

EMTHEATRE

**REVUE DE PRESSE
PRESS REVIEW
RASSEGNA STAMPA**

COOKING-LE PARCOURS

d'Eleonora MARINO



EMTHEATRE

6 Place du Colonel Fabien - 75019 Paris
emtheatre@yahoo.fr T : +336 10 86 11 99

www.emtheatre.com



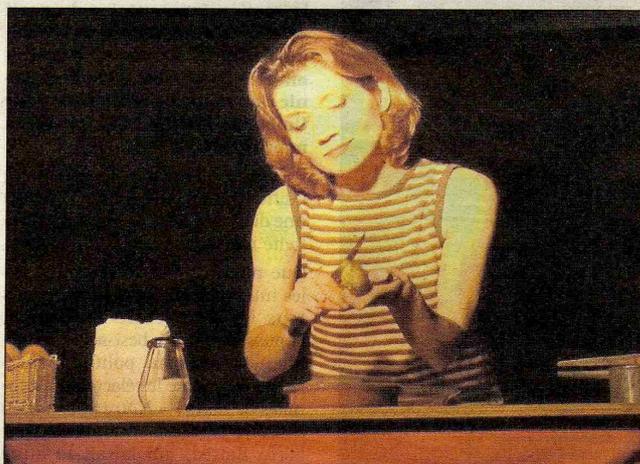
18 LE QUERCITAIN

SAVEURS

Les Sens du goût lancent le deuxième acte de Cooking en Avesnois

L'association Les Sens du goût remet le couvert en proposant de poursuivre l'expérience qu'elle avait menée l'an dernier à travers l'opération Cooking en Avesnois.

Voilà une expérience pour le moins originale qui a été lancée l'an dernier au cours du premier semestre et qui visait à mêler à la fois la cuisine et le théâtre, et par ce biais, faire « réfléchir sur ce que signifie manger, sur le rapport à l'alimentation », note Marie-Anne Delmoitié, de l'association Les Sens du goût ; avec en filigrane cette volonté de créer des moments conviviaux, des liens sociaux. L'an dernier, le premier acte de cette expérience avait été donné en partenariat avec la Compagnie Emthéâtre et la comédienne italienne Eleonora Marino, au cours d'ateliers auxquels ont participé diverses associations comme Mots et merveilles, ou encore Tous pour un. Les performances de ce projet avaient été présentées fin juin au théâtre des Trois-Chênes. « L'an dernier, nous avons eu des retours positifs des gens qui ont participé aux projets. Là, on va partir davantage sur leur souhait.



Eleonora Marino de la Compagnie Emthéâtre donnera le coup d'envoi de l'opération Cooking en Avesnois jeudi et vendredi.

C'est dans ce sens que l'on travaille pour l'année prochaine », commente Marie-Anne Delmoitié.

Le projet aura donc finalement une suite avec à l'esprit l'idée de « recueillir la parole des gens ». Pour ce faire, la comédienne Eleonora Marino, procédera lors de cinq ateliers

de travail à des « collectes de paroles » sur une période allant de février à mars. Le premier de ces cinq ateliers a été programmé le 1^{er} février avec les Restos du cœur. D'autres doivent suivre avec des associations partenaires comme l'Association des familles rurales, mais

aussi des institutions comme la communauté de communes du Quercitain. Une « collecte de paroles » pourrait même avoir lieu en direct sur le marché hebdomadaire du Quesnoy. La restitution de ces « collectes » donnera lieu en avril à une installation plastique à laquelle devrait prendre part les participants.

Le lancement du deuxième volet de Cooking en Avesnois aura lieu jeudi et vendredi avec la représentation de la Compagnie Emthéâtre dans *Cooking Religion, la cuisine comme identité*, un spectacle sur la cuisine et l'identité culturelle, qui mêle à la fois théâtre et cuisine en direct. Quant au coup final du projet, il devrait se concrétiser le 1^{er} juillet par un pique-nique géant dans les remparts du Quesnoy... avant peut-être de réfléchir au troisième acte d'une opération unique sur le territoire. ■ E. B.

► « *Cooking religion, la cuisine comme identité* », par la Compagnie Emthéâtre, jeudi à 14 h 30 et vendredi à 20 heures au théâtre des Trois-Chênes au Quesnoy. Entrée gratuite. A noter, atelier cuisine par l'association Les Sens du goût, vendredi de 10 à 13 heures, centre Lowendal, ouvert à tous. ☎ 03 27 29 22 22.

LE QUESNOY

mercredi 20 avril 2011 voix du nord

Eleonora Marino installe ses nappes comme une invitation au partage

L'artiste Eleonora Marino réalise une installation plastique dans le centre-ville du Quesnoy jusqu'au 26 avril. Quatre nappes de 2 mètres sur 2 environ sont exposées dans quatre vitrines du centre-ville, où sont inscrites des paroles de Quercitains qu'a collectées l'artiste.

PAR ESTELLE BAILLIEUX
lequesnoy@lavoixdunord.fr
PHOTO « LA VOIX »

Elle a un doux accent italien, et associe aisément le geste à la parole. Eleonora Marino vient de concrétiser une expérience unique, « Cooking en Avesnois », menée en partenariat avec l'association Les Sens du goût. Durant plusieurs mois, l'artiste est allée aux Restos du Cœur, à la résidence Vauban, à la cantine du lycée agricole, sur le marché, à la rencontre des gens, avec cet objectif de collecter leurs paroles sur l'alimentation, à travers trois questions : « Quelle est la place de la cuisine dans votre histoire ? Si je vous dis pain, à quoi pensez-vous ? Quelle est la relation entre la santé et la nourriture ? », « La première question a déclenché le plus de réactions. Les gens ont raconté leur propre vie. Cela montre combien la nourriture fait partie de notre histoire », raconte Eleonora Marino qui nourrissait ce projet d'installation plastique depuis un an et demi. « Sans cuisine, il n'y a



Eleonora Marino, ici, devant la nappe exposée dans la vitrine de notre agence « La Voix du Nord ».

pas de repas ». « J'aime faire la cuisine mais je suis seule », ou encore « Le pain est la première création, l'origine de l'humanité, la première invention culinaire », sont quelques-unes des phrases que l'on peut lire sur les nappes. « L'alimentation fait partie de l'histoire personnelle, de l'identité, du langage. Quand vous êtes à l'étranger, vous mangez la cuisine étrangère avant de parler le langage. C'est un acte de consommation, économique et environnemen-

« Cela a été très difficile de choisir les phrases car ce sont des fragments de vie », Eleonora Marino.

tal. Il y a un discours militant derrière », explique Eleonora Marino. Sur les 180 personnes rencontrées au cours de cinq ateliers, il a fallu à

l'artiste faire le difficile choix des paroles à garder. « Les nappes font partie de la culture, ce sont des morceaux de vie, elles portent notre histoire », poursuit-elle. « Au départ, je voulais inscrire des discours. Mais cela n'a pas été possible. Cela a été très difficile de choisir les phrases car ce sont des fragments de vie », commente l'artiste qui n'a pas inscrit volontairement le lieu de résidence des personnes sondées, « pour donner une valeur uni-

verselle aux phrases. Certaines phrases reviennent dans chaque culture, dans chaque pays », mais en y notant leur âge car « cela place la personne dans son époque ». Cette étape quercitaine répond à un projet plus vaste mené depuis 2005 par la Compagnie Emthéâtre, qui a sillonné la France et même les pays européens, avec cette même démarche artistique, « travailler autour de la nourriture comme métaphore de la condition humaine, de la cuisine comme iden-

« Certaines phrases reviennent dans chaque culture, dans chaque pays », Eleonora Marino.

tité ». Ce projet artistique a même remporté la Biennale de la Jeune création en 2008. Quant à cette étape quercitaine, elle a été « douloureuse, dans le sens positif, confie-t-elle, surtout lors des premières rencontres, où l'on a réuni des publics différents. C'est complètement différent de ce que j'ai connu en France. Comme en Italie, j'ai trouvé ici une chaleur humaine frappante ». L'installation plastique quittera ensuite Le Quesnoy pour la capitale. ■ E. B.

► « Nappes », installation plastique visible en centre-ville jusqu'au 26 avril, à « La Voix du Nord », au Parc de l'Avesnois, à l'office de tourisme, à l'association Les Sens du goût. Aujourd'hui et jeudi, installation sonore en centre-ville à 14 h 30 et 16 h.

SAVEURS

L'enfance, la solitude, la souffrance, la joie : Eleonora Marino cuisine les Quercitains en leur parlant nourriture

La comédienne italienne Eleonora Marino participe pour la seconde année à l'opération « Cooking en Avesnois » menée par l'association Les Sens du goût. Le principe : recueillir la parole de Quercitains sur leur rapport à la cuisine et à la nourriture pour en faire une exposition itinérante en avril. Avant la cantine du lycée agricole ce midi, la comédienne était mardi au centre des Restos du Cœur. Où parler alimentation n'a rien d'anodin...

Ce sont deux questions toutes simples, posées dans un grand sourire et avec un charmant accent italien par Eleonora Marino, aidée de Marie-Anne Delmoitié, de l'association Les Sens du goût : « Quelle est la place de la cuisine dans votre histoire ? » et « Si je vous dis "pain" à quoi pensez-vous ? ». La comédienne nous l'assure en aparté : « Ces questions font déclencher une sorte de journal intime, des choses très personnelles. On fait parler l'enfant, l'orphelin. On peut faire sortir des choses déchirantes. Tout à

l'heure, il y a une dame qui s'est mise à pleurer... Parce que la nourriture, ça veut dire : qu'est-ce qu'on a reçu dans la vie ? »

Au centre Lowendal, ce mardi matin, Eleonora approche les bénéficiaires, carnet de notes et stylo à la main. Le résultat, rapporté immédiatement sur des feuilles collées le long du mur, est parfois drôle, parfois triste, toujours saisissant. « J'étais à l'orphelinat entre 6 et 16 ans. Pour moi, la cuisine n'a pas eu de place », dit Irène 73 ans. « Le pire que j'ai vu, répond Dominique, c'est mon fils qui m'a ramené du Mae Do, alors qu'il passait son bac cuisine. Il a dit qu'il cuisinait trop à l'école. » « J'ai travaillé dans le bâtiment : bouillon, soupe, ragout... pas tous les jours », confie un autre. On pourrait en citer beaucoup comme ça – « J'aime faire la cuisine mais je suis seule », « Quand on n'est pas riche, on mange de tout » – tant la comédienne parvient à saisir, en quelques instants, une partie de la vie et de la personnalité des gens qu'elle interroge.

Marie-Anne Delmoitié, qui coordonne le projet, est elle aussi surprise de la facilité avec laquelle ces derniers se confient. « Surtout ici, aux Restos du Cœur, note-t-elle. Je suis étonnée que la cuisine tienne autant de place. Je pensais plutôt qu'elle serait occultée, alors que dès qu'on en parle, les visages s'éclairent. Et le rapport à l'enfance est quasiment partout. »

C'est en effet vers les premières années de la vie que, le plus souvent, les souvenirs de cuisine renvoient. « La cuisine, c'est manger, l'enfance », dit Charline 56 ans. On préférerait le manger de papa que de maman. » Pour François, 58 ans, la cuisine, c'est « le mercredi, quand ma grand-mère ramenait du pâté du marché et le faisait revenir sur le feu à charbon, dans les corons de la mine. »

Eleonora Marino et Marie-Anne Delmoitié étaient mardi après-midi dans une maison de retraite – « c'était génial » résume l'Italienne –, seront ce midi à la cantine du lycée agricole et doivent encore se rendre à l'hôpital et sur le marché.



