

## Compagnie du Deuxième *Mmh ! C'est bon !*

Vous allez voir ce que vous allez manger...



*Mmh ! C'est bon !* est un spectacle se réclamant de *théâtre de promotion culinaire*... À la manière des stands de foire ou des marchés où les camelots défendent leurs produits par d'éloquents démonstrations, la Compagnie du Deuxième, en trois spectacles de vingt minutes, révolutionne l'industrie culinaire avec ses trois nouveaux produits : **le Fishice**, la première glace de poisson, **la Compote de composte** et **le Diabolo savoyard**.

Chacune des trois sessions de *Mmh ! C'est bon !* a pour principe, à l'aide d'un bonimenteur en chef accompagné d'un assistant, de démontrer le processus de fabrication de son produit, et surtout, de convaincre son public... Bien évidemment, on se demande bien qui pourrait apprécier une glace au poisson, une compote à base de viande séchée ou une boisson à base de fromage ? Et pourtant... ! Ces camelots de la promotion culinaire défendent leurs produits avec sérieux et conviction grâce à un système de narration autour de la naissance du mets présenté et une démonstration en temps réel de son mode de fabrication.

La recette est très efficace puisqu'elle réunit trois ingrédients indispensables à la bonne facture d'un spectacle prenant le risque de jouer avec la nourriture : L'humour satyrique dans la composition des personnages (Le représentant culinaire en chef donne le sale boulot à son assistant issu d'un milieu défavorisé), le récit rocambolesque (chaque produit a son histoire originale), et la démonstration (les étapes de fabrication sont soigneusement montrées).

Au final, ce n'est pas tant le produit alimentaire qui va séduire le spectateur, mais l'intervention de ses représentants qui à défaut de donner faim, donnent à réfléchir sur ce que nous mangeons...

Entre humour et sérieux, décalage et réalisme, exagération et dénonciation, La Compagnie du Deuxième joue la carte du chef cuisinier et réussit à nous démontrer qu'on nous fait bien manger n'importe quoi ! Pour preuve, le Fishice est un vrai régal bien meilleur que le surimi, et la compote de composte fond mieux dans la bouche qu'un Mmms... Quand au Diabolo savoyard, un vrai délice, mais pour ceux qui tiennent à conserver une bonne haleine, s'abstenir... Bon appétit !



Texte : Carole Michel

## Lundi, top départ du festival des arts dans la rue

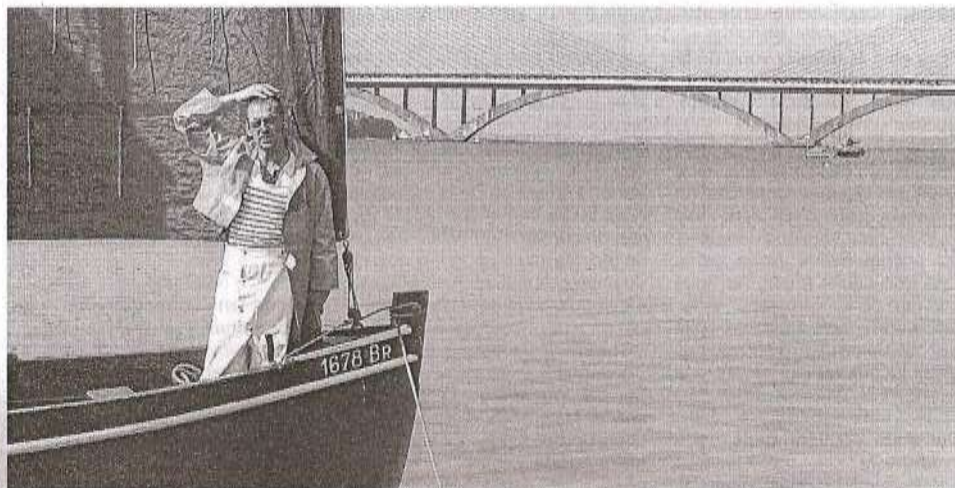
Le FAR revient à Morlaix pour sa 22<sup>e</sup> édition. Au programme : quatre-vingts rendez-vous pour cinq jours de fête

Le rendez-vous estival tant attendu des Morlaisiens et des touristes arrive enfin. Lundi débutera la 22<sup>e</sup> édition du festival des arts dans la rue de Morlaix. Au programme, cinq jours de fête, autour de 22 spectacles gratuits et libres d'accès\*. Au total, Le Fourneau, Centre national des arts de la rue en Bretagne, organisateur de l'événement, a prévu 80 rendez-vous, dispersés sur tout le centre-ville et dans l'espace du Roudour à Saint-Martin-des-Champs. « Tout est planifié pour que les mordus des arts dans la rue puissent assister à toutes les créations. La programmation est faite de sorte à voir au moins une représentation de chaque compagnie » explique Michèle Bosseur, codirectrice du Fourneau.

