

Johann Le Guillerm, Alexandre Gauthier
Encatation, nourrir les points de vue



Johann Le Guillerm, Alexandre Gauthier
Encatation, nourrir les points de vue

Propos mis en forme par Jean-Christophe Planche

Ces *Carnets du Channel* sont édités à l'occasion de la création au Channel, scène nationale de Calais, du duo gastronomique 9, *Encatation*.

Dès 2009, les grandes Tables et le Channel ont inventé cette forme artistique inédite, *Les duos gastronomiques*, où la créativité de la cuisine d'Alexandre Gauthier se met en jeu avec l'univers sensible d'un artiste invité.

Une façon de mettre à l'épreuve cette affirmation :
Si la cuisine n'est pas un art, il lui arrive d'être de l'art.

Alexandre Gauthier: Concevoir un duo avec Johann Le Guillerm s'inscrit dans la continuité d'une histoire qui m'importe. Les arts sous toutes leurs formes sont essentiels pour moi. J'aime découvrir des expositions, écouter des concerts, voir des spectacles, visiter des galeries virtuelles sur internet... Sans aucunement me prendre pour un artiste, je pratique une cuisine d'auteur et m'enrichis énormément au contact de l'art. La liberté de l'univers d'Annette Messenger, la virtuosité du geste d'un Georges Mathieu ou la puissance et la technique de l'imagination d'un Gerhard Richter me nourrissent au quotidien. La phrase de Claude Lévêque, qui affirme en néon sur un mur : *Nous irons jusqu'au bout*, est importante pour moi. J'aborde ma cuisine avec exigence et une forme de radicalité. Certains artistes sont capables de faire vivre des émotions tellement intenses et diverses à des spectateurs que cela me semble être pour eux un aboutissement évident. C'est aussi un aboutissement que je recherche. Comme l'artiste, je dépends de mon imaginaire, de ma capacité à inventer et à me renouveler. Je connais les joies de l'inspiration... et aussi les affres du doute continu qui me fait avancer. J'ai eu le bonheur d'accompagner avec ma cuisine les expositions d'Anri Sala à la Biennale de Venise ou, très récemment, l'incroyable installation de Tomás Saraceno au Palais de Tokyo.

Francis Peduzzi, (directeur du Channel, scène nationale de Calais) et Fabrice Lextrait, (inventeur, avec Marie-Josée Ordener, des grandes Tables), m'ont permis d'aller plus loin dans la relation avec les artistes en me proposant des duos avec des metteurs en scène de théâtre, un magicien, un architecte... (*voir page 27*) Ces duos ont été autant d'occasions d'inventer de nouvelles manières de cuisiner et de manger. Sans les contraintes d'un restaurant, l'imagination peut encore davantage se libérer et les propositions culinaires être encore plus radicales ou aventureuses. On sort du restaurant pour y entrer autrement.

Johann Le Guillerm : Alexandre connaît mon travail depuis aussi longtemps qu'il fréquente la scène nationale de Calais puisque toutes les créations de *Secret* se sont faites au Channel et qu'il les a toutes vues. Nous avons évidemment eu l'occasion de suivre avec intérêt nos travaux respectifs. Je me rappelle qu'Alexandre m'avait dit à une époque que cela l'intéresserait que nous fassions quelque chose ensemble. Le temps a passé, et au cours d'une conversation avec Francis Peduzzi, je lui fis part de mon envie d'élargir mon espace de jeu. Je souhaite en effet continuer à confronter ma recherche au monde. Je pense à l'architecture, la couture, la cuisine et bien d'autres domaines encore. La cuisine, dans notre conversation, a fait écho et a débouché sur la proposition d'un duo, qui serait le neuvième de la série.

A. G. : Johann fait partie de mes références de créateur absolu. Sa puissance de travail est tellement énorme que ses spectacles sont de vraies gifles. Avec *Secret*, il réinvente le

cirque de manière éblouissante. Tout le monde sait ce qu'est un chapiteau et a une représentation de ce que peuvent être des numéros de cirque. Johann réinvente tout, crée l'inédit en donnant pourtant l'impression de l'évidence. Il sait que le chapiteau donne une vision à 360 degrés et ne cache rien. Un artiste de cirque peut parfois se dérober en usant d'artifices, avec un maquillage par exemple, comme le cuisinier se dérobe parfois avec des épices ou des aliments inconnus. Johann se met à nu dans une totale transparence.