Marie-Anne Delmoitié (à gauche) et Eleonora Marino, mardi matin, lors de la distribution des Restos du cœur.

De ces témoignages recueillis naîtra une exposition itinérante qui se tiendra la semaine du 18 avril et sera accompagnée d'une installation sonore et d'un spectacle.

Avant de la quitter, on retourne la question à Eleonora Marino en lui demandant ce que représente pour

elle la cuisine. Et, sans surprise, on retombe à nouveau en enfance : « La cuisine, c'est mes parents, c'est l'amour de mes parents. Tout un monde de magie et de poésie que j'ai eu avec eux. » ■ FLORENT MOREAU
► Pour en savoir plus sur la compagnie Emtheatre dont Eleonora Marino est la directrice artistique www.emtheatre.com.

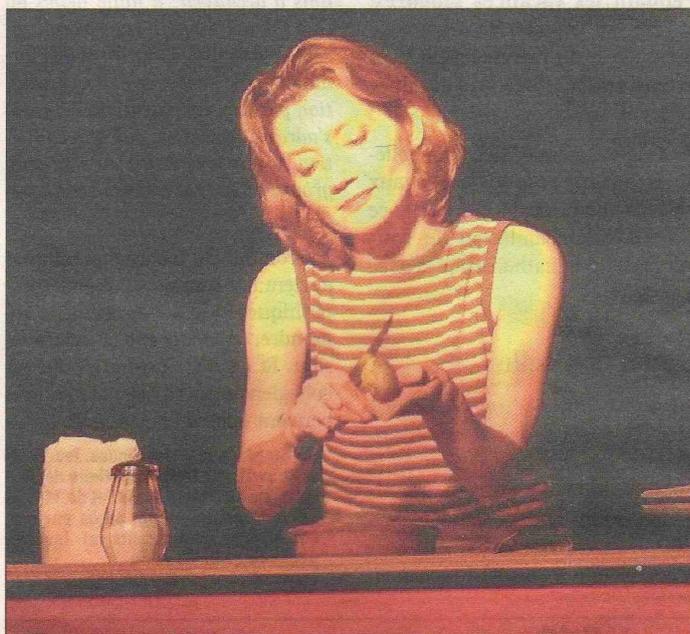
L'association Les Sens du goût remet le couvert pendant les vacances de Pâques

L'opération « Cooking », initiée l'an dernier dans le Quercitain, s'installe dans le paysage. Grâce à différentes animations organisées autour de la cuisine, Pâques et ses vacances ne seront pas uniquement placées sous le signe du chocolat.

On les avait quittés sur un doute, en juillet dernier au théâtre des Trois-Chênes, on les retrouve sur une certitude. À l'issue de la première édition de « Cooking en Avesnois », nul ne savait si cette opération originale de sensibilisation à la cuisine aurait une suite. Non seulement elle en a une, mais il semble bien que cette manifestation, inédite dans la région, soit en train de trouver sa place dans l'agenda.

L'an dernier, pendant deux mois, l'association quercitaine « Les Sens du goût », les associations familiales et rurales, « Mots et merveilles », et le réseau « Insertion et culture en Sambre-Avesnois », avaient planché sur des « performances sensorielles » mettant en scène des personnes en difficulté issues de plusieurs communes du Quercitain. Un vague concept qui avait tout de même suscité un travail en profondeur avec, en conclusion, un spectacle sur les tréteaux du théâtre quercitain et une inoubliable séance de séparation entre Eleonara Marino, de la compagnie Emthéâtre, animatrice, et les participantes, pour la plupart des femmes seules isolées.

Pendant les vacances de Pâques, Les Sens du goût et consorts remettent ça, toujours sur le même thème. Eleonara Marino va coucher à cette occasion sur le papier les réponses qu'elle a reçu aux



Eléonara Marino en ses œuvres sur les planches du théâtre des Trois-Chênes.

questions posées à d'innombrables quidams sur les rapports de chacun avec l'alimentation, questions posées au marché, au Resto du cœur, aux restaurants de l'hôpital, du lycée agricole ou de la résidence pour personnes âgées Vauban. La restitution se fera sur des nappes qui seront affichées en ville, dans les vitrines des commerces notamment. Le vernissage de « Nappes » aura lieu le mardi 19 avril à 17 h, à l'extérieur des locaux de l'association Les Sens du goût, 42, place du Général-Leclerc, accompagné d'une dégustation surprise. Le reste est à l'avenant. Programme à découvrir ci-dessous. ■

► **Mardi 19 avril** : 14 h - 17 h, atelier cuisine et buffet de printemps au Sens du goût, gratuit, sur inscription ; 17 h, vernissage « Nappes » ; **mercredi 20 avril**, trois séances sensorielles « cooking » à 14 h 15, 14 h 45 et 17 h sur le thème « voyager sans bouger grâce à vos cinq sens, destination Italie » ; **jeudi 21 avril**, atelier petite enfance balade sauvage et savoureuse, de 9 h 30 à 12 h, animation autour de l'odorat et des épices, pour enfants âgés de trois à sept ans, gratuit, sur inscription, à L'Art en grange, 151, chaussée Brunehaut à Englefontaine ; balade sauvage et savoureuse dans les remparts du Quesnoy, de 14 à 15 h 30, tout public, gratuit, sur inscription ; **vendredi 22 avril**, parcours sensoriel ; 14 h - 16 h, pour toute la famille, à la bibliothèque municipale.
Inscriptions : Les Sens du goût, 03 27 29 22 2



Eleonora 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 des ces deux spectacles.

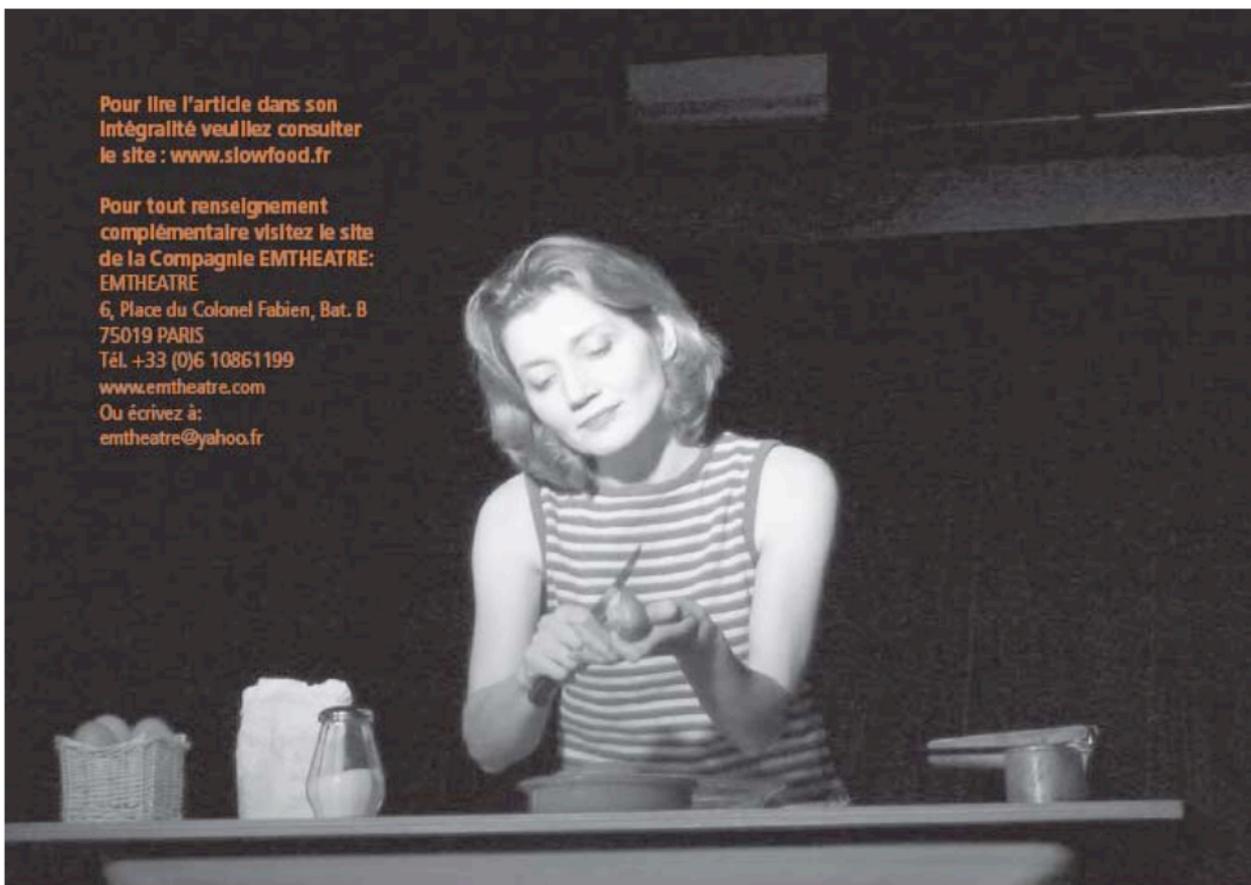
Grâce à la Mairie de Houilles, conquise par ses travaux, elle est invitée à développer son projet en résidence artistique pendant sept mois et à participer du 28 mars au 18 avril 2008 à la Biennale de la Jeune Création de la ville de Houilles.

[...]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 XIXème 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

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
Ou écrivez à:
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.

Le Quesnoy ► Réseau insertion et culture Sambre-Avesnois

La cuisine autrement : un lien social

“Cooking en Avesnois, Acte I” s’est joué au Théâtre des 3 Chênes avec les membres d’associations d’insertion sociale, le 25 juin.

Une pièce noire, une assemblée en cercle, les yeux bandés. Au centre de la pièce, quelques hôtes passent avec des aliments dans les mains, invitant les participants aveuglés à toucher, sentir. Dans la pièce, une odeur d'Orient s'élevait doucement d'une gamelle qui mijote.

Après une demi-heure d'expérience dans le noir, les hôtes clament : « Vous êtes arrivés à destination, vous pouvez enlever le bandeau. »

Une expérience culinaire où l'on ne boit ou mange presque rien, c'est le concept unique développé par le réseau insertion et culture Sambre-Avesnois, en partenariat avec la compagnie EM-Théâtre dirigée par la comédienne italienne Eleonora Marino.

La cuisine par les sens

Depuis deux mois, la comédienne travaille avec trois associations d'insertion sociale : Mots et merveilles (Aulnoye-Aymeries), Familles rurales (Armfroiipret), Un pour tous (Le Quesnoy) et l'association "culinaire" Le sens du goût (Le Quesnoy). Durant cette période, les

stagiaires et usagers se sont interrogés sur l'aspect sensoriel de l'acte de manger.

