LE VOLCAN JUNIOR

à partir de 3 ans

11 MAR. >18H30
12 MAR.
>11H / 14H30 / 16H30

THEATRE DES BAINS-DOUCHES

BABA

ASSOCIATION MIRELARIDAINE | CHANSON ET CUISINE

© NATHALIE CHARRIE

LE VOLCAN SCÈNE NATIONALE LE HAVRE
LE VOLCAN MARITIME / AVENUE LUCIEN CORBEAUX / 76600 LE HAVRE
RESERVATION : WWW.LEVOLCAN.COM / 02 35 19 10 20

EPIC Le Volcan - SIRET : 511 814 451 000 23 / APE : 9001 Z - Licence d'Entrepreneur de spectacles : 1re catégorie n° 1025074 - 2e catégorie n° 1025075 - 3e catégorie n° 1025076 -

B A B A

compagnie M i r e l a r i d a i n e

Conception, mise en scène : Delphine Bailleul
Assistant mise en scène : Karim Kadjar
Interprétation et chant : Julie Seiller / Ecriture: Catherine Verlaguet
Création lumière,régie générale : Michel Bertrand : Création sonore : David Ségalen

Coproduction
Festival Micro Mondes (Lyon), Théâtre LILLICO , festival Marmaille (Rennes), festival Puy des Mômes (Cournon). Avec l'aide du Toboggan (Décines) et de l'espace culturel Le Volume (Vern-sur-Seiche) pour la résidence de création. Avec le soutien du SPEDIDAM.

La compagnie Mirelaridaine est soutenue par
la Ville de Rennes, le Conseil Général d'Ille et Vilaine et le Conseil Régional de Bretagne.

SOMMAIRE

Page 3 >INTRODUCTION - CALENDRIER DE CRÉATION ET TOURNÉE

Pages 4 - 5 > BABA - CRÉATION 2011 > Spectacle théâtral et culinaire > dès 3 ans

Pages 6- 7 > NOTE D'INTENTION > Delphine Bailleul

Page 8 > EXTRAIT DU SPECTACLE

Pages 9 - 10 > PRÉSENTATION DE LA COMPAGNIE

Pages 11 - 12 > LA DÉMARCHE DE LA COMPAGNIE ET LES RÉFÉRENCES

Pages 13 - 14 > LE PARCOURS ARTISTIQUE DE MIRELARIDAINE

Page 15 > ARTICLE DE PRESSE

Page 16 > CONTACT

BABA est un spectacle déambulatoire... une petite cuisine et les enfants y sont les marmitons ! C'est la recette du Baba au chocolat qu'il faut cuisiner tous ensemble mais dans la cuisine d'Alice tout ne se passe pas comme prévu : c'est magique ! La farine tombe du ciel grâce à de petits ballottins suspendus et les pépites de chocolat tombent comme la pluie... Un spectacle où tout se mange : des objets rigolos au célèbre gâteau !

Delphine Bailleul plasticienne, cuisinière et metteuse en scène imagine des spectacles où l'on passe à table, des installations gustatives et gourmandes autour de la nourriture et de l'art. Odeurs, saveurs et délices au fond des tiroirs, Mirelaridaine vous donne l'appétit du spectaculaire culinaire.

CALENDRIER DE CRÉATION ET TOURNÉE

>> **Festival Marmaille** (Rennes) > www.theatre-lillico.fr
du 19 au 22 octobre - Maison de Quartier La Bellangerais (Rennes)

>> **Festival Micro Mondes** (Lyon) > www.micromondes.fr
du 24 au 27 novembre - Le Toboggan (Décines) > www.letoboggan.com

>> **L'Amphithéâtre** (Pont-de-Claix) > www.amphitheatre-pontdeclaix.com
du 30 novembre au 2 décembre - Tournée Micro Mondes

>> **Théâtre de Vénissieux** > www.theatre-venissieux.fr
du 5 au 8 décembre - Tournée Micro Mondes

