Région européenne de la gastronomie,
Hauts-de-France 2023

Propositions pour un volet artistique

Au pas du loisir,
au gré de la soif,
au goût du hasard.

Francis Peduzzi, novembre 2021,
Le Channel, scène nationale de Calais

Nous sommes récemment tombé[1] en arrêt, au détour
d'une phrase entendue à la radio.
Elle a contrarié de manière heureuse la rêverie
qui s'installe au fil des kilomètres d'autoroute
à la nuit tombée.
La citation nous est parue belle, énigmatique,
éveillant l'imaginaire.
Elle illustre à sa façon, par le mystère qui l'accompagne,
l'état d'esprit dans lequel nous voulons cheminer.
Elle est de Joseph Kessel.
Au pas du loisir, au gré de la soif, au goût du hasard.
C'est exactement ça.
Dans l'élaboration patiente du précis de la manifestation,
au fil des mois de préparation, nous évoluerons
au pas du loisir, au gré de la soif, au goût du hasard.

Francis Peduzzi

1. Pas de s,
accord du *nous* de modestie.

Sommaire

6
Nous…

7
En introduction

Précision
Lucidité
Intention
Aveu
Engagement

9
Les attendus artistiques

Premières intuitions
Le cadre temporel

Un début
Un élan
Une clôture

13
Le spectacle vivant

Les duos gastronomiques

Une naissance
Un chef
Nouveau duo, un nouvel artiste
Une ambition

Les complicités artistiques

Théâtre des sens
Théâtre d'agriculteurs
Bonimenteur de rue
Autres atouts

20
Les repas nomades

Une inspiration
Une fréquence
Une architecture

Une mobilité
Un cahier des charges
Jeunes architectes

23
Des initiatives associées

Un pragmatisme
Scènes et théâtres
Bibliothèques et librairies
Musées et lieux d'exposition

24
Des ancrages territoriaux

Des dynamiques locales

25
La trace

L'exercice de mémoire

Des livres
Un film

26
Une structure porteuse

La place du Channel
Une équipe dédiée
Un comité de pilotage
Une urgence

28
Approche budgétaire

Une conscience claire

Une somme globale
Une comparaison nécessaire
Une finalisation à venir

29
Cinq propos en conclusion

Confession
Insistance
Résumé
Engagement
Chantier

Nous…

Dans ce genre de document, il y a toujours une question liée au *nous*.
Qui s'exprime derrière ce *nous* ?
Il y a le *nous* de politesse, qui est en fait un *je*. L'accord se fait alors au singulier avec le participe passé. Drôle de jeu que ce *nous*.
Il y a le *nous* de l'entité Channel, puisque le signataire de ce projet en porte l'histoire et les différentes histoires qui s'y sont écrites.
Il y a le *nous* d'un Channel plus large, celui qui intègre les grandes Tables et la librairie.
Il y a enfin le *nous* de tous ceux qui, à un titre ou à un autre, vont porter ce projet.
Quant au lecteur, il lui faudra slalomer entre ces différents *nous*.
Nous (*nous* de politesse) essaierons au mieux de lui faciliter la tâche.

En introduction

Précision

Nous allons tenter de cerner ce que pourrait être la partition artistique de la manifestation *Région européenne de la gastronomie, Hauts-de-France 2023*. Le mot *partition* n'est pas choisi au hasard. Il signifie que la déclinaison du travail ici exposé fait partie d'un tout. Elle s'inscrit dans un espace plus large, dont la responsabilité éditoriale appartient à la Région. Dans ce contexte, notre responsabilité est celle d'affirmer une approche singulière et cohérente avec l'ensemble dans lequel elle s'inscrit.

Lucidité

Ce qui suit n'a donc pas pour ambition d'embrasser totalement la manifestation et la façon d'investir le label *Région européenne de la gastronomie, Hauts-de-France 2023*. Il s'agit d'une première base du volet lié à la dimension artistique de l'événement, sur le registre du spectacle vivant. Cela peut s'étoffer. Se réduire ? Peut-être pas. Cela n'aurait, de notre point de vue, aucune pertinence. Nous sommes à cet endroit que les physiciens appellent celui de la masse critique. En deçà, rien ne se passera. Invisible, inaudible, inefficace, inconsistant. Bien sûr, cela peut s'amender, mais à la marge. Cela reste toutefois la base de travail, ni chiche, ni boursouflée. Sur cette base, nous proposons de réfléchir, dans une démarche d'approfondissement et de précision.

Intention

Il en va du mot *gastronomie* comme du mot *art*. Ils offrent tous deux le même écueil, celui de jouer le surplomb et d'induire mécaniquement une vision élitaire et excluante. Sauf à manquer une belle opportunité, qui est d'en faire une manifestation la mieux partagée qui soit, il convient d'aller à rebrousse-poil de cette conception étroite. Telle sera en tout cas notre volonté. Nous aborderons donc la question avec les principes qui ont toujours régi la philosophie et le destin du Channel. Une ouverture, une pluralité d'approches, une place pour les pratiques amateures, le sens du populaire traverseront nos préoccupations dans la pensée globale de l'événement.

Aveu

Nous ne ferons pas œuvre didactique. Nous ne revendiquerons, à travers les différentes propositions et pistes de travail exposées dans les pages qui suivent, aucun message. Nous ne serons porteurs d'aucune injonction et nous n'aurons de leçon à donner à quiconque. Ce que nous avons à proposer est plus modeste et un peu ailleurs. Des questionnements induits et bienvenus, certes, et la volonté de s'affranchir de toute forme de vulgarité, de mettre en œuvre des propositions pleines de dignité et d'intérêt. Donner aussi la possibilité à chacun de faire son chemin dans la profusion et la diversité de nos initiatives.

Engagement

Ce que nous voulons mettre en œuvre, ce sont avant tout des moments à partager, autour de propositions artistiques qui allient quelque chose du spectacle vivant et de la nourriture. Créer des espaces et des moments pour une communauté humaine rassemblée, nourris du surgissement de l'inédit, de l'inouï, de l'extraordinaire. Où l'émotion et le plaisir ne devront être absents. Nous allons conduire un voyage dans l'imaginaire, avec ceux des artistes qui ont considéré que la nourriture, la cuisine, l'art de manger pouvaient avoir un rapport avec des disciplines plus promptes à servir Molière ou Beckett. Nous allons broder la manifestation d'un éventail d'initiatives qui, considérées dans leur ensemble, porteront l'ambition de s'adresser à chacun et chacune et de ne laisser, dans l'absolu, personne au bord du chemin. Si nous réussissons, nous sommes convaincus du point

d’appui et du profit d’expériences qui s’ensuivra. C’est un coup de projecteur sur les Hauts-de-France, à la hauteur des ambitions du label. Le monde touristique, celui des restaurateurs et plus généralement les acteurs économiques pourront s’en saisir. C’est même un peu plus que cela. Par l’effervescence créée, par les liens nouveaux qui vont naître ici et là, la cuisine, la nourriture vont devenir un sujet public. Le mettre sur la table, quel meilleur dessein ?

