

théâtre - expérience

VEREIN

ZUR

03-13

FÉV

À CENT GUERRES

2016

AUFHEBUNG

DE LA PAIX

DES

DANS

spectacle-expérience

Christophe Meierhans

NOTWENDIGEN

LE MONDE

**NOUVEAU
THÉÂTRE DE
MONTREUIL**

CENTRE DRAMATIQUE NATIONAL
DIRECTION MATHIEU BAUER

TimeOut
Paris

CONTACTS PRESSE LE BUREAU À 2

Désirée Faraon 06 18 51 30 78 / desiree.faraon@wanadoo.fr
Estelle Laurentin 06 72 90 62 95 / estellelaurentin@orange.fr

www.nouveau-theatre-montreuil.com

concept et mise en scène Christophe Meierhans

inspiré d'une idée originale d'après
Verein zur Aufhebung des Notwendigen e.V.,

avec des remerciements à R. Komarnicki

dramaturgie Bart Capelle

scénographie et réflexion commune

Holger Lindmüller, Michael Carstens

production déléguée Hiros

production déléguée de la tournée

Nouveau théâtre de Montreuil –
centre dramatique national

coproduction Nouveau théâtre de Montreuil –
centre dramatique national, Vooruit – Gand,
BIT Teatergarasjen – Bergen, Kaaaitheater –
Bruxelles, Buda – Courtraï, Vaba Lava – Tallinn

avec le soutien de Kunstenwerkplaats Pianofabriek

un projet A House On Fire

avec le soutien

du programme Culture de l'Union européenne

REPRÉSENTATIONS DU 3 AU 13 FÉVRIER 2016

tous les soirs à 20h / relâche dimanche 7 février

NOUVEAU THÉÂTRE DE MONTREUIL - CENTRE DRAMATIQUE NATIONAL

salle Maria Casarès

63 rue Victor Hugo, 93100 Montreuil

Métro 9 Mairie de Montreuil

(sortie avenue Pasteur puis 1^{re} à gauche, derrière la mairie)

réservations 01 48 70 48 90

tarifs 8€ à 22€ / tarif Montreuillois et habitants de la Seine-Saint-Denis 13€

TOURNÉE

16 au 14 avril 2016 au Vaba Lava, Tallinn (Estonie)

06 au 07 octobre 2016 au Maria Matos Teatro Municipal, Lisbonne (Portugal)

CONTACTS PRESSE LE BUREAU À 2

Désirée Faraon 06 18 51 30 78 / desiree.faraon@wanadoo.fr
Estelle Laurentin 06 72 90 62 95 / estellelaurentin@orange.fr

www.nouveau-theatre-montreuil.com

DE LA DÉMOCRATIE DANS LA CUISINE

« *Verein zur Aufhebung des Notwendigen* (titre original) est le nom d'un restaurant illégal que j'ai ouvert et tenu à Berlin de 2006 à 2008 dans le quartier de Neukölln. Le projet décrit ici est grandement inspiré des nombreuses activités culinaires que nous y avons organisées en collaboration avec mon ami et co-cuisinier Raphaël Komarnicki.

"Verein" signifie "association", "Aufheben" est un terme difficilement traduisible (très prisé, entre autres, par Hegel) voulant dire en même temps "soulever", "élever", "conserver" et "annuler" alors que "Notwendigen" signifie "le nécessaire". Au plus proche, il signifierait alors "l'association pour la transcendance du nécessaire", bien qu'on y perde la connotation plus populaire et terre à terre du terme.»

Christophe Meierhans

Verein... À cent guerres de la paix dans le monde est une performance théâtrale sur la démocratie. Non pas à propos de la démocratie en tant qu'ingénierie institutionnelle pour l'organisation des masses, mais en tant qu'une chose que nous intériorisons au niveau de nos existences quotidiennes ; la démocratie comme pratique de la responsabilité individuelle et collective.

La performance approche le sujet de manière pratique, en établissant sur scène les conditions pour l'élaboration collective d'un repas. *Verein... À cent guerres de la paix dans le monde* est un restaurant dont le propriétaire, les cuisiniers et les maîtres d'hôtel ont quitté le bâtiment, emportant avec eux menus et recettes. Seuls restent les convives, chacun avec sa propre faim.

