



**E**leonora Marino appartient à cette catégorie de personnes qui piquent la curiosité des interlocuteurs dès leurs premiers mots grâce à l'originalité de son métier et à la spontanéité de son récit. Elle est comédienne et metteuse en scène mais aussi chargée de cours de théâtre à l'Université la Sorbonne Paris III.

Italienne d'origine et citoyenne du monde entier dans l'âme, passionnée par les voyages, elle a abordé les rives de la carrière théâtrale non pas par hasard mais poussée par une intuition profonde : du haut de ses 15 ans Eleonora Marino comprend que le plus vrai des voyages qu'elle pourra accomplir dans sa vie sera celui du Théâtre même et elle se lance ainsi dans cette aventure.

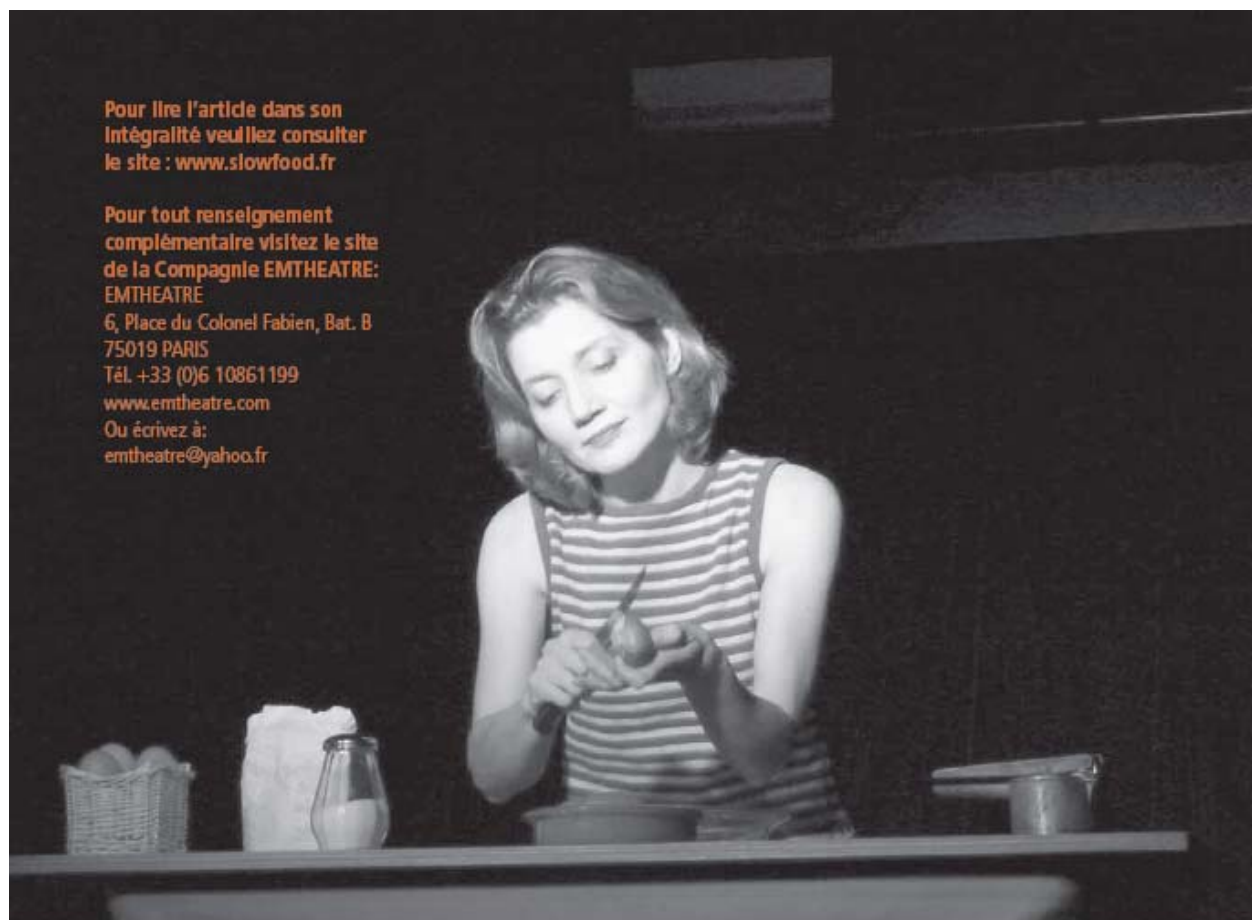
En 2005, à la tête de la Compagnie théâtrale EMTHEATRE, elle met en scène un spectacle intitulé « Cooking religion : la cuisine comme identité » : cette création est aussi le point de départ de son nouveau projet développé autour de la nourriture et de la cuisine comme identité. En 2007 c'est le tour de la pièce « E471-la nourriture de l'âme », titre évocateur qu'Eleonora tire de l'étiquette d'un sandwich