Dans ma cuisine, je refuse de me cacher : elle doit être juste au bon endroit, ni trop, ni pas assez, au risque d'être mauvaise. Je me souviens de notre tout premier contact voilà une dizaine d'années. À l'issue d'une représentation de *Secret*, on me présente Johann à qui je confie mon admiration : *Bonjour, j'ai adoré ce que vous faites, c'était fantastique, merci.* Il me regarde et part sans un mot. Je suis assez fier de pouvoir affirmer que je parviens, depuis, à avoir de vraies conversations avec Johann et ne crois pas me tromper quand je pense qu'il prend plaisir à venir chez moi à la Grenouillère.

J. L. G. : Ce que je sens est que la cuisine d'Alexandre est une cuisine de l'émotion, de la surprise. Quand je mange chez lui, je ressens une déstabilisation parce qu'à un moment quelque chose de surprenant se passe et que cette surprise se renouvelle à plusieurs reprises. La remise en cause de repères connus remplacés par d'autres, crée une sorte de chaos mental. Il me semble y avoir un lien entre la cuisine d'Alexandre et ma recherche dans la manière de modifier le regard, de renouveler l'approche des choses ordinaires.

Je ne me définis plus aujourd'hui comme un circassien, mais comme un praticien de l'espace des points de vue. Pour moi, le cirque est essentiellement lié à l'espace, au fait qu'on ne puisse rien cacher derrière. Je travaille avec la piste, le public l'encercle, c'est l'architecture naturelle de l'attrouplement. Le peintre ne pense jamais l'arrière de sa toile. Mais le sculpteur, lui, doit envisager sa sculpture comme une piste centrale. Souvent, nous avons seulement un regard frontal sur les choses. Depuis toujours, l'homme ne perçoit que la moitié du monde parce que l'autre moitié est cachée précisément par ce qu'il voit. Cela est dû à notre nature physique qui nous donne un regard partiel. Sur une piste, on ne peut concevoir une proposition qui ne serait vue que dans une seule direction parce qu'il y a du monde partout. La piste de cirque est donc l'exemple même d'un espace dans lequel chacun peut percevoir un même sujet de manière différente. Je suis parti de cette essence du cirque pour aller plus loin. En ce sens, le praticien de l'espace des points de vue multiplie les possibilités de regards.

A. G. : À la Grenouillère, la salle communique avec les cuisines dont elle est séparée seulement par un mince treillis de métal. C'est autant une cuisine ouverte sur la salle qu'une salle ouverte sur la cuisine : les deux se font écho et se complètent. Il n'y a pas de rapport de force entre les deux espaces : si on ne vient pas nous chercher du regard, la cuisine se laisse oublier mais le convive est libre de son point de vue. Rien n'est caché.

J. L. G. : Notre duo propose une expérience s'inscrivant

dans l'espace des points de vue puisqu'il est regardable de tous les côtés : nous sommes réunis autour du foyer de la cuisine. Mais l'espace des points de vue existe surtout parce qu'on introduit quelque chose à l'intérieur de soi. Le regard est donc multiple. Quand on met un aliment dans la bouche, il est capté par le palais, la langue, les papilles... L'aliment est regardé de partout par l'ensemble de l'organisme dans une véritable introspection. Tous les capteurs du corps livrent un regard concentrique sur l'aliment, l'ensemble du corps se focalise sur la nourriture qui est ensuite distillée dans la totalité de notre corps, dans le sang, partout.

A. G. : Le rapport à la nourriture est changé selon qu'on aille la chercher avec les doigts, avec un pic, avec un couteau à plus ou moins longue lame. Une intimité, une concentration se crée ou pas avec l'aliment qu'on va ingérer. Manger un pois chiche avec une cuillère ne nécessite pas de concentration particulière. Cela se complique quand il s'agit de l'attraper avec une aiguille... Quand on mange un seul pois, est-ce la langue qui l'explose ou les dents, le palais ? Avec une grosse cuillère, on ne peut pas le savoir : la petite quantité invite à une expérience plus fine, différente.