LE DINER COMME PERFORMANCE

Un repas est un nœud existentiel, éthique, politique, esthétique, économique, social, rituel et religieux. L'universalité du repas comme fait humain, ainsi que sa nature conviviale, en font un format idéal pour se frotter artistiquement à la politique de la communauté.

Le spectacle est annoncé de façon explicite comme un repas. On compte en conséquence sur des spectateurs qui n'auront pour la plupart pas dîné avant de se rendre au théâtre et qui y entreront avec l'attente de s'y voir servir de la nourriture. En même temps, comme ils viennent pour assister à un évènement artistique, les spectateurs s'attendent certainement aussi, malgré leur appétit, à quelque chose qui dépasse la seule sustentation.

La pièce se déroule ainsi dans un champ d'expectatives polarisé entre l'urgence de satisfaire à une nécessité immédiate (la faim) et le désir de découvrir quelque chose qui dépasse cette même nécessité (l'art).

Les attentes, la faim, l'appétit, le goût, la morale, les convictions, l'appartenance et les croyances sont les paramètres de la tension politique. En pénétrant dans la salle de théâtre, les spectateurs deviennent membres de « l'Association pour la transcendance du nécessaire ».

Par la nourriture, ils deviennent parties prenantes de ce qu'il adviendra pendant le spectacle, soit, très littéralement, de ce qu'il s'y produira. Cette performance théâtrale participative met chaque membre du public en position d'impacter la définition, l'évolution et le résultat de la situation à laquelle ils participent.

En d'autres termes, ce que les spectateurs mangeront – s'ils mangent – dépendra essentiellement d'eux-mêmes.



©Luc Depreitere

LA RECETTE COMME SCRIPT DE THÉÂTRE

À l'entrée de la salle de théâtre, un distributeur automatique enjoint le spectateur de se munir d'un ticket numéroté.

Une fois tous les spectateurs installés, l'obscurité est faite et la scène s'illumine, dévoilant une spacieuse cuisine de restaurant. La scénographie comprend tous les attributs d'une cuisine entièrement équipée, du couteau à la casserole en passant par le chinois et le fourneau.

Au-dessus du plateau, un écran numérique à LED est suspendu. À l'avant-scène, un gros volume est posé, dont la couverture annonce « Recettes ». La couverture du livre est projetée en grand sur un écran à l'arrière scène.

À chaque numéro qui s'affiche, le spectateur détenant le ticket correspondant se rend sur scène, consulte le livre de recettes afin d'y trouver l'instruction culinaire à réaliser, s'exécute et retourne s'asseoir.

Le rythme des numéros appelés par l'écran à LED et les instructions du livre de recettes constituent le dispositif dramaturgique central de la pièce. C'est lui qui dirige la succession des actions qui composent le spectacle et qui sont toutes (à quelques exceptions près) exécutées par les spectateurs.

Toutefois, la recette du menu que cuisinent les spectateurs ne détermine pas quels sont les plats qui seront préparés et, le cas échéant, dégustés.

Il s'agit d'instructions ouvertes qui, plus que de prescrire une tâche clairement définie, délimite un champ d'actions possibles.

Les instructions données au public garantissent les conditions adéquates pour l'élaboration collective d'un menu à trois plats, mais il n'y a aucune garantie que ce qui en résultera sera effectivement un menu à trois plats. Il s'agit d'un restaurant dépourvu de tout chef, ou alors, c'est un restaurant peuplé d'autant de chefs qu'il y a de convives.



© Luc Depreitere

UNE UTOPIE COLLECTIVE CULINAIRE

Au cours du spectacle, les spectateurs sont invités à la construction de la pièce. Chacune de ces actions affecte le cours des événements en établissant les nouvelles conditions pour toutes les actions qui la suivent. Les instructions données au spectateur sont déterminées de telle façon à maximiser les conséquences que chaque action aura sur les autres. Quelqu'un ajoutant de la viande à une préparation en exclura de fait les végétariens; l'usage d'un mixer suggérera la préparation d'une soupe, l'ajout de café fraîchement percolé à la soupe lui donnera un goût inhabituel, un spectateur ne se rendant pas sur scène pour exécuter son action peut avoir pour conséquence qu'un plat entier soit brûlé...

