La Revue Éclair

Une mariée à Dijon

d'après les textes de
Mary Frances Kennedy Fisher

REVUE DE PRESSE



M.F.K. Fisher à 20 ans. Photo DR

mise en table de
Stéphane Olry

récit dit par
Corine Miret

improvisation au violoncelle de
Didier Petit

Service de presse - Philippe Boulet 06 82 28 00 47 - boulet@tgcdn.com

l'Humanité
Pays : France
Périodicité : Quotidien Paris
OJD : 38184





Date : 15 FEV 16
Page de l'article : p.21
Journaliste : Marie-José Sirach

Culture&Savoirs

THÉÂTRE

Les plaisirs de la chair

Stéphane Olry a adapté et mis en scène un texte savoureux de Mary Frances Kennedy Fisher, *Une mariée à Dijon*. Magnifiquement interprété par Corine Miret et Didier Petit au violoncelle. À table !

Quelle belle et étrange idée d'avoir adapté à la scène le roman de M. F. K. Fischer, *Une mariée à Dijon*. Dès les premiers instants, on est captivé par la musicalité de la langue, élégante, étonnamment simple, dont les méandres révèlent la complexité des émotions et des sensations éprouvées par Mary au fil de ses déambulations diurnes et nocturnes dans les ruelles étroites de Dijon, en 1929. Portraits en gros plan ou simples apparitions sur le pas d'une porte, la jeune Mary Fisher observe la vie quotidienne d'une foule d'anonymes qui vaque à ces occupations dans cette ville « *centre du monde* » et pourtant loin de Paris, loin de l'agitation des bords du Rhône qu'elle aimera toute sa vie. L'étrangeté vient du choix de cette auteure, peu connue du grand public, pourtant considérée comme une « *poète des appétits* », dont les livres sont bien plus qu'une simple somme de recettes mais des aventures sublimées au sein du royaume des goûts et des saveurs les plus singulières et audacieuses. Du roman, Stéphane Olry n'a retenu qu'un épisode, mais quel épisode ! La découverte de la cuisine française de Mary et de son époux par l'entremise de Charles, serveur aux Trois Faucons, restaurant gastronomique conseillé par leur logeuse dont le menu de luxe à prix fixe était de 25 francs. Maîtrisant à ses débuts très peu le français, le couple se laisse guider par Charles. Mary se souvient vaguement des plats : pâté truffé Charles le Téméraire, poulet en cocotte, civet à la mode bourguignonne… mais elle a conservé au plus profond de sa mémoire la mise en bouche, des sensations nouvelles et vertigineuses sur le palet que l'agencement des mets lui procure.

Les éclairages subtils scandent le jeu de l'actrice et du musicien

Disposées en corolle autour d'une petite estrade ronde, dressées d'une vaisselle dépareillée en porcelaine chinée aux puces, les tables accueillent les spectateurs-convives tandis que l'on sert une salade Cristal (betteraves crues et cuites avec son fromage blanc saugé), une soupe d'Office (courges rouges d'Étampes, poireaux, carottes, crème et romarin), une compote de Raison (pommes calville blanches, graines de lin et de pavot, menthe), le tout accompagné d'un délicieux jus de pomme, tous les ingrédients provenant du potager du château de La Roche-Guyon. Le tempo est précis. Jamais on ne mange quand Corine Miret joue. Les éclairages subtils scandent le jeu de l'actrice et du musicien ainsi que la danse des

Tous droits réservés à l'éditeur

l'Humanité
Pays : France
Périodicité : Quotidien Paris
OJD : 38184

Date : 15 FEV 16
Page de l'article : p.21
Journaliste : Marie-José Sirach



DANS LA PIÈCE *UNE MARIÉE À DIJON*, LE CHARME DE CORINE MIRET, SON PORT ALTIER, SON REGARD PÉTILLANT DE MALICE SE CONFONDENT AVEC CEUX DE MARY FISHER . PHOTO HERVÈ BELLAMY

fourchettes du spectateur. Le charme de Corine Miret, son port altier, son regard pétillant de malice se confondent avec ceux de Mary Fisher. En contrepoint, les irruptions bouillonnantes de Didier Petit qui tantôt caresse, tantôt malmène son violoncelle, ajoutent une dimension poético-musicale à l'ensemble.

On sort envahi par une sensation d'apaisement et de bien-être

En quittant la salle de spectacle, on est envahi par une sensation d'apaisement et de bien-être. Devant l'intelligence du propos, la richesse d'une écriture fine et raffinée dont la description par le menu de Dijon nous semble si proche, si intime et si désuète. Mary Fischer raconte une ville qui vibre de vies, de cris et de rires, avec ses étals au marché, ses boutiques, ses artisans au corps de métier reconnaissables à la couleur de leurs blouses. Il faut que ce soit une jeune Américaine qui nous fasse apprécier l'évidence, la vie, les odeurs, les lumières, les couleurs. À l'instar d'un Léon-Paul Fargue qui, dans son magnifique *Piéton de Paris*, nous promène dans le 10e arrondissement du côté de la rue d'Aubervilliers, de la Chapelle et des Bouffes du Nord, pour nous permettre d'imaginer une ville en mouvement où se côtoyaient le populo et les bourgeois. N'y voyez là aucune nostalgie. Juste un regret devant des villes aujourd'hui contaminées par des ravalements permanents qui leur donnent des allures de musée et de centre commercial à ciel ouvert...

MARIE-JOSÉ SIRACH

Jusqu'au 21 février, à 21 heures à la Cartoucherie, Théâtre de l'Aquarium à Paris. Rés. : 01 43 74 99 61.

PAROLES DE FEMMES

Depuis le 2 février et jusqu'au 26 mars, le Théâtre de l'Aquarium consacre sa programmation aux auteures. Ainsi, dans un premier temps jusqu'au 21 février, l'on peut voir à 19 heures *4.48 Psychose*, de l'Anglaise Sarah Kane, mis en scène par Sara Llorca et Charles Vitez, suivi à 21 heures d'*Une mariée à Dijon*. Puis du 8 au 26 mars, en première partie à 19 heures, *Sacré, sucré, salé*, de Stéphanie Schwartzbrod et, à 21 heures, *Garde barrière et garde fous*, d'après deux entretiens de femmes, mis en scène de Jean-Louis Benoît. Rens. : theatredelaquarium.net

Tous droits réservés à l'éditeur

Balade. Pralognan-la-Vanoise *P. 22*



Cuisine.
Trois recettes à déguster chez soi ou... au théâtre
P. 23



Théâtre.
« Hikikomori, le refuge », une expérience étonnante, entre technologie et poés
P. 21

Culture & loisirs

goûter

Un vrai repas théâtral



Photo : Éric Charlot

Concoctées pour un souper-spectacle en l'honneur de la femme écrivain « gastronome » M.F.K. Fisher, trois recettes à déguster chez soi, comme au théâtre.

Le théâtre ne nourrit peut-être pas obligatoirement son acteur. Mais, il nourrit généreusement son spectateur. En témoigne cette *Mariée à Dijon (1)*, souper-spectacle proposé par Corine Miret et Stéphane Olry, dans une salle de théâtre transformée en salle de restaurant, avec sa vaisselle de jadis, ses tables aux nappes en vichy. Le texte est adapté de l'ouvrage au titre éponyme de l'Américaine Mary Frances Kennedy Fisher – « *la plus grande styliste de langue anglaise* », dixit le poète W. H. Auden.

L'« *écrivain gastronome* », décédée en 1992, à 84 ans, y relate son initiation à l'art de la gastronomie, lors d'un dîner dont elle gardera, toute sa vie, un souvenir ébloui. C'était à Dijon, « *Aux trois faisans* », le « *temple des bourguignons gourmets* », tenu par un disciple d'Escoffier – Henri Rocouchot. Elle avait 20 ans.

Quelques années plus tard, elle revient dans l'établissement. Las, la maison a vieilli. Rocouchot et Charles, le petit serveur sommelier si attentionné, aussi. À l'excitation d'une cuisine enchanteresse, succède la nostalgie du temps qui fuit, de ce qui fut et ne sera plus.

Sobre, « *très vieille France* », comme la qualifiait son auteur elle-même, l'écriture est d'un charme prégnant, envoûtant. C'est ce charme que distille, avec une douceur lumineuse, Corine Miret qui l'interprète, vêtue d'une élégante longue robe au noir rehaussé d'un collier blanc. La voix posée, le regard pétillant de plaisir à l'évocation des plats – pâté truffé Charles le Téméraire, civet à la mode bourguignonne –, elle parle en confidence.

