

Peter De Bie

# Le vécu sensoriel

Propos recueillis par Jean-Christophe Planche

Avec *Sensazione*, il sera l'un des artistes invités lors de nos prochains *Jours de fête*. Explorant des voies nouvelles qui nous passionnent, celles de propositions artistiques qui allient une vraie modernité à la capacité de concerner les publics les plus érudits comme les plus néophytes, l'occasion était belle de nous interroger sur ce qui peut fabriquer de l'art aujourd'hui. Et incidemment, comment il est possible de parler du monde, et commencer à le changer, avec du gingembre et l'idée que l'on se fait d'une société et des humains qui la composent.

Peter De Bie est l'un des directeurs artistiques de la compagnie Laika basée à Anvers, avec qui le Channel entretient une complicité qui devrait s'affirmer dans les prochaines années. Aussi excellent cuisinier que concepteur de spectacles, il avait présenté *Peep & eat* à Calais, proposition qui a laissé un très grand souvenir pour ceux qui l'ont vécu.

E N T R E T I E N

**Quel a été le cheminement qui a vous a amené à proposer des créations artistiques qui intègrent la nourriture ?**

J'ai fait mes études dans le secteur social et le cursus comportait un volet culturel. J'ai alors commencé à travailler dans le domaine du théâtre par le biais de l'Institut de théâtre flamand : j'y ai exercé les fonctions de responsable de la documentation concernant les compagnies flamandes durant cinq ans. Parallèlement, je pratiquais déjà la cuisine. J'aimais beaucoup danser mais n'avais aucune envie de fréquenter les discothèques dans lesquelles il n'y a pas assez de place et beaucoup trop de fumée de cigarettes. J'ai donc décidé d'organiser mes propres fêtes : j'invitais des gens à manger et on pouvait ainsi commencer à danser un peu plus tôt. Il s'agissait d'une démarche marquée par l'amateurisme mais la matrice de mon travail est là. En effet, la première fête que j'ai organisée dans ce but pour 70 personnes se déroulait dans une ancienne laiterie qui était devenue l'atelier d'un ami sculpteur. Tout le bâtiment était carrelé, le sol était en pente... Je disposais des lieux pour une semaine. J'y ai installé des tables que j'ai

recouvertes de tissu sur lequel j'ai semé des graines de cresson. Je les ai arrosées et, après une semaine, les tables étaient vertes. Le jour de la fête, des paires de ciseaux étaient incluses aux couverts et chacun pouvait découper les légumes dans la quantité qu'il souhaitait. Au fil des rencontres, j'ai été de plus en plus amené à créer des repas pour des équipes artistiques en répétition, des vernissages... Pour avoir plus de temps pour cuisiner, j'ai changé de travail et ai rejoint en tant qu'administrateur la compagnie Blauw Vier qui propose des spectacles à destination du jeune public. Quand j'étais en train de travailler là-bas, un festival en Hollande m'a proposé de concevoir une création théâtrale autour de la nourriture : ce fut *Peep & eat*, qui a été présentée à Calais. J'ai basculé de plus en plus dans le spectacle : Blauw Vier est devenue la compagnie Laika qui est le collectif dont je suis un des collaborateurs artistiques. Je n'ai donc pas comme certains artistes une vision précise de quelque chose que je devrais accomplir comme un destin : mon parcours a une logique mais est surtout lié aux hasards des rencontres et des envies.

**Vous proposez des événements au carrefour du théâtre et de la gastronomie : comment ces deux arts s'enrichissent-ils l'un de l'autre ?**

Toutes mes créations sont en rapport avec les cinq sens. Manger est une activité qui fait appel à tous les sens. J'apprécie énormément le théâtre ou la danse contemporaine mais il s'agit toujours pour le public d'entendre et de regarder ce qui se passe sur une scène. Les autres sens sont négligés comme ils le sont dans notre manière de vivre au quotidien qui fait essentiellement appel à l'ouïe et à la vue. Or, notre conception du monde provient largement de notre appréhension sensorielle de la réalité. S'intéresser aux odeurs, aux saveurs et aux sensations enrichit la perception sensorielle et donc aussi notre vision du monde. Il me semble que les arts vivants sont un laboratoire exceptionnel dans lequel on peut libérer ses sens et enrichir son vécu sensoriel. Ceux qui assistent à un spectacle sont dans une disponibilité particulière