sous vide. L'E471 n'est rien d'autre qu'un émulsionnant artificiel qu'on rajoute dans la plupart des produits en boîte ; il s'agit donc d'un titre *choc* qui donne le ton du spectacle. En mêlant théâtre, danse, vidéo et cuisine en directe, elle propose un nouveau regard sur la matière culinaire et ses métamorphoses. L'univers sonore de ce diptyque théâtral a été confié au compositeur Michele Tadini qui a écrit la musique en partant des sons des matières primes transformées tout au long de ces deux spectacles.

Grâce à la Mairie de Houilles, conquise par ses travaux, elle est invitée à développer son projet en résidence artistique pendant sept mois et à participer du 28 mars au 18 avril 2008 à la Biennale de la Jeune Création de la ville de Houilles.

[...]A l'occasion de la Semaine du Goût qui s'est déroulée du 13 au 19 octobre, Eleonora Marino a été invitée par la Mairie du XIX<sup>ème</sup> arrondissement de Paris à présenter une performance sensorielle ainsi que son spectacle théâtral « E471-la nourriture de l'âme ». L'Escargot de Slow Food France l'a interviewée pour en savoir plus sur les performances de cette artiste d'exception. Voici ce qu'elle nous a dit.

*Eleonora, tu as écrit et dirigé tout au long*



Pour lire l'article dans son  
Intégralité veuillez consulter  
le site : [www.slowfood.fr](http://www.slowfood.fr)

Pour tout renseignement  
complémentaire visitez le site  
de la Compagnie EMTHEATRE:  
EMTHEATRE  
6, Place du Colonel Fabien, Bat. B  
75019 PARIS  
Tél. +33 (0)6 10861199  
[www.emtheatre.com](http://www.emtheatre.com)  
Ou écrivez à :  
[emtheatre@yahoo.fr](mailto:emtheatre@yahoo.fr)

de ta carrière des pièces faisant partie des grands classiques de la littérature théâtrale, qu'est-ce qui t'as poussé à la création de ces deux spectacles « culinaires » si originaux et si innovants?

Je crois que le premier seuil qu'on franchit dans la rencontre avec l'autre est celui de la nourriture, de la cuisine et ça arrive dans toutes les cultures et dans tous les pays de la planète. [...] « E471-la nourriture de l'âme » est un spectacle anthropologique qui parle de la *soul food*, concept clé de la culture afro-américaine visant à mettre en valeur l'aspect émotionnel de la nourriture : à partir du rituel de la cuisine, se dégagent les rêves, l'imaginaire. Et on assiste à la réalisation des *melanzane alla parmigiana* (gratin d'aubergines), métamorphose et rituel culinaire qui dégage toute l'alchimie des ingrédients manipulés et transformés par les mains et le savoir-faire ancestral de deux femmes.

Tes œuvres ne se limitent pas aux spectacles théâtraux, en effet, tu as surpris et épaté ton public avec d'autres animations de nature différente comme les performances sensorielles mais qu'est-ce qui se passe dans une performan-

ce sensorielle (Cooking religion, Le gout du Voyage) ?

Ces performances, sont des spectacles ouverts à 20-25 personnes où le spectateur devient lui-même acteur et où il lui est demandé de mettre « la main à la pâte » ! Les spectateurs entament un voyage initiatique dans l'univers culinaire et le plat prêt à consommer sera le fruit de ce partage. Dans ces performances donc, tous les sens du public sont sollicités à partir de gestes négligés dans le quotidien qui font remonter à la surface des émotions et des souvenirs cachés dans la mémoire de chacun.

Eleonora, tu as réalisé une installation-sculpture à partir d'une question que les enfants avaient posée lors des ateliers créatifs à la Biennale de Houilles : « les pâtes poussent-elles sur un arbre ? », de quoi s'agit-il ?

Des gerbes de spaghetti, des grappes de pipe rigate, de farfalle, de fruits de penne. Une installation sculpturale qui évoque des modules de pâtes qui tournent avec le vent, qui réagissent à l'environnement comme des êtres vivants et qui ont été petit à petit consommés par les oiseaux, les intempéries, les agents atmosphériques, le lent écoulement du temps et de la vie, en somme.