Un violoncelle aux accords dissonants, l'accompagne, évoluant entre les tables où les « spectateurs convives » dégustent, en silence, les mets délicats apportés par des comédiens serveurs, dignes d'un trois-étoiles. Le spectacle dure à peine plus d'une heure. Mais une heure de grâce. Exquise comme le menu raffiné, concocté par Frédéric Danos, poète performeur et cuisinier, à partir, précise-t-il, de produits bio, tous en provenance exclusive du potager-fruitier du château de La Roche-Guyon. En voici les recettes.

Didier Méreuze

Théâtre de l'Aquarium, Cartoucherie de Vincennes. Sam. : 21 heures, dim. : 19 heures. Jusqu'au 21 février. Rens. : 01.43.74.99.61 et www.theatredelaquarium.net

menu & recettes Salade cristal

Pour 6 : *300 g de betteraves crues de couleurs différentes, 5 à 6 graines de fenouil, une pincée de mélange de poivres rares.*

Cuire 1 heure, à l'eau, la moitié des betteraves. Les refroidir à l'eau froide. Les éplucher et les râper avec la grosse grille de la mandoline. Faire de même avec les betteraves crues.

Hacher au couteau les graines de fenouil. Broyer plus finement le poivre. Mettre le tout dans un saladier, avec les betteraves. Mélanger.

Verser dessus une vinaigrette réalisée en mélangeant 1 c à soupe de vinaigre de cidre pour 1 c à soupe et demie d'huile de pépins de raisins, sel. Mélanger.

Soupe d'office

Pour 6 : *400 g de courges (butternut, patidou, rouge vif d'Étampes…), 100 g de poireaux, 100 g de carottes, 2 c à soupe de crème fraîche légère, 10 brins de romarin, 4 grains de poivre noir Timut du Népal.*

Laver et éplucher les légumes. Les couper en cubes. Les faire revenir au beurre en les salant légèrement. Les recouvrir d'eau salée (légèrement salée aussi !). Les cuire 30 mn à petite ébullition.

Pendant ce temps, hacher au couteau le romarin et le poivre. Les mélanger avec la crème fraîche

Passer la soupe au moulin. Ajouter la crème fraîche aromatisée. Servir aussitôt.

Compote de raison

Pour 6 : *1 kg de pommes mélangées (reine des reinettes, canada, boskoop), 180 g de sucre roux, 1/2 c à soupe de graines de pavot, 1/2 c à soupe de graines de lin, 10 feuilles de menthe hachées.*

Placer dans une casserole les pommes pelées et détaillées en cubes. Ajouter la moitié du sucre. Cuire 30 mn, à feu très doux et à couvert, en remuant régulièrement afin que la compote n'accroche pas.

Retirer du feu. Ajouter le reste de sucre. Mélanger soigneusement. Laisser tiédir. Selon le goût, passer la compote au moulin ou pas.

Chauffer les graines de pavot et de lin dans une poêle. Ajouter 3 pincées de feuilles de menthe. Servir dans des coupelles individuelles, agrémentées de 1 c à café de ce mélange.

***Recettes de Frédéric Danos,** auteur, notamment, d'un savoureux recueil de chroniques* Cuisine domestique, *Éd. du Tigre, 2014, 80 p., 8 €.*

11/15 PLACE DE LA BOURSE
75061 PARIS CEDEX 02 - 01 40 41 46 46

théâtre-gastronomie

Une pièce gastronomique où le public soupe aussi: «Une mariée à Dijon» (PRESENTATION)

Par Marie-Pierre FEREY

PARIS, 5 fév 2016 (AFP) - C'est «entrée - théâtre - dessert»: les spectateurs de la pièce «Une mariée à Dijon» soupent pendant la pièce, une délicieuse évocation littéraire d'un repas gastronomique en Bourgogne.

«Salade cristal» en entrée, «soupe butternut - patidou» en plat de résistance et compote de pomme-menthe en dessert: tout est bon et bio, spécialement cultivé pour les besoins du spectacle au potager-fruitier du château de la Roche-Guyon.

Le public est guidé par d'impeccables serveurs autour de 8 grandes tables disposées en étoile autour de la scène où Corine Miret interprète le rôle de Mary Frances Kennedy Fisher, jeune Américaine de 20 ans éblouie par son premier repas gastronomique, au restaurant des «Trois Faisans» à Dijon en 1929.

La jeune femme est cette «Mariée à Dijon» qui donne son titre au spectacle. Elle et son jeune mari Al Fisher sont pris en main lors de ce dîner mémorable par le «vieux petit Charles», un serveur qui les conseille avec délicatesse dans la carte interminable et le choix des vins.

Le jeune couple fera du restaurant sa cantine, et Mary Frances Kennedy Fisher de la cuisine son sujet littéraire de prédilection, avec des livres comme «Biographie sentimentale de l'huître» et «Le Fantôme de Brillat-Savarin».

Dans une langue délicieusement surannée, «très vieille France», écrit-elle, l'Américaine excentrique, très connue aux Etats-Unis, raconte son initiation gastronomique, puis son retour, six ans après, dans le même restaurant.

Et là, patatras: une «odeur viciée» règne dans le couloir, le «vieux petit Charles» a la main tremblante et l'oeil vague sous l'effet de l'alcool. Bref, le temps a passé, faisant des ravages.

Debout au centre des convives, la comédienne Corine Miret déroule délicatement le texte et ses plats - pâté truffé Charles le Téméraire, poulet en cocotte des Trois Faisans, civet à la mode bourguignonne - tandis que les spectateurs se restaurent sobrement d'une soupe.

Couverts chinés aux puces

«C'était une évidence de recevoir le public de la même façon que Mary Frances est accueillie au restaurant», raconte le metteur en scène Stéphane Olry. «On crée une petite communauté autour du spectacle. L'ambiance est différente tous les soirs, selon les spectateurs et le menu !»

Corine Miret raconte avec la fraîcheur d'une jeune mariée l'éblouissement de la jeune américaine, qui va bien au-delà de la cuisine. «C'est là-bas, je le comprends seulement aujourd'hui, que j'ai commencé à mûrir, à étudier, à faire l'amour, à manger et à boire, bref, à être moi-même plutôt que celle qu'on s'attendait à me voir être», écrit-elle.

La mise en scène renforce le caractère presque documentaire de la pièce, avec des cartes postales du fameux restaurant dijonnais «Les Trois Faisans» disposées sur les tables. Les convives mangent dans des assiettes et couverts chinés aux puces, tous dépareillés mais plein de caractère.

Bruits de fourchette et conversations s'éteignent dès que Corine Miret s'avance au milieu des tables entre chaque plat, accompagnée au violon par Didier Petit.

Le mélange documentaire-fiction est la marque de fabrique de la compagnie «La Revue Eclair», formée par Stéphane Olry et Corine Miret. Un de leurs spectacles, «Nous avons fait un beau voyage», régulièrement joué depuis sa création en 1999, part d'un lot de cartes postales pour raconter des histoires, réelles ou imaginaires. «On avait lu 15.000 cartes postales», sourit Stéphane Olry.

Pour «Mercredi 12 mai 1976», le duo avait recueilli pendant deux mois d'immersion à Saint-Etienne les souvenirs de 42 supporters sur le match mythique perdu par les Verts de Dominique Rocheteau à Glasgow, face au Bayern Munich, à cause de deux poteaux carrés.

«Une mariée à Dijon», jusqu'au 21 février au Théâtre de l'Aquarium, Cartoucherie de Vincennes puis en tournée.

Le Parisien

Une pièce gastronomique où le public soupe aussi: "Une mariée à Dijon"

05 Févr. 2016, 13h16 | MAJ : 05 Févr. 2016, 13h16

C'est "entrée - théâtre - dessert": les spectateurs de la pièce "Une mariée à Dijon" soupent pendant la pièce, une délicieuse évocation littéraire d'un repas gastronomique en Bourgogne.
"Salade cristal" en entrée, "soupe butternut - patidou" en plat de résistance et compote de pomme-menthe en dessert: tout est bon et bio, spécialement cultivé pour les besoins du spectacle au potager-fruitier du château de la Roche-Guyon.

Le public est guidé par d'impeccables serveurs autour de 8 grandes tables disposées en étoile autour de la scène où Corine Miret interprète le rôle de Mary Frances Kennedy Fisher, jeune Américaine de 20 ans éblouie par son premier repas gastronomique, au restaurant des "Trois Faisans" à Dijon en 1929.