Frédéric Viard, médiateur culturel Sambre Avesnois, explique que ces gens « ont travaillé sur le plaisir de l'alimentation. Nous sommes ici avec une population en difficulté, dans une situation précaire qui mange plus souvent des boîtes qu'autre chose et ne prend pas le temps de faire de la cuisine. Ce travail sensoriel, c'est un prétexte à du lien social. »

Et ce qui compte dans cette expérience n'est pas seulement la prestation finale. « Le travail fait ensemble avant la prestation avec le public aujourd'hui est tout aussi constructeur pour les participants », confie Eleonora Marino.

Alors, l'une des associations a préparé pour ce "Cooking en Avesnois, Acte I", un atelier de reconnaissance sensoriel alimentaire autour de la cuisine orientale. Une autre a travaillé sur le chocolat.

Alors que l'on a les yeux bandés, on part dans un autre univers, pour le chocolat, le voyage emmène en Amérique du Sud, lieu de "naissance" du chocolat, uti-



Le Moyen-Orient au Théâtre des 3 Chênes

lisé depuis la nuit des temps, contrairement à l'Occident où le chocolat est arrivé à l'époque de Louis XIV.

Ce moment de dépaysement conjugue théâtre et cuisine après un travail commun. Cooking en Avesnois a joué son

premier acte le 25 juin. Frédéric Viard, tout comme Eleonora Marino espèrent pérenniser cette action et jouer bientôt l'acte II.

Aurélië Hochard

Eth Fête du jeu à l'ancienne

Dimanche 4 juillet se déroulera la traditionnelle fête du jeu à l'ancienne, un passage obligé dans le village d'Eth qui, pour l'occasion, revêtira ses habits de lumière. Proche de la frontière et de la forêt, naturellement les jeux de bois seront d'abondance, jeux traditionnels d'extérieur, de la quille au billon, et d'intérieur, les jeux communs des estaminets qui furent nombreux autrefois à Eth. Dès 10 h, départ de la randonnée en rollers, balades dans un cadre champêtre avec la participation du "Val Roller" de Valenciennes et de "Zéro Co2 skate shop", mais aussi promenades patrimoniales à pied. Le Roller sera présent rue de la Mairie pour une démonstration, à 11 h, acrobatique, slalom, sauts. 12 h 30, apéritif repas avec menu à 12 € pour les adultes, 6 € pour les enfants, boissons non comprises. De 14 h à 16 h 30, place aux jeux à l'ancienne, initiation avec la participation de l'Atelier des 4 Chats, concours (inscription 1 € par personne). 16 h 30, concert gratuit de musique irlandaise par le groupe belge Swigshift.

Réervations repas : 03.27.35.90.72.

2 juillet 2010

16 LE QUERCITAIN

VdN 1/7/2010

LE QUESNOY

La cuisine en support d'une opération d'insertion dans le Quercitain



Eleonara Marino, deuxième à partir de la droite, a été chaleureusement remerciée pour son action.

Moment d'émotion vendredi, au théâtre des Trois chênes, de véritable émotion, au moment de se quitter, pour les protagonistes de l'opération « cooking en Avesnois ». Pendant deux mois, l'association quercitaine « Les Sens du goût », les associations familiales et rurales, « Mots et merveilles » et le réseau « Insertion et culture Sambre-Avesnois » ont travaillé de

concert avec la compagnie Emtheatre, représentée par la comédienne italienne Eleonara Marino, afin de sensibiliser des personnes en difficulté, issues de plusieurs communes du Quercitain, à des « *performances sensorielles* ».

Au fil de ces deux mois, la comédienne est intervenue dans plusieurs communes et auprès de diverses associations du Quercitain,

sur « *l'aspect sensoriel et identitaire de l'acte de manger* ».

Vendredi, les participants à ces rentes sessions, des femmes isolés pour la plupart, sont montés sur la scène des Trois chênes pour le spectacle de clôture. Et c'est lors de la réception qui a suivi que les cœurs et les âmes se sont ouverts pour un pur moment de vérité dédié à Eleonara Marino, émue aux larmes. ■

Altritaliani.net

En janvier, qu'est-ce qu'on mange à l'Espace Jemmapes ?

La Compagnie EMTHEATRE et Eleonora Marino présentent :
« Cooking religion » Quand le sacré se met à table. Ou inversement.

lundi 18 janvier 2010 di [Jean-Claude Renard](#)

116 Quai de Jemmapes, dans le Xe arrondissement de Paris. Au premier étage de l'espace culturel, un alignement de patates mène au cœur d'une installation sonore et colorée. Façon Petit Poucet. Au-dessus d'un tapis de verdure synthétique sont disposées diverses compositions. A peine gourmandes, si peu amènes, mais significatives d'un parti pris. D'abord la vidéo projection d'images arrosant une table blanche avec ses quatre couverts dressés. La table sonne comme un mirage, une illumination. Les assiettes n'en sont pas moins vides. Effet de leurres. A côté, un gros bidon d'huile végétale semble attendre son travail de cuisson.

Au fond de la pièce, un Frigidaire, la porte ouverte, gavées de vraies fausses victuailles : soupe Royco, Kub Or, pâtes alimentaires, un bouquet de fleurs, un chapelet d'ail et d'oignon, une boîte de ravioli « pur bœuf » Auchan, un sachet de pasta Corzetti. Calée au fond du frigo, une représentation de la Vierge. Stupéfaite sans doute. Foin d'Annonciation mais une consternation peut-être. Il y a de quoi, quand sous le regard d'un tablier de cuisine suspendu, ceinturé d'un grillage, repose comme une tombe l'empilement d'une alimentation mort-née. Pêle-mêle se bouscule la consommation ordinaire d'un Caddie. Boîtes Lustucru, filets de poulet à la sarladaise Fleury Michon, mousseline Maggi, Pringles, Coca-Cola, hachis Parmetier Findus, gâteaux secs apéritifs... Le tout-venant des rayons d'un magasin ordinaire surmonté d'une croix, elle-même composée de boîtes d'œufs en cartons. En somme, c'est la sacralisation de la table par une désacralisation, son entrelacs de nourritures contemporaines, ou ce qu'il en reste.

Eleonora Marino confronte ainsi nourritures terrestres et spirituelles. Le sens du religieux impliqué dans la chair. Peu importe peut-être ce qu'on mange, même si, ici, les produits présentés relèvent plutôt de la consommation que de la cuisine. Suivant au plus près le titre de son exposition, « Cooking religion », c'est le rapport entre nourriture et religion qui domine. Après tout, les pâtes Corzetti valent bien l'hostie. Rien de moins qu'une affaire de culture italienne. Une affaire d'identité.

C'est précisément cela qui gouverne cette artiste contemporaine, formée à Milan, à la fois comédienne, plasticienne, metteur en scène, également chargée de cours à l'Université Paris III. Et qui, dans le même esprit, présente à l'Espace Jemmapes un spectacle et des ateliers pour enfants articulés autour des saveurs et des identités culinaires. A chacun son paysage. Parce que « *non seulement la nourriture est un système de saveurs mais aussi un paysage que chaque culture possède. La cuisine en est le seuil le plus accessible. Manger la cuisine de quelqu'un signifie franchir ce seuil et habiter son paysage.* »

Jean-Claude Renard

18 janvier 2010 sur Altritaliani.net

FOCUS_{IN}

SOCIÉTÉ, POLITIQUE, CULTURE ITALIENNES VUES D'AILLEURS

Cooking- Le Parcours : franchir les frontières

« Non seulement la nourriture est un système de saveurs mais aussi un paysage que chaque culture possède. La cuisine en est le seuil le plus accessible. Manger la cuisine de quelqu'un signifie franchir ce seuil et habiter son paysage. ».

Ces paroles d'Eleonora Marino illustrent clairement l'objectif du projet "**Cooking-le parcours**" : franchir non seulement les frontières artistiques mais aussi territoriales. Théâtre, danse, art vidéo, installations plastiques, performances et cuisine se répondent alors pour traduire cette rencontre culturelle et identitaire qu'offre la cuisine ; une rencontre dès lors plurielle et interculturelle. Pendant tout le mois de janvier, à l'Espace Jemmapes, à la frontière des 19^e et 10^e arrondissements, la Compagnie EMTHEATRE dirigée par Eleonora Marino présentera ses spectacles, ses installations plastiques et performances. Certaines d'entre elles ont été réalisées lors d'ateliers de création proposés à des enfants et adultes des centres sociaux de ces arrondissements.

En février, le parcours continuera dans le cadre de l'exposition "**Bon Appétit**" à la **Cité des Sciences**, à la Villette, du 16 au 25 février 2010 avec ses Performances et, du 16 février au 7 mars, avec ses Installations.

Toutes les dates

Installations plastiques du 7 au 30 janvier 2010

« Cooking religion- l'installation »

« La pyramide » Restitution d'atelier avec les enfants

« Dis moi ce que tu manges » Installation sonore

Représentations des spectacles

« Cooking Religion, la cuisine comme identité »

29 janvier à 20h et samedi 30 janvier à 16h

« E471, la nourriture de l'âme »

les 19 et 20 mai à 15h (tout public dès 6 ans).

entrée libre avec réservation

Espace Jemmapes 116 quai de Jemmapes 75010 Paris

Réservations : 01 48 03 11 09

Plus d'infos : www.emtheatre.com

11 janvier 2010 sur Focus In



Reportage Télé sur My-Tivi.fr paru d'octobre à décembre 2009



ASSOCIATION EMTHEATRE

> Titre du projet

"E471 - LA NOURRITURE DE L'ÂME" (SPECTACLE THÉÂTRALE)

> Lieu

CAC GEORGES BRASSENS

18 RUE GRASSICOURT

78000 MANTES LA JOLIE

06 10 86 11 99

www.emtheatre.com

> Date et horaire

Mardi 13 Octobre de : 10h00/15h30

Mercredi 14 Octobre de : 14h30/15h30

> Public

Famille

Enfant

> Description

SPECTACLE THÉÂTRALE Partons à la découverte de la cuisine, ses secrets, ses histoires et son univers scientifique. Une invitation à partager la poésie des fruits de la terre, la magie des odeurs, la valeur de la rencontre. Deux femmes, une française et une italienne, se retrouvent à leur rendez-vous habituel... Dans une cuisine nous assistons à la réparation d'un gratin d'aubergines en temps réel. Un regard sur la nourriture, son rapport au corps et à l'esprit. Un voyage qui parle de la vie et de sa découverte quotidienne.

Article octobre 2009 sur legout.com



Les mercreDIX de l'art « COOKING RELIGION - la cuisine comme identité »

La compagnie EMTHÉÂTRE se consacre à la création, la production et la diffusion de spectacles vivants ainsi qu'à la mise en place d'actions pédagogiques. Depuis trois ans, elle travaille sur le projet « Cooking Religion - la cuisine comme identité » programmé en France et en Italie.

Conçu en plusieurs étapes, le projet « Cooking religion-la cuisine comme identité », utilise différentes formes d'expressions artistiques. Théâtre, danse, art vidéo, installations plastiques, performances et cuisine se répondent alors pour traduire cette rencontre culturelle et identitaire qu'offre la cuisine.