À la Grenouillère, nous proposons depuis une douzaine d'années un homard au genièvre. Habituellement, le moment du homard est très solennel : on apporte des couverts particuliers, propose une petite portion. J'ai eu envie de l'aborder de manière très différente : on doit saisir avec les doigts le homard caché dans un buisson de genièvre et le croquer à pleine bouche. On passe par le toucher avant d'arriver au goût, tous les sens sont éveillés. Le homard est juteux,

d'une texture qu'on ne connaît jamais de façon si généreuse. Il est délicieux et le *délicieux* me semble plus intéressant que le *gourmand* qui est seulement quelque chose de confortable. Dans notre duo, nous tenions à ce que les codes habituels du repas soient remis en cause : pas de couverts, pas de contenants usuels... L'assise est inhabituelle, entre le *reposé* et la verticalité. Chacun mange seul. Il ne s'agit d'ailleurs pas d'un repas mais bien d'une proposition singulière.

J. L. G. : Nous voulions vraiment le contraire du repas du dimanche. Il ne s'agit pas non plus de l'idée de partager un repas avec des amis. Nous séparons les gens afin que chacun puisse s'isoler tranquillement, éprouver une expérience personnelle et rester concentré à l'intérieur de soi sans sacrifier aux règles habituelles de la convivialité. Cela rejoint ma réflexion sur les pratiques minoritaires. Proposer, dans l'espace des points de vue, ce que tout le monde fait n'aurait pas de sens et ne susciterait aucun intérêt. L'homme est curieux et, quand on lui propose quelque chose qu'il n'a pas l'habitude de voir, soit il fuit, soit il vient voir ce que c'est. Il y a dans ce cas un phénomène d'attraction. Une personne vient, puis une autre s'approche et encore une autre jusqu'à fermer le premier cercle. Le deuxième cercle se forme ensuite, et ainsi de suite, sur le même principe que les molécules. Seules les choses qu'on n'a pas l'habitude de voir sont à même de créer l'attroupement. Je développe donc mon travail à partir de pratiques minoritaires : des choses qui ne se font plus, qui ne se font pas ou qui ne se sont jamais faites.

Comment aborder la cuisine que tout le monde pratique

nécessairement au quotidien comme une pratique minoritaire ? En réinventant des manières de manger, de cuire, en quittant les codes conventionnels du repas. Nous avons ôté couverts et assiettes traditionnels pour ne garder que des contenants ou des supports d'hygiène. Les récipients à liquide par exemple ne s'utilisent pas comme on se saisit d'un verre : on ne peut les poser ni les porter à la bouche comme on le fait d'habitude. Ces petits rituels quotidiens auxquels on ne prête plus attention sont ainsi remis en cause.

A. G. : Le monde de la cuisine est très marqué par la tradition : le repas à la française, les recettes d'Auguste Escoffier, les produits comme le caviar ou la truffe qui marquent forcément le luxe... Même le recours aux produits exotiques ou au *locavorisme* est devenu un conformisme, une sorte de facilité. *Ce que vous appelez tradition n'est rien d'autre que votre négligence*, disait Gustav Malher à ses musiciens quand ils se contentaient de dérouler paresseusement leur jeu. À la Grenouillère, nous réfléchissons constamment à la manière de concevoir le repas. Notre carte, par exemple, est une simple feuille A4 pliée avec le nom des produits qui composent les plats, sans métaphores grandiloquentes. *Coussins de chanvre, persil plat, persil frisé, eau de mer...* Les ingrédients sont suivis de points de suspension : c'est au client de terminer le plat, d'y investir son propre imaginaire. Cette feuille est aussi le papier bible sur lequel on imprime les prestigieux volumes de la bibliothèque de la Pléiade et on la livre délicatement dans une corbeille : n'est-elle pas au fond la plus véritablement luxueuse de toutes les cartes ? Cela dépend également de la perception des uns et des autres.

Gustav Malher, qui compte beaucoup pour moi, poursuivait sa réflexion sur la tradition par ces mots magnifiques et puissants : *La tradition n'est pas le culte des cendres, mais la préservation du feu*. Pour préserver le feu, il faut sans cesse interroger ce qui semble évident, essayer de tout reprendre au début – le service, les assiettes, les produits, les recettes... – avec un regard neuf. Nous avons abordé notre duo dans cet esprit.

J. L. G. : Cette démarche s'inscrit dans le cadre plus général de ma recherche. Mon point de départ a été de faire un point sur mes croyances et connaissances en passant par mon regard et sans passer par les connaissances établies. J'avais l'idée de mettre de l'ordre dans le monde qui m'entoure à partir de mon point de vue. J'ai commencé en 2001 à travailler autour du point. J'ai voulu au départ dresser une sorte d'inventaire du monde. Très vite, je me suis rendu compte que c'était beaucoup trop complexe et qu'il fallait revenir à quelque chose de bien plus modeste. Je cherche alors de quoi est fait le minimal, je me dis que si j'arrive à comprendre de quoi est fait un *pas grand chose*, je retrouverai forcément ce minimal dans n'importe quelle chose plus complexe et ce serait une bonne base pour appréhender le monde qui m'entoure.

