

CUISINE BOTANIQUE

Une création
d'**Élodie Ségui**

L'ORGANISATION

Atelier de création



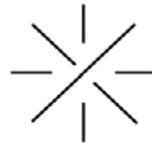
Des merveilles à la décomposition
De la décomposition au sublime
Du sublime à la pourriture
De la pourriture aux délices

CUISINE BOTANIQUE est un dispositif plastique et performatif dans lequel 60 participants sont conviés à s'installer, cuisiner et manger, lors d'un banquet orchestré par 4 performers, un cueilleur botaniste et une Cheffe Cuisinier.

CUISINE BOTANIQUE est produite par le programme « **Mondes nouveaux** » mis en œuvre par le ministère de la Culture dans le cadre de France Relance.

Créé le 15 mai 2022 au Conservatoire botanique National de Bailleul.

Diffusé les 9 et 10 juillet 2022 au musée du Louvre Lens, programmé par Lille 3000.



MONDES
NOUVEAUX







CUISINE BOTANIQUE est un dispositif plastique et performatif qui convoque les ingrédients d'une fête rituelle autour des ressources botaniques d'un lieu, de son territoire et des variétés d'herbes sauvages qu'offre un terroir à une saison donnée.

L'ORGANISATION, atelier de création de spectacle vivant, s'associe pour ce projet avec différents partenaires :

- **RF studio Ramy Fischler**, Designer
- **LOMA, Johan Brunel et Nicolas Omet**, Designers
- **Jean Baptiste Cokelaer**, Cueilleur d'herbes sauvages et Pharmacien
- **Flore Granboulan**, Cheffe Cuisinière
- **Alexandre Suergiu**, Chef Cuisinier

INTENTIONS ET ÉTAPES DE TRAVAIL

CUISINE BOTANIQUE / Une fête rituelle

« Certaines Fêtes rituelles concernent le lien entre le Ventre et le Monde rétablissant la liaison entre le corps et l'ensemble des choses naturelles. Le ventre n'est pas seulement un intermédiaire, un lieu de passage et de digestion. »

Roger Caillois, *Théorie de la fête*.

CUISINE BOTANIQUE est une fête dont les conditions sont rassemblées pour le public dans une idée de partage, en écho aux communions perdues avec la nature où le rituel du banquet et des agapes est revisité.

Dans la **CUISINE BOTANIQUE**, les convives contribuent ainsi à la création d'un banquet expérimental préalablement préparé par un chef local, et mené par plusieurs acteurs / performeurs / musiciens.

L'équipe artistique de l'**ORGANISATION** prend en charge le service des plats, boissons et ingrédients en harmonie avec l'équipe de cuisiniers.

Les cuisiniers occupent en effet une place centrale dans le dispositif scénique, afin qu'ils soient constamment à vue : la confection et la préparation sont un spectacle et un ballet de savoir-faire.

Les performeurs de l'**ORGANISATION**, habitués à jouer et improviser ensemble suivent un canevas et un texte co-écrit par **Elodie Ségui** et **Mathieu Dufourg**.

Ils mènent cette fête initiatique au rythme d'un chant commun auquel on peut s'abandonner, comme un chant sourd de la mastication.

Avec le chef et le cueilleur d'herbes sauvages ils entraînent les convives dans l'expérimentation de préparation de salades de fleur, de soupe de lichen, de nuages de poudre d'ortie, d'ondées de forêt, de feuilletés, de mixtures, de décoctions, de craquants, de nougats, d'hydrolats de fleurs.

Ici cuisine et dégustation sont intimement liées. C'est le corps tout entier qui est convoqué afin de perturber les sens, quelque chose de spécifique se passe sans être vu dans cet indicible circulation de la substance de la plante à nos organismes.