À chaque étape de cette chaîne de causes et conséquences gastronomiques, un spectateur différent est appelé à prendre la décision et à la mettre en pratique sur seule base de ses propres goûts, éthique, croyances, opinions et positions. En même temps, ce moment de réalisation individuelle a lieu devant tous les autres spectateurs qui suivent – de manière plus ou moins silencieuse – le déroulement de leur destin en commun.

« L'ambition de ce travail est d'approcher la responsabilité en tant que quelque chose d'authentique, c'est-à-dire, en tant que quelque chose qui porte à de véritables conséquences. Elle existe notamment car chacun a la certitude qu'aucune autorité supérieure n'interviendra pour coller les pots cassés si d'aventure quelque chose devait aller dans la mauvaise direction. »

En ce sens, ce spectacle est autant ouvert à la réussite inespérée de la collectivité, au miracle de la spontanéité qu'au chaos, à l'échec et aux désastres divers...

Il questionne ce qui fait encore société, ce qui fonde notre « vivre-ensemble », ce qui ancre les individus dans le collectif.



©Luc Depreitere

ENTRETIEN AVEC CHRISTOPHE MEIERHANS

Votre dernière création *Verein...*, est-elle née dans le prolongement de *Some Use for your broken clay pots* où les spectateurs étaient invités à débattre d'une nouvelle constitution politique ?

Oui. Mon spectacle précédent était un peu de la science-fiction : on critiquait l'État actuel mais surtout, on parlait des politiques possibles, on se projetait dans le futur. Je voulais aborder à nouveau la politique, le groupe, le « vivre ensemble » mais en passant par la pratique et non plus par la théorie. Le public ne parle pas d'un sujet, il fait quelque chose. L'idée est que dans ce dispositif qui amène à « cuisiner ensemble », on a un but commun qui est de manger et que cela crée une communauté temporaire. Par la recette, on est amené à prendre des décisions, à s'exprimer ou non. L'action de chacun construit une sorte de modèle réduit de la société.

Pourquoi avez-vous choisi l'activité culinaire ?

Il y a plusieurs raisons. J'ai moi-même ouvert un restaurant, il y a une dizaine d'années, à Berlin, avec un ami. Nous faisons tout : la cuisine, le service, la décoration... C'était un restaurant expérimental où on travaillait sur le renversement des habitudes, notamment sur le rapport entre les clients et les serveurs. J'ai donc une expérience de la cuisine. Pour obtenir une sorte de modèle réduit de la politique, il fallait trouver un enjeu commun. La nourriture est parfaite pour cela car on y retrouve tout : les problèmes sociologiques, culturels, religieux, éthiques, économiques... C'est un peu le substrat idéal pour faire de la politique. C'est quelque chose d'intime, et sur lequel on est assez intransigeant, quand on n'aime pas un aliment ou un plat, par exemple.

Pourquoi ne pas avoir pris des comédiens pour jouer les cuisiniers ?

Je ne voulais pas que les spectateurs voient quelqu'un en train de faire quelque chose. Ce sont les spectateurs qui m'intéressent, je voulais que ce soit eux qui cuisinent. Il faut préciser que ce n'est pas un spectacle où on fait de la cuisine pour s'amuser. Le côté ludique est

un élément, mais l'accent n'est pas mis là-dessus. C'est une performance participative qui parle de la démocratie.

Comment est structurée la performance ?

Les spectateurs sont invités à prendre un ticket avec un numéro. En introduction, on projette un texte qui raconte une anecdote sur le fait qu'il faut parfois se méfier des recettes. Ensuite, un panneau lumineux appelle les numéros pour inviter une personne à monter sur scène, toutes les minutes. Celle-ci va suivre le livre de recettes présent sur scène qui donne une instruction par page. La première partie est consacrée aux préparatifs et la seconde à la cuisson, au « coup de feu ». Les spectateurs vont préparer un menu à trois services avec des recettes de base précises. Il y a tous les ingrédients et les ustensiles nécessaires. On donne l'impression que c'est très encadré avec des étapes précises et cela va s'ouvrir de plus en plus. Peu à peu, la recette va laisser de plus en plus de liberté et demander aux gens de faire des choix. Il en ressort une combinaison différente à chaque fois. La pièce se termine quand les cent personnes ont été appelées. Mais alors, le repas n'est pas forcément fini. Les lumières se rallument, on revient à la réalité. Et les gens peuvent décider ce qu'ils font, rester ou pas, manger ou pas ce qui aura été préparé.