La jeune femme est cette "Mariée à Dijon" qui donne son titre au spectacle. Elle et son jeune mari Al Fisher sont pris en main lors de ce dîner mémorable par le "vieux petit Charles", un serveur qui les conseille avec délicatesse dans la carte interminable et le choix des vins.
Le jeune couple fera du restaurant sa cantine, et Mary Frances Kennedy Fisher de la cuisine son sujet littéraire de prédilection, avec des livres comme "Biographie sentimentale de l'huître" et "Le Fantôme de Brillat-Savarin".
Dans une langue délicieusement surannée, "très vieille France", écrit-elle, l'Américaine excentrique, très connue aux Etats-Unis, raconte son initiation gastronomique, puis son retour, six ans après, dans le même restaurant.
Et là, patatras: une "odeur viciée" règne dans le couloir, le "vieux petit Charles" a la main tremblante et l'oeil vague sous l'effet de l'alcool. Bref, le temps a passé, faisant des ravages.
Debout au centre des convives, la comédienne Corine Miret déroule délicatement le texte et ses plats - pâté truffé Charles le Téméraire, poulet en cocotte des Trois Faisans, civet à la mode bourguignonne - tandis que les spectateurs se restaurent sobrement d'une soupe.
- Couverts chinés aux puces -
"C'était une évidence de recevoir le public de la même façon que Mary Frances est accueillie au restaurant", raconte le metteur en scène Stéphane Olry. "On crée une petite communauté autour du spectacle. L'ambiance est différente tous les soirs, selon les spectateurs et le menu !"
Corine Miret raconte avec la fraîcheur d'une jeune mariée l'éblouissement de la jeune américaine, qui va bien au-delà de la cuisine. "C'est là-bas, je le comprends seulement aujourd'hui, que j'ai commencé à mûrir, à étudier, à faire l'amour, à manger et à boire, bref, à être moi-même plutôt que celle qu'on s'attendait à me voir être", écrit-elle.

Le Parisien

La mise en scène renforce le caractère presque documentaire de la pièce, avec des cartes postales du fameux restaurant dijonnais "Les Trois Faisans" disposées sur les tables. Les convives mangent dans des assiettes et couverts chinés aux puces, tous dépareillés mais plein de caractère.

Bruits de fourchette et conversations s'éteignent dès que Corine Miret s'avance au milieu des tables entre chaque plat, accompagnée au violon par Didier Petit.

Le mélange documentaire-fiction est la marque de fabrique de la compagnie "La Revue Eclair", formée par Stéphane Olry et Corine Miret. Un de leurs spectacles, "Nous avons fait un beau voyage", régulièrement joué depuis sa création en 1999, part d'un lot de cartes postales pour raconter des histoires, réelles ou imaginaires. "On avait lu 15.000 cartes postales", sourit Stéphane Olry.

Pour "Mercredi 12 mai 1976", le duo avait recueilli pendant deux mois d'immersion à Saint-Etienne les souvenirs de 42 supporters sur le match mythique perdu par les Verts de Dominique Rocheteau à Glasgow, face au Bayern Munich, à cause de deux poteaux carrés.

"Une mariée à Dijon", jusqu'au 21 février au Théâtre de l'Aquarium, Cartoucherie de Vincennes puis en tournée.



La comédienne française Corine Miret (D) et le metteur en scène Stéphane Olry, le 2 février 2016 à Paris **(AFP/LIONEL BONAVENTURE)**

MEDIAPART
LUN. 21 MARS 2016 — DERNIÈRE ÉDITION

Une américaine à Dijon, un dîner-spectacle à l'Aquarium

23 FÉVR. 2016 | PAR JEAN-PIERRE THIBAUDAT | BLOG : BALAGAN, LE BLOG DE JEAN-PIERRE THIBAUDAT

M. F. K. Fisher a écrit des livres dont la cuisine est le pivot et dont les traductions sont introuvables. Ces livres ont inspiré à Stéphane Olry et Corine Miret un spectacle qui ne se joue plus. Reste l'âpre plaisir d'en lire la chronique amoureuse.

Il en va des chroniques gastronomiques comme de certains spectacles. Dans le premier cas, le jour dit, on salive en lisant la chronique hebdomadaire, on jouit de ces « blancs en neige cuits à la vapeur » qui se font « chavirer par une jaune coulant » (toute la suavité est dans le verbe chavirer), tout en sachant que l'on ira sans doute jamais s'assoir dans le restaurant en question (trop loin, trop cher) d'autant que le (la) critique gastronomique se fait généralement un malin plaisir à vous dire qu'il faut au moins six mois d'attente pour espérer entrevoir ces délices et y délester son portefeuille d'une somme rondelette.


Corine Miret en M.F.K. Fisher © Hervé Bellamy

Remettre le couvert

Il en va de même dans le second cas, celui des spectacles (exceptée la somme rondelette qui ici se réduit souvent au prix de deux ou trois tranches très fines de Jambon Beluga) dont le chroniqueur, ici présent, parle en vous faisant –espère-t-il- saliver de plaisir alors qu'on ne peut pas les voir parce qu'ils se jouent trop peu ou trop loin ou encore qu'ils ne se jouent plus.

C'est le cas du spectacle « Une mariée à Dijon » (il ne se joue plus) qui est aussi un dîner et qui est d'abord le titre d'un livre exquis qu'il serait sot (l'y laisse, oui, vous avez raison, passons cette niaise parenthèse) de réduire à un livre de cuisine ou une compilation de recettes même si la nourriture du corps y occupe une place servant comme des lunettes à mieux voir le monde. Tous les lecteurs (nombreux) de M.F.K. Fisher auront reconnu là le titre d'un de ses livres les plus célèbres bien que devenu difficilement trouvables en traduction française. Les bons restaurants aiment garder à leur carte un plat qui a fait le succès de la maison et le plaisir renouvelé des clients, il n'en va pas de même des éditeurs qui se font souvent tirer les oreilles (quand ils ne font pas la sourde oreille) pour remettre le couvert d'une réédition.

« Le fantôme de Brillat-Savarin », autre livre de Fisher, difficilement trouvable comme les autres, et tout aussi délicieux, va s'inviter également dans le spectacle entre les plats servis aux spectateurs-convives accueillis par Stéphane Olry et ses acolytes en tablier noir, pas plus de cinq ou six par table comme le préconise Fisher.

La gamme du croustillant

Dans le métro me conduisant à la Cartoucherie, je poursuivais la lecture de la chronique gastronomique (« Libération » de samedi dernier) où le verbe « chavirer » venait de m'émoustiller. Hélas, quelques lignes plus loin, la chroniqueuse baissait soudain sa garde, se laissant aller au service minimum en parlant d'une « volaille de Bresse subtilement farcie entre la chair et la peau ». C'est un peu court, un peu feignant ce « subtilement ». On voudrait que la chroniqueuse, par ailleurs excellente, nous fasse voyager plus avant entre la peau et la chair, qu'elle déploie la batterie des épices, le charivari des herbes, la gamme du croustillant. Ne lui jetons pas la pierre. Le chroniqueur théâtral pris entre l'enclume de la mise en scène et le marteau de la pièce ne fait souvent guère mieux en réduisant le talent de l'acteur à un habituel « formidable », «en pleine forme » et autres ça m'suffit.

Bref, en entrant au Théâtre de l'aquarium, je ne savais pas trop à quelle sauce j'allais être mangé. C'est l'angoisse du chroniqueur avant le spectacle : vont-ils me prendre par la rate, par les sentiments ? Vont-ils attiser mon gosier, tirebouchonner mon estomac, me rouler dans la farine, vouloir m'acheter avec une « p'tit' coupe » ? Non, en vérité je ne me posais pas toutes ces vaines questions car je connais bien l'auberge du théâtre qu'est « La revue Eclair » et ses tenanciers Corine Miret et Stéphane Olry pour avoir souvent goûté à leurs plats iconoclastes, souvent désarçonnant comme ces chips de betteraves crues inventés naguère par Pierre Gaignaire.

J'y pensais à ces chips, car ce soir-là tout commença par une « salade cristal » faite de « betteraves crues et cuites » accompagnées de « fromage blanc saugé ». Tout est dans le « saugé ». La sauge fortifie les songes, tous les alchimistes vous le diront, et de fait ce « saugé »-là mis en bouche avec une cuillerée de cette bataille rangée de betteraves (la guerre des roses et des rouges) me laissa songeur.

Un faisan peut en cacher un autre

C'est alors que Corinne Miret entra en scène habillée à la mode Fisher (écrivaine excentrique sous son allure bourge classique), portant un collier et coiffée d'une impeccable mise en plis. Non, elle n'entra pas en scène (c'est court, c'est feignant), elle glissa entre les tables, scrutant les regards, telle la cuisinière d'Aggugliano (petit village au-dessus d'Ancona) venant tester de table en table la réception de son poulet au vinaigre. Ayant atteint une position centrale, l'actrice se contentera, dès lors, de pivoter sur elle-même pour regarder avec égalité toutes les tables tout en s'aventurant dans le babil de miss Fisher.

