

La Rose des vents

Noémi Boutin | Emmanuel Perrodin

• MUSIQUE • GASTRONOMIE • 30 ANS DE CONVIVIALITÉ •

Intention

Tout est né d'une rencontre entre un chef cuisinier marseillais nomade, Emmanuel Perrodin, et une violoncelliste imprévisible, Noémi Boutin. La fascination entre ces deux-là naît immédiatement et se nourrira plusieurs années durant avant qu'ils rassemblent sur un plateau leur savoir, et surtout, leur sensibilité.

Leur point de ralliement ? La bouillabaisse. L'intuition leur vient d'un texte que l'écrivain Raymond Dumay consacre à cette soupe populaire provençale. Il écrit : « L'homme a inventé la bouillabaisse mais le vent en dicte la recette du jour. Pour connaître le parfum qu'aura la soupe à midi il suffit de humer, c'est certain, à minuit l'odeur de la rose des vents ». Si cette phrase les touche c'est qu'elle les renvoie à une certaine façon d'appréhender le monde. Tous deux maîtrisent, c'est peu de le dire, la technique de leur art respectif. Et pourtant, ils en sont convaincus : la vie est ailleurs. Emmanuel n'a de cesse de répéter qu'un plat – et a fortiori, la bouillabaisse – est bien plus qu'une recette, bien plus que des ingrédients. Comme la musique, en somme.

La bouillabaisse repose ainsi sur deux éléments indispensables : la rascasse, ce petit poisson de roche qui donne son goût corsé à la soupe ; et les vents qui auront dicté la pêche du jour. Tout ceci est donc à la fois absolument concret et éminemment poétique. C'est autour de cette poétique – qui peut aussi être joueuse, espiègle et surréaliste – qu'ont été convoqués deux compositrices (Misato Mochizuki et Oxana Omelchuk), et deux compositeurs (Antoine Arnera et Aurélien Dumont) ainsi qu'un auteur, Dominique Quélen. Jeux de mots et de langues, musiques de table électroniques, chants marins mélancoliques et évocations venteuses y côtoient des dialogues de poissons, des envolées oniriques et des sensations aquatiques envoûtantes, à mesure que les odeurs se diffusent et que l'appétit s'ouvre... Noémi chante, joue du violoncelle, provoque Emmanuel. Ce dernier, dont la voix de basse semble être taillée pour le théâtre, lui répond et raconte la bouillabaisse tout en la cuisinant. Hôtes et convives sont réunis sur le plateau. Ces

Programme de salle • legrandr.com

Programme
de salle

MAR. 17 DÉC. • 19H

MER. 18 DÉC. • 19H

JEU. 19 DÉC. • 19H

Durée 2h

■ EN PARTENARIAT AVEC LE
LYCÉE ÉDOUARD BRANLY
DE LA ROCHE-SUR-YON

Production Cie Frotter | Frapper
Coproduction GMEM – CNCM de Marseille ; Malraux – Scène nationale de Chambéry Savoie ; Pôle Arts de la Scène – Friche la Belle de Mai ; Les Quinconces / Espal – Scène nationale, Le Mans ; Maison de la musique de Nanterre – Scène Conventionnée d'intérêt national

Avec le soutien de la DRAC Auvergne-Rhône-Alpes, de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, de la SACEM et de la Comédie de Valence

Remerciements au GRAME, Centre national de création musicale à Lyon et au Cube, Studio-Théâtre de Hérisson

La Cie Frotter | Frapper est conventionnée par la DRAC Auvergne-Rhône-Alpes et reçoit pour ses projets le soutien de la Région Auvergne-Rhône-Alpes, de la Ville de Lyon, du Centre national de la musique, de la Maison de la Musique Contemporaine et de la SPEDIDAM.

Elle est membre de PROFEDIM, de la FEVIS et de Futurs Composés – réseau national de la création musicale.

Noémi Boutin est artiste associée à la MC2 : Grenoble, Malraux – scène nationale, Chambéry Savoie et au Théâtre de la Renaissance, Oullins Lyon Métropole.



LE GRAND R
SCÈNE NATIONALE
LA ROCHE-SUR-YON
24•25

derniers, attablés, sont accueillis par un thé iodé, se voient servir un vin blanc rafraîchissant et sont priés de confectionner l'aïoli qui viendra relever la dégustation. Noémi et Emmanuel sont juchés sur quelques praticables et se voient encadrés par un petit castelet qui vient délimiter un espace scénique garni de bois, de verre, de légumes, de poissons et d'épices. Le dressage et le service, sont assurés par les élèves du lycée professionnel Edouard Branly de La Roche-sur-Yon.