Comment est aménagé l'espace ?

La cuisine a un côté fonctionnel et en même temps une dimension scénographique. C'est un îlot central avec des parties qui sont trop basses, pour rappeler que nous sommes sur une scène de théâtre. Nous avons travaillé à rendre la cuisine la plus transparente possible, afin que les spectateurs trouvent facilement ce dont ils ont besoin. Pour que les spectateurs dans le public voient ce qui se passe en détails, la cuisine est filmée. Il y a des micros sous les tables, des caméras qui filment les « cuisiniers », l'intérieur des casseroles, des placards ou du garde-manger. La vidéo est projeté sur un grand écran.

Vous êtes présent chaque soir. Quelle place occupez-vous dans la salle ?

Je suis dans la régie où je contrôle le rythme des instructions, qui est le nœud de la dramaturgie. Il y aura seulement les agents d'accueil du théâtre qui font entrer les gens. L'idée est que personne ne soit là pour prendre la responsabilité de ce qui se fait.

Dans le premier test que nous avons fait, j'étais sur scène derrière un bar, et ça ne marchait pas du tout. J'étais la figure de référence et les gens venaient me demander s'ils avaient le droit de couper des oignons. Le but est que les gens agissent à leur guise selon ce qu'ils pensent être juste, qu'une dynamique de groupe se mette en place sans qu'il y ait une autorité qui intervienne. C'est aux spectateurs de prendre la responsabilité. Mon rôle est de créer un cadre qui permet de sortir de la relation habituelle que nous avons avec les aliments, et de s'en servir comme un tremplin vers une réflexion politique. Cela dit, je pourrai aussi intervenir sur le plateau si nécessaire.

Que cherchez-vous à obtenir ?

Je voudrais que cela crée du débat parmi les spectateurs, qu'ils négocient le destin commun par l'action, pas seulement par la parole. On entrerait alors dans une situation politique, au sens de conflit productif. Je voudrais que les spectateurs se créent une histoire, et que cela produise quelque chose d'unique chaque soir : un échec, une réussite in extremis, une tragédie, une comédie.

Cherchez-vous à pousser les spectateurs à improviser comme des musiciens qui improviseraient ensemble ?

Oui, c'est une bonne image.

Vous avez fait de nombreux tests avec du public. Qu'avez-vous découvert pendant ces temps de travail ?

Chaque répétition consiste à faire une mini-représentation, pour voir comment les gens réagissent par rapport au dispositif. On reste

en équilibre assez précaire entre la réalité de l'activité quotidienne de cuisiner et le fait que l'on est sur scène et qu'il y a un public. J'ai ajusté le spectacle pour provoquer des débats, des conflits. Par exemple, au départ, j'avais mis beaucoup de nourriture : si quelque chose ne marchait pas, on pouvait engager une autre solution. J'ai décidé de réduire le volume de nourriture pour qu'il y en ait juste assez. Pendant les premiers tests que nous avons faits, nous avons aussi découvert que le côté convivial était fortement présent. Le dispositif est là pour essayer de relativiser cette dimension. Le problème de la convivialité est qu'elle peut prendre le dessus, par exemple quand un groupe s'autonomise et sort du cadre dans lequel on laisse affleurer les dimensions politiques. Pendant l'un des derniers tests, à un moment on a envoyé une vingtaine de personnes sur scène et les dynamiques qui se sont créées étaient tellement fortes qu'ils ne faisaient plus attention au dispositif et on n'arrivait plus à les faire redescendre. Le dispositif s'était mis d'une certaine manière hors service.

N'est-ce pas ce que vous recherchez ?

Oui, mais là c'est arrivé trop tôt.

Certains penseront peut-être que vous cherchez d'une certaine manière à manipuler les spectateurs. Que leur répondrez-vous ?

