



Vatel vs Vauban

C^{ie} Philémon



ou
l'innovation
culinaire



Vatel vs Vauban ou l'innovation culinaire

C'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 contenance 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 du spectacle 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.

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 sont 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

Artiste(s)

Ce spectacle se joue avec un seul comédien. **À la demande**, il peut être accompagné par un musicien, Claudio Quadros, à la vièle à archet et guitare baroque.

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 par 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 2 heures 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

Bienvenus à la table de Louis XIV

Qui dit week-end pascal dit 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'apparition de la grande cuisine française. Les épices qui dominaient jusque-là les tables de Paris tocratie 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 mets » de la compagnie Reichad. Photos Franck HAKNOUN

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

Gregory Jacquot, médiateur au jardin botanique, trouvait matière à raconter le XVII^e siècle. A l'époque rappelle-t-il, les tomates étaient encore considérées avec suspicion (on les pensait toxiques comme d'autres plantes de la famille des solanacées) et les pommes de terre n'étaient pas encore un aliment courant. Leur introduction dans nos assiettes doit beaucoup à Antoine Parmentier, on le sait. Ce

qu'on ignore souvent, en revanche, c'est le rôle que joua la capitale corse dans l'histoire. C'est pourtant l'Académie de Besançon, la première, qui reconnut les travaux du scientifique, en 1773. 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'Orchestre 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.

Revue de presse

Est Républicain (Besançon), 18.04.2017

...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'apparition 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.



La compagnie Philémon

Théâtre de rue ou de château, nous réanimons le patrimoine en donnant corps et vie à l'Histoire. Sensibles à l'espace dans lequel nous sommes accueillis, nous mettons tout en œuvre pour le révéler, nous opérons donc en toutes circonstances et rendons unique chaque représentation. Créée en novembre 2011, la compagnie Philémon a fait le choix de diffuser l'œuvre de Charlie Bardelot autour du fou du roi.

Charlie Bardelot

Tout commence en 2002, lorsque Besançon commémore les 200 ans de la naissance de Victor Hugo. Les compagnies locales sont convoquées pour créer un grand événement forain & céleste autour de son œuvre : le Pudding Théâtre, le Théâtre de l'Unité ainsi que Trans Express et la Famille Buratini. Quant à Charlie Bardelot, il s'empare du roman « L'homme qui rit » pour en faire son premier spectacle historique. C'est avec Gérard Buratini qu'il construit l'écriture d'un entre-sort forain du XIX^e siècle. Pendant 6 mois, ils conçoivent une scénographie et collaborent avec Laurette Estève de la compagnie de la Lune d'Ambre pour les costumes. Cet événement va marquer le début de l'aventure de Charlie Bardelot. En 2004, la Lune d'Ambre lui offre son premier rôle de bouffon sous le coqueluchon d'Aldebaran, il tournera cinq années ensemble. Dès lors, il évolue dans une recherche historique pointue. La passion du « fol à la tête écornée » emmène Charlie Bardelot sur une quête vers les douze apôtres de la folie. Pour se faire, il décide de créer en 2011 sa propre compagnie, Philémon. Le bouffon Zébulus en est l'ambassadeur fondateur. Ce personnage est au cœur du premier spectacle de la compagnie, *La Nef des Fous*, né de la rencontre avec l'artiste Richard Mongenet qui produit une véritable copie du tableau éponyme de Jérôme Bosch.

Chaque naissance de bouffon est un événement ! Entre les mains d'Anne Rauscher (Cie Quartier de Nuit), Bazooka naît en 2014. Viennent ensuite Benoît Binet (perruquier) et François Vatel (maître d'hôtel), des personnages du type « précieuses ridicules » du Grand Siècle de Louis XIV sous l'impulsion d'une collaboration avec la Citadelle de Besançon. En 2020, la Ville de Besançon via la Maison de quartier Battant (Bains Douches) commande à Charlie Bardelot un spectacle Jeune public. Une occasion rêvée de donner un nouveau rôle à son premier fou Aldebaran : celui de raconter l'histoire des jeux à travers le fameux tableau de Bruegel « Jeux d'Enfants ». Pour les 10 ans de la compagnie Philémon, il ne peut en être autrement, c'est la résurrection de Triboulet, Charlie Bardelot fait revivre le fou le plus emblématique de l'Histoire de France. Et pour mieux le tourner en dérision, il lui octroie un défi : parler d'Amour courtois. Encore 6 bouffons pour atteindre le Graal des douze apôtres de la folie ! De nouvelles pages à tourner pour notre compagnie !

Un fol en voyage

- > Musée de Cluny [Paris], *Fêtes du Roi de l'Oiseau* [Puy-en-Velay]
- > Châteaux de Chillon [CH], Aigle [CH], Bonaguil [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], Laon [02], Sedan [08], Dole [39], La Roche-en-Ardenne [B], Lessine [B], Nozeroy [25], Saint-Haon-le-Châtel [42], Colmars-les-Alpes [04], Sagonne [18], Lurcy-Lévis [03], Mornay-Berry [18], Pont-à-Mousson [54], Marciasso de Fosdinovo [It]
- > Citadelles de Namur [B], Belfort [90] et de Besançon
- > Banquet de Charlieu 1500 ans de l'Abbaye de Cluny [71]
- > Banquet des Troubadours et Médiévales de Provins [77]
- > Hôtel DuPeyrou [Neuchâtel, CH]
- > Fête de l'âne [Sens, 89], Église romane [Coulon, 79]
- > Festival *L'art dans la rue* [Luxeuil-les-Bains, 25]
- > Festival *Du Bitume et des Plumes* [Besançon, 25]
- > Festival *Lumina* [St-Maurice d'Agaune, CH]



Compagnie Philémon
1 rue de l'École 25000 Besançon (France)
www.compagniephilemon.fr



—
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.*

