



MINISTÈRE
DE L'EUROPE
ET DES AFFAIRES
ÉTRANGÈRES

Liberté
Égalité
Fraternité



MINISTÈRE
DE LA CULTURE

Liberté
Égalité
Fraternité

À TABLE !

projet d'enquête et de partage
sur la convivialité

« Dérivé du latin *convivium*, repas en commun, le mot "convivialité" est un néologisme, créé par Jean Anthelme Brillat-Savarin, qui apparaît dans sa *Physiologie du goût* (1825) pour désigner "le plaisir de vivre ensemble, de chercher des équilibres nécessaires à établir une bonne communication, un échange sincèrement amical autour d'une table. La convivialité correspond au processus par lequel on développe et assume son rôle de convive, ceci s'associant toujours au partage alimentaire, se superposant à la commensalité". »

Jean-Pierre Corbeau, sociologue de l'alimentation

Conception

Théâtre Variable n°2

Mise en scène

Keti Irubetagoiena

Création culinaire

Kelly Paulme

Le saviez-vous ?

Le mot « COPAIN » vient du latin « *cum panis* » qui signifie « partager le même pain ».

THÉÂTRE ET CUISINE

Le projet « À table ! » est né en 2019 de la rencontre entre la metteuse en scène Keti Irubetagoiena et la cheffe cuisinière Kelly Paulme, qui décident d'explorer à quatre mains l'endroit précis où se rejoignent leurs deux disciplines : l'art de la table.

L'art du « manger ensemble » associe en effet étroitement gastronomie et mise en scène. Un repas « élaboré » (qu'il soit de fête, diplomatique ou d'affaires) ne se contente pas de l'excellence de ses mets. Au ballet des saveurs et des textures savamment agencées répond une conception minutieuse de l'accueil.

Pensée des menus, scénographie de la table, rythme du service, dramaturgie des échanges... tout est mis en œuvre, des cuisines à la salle, pour créer les conditions d'une convivialité. Or, force est de constater que l'art de la table « à la française », fleuron de l'Hexagone, ne rime pas toujours avec ce principe de convivialité.

S'inspirant des expériences de découvertes et d'échanges que Kelly Paulme a longtemps menées à travers le monde, metteuse en scène et cheffe cuisinière ont souhaité partir à la rencontre d'autres traditions de commensalité pour inventer des performances théâtrales et culinaires participatives, nourries de ces influences.

Enquête : questionner l'art de la table « à la française »

Depuis 2023, le projet « À table ! » s'organise sous forme de résidences de recherche-crédation, menées dans des pays aux cultures d'accueil et de cuisine très différentes.

Toutes s'ouvrent sur un temps important de recherches : découverte de lieux de réception et de restauration ou de contextes culinaires plus informels et familiaux ; ateliers de cuisine, de pâtisserie ou de théâtre à destination de divers publics ; rencontres et entretiens avec des scientifiques (en anthropologie, sociologie ou histoire, gastronomie, ingénierie agroalimentaire, etc.).

Pour les deux artistes-chercheuses, il s'agit de profiter de ces moments d'échanges pour partager des techniques, des expériences, des traditions et embrasser, à travers elles, des modalités nouvelles de recevoir et d'être-ensemble.

Cette enquête préliminaire contribue alors à la création d'un repas « spectacle » qui tisse étroitement l'art de la table « à la française » et celui observé durant la résidence.



*Programme de résidences « Lumières ! »
de l'Ambassade de France au Royaume-Uni
Maison Française d'Oxford (2023)*

Création : mise en scène, mise en bouche

Le repas qui clôt ces résidences de recherche-création est un spectacle à part entière, au cours duquel les convives sont à la fois les protagonistes et le public.

L'enquête menée préalablement permet de déterminer un thème, spécifique au pays, à la ville ou au contexte d'accueil. Les personnes réunies autour de la table (toutes rencontrées durant la résidence) sont choisies en lien avec ce thème, en fonction de leurs métiers, parcours ou connaissances sur le sujet.