Boire une décoction de pâquerettes
Boire cul sec une décoction de pâquerettes
Et en redemander
Piler en rythme des bourgeons d'épicéa
Faire la danse du mortier
Piler encore à un rythme endiablé
Fouetter son visage avec des branches humides
Rougir
Et se lécher les doigts
Lécher un bouquet de fleur
Soupirer comme un tilleul
Trinquer avec des inconnus
Mordre une cardamine
Offrir sa bouche aux orties soyeuses
A tous ceux qui le veulent
Et laisser se reprendre au fond de nos ventres des saveurs
oubliées
Rouler des boulettes de miel poisseux
Avec ses doigts prêts à tout
Nourrir son voisin à la petite cuillère
Se regarder dans les yeux en mastiquant une mauve dis-
crète
Ou concocter un philtre d'amour
Essayer
Tenter
Se tâcher
S'en réjouir
Danser
Frotter dans ses mains de l'absinthe sans penser à demain.



LES HERBES SAUVAGES / Sacrées et Profanes

Les herbes font partie de notre patrimoine naturel et culturel.

CUISINE BOTANIQUE est une œuvre participative sur le pouvoir des plantes.

Nous proposons une dramaturgie qui lie émotions culinaires et développement d'une pensée éco-attentive afin de transmettre de manière sensible un savoir botanique qui a peu à peu disparu de nos civilisations hyperindustrialisées.

Les vertus des plantes devraient nous être enseignées. Apprendre à les reconnaître et à les cuisiner participe à la reconquête de notre autonomie face à la privatisation du vivant qui vise à réduire l'eau, les sols, les graines, les animaux et bien d'autres choses encore en biens de consommation.

Ce projet s'inscrit dans des partenariats étroits avec les lieux et terroirs qui l'accueillent.

Lors de nos périodes de recherche et d'écriture, nous adaptions notre récit à chaque lieu de représentation, comme nous l'avons adapté spécifiquement aux missions de conservation, de préservation et de vulgarisation du Conservatoire Botanique National de Bailleul lors de la création par exemple.

Nous nous rendons chaque fois en amont des représentations sur les territoires de diffusion afin d'approfondir nos discussions et échanges avec les botanistes cueilleurs, en sélectionnant les herbes sauvages que nous mettrons en valeur lors des représentations et en anticipant les saisons de ces représentations.

C'est également lors de ces périodes préparatoires que nous affinons le travail entre le cueilleur et Flore Granboulan car *CUISINE BOTANIQUE* est un lieu de découverte autour de la cuisine, des recettes, de la nourriture, et nous pensons que cette sensibilisation que nous voulons mettre en avant doit être reliée aux sens, en commençant par celui du goût.



« L'homme déguste le monde, sent le goût du monde, l'introduit dans son corps, en fait une partie de soi. »

Mikhail Bakhtine



Les herbes sauvages sont foisonnantes, gratuites, riches, nutritives, surprenantes. Elles sont intimement liées aux religions pré-monothéistes et à leurs rituels. C'est la plante qui fait le lien entre l'homme et la nature. Elle est profane et sacrée. Elle est présente dans le bouillon ainsi que dans les philtres d'amour et de divination. Les simples recèlent de vertus et de récits. Et plus précisément, elles entremêlent récits et vertus, verbe et puissance.

Cuisiner et ingérer une plante en connaissance de son histoire et de ses bienfaits permet de jouir pleinement de son pouvoir.

Découvrir les vertus d'une plante et les mythes qui lui sont associés en la dégustant permet de perpétuer sa légende, d'en devenir le dépositaire et le témoin.

Le groupe invité à notre cuisine botanique partage cette expérience, se fait le relais d'une histoire commune lors d'une fête qui propose de retrouver le corps à corps perdu entre la communauté humaine et son biotope.

LA NECESSITE D'UN DESIR D'ÉCOLOGIE / Une politique du corps sensible

L'écologie politique traditionnelle souffre de plusieurs problématiques qui expliquent sa difficulté à prendre racine dans les cœurs et les mentalités : elle propose beaucoup d'expertises, de chiffres, de scénarios catastrophes et construit son discours et son raisonnement sur la culpabilité..

