

**La Bâtie
Festival de Genève
03 - 19.09.2021**

**Floriane Facchini
"Cucines(s) le long de l'Aire"**

Dossier de presse



Floriane Facchini (IT)

” Cuisine (s) le long de l’Aire ”

Cucine(s) ouvre un livre de recettes en plein air. Avec saveurs locales, secrets, souvenirs et convivialité. Pour assurer tous les ingrédients du banquet final, Floriane Facchini pousse les portes des cuisines familiales et professionnelles, rencontre les spécialistes et moins spécialistes de la pêche, de l’apiculture, de l’agriculture et de la botanique et en recueille recettes et récits, photographies et brins de nature comestibles. Au bord de l’Aire qui réunit et nourrit les communes maraîchères et viticoles de Bernex, Confignon et Perly-Certoux, une balade apéritive marquera les étapes du grand repas qui se prépare pour les habitant·e·s et le public. C’est à la création d’un « récit culinaire » que l’on assiste, constitué des voix et expériences des acteur·rice·s du patrimoine local. Et puisqu’un livre de recettes, c’est bien plus que des mots, une exposition de photographies complète le repas de la saveur des rencontres et des moments partagés.

Balade sonore & Banquet festif

Une création 2021 avec les soutiens des communes de Bernex, Confignon et Perly-Certoux, et avec le soutien de la Fondation Leenaards

Floriane Facchini & Cie

Conception, textes et mise en scène

Floriane Facchini

Scénographe

Roberta Pracchia

Création sonore

Céline Carridroit

Calligraphie et peinture

Geoffroy Pithon

Régisseur général et constructeur

Manu David

Photographies

Fabien Tijou, Clément Martin

Production

Les Thérèses

Coproduction

Le Citron Jaune – Centre National des Arts de la Rue et de l’Espace Public, La Paperie – Saint-Barthélemy-d’Anjou, Le Boulon – Centre National des Arts de la Rue et de l’Espace Public, HAMEKA – Fabrique des Arts de la Rue et du Théâtre basque, Pronomade(s) – Centre national des arts de la rue et de l’espace public, IN SITU Network, plateforme européenne pour la création artistique en espace public dans le cadre du dispositif InSitu ACT

Soutiens

Europe Creative, programme de la Commission européenne, MEG – Musée d’Ethnographie de Genève, Ministère de la Culture - DGCA au titre de l’aide à la création arts de la rue

Remerciements

Massimo Montanari historien italien spécialiste de l’histoire de l’alimentation, Federica Tamarozzi conservatrice département Europe au MEG – Musée d’Ethnographie de Genève ainsi que toutes et tous les habitants qui ont participé au projet.

florianefacchini.com

Informations pratiques

Sa 11 sept 19:00
Di 12 sept 19:00

Itinérant

Durée : 120'

Nous recommandons de prévoir des chaussures confortables et des vêtements chauds si besoin.

Au moment de l'achat du billet, il vous faudra choisir entre différents points de départ du parcours-banquet :

- Passerelle piétonne des Bis, Route de Certoux 164, 1258 Perly-Certoux
- Parking Vieux-Lully, Vieux-Lully 7, 1233 Bernex
- Place de l'Église 12-16, 1232 Confignon

PT CHF 35.- / TR CHF 35.- / TS CHF 35.- / TF CHF 20.-



Présentation

” Cuisine(s) ”

Faire oeuvre avec le territoire

Cucine(s) est le fruit d’une enquête à la rencontre des pratiques culinaires multiculturelles des habitants d’une ville, d’un quartier ou d’un territoire.

Au fil de moments d’échanges intimes et singuliers, artistes et habitants partagent émotions, impressions, mémoire et saveurs. Là se tisse une œuvre qui se rejoue à chaque rencontre d’un nouveau territoire, une œuvre fondée sur une sorte de troc entre habitants et artistes conduisant au « partage du sens à l’état sauvage ».**

Cucine(s) fait émerger dans l’espace social et dans un espace de partage construit, les connaissances intimes, les cultures orales et les savoirs populaires en explorant la relation entre la cuisine, la construction sociale, le temps et les êtres humains.

** Citation de Nicolas Bourriaud, dans Esthétique relationnelle

Cucine(s) prend le temps de cuisiner ensemble pour faire émerger des mondes, dans l’espace privé de la maison, pour les mettre en jeu et les vivre en communauté. *Cucine(s)* met au centre d’un rituel de banquet, sur la place publique, le patrimoine humain et culinaire, les histoires intimes et universelles, cachés dans les dessous de nos villes. Processus d’écriture permanente, *Cucine(s)* attrape la vie d’une ville, d’un quartier, dans les mailles de son écriture relationnelle et tente d’interroger la fonction politique et sociale du repas. Ce qui se joue : fabrication d’un espace scénographique et social.

