



Vatel
vs
Vauban

C^{ie} Philémon





Vatel vs Vauban ou l'innovation culinaire

est un spectacle didactique conçu à partir d'un travail réalisé avec l'association lyonnaise Terre d'Histoire au château de S' Mesmin en 2008. Nous nous appuyons également sur l'expérience des *Soirées prestigieuses* de la Citadelle de Besançon en 2007-2008.

Il s'agit d'accueillir les visiteurs autour d'un banquet et d'en expliquer tous les fondements dans une libre interprétation théâtrale : des aliments aux ustensiles. Le comédien, Charlie Bardelot, revisite l'illustre François Vatel, expert culinaire du XVII^e siècle sous le regard aiguisé de Vauban, cultivant ensemble le bien manger comme « nerf de la bouffe », pour ne pas dire *nerf de la guerre*.

Ce spectacle est construit autour du déroulement du banquet et ses contenances de table, le tout agrémenté de jongleries, de chansons et d'histoire(s) bien entendu.

Contenu historique

Nous introduisons notre propos en parlant du Grand Siècle du Roi Soleil. L'innovation était une constante sous son règne, d'ailleurs Vauban était le principal acteur de la rénovation de toutes les fortifications françaises au XVII^e.

Le progrès est partout à cette époque : de la science à la culture, ce siècle va changer considérablement les us et coutumes de notre société moderne.

Louis XIV est gourmand. Et l'appétit du Roi est sacré !
C'est l'un des moteurs de la modernisation de la cuisine du XVII^e siècle.

François Vatel nous présente sa table. Il est un grand organisateur de fêtes et de festins fastueux d'exception au château de Vaux-le-Vicomte, au service de Nicolas Fouquet. Il est passé à la postérité pour s'être suicidé pendant une réception alors que la livraison de la pêche du jour avait du retard.

En outre, nous insistons sur **la découverte des nouveaux mondes** qui a ouvert des perspectives incroyables, notamment à travers la Compagnie des Indes. Les colonies apportent également leur lot de nouveautés. Les bateaux revenus de lointaines contrées ramènent en cale du poivre, de la cannelle, de l'anis et surtout le sucre de canne dont l'extraction va devenir, à partir de Louis XIV, une véritable industrie.





Le commerce des épices était d'ailleurs très lucratif. La Compagnie des Indes nous fera aussi découvrir le chocolat du Mexique, le café d'Arabie, le thé de Macao, mais aussi le chou fleur de Chypre. Versailles devient le centre de tous les talents. La cuisine de la cour lance des modes. Même les conseillers s'y mettent ! Ainsi Louis de Bechameil, secrétaire du Roi invente la béchamel...

Champs d'amusement autour du banquet

La dynamique repose en partie sur l'interaction avec le public. Le comédien Charlie Bardelot a une grande expérience de **l'improvisation** : harangueur, bonimenteur, conteur, ses qualités en théâtre de rue sont des atouts incontournables pour ce spectacle.

Le public est pris au jeu et le comédien le nomme tour à tour comte et comtesse, duc et duchesse dans cette cour imaginaire. Les convives seront éblouis par la puissance du Roi, par la richesse de ses aliments, de ses épices, à travers leur provenance et surtout leur présentation agrémentée de **chansons à boire**, de **jonglerie**, de quelques **bout-rimés**...

Fiche technique

Espace scénique

Nous dressons un banquet à petite échelle, c'est-à-dire **3 tables sur tréteaux placées en U**, avec nappes, vaisselle et ustensiles d'époque (bougeoirs, coupes, pots, écuelles, piques, coutels et autres tranchoirs) ainsi que quelques aliments (pain, épices, fruits et légumes).

Nous nous adaptons au lieu et à l'espace dont vous disposez.

Public

En cas de spectacle fixe, prévoir des **bancs en bois**.

Le public est reçu en petit groupe si possible, il arrive parfois que le petit groupe grossisse à 200 personnes... la magie du théâtre de rue !

Durée du spectacle

45 minutes (maximum 2 représentations /jour)

Recommandation

Nous informons de situations particulières, proximité de travaux, passage de trains, circulation bruyante, clochers...

Loge

Ce lieu doit être chauffé (si basses températures) et fermé à clef avec une arrivée d'eau et des sanitaires. Il devra être accessible 2h avant la représentation. Une salle sèche est indispensable pour le stockage du matériel du spectacle en cas d'intempéries.