Tout commence par l'arrivée à Dijon de la jeune américaine au bras de son mari, jeunes mariés, novices en tout même en escargots. C'est un voyage initiatique, le gourou est un certain Charles, celui qui aux « Trois faisans », apporte les menus, explique les plats, conseille les vins, suggère des alliances. Un personnage clef, un passeur qui fera du couple des connaisseurs même si Fisher ne s'attarde pas trop sur son mari qu'elle finira par quitter. Quand elle reviendra au « Trois faisans » au bras d'un autre, des années plus tard, cela sera une tout autre histoire. Il en va là encore des restaurants comme des spectacles : difficile de remettre ça des années après, l'éclat de la découverte entretenu par le souvenir qui magnifie tout est source de déconvenues. Mais pas seulement.

Sucré ou sacré?

Entre temps, on aura lampé à la cuillère la « soupe d'office » composée de « courges Rouge d'Etampes, poireau, carottes, crème et romarin » avec une pointe de poivre du Népal. On aura suivi Fisher du côté de son radiateur où elle nous aura initié à « L'art et la manière de manger des petits quartiers de mandarines desséchées », l'actrice Corinne Miret étant accompagnépar le violoncelliste espiègle Didier Petit dont la prestance sautillante est en accord avecl'écriture acidulée et pétillante de Mary Frances Kennedy Fisher.

Juste avant le final, une « compote de raison » aura effectivement eu raison de nous en associant des « pommes Calville blanches » à des graines de lin et de pavotasticotées par des feuilles de menthe finement ciselées. Le tout provenant du « potager fruiter du Château de la Roche-Guyon » où la Revue éclair d'Olry et Miret a ses habitudes.

« 4.48 psychose » par Sara Llorca et Charles Vitez (que j'ai malheureusement raté mais dont on m'a dit grand bien) et ce régal de la Revue éclair ouvraient un cycle « paroles de femmes » (toujours cette manie d'enfermer les femmes dans des cases) au théâtre de l'Aquarium qui se poursuit actuellement avec deux autres spectacles « Garde –Barrière et garde-fou » par Jean-Louis Benoît et « Sacré, sucré, salé « par StéphanieSchwartzbrod (lire ici).

Théâtre de l'aquarium 19h et 21h

sceneweb.fr
l'actualité du spectacle vivant

« Une Mariée à Dijon » : souper-spectacle sensuel au possible

3 février 2016/dans À la une, Paris, Théâtre /par Hadrien Volle

Manger et boire en regardant un spectacle, ce n'est pas nouveau. Outre les cabarets – experts en la matière -, de nombreuses expériences théâtrales ont plongé le spectateur dans un mélange de mets et de mots. « Une Mariée à Dijon » le fait aussi, à sa manière, transformant la grande salle du Théâtre de l'Aquarium en une bonne table dijonnaise : les Trois Faisans.

Toile cirée et vieille vaisselle trônent sur la table en attendant patiemment de satisfaire la gourmandise du spectateur. Quelques notes de violoncelle, une estrade de petit diamètre posée au centre de l'espace, l'ambiance est à la fête. On discute autour d'un premier verre de jus de pomme-poire, et on découvre la salade betteraves crues et cuites du jour tout en salivant sur le reste du menu. Soudain, entre les tables, Mary Frances Kennedy Fisher – interprétée par Corine Miret, captivante – apparaît. Elle est d'une élégance rare pour une assemblée qui, de prime abord, semble si rustre. Les bouches se font cependant moins bruyantes, les couverts se posent, **son aura donne une envie impérieuse de l'écouter**.

Elle raconte alors son mariage californien, en 1924, suivi de son emménagement à Dijon, 15 jours après. Le choc est très positif : cherchant un restaurant pour dîner avec son mari, elle se retrouve dans l'établissement de monsieur Racouchot. **Elle parle alors avec finesse et gourmandise de sa découverte de la gastronomie bourguignonne grâce au « Petit Charles »**, le serveur. Six ans après, elle ne vit plus à Dijon. Elle y revient un soir pour faire découvrir les Trois Faisans à son nouveau compagnon. Les choses ont changé, la sensation des première fois – pourtant toujours la meilleure en cuisine ! – s'est épaissie des relents de tristesse qui teintent les retrouvailles de deux amants…

En trois parties, cette histoire est si bien racontée que, pour le spectateur, **l'expérience est sensuelle au possible**. Heureusement, nous pouvons manger entre chaque plats littéraires : nos sens sont ouverts comme nos pores sous une longue douche chaude. Mary Fisher découvre la Bourgogne et les recettes inattendues qui sont servies au spectateur permettent de partager l'expérience d'« estomac curieux » vécue par l'héroïne. En caressant nos cinq sens, ce spectacle laisse l'impression la meilleure qui soit : on sort de l'Aquarium comblés et repus.

Hadrien VOLLE – www.sceneweb.fr

Une mariée à Dijon *est l'un des rares textes porté à la scène par* ***Stéphane Olry*** *et par* ***Corine Miret*** *qui ne soit pas écrit par eux. On y retrouve toutefois leur habituelle candeur.*

Note de la rédaction : ★★★★★



En 1929, Mary Fisher, jeune mariée américaine découvre à Dijon la gastronomie française. Quand elle se rend pour la première fois aux Trois Faisans avec son mari, c'est un jeune couple ingénu que le vieux serveur, le petit Charles initie avec discrétion et sensibilité aux coutumes de la cuisine française. Six années plus tard, divorcée, Mary Fisher retourne dans le même restaurant avec son nouvel ami. Elle demande à être servie à nouveau par le vieux petit Charles et l'invisible serveur va prendre corps.

Huit grandes tables sont disposées en étoile autour de la scène. Nous sommes conviés à nous asseoir. Des souriants serveurs nous invitent à nous attabler au restaurant des « Trois Faisans » à Dijon. Nous faisons partie de la scénographie de la pièce.

Notre Menu : Salade cristal en entrée, soupe butternut – patidou en plat de résistance et compote de pomme-coing-menthe en dessert: tout est bon et bio. Tout a été spécialement cultivé pour les besoins du spectacle au potager du château de la Roche-Guyon. Le diner végétarien est délicieux comme la langue vieille France de Mary Fisher. Nous sommes hors du temps.

Corine Miret, Madame Fisher nous saisit, nous raconte les deux repas pris à six ans d'intervalle, par le menu (!). Elle nous touche avec le vieux petit Charles qui six ans passés aura vieilli, aura la main tremblante, et aura conservé son mystère entre timidité amoureuse et soumission servile. A la surprise finale, on pense à « Une Plaisanterie » de Tchekhov. Expérimentale, la pièce est un joli moment de vie et de théâtre. Vous pourrez en outre partager avec les autres convives-spectateurs, faire des rencontres.

Reste la radicale naïveté de la pièce et sa nostalgie réac. Elle déplie un manifeste bourgeois où les riches ratent leur vie, les pauvres sont des souffre-douleur, ces souffre-douleur sont des martyres éclairés et pleins d'humanité. Une pensée politique simplifiée où rien ne bouge vraiment et où nous ne faisons que passer pour consommer mieux tout en aimant toujours moins. Mais l'esprit de la pièce importe peu, nous ne sommes pas venus pour ça, et Corine Miret est fascinante.

Visuel : DR

Théâtre-Actu
Le site de l'Actualité Théâtrale

« Une mariée à Dijon » d'après deux récits de Mary Frances Kennedy Fisher, adaptation et mise en scène de Stéphane Olry – La Revue Éclair, au Théâtre de l'Aquarium

5 février 2016

Article de Paula Gomes

Un souper enchanteur

Stéphane Olry propose une soirée exceptionnelle autour d'un texte de Mary Frances Kennedy Fisher sur le thème de la cuisine. Huit tables sont dressées avec des nappes vichy rouge et blanc, disposées comme des pétales de fleurs avec en son centre une petite estrade ronde. Lumière tamisée, au son d'un violoncelle, le cortège des invités d'un soir s'installe dans cette salle de restaurant populaire à la vaisselle bourgeoise et dépareillée. Les serveurs affables présentent le menu végétarien élaboré avec les ingrédients du potager fruitier expérimental du Château de la Roche-Guyon : salade cristal, soupe d'office et compote de raison accompagnés de jus de pomme-poire. À l'évocation des mets, les convives amis ou inconnus échangent des regards complices, émerveillés par le spectacle qui prend forme.