Les attendus artistiques

Premières intuitions

Nous avons l'expérience de la façon dont se conçoit une manifestation. Au fil du temps, nous avons acquis la conviction qu'il y avait quelques passages et ingrédients incontournables. Il y faut ce que nous pourrions nommer une écriture : l'organisation du temps, de l'espace, du rythme, des formes.
Commençons par dire ceci. Il nous faut un début et une fin. Marquer le coup d'envoi, clôturer. Force des symboliques.
Dans l'entre-deux, il nous faudra une temporalité, un rythme, des rendez-vous à la couleur bien identifiée, une répartition géographique la plus équilibrée possible.
C'est un travail de couture. Il sera porté par des propositions originales. Il sera capable de relier, autour de la question de la nourriture et des problématiques qu'elle développe, un large public. En premier lieu, celui pour qui la fréquentation du théâtre n'est pas figée dans un modèle séculaire. Mais aussi celui qui reste loin des lieux artistiques, mais que nous devons intriguer, au point de l'inciter à franchir la porte aussi aisément que celle d'un restaurant.

Le cadre temporel

Un début

Donc un coup d'envoi, une entrée en matière, comme déjà écrit.
La proposition est de faire profiter *Région européenne de la gastronomie, Hauts-de-France 2023* du magnifique tremplin qu'offre la manifestation *Feux d'hiver*, organisée par le Channel, dont la prochaine édition aura lieu fin décembre 2022. Commencer *Région européenne de la gastronomie, Hauts-de-France 2023*, dès la fin 2022, saisissant le hasard du calendrier qui voit l'année 2022 se terminer par *Feux d'hiver*. Pour rappel, *Feux d'hiver* est un lieu, le site du Channel à Calais. *Feux d'hiver* est un moment, celui inscrit entre Noël et Nouvel an, en l'occurrence du 27 décembre au 31 décembre 2022. Une période où le temps est suspendu, une sorte de *no man's land* de la vie sociale, un temps magique où les gens sont disponibles pour le rêve et la fête, une période où le temps dispense des heures qui voudraient échapper à la somnolence. Les yeux à l'affût, les sens en éveil, l'occasion en est donnée à chacun. Cette période rassemble des milliers de spectateurs dans l'idée même que l'on se ferait d'un public idéal, c'est-à-dire diversifié, hétérogène, à l'image de la population de la ville et de la région. *Feux d'hiver* est un acte artistique, où le feu, la lumière, et depuis 2017 la nourriture, sont des données essentielles.
De notre point de vue, l'inscription affichée de *Région européenne de la gastronomie, Hauts-de-France 2023,* lors de la prochaine édition de *Feux d'hiver*, permettrait de promouvoir le dispositif naissant d'une manière efficace. Cela lui conférerait un écho public et médiatique et lui offrirait un écho auprès du nombreux public de *Feux d'hiver*, qui se compte par dizaines de milliers de spectateurs. Cette première résonance serait extrêmement bienvenue.
Traditionnellement, à *Feux d'hiver*, l'invitation est faite à un chef prometteur d'imaginer le menu du restaurant et d'intervenir sur la carte du *bistrot*. Lors de la dernière édition, Ismaël Guerre-Genton s'était prêté avec beaucoup de réussite à l'exercice.
Cette approche sera conservée. Elle appartient historiquement à *Feux d'hiver*.
Ce que nous pointons, c'est une coloration plus forte et accentuée de *Feux d'hiver* autour du repas, de la création culinaire, de la présence de la cuisine. Cette plus-value, avec une ou des propositions qui ne

seraient pas présentes sans *Région européenne de la gastronomie, Hauts-de-France 2023* est une option totalement envisageable. La touche spécifique pourrait prendre la forme d'un lieu éphémère et inédit (voir page 21), spécialement dédié à la nourriture. Des propositions artistiques liées à la cuisine l'animeraient sur une grande amplitude horaire. Cela pourrait commencer par le petit-déjeuner, pour se décliner ensuite avec d'autres rendez-vous au long de la journée. Plusieurs schémas s'offrent à nous. Seule certitude : tout ceci se réfléchira en amont.

Un élan

Nous ouvrons. Et immédiatement à la suite, dès janvier 2023, se déploieront les propositions qui vont habiller cette année 2023 et conférer au label, espérons-le, la brillance et l'écho que nous voulons lui donner. Disons que durant cette année 2023, afin de bien visualiser l'activité dont nous évoquons ici les contours, il y aura lieu de discerner deux natures de propositions. Il y a les propositions qui sont nos choix, nos initiatives (nous y incluons bien évidemment les événements élaborés en commun avec des villes, des associations). Celles-là puisent dans les propositions issues de nos complicités artistiques. Nous en assumons la marque de fabrique et elles constituent un repère pour le public. Elles sont officiellement labellisées *Région européenne de la gastronomie,*

Hauts-de-France 2023. Et puis il y a des initiatives pour lesquelles nous ne prendrons aucune décision, ni de contenu et encore moins d'organisation, mais que nous estimons intéressantes. Et d'abord en ce qu'elles participent du mouvement général. Celles-là se voient attribuer une appellation distinctive, qui traduit l'intérêt porté, mais qui explicitement se dégage de toute responsabilité éditoriale et d'organisation.
Ces deux volets constitueront le programme annuel. Ce programme sera réparti sur l'ensemble des mois de l'année, jouera avec les saisons et s'établira dans un souci de répartition équitable tant du point de vue géographique que du point de vue calendaire. Nous préciserons plus loin, pour chacune de nos propositions programmatiques, comment, dans quel contexte, selon quelle fréquence nous les imaginons.

Une clôture

Et puis un point final. L'idée est de clore avec bonheur la manifestation, quitte à ce qu'elle rebondisse plus tard et autrement. La clore, le seul jour possible pour ce faire, le dernier jour de l'année. Le 31 décembre 2023 au soir. S*treet-food* et bal populaire, voilà le grand principe. *Région européenne de la gastronomie, Hauts-de-France 2023,* le bal, la danse, la musique, la fête, et en accompagnement, partout sur le lieu des préparations culinaires, petites portions à picorer, là aussi, *au pas du loisir, au gré de la soif, au goût du hasard.*
C'est donc une perspective à mieux définir et préciser.

Pour l'heure, énumérons-en :

C'est une fin qui ouvre.

Une fin qui ouvre à des répliques organisées même jour, même heure sur le territoire régional. L'idéal sera que ce moment et cette initiative puissent se démultiplier sur le territoire. Un épicentre par département pourrait être un repère. Il conviendra d'en définir les conditions d'organisation, en termes de mise en œuvre et de responsabilité.
Le Channel ne pourra pas prendre en charge directement l'organisation pour chaque lieu volontaire. Il faudra donc imaginer des relais. Chaque partenaire en signera la mise en œuvre, le déroulement et assumera toutes les responsabilités afférentes.

Une fin qui ouvre à d'autres formes de présence artistique pour les années qui suivent, selon une philosophie et des axes éventuellement à redéfinir.