Le spectacle vivant propose d'emprunter un autre chemin, qui peut rejoindre le politique : en parlant de l'émerveillement, nous questionnons ce que nous pouvons protéger et aimer, et apprenons à le redécouvrir, le chérir, le respecter, et à s'en imprégner. Ce projet s'inscrit dans des partenariats étroits avec les lieux et terroirs qui l'accueillent.

Faire de nouveau corps avec la nature pourrait nous donner l'élan pour construire un projet viable de prise de conscience pour sa sauvegarde.

Une réponse optimiste serait en effet que l'émotion esthétique et sensorielle pourrait servir de levier à une attention politique incarnée.

L'énigme de notre présence et de nos échanges avec le monde offre une expérience d'altérité amoureuse, une chance d'inventer de nouveaux rapports avec le vivant non-humain.

Il y a dans notre rapport à la nature quelque chose qui va au-delà de nos intérêts et qui touche au mystère de notre présence sur terre.

« *Mon intestin et la terre, c'est la même chose.* »

Emmanuelle Destremau, MAD GRASS. (Spectacle de L'ORGANISATION, Mise en scène Elodie Ségui, TGP saison 18/19.)

En ce sens **CUISINE BOTANIQUE** réunit des partenaires dont les projets participent chacun à leur manière d'une certaine idée de l'écologie politique : lieux de transmissions et de savoirs, cueilleur, pharmacien et cuisiniers, équipes de designers s'emparant des sujets de mobilités moderne entre habitat et nature.



CUISINE BOTANIQUE / Un design pour la communauté

Élodie Ségui et son atelier de création l'ORGANISATION réfléchissent avec les designers Johan Brunel et Nicolas Omet à un dispositif scénique singulier qui réunit les fonctions et caractéristiques d'un lieu de spectacle, d'un laboratoire de cuisine, d'un cabaret, et d'une cantine populaire.

L'identité de ce dispositif se déploie sur plusieurs niveaux : il est itinérant, conçu pour l'extérieur tout comme l'intérieur, il a pour vocation d'ouvrir une réflexion sur un nouveau modèle de lieu spectaculaire, il permet aux spectateurs de se départir d'une position uniquement contemplative. Le public est ici convié à l'action, il pénètre à l'intérieur d'une installation dont il peut se saisir, qu'il va habiter le temps de cette expérience festive, et qu'il va influencer par ses désirs de circulation.





ÉQUIPE

CONCEPTION ET MISE EN SCENE

ÉLODIE SÉGUI

Elodie a créé l'ORGANISATION – Atelier de création en 2010.

Elle est actrice, metteur en scène, performeuse et pédagogue.

Elle a été formée à l'École Supérieure d'Art Dramatique de la Ville de Paris.

ÉCRITURE

ÉLODIE SÉGUI

MATHIEU DUFOURG

Mathieu est comédien et poète, il vit entre Paris et Ho Chi Minh-Ville.

Il a été formé au jeu de l'acteur à travers divers ateliers et stages entre Bordeaux et Paris (L. Faugère, K. Shahryari, E. Galhos, A. Mnouchkine, J-M. Rabeux...)

DESIGNERS

LOMA, design et architecture

All you need is less : en écho à une situation globale d'emballage et d'incertitude, LOMA questionne les fondamentaux du design par l'attention aux usages, à la matière et à la nature. Engagé sur le design des lieux publics et culturels, LOMA signe notamment l'aménagement des halls et restaurants de différentes scènes nationales, telles que la MC93 à Bobigny en collaboration avec la Fondation Hermès, l'Espace des Arts à Chalon sur Saône, et plus récemment Points Communs à Cergy-Pontoise.