Créée pour l'occasion, une voix-off impose les règles du jeu et guide le petit groupe de l'entrée au dessert.

Des missions individuelles ou collectives sont égrainées çà et là, sous forme de billets glissés sous une assiette, au creux d'un verre, à l'intérieur même d'un met. Elles orientent les conversations, impulsent certaines actions ou prises de parole. Au détour d'un toast, d'une anecdote partagée, ce sont alors autant de spectacles dans le spectacle.

Ainsi, ce repas « performance » se dessine peu à peu comme une mise en abîme de la thématique choisie et, à travers elle, comme le miroir de ce croisement de deux cultures.



*Echange entre l'anthropologue Perig Pitrou et l'historien Olivier Delouis
Programme de résidences « Lumières ! » de l'Ambassade de France au Royaume-Uni
Maison Française d'Oxford (2023)*



*Communication de la photographe Pia Ribstein
Performance « Fèces, etc. », Soirée secrète de La Loge
Hôtel Lamoignon - Paris (2020)*

Perspectives arts & sciences

Avec le projet « À table ! », Keti Irubetagoiena et Kelly Paulme souhaitent interroger l'idée que la convivialité induite par l'art de la table favorise l'échange de savoirs scientifiques.

Le plaisir pris au partage de nourriture, les mécanismes d'empathie et de sympathie induits par ce moment de communion, ne sont-ils pas propices à la réflexion ? C'est du moins ce que suggèrent l'enjeu des repas diplomatiques ou les traditions d'accueil qui font le prestige de certaines universités britanniques.

Mais peut-on aller plus loin ?

Après des années de cloisonnement entre les disciplines, les scientifiques semblent aujourd'hui vouloir faire entendre leurs connaissances au-delà du cercle de leurs pairs. La transdisciplinarité est de plus en plus recherchée dans les milieux universitaires.

Dans ce contexte, peut-on faire de la commensalité un espace-temps d'échanges scientifiques, où tout contribuerait à porter un sujet ? Peut-on penser un menu et un dressage en fonction des questions de sociologie, d'agronomie ou d'histoire que l'on souhaite voir discuter ? En somme, peut-on accorder saveurs, service et savoirs ?

> Consulter l'entretien sur le site de l'Ambassade de France au Royaume-Uni : [ici](#).

ÉQUIPE ARTISTIQUE

En 2010, **Kelly Paulme** intègre les cuisines de La Mirande, hôtel-restaurant étoilé au Guide Michelin, à Avignon, en tant qu'apprentie-pâtissière. Elle y commence sa formation sous la direction du chef pâtissier Georges Lopez. Elle gravit les échelons et rejoint ensuite l'Hôtel de l'Europe, autre hôtel-restaurant étoilé d'Avignon, où elle travaille au poste de second de pâtisserie.

En 2013, elle quitte la France pour l'Océanie où elle voyage quatre années durant. Occupant le poste de cheffe pâtissière à L'Astrolabe, restaurant gastronomique à Nouméa, elle développe des compétences pédagogiques en formant plusieurs apprentis et seconds. Elle profite également d'une longue période de travail dans le *bush* australien pour explorer la cuisson de la viande sur feu de bois selon des techniques qu'elle apprend de collègues aborigènes employés comme elle dans une exploitation bovine.

De retour d'Océanie, elle devient cheffe pâtissière dans le restaurant gastronomique La Bohème à Manchester où elle retrouve les classiques de la pâtisserie française.

Après plusieurs années outre-Manche, elle s'installe en Creuse où elle ouvre « La p'tite cantine », une cantine itinérante où elle revisite une cuisine populaire, qu'elle agrmente des saveurs ramenées de ses voyages et des techniques d'associations et de dressages propres à la cuisine gastronomique.