© Éric Charlot

Dans ce cadre intimiste et chaleureux, une femme gracile s'avance en robe noire à dentelles. Elle incarne la « mariée de Dijon », la jeune américaine Mary qui arrive en France en 1930 et s'installe dans cette ville de province avec son mari Al. Elle décrit leur premier dîner au restaurant français « Les 3 Faisans », où ils prendront bientôt leurs habitudes. Avec l'aide du vieux serveur Charles, Mary découvre la gastronomie bourguignonne : viandes faisandées, civets, vins, etc.… Bien loin de son mode de vie californien, dans la capitale de la gastronomie française, elle apprend l'art de recevoir, de préparer les plats. Mary reviendra 6 ans plus tard au restaurant avec son nouveau compagnon pour lui faire goûter les délices d'antan. Les souvenirs restent mais le temps passe… Le metteur en scène Stéphane Olry a choisi une scénographie parfaite associant le public à l'excursion gourmande dans un grand restaurant. Un souper spectacle pour une aventure partagée en temps réel où les textes sont servis magistralement entre les plats, gardant tous les sens en éveil. La qualité de l'accueil, la musique, la mise en lumière, le choix des artistes et tous les petits détails rendent cette expérience succulente et inoubliable.

Corine Milet enchante dans ce voyage gustatif et lyrique. D'une incroyable justesse, cette hôtesse délicate captive les regards et délivre savoureusement les souvenirs de Mary. En virtuose, Didier Petit donne vie à son violoncelle et l'intègre de façon prodigieuse dans le récit avec humour et aussi gravité. Ses intermèdes musicaux sont surprenants, riches et d'une grande sensibilité. Une belle présence scénique des interprètes. À travers ses mémoires culinaires, Mary Frances Kennedy Fisher parle, de vie, d'amour, de rencontres et de plaisirs partagés. Les descriptions exquises et réalistes de cette épicurienne à l'écriture poétique et sensuelle attirent irrésistiblement le lecteur sans le laisser sur sa faim.

Un Fauteuil pour L'Orchestre

Une Mariée à Dijon, de M.F.K Fischer, mise en scène de Stéphane Olry, Théâtre de l'Aquarium, La Cartoucherie

fév 06, 2016 | Commentaires fermés

f article de Denis Sanglard



© Hervé Bellamy

A table ! Autour de tables de banquet où un souper nous est servi, frugal et végétarien, les spectateurs, entre chaque service, écoute le récit de l'auteure américaine M.F.K Fischer. Récit d'une découverte, celui de la gastronomie française et d'un certain art de vivre. Mais bien plus que cela. Au restaurant Les Trois Faisans à Dijon, en 1929, un couple de jeunes mariés sont initiés aux joies du palais sous la férule du vieux Charles, le serveur. Un monde de sensations délicates que la narratrice cultivera sa vie entière. Six ans plus tard, divorcée, c'est avec son nouveau compagnon qu'elle revient à Dijon pour à son tour partager sa découverte de cet art délicat. Mais pour le vieux Charles, c'est un dîner d'adieux.

C’est une belle découverte que cette écrivaine. Une écriture fine et ciselée pour un thème, la cuisine, source d’inépuisables métaphores sur la vie. Ce texte a peut-être son équivalent en peinture par ces natures mortes où l’essentiel est dans de menus détails troublants, signes d’une mélancolie, d’une fragilité de l’instant, de l’éphémère et de la vanité de toutes choses. Que reste-t-il six ans après de ce premier repas ? Dès la montée de l’escalier qui mène à la salle à manger, les souvenirs se brouillent, des odeurs pestilentielles précèdent le fumet des plats attendus. Le vin se renverse sur la table. Les soucoupes sont maculées de la soupe mal versée. Le vieux Charles tremble. Le plaisir est là, retrouvé, intact mais entaché, poisseux comme la bouteille de vieux marc au goût puissant et rare offerte. Ce sont de menus détails qui soudain ouvrent le texte sur un horizon incertain, une mémoire flottante. C’est un rapport au monde paradoxal et singulier, unique. Le plaisir de la chair prélude au plaisir de l’amour. Menacé de pourriture… Au centre des tables dressées où les spectateurs dégustent les mets offerts, instant de convivialité où les langues se délient, claquent, chacun de s’exprimer sur ce que contient son assiette, les motifs et couverts dépareillés, la découverte d’un légume inconnu, **Corinne Miret sur un petit plateau raconte ce dîner à Dijon, simplement, clairement, comme ça. Avec gourmandise et sans nul effet autre que le plaisir de partager, d’offrir ce récit. On pense à Colette, la gourmande sensuelle à l’accent du terroir bourguignon, on songe à Marie Rouanet et sa « cuisine amoureuse »…On découvre là un auteur au son du violoncelle de Didier Petit qui accompagne cet instant, ce repas littéraire et convivial d’un archer expressif. Ce n’est pas une création ambitieuse mais quelque chose d’infiniment plus rare, un instant partagé, une découverte. Et c’est beaucoup.**



14 **fév 2016**

« Une Mariée à Dijon », m.e.s. Corine Miret et Stéphane Olry

Par Alban Orsini
DansScènes/expos, Théâtre
Par : Corine Miret et Stéphane Olry

Manger au théâtre, c'est désormais possible et même vivement conseillé… Un régal déconcertant autant que gourmand.

–

La nourriture au théâtre est en pleine démocratisation. Que ce soit sur scène (« ***Manger*** » de **Boris Charmatz**) ou bien encore dans la salle (« ***Verein… à cent guerres de la paix dans le monde*** », de **Christophe Meierhans**), les propositions alliant dégustation et spectacle sont légion depuis quelques années, convoquant tout à la fois **Rabelais** et la gourmandise du verbe haut placé.



Avec « ***Une Mariée à Dijon*** », le duo **Stéphane Olry** et **Corine Miret** de la ***Revue Éclair*** étonne et questionne notre rapport à la langue, qu'elle soit dans les mots ou la nourriture, avec une expérience immersive surprenante.

(c) Alban Orsini

Arrivés dans la salle principale dans laquelle tout se joue, les spectateurs sont invités à gagner leur table respective autour de laquelle ils sont placés. Ils font ainsi rapidement connaissance avec leurs voisins, ils échangent. Ils rient, ils s'amusent et commentent. Les codes du repas convivial sont aussitôt convoqués sans aucune difficulté. Pourtant, quelque chose détonne déjà car à y écouter de plus près, c'est bien tous qu'ils chuchotent. Sans doute sont-ils intimidés par le lieu de théâtre lui-même et par la mise en scène des tables que la lumière isole et nappe comme d'autant de petites ilots autonomes et fragiles voguant sur une mer noire d'encre de seiche…

La nappe est à carreaux, les couverts, un peu vieillis, en argent.

(c) Alban Orsini

Et puis le menu, qui passe de main en main, est étudié, disséqué. Il s'agit d'un repas « frugal » (entendons « léger », on nous a prévenu), concocté à partir des produits du **Château de la Roche-Guyon**. Il est commenté, on s'interroge sur quelques mots :

« Patidou ?

_ Je ne sais pas.

_ Qu'est-ce que c'est que ça, un patidou ? »

Ou bien quelques associations :

« Betterave et sauge ?

_ Je ne sais pas, vraiment. »

L'entrée arrive finalement – une salade cristal donc composée d'un duo de betteraves crues et cuites et d'un fromage blanc saugé. Elle est tout d'abord expliquée puis, une fois servie, étudiée, poussée qu'elle se retrouve au centre de l'assiette, sur le bord. On finit par y goûter. Du bout des lèvres. Valider ou invalider. « Ce petit fromage blanc saugé… » Puis tout est mangé.

Et alors que les « spectateurs » finissent leur entrée, Corine Miret fait la sienne, toute de noir vêtue. La lumière est tout à coup subtilement plus discrète et la comédienne, bien au centre, de se lancer.



(c) Bellamy

Le deuxième repas peut ainsi commencer et il est une autre découverte, celle d'un auteur américain **Mary Frances Kennedy Fischer** (1908-1992), spécialiste des « récits culinaires » venue à Dijon pour y vivre et y

écrire. Au travers d'une anecdote distillée dans le livre « ***Une Mariée à Dijon*** », la comédienne **Corine Miret** retranscrit à merveille cette voix si particulière du début du siècle dernier et le lieu qu'elle décrit, l'auberge de **Monsieur Racouchot**. De la succession des plats à l'ambiance si particulière du restaurant, tout prend ici vie dans un mélange subtil d'odeurs et de saveurs. L'immersion est ainsi totale avec ce qui se joue en salle.

« C'est là-bas, je le comprends seulement aujourd'hui, que j'ai commencé à mûrir, à étudier, à faire l'amour, à manger et à boire, bref, à être moi-même plutôt que celle qu'on s'attendait à me voir être. C'est là-bas que j'ai appris qu'il est bienheureux de recevoir, appris aussi que tout être humain, si vil soit-il, mérite d'être pour moi un objet de respect et même d'envie, car il sait quelque chose que je ne serai peut-être jamais assez vieille pour savoir, ni assez sage, ni assez bonne ni assez tendre », Une Mariée à Dijon, Mary Frances Kennedy Fischer (Editions du Rocher).