qui leur permet de s'ouvrir à des sensations différentes. Dans *Peep & eat*, il faut être réceptif pour consommer l'apéritif dans un gant en plastique ou accepter de manger du thon cru dans des récipients utilisés dans les hôpitaux. Le rapport à la nourriture est très spécifique : il ne s'agit pas forcément de créer un repas et de donner à manger aux gens. Quand on se rend au restaurant, on veut en sortir l'estomac rempli. Pour moi, la nourriture est un matériau au même titre que l'acrylique ou l'huile le sont pour le peintre. Je me souviens que nous avons conçu un repas pour 500 personnes à l'issue de la première d'un spectacle : elles étaient dans un état d'esprit d'ouverture et ont vraiment apprécié la cuisine. En revanche, quand nous avons essayé de proposer la même nourriture, que nous avions prévue en trop

grande quantité, aux sans domicile fixe de la gare d'Amsterdam, nous avons essuyé un refus. Cela s'explique par le fait que la nourriture est quelque chose qui entre vraiment dans le corps et qu'on n'accepte de la recevoir de manière différente que si le contexte est favorable.

**Comment cette volonté de créer un contexte favorable à une implication du public par le biais des sens se traduit-elle dans la forme de vos propositions artistiques ?**

Je ne présente pas mes spectacles dans des théâtres mais sous des chapiteaux, dans des hôtels ou dans des structures spécifiques. Je souhaite une participation active du spectateur mais ai personnellement horreur de ces spectacles où un membre du public doit monter sur scène. Il faut donc qu'on trouve un moyen d'impliquer le spectateur sans pour autant lui faire violence. La question du contexte est essentielle. Dans *Hotel Tomilho* par exemple, nous avons inventé un hôtel dans lequel le spectateur débarque comme un voyageur en quête d'un endroit pour passer la nuit. Au détour des chambres qu'il traverse, il rencontre des personnages, goûte des mets déroutants, vit des expériences. Dans une des chambres, on est accueilli par une télévision qui délivre le message de bienvenue habituel à tous les hôtels. L'image d'un comédien, qui se trouve dans une autre pièce, est diffusée sur l'écran : il invite un membre du public à tester le téléphone et lui pose des questions très intimes concernant des aspects fondamentaux de la vie auxquelles vous ne répondriez jamais dans la vie réelle où vous les jugeriez impudiques. La justesse du contexte rend cette parole possible. Dans *Undeuxdouce*, le spectateur prend place dans une installation qui regroupe des sortes de tentes à deux places. Seules les têtes émergent et les corps peuvent se toucher. Allongé sur le dos, chacun peut alors vivre des expériences sensorielles : respirer une puissante odeur de lys, entendre un chuchotement au creux de l'oreille en laissant couler dans la bouche du chocolat chaud... Pour que les sens et les esprits s'ouvrent, le spectateur doit se sentir en confiance. Tout l'enjeu de mon travail est de trouver le bon rapport avec le public pour communiquer.

**Le spectacle qui est une forte expérience individuelle a aussi une dimension collective puisqu'on le vit ensemble. Comment travaillez-vous à créer un lien entre les spectateurs ?**

Le souci de créer un lien très particulier entre les spectateurs entre eux mais aussi entre spectateurs et acteurs est une des constantes de mon travail. La proximité physique entre acteurs et spectateurs est toujours très grande. Pour *Peep*

& eat, les spectateurs doivent prendre place dans des alcôves de cinq places dans lesquelles ils vont partager un repas. Les alcôves sont distribuées en cercle autour d'un îlot central dans lequel se trouve une cuisine tournante où les chefs s'affairent aux fourneaux. Les spectateurs peuvent épier ce qui se passe en cuisine par des fentes, découvrir des sketches joués par deux comédiens cachés dans un réfrigérateur, répondre aux improvisations d'un serveur débordé, s'interroger sur les images qui défilent sur les écrans encastrés dans les tables, déguster des plats étranges et, bien sûr, parler avec les autres convives. Chacun vit donc une expérience riche de multiples sensations qu'il partage avec les autres comme on partage un repas. Je me souviens que lors d'une représentation à Anvers, il restait cinq personnes venues seules qui n'ont accepté qu'avec réticence d'entrer dans une alcôve : elles la trouvaient trop étroite, ne souhaitaient pas côtoyer les autres... Je les ai retrouvées bien plus tard dans la nuit dans un bar : elles ne s'étaient pas quittées depuis la fin du spectacle ! Il s'agit là d'une de mes plus grandes satisfactions. Le temps du repas de *Peep & eat*, des individus se rencontrent et partagent en osmose une expérience d'une grande intensité. L'aspect collectif de l'événement et les traces qu'il laisse dans les vies de chacun me bouleversent.