Une fin qui ouvre avec une proposition culinaire elle aussi ouverte, qui court de la simple mise à bouche au repas en son entier, selon les désirs de chacun.

Une fin qui ouvre les bras à la fréquentation de tous, ce que la nature même de la proposition permet.

Une fin qui ouvre l'espace du Channel aux cuisines du monde, puisque nous le prévoyons comme le fil rouge de la soirée. Plats de tous les pays, unissez-vous, pour une variété de saveurs, d'épices et de textures.
Il y a comme une alternative, dans cette proposition, au repas normé de la Saint-Sylvestre. En le faisant échapper à l'inflation des prix, au sempiternel *Toast de foie gras et son lit printanier* ou autre *Magret de canard au miel et vinaigre balsamique*, il en revigore sa dimension collective et populaire.

Le spectacle vivant

Les duos gastronomiques

Une naissance

La complicité majeure du Channel, à la frontière de l'artistique et de la restauration, est celle que nous entretenons avec les grandes Tables, installées dans les murs de la scène nationale. Elles ont ouvert leurs portes en 2009 et elles assurent la restauration au quotidien. La rencontre s'est faite sur une base assez simple. Lorsque nous avons transformé les anciens abattoirs de la Ville de Calais en lieu de vie artistique, la première définition que nous en donnions était celle *de ne pas faire un théâtre de plus*. Dans un enchaînement logique, nous avons également affirmé qu'*installer un restaurant n'était pas faire un restaurant de plus*. Avec Fabrice Lextrait[1], directeur des grandes Tables du Channel, et forts de son expertise, nous avons immédiatement réfléchi et mis en acte la relation possible, déjà expérimentée par le Channel depuis quelques saisons, entre la cuisine et les arts vivants. Nous avons, ensemble, multiplié les initiatives, et donné à cette volonté une dimension beaucoup plus ample. Mais ce qui est le plus emblématique est cette aventure des duos gastronomiques. Du travail commun entre un chef et un artiste naît une architecture artistique nouvelle et inédite.

Un chef

Pour l'heure, le rôle est tenu par Alexandre Gauthier[2], complice de la première heure du Channel et des grandes Tables au Channel. Alexandre Gauthier a parrainé les premiers pas des grandes Tables et son implication dans l'histoire des duos est telle que, pour nous, il y aurait un coup de canif dans le contrat implicite qui nous lie à Alexandre Gauthier que d'impliquer un autre chef. Pour la petite histoire également, Alexandre Gauthier dirige la Grenouillère à La Madelaine-sous-Montreuil, *signe une cuisine d'auteur, singulière, sincère. Il propose une cuisine contemporaine libérée de ses certitudes et de ses a priori.* Il est doublement étoilé.

1. Impliqué dans la friche La Belle de mai depuis 1990, il est aujourd'hui l'un des actionnaires de la société coopérative qui la coordonne. Il est auteur en 2001 d'un rapport sur *Les nouveaux territoires de l'art*. De 2002 à 2012, il a assumé la coordination de nombreux projets culturels conçus par Jean Nouvel, en tant que directeur général adjoint. Aujourd'hui, il développe des études sur plusieurs sites de développement urbain en matière culturelle et artistique. Il est président des grandes Tables, implantées à la friche La Belle de mai et au théâtre La Criée à Marseille ainsi qu'au Channel à Calais, comme un service aux publics et aux populations des villes.

2. En février 2003, il reprend les cuisines de La Grenouillère qui appartenaient à son père. En 2016, il est élu cuisinier de l'année par le guide Gault & Millau. Cette année-là, la Grenouillère rentre à nouveau dans le classement des cent meilleurs restaurants du monde (62e place). En 2017, la Grenouillère obtient une deuxième étoile au Guide Michelin.

Ce qui s'est construit est si palpitant qu'il serait incompréhensible, quasiment inconvenant, de ne pas permettre à cette forme artistique nouvelle d'irriguer d'autres scènes, d'autres projets artistiques, d'autres villes, d'autres territoires. il nous faut continuer l'histoire absolument unique et palpitante des duos gastronomiques.
Les deux derniers duos, l'un mené avec *2 rien merci*, l'autre avec *Johann Le Guillerm-Cirque ici* ont marqué un pas en avant qualitatif et une maturité qui ont fait du duo des propositions qui ont permis une diffusion et un rayonnement dans d'autres villes. *2 rien merci* a amorcé ce mouvement naissant, amplifié par *Johann Le Guillerm-Cirque ici*.

Nouveau duo, nouvel artiste

En effet, la huitième édition du duo, dernier duo en date, porté par la compagnie Cirque ici-Johann Le Guillerm, *Encatation*, est un sommet. Pour la petite histoire, Johann Le Guillerm est sans doute l'artiste de cirque le plus important des vingt dernières années, tant il a bousculé les codes, et engagé un travail ouvrant des champs d'approche et de questionnement brisant les frontières de la discipline et la réinventant par là-même.
La dernière représentation de ce duo bouclera le cycle en finissant son parcours là où il est né, au Channel et à Calais, en février 2023 (hors budget manifestation, précisons). Repartir dans une nouvelle aventure de duo nous oblige. Il nous faut rester sur la crête, en premier lieu dans le souci altruiste de porter haut une ambition artistique partagée.
L'idée venue immédiatement et spontanément à l'esprit est celle de constituer le nouveau duo avec Julien Gosselin. Julien Gosselin a suivi sa scolarité au lycée Berthelot à deux pas de la scène nationale en participant à l'option théâtre gérée par le Channel. Ce sont des années où il a également répondu aux sollicitations diverses de compagnies invitées, parmi lesquelles le théâtre de l'Unité de Jacques Livchine. Julien Gosselin est l'un des metteurs en scène les plus en vue du théâtre européen.

En soi, sa participation à un duo fera événement. Outre toutes les bonnes raisons pour *Région européenne de la gastronomie, Hauts-de-France 2023* de provoquer cette rencontre, il y a le fait que Julien Gosselin sait ce qu'est un duo. Il en a vécu l'expérience en tant que spectateur avec *Encatation*. Cette connaissance-là est précieuse. Nous allons la faire fructifier.
Nous allons nous donner une haute ambition, qui va être celle d'amplifier la résonance d'une forme artistique nouvelle et prometteuse.