À force de regarder ce *pas grand chose*, j'ai réalisé que ce que je voyais cachait toujours quelque chose que je ne voyais pas. J'ai commencé à changer mes modes de perception en tournant autour des choses, en confrontant ma vision avec quelqu'un qui se trouvait à l'opposé de la mienne, ou à m'introduire à l'intérieur avec le regard explosif du

ressenti. À partir de là, j'ai développé de multiples chantiers qui m'ont fait rencontrer la géométrie, la topographie, la philosophie... Le retour au monde à ma manière. L'ensemble de mes recherches s'inscrit dans le projet plus vaste que j'appelle *Attraction*, qui décline le regard de quelqu'un qui tente d'autres chemins que ceux déjà établis, ou donnés comme vrais. Le monde n'est pas uniquement ce que l'on en dit, il peut être vu autrement.

A. G. : J'ai eu la chance de voir le spectacle *Le pas grand chose*. Johann, en costume-cravate, arrive sur scène avec son chariot à tiroirs, une petite caméra reliée à un grand écran, et nous montre des expériences avec des bananes, des clémentines, des feuilles... qui n'ont l'air de rien, mais remettent en cause nos certitudes. J'ai été fasciné par la manière dont il regarde le monde et crée le doute en nous entraînant dans sa logique qui semble souvent imparable. *Elle est belle, elle est bonne et elle sait faire quelque chose* : comment distinguer la banane qui ne sait rien faire de celle qui sait faire quelque chose ? Les chiffres sont-ils conçus de manière symétrique ? Après tout, ses démarches scientifiques très personnelles, ses recherches *des chemins qui ne mènent pas à Rome*, valent peut-être autant que celles que nous considérons comme établies. Comme il le dit très bien : *La première fois, cela paraît magique. La seconde, cela paraît logique*. L'affirmation qu'on peut recréer le monde de toutes pièces pour mieux l'éprouver, le sentir et le vivre me bouleverse.

Je suis moi-même très sensible à la science même si je la maîtrise très mal. J'ai cru retenir, par exemple, qu'un scientifique aurait dit que l'eau existait en quantité limitée sur terre

et qu'elle était sans cesse recyclée. Le corps humain étant composé en majorité d'eau, j'aurais ainsi en moi des molécules d'êtres humains du passé, de fleurs, d'animaux, de quantité d'éléments préhistoriques... Je ne sais pas si cela est vrai mais l'idée me fascine et m'inspire. Dans les jardins de la Grenouillère, une céramiste a positionné dix récupérateurs de poussières d'étoiles en fonction de la carte du ciel au 12 août 2018 à 17h12, date et heure de l'année, où il passait dans notre ciel le plus d'étoiles filantes. Son idée part du fait qu'il tombe continuellement sur nos têtes de minuscules traces d'étoiles puisque les étoiles filantes sont des météorites qui deviennent poudre et lumière en entrant dans l'atmosphère. Ces microparticules très légères sont précipitées sur la Terre quand il pleut et peuvent donc être recueillies dans les récupérateurs de poussières d'étoiles qui filtrent l'eau de pluie. Dans deux ans, la céramiste récoltera ces poussières de roches très particulières pour fabriquer une céramique émaillée d'une couleur unique dans laquelle je proposerai un plat.

Je suis incapable de savoir si tout cela répond vraiment à un fondement scientifique mais je trouve cette idée d'une poésie extraordinaire : elle rappelle d'une manière tellement évidente que nous sommes en permanence connectés à l'univers et que c'est notre grandeur d'être humain mais aussi notre responsabilité. Il me semble qu'un des points communs que j'ai avec Johann est de recourir à l'intuition. Il a des intuitions métaphysiques comme je peux en avoir des gustatives. À partir de ces intuitions, nous développons une réflexion car ce que nous faisons demande évidemment beaucoup de travail.

J. L. G. : Dans le spectacle, *Le pas grand chose*, je donne mon point de vue sur ma recherche alors que, jusque-là, je travaillais à la recherche de la multiplicité des points de vue. Je propose une sorte de conférence performée qui fait le point sur le point en quelque sorte.