Dénicher le patrimoine humain caché dans les dessous de nos villes. Sujets intrinsèques de la démarche de la compagnie, le rapport espace public/ espace privé ainsi que le spectateur engagé dans de la co-réaction : partage d’une expérience, invention d’une écriture collective dans laquelle l’artiste et les complices se rencontrent et se dévoilent. Une grande partie des matériaux que la compagnie explore s’élaborent dans un dialogue, issu des enquêtes, récits de vies, autobiographies réelles et inventées. Puisant dans le réel, le récit de vie, les rencontres, Floriane Facchini & Cie s’inscrit dans une démarche ethnographique et relationnelle. Attentifs à la quotidienneté et à l’ordinaire, nourrie de l’altérité, Floriane Facchini & Cie invite à repenser l’espace public au gré d’installations temporaires, de balades ethnographiques et de détournements poétiques, avec l’ambition d’ouvrir des brèches dans notre perception de la ville.

Présentation

” *Cucine(s)* ”

Le soir du banquet, *Cucine(s)* passe de l'espace privé à l'espace public et invite habitants complices et spectateurs à se retrouver autour de la « grande table » qui devient l'axe visible de la convivialité autour duquel, va être accueillie l'exposition photo, vont se partager des savoir-faire ou de simples causeries autour d'un repas. Dans cette performance culinaire se reconstruit un panorama dans lequel les histoires personnelles et sociales des habitants s'entrelacent et se re-connectent avec la morphologie du territoire.

De grandes photos des protagonistes des interviews, devenus personnages, donnent vie à une exposition urbaine qui rassemble textes et images fabriqués quant une fresque «poético-culinaire» sous forme de grandes affiches apposées sur les façades des bâtiments ou au sein d'une installation plastique qui investit la ville comme un musée à ciel ouvert. Chaque texte-récit explore une histoire humaine, une pratique culinaire, une tranche de vie, des voyages choisis ou parfois imposés par la vie, des voyages entre générations, entre êtres humains, le temps d'un repas commun.

La « grande table » lieu du repas partagé et cœur de la performance, devient aussi le lieu d'une possible rencontre, un lieu d'échanges de pratiques, opinions et recettes culinaires et « recettes de vies » pour réinventer de nouvelles sociabilités. Attali nous dit « Manger est un acte subversif pour le capitalisme ». Lorsque que l'on mange, c'est du temps que l'on passe à ne pas faire autre chose, ou l'on ne produit pas, et pire, on échange entre nous. Avec *Cucine(s)* notre souhait est de re-questionner le rapport des hommes à l'élaboration de la nourriture, de ré-interroger au travers du plaisir et du rapport à l'altérité, le temps passé au repas.

Cucine(s), veut inviter le public à se muer en convives artisans d'un nouvel espace dans lequel nous serions prêts à partager un repas entre inconnus, à re-trouver la dimension du partage. Les spectateurs goûtent et peuvent partager eux-mêmes leurs recettes, leurs ressentis.

Une nappe peinte à la main gardera la traces des échanges et des saveurs... *Cucine(s)*, ce sont des recettes, des gestes qui parlent de pratiques anciennes ou nouvelles, des rituels culinaires, des parfums, des odeurs, de la mémoire et du savoir-faire mais aussi des rencontres, des « polpette calabrese », un couscous du pays basque, le goût des autres, du réconfort pour le ventre et pour l'âme.

Note d'intention

Floriane Facchini

« Le long de L'Aire *Cucine(s)* est le fruit d'une enquête à la rencontre des pratiques culinaires multiculturelles des habitants d'un territoire. *Cucine(s)* fait émerger dans l'espace social et dans un espace de partage construit, les connaissances intimes, les cultures orales et les savoirs populaires en explorant la relation entre la cuisine, la construction sociale, le temps et les êtres humains. Dans le contexte spécifique de « la promenade de l'Aire » nous aimerions nous concentrer sur la question du sol, de l'eau, et de l'agriculture. En suivant le cours du ruisseau de l'Aire et en s'appuyant sur le dispositif territorial de la «promenade de l'Aire», on s'invitera chez les gens pour les écouter nous raconter leurs souvenirs liés à la cuisine et les entendre s'exprimer sur leurs relations au territoire, à la terre, au sol, afin de dresser un portrait sensible du patrimoine culturel local.