Une ambition

Nous allons donc promouvoir, en 2023 et à partir de 2023, la création et la diffusion de ce nouvel opus. Un duo demande un temps long de préparation. Tous les plats sont longuement pensés et réfléchis. Ils sont chacun l'expression d'une prouesse culinaire. Le dispositif d'installation du spectateur-convive donne lieu à des installations scénographiques originales. Outre le temps de préparation, un duo s'inscrit de fait dans le temps théâtral, qui raisonne par saisons, et les lieux de diffusion ne peuvent être que des théâtres dotés de moyens, techniques et budgétaires, qui rendent les scènes nationales et centres dramatiques les seuls à même d'accueillir ces formes. Pour ce duo, c'est, compte tenu des enjeux importants de coproduction qui supposent des intérêts multiples, une perspective de création au dernier trimestre 2023 au Channel, suivie d'une diffusion à la suite, dans les Hauts-de-France et partout ailleurs, en France et en Europe. Évidemment, cette diffusion est appelée à vivre sa vie au-delà de l'année 2023. À travers les endroits où il sera présenté, et le prestige attaché de certains d'entre eux, ce duo est promis à un beau destin. Dans les Hauts-de-France, l'objectif est de trouver au moins un point de chute en plus du Channel, pour une diffusion avant la fin de l'année 2023. *Le duo gastronomique* sera un emblème de *Région européenne de la gastronomie, Hauts-de-France 2023*. Il aura vocation à rayonner. De la métropole à la capitale, en passant par les hauts lieux de culture en France.

Les complicités artistiques

De longue date, nous avons engagé un travail et mené des expériences autour de propositions alliant art scénique et nourriture. Deux compagnies (étrangères, nous n'en connaissons pas en France), portent dans le fondement de leur travail la présence de la cuisine, du repas et du lien social qu'il construit.

Théâtre des sens

L'une est flamande. Elle s'appelle *Laika*[1]. Elle est portée par un scénographe et cuisinier, diplômé dans ces deux domaines, qui s'appelle Peter de Bie. Son approche est une approche d'esthète du goût, où les saveurs et leur explosion charpentent les nombreuses propositions théâtrales ou musicales de cette compagnie. Elle a pu présenter à Calais des spectacles absolument mémorables. Il paraît ici important de signaler que, *Balsam*, le dernier spectacle de la compagnie, a peu à voir avec le théâtre. *Balsam* est un spectacle musical et sensoriel. Un concert alchimique. Un laboratoire qui aiguillonne les sens, dans lequel la musique interprétée en public se mêle à de surprenantes senteurs, saveurs, expériences gustatives et visuelles. Il faut donc entendre, lorsque nous parlons de *théâtre*, un terme générique situant notre propos au carrefour des arts vivants.

1. Depuis 1994, Laika, basé à Anvers, s'est forgé une solide réputation à l'étranger, grâce à des productions comme *Opera Buffa, Cucinema, Me gusta, Sensazione, Hotel Tomilho, Patatboem, Peep&eat*, qui ont été présentées aux quatre coins de l'Europe. Laika a pour chefs de file artistiques Jo Roets et Peter de Bie. La collaboration entre Jo Roets et Peter de Bie repose sur des liens souples et modulables. C'est Peter De Bie qui explore les possibilités de participation sensorielles et les développe, qui crée la scénographie des spectacles et les créations culinaires d'un haut niveau de complexité associées à celles-ci.

Théâtre d'agriculteurs

L'autre est italienne. Il s'agit du *Teatro delle ariette*[2]. Il a la singularité d'être porté par un couple d'agriculteurs-auteurs-acteurs, Stefano Pasquini et Paola Berselli. Leur plateau de théâtre est littéralement la table à manger. Leur approche est à l'opposé de Laika. Là où Laika insiste sur les saveurs, bouscule les perceptions gustatives et joue de l'étonnement, les *ariette* s'appuient, pour déplier à l'infini leur credo humaniste qui n'appartient qu'à eux, sur les traditions populaires, quasi ancestrales, partagées par le plus grand nombre. Leur cuisine savoureuse, certes inscrite dans le savoir-faire de l'Italie des campagnes, sait aussi s'émanciper. À travers leurs propositions, c'est à chaque fois la relation au temps, aux générations passées et futures, l'agriculture raisonnée et biologique, la célébration du repas comme ferment social, qui transpirent de leur travail.

2. En 1989 Paola Berselli et Stefano Pasquini quittent le théâtre et vont vivre dans la ferme familiale qu'ils réhabilitent, dans un lieu-dit de la banlieue de Bologne appelé *Le Ariette* (Les petits airs, les brises légères, pourrait-on dire). Après des années de silence et de travail dans les champs, ils aménagent en 1996 un bâtiment rural qui devient leur salle de spectacle. En 2000 au festival *Volterrateatro*, ils font leurs débuts avec le spectacle *Théâtre à manger ?* et de là commence leur aventure. Le journal *Le Monde* publie une page d'une critique élogieuse. Depuis lors, la compagnie se produit dans les maisons, les hôpitaux, les écoles, les rues, les places, les champs mais aussi dans les théâtres et dans les grands festivals et revues de théâtre nationaux et européens.

Bonimenteur de rue

Nous voulons prendre très au sérieux cette volonté, que nous voyons aussi comme une nécessité, de concerner les territoires urbains comme les territoires ruraux. De faire en sorte que ne soient pas concernés que les habitués, ceux qui possèdent déjà tous les codes, du théâtre, du restaurant, du bien manger.
Beaucoup de propositions risquent difficilement de pouvoir se passer de l'ingénierie du théâtre. C'est un écueil. Si nous voulons donc concerner d'autres publics que ceux pour qui la fréquentation des lieux culturels fait partie des habitudes, il nous faut des propositions pouvant se dérouler avec une logistique et une infrastructure technique minimales.
Nous pouvons ainsi citer, pour compléter le tableau, ce spectacle né au Channel, dont le titre est suffisamment évocateur pour désigner de quoi il s'agit, *Savoir enfin qui nous buvons,* qui est également un livre[1]. Marathon érudit et hilarant de plusieurs heures se promenant dans les méandres de la Loire et du vin naturel, il est mené par Sébastien Barrier, artiste tout-terrain et bateleur hors pair.

1. *Savoir enfin qui nous buvons*, Sébastien Barrier, Actes-Sud.

Autres atouts

Si nous prenons la peine de citer ces artistes et complicités fortes, c'est d'abord pour suggérer qu'il y a quelque chose à fabriquer avec tout ce patrimoine de savoir-faire, de réflexion, de ressources, de spectacles, d'expériences. Nous ouvrirons un chantier avec eux, qui entrera en résonance avec les désirs des territoires. Leur pratique artistique est une démarche fondamentale, qui a mûri et s'est patinée au fil du temps. Nous avons ensemble une communauté de pratiques, d'expériences et de connaissance réciproque. Ils seront des acteurs majeurs de la déclinaison locale de la manifestation, comme nous l'envisageons plus loin. Mais, surtout, nous les inviterons au dépassement, à l'invention, à relever le défi d'une aventure palpitante. Ce seront nos compagnies ressources lorsque nous entrerons en dialogue avec les villes et ceux qui voudraient s'associer, avec des propositions labellisées par la manifestation. L'avantage de ces compagnies est que nous les connaissons parfaitement et qu'elles nous connaissent parfaitement. La discussion avec elles est simple, saine, permettant une rapidité de décision qui nous sera nécessaire. Leur travail, et c'est bien sûr le point majeur, est généreux, ouvert et d'un niveau qualitatif à la hauteur de nos exigences. À celles-là, qui constituent le socle, pourront s'en ajouter d'autres de manière sporadique. Et cela sera sans doute nécessaire, ce premier inventaire pouvant se révéler hors de propos pour des situations ou des demandes particulières. Ainsi, et à titre d'exemple, le bien-nommé spectacle *La cuisinière*, de la compagnie Tout en vrac, spectacle de rue mettant en scène une demoiselle, fraîchement sortie d'un dessin de pin-up des années 50 qui réalise une tarte choco-caramel meringuée sur son lit de compote de pommes. Déjà présenté au Channel, ce spectacle serait parfaitement indiqué dans l'idée d'une programmation dans l'espace public. Tout est ouvert.