**Quelle est la gestation de *Sensazione*, la création sur laquelle vous travaillez actuellement et qui sera présentée à Calais dans le cadre des prochains *Jours de fête* ?**

Une des inspirations est venue d'un de nos autres spectacles, *Patatboem*, que nous espérons, à la demande du Channel, pouvoir présenter un jour à Calais. *Patatboem* est un concert durant lequel des cuisiniers conçoivent des repas pour 192 personnes. À l'issue du concert, chacun peut passer à table. La partition musicale et les recettes ont été écrites ensemble pour ce concert gastronomique : les gestes des musiciens et des cuisiniers se répondent, les sons se font échos, les arts sont en complète interaction. Cette rencontre entre musiciens et cuisiniers génère une énergie incroyable : chacun s'appuie sur l'autre et se dépasse. Il m'a semblé intéressant de se demander comment utiliser cette formidable énergie qui naît du fait d'œuvrer ensemble pour alimenter une fête foraine et créer une ambiance festive. *Sensazione* sera donc une fête foraine avec ses manèges, ses

attractions, sa barbe à papa qui ne fonctionnera que grâce à l'énergie humaine. Si un spectateur y assiste en position d'attente passive, il ne verra rien puisqu'il ne se passera rien.

La grande roue, par exemple, sera activée par des gens prenant place et courant dans un tonneau géant. La musique ne sera audible que si certains spectateurs actionnent un gramophone. Il en ira de même pour la lumière et le fonctionnement de tous les manèges. Je suis évidemment sensible à la dimension écologique : la question de l'épuisement des énergies se pose de plus en plus et il apparaît vital de prendre en compte les nécessités d'un développement durable. Le contexte de la fête foraine se prête aussi particulièrement bien à l'instauration d'une sorte de connivence, de complicité entre des individus de tous horizons. Je me souviens que dans mon enfance, quand la fête foraine s'installait au village, une tout autre ambiance s'instaurait aussitôt : une lumière différente, des sons nouveaux et aussi d'autres rapports sociaux puisque tous venaient, du médecin à l'agriculteur. Il va de soi que les attractions de notre fête foraine, que nous concevons avec Time Circus, la compagnie qui avait proposé des minibuffets interactifs sur mobylette lors d'une édition des *Feux d'hiver*, seront inattendues. Le temps d'un spectacle, on utilisera l'énergie qui naît spontanément du fait de partager ensemble un spectacle, d'une appréhension sensorielle du monde différente, pour en faire une force collective.

L'essentiel dans l'art ou dans la culture est selon moi d'accueillir un spectacle avec un état d'esprit très ouvert, d'être prêt à s'abandonner. Cela induit une manière de vivre différente, qui croit en la possibilité d'apprendre de toute chose. Un tel état d'esprit pourrait vraiment nous aider à mieux vivre ensemble si tout le monde le partageait. Je pense que le secteur culturel est un lieu unique d'expérimentation pour créer des mondes idéaux et y inviter les gens. On peut y essayer et expérimenter des modes de vivre ensemble qui trouveront des prolongements à l'extérieur.

L'essentiel dans l'art ou dans la culture est selon moi d'accueillir un spectacle avec un état d'esprit très ouvert, d'être prêt à s'abandonner (...) Un tel état d'esprit pourrait vraiment nous aider à mieux vivre ensemble si tout le monde le partageait. Je pense que le secteur culturel est un lieu unique d'expérimentation pour créer des mondes idéaux et y inviter les gens.

S'intéresser aux odeurs, aux saveurs et aux sensations enrichit la perception sensorielle et donc aussi notre vision du monde. Il me semble que les arts vivants sont un laboratoire exceptionnel dans lequel on peut libérer ses sens et enrichir son vécu sensoriel.

Calais,  
samedi 25 juin 2005  
Photo Michel Vanden Eeckhoudt.

**Les Cahiers du Channel  
ont donné la parole à :**

- 1 François Guiguet
- 2 Loredana Lanciano
- 3 Pippo Delbono
- 4 Leïla Shahid
- 5 Gilles Taveau
- 6 Johann Le Guillerm
- 7 Denis Declerck
- 8 Alexandre Haslé
- 9 Hugues Falaize
- 10 Jean-Claude Gallotta
- 11 François Delarozzière
- 12 Pascal Comelade
- 13 Anne Conti
- 14 KompleXXkapharnaüm
- 15 Jacky Hénin
- 16 Francesca Lattuada
- 17 Bernard Stiegler
- 18 Michel Vanden Eeckhoudt
- 19 Jean-Luc Courcoult
- 20 Arnaud Clappier  
et Guillaume Poulet
- 21 Jules Étienne (Julot)
- 22 Paola Berselli  
et Stefano Pasquini
- 23 Laurent Cordonnier
- 24 Léa Dant
- 25 Sébastien Réhault