« Cooking religion »

Un parcours olfactif, auditif, gustatif et tactile révélant le lien entre la sensation physiologique, la dimension du souvenir et du vécu. Un voyage à travers les sons, les odeurs, la consistance et le goût de l'univers culinaire italien qui donne vie à un flot d'émotions et d'associations.

D' **Eleonora Marino** - Cie EMTHEATRE

- . Texte et mise en scène par **Eleonora Marino**
- . Avec : **Valérie Alane et Eleonora Marino**
- . Élaboration Sonore **Michele Tadini**
- . Lumières **Matteo Bambi**

« Tagliatelle, tagliatella nervata, tempesta, tempestine, tortellini, ... Performance du goût, goût de la performance, un voyage sensoriel, auditif, olfactif et visuel nous rappelle, à l'heure du règne du surgelé et des boîtes de ravioli, la valeur spirituelle du rite de la cuisine. »

"Les mercreDIX de l'art" à la mairie du 10ème arrondissement

« COOKING RELIGION - la cuisine comme identité »
Mercredi 29 avril 2009 à 20h

Entrée libre

e-mail : emtheatre@yahoo.fr

Pour en savoir plus sur les actions pédagogiques, les spectacles et projets de la compagnie, rendez-vous sur le site : [La compagnie EMThéâtre](#)

Cooking Religion
La cucina come identità

Pour "les mercredix de l'art ", le spectacle théâtral

"COOKING RELIGION - la cuisine comme identité"
d' Eleonora Marino - Cie EMTHEATRE

Texte et mise en scène par Eleonora Marino

Avec Valérie Alane et Eleonora Marino

Elaboration Sonore Michele Tadini

Luci Matteo Bambi

TAGLIATELLE, TAGLIATELLA NERVATA, TEMPESTA, TEMPESTINE,
TORTELLINI,...
PERFORMANCE DU GOÛT, GOÛT DE LA PERFORMANCE
UN VOYAGE SENSORIEL, AUDITIF, OLFACTIF ET VISUEL NOUS RAPPELLE, À
L'HEURE DU RÈGNE DU SURGELÉ ET DES BOÎTES DE RAVIOLI, LA VALEUR
SPIRITUELLE DU RITE DE LA CUISINE.

PARIS

Mairie du 10e - Salle des Fêtes

72, rue du Fbg Saint-Martin 75010 Paris

M° Château d'Eau ou Jacques Bonsergent

Entrée libre

<mailto:emtheatre@yahoo.fr>

Article 29 avril 2009 sur le site Focus In

Ansa

TEATRO: E471–Il cibo dell'anima
SPETTACOLO SU CIBO DI ELEONORA MARINO A PARIGI

(ANSA) – PARIGI, 11 APR – Amore, ossessione, il cibo è ancora una volta il protagonista delle creazioni dell'attrice e regista di teatro italiana Eleonora Marino, in scena con un nuovo spettacolo dal titolo 'E471' alla 'Biennale de la jeune creation 2008' di Houilles, alle porte di Parigi fino al 18 aprile. Attorno alla piece 'E471', "un lavoro concepito espressamente per i più piccoli a partire dai 5 anni", in scena anche lo spettacolo 'Cooking religion, la cucina come identità' creato nel 2005 e punto di partenza del progetto attuale, oltre ad una serie di performance e atelier "culinar" dedicati ai giovani. "La cucina è un luogo unico di trasformazione della materia, luogo di preghiera, di consumo, di potere, di vita e di morte", ha spiegato all'ANSA la Marino. Proprio la cucina fa da protagonista delle due piece che mescolano teatro, danza, video, suoni e l'atto del cucinare in diretta. "Dopo gli gnocchi al pomodoro di 'Cooking religion' questa sarà la volta delle melanzane alla parmigiana", ha spiegato l'attrice, che ha lavorato tra gli altri, con Ronconi, De Berardinis, Cieslack, Yoshi Oida. Sul palco due donne, una cucina e gli ingredienti di questa ricetta italiana. Per lei "dietro ad ogni scelta culinaria c'è una storia": dalla via delle spezie, alla provenienza degli alimenti e la loro scoperta, alla nostra epoca "dei surgelati, del fast-food, dei conservanti e coloranti" come gli E471, additivi alimentari usati nella conservazione della maggior parte degli alimenti che si trovano al supermercato, da cui il titolo della piece. (Aurora Bergamini ANSA).

11 avril 2008

Artistes en résidence

LA CUISINE DANS TOUS SES ÉTATS



Cooking Religion, la cuisine comme identité, un spectacle proposé par la compagnie EMThéâtre.

La fondatrice d'EMThéâtre, Eleonora Marino a profité de sa résidence à Houilles pour approfondir un thème qui lui est cher : la cuisine. Sa démarche artistique en explore toutes les facettes.

> Le samedi 29 mars à 20h30 et le 30 mars à 17h, l'actrice et metteuse en scène proposera *Cooking Religion, la cuisine comme identité*, une pièce qu'elle a créée à Paris en 2005, et dans laquelle elle met en scène sa culture gastronomique italienne. Sur scène, deux femmes sont dans une cuisine. La première réalise une recette, reproduit des gestes, un rituel culinaire. Elle dialogue avec l'autre femme – peut-être sa fille, son élève ou une amie de passage –, comme pour transmettre ces gestes séculaires. Les recettes de cuisine sont les mémoires inaltérables de toute expérience humaine. À ce titre, elles racontent à la fois notre histoire commune et une foule d'aventures personnelles. Ces histoires intimes, Eleonora Marino aime à les faire resurgir. C'est ce qu'elle a fait au cours des ateliers qu'elle a conduits avec des adultes cette fois, depuis décembre dernier. Lors de la toute première

séance, elle les avait assis en cercle, les yeux bandés. Pendant qu'elle cuisinait, jouant sur les bruits et les odeurs, deux « assistantes » comédiennes passaient de l'un à l'autre faisant humer herbes et épices, appréhender par le toucher différents aliments... À partir de ces observations et des dialogues qui ont suivi, l'artiste a travaillé avec ces Ovillois à la création d'un nouveau parcours sensoriel au pays de nos cultures gastronomiques. Une démarche ludique qui s'interroge aussi sur la dénaturation et la standardisation des goûts à l'époque du fast-food, sur la perte de repères au rayon des produits cuisinés et sur les menaces que cette dérive fait peser sur notre santé...

> Autre spectacle qu'Eleonora a conçu au fil de ses ateliers-rencontres avec des enfants : *E471, la nourriture de l'âme*, présenté au Triplex en avant-première, le samedi 12 avril à 15h. Ce spectacle jeune public résulte de sa rencontre avec quelque 1200 enfants ovillois (scolarisés entre la grande section de maternelle et le CE1) qu'elle a « interrogés » sur leur rapport à la nourriture. Dans cette démarche de « cuisine créative », elle a notamment travaillé avec une anthropologue du

Muséum d'histoire naturelle de Paris. La pièce qu'Eleonora a écrite et mise en scène aborde la cuisine sous plusieurs angles. La poésie des gestes, des odeurs et des couleurs des aliments. Mais aussi leur histoire : la route du sel ou encore le cheminement de certaines frites dont la fabrication passe par quatre pays avant de parvenir dans nos assiettes. Enfin, leur aspect scientifique : pourquoi l'aubergine une fois coupée perd de l'eau et la patate noircit?... Ce voyage culinaire, interprété par les actrices Sylvie Florio et Caterina Barone, se joue des aliments, détourne les ustensiles de cuisine, exhale des parfums au son de la musique de Michèle Tadini et s'anime d'images vidéo conçues par Ana Husberg et Eleonora Marino.

S.J.

Spectacles artistes en résidence

> *Cooking Religion, la cuisine comme identité* : samedi 29 mars, à 20h30 et dimanche 30 mars, à 17h.

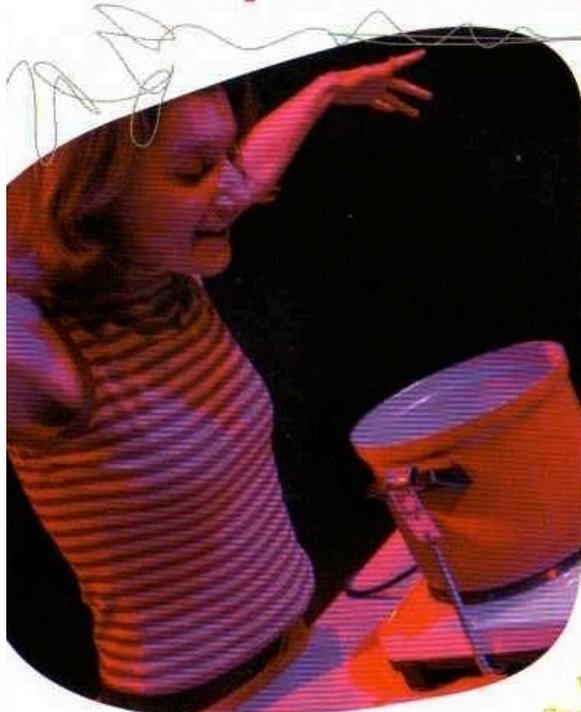
> *E471, la nourriture de l'âme* : samedi 12 avril, à 15h.

Le Triplex (40, rue Faidherbe). Tarif : 3 €. Renseignements et réservations au 01 30 86 33 82.

Mars 2008

« 7^e Biennale de la jeune création »

Du 28 mars au 18 avril
Au Triplex et dans les rues de Houilles



© Cie EMThéâtre

Résidences artistiques et spe

Au programme, interviews, rencontres, atypiques d'artistes professionnels.

« Cooking religion »

La cuisine dans toute sa richesse, sensorielle, gestuelle, culturelle...

« Parcours sensoriels culinaires »

Vend. 28 mars, 20h et 21 h 30
au Triplex

Évasion sensorielle au cœur des univers culinaires, « italien » d'E. Marino, et multiculturel de l'atelier « théâtre et cuisine ».

Visite-spectacle d'1 h

Gratuit sur réservation

(places limitées)

« Cooking religion, la cuisine comme identité », par Eleonora Marino-Cie EMThéâtre

Sam. 29 mars, 20 h 30 / Dim. 30 mars, 17h au Triplex

Théâtre, danse, vidéo et cuisine en direct.

Tagliatelle, tagliatella nervata, tempestine, tempesta, tortellini, etc. La cuisine italienne est ici prétexte à un voyage sensoriel et culturel avec le public. Un voyage qui rappelle, à l'heure du surgelé et des boîtes de ravioli, la valeur spirituelle du rite de la cuisine.

Tout public, 1 h - Tarif: 3 €

« Le jardin des délices » (titre provisoire)

Sam. 12 avril, 15h

Spectacle jeune public pluridisciplinaire par la Cie EMThéâtre, (+ d'infos dans l'agenda d'avril-juin).

À partir de 5 ans - Tarif: 3 €

Janvier Mars 2008 sur L'agenda culturel

BIENNALE DE LA JEUNE CRÉATION

LA CRÉATION ARTISTIQUE DANS L'ÉCHANGE

Dans le cadre de la 7^e Biennale de la jeune création, Houilles accueille, depuis octobre dernier, deux compagnies d'artistes « en résidence », Théâtre à grande vitesse (TGV) et EMThéâtre. Mais en quoi consiste l'action de ces artistes ? Explications.