>> **Festival Plein les Mirettes** (Brest) > www.lamaisondutheatre.com
du 14 au 17 décembre - Le Stella (Brest)

>> **Théâtre La Renaissance** (Oullins) > www.theatredelarenaissance.com
du 17 au 20 janvier 2012 - Tournée Micro Mondes

>> **Festival Puy des Mômes** (Cournon en Auvergne) > www.cournon-auvergne.fr
du 12 au 13 avril 2012

BABA > Création 2011 > Spectacle théâtral et culinaire > dès 3 ans

Mirelaridaine invente de spectacles où l'on passe à table, une déambulation gourmande où se côtoient ustensiles poétiques et oubliés, mémoire de la cuisine de grand-mère, saveurs et délices au fond des tiroirs.

Mirelaridaine écrit sa généalogie, celle des Vutron-Corby.
Depuis sa création, la compagnie s'attache à développer un univers singulier dans lequel s'inscrivent des personnages pittoresques qui se retrouvent dans les différents projets créés. Dans cette logique, ces personnages ont des liens entre eux et les caractères qu'ils incarnent sont autant de ramifications des recherches menées par Mirelaridaine. Ces personnages évoluent, grandissent, se construisent au fil des créations de la compagnie.

UNE FORME MULTI-SENSORIELLE

Pour ce spectacle, plus que la parole, prédomineront la musique, le chant et les gestes. Il s'agira d'un spectacle théâtral et culinaire sous la forme d'une comédie musicale. Le spectateur suivra un parcours pour pénétrer dans la cuisine, espace de la symphonie.
Des objets, beaucoup d'objets, les ustensiles nécessaires à la réalisation de la recette, ceux construits par Alice, ceux laissés par les ancêtres... Ces objets tiendront le rôle principal et musical avec Alice, chantante et musicienne, ils arriveront par les airs, seront dissimulés derrière la grande théière et participeront au concerto des oeufs et de la farine.

LE CONTE, L'IDÉE MÊME DU PARCOURS INITIATIQUE
Un parcours initiatique conduit les spectateurs à découvrir le secret de fabrication de ce gâteau.Ce projet s'inscrit dans la volonté de Mirelaridaine de nous plonger dans un univers différent, singulier, afin peut-être de couper court à toute envie de se reporter au réel...
il s'agit bien de créer des histoires, c'est-à-dire un espace-temps où tout est possible : les objets font de la musique, dansent et s'intègrent dans cette tradition de la transmission du secret.

LA CUISINE ...UNE HISTOIRE DE TRANSMISSION,
OU POURQUOI S'ADRESSER AU JEUNE PUBLIC ?

Transmission, intimité et liens générationnels, via une recette de cuisine qui fait le régal d'une petite fille, sont au coeur de ce spectacle qui s'adresse aux plus jeunes. Ce spectacle est destiné aux enfants dès 3 ans.
Le personnage de ce nouveau spectacle est une petite fille d'inspiration Lewis-carrollienne, Alice. Elle vient nous livrer la recette du Baba que sa grand-mère lui a transmise. Cette dernière, Louise-Elisabeth Vutron-Corby avait pour habitude de cuisiner le Baba en écoutant un morceau de tango polonais, et, avec ses yeux d'enfant, Alice s'est rêvé chef d'orchestre... ce qu'elle est devenue. C'est au travers de son langage inventé, nourri de musique et de plats cuisinés, qu'elle transmet cette *recette art de vivre*, ouvrant les écoutilles de l'imagination des enfants, afin qu'ils se rêvent pour mieux devenir et construire un futur. La transmission est un trajet pour se construire, parler aux enfants permet de commencer ce chemin.