Les repas nomades

Une inspiration

En région Provence-Alpes-Côte d'Azur, furent initiés *les dîners insolites*, portés et promus par les grandes Tables, installées certes à Calais, mais aussi à Marseille, à la Friche de la Belle de mai. Dans des endroits plus féériques les uns que les autres, à la faveur de la fraîcheur des soirées estivales, un repas, autour d'approches et de thèmes différents, est organisé sur une grande table en long et à la belle étoile. Une cuisine portée à chaque fois par des chefs, dont nous proposons qu'ils soient de la Région, se met au service de la révélation de sites et d'expériences inoubliables. L'idée est d'investir le paysage, urbain ou rural, et il n'est pas question d'atterrir dans des salles municipales blafardes éclairées au néon. Ce n'est évidemment pas le Channel qui désigne les chefs. Même si le sujet nous intéresse, nous ne nous en sentons ni la compétence, ni la légitimité. La structure informelle évoquée plus loin, sorte de comité de pilotage, s'acquittera parfaitement de cette tâche. Nous reprenons l'idée en transformant en premier lieu son intitulé. Car quelque chose nous dit que nous ne sommes pas dans la même région, que nos nuits d'été sont ici moins douces et plus incertaines. Et puis *le dîner* renvoie à la soirée, et *insolite* a déjà été utilisé. Nous opterons pour *repas nomades*. *Repas* parce que les convocations pourront avoir lieu indifféremment pour le déjeuner ou le dîner et même, pourquoi pas, le petit-déjeuner ; *nomade* parce que cette proposition a pour ambition d'essaimer sur le territoire régional, et s'inscrire tout au long de l'année. Dans un contexte inhabituel pour les convives, avec à la clé une thématique singulière, dont le sens puise une relation étroite au territoire, chaque rendez-vous prend son empreinte dans un cadre marqué et inhabituel.
Le *repas nomade* se distingue du duo. Là où le duo suppose un long travail de recherche, le *repas nomade* a quelque chose de plus instinctif. Là où le duo se réfléchit durant de longs mois, maturation lente et appliquée, le *repas nomade* se caractérise par une rapidité d'exécution, et n'a pas vocation à être reproduit ailleurs que là où il prend naissance. Là où le duo s'apparente à un spectacle et voyage, à l'identique, le repas s'invente et se réfléchit dans une interaction avec l'endroit où il se pose, dans une thématique liée au contexte local, et dans un dialogue avec les forces vives du territoire. Il y a dans les *repas nomades*, une dimension de proximité, qui trouvera son expression dans un lien avec les productions agricoles locales, les amoureux des beaux produits et du travail bien fait. Le *repas nomade*, est, par définition, une proposition incarnée.

Une fréquence

Les sujets présidant à la création des propositions culinaires doivent varier d'une initiative à l'autre. Parmi ceux-ci, citons pêle-mêle : les produits et savoir-faire locaux ; *bio is biotifoule* ; les chefs en devenir (choix par Alexandre Gauthier) ; une revisite des plats traditionnels du Nord ; les modes de cuisson ; les modes, au sens littéral, autrement dit de mouvement surgissant dans une pratique repérable (*cf.* vegan) ; les influences des vagues d'immigration, les cuisines des grand-mères ; la cuisine en lien avec l'agriculture paysanne locale ; la frite.
Cette liste ouvre simplement des pistes, n'est en rien exhaustive et n'a vocation que d'en faire naître une autre. Bref, il y a une panoplie de possibles.
Les *repas nomades* se font *a minima* au rythme de un par mois.
Un thème et un seul est défini pour chaque station. Et, évidemment, chaque séquence se déroule sur plusieurs jours.

Une architecture

Une mobilité

Pour les *repas nomades*, il nous faut un outil. Il nous faut un lieu, qui va donner du mouvement et de la liberté. Un lieu mobile, éphémère, mais il nous faut un lieu. Un lieu pour essaimer sur le territoire régional. Un lieu pour accueillir des convives, un lieu pour y dresser des tables, un lieu pour y proposer des repas. Un lieu comme signal, un lieu comme signature, un lieu comme carte de visite, un lieu comme acte artistique.
Nous proposons donc d'envisager tout au long de la manifestation la présence d'une structure mobile. L'étude a pour but de dégager le coût de fabrication et d'aménagement, le coût d'exploitation sur une année, en intégrant les charges d'entretien, de montage et de démontage, ainsi qu'une approche technique des conditions d'installation.
Elle s'appuiera sur deux scénarii possibles, et fouillera chaque hypothèse en détail.
La première hypothèse sera l'étude d'un projet original, créé *ex-nihilo* et spécifiquement pour la manifestation.
Cette structure est nécessaire afin d'accueillir ce que nous avons appelé les *repas nomades*.
C'est à eux qu'elle sera prioritairement dédiée.

Un cahier des charges

Par quoi passe le cahier des charges ?
Il passe par une transparence des murs et le traitement du lien visuel dedans-dehors, qui permet de donner tout son sens à une volonté de s'inscrire dans le paysage. Transparence qui pourrait, le cas échéant, et éventuellement, virer à une opacité selon les besoins.
Il passe par une simplicité et une facilité d'installation, en termes de temps et de personnel requis.
Il passe par des finalités d'usage et des fonctionnalités simples et basiques, qui ne sont pas celles des spectacles. Il s'agit de pouvoir accueillir quatre-vingts convives, de les abriter, de les asseoir, de pouvoir les servir sans difficulté.
Un mobilier, tables et chaises, devra être dessiné ou choisi à dessein dans le même esprit de facilité d'installation, de transport et d'usage.
Structure appelée à être posée sur n'importe quel sol, un plancher stable et facile à mettre en place sera conçu.
Les conditions de température à l'intérieur de cette structure devront impérativement être maîtrisées. Ni congélateur en hiver, ni four solaire en été.
Elle accueillera, ou sera reliée, à une cuisine avant tout de réchauffe.

C’est un impératif de réfléchir avec Alexandre Gauthier qui décidera de l’ergonomie et du nécessaire culinaires.
Une attention sera portée sur sa forme, son esthétique, car là où elle sera installée, elle devra faire signe.
Ce signe pourra être accentué par la présence d’une sorte de totem, autrement dit une signalétique réfléchie, échappant quelque peu aux stéréotypes du genre, utile pour signer et signifier la manifestation.
Cette mission d’étude pourra déboucher sur une maquette ou un prototype réduit permettant d’appréhender à l’échelle *un* la réalisation finale.
La deuxième hypothèse, moins stimulante, sera l’étude de l’adaptation d’une structure déjà existante (type chapiteau ou Magic mirrors en locations ponctuelles ou achat). Son cahier des charges sera identique.