Les « résidences artistiques » correspondent à des formes variées d'accueil d'artistes (sans hébergement pour ce qui concerne la ville de Houilles) dont la durée s'étend d'une semaine à plusieurs mois. Les artistes « résidents » poursuivent souvent un double objectif : la réalisation d'une création originale et la sensibilisation – voire l'initiation – d'un public à l'expression artistique et à leur propre univers créatif. Houilles a accueilli sa première résidence, en 1988, lors de la Biennale de la jeune création. Depuis, l'expérience a été renouvelée une vingtaine de fois. Chaque fois, la direction des Affaires culturelles définit avec les artistes résidents les projets qu'ils vont mener ensemble. « Nous sommes des médiateurs », explique Gilles Dresse, son directeur. Notre mission consiste à concevoir des actions culturelles afin de créer une dynamique entre le public ovillois et les artistes. » Les artistes des compagnies Théâtre à grande vitesse et

EMThéâtre ont débuté leur travail en résidence par des actions de sensibilisation auprès du public. L'occasion d'échanger avec celui-ci des idées et, par là même, de recueillir des données susceptibles de nourrir leur travail de création à travers ateliers, interviews et performances, dans différents endroits de la ville (écoles, marché, lieux publics...). « Tout l'intérêt d'une résidence est d'ancrer des artistes professionnels sur un territoire donné. Ils peuvent ensuite choisir d'inclure le public dans leur création par la pratique, ou de bâtir ensemble un spectacle. L'important c'est l'interaction ! », résume Gilles Dresse. Et les projets pluridisciplinaires des deux compagnies s'inscrivent pleinement dans ce cadre. « À travers nos projets respectifs, "Autoportraits d'Ovillois" et "Cooking Religion", nous jouons la transversalité entre les différentes formes d'expression artistique que sont l'image, le théâtre, la musique, la vidéo, la danse pour toucher un plus grand nombre de personnes », expliquent Véronique Petit et Eleanora Marino, metteuses en scène de TGV et d'EMThéâtre. Au final, les résidences d'artistes permettent de mener un travail de création original et une action pédagogique en sensibilisant un large public à l'expression artistique. ■

S. J.



Rencontres avec les Ovillois autour des résidences d'artistes : « Autoportraits d'Ovillois » et « Cooking Religion ».

HISTOIRE

Février 2008

BIENNALE DE LA JEUNE CRÉATION 2008 ART CONTEMPORAIN

Communiqué de presse Événement

Biennale de la jeune création 2008 Art Contemporain

Appel à candidature jusqu'au 21 décembre 2007

Espace de découverte des expressions artistiques émergentes depuis 1997, la Biennale de la jeune création est devenue un rendez-vous incontournable.

Temps fort de diffusion et de valorisation culturelle, la Biennale initie aussi à plus long terme une dynamique d'échange et de confrontation des expériences

Sa 7^e édition privilégiera plus que jamais, du 28 mars au 18 avril prochains, le soutien à la jeune création et sa rencontre avec les publics

Appel à candidature plasticien : octobre-décembre 2007

La Biennale de la jeune création invite de jeunes artistes plasticiens à présenter leur travail, et le valorise, dans le cadre d'une exposition pluridisciplinaire, du 28 mars au 18 avril 2008 au Triplex

Jusqu'au 21 décembre 2007, la ville de Houilles lance donc un appel à candidature à tous les artistes plasticiens de moins de 35 ans et en voie de professionnalisation désirant participer à cet événement. Un jury de professionnels sélectionnera début janvier 2008, les projets faisant preuve d'une démarche artistique originale et pertinente, toutes disciplines confondues : art vidéo, installation, multimédia, peinture, performance, photographie, sculpture...

Nouveauté 2008 : dans le cadre du soutien à la jeune création, il sera proposé à l'artiste lauréat de la Biennale (sélection par jury) de réaliser à Houilles la saison suivante une exposition personnelle. Celle-ci s'accompagnera d'un catalogue

En parallèle : résidences artistiques pluridisciplinaires La Biennale accueille en résidence des artistes professionnels. Dès l'automne 2007, deux compagnies sont donc invitées. Deux projets forts, construits chacun autour des démarches artistiques de chaque compagnie : > la Cie Théâtre à Grande Vitesse (Montreuil) : « Autoportraits d'ovillois », théâtre, musique, danse, arts plastiques et multimédia.
Eleonora Marino et la Cie EMThéâtre (Paris) : « Cooking religion », théâtre, arts plastiques, multimédia et gastronomie

Ces résidences volontairement pluridisciplinaires développent de multiples actions de sensibilisation auprès des habitants. Elles ouvrent la voie à des rencontres publiques, des ateliers, des productions amateurs ainsi qu'aux co-productions des nouvelles créations des compagnies invitées.

Plus d'informations sur demande : bjc@ville-houilles.fr

Informations pratiques :

Biennale de la jeune création Mairie de Houilles Service culturel 16 rue Gambetta – BP 12078805 Houilles Cedex Tél. : 01 30 86 33 82 bjc@ville-houilles.fr www.ville-houilles.fr

Date limite de réception des dossiers de candidature : 21 décembre 2007

Dossier de candidature et règlement disponibles sur demande au service culturel, ou sur www.ville-houilles.fr

21 décembre 2007

BIENNALE DE LA JEUNE CRÉATION

LA CUISINE AUTREMENT

Eleonora Marino et la compagnie EMThéâtre proposent un parcours sensoriel culinaire sous forme d'ateliers. Premier rendez-vous, le 10 décembre, à la salle Jules-Verne.

Dans le cadre de la 7^e Biennale de la jeune création, des artistes en résidence à Houilles invitent, depuis le mois d'octobre, les Ovillois à partager leur démarche artistique. Pour sa part, Eleonora Marino de la compagnie EMThéâtre a mené, autour du thème de la cuisine, différentes actions culturelles de sensibilisation pour tous les publics dans différents lieux de la commune : écoles, services municipaux, marché, épicerie sociale, associations ovilloises...

En décembre, le public adulte est invité à

poursuivre cette expérience en participant à un atelier de création. L'objectif est ici d'explorer la matière culinaire avec un autre regard et de créer, avec les participants, un « spectacle vivant » en mars prochain. Un rendez-vous découverte est organisé le 10 décembre à la salle Jules-Verne, suivi de cinq autres séances, qui se succéderont de janvier à fin mars 2008. Cet étonnant voyage sensoriel et visuel, en lien avec le spectacle *Cooking Religion*, rappellera à chacun des participants la dimension identitaire que recouvre le rite de la cuisine. Au final, l'ensemble de ces actions permettra la concrétisation d'un véritable parcours culinaire individuel et collectif, visible lors de la Biennale, au moyen des ingrédients propres à chaque participant. ■

O. C.

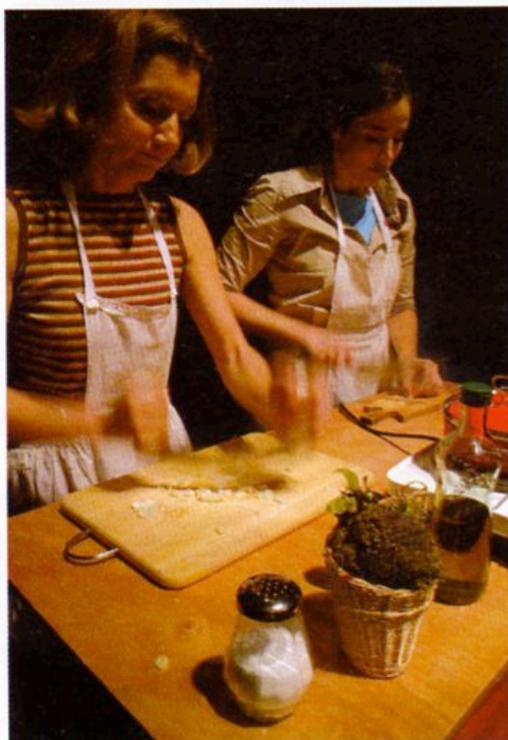
Atelier « parcours sensoriel culinaire ».

1^{re} séance : lundi 10 décembre à 18h30 (puis cinq autres séances, de janvier à mars).

Salle Jules-Verne

(7, rue du Capitaine-Guise).

Inscriptions au service culturel (places limitées). Tél. : 0130863382.



Eleonora Marino vous invite à explorer la cuisine sous toutes ses formes.

Décembre 2007



Avril
Mai
Juin

2007

L'ATELIER DU PLATEAU

Fondé par Gilles Zaepffel en 1999



n° 24 EDITO

Cooking Religion

vendredi 25 et samedi 26 mai à 20h30

Cooking Religion - la cucina come identità

There is a time for everything... Tagliatelle, tagliatella nervata, tempestine, tempesta, tortellini, etc...,

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.

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.

Texte et mise en scène de *Eleonora Marino* - avec : [eleonora marino](#) - [sylvie florio](#)

IDENTITÀ

**«L'anima ha fame»
simbologie, rituali
religiosi a tavola**

«Quando l'anima ha fame» è il sottotitolo del «Teatro delle religioni», perchè l'atto di mangiare è impregnato di gesti religiosi oltre che rituali e simbolici. Venerdì 1, alle 21, al Teatro Agnelli (via Sarpi 11) «Cooking religion - La cucina come identità» con Eleonora Marino e Marianne Coste (ripetuto sabato 2, alle 21, al Teatro valdese di San Germano). Martedì 5, alle 21, al Centro Dar Al Hikma, via Fiocchetto 15, «L'Islam a tavola», cena con Tawfik, don Gallo e il pastore Platone. Ingresso 20 euro, prenotazione: 011/304.28.08. [G. G.]

San Germano: Assemblea teatro

Cucina e identità



Sabato 2 dicembre, alle 21 nella sala valdese di San Germano, Assemblea Teatro porterà in scena «Cooking religion – La cucina come identità», spettacolo inserito nella rassegna «Il teatro delle religioni» quest'anno dedicata al tema «Fame del-

l'anima». Si tratta di uno spazio che vuole offrire al pubblico «un'altra angolazione da cui osservare l'influenza delle religioni sul pensiero e sul vivere quotidiano». Nello spettacolo viene riproposto il valore spirituale del rito della cucina.

A S. Germano, sabato 2, una prima nazionale **Cooking religion, ricette per l'anima**

Con Assemblea dialogo interconfessionale in cucina

S. GERMANO - «Anche il mangiare e il bere sono per la gloria di Dio», S. Paolo, prima lettera ai Corinzi. Un messaggio che Assemblea Teatro prende come punto di partenza per l'edizione 2006 del Teatro delle religioni, la rassegna teatrale che da anni la compagnia

dedica al dialogo interconfessionale. Un dialogo che quest'anno prende forma a S. Germano, in una valle che della convivenza tra religioni si è nutrita nella quotidianità. Un dialogo che si pone come obiettivo quello di sfamare l'anima, di rispondere a una sem-

plice domanda: «*Quale significato assume il cibo nelle diverse religioni?*».