DESIGNERS

JOHAN BRUNEL

Designer d'origine finlandaise, Johan Brunel cultive son héritage du Nord. En 2014, il est lauréat du Prix Émile Hermès pour un refuge de repos bioclimatique. En 2015, pensionnaire de la Villa Médicis à Rome, il mène un projet autour de la question de l'eau et des cultures thermales. Il poursuit cette recherche sur la notion de Réconfort et du rapport à l'autre à travers la culture des bains au Japon, ponctuée par une résidence de 6 mois à la Villa Kujoyama (Kyoto) en 2018.

NICOLAS OMET

Voyageur, photographe, architecte et designer, Nicolas Omet s'intéresse à la mixité des cultures et de leurs savoir-faire. Il est lauréat de la bourse ANVAR pour l'innovation technologique (design) et du Grand prix CNAM de Paris (architecture). Après plusieurs années passées en agence d'architecture comme chef de projet sur des programmes culturels et sociaux, il fonde en 2014 son studio à Londres, où il réalise des projets privés très haut de gamme.

JEU

ÉLODIE SÉGUI

MATHIEU DUFOURG

MARION JEANSON

Marion Jeanson est violoniste, comédienne et metteure en scène pour le théâtre et l'opéra.

Elle dirige Le Camion-Théâtre de L'Ouest dans les Landes.

Elle s'est formée au cours Charles Dullin et au cours Florent, et est titulaire d'une licence d'Etudes Théâtrales à la Sorbonne Nouvelle.

EMMANUELLE VINCENT

Emmanuelle Vincent a été formée en théâtre et en danse contemporaine. Chorégraphe, danseuse, réalisatrice et pédagogue, elle est cofondatrice depuis 2003 de t.r.a.n.s.i.t.s.c.a.p.e dont les spectacles et films sont diffusés internationalement.

CUEILLEUR D'HERBES / BOTANISTE

SELON LE LIEU DE DIFFUSION.

L'Organisation a entamé une collaboration avec le réseau des Conservatoires Botaniques Nationaux en mai 2022.

CUISINE

FLORE GRANBOULAN

Flore est Cheffe cuisinière. Après plusieurs années à travailler à l'étranger, elle crée maintenant des menus sur mesure pour tous types d'événements, à partir de produits frais, locaux et de qualité.

DIRECTEUR TECHNIQUE

NICOLAS POLET

Nicolas Polet a fait ses débuts comme régisseur son au Théâtre Le Grand Bleu de Lille en 2004. Il est devenu régisseur lumière, plateau puis régisseur général et depuis 2017 il exerce la fonction de directeur technique.

Sa polyvalence est appréciée par des compagnies des Hauts-de-France et de Belgique comme La Ruse, L'Organisation, Compagnie Illimitée, Les Caryatides, Zapio, La Clinic Orgasm Society, Le Collectif rien de spécial avec lesquelles il a assuré et assure encore pour certaines la régie lors de tournées.

Nicolas a également créé la lumière de plusieurs spectacles, *Fantomette* de la compagnie Etrange été, *Mon Quichotte* et *Les yeux ouverts* de la compagnie La Tarande, *Le Yark* de la compagnie L'Organisation, *Roulez Jeunesses* de la compagnie Par Dessus Bord.... ainsi que des constructions de décors et accessoires lors de créations au Théâtre Le Grand Bleu.

ATTACHÉ DE PRODUCTION

MAXIME BARRIER

Maxime est un chargé de production et administration vivant à Paris. Il a travaillé avec plusieurs compagnies de théâtre et bureau de production comme la compagnie Echelle 1:1 de Joris Lacoste et le bureau de production FAB de Belleville.

Il travaille actuellement avec l'ORGANISATION dirigée par Elodie Ségui et la compagnie d'Art de la rue PROGENITURE.



CONTACTS

→ ÉLODIE SÉGUI
elodiesegab@hotmail.com
06 27 34 28 37

ADMINISTRATION
→ MAXIME BARRIER
lorganisation.bureau@gmail.com