On peut rapprocher cette recherche à la pataphysique d'Alfred Jarry ou de Boris Vian dans le sens où il s'agit d'une science de l'imaginaire, mais toutes les sciences relèvent pour moi de l'imaginaire puisque toutes peuvent être remises en cause. Au fil de mes recherches, j'ouvre des chantiers qui peuvent se ramifier, se transformer l'un l'autre, et parfois même se traverser, sans ordre prédéterminé, ni hiérarchie, dans une organisation rhizomatique. Comme ces chantiers sont mon interprétation du réel et que les mots sont faits pour se faire comprendre, je crée mon propre vocabulaire pour les désigner : *les architectures*, *les mantines*, *la motte*, *les broglions*... J'élabore aussi des nomenclatures, des cartes d'identité des phénomènes observés en fonction de leurs formes, de leur identité phonique, graphique ou morphologique et de leurs mouvements et trajectoires. Au fil des années, toutes ces expériences créent un champ de connaissances et se concrétisent dans des formes variées que j'appelle des *monstrations* : objets, spectacles, sculptures, performances, numéros...

Dans notre duo, on trouve des prolongements de ces chantiers que j'explore depuis longtemps. La proposition autour de la crêpe, par exemple, s'inscrit dans le chantier des *mantines* qui vise à l'exploitation totale de la surface d'une sphère. Le point de départ de mon étude a été de réfléchir aux différentes manières de parcourir une

sphère en suivant un chemin qui a un début et une fin, comme le parcours qu'on effectue par exemple en pelant une orange en spirale. Si la découpe commence par un pôle et se termine par l'autre, on obtient une pelure d'une largeur à peu près constante qui dessine une sorte de S quand on l'aplatit. Ce S déploie la totalité de la surface de la sphère et a la même valeur, si ce n'est qu'il est en deux dimensions alors que la sphère est en trois dimensions. Dans le duo, je propose de faire l'inverse et de reconstituer plutôt que déconstruire. On a d'abord une surface plate, une crêpe découpée, sur laquelle on fait rouler un noyau qui est donc une autre sphère. Le chemin accompli, on s'aperçoit que la forme en deux dimensions enveloppe totalement la sphère. Chacun peut ainsi visualiser la totalité de la surface de ce qu'il va manger ; ce qui n'est habituellement pas possible puisque la sphère a toujours une face invisible qui est cachée. En ajoutant simplement une information de surface sur quelque chose qui va être mangé, je propose une vision adaptée au regard frontal de la totalité d'une surface.

A. G. : Cette manière de réinterroger les certitudes en multipliant les points de vue est essentielle dans mon approche des produits. Une *mauvaise* herbe peut être aussi une herbe *sauvage* selon la manière dont on la regarde. Dans le premier cas, on la rejette ; dans le second, elle devient matière à enrichir la réflexion. Je pars du principe que notre seule obligation en cuisine est que le résultat soit à la fois beau et bon. Pour le reste, il faut se libérer des *a priori* et des certitudes qui mettent un frein à la créativité. Qui a dit

qu'une orange devait être utilisée en dessert et un potimarron seulement pour faire de la soupe ? J'essaie toujours d'aborder les produits d'une manière neuve, l'esprit en perpétuelle recherche. Je teste, je goûte, je me trompe, je recommence : c'est une gymnastique naturelle. Tout peut être une piste pour aborder un produit autrement. Que devient la pomme si on la conçoit du point de vue de celui qui fait la sieste à l'ombre d'un pommier ? De la grand-mère qui fait une compote ? De sa place dans un repas ? Je joue aussi sur les associations. Huître et vanille, coques et clémentine... Je n'ai pas besoin de goûter pour savoir si l'association va fonctionner. Je l'imagine et elle me vient en bouche, comme une évidence intime. C'est une cuisine qui me ressemble : imaginée, pensée, créée, préparée, mangée dans ma maison. Quand je crée un plat, je me pose toujours les mêmes questions : est-ce que je l'ai déjà mangé ? Est-ce qu'il a ma personnalité ? Est-ce que c'est bon ? Est-ce que j'ai envie de le faire partager, d'en parler ? Le secret d'un bon plat réside d'abord dans sa simplicité et c'est, bien sûr, ce qui n'est pas simple.