E per rispondere il mezzo migliore non può che essere il teatro, punto d'approdo, terra sicura da cui partire verso nuove rotte. Sabato 2 alle 21, nel tempio valdese

di S. Germano Chisone, Eleonora Marino regalerà al pubblico valligiano una prima nazionale: "Cooking religion", ovvero tracce di esperienza umana nel cuore delle ricette culinarie.

La cucina. Luogo di preghiera, regno dei sensi, luogo di scambio sociale, luogo di vita e di morte, luogo di potere. Inizia da qui il viaggio sensoriale di una *pièce* che, attraverso il cibo, racconta storia, tradizione e religione d'Italia.

In scena, oggetti da cucina su un tavolo e una donna senza epoca e senza età, la cuoca. Entusiasta erede di tradizioni culinarie ancestrali, compie a sua volta il sacro rito della trasmissione del sapere dialogando con un'altra donna, a volte attenta spettatrice, altre volte compagna narratrice. Un viaggio sensoriale all'epoca dei surgelati, per far risorgere il valore spirituale del rito della cucina. Ingresso: 5 euro.

d.ca.



Una scena di "Cooking religion".

Teatro

Sul palco
i nutrimenti
dell'animadi **Monica Schirru**

Quanto la religione, nutrimento dell'anima, influenza il nostro quotidiano? E quanto il cibo, nutrimento del corpo, è collegato ad una matrice religiosa e spirituale? Assemblea Teatro affronta questa problematica in una rassegna teatrale giunta all'undicesima edizione. Coinvolge, oltre allo spazio di un palcoscenico, la tavola di un ristorante e la cattedra di un convegno. Dal 28 novembre al 5 dicembre, a Torino e a San Germano Chisone, "Il Teatro delle Religioni. Quando l'anima ha fame" racconta, da angolazioni diverse, i differenti modi di vivere e "sentire" il sentimento religioso. Con un'attenzione particolare al cibo quale veicolo di soddisfazione di una fame vissuta non solo dal corpo ma anche dall'anima.

Carne di agnello, pane azimo, vino rosso, carne di maiale: sono alimenti che hanno sempre avuto uno stretto, intimo, rapporto con l'anima e la ritualità religiosa. "Cooking Religion", la pièce curata da **Eleonora Marino** (al Teatro Agnelli di Torino il 1° dicembre e al Tempio valdese di San Germano il 2 dicembre) è un viaggio sensoriale, olfattivo, uditivo e visivo tra le pareti di in una cucina, luogo di preghiera e regno dei sensi. Un incontro-convegno (28 novembre nel Salone della Casa valdese di Torino) vedrà i rappresentanti di diverse confessioni parlare di cibo, in un dialogo aperto al confronto. In chiusura, il dibattito sulle regole dietetiche nell'islamismo e nel cristianesimo in un momento di grande convivialità: davanti a una tavola imbandita di cibi arabi (5 dicembre, ristorante Al Andalus).



La rassegna parte a Torino, sabato 2 arriva a S. Germano

Il teatro delle religioni, nutre l'anima

In programma anche una cena tra islam e cristianesimo



Una scena dello spettacolo "Cooking religion".

Si apre a Torino, ma presto coinvolgerà anche la Val Chisone, il nuovo ciclo de "Il teatro delle religioni", con l'organizzazione di Assemblea Teatro.

Filo conduttore della rassegna, che lo scorso anno è piaciuta e ha richiamato a teatro una buona presenza, è il cibo. Un'accoppiata che può apparire blasfema solamente ai superficiali. Cibo è infatti anche identità, dettame, radici; così come la religione, la fede è cibo per l'anima, nutrimento dello spirito.

Il primo appuntamento sarà dunque a Torino, nel salone della Casa valdese di corso Vittorio Emanuele: ad aprire, il convegno "Le religioni e il cibo", che vedrà relatore Giuseppe Platone e interventi del rabbino capo Somek, dell'induista Swamini Ansananda, di don Bertinetti, don Livio De Marie e di rappresentanti della Chiesa ortodossa, dei

buddhisti, dei mormoni e degli islamici.

In Val Chisone, a S. Germano per l'esattezza, la rassegna approderà sabato 2 alle 21 con lo spettacolo teatrale di Eleonora Marino "Cooking religion - La cucina come identità". Volendo giocare con le parole di questa proposta potremmo dire che è una *performance* del gusto, o il gusto della *performance*.

La preparazione di un piatto in tempo reale trasporta il pubblico in un viaggio sensoriale uditivo, olfattivo e visivo. Ripropone, in quest'epoca di surgelati e di cibi in scatola, il valore spirituale del rito della cucina. L'ingresso è di euro 5.

La rassegna proporrà poi, martedì 5 e nuovamente a Torino, "L'islam a tavola", una cena con lo scrittore islamico Younis Tawfik, don Piero Gallo e il pastore valdese di Torre Pellice Pasquet. Partecipazione euro 20. Per prenotazioni: 011 304.2808.

Article paru dans le journal de **Slow Food** ® , **Auteur** : Serena Majo

« Il y a un temps pour naître et un temps pour mourir, un temps pour tuer et un temps pour guérir ». La scène s'ouvre sur les *Ecclésiastes*. Un passage entier de la Bible constitue l'ouverture d'un spectacle où, sur le plateau, on prépare un plat de gnocchis à la sauce tomate. De vrais gnocchis : pomme de terre cuite, farine, œuf et sel. Et une vraie sauce : oignons, ail, aromates, planche en bois, casserole, petite poêle et tous les ustensiles nécessaires. Mais les *Ecclésiastes* et les gnocchis sont seulement deux des multiples ingrédients habilement mélangés par Eleonora Marino, auteur, actrice et metteur en scène du spectacle. Pas mal de commencer avec la Bible.

Mais procédons dans l'ordre. La pièce a comme titre « *Cooking Religion – la cucina come identità* ». Et, pour retrouver l'identité, le chemin est long. Le titre, moitié en italien, moitié en anglais ; le public, français et américain. Mais les coulisses sont encore plus compliquées, car le texte a été écrit en anglais par une italienne, ensuite traduit en français par elle-même pour être joué à Paris et encore traduit en Italien pour débarquer enfin sur la Péninsule. Un long voyage au travers de langues différentes, accompagné d'un public de nationalité et culture différentes, face à un seul plat de cuisine : les gnocchis de pomme de terre.

Identité nationale

Le fait d'avoir choisi de mettre en scène la préparation d'un plat traditionnel italien n'est en rien un hasard, et d'abord puisque, aux yeux de l'auteur, l'histoire de l'Italie est constituée par des événements qui ne sont peut être pas connus de tous.

Quand l'Italie fut unifiée, le problème n'était pas simple : les duchés, grand-duchés, royaume, petites nations, petits pays, petits villages, s'avéraient divisés en tout, tant dans l'histoire de la langue, que sur le type de gouvernement jusqu'à la chanson. Comment les réunir ? Comment constituer l'Italie comme constituer les italiens ? Deux chemins s'affirmèrent. L'unification de la langue et la création d'une conscience collective, l'identité gastronomique. Pour la langue, ce fut la tâche de l'« *Académie della Crusca* » : sélectionner le vocabulaire et les expressions du plus pur italien. Concernant l'aspect gastronomique, vers la fin du 19^{ème} siècle, Artusi fut le premier à parler d'une gastronomie italienne, mettant en valeur et attribuant une égale dignité aux centaines de recettes transmises par de riches traditions régionales. En pratique, on fit de la cuisine le symbole de l'Italie unifiée. Je ne saurais dire si cela a réussi à unifier vraiment les italiens, mais, en tous cas, cela a su mettre d'accord les étrangers qui, encore aujourd'hui, devant la scène d'une femme préparant les pâtes, ne peuvent pas s'empêcher de reconnaître le stéréotype, impérissable à l'étranger, de la *mamma italiana* toute faite de pâte, pizza et tarentelles – dernièrement ce symbole très fort a pris les formes de la Cucinotta (ndlt : *actrice italienne de cinéma*), qui sait pourquoi.

L'identité individuelle

Mais la cuisine comme identité ne concerne pas seulement l'Italie comme nation. L'identité dont on parle est aussi celle de l'individu qui, déraciné de sa tradition d'origine, risque de se perdre dans l'homogénéisation culturelle moderne. L'auteur le dit clairement

: « je ne vais pas faire de folklore. Ce qui est important est que l'individu redécouvre la dimension du rite de la cuisine dans le quotidien. Il faut transmettre la tradition non pas au nom d'un attachement stérile au passé, mais bien puisque vécue, cette tradition peut se réinventer. ». Et, durant le spectacle, la tradition se transmet et prend forme sous nos yeux. Pendant qu'elle écrase les patates, Eleonora explique à son amie comment s'y prendre, mais plutôt qu'écouter les mots, c'est en imitant les gestes que cette dernière apprend. La théorie sert peu. C'est seulement quand les mains s'enfoncent dans la farine et commencent à pétrir, que l'on peut entreprendre le voyage dans la vraie cuisine. Ce qui, pour l'auteur, est indiscutablement une exploration intérieure.

Les souvenirs remontent à la surface, les confessions se dévoilent, la cuisine redevient ce lieu unique et atemporel d'échange et de recueillement qu'elle a toujours été. Les deux femmes, et nous avec elles, sont transportées dans un kaléidoscope d'images, de fragments de vie, de personnages, d'évocations qui apparaissent dans la lumière, se déroulent puis s'éteignent.

Comme vous l'aurez compris, la parole n'est pas le seul langage du plateau. Il y a le corps, la danse, le mouvement, une vidéo musicale projetée sur la nappe de la table, les odeurs, les oignons frits dont l'odeur envahit la salle, remplie par la musique ethnique composée par le hachoir et un gros couteau sur deux planches en bois. C'est le jeu – mais s'agit-il d'un rêve ou de la réalité ? – des deux femmes qui dansent autour de la casserole quand l'eau commence à bouillir. Et la vapeur crée une ambiance gothique pendant que les sorcières laissent tomber dans le chaudron fumant des gnocchis plutôt que des queues de lézard et des langues de crapaud. Mystère de la transformation alchimique qui, en cuisine, change la matière première en un plat fini.

Un temps et les temps

Alors le conte reprend : « il y a un temps pour chercher et un temps pour perdre, un temps pour pleurer, et un temps pour rire ». Et un temps pour cuisiner, n'est-ce pas ?

Il y a un temps propre à la cuisine ! Comment peut-on ne pas rappeler que les pâtes « ave maria » portent leur nom car leur cuisson était mesurée le temps d'égrainer trois grains de son chapelet ? ou que les « pater nostri » étaient prêtes le temps d'un seul « Notre Père » ? – et qu'en France, on a compris que la cuisson nécessitait le chapelet entier ?- ou encore, que la *pastiera napoletana* avait plutôt besoin de trois journées, depuis la préparation du blé, le repos dans l'eau, l'élaboration de la pâte sablée et la cuisson ?

Ces temps de la cuisine sont évoqués au regard des temps modernes : le temps des raviolis en boîte mangés devant la télé et des plats surgelés passés au micro-onde. « ce n'est pas du tout le manque de religion qui m'inquiète » dit encore Eleonora, « mais le fait que les petits rites quotidiens comme ceux célébrés en cuisine, disparaissent face à la tendance globalisante du monde. C'est l'homme qui s'appauvrit, pas seulement le recueil de recettes ».