La Rose des vents est donc un petit théâtre cuisinier, une rêverie musicale et sensible autour de la bouillabaisse qui invite à rassembler la matière, les ingrédients, les corps et les âmes et convoquer émotions et souvenirs. La puissance évocatrice des odeurs et des goûts, on le sait, est immense : de la madeleine de Proust à l'odeur du feu de bois, notre imaginaire est un grand gourmand nostalgique.

Noémi Boutin - violoncelle

Après des études académiques au CNSMD de Paris, Noémi Boutin, dont la carrière est promise aux grands concertos, emprunte des chemins singuliers, passionnée d'aventures artistiques inédites. Elle « violoncelle » seule, en musique de chambre (Quatuor Béla), joue du répertoire comme des musiques d'aujourd'hui (Daniel D'Adamo, Frédéric Pattar, Misato Mochizuki, Aurélien Dumont, Frédéric Aurier, Antoine Arnera, Eve Risser, Oxana Omelchuk, Magic Malik...) et aime à s'associer sur scène avec circassiens (Jörg Müller, Mathurin Bolze...), comédiens (Pierre Meunier) musiciens (Fantazio, Benjamin Colin, Marc Ducret, Mayu Sato, Sylvaine Hélary, Elise Caron...) et depuis peu, cuisinier (Emmanuel Perrodin). Elle cultive un goût certain pour les dérapages et les pas-de-côté et aime à manier les mots lorsqu'ils se font absurdes ou poétiques.

Emmanuel Perrodin - chef cuisinier

Originaire de Franche-Comté, Emmanuel Perrodin, historien de formation, toqué à 30 ans, est passé par différentes tables avant d'of-ficier en tant que chef dans les cuisines du Relais 50 sur le Vieux-Port à Marseille. Il quitte le restaurant en 2015 pour approfondir les rapports entre la cuisine et les arts au travers de performances comme *Goûter l'Art* ou *Dans la chair du son* aux côtés des Grandes Tables avec qui il collabore depuis plusieurs années. Ce passeur de mets et de mots est aujourd'hui en itinérance totale, un nomadisme que cet infatigable agitateur d'idées cultive d'événements confidentiels en grands raouts populaires.

Violoncelle : Noémi Boutin
• **Chef cuisinier :** Emmanuel Perrodin • **Musiques originales :** Antoine Arnera, Aurélien Dumont avec la participation de Dominique Quelen (texte), Misato Mochizuki et Oxana Omelchuk • **Mise en scène :** Marguerite Bordat et Benjamin Groetzinger • **Scénographie :** Marguerite Bordat • **Conseil à la dramaturgie :** Eddy Pallaro • **Création sonore & RIM :** Max Bruckert – avec la participation de Charles Bascou • **Création lumière & régie générale :** Kamille Fau • **Régie plateau & son :** Duncan Demoulin • **Régie logistique :** Théo Vacheron • **Construction :** Jean-François Perlicius • **Administration :** Lise Déterne et Éloïse Royer - L'Echelle • **Diffusion :** Delphine Bradier



À VENIR AU GRAND R

Poème visuel et musical

Antichambre

STEREOPTIK

• Mar. 7 jan. | 19h

Le Manège, Salle Jacques-Auxiette

Théâtre

Tout Dostoïevski

Benoît Lambert | Emmanuel Vérité

• Mer. 8 jan. | 20h30

• Jeu. 9 jan. | 19h

Le Théâtre

Stage Théâtre

Créer son double

Autour de *Tout Dostoïevski*

Animé par Emmanuel Vérité

• Sam. 11 jan. | 14h-17h

• Dim. 12 jan. | 10h-17h

Le Manège, Studio de danse

Théâtre • Marionnettes • Cabaret

Les sœurs Hilton

Christian Hecq | Valérie Lesort

• Lun. 13 jan. | 20h30

• Mar. 14 jan. | 19h

Le Manège, Salle Jacques-Auxiette

Un nouveau restaurant sur l'esplanade du Manège

L'INTERLUDE

Horaires d'ouverture :

Ouverture du lundi au samedi de 8h à 23h.

En décembre, le bar/restaurant l'Interlude propose une réduction de 50% sur un choix de boisson sur présentation du billet le soir des représentations.*

* Bière ou soft



Découvrez Le Grand R sur Facebook, Instagram, LinkedIn

Plongez au cœur de l'actualité du Grand R et découvrez la vie quotidienne d'une scène nationale : photos exclusives, vidéos en direct, stories, visites des coulisses, informations de dernière minute...

@legrandrsn



Soutenu par



Programme de salle • legrandr.com



LE GRAND R
SCÈNE NATIONALE
LA ROCHE-SUR-YON
24•25

**« L'homme a inventé la
bouillabaisse, mais le vent en
dicte la recette du jour. Pour
connaître le parfum que la
soupe aura à midi, il suffit de
humer à minuit l'odeur de la
rose des vents »**

Raymond Dumay, *Du silex au barbecue -
Guide géogastronomique de la France*, 1971, Julliard