Il me semble particulièrement intéressant de travailler des produits que tout le monde a déjà pu manger quotidiennement, ou au moins goûter. Il est relativement facile d'épater avec des denrées exotiques dont la rareté rend la comparaison avec des expériences précédentes impossibles. Il me semble beaucoup plus passionnant de tenter de renouveler l'approche d'une simple pomme de terre, d'une fraise de saison ou d'un petit pois en exprimant leur justesse, leur évidence. J'aspire à proposer ma vision personnelle du produit en essayant d'être le plus juste possible.



Alexandre Gauthier
et Johann Le Guillerm
à la Grenouillère,
le vendredi 26 octobre
2018

Je peux jouer sur sa maturité : une fraise verte, considérée habituellement comme pas mûre est formidablement croquante, acide et pas sucrée. Ce fruit n'est alors plus forcément un dessert. La fraise peut venir accompagner une lame de foie gras avec une feuille de basilic. Un abricot vert, mûr ou trop mûr reste toujours un abricot mais on passe d'une acidité fraîche à un goût confortable puis à une oxydation.

Un produit quotidien peut devenir exceptionnel parce qu'on l'amène à un endroit où personne n'a jamais eu l'idée, ou jamais pris le temps, de l'emmener. C'est le choc gustatif le plus fort : être surpris par quelque chose que l'on connaît, une endive, une betterave, un petit pois... Cuit feuille à feuille, servi avec des œufs de caille pochés, des dés de raisin et une sauce légèrement *moutardée*, un chou de Bruxelles n'a plus rien à voir avec sa connotation horrible de légume des cantines... Pour le duo, les contraintes étaient bien plus nombreuses qu'à la Grenouillère où je peux proposer des prototypes. J'ai travaillé avec mes équipes à rendre comestible l'univers de Johann : que peut-on proposer à partir de cet univers si puissant qui soit comestible, reproductible et bon ? Il fallait que cela devienne bon.

J. L. G. : En ce qui concerne la nourriture, je ne suis pas parti du produit pour en renouveler l'approche en l'inscrivant dans l'espace des points de vue : j'ai laissé pour cela le champ libre à Alexandre. Je suis parti d'une idée, souvent d'un chantier développé dans le cadre d'*Attraction*, et n'ai cherché l'aliment qui pourrait lui convenir que dans un deuxième temps. Au départ, par exemple, je pensais qu'il serait

intéressant de manger des petits pois avec une aiguille pour seul couvert. L'idée était de mettre le convive en situation de capturer un pois en revenant au stade primitif du chasseur-cueilleur dans la mesure où on chasse du végétal avec un pic. Il fallait également que le pois roule dans une substance laissant des traces. En accomplissant ce geste, chacun dessine sans le vouloir l'histoire de sa chasse au petit pois, une sorte de cartographie qui garde trace de chaque chemin et de chaque difficulté rencontrée avec chaque pois. Le choix de l'aliment qui permet finalement de réaliser l'idée ne relève pas de ma compétence.

Qui suis-je pour dire à Alexandre qu'il faut ajouter du sel ou choisir de marier telle texture avec une autre ? Je ne suis jamais intervenu sur la nourriture. Lors de notre première rencontre, j'avais apporté une enveloppe contenant des idées concernant la cuisine que j'avais triées au fil des années. Il me semble que nous n'en avons retenu aucune à l'identique : notre duo a donc été un véritable échange.

A. G. : En fait, au cours de la première réunion de travail que nous avons eue à la Grenouillère, nous étions installés à la table d'hôte qui longe les cuisines. J'écoutais les idées de Johann et, sans qu'il sache pourquoi, je me levais de temps en temps pour dire aux garçons : *lancez-moi ci, lancez-moi ça*. Au moment du repas, j'ai sorti des choses que je pouvais interpréter rapidement, des essais que je lui ai proposés dans une sorte de dialogue en direct. Johann me disait par exemple qu'il adorerait qu'on puisse boire quelque chose sans contenant habituel, par exemple dans une bille ou une boule. J'ai proposé une grenadine grosse comme

un demi-poing, une sorte de boule d'eau introduite dans une membrane alimentaire qui s'humidifie au contact du calcium. Cette boule explose en bouche et révèle toute la saveur de la grenadine. J'ai ensuite adapté cette idée de boule d'eau au contexte. Nous avons fait des expériences : est-il possible d'utiliser la rétractation d'une crevette à la cuisson comme moyen de locomotion ? Il semblerait que non. Nous avons cherché encore. Nous avons progressé ainsi mais les contraintes sur la cuisine étaient fortes puisqu'il fallait que ce que nous proposons soit reproductible dans des conditions de cuisine variées, par quelqu'un qui ne soit pas moi, en un grand nombre d'exemplaires. Les propositions culinaires sont fortement liées à l'univers de Johann et on peut voir dans le duo l'intuition réalisée des univers de l'un et de l'autre, mais surtout de l'un.