MARS 2006

SERENA MAJO
FOTO RÉMY BERNARD

Gli gnocchi di **Qohelet**

► Teatro

C'è un tempo per nascere e un tempo per morire, un tempo per uccidere e un tempo per guarire». La scena si apre sull'*Ecclesiaste*. Un brano intero della Bibbia costituisce l'ouverture di uno spettacolo dove, sul palco, si prepara un piatto di gnocchi al sugo di pomodoro. Gnocchi veri: patate bollite, farina, uova e sale. E sugo vero: cipolle, aglio, erbe, il taglierone di legno, la casseruola, il padellino e tutto quanto occorre. Ma l'*Ecclesiaste* e gli gnocchi sono solo due dei molteplici ingredienti abilmente mischiati da Eleonora Marino, autrice, attrice e regista dello spettacolo. Mica male cominciare con la Bibbia.

Ma procediamo con ordine. La pièce si intitola *Cooking Religion - La cucina come identità*. E, per ritrovare l'identità, il cammino è lungo. Titolo mezzo in italiano e mezzo in inglese, pubblico francese e americano. Ma i retroscena sono ancora più complicati, perché il testo è stato scritto da un'italiana in inglese, poi tradotto in francese da lei medesima per essere portato in scena a Parigi e, ancora, volto in italiano per sbarcare finalmente in penisola. Un lungo viaggio attraverso lingue differenti, con un pubblico di nazionalità e culture diverse di fronte a un unico piatto: gli gnocchi di patate.

Identità nazionale

Il fatto che si sia scelto di inscenare la preparazione di un piatto tradizionale italiano non è un caso, che agli occhi dell'autrice la storia dell'Italia è fatta anche di vicende che, forse, non tutti conoscono. Quando l'Italia fu unificata ci si trovò di fronte a un problema non da poco: ducati, granducati, regni, nazioni e paeselli risultavano divisi in tutto, dalla storia alla lingua, dalle forme di governo alle canzoni... Come riunirli? Fatta l'Italia, come fare gli italiani? Furono individuate due strade: l'unificazione della lingua e la creazione di una consapevolezza di identità gastronomica. Per la lingua stette all'Accademia della Crusca selezionare vocaboli ed espressioni di italiano puro. Quanto all'aspetto gastronomico, verso la fine dell'Ottocento, Artusi fu il primo a parlare di una gastronomia italiana, valorizzando e attribuendo uguale dignità alle centinaia di ricette tramandate dalle ricche tradizioni regionali. In pratica si fece della cucina il simbolo dell'Italia unita e non so se la cosa sia riuscita a unire veramente gli italiani, ma in ogni caso ha saputo mettere d'accordo gli stranieri che, ancora oggi, vedendo in scena una donna che fa la pasta non possono fare a meno di riconoscervi lo stereotipo, intramontabile all'estero, della mamma italiana tutta pasta, pizza e tarantella – ultimamente a questo simbolo forte ha preso le forme della Cucinotta, chissà perché.







Identità individuale

Ma la cucina come identità non riguarda solo l'Italia come nazione. L'identità di cui si parla è anche quella dell'individuo che, sradicato dalla tradizione da cui proviene, rischia di perdersi nell'omogeneizzazione culturale moderna. L'autrice lo dice chiaro: «Non voglio fare folklore. Quello che è importante è che l'individuo riscopra la dimensione del rito della cucina nel quotidiano. La tradizione va tramandata non per uno sterile attaccamento al passato, ma perché solo in quanto vissuta essa può essere reinventata». E, durante lo spettacolo, la tradizione si tramanda e si costruisce davanti ai nostri occhi. Mentre schiaccia le patate Eleonora spiega all'amica come deve fare, ma piuttosto che ascoltandone le parole è imitandone i gesti che quest'ultima apprende. Serve a poco la teoria. Solo quando le mani affondano nella farina e cominciano a impastare si può intraprendere il viaggio nella vera cucina. Che, per l'autrice, è indiscutibilmente un fatto interiore.

I ricordi rimontano alla superficie, sgorgano le confessioni, la cucina ritorna a essere luogo unico e atemporale di scambio e di raccoglimento che è lo stesso da sempre. Le due donne, e noi insieme a loro, sono trasportate in un caleidoscopio di immagini, di frammenti di vita, personaggi, evocazioni che si sviluppano e si dissolvono in continuazione. Come avrete capito la parola non è l'unico linguaggio di scena. Ci sono il corpo, la danza, il movimento, un video musicale proiettato sulla tovaglia della tavola, gli odori del soffritto di cipolla che riempiono la sala, la musica etnica prodotta con la mezzaluna e il coltellaccio sui taglieri. C'è il gioco – ma si tratta di un sogno o della realtà? – delle due donne che danzano intorno alla pentola quando l'acqua comincia a bollire e il vapore crea ambientazioni gotiche mentre le "streghe" lasciano cadere nel paiolo fumante gli gnocchi invece delle code di lucertola e delle lingue di rospo. È il mistero della trasformazione alchemica che, in cucina, porta dalla materia prima al piatto.

Momenti dello spettacolo Cooking Religion - La cucina come identità di Eleonora Marino, in scena al teatro Zanzibar di Parigi nel novembre scorso.

La parola non è l'unico linguaggio di scena. Ci sono il corpo, la danza, il movimento, un video musicale proiettato sulla tovaglia della tavola, gli odori del soffritto di cipolla che riempiono la sala, la musica etnica prodotta con la mezzaluna e il coltellaccio sui taglieri.

Un tempo e i tempi

Allora i conti tornano: «C'è un tempo per cercare e un tempo per perdere, un tempo per piangere e uno per ridere». E c'è un tempo per cucinare, come no!

C'è un tempo che è proprio della cucina, che diamine! Come non ricordare che la pasta avemaria fu chiamata così perché cuoceva nei minuti necessari a sgranare tre chicchi del rosario? o che i paternostri se la sbrigliavano nel tempo di un solo paternoster? – che in Francia abbiano capito che ci volesse l'intero rosario? – o, ancora, la pastiera napoletana che, invece, aveva bisogno di tre giornate tra la preparazione del grano, il riposo nell'acqua, la lavorazione della pasta frolla e la cottura? Questi tempi della cucina sono rievocati accanto ai nuovi tempi, quelli dei ravioli in scatola mangiati davanti alla tv e dei piatti surgelati passati al microonde. «Non è affatto la mancanza di religione che mi preoccupa» dice ancora Eleonora «ma il fatto che i piccoli riti quotidiani come quelli celebrati in cucina, cedano sempre di più alla tendenza globalizzante del mondo. È l'uomo che si impoverisce, non solo il ricettario».

Lo spettacolo sarà presto inscenato anche in Italia. Per sapere dove, come e quando, contattate emtheatre@yahoo.fr o date uno sguardo a www.cookingreligion.spinder.com

LA STAMPA
GIOVEDÌ 24 NOVEMBRE 2005

« Nous sommes dans la cuisine, ..., et nous sommes en même temps au théâtre : grande magie... Ce délicieux spectacle de poche qui puise son inspiration à de nombreuses sources anciennes et modernes. Il faut le voir, parce qu'il nous offre vraiment un *voyage sensoriel, olfactif et auditif...*

Eleonora Marino, italienne, avec un passeport théâtre couvert de tampons et gonflé de noms importants : Living, Peter Brook, et un présent parisien où elle donne des cours de théâtre à la Sorbonne...

Les deux comédiennes, qui bougent avec la simultanéité, le rythme et l'inspiration des groupes de jazz, pétrissent, fient, hachent, se couvrent de farine, sentent sauces et oignons... Mais chaque geste est aussi quelque chose d'autre. Sorcellerie de l'ébullition, excitation aphrodisiaque des odeurs et des saveurs...

Sur la nappe qui devient écran, défilent enfin des images d'aliments transgéniques et de McDonalds... horrible époque dans laquelle la cuisine a été destituée et violée par les surgelés et les boîtes de ravioli. Seulement la Cuisine ou aussi l'Histoire. »

PARIGI, CURIOSO CONNUBIO DI CIBO E SCENA

A tavola, signori il teatro è fritto

Domenico Quirico

corrispondente da PARIGI

Siamo in cucina, signori, e siamo contemporaneamente a teatro: gran magia. E' inutile leggere il testo di «Cooking Religion». Non è così che si ha una idea di questo delizioso spettacolo tascabile che attinge a tante fonti antiche e moderne, un teatro tagliato in tante fettine sottili e perfette come le tagliatelle di una buona pasta fatta in casa. Appunto: bisogna vederlo perché è un viaggio «sensoriale auditivo olfattivo e visuale». E quindi è d'obbligo annusare sentire respirare e vedere.

Si prepara in scena la pasta delle nonne e delle mamme, vecchia conoscenza, simbolo dell'identità italiana almeno quanto carosello e il tema in classe di italiano. E alla fine di questo apostolato qualche spettatore chiede, goloso, se non si può davvero tentare un assaggio. La Francia, paese che fino all'altro ieri chiamava i nostri emigranti appunto «macaroni», stavolta ride di gusto: evviva l'Italia della cucina, metafora della vita e delle sue infinite storie.

A Parigi, si sa, il teatro trova nelle cantine ancora uno dei suoi più saldi piloni. Come ai tempi della bohème esistenzia-

lista. Tempi un po' appannati; ma non nell'undicesimo «arrondissement», in quella «cave» che è il teatro Zanzibar. In scena due attrici. Eleonora Marino, italiana, con un passaporto teatrale gonfio di timbri e fitto di nomi importanti, «Living» «Peter Brook», Cieslack, e un presente parisien dove ci sono anche corsi di teatro alla Sorbona. Il testo lo ha scritto in inglese e poi tradotto, con fatica, in francese, correndo dietro alle sfumature infinite della «civilisation» culinaria. «Da anni il tema della cucina mi affascinava - racconta - perché è straordinaria metafora della realtà, perché ad esempio ci sono paste che si chiamano «ave marie» perché il tempo perfetto della cottura è davvero quello necessario per recitare tre ave marie».

Anne Puisse è, verrebbe da dire, la sua «complice» francese in questa ghiotta sarabanda. C'è un tavolo con la farina e gli strumenti del cuoco perfetto; fiancheggia, enigmatico e arrogante, un frigorifero rosso fuoco che, girato, diventa un altare con una madonna barocca e popolana assediata da litanie di frutta e leccornie. Le due attrici, che si muovono con la simultaneità dei ritmi e la reciproca ispirazione dei complessi jazz, impastano friggono sminuzza-



Eleonora Marino in scena

no si coprono di farina annusano sughi e cipolle. Ma ogni gesto è anche qualcos'altro: il sabba stregonesco della bollitura, l'eccitazione afrodisiaca degli odori e sapori, il catalogo delle paste infinito come le nostre regioni e paesi si trasforma nel trionfo di un dongiovanni ghiottone e incontenente.

E' la cucina italiana: luogo secolare della trasformazione della materia, dove si prega, si confortano le complicità domestiche, crocevia di congiure e di scambio sociale, di morte e di lussuria, dove il sapere passa da generazioni dai padri ai figli. Sulla tovaglia che diventa schermo scorrono infine le immagini dei cibi stransgenici e dei MacDonalds, i tempi, orribili, in cui la cucina è stata espugnata e violata dai surgelati e dai ravioli in scatola. Solo la cucina o anche la Storia?