Jeunes architectes

Le Channel a confié à Simon et Capucine Himpens, architectes, (*S&C*) la transformation de sa librairie, de sa terrasse extérieure (qui sera traduite en carrioles disposées dans la cour) et la construction de sa terrasse couverte.
Ces différentes expériences sont à nos yeux très concluantes et le travail en commun extrêmement fécond qui les ont précédées nous amènent à envisager de leur confier la mission d’étude.
À l’issue de cette étude, nous disposerons de toutes les données, techniques, budgétaires et artistiques, que ce soit en termes d’investissement et de fonctionnement, afin de procéder au choix.
Les arbitrages se feront sur la base des coûts de fabrication et d’exploitation, de la facilité technique et du potentiel offert, de plus-value symbolique.
Précisons que le lieu sera pensé comme réutilisable. Il n’a pas vocation à disparaître à la fin de l’année 2023. Il peut être vendu.

Des initiatives associées

Un pragmatisme

Les propositions qui précèdent sont calibrées à la mesure du temps qu'il nous reste, de la charge de travail pour bien faire les choses, des manques et des impasses. Une nouvelle manifestation artistique, *Dunes de miel*, se déroulant sur deux week-ends de juin, a failli voir le jour en juin 2020, puis en juin 2021. Itinéraires bucoliques, petits matins au fil de l'eau, dépaysements gustatifs et rencontres insolites, ode sensible dans les plis du paysage et les pas du promeneur – toutes choses envisageables dans notre histoire – ont demandé à Lena Pasqualini[1], six mois de travail. Il est donc évident qu'avec une équipe réduite et des temps courts de réflexion, le Channel ne peut tout organiser et penser. Une forme de pragmatisme s'impose. La scène nationale n'a de toutes façons pas vocation à tout régenter, à tout concevoir, à tout diriger. Pour autant, nous pouvons suggérer d'autres horizons et approches possibles, et nous verrons le moment venu comment les susciter et les faire surgir. *Au pas du loisir, au gré de la soif, au goût du hasard.* Nous n'ignorons pas que des expériences existent déjà. Nous n'abordons pas ce projet avec l'âme des défricheurs. Nous avons évoqué plus haut un certain nombre d'événements, dont le Festival *Mange, Lille* par exemple. Il existe aussi des initiatives extrêmement abouties, pensées, dans des démarches familières de ce que nous sommes amenés à imaginer de temps à autre, comme par exemple Upernoir et *ses virées Upermiam*.

1. Directrice adjointe du Channel.

Scènes et théâtres

Il nous faudra trouver le moyen de nouer alliance avec les théâtres et structures artistiques de ce territoire régional, de les associer et les impliquer dans le mouvement général qu'il nous faudra faire naître. Qu'ils puissent y mettre leur touche, et programmer eux et elles aussi des spectacles liés à la cuisine et à la nourriture, à prendre des initiatives et les colorer de leur singularité. Sous l'égide de la Région et sous couvert de son président, assez rapidement, une réunion pourrait se tenir à Lille afin d'informer du projet, le partager et faire en sorte de lancer un mouvement. Inviter pour inciter.
Nous pourrions alors travailler en tant que conseil, sorte de banque de ressources selon les désirs qu'elles manifestent, et labelliser leurs initiatives. Il serait sans doute également intéressant de réfléchir à une aide budgétaire réelle, qui serait sans doute une façon de fournir un écho.

Bibliothèques et librairies

Le livre de cuisine, à l'origine recueil de recettes ou de considérations gastronomiques, connaît un véritable engouement. Il a aujourd'hui dépassé totalement sa fonction première et les maisons d'édition, dont certaines se sont spécialisées dans le genre. De *Maigret* de Georges Simenon à *Pepe Carvalho* de Manuel Vázquez Montalbán en passant par tant d'autres, la littérature a son ticket d'entrée dans les cuisines. Dès lors, ce serait assez simple de mobiliser libraires et bibliothécaires afin que les uns et les autres imaginent leur propre manière de convier littérature et cuisine durant cette année 2023. Il serait sans doute également possible de concevoir un moment fort autour du livre de cuisine. Rassembler des éditeurs, des auteurs, des chefs. Les bibliothèques et les librairies parmi lesquelles celle du Channel seront conviées à jouer le jeu.

Musées et lieux d'exposition

Plusieurs disciplines peuvent être convoquées. La cuisine et la nourriture peuvent inspirer photographes et peintres. L'architecture et le design sont convoqués lorsque l'on évoque le cadre du restaurant et son mobilier, la céramique dans la réflexion sur les contenus, de l'assiette au verre. La notion de *design culinaire* pourrait être également explorée.

Des ancrages territoriaux

Des dynamiques locales

Il n'y aura pas de manifestation réussie sans création d'une dynamique. Une histoire reste à traduire. Sa réussite tiendra bien évidemment à la qualité des propositions et à leur pertinence, mais rien ne se passera sans une dynamique des territoires, de tous les partenaires potentiels d'une manifestation comme celle-ci et de son volet artistique.
Bien sûr les structures culturelles en premier lieu, mais elles ne couvrent pas l'ensemble des territoires potentiellement concernés. Il y faudra des villes, des communautés de communes, des associations, le monde de la restauration et des productions nourricières, les offices du tourisme.
Territoire par territoire, nous devons commencer les contacts, afin de bâtir un réseau d'interlocuteurs, qui doivent devenir autant de complices de l'effervescence qui doit gagner la Région.
C'est l'autre condition de la réussite. Ce qui se passera à un endroit précis ne pourra être que le résultat d'un dialogue, sur la base de propositions partagées et élaborées.
Il y a là un enjeu majeur. Nous devons mobiliser une dizaine de territoires afin qu'ils prennent leur part à la manifestation. Avec eux, nous devons agir en conseil, prescription et accompagnement. En partant de leurs envies, notre mission sera de les accompagner et d'enrichir leur intention initiale.
Autrement dit un programme global qui décline à l'échelon d'une ville ou d'une communauté de villes une proposition consistante et à différentes facettes.
L'ambition est de mobiliser une dizaine de territoires et leurs acteurs de terrain, pour, peu ou prou, atteindre une régularité d'une initiative par mois. Nous veillerons à ce que ces territoires soient répartis de la manière la plus harmonieuse qui soit, afin de couvrir au mieux la région, sans zones outrageusement délaissées.
Nous pourrions installer les bases du dialogue sur la structure minimale, visible et significative suivante afin d'exister localement. Bâtir un socle consistant permettant une vraie présence : un ou plusieurs spectacles parmi le potentiel de possibles repéré plus haut (dont le périmètre peut s'élargir), un *repas nomade* sur une thématique en dialogue avec ledit territoire, une initiative autour de la cuisine populaire, un ou des ateliers de cuisine et une proposition originale et spécifique (liée au marché, balade poétique et gustative...). Le format est celui d'une ou deux semaines, selon l'ampleur souhaitée par les acteurs locaux, ou éventuellement sur un ou deux week-ends. Des événements existants
(*Marché des saveurs des terroirs* à Saint-Omer, *Fête de l'andouillette* à Arras, Festival *Mange, Lille* ou *Les envies culinaires* à Lille), méritent une attention. Elles peuvent être un point d'appui pour les associations de territoire que nous appelons de nos vœux, afin d'y insuffler une dimension artistique. Il est entendu que le socle ainsi défini n'est pas un carcan. Il n'est qu'un cadre de discussion, permettant tout un champ d'adaptations possibles, de bifurcations souhaitables. Tout cela doit rester au plus près des volontés locales telles qu'elles s'exprimeront. Histoire de parfaitement identifier ces initiatives et de les inclure à l'événement, il serait intéressant de donner un titre, afin de la rendre repérable et de l'identifier. Nous en avions trouvé mais pour l'heure nous n'en sommes pas satisfaits. La réflexion sur le sujet demeure.