J. L. G. : Les propositions de ce duo partent effectivement de mes chantiers qui trouvent de nouvelles concrétisations en s'adaptant au contexte de l'échange avec Alexandre. Par exemple, dans le chantier des *imperceptibles*, je suis parti d'une recherche sur le mouvement quasi invisible qui naît de la seule force des énergies naturelles. C'est ainsi que j'ai conçu des véhicules au mouvement imperceptible : la *calasoif* qui se déplace grâce à un goutte-à-goutte, la *jantabuée* qui se meut par l'évaporation de l'eau ou la *machine à écrire à pommes de pin* dans laquelle les pommes de pin écrivent au rythme de la poussée de leurs écailles... Je récupère des énergies qu'on ne voit pas parce qu'elles sont trop lentes pour être perceptibles et qu'on ne prend pas le temps de les observer. Ces énergies lentes ne cessent pourtant de travailler, un peu comme

le vieillissement. On ne voit grandir un enfant que si on ne le voit pas pendant deux semaines. Quand on se regarde tous les jours dans la glace, on ne perçoit pas son propre vieillissement qui est pourtant évident quand on compare deux photographies prises à quelques années d'intervalle. Mes véhicules évoluent sur une piste graduée. Chaque jour je relève la distance parcourue pour faire trace de leur avancée. Le *tractosemoule* qui apparaît dans notre duo s'inscrit dans le droit fil des *imperceptibles* : j'avais déjà expérimenté le *tractochiche* qui progresse par dilatation de pois chiches. Nous revisitons ici cette machine avec le combustible beaucoup plus vivace qu'est la semoule. Le *tractosemoule* donne un rythme particulier en invitant à prendre le temps d'observer.

A. G. : Pour créer les conditions de l'expérience, nous avons beaucoup réfléchi à la jauge et au rythme. En ce qui concerne la jauge, il s'agissait d'accueillir suffisamment de personnes pour contenter la structure qui programme notre duo sans perdre la cuisine. À partir d'un certain nombre de convives, on ne cuisine plus, mais on produit. Arrive un stade auquel il est impossible d'être vigilant à chaque portion : on perd la fragilité, la délicatesse, ce qui donne la justesse. Je n'ai pas de compagnie et dois être présent dans mon restaurant qui est aussi une entreprise. Je ne suis donc pas présent à toutes les représentations du duo et je ne me serais pas engagé dans cette aventure sans Marie-Josée Ordener (cofondatrice des grandes Tables de la Friche de la Belle de Mai de Marseille et des autres grandes Tables). Je sais qu'elle a une envie et une exigence

égales aux miennes et dans la même constance. Elle sait où placer la ligne en dessous de laquelle on ne peut pas descendre. On peut parfois être un peu au dessus mais jamais en dessous. Je lui suis reconnaissant d'avoir accepté de s'engager dans l'aventure et lui fais toute confiance. La question de la répétition est essentielle en cuisine : il faut être capable de tenir la même proposition midi et soir, service après service, sans dévier.

La question du rythme est également très importante : il faut bien sûr pouvoir envoyer un grand nombre de plats chauds en même temps mais, plus largement, articuler les temps forts de manière à ce que le convive spectateur reste concentré. Créer un rythme suppose de penser des virgules et même des dissonances, un peu comme dans une symphonie, ou dans une conversation dans laquelle on ne parle pas toujours sur le même ton. J'ai récemment pu écouter la *Symphonie n° 2, Résurrection*, de Gustav Mahler dirigée par Alexandre Bloch, à l'Orchestre national de Lille. J'ai été impressionné par son utilisation de la dissonance. Pendant tout le concert, on voyait trois énormes plaques de métal. Alors que l'orchestre jouait pleinement avec les soixante-dix choristes, un percussionniste est venu asséner de violents coups de marteau dans ces plaques, créant une dissonance qui n'avait rien d'une fausse note mais qui était plutôt une manière de relancer l'émotion, de manifester le plaisir. Nous avons cherché ces dissonances dans le déroulement du repas, en incitant à varier les gestes, les postures, les déplacements mais aussi les goûts bien sûr.