IL GAZZETTINO

Eleonora Marino, actrice et metteur en scène du succulent spectacle « Cooking Religion » consacré à une lecture de l'identité italienne à travers sa cuisine.

« Je voulais cueillir, à travers le symbole de la nourriture, les effets de la perception du temps et de la perte d'identité, explique la metteur en scène. Enrobée par les effluves d'ail, oignons et tomate, les spectateurs assistent à la préparation en direct, et sous leurs yeux, d'un plat de gnocchis comme les faisait notre grand-mère. Et les mouvements ancestraux de pétrir, hacher, frire et goûter deviennent l'occasion d'une excursion et d'une réflexion sur la culture et les traditions italiennes. »

12 juin 2005



Parigi NOSTRO SERVIZIO Esiste ...

Esiste un'arte di vivere all'italiana? Per i francesi non ci sono dubbi, la "dolce vita" è tutt'altro che un concetto astratto di felliniana memoria. L'Italia suscita nei nostri vicini transalpini una certa ammirazione, temperata solo da una sottile gelosia che è l'espressione della concorrenza che i due paesi si fanno in molti campi : la cucina, la moda, l'architettura

L'Italia è la prima destinazione turistica dei francesi. Due milioni di visitatori ogni anno. I francesi sono anche i primi consumatori di prodotti e servizi made in Italy. Spendono ogni anno 33,34 miliardi di euro, vale a dire 527 euro per abitante.

Dati che hanno incoraggiato un consorzio di imprese francesi ed italiane ad organizzare, per il secondo anno consecutivo, un salone consacrato all'«art de vivre à l'italienne», nella prestigiosa sede della Porte de Versailles. Una manifestazione che, come spiegano gli organizzatori "riflette d'Italia d'oggi in tutta la sua diversità : dinamica, creativa, evolutiva e sorprendente". I "grandi classici" (come le specialità gastronomiche, dal parmigiano al Parma passando per il limocello, l'olio d'oliva e il caffè) affiancano aspetti più insoliti e futuristi. I mobili di Renzo Piano, ad esempio, o gli esempi di video-arte. Un forum sull'interazione tra arte, design e architettura ha visto avvicinarsi sul palco, tra gli altri, il critico Gillo Dorfles, Luca Massimo Barbero direttore del museo Guggenheim di Venezia, Franco La Cercla professore di antropologia allo Iuav, il regista-sceneggiatore Tonino Guerra, l'architetto Lamberto Rossi, il designer Vico Magistretti e l'artista veneziana Lilli Doriguzzi.

Essenziali, questi excursus nel mondo della creazione, per uscire dagli stereotipi dell'Italia che rima solo con spaghetti e pizza. Ma i cliché sono duri a morire e lo sa bene Eleonora Marino, regista e attrice di un succulento spettacolo intitolato "Cooking religion" consacrato ad una lettura dell'identità italiana attraverso la sua cucina.

Questa performance è stata presentata nell'ambito di un'altra manifestazione dedicata all'Italia che, qualche giorno prima dell'apertura del salone, ha animato un quartiere di Parigi, il 13mo, proponendo stand di specialità tipiche, corsi di cucina per adulti e bambini, un ciclo di film di Pasolini, conferenze, spettacoli (tra cui uno di Damiano Micheletto sul Friuli raccontato da Pasolini) letture e dibattiti.

" Volevo cogliere, attraverso il simbolo dell'alimentazione, gli effetti della percezione del tempo e della perdita di identità " - spiega Eleonora Marino. Avvolti dagli effluvi di aglio, cipolla e pomodoro, gli spettatori assistono alla preparazione, in diretta e sotto i loro occhi, di un piatto di gnocchi come li facevano le nostre nonne. E gli ancestrali movimenti dell'impastare, tritare, soffriggere, scolare diventano occasione di excursus e riflessioni sulla cultura e le tradizioni italiane. Nato in lingua inglese per essere rappresentato in America, poi tradotto in francese, lo spettacolo dovrebbe arrivare in Italia alla fine dell'anno e, dall'autunno, sarà rappresentato nuovamente a Parigi e portato nelle scuole francesi. "E' vero che quando si organizza qualcosa sull'Italia la via più semplice è spesso quella culinaria, tuttavia quest'aspetto rivela molte cose della nostra cultura e della nostra storia ".

Silvia Manzoni



Spettacoli, musica, locali, riti, shopping. Tutte le novità più frizzanti che da sole valgono un viaggio

di Alessandro Gualpa

QUA PARIGI

"COOKING RELIGION", È DI SCENA IL CIBO

Un viaggio sensoriale, auditivo, olfattivo che ricorda il valore spirituale del rito quotidiano del cucinare: una pièce scritta, recitata e diretta da Eleonora Marino.

Teatro Zanzibar (6, Passage Ménilmont, tel. 01/40240898).





« Cooking Religion est un hymne aux plaisirs des aliments et à la poésie des gestes quotidiens...

Cooking Religion est le résultat d'un travail de recherche, anthropologique de plusieurs mois. La Cuisine, lieu de décision et de confession, de souvenirs et d'affects, d'échange social et d'amour, a une histoire riche et variée...

La préparation d'un repas se transforme en rythme, et le simple geste devient danse, et les gestes et les saveurs réveillent la sensualité et la luxure...

Mon geste est sincère, a souligné Eleonora Marino qui veut redécouvrir les valeurs spirituelles des simples gestes quotidiens qui deviennent rites et qui deviennent part de notre culture, identité et histoire.»

24 mai 2005



TEATRO: 'COOKING RELIGION', RITO DELLA CUCINA ITALIANA / ANSA
PRESENTATA A PARIGI L'OPERA DI ELEONORA MARINO

(ANSA) - PARIGI, 24 MAG - Una cucina, luogo magico e fuori dal tempo. Un frigorifero rosso, un tavolo, due amiche. E tutti gli ingredienti per preparare gli gnocchi al pomodoro e basilico. E' cosi' che comincia "Cooking Religion - La cucina come identita", regia, testo, decori di Eleonora Marino - che e' anche attrice - un inno al piacere del cibo e alla poesia dei gesti quotidiani.

La prima in lingua francese si e' tenuta ieri sera al municipio del XIII arrondissement di Parigi, in place d'Italie, in occasione della '5a settimana italiana'.

Due amiche si lanciano in un viaggio sensoriale. La preparazione del pasto si trasforma in rito, il semplice gesto diventa danza, gli odori e i sapori risvegliano sensualita' e lussuria. E' il rito d'iniziazione di una giovane donna - interpretata dalla brava Sharon Feder - alla cucina italiana, che si realizza per imitazione e per trasmissione del sapere e della tradizione culinaria.

L'iniziatrice - Eleonora Marino - come un maestro con il suo apprendista, o una madre con la figlia, racconta le ricette, educa alle buone maniere (gli spaghetti non si mangiano aiutandosi con un cucchiaino!) e ai diversi tipi di pasta (dagli agnolotti agli ziti, ce ne sono oltre 300), tramanda i segreti della buona cucina italiana. E il luogo, una cucina come tante, si trasforma nel regno dei sensi.

"Quello della cucina - ha spiegato Eleonora Marino - e' un fantasma che mi insegue da sempre. 'Cooking Religion' e' il risultato di un lavoro di ricerca storica e antropologica di diversi mesi. La cucina, luogo di decisioni e di confessioni, di ricordi e di affetti, di scambi sociali e di amori, ha una storia ricca e varia - ha aggiunto l'attrice e regista che ha lavorato, tra gli altri, con Ronconi, De Berardinis, Cieslack e Yoshi Oida - il cibo e' legato all'identita' di un paese, alla religione. Dietro ogni ricetta e scelta culinaria c'e' una storia".

Cosi' la regista ci ricorda la dimensione spirituale del cibo; che, come la religione, la cucina ha contribuito all'unificazione italiana; che, fino al secolo scorso, in molti paesini italiani il tempo di cottura della pasta si calcolava ancora in Ave Maria: 3 Ave Maria per una cottura al dente. In un'epoca di surgelati, di scatole di ravioli precotti, di pizze consegnate a domicilio, in cui non c'e' piu' tempo per cucinare, Eleonora Marino si lancia qui contro "l'appiattimento delle abitudini alimentari e l'omogeneita' culinaria", ma senza voler dare "un messaggio conservatore". "Il mio e' un gesto sincero - ha sottolineato Eleonora Marino - che vuole riscoprire il valore spirituale dei semplici gesti quotidiani, che diventano riti e che entrano a far parte della nostra cultura, identita' e storia". (ANSA).

24 mai 2005

TEATRO

La Religion de la cuisine

Ou "Cooking Religion", si l'on préfère. Parce que ce spectacle, tout italien, est produit par Educo, Institution Universitaire Américaine à Paris dont le président honoraire est l'écrivain-historien de renom Steven L. Kaplan.

Une création qui parle de la perte de l'identité, de la perte de rituels et de leur importance à travers la métaphore de la cuisine. Pourquoi ? Parce que 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. "Artusi, avec son recueil de recette, a fait beaucoup pour l'unification de l'Italie", nous dit Eleonora Marino, auteur et metteur en scène de la pièce. "En plus, en mélangeant et en adaptant des recettes populaires et des recettes plus sophistiquées, il a rendu la cuisine accessible à toutes les classes sociales". "Les pâtes et la pizza" continue-t-elle en citant Franco La Cecla qui l'a aidée dans ses recherches "ont contribué à créer une image de l'Italie dans le monde entier".

Tagliatelle, tempestine, tempesta, tortiglioni, vermicelli, tortellini, ... la liste interminable des variétés des pâtes témoigne d'une grande variété de cuisines italiennes et de leurs racines locales et reflète sa fragmentation culturelle, historique et linguistique. Une



cuisine locale profondément liée à la religion au point de devenir une religion en soi, où le temps de cuisson était mesuré encore récemment en "Ave Maria" : trois "Ave Maria" pour des pâtes al dente.

Sur scène une femme 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. Deux figures poétiques qui rentrent et sortent des personnages "comme un feu qui s'allume et s'éteint" (celui de la gazinière ?). Parfois les gestes culinaires deviennent danse. Parfois à travers la musique de Michele Tadini, ce sont les sons qui prennent le dessus - la friture, l'eau qui bout, le café qui monte - tandis que les odeurs nous immer-

gent dans un vrai parcours où les souvenirs se concrétisent et deviennent notre présent.

P.M.

Cooking Religion

Théâtre Confluences
190, bd de Charonne - 75020 Paris
Tél. 01 40 24 16 34

Le 11 mai 2005 en version anglaise, sur invitation. Dates des représentations en français à définir. Appeler nombreux pour les réclamer !

Eleonora Marino

Pluridiplômée de nombreuses écoles de théâtre en Italie et aux Etats-Unis, depuis 1990, Eleonora Marino enseigne, écrit et dirige des spectacles en France et en Italie. Elle est chargée de cours dans les départements de théâtre des Universités Paris III et Paris VIII.