Je l'assume. D'ailleurs, dans les tests, les spectateurs ont dépassé cela. Et si je voulais provoquer du conflit de manière cruelle, je ne ferai pas ce genre de spectacle. La tension dramatique repose sur la question : que va-t-on manger à la fin ? Et est-ce que ce sera mangeable ? Je n'oblige personne à rester : les spectateurs ont la liberté de ne pas prendre de ticket, et de partir à tout moment. Et puis les problèmes de conflit existent dans la nourriture elle-même.

Peut-on parler de « théâtre conceptuel » ?

Il y a une part conceptuelle très forte, effectivement. J'ai un rapport au théâtre qui n'est pas immédiatement poétique ou sensuel. N'étant pas spécialiste de théâtre, j'ai avec lui un rapport assez distancié. J'utilise le théâtre comme un moyen pour créer certains rapports. Les choix esthétiques arrivent en dernière ligne. Pourtant cela reste une pièce de théâtre qui doit fonctionner. Il y a une dramaturgie : on a choisi les actions et les recettes pour que ce soit visuel et que l'on ne s'ennuie pas. C'est un script défini, un morceau de temps structuré. Il y a aussi une forme de drame antique car il y a des échecs, des obstacles, des héros... Il y a l'aventure de la nourriture qui se transforme, à travers toutes ces mains. Et il y a une action concrète qui est de penser le groupe de manière différente.

Quelle est la thèse politique sur laquelle repose votre spectacle ?

Je pense que le libéralisme et l'individualisme aujourd'hui sont devenus forts parce que nombre de gens arrêtent de désirer le groupe. J'ai l'impression qu'il faut renverser les choses et penser le groupe comme quelque chose qui se crée avec les individus qui le composent. Le deuxième texte que l'on projette pendant le spectacle dit que pour qu'une communauté fonctionne, il faut que le rapport entre le groupe et la personne ne soit pas basé sur la limitation mais sur le possible. Si le respect du groupe passe par la limitation de chacun, il y a un risque de ressentiment. Si on pense le rapport au groupe sur le mode du désir, on serait plus enclin à agir pour le bien du groupe. Le spectacle parle aussi du rapport entre la morale et l'esthétique. Si on fait quelque chose parce qu'on le trouve beau, on va le faire mieux que si on le fait par obligation. La thèse est de dire que la responsabilité de chacun est de partager ses désirs avec le groupe.

Le titre du spectacle, en allemand, *Verein zur Aufhebung des Notwendigen*, est difficile à comprendre. Vous le traduisez par « le Club pour transcender le nécessaire ». D'où vient-il ?

Je m'en moque un peu que les gens ne comprennent pas le titre. C'est comme un nom propre, il n'a pas à être traduit.

C'est le nom du restaurant que j'avais à Berlin : on y venait pour autre chose que pour assouvir le besoin de manger. Dans cette pièce, c'est la même chose, on ne vient pas pour manger mais pour découvrir une autre forme de relation. J'ai ajouté un sous-titre, *À cent guerres de la paix dans le monde*, car dans le spectacle, chacun tire un numéro de 1 à 100, qui correspondent à cent actions à réaliser dans la cuisine. Après ces cent étapes on devrait arriver à assouvir un besoin nécessaire : manger. Ce sera donc l'équivalent de la paix, c'est à dire la coexistence des différences de chacun, le fruit de la démocratie.

Vous avez travaillé dans l'espace public avec le collectif C&H. Avec *Some use for your broken clay pots*, vous avez commencé à créer, seul, des spectacles pour le théâtre. Qu'est-ce qui vous intéresse dans la scène ?

Avec le collectif C&H, nous faisons des interventions décalées dans l'espace public. Aujourd'hui, je me concentre sur la performance dans des théâtres. Le théâtre m'intéresse car il crée un espace entre parenthèses, avec un autre type de communication que dans la vie quotidienne. Grâce au jeu de la fiction et à un dispositif minimal – le rapport entre la scène et la salle –, le public est prêt à accepter certaines choses. Il sait que ce qu'il va voir est faux, et il va donner du crédit a priori à ce qui va se passer. Au théâtre, on entre avec l'envie que ce qui se passe fonctionne. Le théâtre est pour moi un contexte propice pour se poser des questions sur la politique.

propos recueillis
par Naly Gérard en juin 2015

Christophe Meierhans, metteur en scène

Christophe Meierhans est un artiste pluridisciplinaire. Formé comme compositeur, il explore dans son travail une large diversité de formes artistiques (performance, théâtre, installation), investit régulièrement l'espace public, fait appel aux sonorités, à la musique et à la vidéo. Son travail consiste principalement en l'élaboration de stratégies servant à casser les protocoles de la vie quotidienne en manipulant les conventions, habitudes sociales ou simples coutumes.