Grande bourgeoise, Mary Frances Kennedy Fischer étonne par son féminisme, sa modernité, et cette façon de ne jamais vraiment juger qui que ce soit.

Objectivement, si on est subjugué par la maîtrise et la précision de Corine Miret – toute en mouvements de mains et de bras quand ce n'est pas le voilage et la dentelle de crêpe qui frottent un peu subtilement dans le silence religieux autant que gourmand – on ne peut rester que circonspect face aux grognements et autres borborygmes de son camarade et violoncelliste **Didier Petit** qui, parce qu'il prend en charge certains des personnages du récit (dont Monsieur Racouchot), plombe la subtilité de ce qui est joué par la comédienne. Un petit bémol donc, qui n'enlève rien à la prestation superbe de la comédienne qui porte le tout en campant un personnage en tout point sensible et émouvant.

(c) Bellamy

Il y a enfin cette chose de passionnante qui fait se rencontrer deux registres différents : le repas et le spectacle. Si chacun de ces domaines possède ses propres codes, force est de constater qu'ils ne se marient pas si facilement. Ainsi, le spectateur peut se surprendre à être gêné de manger ou bien encore de faire du bruit avec ses couverts alors que devant lui se joue une scène des plus intimistes portée par une artiste investie. Un jeu s'établit alors qui passe par le regard de la comédienne si proche, et qui, parce qu'il prend naissance très exactement dans sa pupille pour venir en bouche, renforce la cohérence d'un spectacle gourmand.

Une expérience intéressante qu'il tarde de revivre sous une autre forme. Et puis l'envie de suivre un peu plus le travail de Corine Miret.

A découvrir jusqu'au 21 février 2016 au Théâtre de l'Aquarium.

Le Monde.fr

-Théâtre au vent -

UNE MARIEE A DIJON – SOUPER SPECTACLE dans le cadre du cycle Paroles de femmes au THEATRE DE L'AQUARIUM à la CARTOUCHERIE DE VINCENNES – du 2 au 21 février 2016 / durée 1 h 10 – du mardi au samedi 21h / dimanche 19h00

Publié le 13 février 2016 par theatreauvent



Souper-spectacle
avec des produits issus du potager du Château de la Roche-Guyon

Un souper-spectacle d'une qualité indicible ! Vous n'avez jamais imaginé que le narrateur d'un livre que vous êtes en train de lire, puisse inopinément faire irruption dans la réalité et vous chuchote à l'oreille de le suivre.

Au théâtre tout est possible. Voici l'auteure américaine, Mary Frances Kennedy FISHER incarnée par Corine MIRET, qui apparaît telle une page soulevée par le vent au milieu de tables dispersées sur la scène où ont pris place les spectateurs conviés à un dîner.

A vrai dire le souper servi se révèle fort délicat, au menu : soupe confitures et jus de fruits du potager expérimental du Château de la Roche-Guyon. Les spectateurs, entre six et huit par table, qui ne se connaissent pas forcément, ont le temps d'échanger quelques mots et de faire jouir leurs papilles . Is ne savent pas encore que la situation dans laquelle ils se trouvent peut se conjuguer de façon tout à fait fortuite, avec l'histoire que va leur conter la jeune américaine.

Fortuite car subjective. Il n'empêche, il s'agit tout de même d'entrer dans le récit de cette Mariée de Dijon, sans avoir besoin de faire abstraction de l'environnement. Ici, la salle de l'Aquarium, transformée en restaurant, se prête tout à fait à l'atmosphère du récit de Miss FISCHER qui raconte comment elle a été conquise par la gastronomie française, un jour, en entrant dans une auberge bourguignonne, initiée par un serveur de style, délicat et attentionné, Charles.

L'auteure possédé l'art de restituer des ambiances en clair-obscur. Elle œuvre comme une impressionniste, touche par touche, attaquant le vernis, l'apparente insignifiance des événements, pour s'attacher à certaines croûtes isolées, des détails qui vont lui permettre de pénétrer dans l'intimité d'un étranger soudain éclairé par son regard.

Il n'y a rien d'extraordinaire dans le récit de Miss FISCHER sauf qu'elle réussit à rendre vivants les personnages de son histoire avec juste quelques paroles, juste quelques observations, quelques mouvements de ses pensées qui se faufilent dans l'avenue de son regard curieux, toujours en appétit.

A travers les mots de Miss FISCHER, nous avons vraiment l'impression d'être entrés dans cette auberge, d'y avoir rencontré Charles, d'avoir éprouvé les émotions de la narratrice.

Comme s'il sortait d'un tableau, lui aussi, le violoncelliste Didier PETIT fait crépiter les ombres et lumières de la voix de Corine MIRET, piquante et gracieuse dans sa petite robe

des années vingt, Elle incarne tout le charme de cette jeune Américaine, qui n'est pas une touriste ordinaire, qui a appris à se cultiver en observant les êtres, en s'intéressant à leurs mystères. Et celui de l'auberge Aux Trois Faisans qu'elle a fleuré tout de suite, n'a rien perdu de ses attraits. Il tient juste à son évocation par la voix claire et ferme de Corine MIRET, véritable hôtesse de ce souper de rêve.

Paris, le 13 Février 2016 **Évelyne Trân**

LE CORYPHÉE



UNE MARIÉE Á DIJON

10 février 2016 Moussa Kobzili

Au menu ce soir…

Le Théâtre de l'Aquarium présente en février et en mars plusieurs spectacles dans le cadre de l'évènement « Paroles de femmes », une initiative qu'il faut saluer car malheureusement encore peu fréquente. François Rancillac, directeur du théâtre, démontre ici qu'il est possible de respecter la charte sur l'égalité homme-femme dans les arts et la culture que défend le collectif HF et dont il est signataire.

Une mariée à Dijon est donc l'un de ces manifestes féminins présenté à l'Aquarium. Basé sur les écrits d'une américaine, Mary Frances Kennedy Fisher, qui tout juste jeune mariée, part s'installer à Dijon dans les années 30. Elle va alors découvrir son premier restaurant gastronomique à travers les yeux et la délicatesse d'un vieux serveur prénommé Charles qui va faire voyager « gustativement » le couple au coeur même de l'excellence bourguignonne ! Une fois divorcée, elle retournera une nouvelle fois dans ce restaurant avec son nouveau compagnon mais le charme sera rompu…

C'est donc à un parcours initiatique, celui de Mary qui nous dévoile sa vision du monde à travers la cuisine, auquel nous allons assister. Mais l'immense surprise de ce spectacle est que nous n'allons pas qu'écouter ce récit, nous allons aussi… souper !
Et le ton est donné dès le départ lorsqu'on conseille aux spectateurs de ne surtout pas se séparer s'ils souhaitent être placés à la même table ! Car ici, adieu fauteuils et strapontins !

Sur la scène, quelques tables et chaises auxquels des comédiens-serveurs vous invitent à vous installer.

Les spectateurs, au début intimidés, font alors connaissance et découvrent le menu proposé. Un menu issu du potager fruitier du château de la Roche-Guyon (s'il vous plait !) : salade de betteraves crues et cuites, soupe de butternut et patidou (des courges) et compote pomme-menthe. Une ambiance conviviale envahit alors joyeusement la salle de ce restaurant éphémère.

Puis, l'actrice, entre chaque service, apparaît accompagnée d'un violoncelliste. Sur une estrade en plein centre de la scène atypique, elle va s'adresser aux convives de manière directe et délicate. Corine Miret distille alors avec beaucoup de justesse les pensées de la jeune Mary et l'incarne avec un charme délicieusement désuet qui nous plonge derechef dans le Dijon des années 30 !
Elle réussit à décrire parfaitement les sensations qu'éprouve Mary dans ce restaurant entre émerveillement et désillusion, entre gaieté et mélancolie. Elle prend le texte à bras le corps et titille nos papilles et ça tombe bien puisque nous soupons nous aussi avec elle ! Et c'est très très bon ! C'est vraiment là l'extraordinaire idée de la compagnie La Revue Éclair.

La scénographie est sublime : les lumières, soignées, éclairent chaque table et l'estrade de l'actrice tout en plongeant le reste du plateau dans un noir absolu. Le violoncelliste prend part au jeu en venant déranger de temps à autres, comme un adolescent bougon, le récit de la comédienne. *Une mariée à Dijon* est réussi parce que cette scénographie très originale ne nous détourne nullement du texte, bien au contraire, elle nous y immerge. On en sort ravis et rassasiés quoique… on demanderait bien un peu de rab !