Repas & catering

Pris en charge directement par l'organisateur avec mise à disposition d'eau minérale et boissons chaudes.

Hébergement

Si possible, l'organisateur met à disposition une chambre du type : gîte, hôtel ou chez l'habitant. Les dortoirs collectifs sont à éviter.

Parking

Merci de prévoir une place de parking à proximité de la salle.

Montage et démontage pour le spectacle fixe

Prévoir 1h30 min de montage et 50 min de démontage

Coût du spectacle

Demander un devis adapté à votre événement

Frais de déplacement

Précisé dans le devis.



« J'ai vu souvent
le Roi manger
quatre pleines assiettes
de soupes diverses,
un faisan entier,
une perdrix,
une grande assiette
de salade,
deux tranches de jambon,
du mouton au jus et à l'ail,
une assiette pleine
de pâtisseries
et puis encore des fruits
et des œufs durs... »

Quand les Rois régnaient à Versailles, D. MEYER

La compagnie Philémon

Créée en 2011, la compagnie Philémon diffuse le travail d'auteur de Charlie Bardelot autour de son thème de prédilection : le bouffon. L'élan artistique de la compagnie est animé par cet artiste à multiples facettes.

L'atelier de la compagnie est l'un des rouages de nos créations. Situé au cœur d'une ville historique, au pied de la citadelle de Besançon, nous en avons fait un véritable laboratoire d'où naissent des spectacles protéiformes. Animé par des artistes issus du spectacle vivant et du théâtre de rue, des arts visuels et plastiques, ce lieu se singularise par les esprits qui l'habitent : Jean-Charles Bassenne, Laurent Guyolot, Amandine Dudon-Malaura, Lili Gantner, Jean-Philippe Margelin, Richard Mongenet, Priscilia Thénard, Nicole Journot, Patricia Trimaille...

Théâtre de rue ou de château, nous opérons en toutes circonstances et rendons unique chaque représentation.

Notre seule devise est d'extraire le grain de folie des esprits.

Pour se faire, nous osons le ridicule et cultivons l'impertinence.

Nous nous manifestons au cœur même de la société.

Nous retournons et contournons les situations.

Nous attrapons, croquons et jouons les réactions de notre public.

Nous n'hésitons pas à nous associer à nos confrères et à développer des collaborations. C'est dans un esprit de bien commun que nous voyons la culture et que nous comptons la partager.



Revue de presse

Est Républicain (Besançon)

...Au menu : des artichauts, des carottes, des tomates et, surtout quantité d'histoires. Le XVII^e siècle, note le comédien Charlie Bardelot, c'est l'appartition de la grande cuisine française. Les épices qui dominaient jusque là les tables de l'aristocratie sont mises au rencart.

Le sucre, qui édulcorait viandes et poissons, est désormais réservé aux desserts. C'est aussi le début de la dessaisonnalisation des fruits et des légumes : le roi voulait des melons en avril, ses jardiniers s'en chargeaient ! « Ça, c'est la matière, résume Charlie Bardelot de la compagnie Philémon. J'en ai fait un chant d'amusement ! »

Un spectacle interactif livré en plein air.

Bienvenus à la table de Louis XIV

Qui dit week-end pascal fit ambiance Grand siècle à la Citadelle. Cette année les plantes étaient à l'honneur : l'occasion d'en apprendre davantage sur les goûts du roi soleil et les innovations culinaires du XVII^e siècle.

Il aimait les asperges, raffolait des petits pois et adorait les melons : Louis XIV, connu pour son féroce appétit, avait un net penchant pour les fruits et les légumes. C'est donc au monde végétal que la Citadelle avait décidé de consacrer, dimanche et lundi, son traditionnel week-end Grand siècle qui, chaque année, lance sa saison culturelle.

Au menu : des artichauts, des carottes, des tomates et, surtout quantité d'histoires. Le XVII^e siècle, note le comédien Charlie Bardelot, c'est l'appartition de la grande cuisine française. Les épices qui dominaient jusque là les tables de l'aristocratie sont mises au rencart. Le sucre qui édulcorait viandes et poissons est désormais réservé aux desserts. C'est aussi le début de la dessaisonnalisation des fruits et des légumes : le roi voulait des melons en avril, ses jardiniers s'en chargeaient !

