

Un art pas si éloigné de la gastronomie

Comment s'y prendre pour préparer un concert dans de bonnes conditions ? Comment organiser le programme ? Comment le présenter ? Toutes ces préoccupations rappellent l'élaboration d'une invitation, ainsi que le menu qui sera servi aux hôtes.

Monique Buunk Droz

En fait, il s'agit d'une préoccupation récurrente lors des examens. Je dois faire tant de recommandations aux étudiants et souvent corriger les programmes proposés ! La comparaison avec la gastronomie est souvent révélatrice.

Le Menu

Un concert débutant avec une pièce consistante, comme un concerto ou une longue sonate, serait indigeste. De même, le seul critère de présenter un programme dans l'ordre chronologique des compositeurs, à moins d'une justification didactique, n'a pas de sens.

Il est donc indiqué de mettre le public en appétit avec des pièces assez courtes, qui donneront le ton à la suite. En entrée, un prélude, par exemple, ou une pièce qui met l'interprète et le public à l'aise. Ensuite, une œuvre plus caractéristique peut prendre place dans le programme, de caractère différent mais qui fait harmonieusement le lien avec les suivantes : une petite sonate, une fantaisie, un air et variations, par exemple, voire une étude.

Vient ensuite le plat principal : le concerto, la sonate ou la grande fantaisie, dont la durée est plus importante. L'artiste a pu entrer dans son programme et y a entraîné son public. On est donc prêt pour la pièce de consistance.

Une pause est alors en général bienvenue pour tous. Souvent, elle s'arrose d'une verrée, avec ou sans buffet, ce qui permet un contact

entre auditeurs, mais rarement avec l'artiste, qui doit se concentrer pour la suite. Ce moment convivial ne doit pas être négligé : s'il est organisé, il doit se passer harmonieusement et agréablement, sans durer trop longtemps.

Après la pause, comme dessert, des pièces de caractère ou de virtuosité auront une place appréciée, pimentées par une œuvre de style humoristique ou inhabituel et la dernière pièce devrait couronner le tout, comme une signature du programme. Viennent ensuite les bis éventuels, autant de mignardises offertes au public.

L'organisation et la présentation

Afin que le concert se passe dans de bonnes conditions, il est nécessaire de tester l'acoustique de la salle, le piano – est-il accordé ? – et d'organiser minutieusement la disposition du ou des musiciens, de soigner la vision qu'aura le public sur la scène. Autant de préparatifs qui s'apparentent à la préparation de la table et de la salle à manger. Un musicien tient-il à présenter ou commenter les œuvres ou laissera-t-il quelqu'un le faire ? Un micro est à prévoir selon les acoustiques.

Autre détail important : la tenue de l'artiste. Il s'agit d'un spectacle, où les auditeurs sont aussi venus pour regarder. Par égard pour ceux qui se sont déplacés et qui ont payé leur place, une tenue correcte est indispensable. Cependant, il vaut mieux l'essayer avant le concert, pour éviter la veste trop serrée ou la bretelle qui glisse !

Service et communication

En général, il est pratique de prévoir une personne qui distribue le programme à l'entrée. Et ce programme doit être préparé soigneusement : bonne mise en pages, en couleur ou noir et blanc, titre du concert, lieu, heure, date, éventuellement nom de l'organisateur, nom du ou des interprètes, éventuellement de leur professeur

ou de leur institution, nom d'éventuels mécènes.

Il est aussi intéressant de prévoir un présentateur, sorte de maître de cérémonie, qui s'occupe de faire entrer et sortir le public.

Et à la fin... c'est le contact entre l'artiste et le public. Ce moment est important pour tous et se passe souvent au buffet. C'est l'occasion de commenter le concert, de féliciter l'interprète d'avoir un échange direct. Et pour le musicien, c'est aussi la décompression lente et la joie de l'événement accompli. C'est le champagne, la convivialité, l'euphorie.

Pour conclure

Les professeurs devraient inciter leurs étudiants qui préparent leurs récitals à réfléchir à l'importance de l'organisation des concerts, afin d'éviter des maladrotes qui peuvent nuire au bon déroulement des événements. Un concert, un récital, c'est un événement qui doit se préparer aussi minutieusement qu'un repas gastronomique, et cela s'apprend. 🎵



Entre musique et gastronomie : un menu musical

Sentir : une faculté tant culinaire que musicale

Psschhut ! ... Ecoutez... et savourez... Les délectations suaves de la fine gastronomie emplissent votre être tout entier, tiennent en éveil tous vos sens. Dans cet univers de raffinement, l'art de la table s'imprégnent de sensibilité, de doigté et de savoir-faire, tout comme la pédagogie... Pédagogie ? Mais que diantre vient faire ici cette « science humaine » ?