Par Philippe DELHUMEAU

TTT **Une Mariée à Dijon (souper-spectacle de la Revue Eclair)**
La Cartoucherie - Théâtre de l'Aquarium (PARIS)
de Mary Frances Kennedy Fischer
Mise en scène de Stéphane Olry
Avec Corinne Miret, Didier Petit (violoncelle)

Gastronomie et littérature sont servis à la table de convives invités à un souper-spectacle organisé par la Revue Eclair.

La Revue Eclair vit le jour en 1987 sous l'impulsion de Stéphane Olry. L'idée lui vint d'organiser des soirées animées de spectacles de courte durée. La formule a séduit et preuve en est avec Une Mariée à Dijon présentée au théâtre de l'Aquarium sous la forme d'un souper-spectacle. L'originalité du concept ne laisse personne insensible, un accueil irréprochable, le personnel de table affichant une sympathie peu commune, les tables décorées avec des nappes en vichy rouge et blanc, la vaisselle joliment disposée. Le menu se compose d'une soupe confectionnée avec les légumes du jardin expérimental du Château de La Roche-Guyon, une salade, une compote, une bouteille de jus de fruits du verger.

Les convives sont installés par affinité, le service se met rapidement en place. L'interrogation perceptible dans les yeux des invités avant l'accès à la salle a laissé place à un sentiment de surprise partagée. Le musicien, Didier Petit rentre en scène avec son violoncelle. La comédienne, Corinne Miret, prend place sur la table basse disposée au centre du décor.

Une relation intime se noue entre la narratrice et les tables proches. Les mets servis suscitent appétit, les bouches se délient, les yeux rient de bonheur de l'instant présent. Le plaisir se consomme dans l'assiette et à l'écoute de l'histoire du couple de jeunes mariés américains, Mary et Al, fraichement arrivés en la ville de Dijon. Leur première soirée dans la Cité des Ducs de Bourgogne les conduit dans un restaurant réputé pour sa cuisine traditionnelle. Mary a l'œil affiné pour Charles, le vieux serveur. Le meilleur dans son domaine, pense-t-elle. Mary et Al ont eu d'aise de découvrir la gastronomie locale dans un défilé de plats d'où s'échappent des effluves invitant à deviner leur secret de préparation.

Mary Frances Kennedy Fischer se découvre dans la mise en bouche de Corine Miret. Le fil narratif, un mélange savoureux et finement dosé d'à-propos et d'ironie dont prend partie la comédienne invitant à rencontrer Mary et Al et six plus tard, Mary et Chexbres. M.F.K Fisher, peu connue dans l'hexagone, a le mérite d'écrire le plus simplement du monde les émotions ressenties par Mary dans le restaurant de Dijon où elle emmena les deux hommes de sa vie à quelques années de distance. L'auteure américaine éponyme vit ce qu'elle écrit avec délicatesse et passion comme un chef-cuisinier mitonne une viande en y apportant respect et soin. Corine Miret invite le public à la suivre dans la narration, à écouter Mary et Al mangeant en silence les plats du menu fixe, à partager les émotions saisies à vif de Mary, à lire le texte de M.F.K. Fisher entre les lignes, à découvrir une littérature outre-Atlantique passionnée pour la cuisine locale.

INFOS PRATIQUES



© X,

Du 02/02/2016
au 21/02/2016
Du mardi au samedi à 21h, dimanche à 19h (dans le cadre de Paroles de femmes #1).

La Cartoucherie - Théâtre de l'Aquarium
La Cartoucherie
Route du Champ de Manœuvre
75020 PARIS
Métro Château de Vincenne

Didier Petit promène son violoncelle ci et là, l'archet libère des fragments de notes détachées de l'instrument, la musique se joue sur une partition éphémère. La mise en scène de Stéphane Olry, un fil de vie partagée entre terroir et gastronomie, découverte et plaisir, rire et humeur, partage et intimité.

Une Mariée à Dijon, un souper-spectacle attaché aux valeurs les plus élémentaires, la littérature et les plaisirs de la table.

froggy's delight
Le site web qui frappe toujours 3 coups

UNE MARIÉE À DIJON
Théâtre de l'Aquarium (*Paris) février 2016*



Spectacle conçu par Stéphane Olry, mise en scène de Stéphane Olry, avec Corine Miret et Didier Petit.

Les spectacles de la ***Revue Eclair***, s'ils peuvent déconcerter, laisser perplexe ou enthousiasmer, s'avèrent toujours aussi originaux qu'inattendus dès lors, qu'inscrits dans le registre des nouvelles écritures et dramaturgies, ils empruntent les chemins de traverse notamment du théâtre documentaire.

Avec "***Une mariée à Dijon***", le binôme fondateur formé par **Stéphane Olry** et **Corine Miret** augure d'un processus créatif qui résulte de l'hybridation des expériences et des genres par ailleurs placée sous le signe de l'interactivité.

Et d'une triple hybridation autour d'un corpus littéraire, les écrits et récits de **Mary Frances Kennedy Fisher**, antérieurement présentés dans un cycle de lecture sur les savoir-vivre, dont la vocation d'écrivain gastronome et voyageur date de son premier voyage en France en 1929.

Elle découvre à Dijon le restaurant "Aux Trois Faisans" tenu par le chef de cuisine-propriétaire Henri Racouchot qui présentait son établissement comme "le Temple sacré des Bourguignons gourmets" dans lequel rodait le corps astral du célèbre gastronome Brillat-Savarin" qui lui révèle notamment les délices de la cuisine de terroir et de son appétence pour la gastronomie qui ne va pas constituer que son viatique littéraire.

Celui-ci, combiné avec une résidence au château de La Roche-Guyon, sis au cœur du Parc Naturel Régional du Vexin français, qui possède un potager expérimental et productif, et le dispositif de l'intervention-performance "Les Douze Dîners" de l'artiste-plasticienne berlinoise Meggie Schneider, aboutit à une forme inédite notamment au regard d'autres propositions théâtrales qui intègrent une composante gustative telle "L'île flottante" mise en scène par Alfredo Arias.

En effet, **Stéphane Olry** a ainsi conçu un souper-spectacle qu'il serait réducteur et erroné de considérer uniquement comme l'évocation littéraire d'un repas gastronomique ou une immersion dans une littérature "gourmande".

Ce repas composé des fruits et légumes de saison du potager précité, délicieusement épicés et aromatisés par **Frédéric Danos**, dont il convient, pour en laisser la primeur au spectateur, de ne dévoiler ni le menu ni les modalités, imprime une convivialité, certes éphémère mais sincère, entre les convives d'un soir.

Mais là ne réside pas sa seule finalité car il se combine en interaction et en résonance, ponctuée par les illuminations musicales du violoncelliste **Didier Petit**, les récits dispensés par **Corine Miret**.

Vêtue et coiffée à la mode des Années folles, elle apparaît diaphane, telle une émanation fantomatique de l'auteure, pour narrer deux épisodes en miroir qui vont bien au-delà des anecdotes fussent-elles culinaires d'une américaine en Bourgogne.

Sans effet dramatique, prenant soin de l'écoute de chaque convive, elle relate merveilleusement la révélation intime et existentielle d'une jeune femme de bonne famille ("… à manger et à boire, bref, à être moi-même plutôt que celle qu'on s'attendait à me voir être") dont elle avait déjà la précoce prescience ("A 5 ans, j'ai commencé à subodorer que manger des bonnes choses en bonne compagnie était de la plus haute importance") qui va structurer son rapport au monde et rapport aux autres.

Et cela, avec esprit et d'une manière sensible et subtile tant flaubertienne que proustienne qui se manifeste par l'empathie naturelle à l'égard de micro-événements et des personnes ordinaires et le traitement conjoint de la sensation, du sentiment et du souvenir;

Enfin, de manière plus prosaïque, le spectacle incite bien évidemment à découvrir tant les produits du potager du château de La Roche Guyon que l'oeuvre de Mary Frances Kennedy Fisher dont quelques titres, à l'instar de "Biographie sentimentale de l'huître" ou "Le fantôme de Brillat-Savarin", mettent en appétit.

Donc une belle réussite à porter au crédit de la Revue Eclair.

