y a le cidre, les cochons, la mer, les prénoms en "Ann", ou en "ICK", les algues vertes, les instruments de musiques aux drôles de sonorités, la météo schizophrène, la langue... Autant d'éléments d'une culture singulière qui créent un sentiment d'appartenance fort à cette langue de terre de 34 000 mètres carrés.



...QUI SE NOURRISSENT DE CRÊPES AU BEURRE ET DE KOUIGN AMANN,

ET QUI S'BAIGNENT TOUTE L'ANNÉE DANS UNE EAU GLACIALE.

chanson du spectacle

Et c'est finalement toute cette culture bretonne à laquelle se rattache petit à petit Moise au fil du spectacle... à force de parler de crêpes et de Bretagne. Si bien qu'émerge en filigrane une seconde problématique, plus ténue, plus intime : comment une région française comme la Bretagne peut elle créer un tel sentiment d'appartenance ?

LE DISPOSITIF

La scénographie se compose d'une simple table en bois, sur laquelle est posé un Billig et quelques objets nécessaire à la cuisson des crêpes, du moins, en, apparence. Car cette table contient, ou masque, toute la machinerie du spectacle : le public est surpris par cette ingénierie spectaculaire.
Mais ici, on vous dévoile les coulisses :

Ingrédients pour crêpes et galettes :
farine, oeuf, jambon, fromage, sucre...

Billig installé sur un mécanisme permettant une inclinaison de 10° pour que le public puisse voir la cuisson et la préparation des crêpes

guitare classique de concert 3/4"

Installation pyrotechnique pour artifice Jet de scène 2m, Champignon de fumée et confettis

Simulateur de tempête de bord de mer, avec machine à vent et pluie

Castelet pour marionnettes avec multiples trapes d'où elles peuvent surgir (entrée/sortie)

Bouteille de gaz avec mécanisme de jet de flamme pour simuler un départ d'incendie.

Les Sonnambules

Les Sonnambules sont habituellement deux, parfois un peu plus. Installés dans le Morvan en 2017, ils combinent leur savoir-faire dans des spectacles au plus proche d'un territoire. Il y a Léa Minod, reporter radio, qui écoute, enregistre, agence, habille les histoires des gens. Et Moise Courilleau, comédien clown, qui reprend, dit, chuchote, acclame les mots de ces personnes. Ainsi ils tentent de valoriser ce qui peut sembler banal aux yeux des habitants, de faire briller ces petits riens qui peuvent manquer d'éclat et de créer de la poésie à partir du quotidien. Bref, raconter l'autre pour le comprendre, pour le rencontrer... et créer du lien

Moïse Courilleau, au jeu

J'ai grandi en Bretagne, au bord de mer, entouré de mes 6 frères et soeurs. Mes parents étaient plutôt *hippie*. Ils nous trimballaient dans un vieux camion Volkswagen blanc. Je faisais l'école à la maison, et du violon. Voilà pour mes racines. Puis vint le temps de s'extirper du nid. Je m'envole timidement vers l'audiovisuel, et j'entame une première vie de technicien vidéo, à monter des écrans géants et des vidéo-projecteurs, et je finis par me lasser. En parallèle, je découvre le théâtre, le clown, la danse, le chant. Un nouvel univers s'offre à moi. Je suis passionné, mais je n'ose pas arrêter mon activité de technicien.

Puis je grandis, je quitte Paris, je deviens père. Et me voilà comédien. Enfin ! Je joue alors avec plusieurs compagnies, découvre le spectacle de rue, l'écriture clownesque. Ce temps à travailler pour les autres me permet d'identifier mon univers intime, mon envie de chercher mon propre alphabet théâtral, ma manière d'écrire au plateau. Il me faudra du temps et de nombreuses tentatives plus ou moins fructueuses pour toucher du doigt mon théâtre, mon univers.

Léa Minod, à la mise en scène,

Léa est myope comme une taupe, alors le monde, elle a appris à le voir avec ses oreilles. Après des études littéraires à Paris (hypokhâgne, khâgne), elle s'est dirigée vers la linguistique, la musique et le chant au conservatoire... avant d'enfin réaliser son rêve : faire de la radio. Arte Radio lui ouvre les portes en 2008. Depuis elle tend son micro un peu partout, mais surtout dans les couloirs de Radio France : France Inter (reporter pour l'émission *L'Humeur Vagabonde* notamment), France Culture (Sur les docks, Les pieds sur terre), mais aussi France Musique. On a également pu l'entendre quatre étés sur France Inter dans son émission *Les dernières fois*. Aujourd'hui, depuis 2017, elle prête son savoir faire de radio (faire parler les gens, agencer leurs mots pour les rendre plus beaux encore, créer des habillages sonores ...) au profit de la compagnie Les Sonnambules et de spectacles de théâtre documentaires.

Infos pratiques

Résumé

- Durée : 50mn
- Écriture et jeu : Moïse Courilleau
- Mise en scène : Léa Minod
- Production : compagnie les Sonnambules
- Spectacle tout public / Familial

Fleur de sarrasin

\\sa.ʁa.zɛ̃\ - masculin
Le sarrasin commun (Fagopyrum esculentum) est une espèce de plantes à fleurs, annuelles, de la famille des polygonacées

Contact

Artistique

Moïse Courilleau
06 63 60 96 96
lessonnambules@gmail.com

Diffusion

Étienne Ridot
06 51 37 36 07
lessonnambules.diff@gmail.com

Les Sonnambules
2 place Pierre Sainyves
71400 Autun
www.lessonnambules.com

Licence : PLATESV-D-2019-000077 - Siret : 813 453 032 00019 - NAF : 9001 Z