Cette année encore la programmation morlaisienne rivalise avec les plus grands rendez-vous des arts de la rue telle qu'Aurillac et Chalons-sur-Saône. Le petit festival finistérien prend rapidement de l'ampleur et de la hauteur. En passant à 330 000 €, le budget a aujourd'hui doublé par rapport à ses débuts. Depuis 2007, le Far est passé sur le mode de cinq jours consécutifs de festivités après 20 ans à assurer quotidiennement les soirées estivales du mercredi.

### Humour, texte et technologie

Le comédien Ronan Tablaritec donnera le coup d'envoi des festivités à Carantec, sur la plage du Kelen, avec son nouveau spectacle *Le Termaji Tour*. Le lendemain, le Far remonte la rivière pour amarrer sur le port de Morlaix et prendre place dans la cour de la Manufacture avec Amoros et Augustin, *Etemel tournage*. Le directeur artistique de cette compagnie strasbourgeoise propose son adaptation du mythe de Tristan et Iseult, l'histoire d'un amour interdit. La



Ronan Tablaritec sera lundi sur la plage du Kelen à 21 h.

magie de la technologie permet au public d'assister au tournage et à la retransmission en simultané du film. Celui-ci aura le choix entre regarder une pièce de théâtre ou une séance de cinéma, tout en restant à la même place.

Dans les nombreuses créations

2007-2008 à ne pas manquer, la Compagnie du fil et sa pièce *Le musée Bombana de Kokologo*, un voyage au Burkina Faso à la découverte d'invention africaine à utilisation variable, ActeCorp, *D'hier à deux mains*, rencontre avec un texte et trois personnages emprisonnés

de près ou de loin par la guerre d'Algérie, ou encore *Les femmes à barbe*, *Amanita Muscaria*, une invitation à plonger dans l'univers chamanique.

Les spectacles d'humour sont, comme chaque année, très présents. La Compagnie du deuxième, tentera en 20 minutes de persuader son public de goûter à son diabolé savoyard ou sa compote au composte. Le couple de Pied en sol serra, en accord et en désaccord, prouvera... ou pas que la thérapie de couple sur des airs de tango ça marche. Générik Vapeur clôturera le festival avec *Jamais 203*, une 22<sup>e</sup> étape imaginaire du tour de France dopée de talent et d'humour.

\*Les places sont limitées pour quatre spectacles : O.p.U.S, Amoros et Augustin, *Les femmes à barbe* et *Tu chehn*. Il est conseillé de réserver à l'office du tourisme de Morlaix et à la caravane du festival présente lundi à Carantec, mardi sur le port de Morlaix et du mercredi au vendredi place Allende.



Laissez-vous tenter par la Compagnie du deuxième et ses recettes extraordinaires.

## J'aime ou j'aime pas : le drôle de goût de *La glace au carpidon*

**J'AIME.** C'est court, efficace, sympathique. *La Glace au carpidon* ou l'art d'un représentant commercial capable de nous convaincre en dix minutes que l'ère de la malbouffe ne serait finalement que celle du "nouveau goût et de l'innovation". Avec un bagout digne des VRP de la Foire du Trône, il y parvient, puisqu'au final le public goûte cette glace aromatisée au poisson. Une jolie démonstration par A + B qu'on gobe tout et n'importe quoi.

F. C.



**J'AIME PAS.** C'était pas bon ! J'ai eu un goût amer dans la bouche quand j'ai dégusté le "Diabolo Savoyard". Le ciré rouge pour faire de la cuisine, c'est ridicule. Les histoires du petit couple de gérant d'épicerie, cela devient monotone à la longue. Des dégustations gratuites plus jamais ça ! Le petit chariot mobile et les acteurs qui vendent, c'est de la camelote. Je n'ai pas du tout digéré le marché culinaire. Ceux qui tiennent à conserver une bonne haleine, s'abstenir...

E. C.