Johann et moi avons travaillé de manière intuitive mais, avec le recul, on observe une progression presque

naturelle du repas. Les billes d'eau pêchées à l'épuisette peuvent faire penser aux premières cellules d'un univers qui se complexifie au fil du repas avec les gestes et outils du chasseur-cueilleur, les peintures rupestres, l'apparition des machines... Nous sommes marqués de manière inconsciente par des images fortes qui guident nos créations. Le moment que nous proposons me semble également se structurer en cycle : il débute avec la boule d'eau primitive et s'achève par les *biscuits-bastaings* partagés entre les spectateurs qui détruisent ainsi la construction patiemment élaborée et font à nouveau place nette. Tout peut recommencer. Chacun repart avec des moments à digérer dans l'estomac comme dans le cerveau.

J. L. G. : Nous proposons un repas mental. On ingère un ensemble à l'intérieur de nous : la partie matérielle va se retrouver dans le ventre ; une autre partie va se retrouver dans la tête. Il se trouve que ces deux endroits sont à l'opposé des terminaisons de la colonne vertébrale qui est un axe indispensable pour des vertébrés tels que nous. Il pourrait se créer un lien entre le ventre et l'esprit à travers la colonne vertébrale qui tient l'être. La partie qui descend est la plus connue puisqu'il s'agit de la nourriture au sens physique. La partie du plat qui monte est celle qui ne possède pas qu'une valeur esthétique et gustative mais aussi quelque chose de supplémentaire, de conceptuel. Ce qui se retrouve dans la tête peut se lire comme une autre idée, qui n'est pas du sel ou de l'huile, mais quelque chose qui a cette valeur-là, qui rajoute au plat, à la manière de le digérer et peut-être plus encore de l'assimiler.

Il me semble qu'on peut qualifier ce repas de *fétiché*.
 Le fabricant de fétiche confectionne une forme, un objet,
 dont la valeur passe chez le receveur, le patient, par l'intellect.
 Le fétiche agit à la manière d'un médicament placebo :
 la simple idée qu'il a été conçu pour notre bien a une action
 bénéfique concrète. Le fétiche a une action qui entre
 en résonance, parce que ceux qui l'élaborent y placent
 une intention et peut-être plus encore. Il n'est bien sûr pas
 question ici de guérir mais d'induire un élément par l'idée :
 on mange aussi l'idée.

Les duos gastronomiques produits par le Channel.
 Création culinaire, Alexandre Gauthier, avec comme invités :

Peter de Bie, Laika,
 mardi 24 mars 2009

Patrick Bouchain, architecte, atelier Construire,
 mardi 8 décembre 2009

Jean-Marie Songy, directeur du festival d'Aurillac,
 mardi 16 mars 2010

Andrea Petrini, critique gastronomique,
 mardi 15 juin 2010

Francis Peduzzi, directeur du Channel, scène nationale de Calais,
 mardi 14 décembre 2010

François Delarozière, La Machine,
 du mercredi 23 au samedi 26 mars 2011

Étienne Saglio et Raphaël Navarro, Monstre(s) et 14:20,
 jeudi 15 mars 2012

Jérôme Bouvet, 2 Rien merci,
 du dimanche 7 au mercredi 10 juin 2015

Johann Le Guillerm, Cirque ici,
 du mercredi 3 avril au dimanche 7 avril 2019

Les Carnets du Channel

- 1, Ariane Mnouchkine,
Les clés de l'épopée, janvier 2014
- 2, Bartabas,
Penser l'art par le cheval, janvier 2015
- 3, Johann Le Guillerm, Alexandre Gauthier,
Encatation, nourrir les points de vue, avril 2019

28

Le Channel

Scène nationale

CS 70077

62102 Calais cedex

Tél. 03 21 46 77 10

Site www.lechannel.org

Courriel lechannel@lechannel.org

Directeur de la publication
Francis Peduzzi

Mise en forme des propos
Jean-Christophe Planche

Conception graphique
Patrice Junius

Photographies

Couverture 1

Joanne Azoubel,
Michel Vanden Eeckhoudt

Couverture 4

Marie-Pierre Morel,
Grégoire Korganow

Page 18

Grégoire Korganow