Nicole Coppey

Au-delà d'une juxtaposition légère, le lien entre pédagogie musicale et gastronomie revêt, selon ma perception, plus de similitudes qu'il n'y paraît.

Tout d'abord au niveau du processus, lente élaboration et mutation d'une denrée première en un bien d'un autre ordre. Ceci commence au marché, sur le lieu où le cuisinier projette déjà la finalité de l'œuvre. Ici l'intuition est primor-

diale, tout comme la perception affinée, pour capter la nature même des ingrédients, leur état de maturité, ou leurs potentialités à révéler telle saveur, tel fumet. De manière analogue, le pédagogue doit faire appel à la fois à sa perception pour saisir le tempérament de l'élève et à son instinct pour le guider.

Devant les fourneaux, les choses se mettent en place. Tout d'abord, en optant pour la bonne forme, le récipient adéquat, la bonne température, puis plus finement par un savant dosage de condiments, un doigté délicat, une expérience et un savoir-faire pour intégrer les éléments au bon moment, dans l'ordre logique et naturel. Et puis, l'appel aux sens, aux émotions, au raffinement subtil avec des gestes fins, ressentis, nuancés. Dans cet univers, le pédagogue se retrouve, lui qui n'a de cesse de mettre au cœur de l'apprentissage la sensibilité, la mémoire et la créativité, pour laquelle tous les sens sont en éveil. Le lien devient encore plus parlant entre les deux matières lorsque l'écoute, mais aussi l'exigence d'un pédagogue, mènent à ce raffinement, comme lorsqu'on épluche lentement un légume pour mieux sentir son parfum. Justement, « sentir » est très approprié à l'image de la transmission d'une énergie vitale que l'on peut retrouver dans le pain, par exemple.

Se détacher des recettes

Acte profondément ancré dans la tradition sociale et culturelle, la gastronomie peut se prêter à toutes les audaces, réinterprétant sans cesse l'acquis pour le faire évoluer vers d'autres horizons. De même, le pédagogue, prenant appui sur les racines culturelles existantes, enrichit constamment ses ressources d'enseignement par des apports extérieurs. Mais la comparaison ne s'arrête pas là. Tout comme pour la gastronomie, la pédagogie ne s'accommode pas de recettes figées. L'essence même de l'art culinaire est de savoir s'en détacher, pour permettre les affine-

ments, ajustements, variantes, réactions et autres innovations. Il s'agit bien de sentir quels ingrédients y mettre, à tel moment, en fonction de telle « casserole », de tels invités, en soit suivre une recette créative, adaptée, expressive, permettant à chacun d'y trouver de la saveur.

En pédagogie, et spécialement en pédagogie musicale où l'émotionnel contenu dans la musique transparait si fortement, il est essentiel de laisser une grande place à l'interaction créative. Plaisir des sens, la musique l'est également pour le cœur et l'esprit. Son pouvoir évocateur, tout comme les saveurs culinaires, procurent à l'auditeur-dégustateur une richesse inouïe.

Ecouter et goûter en même temps

Pour le compositeur Arthur Thomassin, la musique « cuisinée » dans le processus de composition, évoque de savoureuses associations : « Entre musique et cuisine du monde il n'y a pas seulement l'accompagnement musical, mais comme dans toute interprétation, la manière, le toucher, les sens éveillés pour réaliser une harmonie à découvrir ; car chaque plat est comme une partition réalisée que le goût et les sensations doivent adorer. Alors, on ne jette pas une pincée de sel, mais on sème, on plante, on colore l'intérieur du goût, comme le doigt qui doit mesurer la dynamique pour obtenir un son sensible et expressif. Et puis la tradition et toute la symbolique des cultures reliant la fabrication des mets, qui rend à l'être humain l'identité des goûts et la curiosité de découvrir la symbiose entre ses sens et ce que la nature lui offre généreusement. N'est-ce pas cela écouter et goûter en même temps une œuvre ? »

Mitonner les mets les plus extraordinaires et composer la meilleure des musiques seraient vains si le gastronome ou le mélomane ne lui donnaient pas leur raison d'être. Offrir sa cuisine ou sa musique, c'est se dévoiler intérieurement en transmettant sa passion... 🎵

Le Théâtre de la Tournelle fait monter la pâte

Florence Grivel, productrice des Matinales d'Espace 2 et spécialiste en arts visuels, pratique la curiosité culturelle hors ondes. Pour nous le prouver, elle prend ses quartiers à Orbe au Théâtre de la Tournelle où on lui a donné carte blanche. Lors d'une unique représentation le 27 février 2010, nourriture et musique s'entremêlent sur scène dans « Patapata ».