NOTE D'INTENTION > Delphine Bailleul

L'ÉCRITURE

Le spectacle est envisagé sous la trame d'un conte avec cette formule magique de "Il était une fois..." quand l'invraisemblance devient réel et source d'interrogations. Il commence par présenter les liens qui rapprochaient Alice et sa grand-mère. Puis il nous fait basculer dans le présent avec une interaction directe et chantante d'Alice vers le public afin qu'elle puisse transmette sa recette à tous ces futurs dépositaires, et qu'ainsi la chaîne se poursuive. L'écriture est ludique, envisagée comme un pont entre l'univers de la cuisine et celui de la musique. On y retrouve des « mots-images » comme les enfants peuvent parfois en construire, les mots-valises de Lewis Caroll, pour faire percevoir la poésie et la musicalité de ce langage quotidien et répétitif.

LA MUSIQUE

L'envie est d'adapter l'écriture de la recette à celle de la musique, lui calquer le rythme de l'injonction des ingrédients et son rythme soutenu. Pour cela les instruments de cuisine seront détournés de leur première vocation et travaillés de façon à créer un son propre à chaque ustensile et le chef d'orchestre n'aura qu'a plu qu'à les accorder. Se mêlera alors la musicalité vocale d'Alice et la sonorité culinaire pour arriver à une composition orchestrale de tout cet ensemble hétéroclite. L'inspiration de la ritournelle viendra du morceau de tango polonais de Louise-Elisabeth Vutron-Corby, il sera le point de départ du spectacle et à force de distorsion du rythme et de son souvenir, il viendra se fondre dans la symphonie du Baba, création d'Alice.

Cette musique sera un jeu entre Alice, sur le plateau et le musicien, créateur de ses objets arrangés et qui techniquement sera l'arrangeur de ses différents sons avec des prises de sons en direct afin de créer des boucles changeantes à chaque représentation.

LE PARCOURS / L' ESPACE SCÉNOGRAPHIQUE

>Trois étapes rythment ce parcours poétique et sensoriel :
-On entre dans un entresort et l'on découvre les portraits de la lignée familiale.
Cet espace matérialise l'existence des Vutron-Corby, fait pénétrer le spectateur dans une logique générationnelle, celle de la famille d'Alice ; c'est une transition vers une autre réalité, la réalité musicale d'Alice.

- La cuisine où le public est invité ensuite à rentrer, où trônent le cul de poule et tous les accessoires culinaires nécessaires à la fabrication du Baba mais surtout à l'édifice de la symphonie du Baba au chocolat, où chaque ustensile apporte sa note et chaque ingrédient joue dans sa gamme. On y retrouve les bocaux de confiture qu'Alice remplissait dans son enfance avec ses objets et ses obsessions.
Le public est placé au cœur de ce lieu de fabrication, de création et de transmission qui s'opère ici par le biais de la comptine d'Alice et de la chorégraphie fabuleuse des accessoires de cuisine
.
- La dégustation. Ce même espace se transformera en un lieu du possible, en un espace de transition pour que tout en rêvant, se déguste ou se digère le Baba. C'est l'endroit/ le moment où le public pourra s'accaparer cette recette, la faire sienne et rejoindre cette envie de transmission en ingurgitant cette famille Vutron-Corby au sens propre comme au sens figuré, à la façon des tableaux d'Arcimboldo. Et repartir avec dans la tête cette petite ritournelle.

EXTRAIT DU SPECTACLE

LA SYMPHONIE DU BABA AU CHOCOLAT

> chanson écrite par Julie Seiller et Catherine Verlaguet

Je me lèche les tartines
Sur le tempo du tango

Cette cuisine regorge
de trésors gustatifs,
Destinés à orchestrer
la symphonie du baba au chocolat

Je me lèche les tartines
Sur le tempo du tango

Aliments soufflant la ronde
laboratoire à goûterie
purs parfums des groins du monde
et de trésors exgalansquis

Nappages interdits
glaçage liquoronde
coulis fluxiconquis
exquises ganaches profondes

Les papilles grandes ouvertes
je suis prête à orchestrer
toquée en blouse et en baguette
la recette alambiquée
du baba au chocolat

Je me lèche les tartines
Sur le tempo du tango

Cette cuisine regorge
de trésors gustatifs,
Destinés à orchestrer
la symphonie du baba au chocolat

Je me lèche les tartines
Sur le tempo du tango

J'en faim jusqu'aux narines
La symphonie du Baba
touche à sa fin mélusine
Enfournons, four ouvres toi.