Tomates « toxiques »

« Ça, c'est la matière, résume Charlie Bardelot de la compagnie Philémon. J'en ai fait un chant



« Le chêne et le roseau » de Jean de La Fontaine, revisité par les « planteurs de mots » de la compagnie Melchad. Photos Franck HAKMOUJ

d'amusements ! » Un spectacle interactif livré en plein air ce week-end.

Pour l'occasion la Citadelle avait aussi fait appel aux jardiniers botanistes du centre de formation de Châteaufarine : ils ont créé un jardin éphémère au centre de la Cour des Cadets (visible jusqu'au 3 mai). Là, au milieu des alignements typiques du jardin à la française, des céréales et des plantes aromatiques

qu'on ignore souvent, en revanche, c'est le rôle que joue la capitale comtoise dans l'histoire. C'est pourtant l'Académie de Besançon, la première, qui reconnut les travaux du scientifique, en 1775. L'institution recherchait des solutions de substitution aux céréales (afin de réduire des risques de famines en cas de mauvaises récoltes) elle a primé le mémoire de Parmentier.

Céline MAZEAU

4 Le jardin éphémère est divisé en quatre parties, chacune représentant un aspect du végétal au XVII^e siècle : céréales, plantes aromatiques, plantes d'ornement ou légumes.



Au XVII^e siècle, les épices sont remplacées par les plantes aromatiques comme le thym, le laurier, le persil, la ciboulette, l'estragon et le romarin.



L'Octeur de Violoncelles de Besançon : semeurs de notes dans les allées et les cours de la Citadelle.



Charlie Bardelot de la Compagnie Philémon : Innovations culinaires et extravagances de la cour.



Charlie Bardelot

Depuis 2004, sous l'impulsion de la compagnie de la Lune d'Ambre, de Laurette Estève et de Stéphane Van de Capelle, Charlie Bardelot développe un personnage de bouffon construit grâce à une recherche historique pointue. Sous son coqueluchon, il fait revivre des textes anciens, devises, contes & chansons de gestes. Danseur, adepte du théâtre de mouvement et du corps poétique (J. Lecoq), il lie avec sensibilité ses compétences de jonglerie à un jeu corporel subtil. Théâtre, danse, cirque et musique font partie de son répertoire.

Un fou du roi en voyage

- Musée de Cluny - Paris, *Fêtes du Roi de l'Oiseau* - Puy-en-Velay (43)
- Châteaux de Chillon (CH), Aigle (CH), Bonaguil à Fumel (47), Lichtenberg (67), Terrides (81), Grandson (CH),
- Médiévales de Saint-Ursanne (CH), Saillon (CH), Vaulx (B), Guérande (44), Gex (01), Crémieu (38), Bourges (18), Sedan (08), Dole (39), La Roche-en-Ardenne (B), Lessine (B), Nozeroy (25), Saint-Haon-le-Châtel (42), Colmars-les-Alpes (04), Sagonne (18), Mornay-Berry (18), Pont-à-Mousson (54), Marciaso de Fosdinovo (It)
- Citadelles de Namur (B), Belfort (90) et de Besançon (25)
- Banquet de Charlieu 1500 ans de l'Abbaye de Cluny (71)
- Banquet des Troubadours et Les Médiévales de Provins (77)
- Hôtel DuPeyrou de Neuchâtel (CH)
- Fête de l'âne - Sens (89), Église romane de Coulon (79)
- Festival *L'art dans la rue* - Luxeuil-les-Bains (25)
- Festival *Du Bitume et des Plumes* - Besançon (25)
- Festival *Lumina* 1500 ans de l'Abbaye de St-Maurice d'Agaune (CH)

Compagnie Philémon
Bains Douches - 1 rue de l'École F-25000 Besançon
www.compagniephilemon.fr
[fb/compagniephilemon](https://fb.com/compagniephilemon)

—
Licence d'entrepreneur de spectacles 2-1050693
SIRET 535 367 288 00011 / APE 9001Z

—
Contact artistique
Charlie Bardelot +33 (0)6 32 58 78 96
charlie@compagniephilemon.fr

—
Contact administratif
Priscilia Thénard +33 (0)6 31 61 97 58
info@compagniephilemon.fr

—
*Notre association est accompagnée dans la gestion de ses données sociales
par Culture Action Bourgogne-Franche-Comté.*