MM **www.froggydelight.com**

Holybuzz

Culture & Spiritualité

Théâtre : « Une Mariée à Dijon » au Théâtre de l'aquaruim (Cartoucherie) à Paris

Pierre François /18 FEV 2016

Le goût du verbe.
« Une Mariée à Dijon » est une pièce complètement originale : c'est un repas. Les spectateurs – environ une quarantaine à chaque représentation – sont installés sur le plateau, assis à des tables. Couverts en argent, assiettes en faïence, vrai dîner, tellement bon qu'on est tenté de rédiger une critique gastronomique à la gloire du jardin biologique du château de La Roche-Guyon* plutôt que de parler du spectacle ! Le rapport avec le texte de la pièce ? Une femme est là qui raconte, entre les plats et accompagnée d'un violoncelle, les moments les plus importants de sa vie qui, tous, se sont déroulés dans un restaurant.
Ce monologue est parfaitement réussi. Elle sait captiver son public puis entretenir le suspense, mettre en valeur chaque détail de son récit, donner une telle présence aux personnages dont elle parle qu'on a l'impression de les voir ou de les entendre. Le vocabulaire est riche, le style enlevé, vivant, ponctué fréquemment et à bon escient par des silences ou de la musique. On évoque parfois la règle des trois unités propre au théâtre classique, ici la présence du public sur la scène reconstitue l'unité de lieu : nous sommes les convives attablés autour d'elle lors des épisodes qu'elle rapporte. Quant à l'unité de temps, la pièce suit le rythme posé mais ferme d'un repas bien réglé. L'unité d'action, quant à elle, découle simplement de la répétition d'un même acte – un repas servi par le même serveur – qui sert de cadre à chaque charnière de la vie de cette femme.
On ressort ébloui, et par l'écriture de Marie Frances Kennedy Fischer et par le jeu de Corine Miret, et par le travail de mise en scène de Stéphane Otry et par les improvisations de Didier Petit et (notamment) par la soupe au « butternut, patidou et crème de romarin ». Cela fait beaucoup !
Pierre François

UNE MARIÉE À DIJON

Théâtre de l'aquarium
La Cartoucherie
Route du Champ de manoeuvre
75012 Paris
01 43 17 99 61

Jusqu'au 21 février
du mardi au samedi à 21h00
dimanche à 19h00



Crédit photo Hervé Bellamy

Voici un spectacle qui est d'une forme extraordinaire. Il s'agit en fait d'un souper-spectacle créé par la Revue Eclair.

Ici, pas de séparation entre le public et les interprètes. Pas ce côté clair/obscur. Sur scène, huit tables sont disposées en étoiles autour d'un petit podium rond. Les tables sont dressées : verres, couverts en métal lourds et anciens, assiettes disparates en porcelaine, carafes d'eau, bouteille de jus de fruits… de l'authentique…

Le public s'installe à ces tables. Un petit menu est disposé pour chaque convive. On peut se servir à boire, parler, regarder les autres tables comme ils sont les autres gens, le temps que l'on nous serve une petite salade de saveurs que l'on déguste en écoutant le récit de cette comédienne qui vient d'entrer et raconte.

Elle raconte un autre repas qui eut lieu en 1929, à Dijon, « Aux Trois Faisans ». C'est un récit autobiographique. Un souvenir. Le souvenir d'une révélation gastronomique faite par une américaine et son mari. Révélation gustative, sensuelle, paradoxale par moment avec ces ambivalences qui existent dans les rapports à la nourriture et sa préparation qui parfois provoque la répulsion, parfois la fascination. Bref, un récit chargé d'émerveillement papillaire, sorte d'initiation au goût mais aussi, éblouissement esthétique pour l'excellence déployée dans le service fait à cette table par le garçon, un certain Charles.

Puis, la petite salade dégustée et le premier récit achevé, les tables se voient chargées de belles, joufflues et ornementées soupières. On soulève les couvercles et les vapeurs sucrées montent dans la lumière. L'homme qui vient d'apporter ce velouté nous explique qu'il s'agit d'une soupe de courges. Des courges qui ont été semées et ont poussé dans le potager du Château de la Roche-Guyon dans le seul but d'être cuisinées pour ce spectacle. Sur le menu on lit : Butternut, Pâtisson, Romarin… Et la comédienne revient, l'œil toujours brillant du plaisir de raconter égal au plaisir gustatif et anecdotique qu'elle évoque. Corine Miret saupoudre ses mots et ses gestes d'une sensualité fine, épanouie, comme un feu qui couve lentement dans l'âtre. Souriante, élégante, chargée d'une nostalgie amusée, elle nous raconte la deuxième partie du voyage de cet américaine à Dijon et un autre repas pris quelques années plus tard à ce même restaurant Aux Trois faisans. Récit drolatique, serein, interrompu parfois par les mélopées douces ou tranchantes du violoncelle enlacé par Didier Petit.

Tandis que les dernières lampées savoureuses du velouté disparaissent et que l'on apporte le dessert, une compote fraîche d'un mélange pomme-poire d'un délice… l'histoire finit sous les applaudissements d'un public fatalement contenté.

Bruno Fougniès

FineDINING LOVERS.

BLOG

NEWS ET TENDANCES

UN DÎNER SPECTACLE SUR LA GASTRONOMIE BOURGUIGNONNE

PAR SOPHIE HER LE 10 FÉVRIER, 2016



PHOTO ERIC CHARLOT

Décidemment la gastronomie s'invite partout. A la **radio** et dans la **littérature**, bien sûr, mais aussi au **cinéma** comme encore en fin d'année avec le film *Pension Complète*. Elle s'invite aussi sur le **petit écran** au travers des nombreux programmes qui lui sont dédiés et même sur Netflix qui lancera la série *Cooked* le 19 février prochain. Plus surprenant encore, la gastronomie s'invite aussi **sur les planches** avec le **dîner spectacle** *Une mariée à Dijon*.

Cette pièce adaptée et mise en scène par Stéphane Olry d'après les textes de l'Américaine Mary Frances Kennedy Fisher, relate sa propre expérience de jeune mariée arrivée à Dijon au début des années 30. C'est au restaurant *Les Trois Faisans* (qui n'existe plus aujourd'hui) que Mary, accompagnée de son mari, sera initiée par le jeune serveur Charles aux subtilités de la cuisine bourguignonne. Quelques années plus tard, séparée de son mari, elle souhaite faire partager l'expérience à son nouveau compagnon, car pour elle « partager un repas est un acte intime qui ne devrait pas être pris à la légère.»

LES SPECTATEURS PARTAGENT EUX AUSSI LE DÎNER



L'originalité de la pièce est davantage dans la scénographie que dans le récit aussi séduisant et intéressant soit-il. Sur scène, sont dressées huit tables disposées en fleur autour d'un podium depuis lequel l'actrice Corine Miret interprère son texte. Les spectateurs sont conviés à s'attabler. Les audacieux pourront alors depuis la scène prendre part à la pièce et au repas qui se compose comme suit : Salade cristal, Soupe butternut, Patidou et Compote de pomme-coing-menthe. Tous les ingrédients sont bios et proviennent de potager du château de la Roche Guyon. « Une expérience sensuelle au possible. Nous pouvons manger entre chaque plats littéraires : nos sens sont ouverts comme nos pores sous une longue douche chaude. » écrit le journaliste Hadrien Volle du site culturel ScèneWeb. Entre chaque plat, Corine Miret qui interperète Mary, raconte en effet cette initiation et évoque ses souvenirs de ces deux repas pris à quelques années d'intervalle à Dijon, désormais reconnue Cité internationale de la Gastronomie. Le texte est porté par des interludes musicaux interprétés par Didier Petit au violoncelle.

FineDINING LOVERS.

EXTRAIT DE LA PIÈCE *UNE MARIÉE À DIJON*



« Je ne sais plus au juste ce que nous avons mangé, mais c'était sûrement de la cuisine au vin riche et relevée typique de la Bourgogne, avec ses nombreuses sauces brunes, ses viandes un peu faisandées, et pour conclure, je le subodore, un soufflée au kirsch et fruits confits ou quelque autre bagatelle impalpable. Nous avons mangé avec lenteur, avec bonheur, sous l'œil vigilant du petit Charles et, grâce au vin, rien ne nous a paru lourd ou indigeste. Quand nous sommes enfin rentrés chez nous, où nous devions pour la première fois faire tourner la clef dans la serrure de la petite porte et gravir l'escalier en zigzag jusqu'à nos deux pièces, peut-être notre démarche était-elle légèrement incertaine. Mais nous avions l'impression d'avoir voyagé jusqu'aux rivages les plus éloignés d'un autre monde. Le vent qui soufflait de ces terres nous avait grisés, ainsi que la certitude que ce monde était à notre portée et nous attendait. » écrit M.F.K Fisher dans *Une mariée à Dijon*.

Créée en 2014 par le Théâtre de l'échangeur à Bagnolet en Ile de France, ce **spectacle souper** est actuellement au Théâtre de l'Aquarium (La Cartoucherie, Paris 12ème) jusqu'au 21 février. Il est proposé dans le cadre du cycle *Paroles de femmes* qui portera à l'affiche une autre pièce sur le thème de la nourriture du 8 au 26 mars 2016 intitulée « Sacré sucré, salé ».

TAGS

Art Gastronomie Dijon