Phase ultime du projet, la présentation publique qui restitue le travail effectué le long de l'enquête, se manifeste par une balade le long de l'Aire ainsi qu'un banquet participatif. La balade est un parcours exploratoire, un récit culinaire en plusieurs épisodes. Son objectif sera de présenter et faire rencontrer le plus grand nombre possible de voix du « territoire culinaire » au public. Non seulement la voix d'un habitant, mais aussi la voix d'un agriculteur, d'un vigneron, d'un pêcheur, et aussi les voix de la «nature».

Chaque rencontre sera une étape, un voyage au cœur de l'Aire. Chaque épisode fait œuvre avec le territoire. Un dispositif immersif dans lequel les visiteurs ne sont pas spectateurs d'une pièce qu'ils regardent de l'extérieur mais sont impliqués dans un réseau de rencontres et de points de vue. Le banquet final devient ainsi l'axe visible de la convivialité autour duquel va être accueillie l'exposition photos, et partager des savoir-faire ou

de simples causeries autour d'un repas. De grandes photos des protagonistes des interviews, devenus personnages, donnent vie à une exposition urbaine qui rassemble textes et images fabriquant une fresque poético-culinaire sous forme de grandes affiches au sein d'une installation plastique qui investit le ruisseau comme un musée à ciel ouvert.

Chaque texte-récit explore une histoire humaine, une pratique culinaire, une tranche de vie, des pratiques, des combats, une relation au territoire, le temps d'un repas commun. Dans cette performance culinaire se reconstruit un panorama dans lequel les histoires personnelles et sociales des habitants s'entrelacent et se re-connectent avec la morphologie du territoire.»

Floriane Facchini

Biographie

Floriane Facchini

Floriane Facchini est auteur, metteure en scène et comédienne d'origine italienne. Ses travaux sont présentés principalement dans le domaine de l'art en espace public en France et en Suisse. Diplômée en Études Théâtrales à l'Université de Rome en 2005 elle s'est perfectionnée à l'Odin Teatret et avec le Teatret Om au Danemark. En France depuis 2007, elle oriente sa démarche autour de l'espace urbain, et collabore avec plusieurs collectif notamment avec Les trois points de suspensions, Dakota et Hum production. De 2011 à 2013, elle intègre la FAI-AR (première formation d'art dédiée à la conception et réalisation de projets en espace public). Son premier projet *Sanctum Garageum ou l'Esprit Garage* a reçu le prix SACD : Écrire pour la rue 2013 et la Bourse d'écriture Beaumarchais 2014. Depuis 2014, l'artiste travaille avec le MEG – Musée d'ethnographie de Genève ainsi qu'avec le MAH – Musée d'Art et d'Histoire de Genève et le MHN – Musée d'Histoire Naturelle sur des projets de médiation artistique spécifiques en relation avec les expositions temporaires associées. En juillet 2016, elle est invitée au Festival la Cité de Lausanne avec *Sanctum Garageum ou l'Esprit Garage* et en 2017 avec le laboratoire urbain Cuisine(s). En 2017, la commission création du fOrum culture a invitée Floriane Facchini à créer un nouveau spectacle dans la région du Jura bernois, du canton du Jura et de Bienne dont le titre est : *L'endroit des fraises sauvages, cabane*, un projet à la fois anthropologique et théâtral. Il sera présenté du 25 au 29 juin 2018, au Stand de Moutier, dans le cadre du festival jeune public Espacestand. Depuis 2017, elle est artiste invitée de IN network – European Platform for artistic creation in public space.

Biographies

Roberta Pracchia

Roberta Pracchia est plasticienne, scénographe et performeuse. Ses expériences de plasticienne sont nourries de l'underground de Milan, où elle est née, et l'ont sensibilisées à de nombreuses approches artistiques : peinture, illustration, graphisme. Décoratrice, elle s'inspire de l'Art Brut, privilégie la récupération et le détournement et adore l'art populaire. Elle multiplie les collaborations : Les Accroche Cœurs [Angers], Chalon dans la Rue [Chalon sur Saône], Zenzile, Deltas, Cie Les 3T, BASTRINGUE GENERAL et les Plasticiens Associés, Chap MAZIK, Sainte Ethique, Cie Envol Distratto, Cie L'Empreinte, Cie Les Monstrueuses, Le Bar a Mômes, Les FARFADAS, Dans la Poche [UK], MAP... En 2011, après une formation en Magie Nouvelle au CNAC, elle monte sa compagnie de théâtre, Compagnie Les Monstrueuses. Depuis 2013, elle collabore avec Floriane Facchini pour ses créations Specific site.

