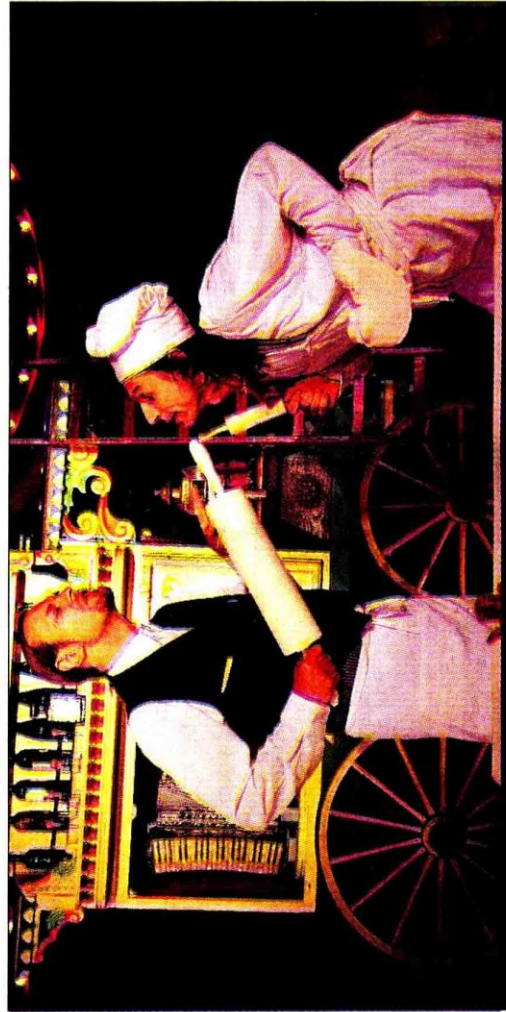


L'art de la pizza à la sauce belge

CIRQUE-THEATRE. Dans « La cucina dell'arte » présenté cette semaine au Havre, les frères Ronaldo prouvent que cirque, théâtre et pizzas se dégustent forcément à l'italienne.

Jongler avec de la pâte à pizza, faire tourner assiettes et porcelaine fragile au bout d'une tige, virevolter entre deux commandes de margaritas con mozarella per favore... Telle est la dernière création de la compagnie belge - et non italienne comme noms et thèmes pourraient le laisser penser - Circus Ronaldo. Dans « La cucina dell'arte », Danny et David Ronaldo tiennent une pizzeria ; l'un assure service et commandes, l'autre prépare les pizzas. Bien sûr, il n'est pas vraiment ici question de gastronomie, bien que la pâte semble authentique. Non, il est plutôt question de cirque. Car les frères Ronaldo, nés dans le milieu du cirque et issus d'une longue lignée de circassiens, sont avant tout d'incroyables clowns. Dans cette création, tout est prétexte à la pitrerie, depuis la façon de dresser une table à la réalisation d'une pizza. Inspirés par l'uni-



La pâte à pizza façon commedia dell'arte

vers très hiérarchisé des cuisines de grands restaurants, Danny et David Ronaldo s'amuse à revisiter les relations entre maître-queux et marmiton. A la sauce Arlequin et commedia dell'arte,

droit sortie du XIXe siècle, nappes à carreaux rouges et blancs sur de petites tables, air d'accordéon... « Depuis longtemps j'avais l'idée de faire quelque chose avec la pâte à pizza. En

l'air, la pâte est très belle, elle a sa façon de bouger », confie Danny Ronaldo, également metteur en scène.

Influencé aussi bien par l'univers de Fellini que par les jongleurs de restaurant dans l'ancien théâtre de vaudeville et par Goldoni, Danny Ronaldo invite le spectateur à pénétrer son univers perdomnel. Celui du cirque avant tout mais aussi celui de la tradition italienne. Pour peaufiner son talent de jongleur, il n'a pas hésité à suivre une formation approfondie chez Paolino Bucca, maître pizzaiolo sicilien. A découvrir sous chapiteau dans le cadre de la saison du Volcan maritime. Attention, le spectacle est réservé à un public adulte : enfants à partir de 12 ans.

La Cucina Dell'arte, aujourd'hui mardi 4 décembre, mercredi 5, jeudi 6 et vendredi 7 à 20 h sous chapiteau rue Albert-Copieux (quartier de Sanvic) au Havre ; tarifs : 16 à 8 €. Réservation au 02 35 19 10 20.