PRÉSENTATION DE LA COMPAGNIE

Mirelaridaine est née avec l'envie de sortir la cuisine de ses champs d'actions habituels et de la confronter à d'autres pratiques artistiques. Ainsi la compagnie est devenue un endroit d'expérimentations, une auscultation de la comédie humaine; une réflexion autour de la cuisine comme pratique culturelle.
Mirelaridaine crée de la cuisine, cuisine de l'art...La recette devient genre littéraire, les mots mettent l'eau à la bouche, les objets révèlent les sens du geste. Le spectateur est invité à regarder, sentir, écouter, toucher, goûter...
Libre d'agir ou pas, il participe de cette recherche artistique et gustative qui lie pratique théâtrale et culinaire.

DELPHINE BAILLEUL, METTEUR EN SCÈNE

Diplômée en arts appliqués aux Beaux Arts de Rennes, Elle travaille avec Enrique Vargas, créateur du théâtre des sens et collabore avec différentes compagnies (Compagnie Pupella-Noguès, Théâtre à l'Envers et Joël Hubaut) en tant que décoratrice, conceptrice d'objets et scénographe. La création d'une installation pour la pièce *Chimères et autres bestioles* par Théâtre à l'Envers, amorce sa recherche sur la nourriture comme vecteur de mémoire. Le désir de continuer à expérimenter cette voie, mêlant les arts culinaires et les arts plastiques, l'amène à passer un CAP-BEP cuisine. Elle crée la compagnie Mirelaridaine en 2004 afin d'instituer les principes fondamentaux de son travail: lier écriture et cuisine, redéfinir la gourmandise, mettre en scène des repas.

JULIE SEILLER, CHANTEUSE/COMÉDIENNE

Elle débute aux côtés de Enrique Vargas, metteur en scène colombien et créateur du Théâtre des Sens. Co-fondatrice de la compagnie Théâtre à l'Envers en 1999, elle y questionne la place du spectateur et les modes de représentation qui tendent vers la performance, l'installation vivante
Elle se forme également au chant (improvisé, traditionnel indien, choeur...) puis à la musique et crée en 2008 le trio Cabine (Stéphane Fromentin, guitariste et Thomas Poli, multi-instrumentiste et arrangeur) avec un premier concert mis en scène *My Best Friend is my song* -création Tombées de la Nuit 2008.
Ses recherches se développent autour du principe de la marche, de la mobilité, du voyage et de l'utopie qui sont les matières premières de son écriture. En 2010, elle crée son premier solo *And a Boogie Woogie will draw their path onresonant land*, écrit sur la route, lors d'une traversée entre New York et San Francisco.

CATHERINE VERLAGUET, AUTEUR

Catherine Verlaguet intègre les sections d'Art Dramatique des Conservatoires de Toulouse, puis de Marseille, parallèlement à sa formation universitaire théâtrale à Aix-en Provence, puis à Paris Nanterre. Commençant à se produire en tant que comédienne dès son arrivée à Paris en 1999, elle écrit et monte *Amies de longue date* et *Chacun son dû* (pièces publiées aux éditions les Cygnes, avec son premier roman Sous l'archet d'une contrebasse). Depuis, elle a adapté *La fin d'une liaison* de G.Greene pour A. Mollot (théâtre de la Jacquerie) et *Oh, boy !* de M.A. Murail, pour Olivier Letellier. Ce spectacle remporte le Molière
Jeune Public 2010.