La trace

L'exercice de mémoire

Il est toujours important, dans des opérations comme celle-ci, de garder la mémoire et de faire mémoire. C'est un plus, un acte dont on ne sent pas vraiment la nécessité dans l'instant présent mais dont on mesure l'heureuse existence quelques années plus tard. Bien sûr, cela reste optionnel. La trace n'est pas une simple collecte. Il doit en naître des objets artistiques. Et donc convoquer des artistes pour les mettre en œuvre et amasser des matériaux. Matériaux photographiques, matériaux filmés, matériaux littéraires. Et tout ceci pourrait donner le jour à un livre et un film. C'est un vrai chantier. Qui va commencer par trouver un (ou des) éditeur(s) pour le livre, un (ou des) producteur(s) pour le film.

Des livres

Le livre sera vraiment un travail d'éditeur. Le Channel a la chance d'avoir une relation privilégiée avec Françoise Nyssen et la maison d'édition Actes Sud. De son côté, Alexandre Gauthier a édité avec la Martinière deux livres de cuisine absolument somptueux. Les grandes Tables, de leur côté, ont aussi tout un réseau d'éditeurs qui investissent le champ de la nourriture. Nous avons donc d'emblée une grande diversité de maisons d'édition potentielles. Nous engagerons le dialogue afin d'envisager avec l'un, l'autre ou un troisième, un livre avec une présence iconographique conséquente, qui témoignera de tout ce qui aura été réalisé durant *Région européenne de la gastronomie, Hauts-de-France 2023.* Nous avons donc en main tous les atouts nécessaires.

Un film

Pour ce qui est du film, sa fonction sera également de témoigner de la manifestation. Témoigner de sa préparation, en amont de l'année 2023, à travers les réunions qui vont animer toute la phase de préparation, à travers la coulisse et l'envers du décor lors des différents rendez-vous publics, et bien sûr de ces mêmes rendez-vous. L'intention générale étant posée, il s'agira de se mettre au travail. La première étape va consister à choisir qui va officier. La seconde étape est de définir le mode opérationnel.
Ce sera aussi une mission initiale, dès mars 2022, de défricher et tenter de monter une production ambitieuse, dont la diffusion à grande échelle sera actée par un partenariat avec une chaîne de diffusion à audience nationale, type Arte ou France télévision.

Une structure porteuse

La place du Channel

L'auteur de ce texte est directeur du Channel et c'est bien en tant que tel qu'il s'exprime. Il faut entendre, par le Channel, son essence profonde, architecture constituée de trois corps indissociables : l'activité spécifique (artistique) de la scène nationale, la restauration avec les grandes Tables et le livre avec la librairie du Channel. Précisons d'ailleurs que cette dernière accompagnera *Région européenne de la gastronomie, Hauts-de-France 2023*, par des focales régulières autour du livre de cuisine.
Il engage donc l'organisation qu'il dirige dans les propositions exprimées, et c'est bien évidemment l'expérience accumulée au fil des années qui les nourrissent. Conséquence première, la scène nationale est *de facto* engagée dans cette opération. Elle sera l'outil qui permettra de mener à bien le projet. Elle s'engage avec les complicités qui sont les siennes, et en premier lieu les grandes Tables du Channel. Elle se met donc à disposition. Pour autant, l'équipe actuelle du Channel ne suffira certainement pas à assurer des tâches qui par définition sont nouvelles, éphémères et limitées dans le temps, et se rajoutent au quotidien. L'équipe devra donc se renforcer et certains postes de travail verront leur tâche augmentée. Enfin, le Channel agira, comme il l'a toujours fait, dans le cadre du budget qui lui est imparti. Il ne prendra évidemment pas le risque de se mettre en danger.

Une équipe dédiée

Si l'équipe du Channel peut soutenir l'effort à certains moments, celle-ci étant déjà à flux tendu, elle ne sera pas en capacité d'accomplir toutes les tâches nécessitées par une phase de conception déterminante, une organisation logistique pointilleuse. Il est évident que l'enjeu d'une réussite oblige à se rendre opérationnel au plus vite et au renfort de l'équipe existante. Il s'agira d'assumer le bon déroulement des propositions artistiques retenues. Fidèle aux principes de la scène nationale, une bonne équipe est une équipe consciente de la tâche à accomplir, motivée et portée par les enjeux, dont chaque membre est capable d'alimenter la réflexion. Ni disproportionnée, ni trop chiche, le renfort sera mesuré, dans une fidélité aux principes historiques du Channel, privilégiant la formule chevaux légers à celle du mastodonte boursouflé. Son ossature de base, et pour l'année 2022, se définit de la façon suivante. La direction sera assumée par Francis Peduzzi, qui en portera la responsabilité globale. Conformément aux statuts d'une scène nationale et à la charte des missions de services publics, à la responsabilité qui est la sienne, la direction aura *nécessairement une autonomie de décision artistique, avec les responsabilités financières, de gestion et de personnel* afférentes. C'est le même schéma que pour *Feux d'hiver*, ou presque. Sous son autorité, une direction de production sera nécessaire, afin d'assurer la charge exécutive des différents projets. L'emploi sera contracté pour une durée déterminée. Dans un deuxième temps, une assistance à la direction de production sera également nécessaire (contrat à durée déterminée également), tout comme une direction technique, recrutée sous le régime de l'intermittence. Les personnes qui se verront embauchées pour l'occasion seront totalement investies sur cette opération.

Un comité de pilotage

Tout en chérissant par-dessus tout la notion d'autonomie, nous n'avons aucun goût particulier pour le chèque en blanc. Un projet comme celui-ci éprouve la nécessité d'une vision plurielle et d'un regard critique de chaque instant. Nous souhaitons voir les points d'étape de la mise en place du projet validés, la réflexion sur le projet lui-même nourrie et enrichie. C'est pourquoi, pouvant s'étoffer à l'occasion, sur un rythme qui épousera les nécessités objectives, nous proposons la constitution d'un comité de suivi aussi informel que réel, souple et à géométrie variable. Nous pouvons l'appeler *comité de pilotage*. Sa composition, son socle, sont donnés ici à titre indicatif : François Dhalluin pour la Région, Alexandre Gauthier, parrain de l'évènement, Fabrice Lextrait pour les grandes Tables, totalement ouverte aux différents collaborateurs et collaboratrices de chacun d'entre eux. Sa composition évoluera au fil du temps et épousera les nécessités du moment. Car c'est d'un outil efficace, simple à convier et opérant facilement dont avons besoin.