Depuis 2019, elle est cheffe associée au Théâtre Variable n°2 pour le cycle Manger. En 2022, elle commence un Master d'anglais Identités et Transferts culturels sur la notion de convivialité et l'importance de la nourriture au sein des diasporas.



KELLY PAULME

création culinaire

En 2004, **Keti Irubetagoiena** intègre l'École normale supérieure de Lyon où elle suit un double cursus de recherches théoriques et pratiques en études théâtrales. Elle consacre son doctorat à la présence de l'interprète et au travail du jeu, sujets qui sont aujourd'hui au cœur de son parcours d'artiste.

Celui-ci se construit depuis 2010 sous forme de cycles de travaux, menés en étroite collaboration avec des artistes aux spécialités diverses (auteurs et autrices, photographes, musicien.ne.s, chef.fe.s cuisinier.e.s, etc.). Chaque cycle explore un sujet de société sur un temps long, au moyen de créations mais aussi de projets de recherche et d'expériences de médiation (ainsi le cycle « Manger », depuis 2019).

Keti Irubetagoiena conjugue ce travail artistique et scientifique à une activité de pédagogue, enseignant aujourd'hui, entre autres, au Conservatoire National Supérieur d'Art Dramatique - Paris et à l'École Supérieure de Théâtre de l'Union - Limoges. Depuis plusieurs années, elle participe et initie également des projets de recherche sur la question du jeu et/ou de la présence scénique. En 2021, son laboratoire « Usages scéniques de l'aliment » a été lauréat de l'appel à projet « recherche en théâtre et arts associés » du ministère de la Culture.

De 2019 à 2024, elle est directrice de la recherche au Conservatoire National Supérieur d'Art Dramatique - Paris et membre du laboratoire SACRe de l'université PSL ; référente théâtre de La Métive - Moutier d'Ahun depuis septembre 2022.



KETI
IRUBETAGOYENA

mise en scène

INFORMATIONS PRATIQUES

Calendrier du projet

// Juin-Juill. 2019

> Dispositif pédagogique « La Cuisine : théâtre & mime culinaire », Institut d'Avignon - Bryn Mawr College, USA

// Sept. 2020

Performance « Fèces, etc. », Soirée Secrète de La Loge, Hôtel Lamoignon - Paris, France

// Janv.-Juin. 2021

> Dispositif pédagogique « La Cuisine : théâtre & mime culinaire », PACTE aux collèges François Rabelais et lycée Thomas Jean -Main de Niort, France

// Mai 2023

Table-ronde au Festival of Ideas - York, Royaume-Uni

// Sept.-Nov. 2023

Résidence de recherche-création à la Maison française d'Oxford - Royaume-Uni, Programme « Lumière ! » de l'Ambassade de France au Royaume-Uni

Partenaires

Avec le soutien de l'Ambassade de France au Royaume-Uni, du Conservatoire National Supérieur d'Art Dramatique - PSL, du laboratoire SACRe - PSL, de l'Université PSL et de l'Université de Limoges, de la DRAC Nouvelle-Aquitaine.

Besoins techniques

Ce projet nécessite l'accès à une cuisine équipée de plaques de cuisson et d'un four tout au long de la résidence. Cette cuisine n'a pas besoin d'être professionnelle pour autant.

La performance conclusive nécessite des tables, des chaises et de la vaisselle pour une dizaine de personnes, l'accès à une imprimante (pour l'impression des billets, invitations et menus) ainsi qu'un système de sonorisation (pour la voix-off).

Contacts

Tél. : +33 (0) 6 79 64 70 22 (Keti Irubetagoiena, Directrice artistique)

Courriel : theatrevariable2@gmail.com

Siège social : Mairie - 3 rue des écoliers, 23430 CHÂTELUS-LE-MARCHEIX

N° de licence : 2-1115340 | N° de SIRET : 533 336 988 00050 | Code APE : 9001Z

www.theatrevariable2.com