Christophe est un membre fondateur du duo de performance-audio TAPE THAT et a été co-fondateur du collectif bruxellois C&H avec lequel il a collaboré pour un grand nombre de projets entre 2000 et 2012, parmi lesquels le projet d'intervention urbaine d'un an *Postcards from the Future* à Bruxelles.

En 2012 il a été co-commissaire de *Cantus Firmus*, une exposition collective basée sur l'installation vidéo *You take the words right out of my mouth* au centre d'art W139 à Amsterdam. Son court-métrage *Up North Right East Down South Left West* a été sélectionné au 31^e Festival International du Court-métrage à Uppsala, ainsi qu'au Festival ExDox de Cologne.

Son travail a été présenté dans des théâtres, centres d'art, salles de concert, musées et festivals dans un grand nombre de pays : Belgique, Suisse, Allemagne, Portugal, Pays-Bas, France, Angleterre, Autriche, Norvège, Suède, Italie et Danemark.

Il a par ailleurs été gérant du restaurant Verein zur Aufhebung des Notwendigen à Berlin entre 2006 et 2008.

Christophe Meierhans vit et travaille à Bruxelles.

Bart Capelle, dramaturge

Bart Capelle travaille depuis 2002 comme dramaturge indépendant. Il trouve son terrain de prédilection plus dans le théâtre de création que dans le répertoire. Par le passé, il a réalisé la dramaturgie, entre autres, de Marijs Boulogne et Manah Depauw *Buelens Paulina*, Ivan Vrambout *Action Malaise*, Ontroerend Goed, Nieuwpoorttheater, Unie der Zorgelozen, Karine Pontières et Lawrence Malstaf (Lod), Cie Barbarie, Ben Benaouisse, Pol Heyvaert (Campo), Union Suspecte, Simon Allemeersch, Haider Al Timimi et Karl Van Welden. Depuis 2010 il travaille régulièrement à des projets internationaux tels que *This Time With Feeling* (The Tramway & Glasgow International, UK), *Fuck My Life* (Cork Midsummer Festival, IE), *Girl X et Knives in Hens* (National Theatre of Scotland, UK), *Exit Strategy* (Makeshift Ensemble, IE).

Il travaille également comme mentor pour des étudiants metteurs en scène et enseigne au lycée artistique de Bruxelles. Il a collaboré plus récemment à *Rabot 4-358* (Simon Allemeersch) et *Some Use For Your Broken Clay Pots* (Christophe Meierhans). Il participe en ce moment à *Het Fioretti Project* (Lucinda Ra/Silence Fini), *Everything Depends On How A Thing Is Thought* (Peter Aers) ainsi qu'à une nouvelle création d'Anna Rispoli.

Holger Lindmüller, scénographe

Holger Lindmüller est architecte et designer, il fait de l'architecture d'intérieur, de la scénographie et du design de mobilier. Il réalise des intérieurs de magasins, de résidences privées, de bureaux, d'écoles et de cuisines. Il a développé plusieurs gammes de mobilier design sur-mesure, qu'il construit et installe lui-même. Holger a réalisé des scénographies pour Armel Reau, Marianne Wendt, Katja Hensel, Chalune Seiberth, Le Balto et a collaboré avec des institutions telles que la Sophiensaele (Berlin), le Prinz Regenten Theater (Münich), la Deutsches Schauspielhaus (Hambourg), le Gorki Theater (Berlin), le Landesmuseum (Mainz), le Steirischer Herbst (Graz), et a conçu des décors de films et plateaux TV pour Datenstrudel, ZDF, et Kubix-Berlin.

Il a par ailleurs collaboré à la conception de dispositifs de cuisine performative variés avec Christophe Meierhans.