KARIM KADJAR, ASSISTANT À LA MISE EN SCÈNE

Formé au théâtre auprès d'Ariane Mnouchkine et à l'acrobatie par Alexandre Del Perugia, Karim Kadjar a tenu des rôles du théâtre classique dans les mises en scène de Zakriya Gouram, de Florence Lavaud et Christophe Ramirez. Il travaille par ailleurs sur d'autres formes avec Elzbieta Jeznach, Betty Heurtebise et Michel Schweizer. Delphine Bailleul lui a confié l'unique rôle du spectacle *Ébauche d'une envie*, où il a commencé à développer le personnage Tirelaficelle. Il a poursuivi ce travail dans les différents projets menés par la compagnie Mirelaridaine. C'est dans la logique de cette construction que Karim a déjà assisté Delphine Bailleul pour le spectacle *Et Alice mangea...*

MICHEL BERTRAND, CRÉATION LUMIÈRE

Diplômé de l'ENSATT en 1998, Michel est conçoit la lumière de nombreuses créations dont les spectacles d'Alexis Forestier, Charlie Windelschmidt, Julie Bérès et Madeleine Louarn. Il est également régisseur général des Compagnies Dérézo, Mirelaridaine, Les Endimanchés, Soy Creation et La Traverse. Il assure par ailleurs la construction des décors pour les spectacles et les installations de Mirelaridaine.

DAVID SÉGALEN, CRÉATION SONORE/ MUSICIEN

Diplômé de l'ENSATT en 1998, David crée des espaces sonores et musicaux pour le théâtre, la musique et la danse. Il travaille régulièrement avec la compagnie Dérezo, le Théâtre de l'entresort, la compagnie Les Cambrioleurs, le Théâtre à l'Envers, la compagnie Les Endimanchés, l'écrivain et metteur en scène Joël Jouanneau, le chorégraphe Patrick le Doaré et bien sûr avec la compagnie Mirelaridaine, où il use aussi de ses talents de musicien éclectique.

LA DÉMARCHE DE LA COMPAGNIE ET LES RÉFÉRENCES

UNE ESTHÉTIQUE DE LA TABLE

La cuisine est une donnée accessible par tous car elle est ancrée dans notre réalité, en ce sens qu'il nous faut manger et cultiver pour manger. Elle fait partie de ce cycle vital, et répond par l'élaboration de la nourriture à la matière nourricière et de la terre: matrice primaire et principe féminin. En ce sens, la recherche esthétique n'est pas une démarche qui se borne à une seule discipline, à une seule inspiration mais s'ouvre dans tous les domaines artistiques.

« Le temps du repas est donc un temps à part entière où le sensuel et l'émotionnel se mêlent intimement. »

A. B. Grimod De La Reynière

C'est ainsi qu'Alice Toklas imagine la recette comme un genre littéraire parmi les autres et invente une médiation du quotidien. Elle parle de la cuisine comme "d'un passé continu". Tout ceci aboutit à une construction d'une esthétique de la table, se jouant continuellement des sens, mélangeant passion de l'âme et pulsions de l'estomac.

LE TEMPS DU FESTIN COMME POSSIBLE PERFORMANCE

Grimod de la Reynière désigne clairement la table comme le terrain d'une pratique culturelle à part entière et pose le temps du festin comme possible espace de performance.
À la façon d'Édouard Glissant qui prône une « démocratie de l'esthétique et l'insurrection de l'imaginaire », la gastronomie a aussi son rôle à jouer dans cette métamorphose de l'ordinaire, cet attachement décalé que peut prendre une bouchée de pain. C'est cet endroit du quotidien qui nous révèle une possible bifurcation de notre réalité, une alternance au réel. Avec ce principe, l'on s'attache à déplacer et questionner les codes de notre représentation, de notre subjectivité.

LE TEMPS D'UNE OEUVRE COMMUNAUTAIRE

L'acte du repas est le temps d'une oeuvre communautaire, empli de ces codes qui font notre quotidien. Cette envie d'émotion collective est une idée séculaire qui traverse les siècles, le besoin de partager ensemble. La cuisine à travers la recette est un trait d'union, c'est par essence l'acte de transmission. Cet héritage oral, qui, en filigrane, donne à ressentir et à transcrire l'indiscible.

"L'important n'est pas ce qu'on voit, c'est ce qui se joue entre les êtres."

Tiravanija Rirkit.

