

L'alimentation en scène

Athéna Stourna

Boire et manger sur la scène et sur la table : mon propre voyage théâtroculinaire en Europe et en Amérique.

Cette communication aura pour but de retracer mon propre itinéraire dans l'étude du lien entre le théâtre et l'alimentation ces vingt dernières années. Il s'agit d'un voyage théâtro-culinaire qui a commencé en France et s'est répandu vers d'autres pays européens, notamment la Grande-Bretagne, l'Espagne et la Grèce, mais aussi outre-Atlantique, plus précisément, vers les États-Unis d'Amérique. Ce sujet, considéré au départ comme peu sérieux, a pu attirer l'attention tant des universitaires que des artistes, qui, au fur et à mesure, ont trouvé dans le rapport entre la scène et la table une nouvelle approche pour étudier et pour créer du théâtre.

Julien Daillère

Quelle digestion derrière les planches ?

Dans une approche en lien avec la sémiotique, la philosophie, la psychanalyse et les études théâtrales, nous décrivons les processus de création et de réception d'une œuvre scénique à travers la métaphore du système digestif. Le signe, considéré comme l'aliment d'un processus de sémiotisation, nourrit les processus de création et de réception des artistes et des spectateurs, au sein d'un système digestivo-poïétique centré sur le temps de représentation partagé. Notre recherche a permis d'aborder le vomissement comme une irruption (sémiotisation en-dehors de l'œuvre, en lien avec des archives intimes) ou une éruption (rejet de l'œuvre), la digestion comme une rumination (sémiotisation en plusieurs fois, à l'intérieur de l'œuvre), l'excrétion comme une évacuation (mise de côté des signes inutiles).

Nous proposons ici de développer l'intérêt de certaines caractéristiques typologiques des aliments, du fait de leur influence sur le processus digestif, pour inspirer les pratiques artistiques et leur étude : comestible, digeste/indigeste/digestif, allergène. Ces caractéristiques peuvent-elles être prises en compte dans un processus de création pour aller plus loin dans la sémiotisation, améliorer la sublimation et influencer stratégiquement la réaction des spectateurs ?

Nous illustrerons notre propos à travers notre expérience d'auteur, comédien et metteur en scène du spectacle *C'est bon. E ok. Rendben. This is just story*, solo coopératif multilingue présenté lors de la Saison France-Roumanie 2019.

Nathalie Peyrebonne

XVI^e siècle : naissance du théâtre espagnol et installation sur scène du motif alimentaire

Mes recherches dans le domaine alimentaire ont commencé avec une thèse, soutenue en 1997, et portant sur « La table et les aliments dans les dialogues et le théâtre du XVI^e siècle espagnol ». Il s'agissait dans cette étude, centrée sur les débuts du théâtre profane espagnol, d'étudier la place et les enjeux du motif alimentaire au sein d'un système de représentation

littéraire – théâtre et dialogues - au moment même où la table prend dans la société espagnole une importance nouvelle. C'est le discours sur l'aliment que j'ai voulu étudier, travail que j'ai par la suite poursuivi par le biais d'autres mises à l'écrit, notamment les livres de cuisine, et à travers des prismes parfois plus resserrés (la boisson, et l'ivresse notamment). Les auteurs de la Renaissance, et tout particulièrement les dramaturges, se sont servis de la table et des images qui l'accompagnent pour exprimer un certain nombre de préoccupations fondamentales de leur époque touchant notamment à la définition de l'homme, à celle de sa place dans la société comme dans la Création et au statut du discours littéraire et de la mise en scène, au problème de sa genèse et de sa réception. Ce sera l'objet de cette communication.