Janaïne Corboz

Un titre intrigant. Une présentation qui annonce un « pétrissage des envies » et la « cuisine de

l'espace ». Il n'en fallait pas plus pour aiguïser notre curiosité et rencontrer Florence Grivel quelques jours avant la performance.

Florence Grivel, quelle est l'origine de votre projet ?

Quand on m'a proposé une carte blanche, la première idée qui m'est venue c'est la « pâte » humaine. Je passe mon temps à la travailler. De la pâte humaine à la pâte comestible : donc dès le début du spectacle, je prépare une grosse boule de pâte.

La directrice du Théâtre de la Tournelle, Sophie Mayor, est une de mes anciennes élèves de l'Ecole d'arts appliqués de Vevey. Elle avait accueilli notre duo comico-absurde Grivel/Mas-

son.bis et elle a continué à me faire confiance en me donnant carte blanche.

Vous ne serez pas seule sur scène. Parlez-nous un peu des gens que vous avez choisis pour vous entourer. Comment avez-vous fait ce choix ?

J'ai voulu faire intervenir des gens talentueux que j'aime. Céline Masson est l'autre moitié du duo Grivel/Masson.bis. Il me semblait naturel de l'inviter. J'ai senti un potentiel artistique chez Isabelle Carceles, amie et collègue, que j'ai voulu explorer. Fauve (Nicolas Julliard) est également un ami et un collègue. C'est un musicien malicieux, inventif et rapide. Je serai aussi entourée de Samuel Schellenberg, rédacteur culturel du journal *Le Courrier*. J'aime son humour « very

british » et décalé. Cela fait 20 ans que je connais Sophie Guyot, elle aussi historienne de l'art, qui se concentre aujourd'hui dans la production d'installations lumineuses. Et finalement, Marc Frochoux est un réalisateur radio avec qui j'ai souvent travaillé et dont j'apprécie la subtilité non ostentatoire. Je me suis entourée de beaucoup de gens qui sont de l'autre côté, qui servent la culture. Cette fois-ci, nous passons du côté de la création.

Pouvez-vous nous expliquer en quoi consiste votre spectacle ?

Il s'agit d'un « work in progress » d'environ une heure avec trois séquences (genre sketches). C'est un laboratoire créatif et culinaire, qui se prête au jeu d'une émission fictive de radio visuelle. C'est en fait un moment spectaculaire plutôt qu'un spectacle puisqu'il n'est pas répété. Les choses se dérouleront comme cela : la boule

de pâte que je prépare au tout début est passée comme témoin à Céline Masson. Sur scène, une machine à pâtes posée sur une longue table, avec laquelle Céline Masson va faire de très longues pâtes et s'en fabriquer des vêtements. Isabelle Carceles, rousse flamboyante, incarne le *sugo* dans une danse dominée par la couleur rouge. Fauve sur scène enregistre et capte des sons, qui au final vont constituer la chanson de « Patapata ». Sophie Guyot crée sur place une enseigne lumineuse pour habiller le rideau. Marc Frochoux est là en permanence pour fabriquer et habiller certains moments musicaux.

Pendant que tout le monde s'affaire, je prépare un vrai *sugo* sur des plaques électriques sur scène. Samuel Schellenberg nous proposera un sketch. Il va m'intégrer dans une fiction avec comme objet principal... les pâtes. Au final : les spectateurs sont invités à partager un bon plat de pâtes, avec

le *sugo* préparé en direct sur scène. Une manière d'incorporer physiquement ce qui s'est passé.

C'est donc basé sur l'improvisation ?

C'est vraiment un travail en cours, un laboratoire. On n'ira que le jour même s'imprégner du lieu. L'idée n'est pas de jouer, mais de créer sur scène. Il y a une conduite à la performance, mais question rythme, il faudra que chacun soit attentif à ce que fait l'autre pour faire de la bonne pâte.

Florence Grivel est aussi l'auteure du livre de cuisine *Fastfridge* (éd. Castagniéé), en collaboration avec l'illustratrice pour enfants Anne Crausaz. On comprend alors le désir de réunir cuisine, arts visuels et musique, dans une performance qui allie les passions de son instigatrice. Un spectacle appétissant. 🎵