Geoffroy Pithon

Geoffroy Pithon est graphiste et artiste. Il vit et travaille à Nantes. Diplômé de l'École Nationale des Arts Décoratifs de Paris, il est membre depuis 2012 de Formes Vives avec Nicolas Filloque et Adrien Zammit. La démarche de l'atelier Formes Vives se déploie autour d'hypothèses graphiques, généreuses et non-conformistes. Ils collaborent avec d'autres collectifs (La Folie Kilomètre, le collectif ETC, les Saprophytes...), des institutions (Théâtre des 13 Vents – CDN Montpellier, La Verrerie d'Alès – PNAC Occitanie...) et des associations (Canal Ty Zef, Le quartier des Amandiers de Paris...), avec l'ambition de produire des formes originales qui soient autant de prolongements pertinents et heureux à leurs mouvements. Les travaux de Formes Vives ont été exposés aux Docks et à la BNF (Paris), au Signe – CNG (Chaumont), à la galerie My Monkey (Nancy), à Fotokino (Marseille) ainsi qu'à Glasgow, Séoul, Florence et Taiwan. Depuis 2016, il développe en parallèle un travail artistique autour du geste manuscrit (écriture et peinture) dans une démarche pluridisciplinaire. Ce travail peut prendre la forme d'une installation dans l'espace public, d'une performance ou d'un spectacle. Il a collaboré avec Sébastien Barrier, Benoît Bonnemaïson-Fitte et Quentin Faucompré.

Presse

Extrait

« A Chalonnnes, les bonnes recettes du vivre-ensemble

La compagnie en résidence Cuisine(s) Lab propose aux habitants de cuisiner ensemble en échangeant recettes et souvenirs culinaires. Tantôt intimes tantôt festives, ces rencontres nourrissent une œuvre commune qui sera présentée à la fin de l'été. Assis par deux sur des tabourets en bois, les enfants restent stoïques mais ne quittent pas les gâteaux des yeux. Ce mardi 15 mai à Chalonnnes-sur-Loire, commune de 6 000 habitants, la caravane rouge s'est garée devant l'hôtel de ville. Les pelouses aussi ont des allures inhabituelles, accueillant coussins et canapés. Mais les plus jeunes l'ont compris, c'est autour de la longue table basse que « Cuisine(s) Lab » crée cette fois l'événement. Dany, bibliothécaire à la retraite et passionnée d'archives, rappelle l'histoire du « délice chalonnais », inventé vers 1926 par un dénommé Louis Gréteau, un peu oublié et pourtant incontournable des dimanches sur plusieurs générations. À côté d'elle, le pâtissier David, choisi pour sa fidélité à la recette d'autrefois, raconte comment un cuisinier australien lui a récemment écrit pour en connaître le détail.

Bientôt, l'accent chantant de Floriane Facchini, la directrice artistique de Cuisine(s) Lab, sonne la fin de l'attente, et les plateaux chargés du précieux entremets circulent. Autour des enfants et de leurs parents, en profitent ceux qui passent ou travaillent dans la rue, ceux qui y vivent aussi. Cela fait maintenant cinq mois que Floriane et son équipe (1) s'installent chez les habitants, une semaine par mois, cuisinent avec eux, échangent anecdotes et « recettes de cœur ». « Qu'est-ce que nos recettes de cuisine racontent de notre histoire personnelle, de nos voyages, de nos origines, de nos migrations... ? », tel sera le fil d'une création théâtre proposée par la compagnie l'année prochaine. Mais à Chalonnnes, dès la fin de l'été, les habitants pourront découvrir l'œuvre qui a pris forme grâce à eux. [...]

Béatrice Bouniol, *La Croix*, 4 juin 2018

Billetterie

> En ligne sur www.batie.ch
> Dès le 30 août à la billetterie centrale
Théâtre Saint-Gervais
Rue du Temple 5 / 1201 Genève
billetterie@batie.ch
+41 22 738 19 19

Contact presse

Pascal Knoerr
presse@batie.ch
+41 22 908 69 52
+41 78 790 41 50

Matériel presse sur www.batie.ch/presse :
Dossiers de presse et photos libres de droit
pour publication médias