La cuisine ne peut se passer de sa dimension sociale, elle est ce lien actif à travers les époques et les individus, il n'y a plus de relation raisonnée sans elle. En ce sens le repas est le tissu d'une société et aussi muable qu'elle.

> **Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière**

Né à Paris le 20 novembre 1758 et mort à Villiers-sur-Orge le 25 décembre 1838, Il est à la fois avocat, journaliste, feuilletoniste et écrivain français qui acquit la célébrité sous Napoléon Ier par sa critique spirituelle et parfois acerbe, ses mystifications et son amour de la gastronomie. La postérité a principalement gardé mémoire de ce dernier aspect de sa personnalité et le considère, aux côtés de Brillat-Savarin, comme l'un des pères fondateurs de la gastronomie occidentale moderne.

>**Alice Babette Toklas**

Née le 30 avril 1877 à San Francisco et décédée le 7 mars 1967 à Paris.
Femme de lettres américaine, elle fut l'amante de l'écrivaine Gertrude Stein. En 1954, Alice Toklas publie un livre mêlant souvenirs et recettes sous le titre*The Alice B. Toklas Cookbook.*

>**Rirkrit Tiravanija**

Né en 1961 à Buenos Aires.

Il est un artiste contemporain thaïlandais. Depuis le début des années 1990, Rirkrit Tiravanija explore une nouvelle forme de paradigme esthétique basé sur l'interactivité. Parmi ses «performances », l'artiste a pu notamment cuisiner et servir de la nourriture aux visiteurs d'une exposition. Rirkrit Tiravanija est un catalyseur de situations, auxquelles les visiteurs sont invités à participer. En retour, leur expérience partagée active l'œuvre d'art, lui donnant son sens et modifiant sa forme. C'est notamment au sujet de l'œuvre de Rirkrit Tiravanija que le critique d'art etcommissaire d'exposition Nicolas Bourriaud a inventé le concept d'« esthétique relationnelle ». Tiravanija insiste sur le rôle social de l'artiste.

LE PARCOURS ARTISTIQUE DE MIRELARIDAINE

La démarche de Mirelaridaine emprunte des sentiers originaux, où la cuisine tient une place essentielle. La compagnie propose des formes théâtrales et transdisciplinaires qui induisent / provoquent une relation singulière au public. Celui-ci participe pleinement à la création qui se donne à voir, entendre, sentir et goûter.

LES SPECTACLES

> ***Ébauche d'une envie*** est une forme spectaculaire où un comédien, le dénommé Fulbert Prygogine alias Tire-la-ficelle, raconte son histoire à travers celle du petit pois, sa rencontre avec Louise-Elisabeth Vutron-Corby et invite le public à un repas où le bouquet final est le partage d'une soupe de petit pois.
Diffusion: L'aire Libre (35), les Tombées de la Nuit (35), Les Petits Riens ODDC (22)

> ***Et Alice mangea...,*** forme jeune public librement inspirée de Lewis Caroll et de Jan Svankmejer, où Alice Vuron-Corby nous présente avec des personnages qu'a côtoyé sa grand-mère Louise-Elisabeth. Métaphore pour introduire l'idée que ce qui nous constitue tout au long de notre enfance fait de nous ce que l'on est Et Alice mangea... témoigne des tiraillements de l'enfance, entre peur de grandir et envie absolu d'être grand.
Diffusion: Festival Marmaille (35), Centre Culturel Le Volume Vern-sur-Seiche (35), Halle de Schaerbek (Be), Festival Plein les mirettes (29), Festival Puy des Mômes (63), Centre Culturel de Liffré (35), Centre Culturel de Saint-Grégoire(35)

> Les projets en devenir : ***La Merveilleuse***, grande fête foraine et son bal, le ***Bal des Pas Perdus***, où chaque entresort sera dédié à une gourmandise foraine, comme celui de la femme à barbe et sa dégustation étonnante de sa barbe à papa. Premières expériences: Les Uburlesques Laval (53), Le Volume Vern-sur-Seiche.