Une urgence

2023, ce n'est pas dans un an, c'est demain. C'est donc aujourd'hui et sans tarder qu'il convient de se mettre au travail. Si nous voulons être prêts à temps, et vu l'ampleur du chantier, les conditions doivent être créées afin de permettre la mise en place d'une équipe.
Nous avons deux mois pour définir les conditions de la mission : en termes de structuration, d'orientations, de budget, de calendrier de préparation sur l'année 2022 et de réalisation sur l'année 2023, de principes de déclinaison territoriale de la manifestation, d'approche de la logistique technique et d'organisation, de structuration définitive de l'équipe chargée de la mise en œuvre.

Approche budgétaire

Une conscience claire

Nous avons travaillé un budget. Nous disposons donc d'une ossature, qui permet d'ores et déjà d'avoir une idée du coût global. Pour autant, remettre un budget en l'état n'aurait pas beaucoup de sens. Les arbitrages sont en effet encore nombreux, et là aussi, c'est un travail directement sur le tableur qu'il conviendra d'effectuer pour déterminer la montant définitif.

Une somme globale

Dans notre calcul, nous intégrons, dans la partie artistique : le duo gastronomique, production et représentations en deux lieux ; la structure pour les *repas nomades* (étude et construction), les *repas nomades* (nous pourrions sélectionner une douzaine de thématiques, présentée pour chacune d'elles sur un lieu unique, pour *a minima* deux services en moyenne à chaque édition), une somme dédiée aux semaines gastronomiques avec achat de spectacles, le surplus *Feux d'hiver*, la clôture de l'événement. Nous intégrons également les captations filmiques et photographiques. Nous y incluons également le personnel à embaucher et les moyens classiques qui lui permettront de travailler. Il conviendra de compter sur une fourchette comprise en 1,8 M et 2 M d'euros. À noter que les charges prennent effet sur l'année 2022, pour 300 000 euros sans la structure *Repas nomade*), l'essentiel se joue en 2023, avec une queue de comète en 2024 pour 70 000 euros environ.
Dans la réflexion qui incombera au moment des décisions fatidiques, la question des tarifs n'est pas anodine. Elle est toujours le marqueur, qui signe l'adresser à tous et chacun. Ou pas.

Une comparaison nécessaire

Il sera bon de comparer à des événements connus. En matière de *Région européenne de la gastronomie*, nous ne disposons d'aucune donnée.
En matière d'évènement culturel, nous en possédons. Et d'abord les nôtres. *Feux d'hiver* 2019, cinq jours de manifestations du matin au soir, sur un lieu équipé : 1,4 M d'euros. Prévision *Dunes de miel*, deux week-ends de trois jours successifs : 0,5 M d'euros. *Lille 3000*, saison Eldorado, neuf mois : 9 M d'euros. Lille 3000, préparation saison : 1,7 M d'euros.

Une finalisation à venir

À la suite, c'est un autre travail qu'il faudra effectuer. Celui lié aux produits budgétaires. Qu'attendons-nous des villes et comment regardons-nous leur implication ? Qui a besoin de l'autre ? La ville accueillante, dont nous pourrions dire qu'elle profite du cadeau, ou la Région proposante dont nous pourrions tout aussi bien dire qu'elle profite de l'accueil.
Les ressources attendues seront-elles suffisamment significatives pour s'encombrer avec ces questions ? Derrière les réponses à ces interrogations, se fixe le curseur pour savoir qui paie quoi et à quelle hauteur.
Bref, un travail sérieux nous attend, que ce premier jet n'était pas en situation de finaliser. Et là, nous ne sommes plus tout à fait *au pas du loisir, au gré de la soif, au goût du hasard.*

Cinq propos en conclusion

Confession

Moins que l'inventaire précis dans un calendrier figé des différentes initiatives, il s'est agi ici de tracer des lignes d'action et de poser le cadre dans lequel commencera réellement un travail de précision et de mise en mouvement. Donner la ligne, esquisser la feuille de route, poser les rails sur lesquels nous allons voyager. Le paysage se révélera au cours de l'aventure.

Insistance

Certes, 2023 adviendra dans un peu plus d'une année. Pourtant, 2023 est déjà là et, répétons-le, c'est demain. Face à un tel projet et une ambition comme celle que nous présupposons pour *Région européenne de la gastronomie, Hauts-de-France 2023*, il n'y a guère de temps à perdre.

Résumé

Ce projet pourrait se traduire ainsi pour l'année 2022 : travail et réflexion sur une structure mobile spécifique au plus tôt, mise en place d'une infrastructure de préparation dès mars 2022 (première embauche, comité de suivi actif), travail préparatoire et élaboration de contenus avec villes, structures culturelles, restaurateurs à partir de cette date, montage de la production du nouveau duo gastronomique, dialogue installé avec les compagnies ressources (Laika, Teatro delle ariette, Sébastien Barrier), réflexion autour du coup d'envoi de la manifestation durant *Feux d'hiver*, premiers choix éditoriaux autour de la trace. Tout le reste viendra en suivant.

Engagement

Au fur et à mesure de l'écriture, des évidences sont apparues, celles de garantir à la proposition une efficacité tangible. Notre pratique antérieure nous enseigne. Des choix artistiques éprouvés, le temps imparti qui chaque jour se rétrécit un peu plus, la maîtrise d'une enveloppe budgétaire juste et justifiée, tout cela a dicté et induit notre réflexion. Ce pragmatisme et ce rapport au réel a fait office de guide. Cela nous donne la sensation de signer un projet cohérent, abouti, solide, fondé et efficace.

Chantier

C'est un chantier. À engager. Volontairement, la proposition reste ouverte. Nous avons tenté de concevoir un cadre cohérent. C'est dans ce cadre, déplaçable, amendable qu'il s'agira d'évoluer. Des tonnes de questions restent en suspens, en particulier celles des logiques budgétaires. Mais chaque chose en son temps. Précisons les contenus. Affinons les stratégies. C'est un travail de réflexion. C'est une discussion. Nous avons écrit. Vous avez lu. Il ne reste à présent qu'à nous mettre autour de la table.

Francis Peduzzi,
novembre 2021,
Le Channel,
scène nationale
de Calais

Remerciements

À Julie Garrigue, Fabrice Lextrait, Lena Pasqualini et Véronique Vanbelle pour leur relecture attentive.
À Stéphane Masset pour la recherche iconographique.
À Patrice Junius pour la mise en page.

Toutes les photographies de ce document sont des instants volés à la vie du Channel.