

Cooking Religion
La cucina come identità
d' Eleonora Marino



Texte, mise en scène, décors et vidéo	Eleonora Marino
Avec	Valérie Alane et Eleonora Marino
Elaboration sonore	Michele Tadini
Assistante mise en scène	Sharon Feder
Assistant à la dramaturgie	Olivier Delabroy
Montage vidéo et co-réalisation décor	Massimo Negri

There is a time for everything...

Tagliatelle, tagliatella nervata, tempestine, tempesta, tortellini..., la perte de l'identité culturelle et la perception moderne du temps sont évoquées au travers de la métaphore de la cuisine italienne.

La Cuisine... Lieu unique et atemporel de transformation de la matière. Lieu de prière, lieu de consommation. Lieu de pouvoir. Lieu de vie et de mort.

Un frigidaire rouge, un plan de travail... Deux femmes se retrouvent pour une célébration. Tableaux, personnages, fragments de vie, évocations sans âge d'une histoire passée, apparaissent dans la lumière, se déroulent puis s'éteignent. Parfois la gestualité et les sons culinaires deviennent danse et musique.

Performance du goût, goût de la performance : la préparation d'un plat nous invite à un voyage sensoriel, auditif, olfactif et visuel qui nous rappelle, à l'heure du règne du surgelé et des boîtes de ravioli, la valeur spirituelle du rite de la Cuisine.

Théâtre, danse, vidéo et cuisine en direct.

Co-production : *Lauren Pickard Paris Celebration Series*, **EDUCO**
Paris 19^{ième}, **EMTHEATRE**

EDUCO
Emory • Duke • Cornell - Paris
 , *Mairie de*

COOKING RELIGION

La cuisine comme identité



par Eleonora Marino

SYNOPSIS

La cuisine.. Lieu unique et atemporel de transformation de la matière. Lieu de prière, lieu de consommation. Royaume des sens, lieu de recueil et de protection, d'échange social, où sont prises les grandes décisions solitaires ou familiales. Lieu de vie et de mort, théâtre politique, lieu de pouvoir où les destinées se jouent et où régnaient les grandes empoisonneuses.

Les recettes de cuisine sont une trace vivante de l'expérience humaine, intimement liées à l'Histoire comme à l'aventure personnelle de chacun d'entre nous. Véritable alchimie, elles ont le pouvoir magique d'altérer la perception de soi même et d'autrui et de provoquer l'étonnement, le plaisir, le désir ou la mort.

La vraie cuisine ne s'explique pas, ne s'écrit pas. Initiation par l'imitation, son apprentissage empirique s'effectue à travers l'observation et par transmission orale.

Tagliatelle, tagliatella nervata, tempestine, tempesta, torciglioni, torta di vermicelli, tortellini, etc. la liste interminable des variétés de pâtes témoigne d'une diversification de la cuisine italienne et ses racines locales et reflète sa fragmentation culturelle, historique et linguistique. Une Cuisine locale profondément connectée avec la Religion au point de devenir une Religion en soi, où le temps de cuisson était mesuré encore récemment en « avé maria ».. 3 avé maria pour les pâtes al-dente.

Une femme – la « Cuisinière ». Des objets de cuisine sur une table. Cette femme enthousiaste, héritière de traditions culinaires ancestrales accomplit à son tour le rite sacré de la transmission du savoir. Elle nous raconte des recettes, des histoires, des considérations sur la cuisine et sur la vie, en dialoguant avec une autre femme qui souvent prend le relais de la narration. Peut-être une mère et sa fille, un maître et son apprentie, deux amies, une étrangère de passage, qu'importe.

Parfois, cette interlocutrice devient sa compagne de voyage, nous accompagnant dans des univers évoqués au cours de la narration et dont l'image prend vie au travers du corps de ces deux femmes. Tableaux, fragments de vie, personnages, évocations sans âge d'une histoire passée, apparaissent dans la lumière, se déroulent puis s'éteignent.

Parfois la gestualité culinaire devient danse, le geste porté au paroxysme nous transporte ailleurs, dans un autre monde évoqué à travers le mouvement.

Parfois encore, les sons prennent le dessus, la friture, l'eau qui bouille etc., cette musique devient protagoniste tandis que les odeurs, les oignons qu'on fait revenir, etc., nous immergent dans un vrai parcours où les souvenirs se concrétisent et deviennent notre présent.

Un voyage sensoriel, auditif, olfactif, visuel est proposé au public et nous rappelle, à l'heure du règne du surgelé et des boîtes de ravioli, la valeur spirituelle du rite de la Cuisine.