LES ATELIERS CULINAIRES

Toujours dans cette direction de changer les variables du quotidien, les ateliers culinaires sont menés non dans un but premier d'apprendre à cuisiner mais pour se rencontrer et échanger autour d'un plat qui nous anime. C'est à l'intérieur de la pratique, modifier les attentes et les habitudes pour redonner à goûter, sentir...
Il existe des ateliers mis en scène avec le concours de comédien, qui mettent en jeu et en verve une recette, qui est donné à réaliser à l'ensemble des personnes dans un dispositif particulier et curieux où les œufs peuvent descendre de leur rail par un toboggan, les ustensiles descendent à l'aide d'une manivelle de hachoir. Et il est proposé des ateliers pour une exploration culinaire à travers un thème .

LES INSTALLATIONS GUSTATIVES

Les créations-installations s'imposent et révèlent la singularité de cette démarche artistique. S'enchaînent alors les événements qui sont autant d'expériences: Banquets avec le Théâtre Dromesko, les inaugurations du festival Mythos et du Grand Soufflet à Rennes ou encore La Grande Tambouille pour le TNB, Pièce montée pour le Théâtre de Laval, Icare pour le Théâtre de Cornouaille, Naissances au musée ethnologique d'Hanoï au Vietnam... il s'agit de dispositifs "spectaculaires et culinaires", comme autant d'objet d'étude des mouvements festifs et conviviaux autour de la nourriture et de l'art.

REVUE DE PRESSE

Ouest France/ Bretagne / Rennes / mardi 18 octobre 2011

Le Baba de la Cie Mirelaridaine met en appétit - Rennes

Delphine Bailleul, plasticienne, metteur en scène a concocté le spectacle pour Marmaille lors d'une résidence à l'école des Gantelles où l'artiste avait installé sa cuisine.

Baba, c'est l'histoire d'une petite fille, Alice. Elle invite le jeune public dans sa cuisine et va tout au long d'un spectacle musical, comme une chef d'orchestre, expliquer sa recette de gâteau au chocolat que l'on se transmet de mère en fille dans sa famille, les Vutron-Corby. Julie Seiller, comédienne chanteuse est seule en scène avec ses ustensiles, au coeur des jeunes spectateurs, **« Alice est un personnage à multiples facettes, très fantaisiste mais aussi poétique, qui apporte un peu d'étrangeté, créée un univers singulier. »** Car, bien sûr rien ne se passe comme prévu !

La cuisine comme pratique culturelle, art confronté aux arts plastiques et au théâtre est le fil conducteur de la compagnie Mirelardaine qui est née avec l'envie de sortir la cuisine de son milieu habituel. Avec la C ie Mirlaridaine, la recette devient un genre littéraire, les mots mettent l'eau à la bouche, les spectateurs la main à la pâte, puis goûtent, dégustent...

Les petits plats dans les grands

Car pour ses spectacles, Delphine Bailleul, plasticienne, cuisinière et metteur en scène met les petits plats dans les grands, imagine des installations gustatives où se mêlent odeurs, saveurs et délices pour mieux étudier les moments festifs organisés autour de la table, **« c'est aussi dans la cuisine que se nouent des liens touchants, autour du partage, de la transmission de génération en génération. C'est ça qui m'intéressait pour ce *Baba*. »**

Pour préparer son nouveau spectacle, Delphine Bailleul, a installé sa cuisine pendant plusieurs mois à l'école des Gantelles. Ce lieu fréquenté par les élèves est devenu un terrain d'expérimentation. Toute l'année, la metteur en scène s'est nourri des réflexions des enfants, des recettes de famille qu'ils apportaient pour monter ce spectacle déambulatoire qui pourra lors de cette 19ème édition du festival Marmaille, laisser les spectateurs tout simplement baba !

Agnès LE MORVAN.

CONTACT M i r e l a r i d a i n e :
Adresse >15, rue Gustave Toudouze 35700 Rennes
Mail >mirelaridaine@orange.fr
Tel. > Delphine Bailleul : 06 19 98 61 18