



C'est à dire

PRESENTE



EMBARQUEMENT ! IMMÉDIAT !

CONTES ET RÉCITS : SYLVIE VIEVILLE

MUSIQUE : KAYRO

COMPAGNIE AMARANDE

LICENCE N° 2-119595

DIFFUSION : 06 61 18 99 97

A TABLE ! EMBARQUEMENT IMMEDIAT !

Avec Sylvie Vieville aux contes et récits, Kayro à la musique
Spectacle mis en scène par Sophie Pavillard

Contes en escalier aux destinations gourmandes et intrépides.
Escapade d'imaginaire sur canapé d'oralité.
Bouquet de conterie, parfum de fantaisie, histoires de palais pour un spectacle vitaminé, croustillant et soyeux.

La parole va cheminer, caqueter, la musique virevolter et festoyer.
Spectacle prometteur et conseillé sans modération.

Sylvie Vieville aventurière de la parole et **Kayro**, musicien, tous deux colporteurs de saveurs sont fin prêts, avec dans leur besace, répertoire de contes fondants, histoires de goulus et quelques chansons et pensées culinaires.

Version enfants ou adultes/tout public
A vous de choisir !

Durée 1h05

Et maintenant reprenons le fil de l'histoire

Il était une fois un repas qui avait commencé d'une drôle de façon. Deux compères Kayro et Sylvie V. avaient été pris les doigts dans un pot de confiture de myrtilles sauvages. Et comme dit la chanson, « la confiture, ça dégouline... »
Les voilà surpris en plein délit de gourmandise !

Alors les mots sont passés à table.

Et des mots aux mets, des mets aux mots, nos complices nous ont mitonné une balade, gourmande comme une valse de frissons et de paradis.

Menu

En entrée :

La Soupe Primordiale

la Bouillie au lait et au sucre, savoureuse et opulente comme un parfum d'enfance ; contenue dans un petit pot mais qui parfois déborde, comme pour aller nourrir la terre entière.

Puis les plats se succèdent

Pour le soir, ce sera une omelette au lard mais une question arrive :

Quelle est la différence entre être concerné ou impliqué ?

Eh bien dans l'omelette au lard la poule est concernée et le cochon impliqué. `

A propos de cochon...

Ah cela lui aurait bien plus à ce cochon de pouvoir déguster des belles vitelottes noires taillées à la mandoline, légèrement en biais et le plus fin possible, sautées à l'ail et présentées sur un petit jeté de table en dentelle de Bruges...

Mais sa nourriture n'était que détritius, trognons et croustons moisis alors il décide de changer sa vie pour

« Du blé, des petits pois et un lit de soie... »

Avant de mettre les petits plats dans les grands, mêler ce qui se dit à ce qui se mange, buvons une lampée de sons mêlées.

Et profitons-en pour avoir quelques détails sur le déroulé et le choix des plats proposés.

Car cela dépend aussi des convives, de leur âge, de leur temps disponible, de leur capacité de digestion.

Pour les adultes on cuisinera avec plus d'épices mais sans excès afin de ne pas dissimuler le vrai goût des choses ; on se permettra aussi et avec grand plaisir de prolonger le temps de la table.

Parfois des plats identiques seront dégustés mais ils ne fonderont pas en bouche de la même façon ; pour les adultes, ils auront peut-être un goût d'enfance et pour les plus jeunes le parfum de la vie à venir.

Ce sera le cas du conte du petit village à l'ombre de la malléole, la malléole de l'os du pied qui est dans la botte, la botte d'Italie et pas celle de sept lieux non celle des sept collines ; et ces collines ne sont pas tout autour du village mais empilées les unes contre les autres comme des assiettes et tout en haut de la pile vit...Celui qui dévore sans faim et sans fin, qui sème la peur, qui prive les vivants du sel de la vie. Et qui sera vaincu grâce aux plaisirs du palais, l'intelligence des femmes et l'appétit d'un enfant affamé de faim et de peur.

On pourra même, pour ceux qui aiment le fromage, saupoudrer l'histoire d'un peu de nectar de parmesan.

Viendra ensuite la farandole des desserts

Les premières fraises qui arrêtent la course exaltée de la femme vers l'infini et que l'on appelle les baies d'amour ; elles seront dégustées natures, gorgées de soleil.

Et puis les beignets de Mangue verte au gingembre encore un goût d'enfance mais encore faut-il trouver la vraie mère de la maison.

Ce petit festin ne pourrait finir sans un peu de carburant poétique.

Ah l'Ecosse pays de légendes, la poésie de ses landes, ses mystères, ses fantômes chevauchant les collines de brume, les châteaux, la Table Ronde, ses épopées...

Mais au-dessus de tout cela, en matière de poésie, il existe là-bas, quelque chose de bien plus mystérieux, de plus troublant, de plus tourbé

Le whisky de l'île brumeuse au tempérament volcanique, le Talisker 25 ans d'âge.

Le nez offre un bouquet mêlé de notes fruitées et herbacées, verveine, mélisse, citron et orange confite, avec une touche exotique. Puis la vanille arrive en volutes gourmandes, sur des notes de crème anglaise. La bouche est suave (douceur exquise) et vive, puis elle explose à mi palais sur les épices muscade poivre et cannelle. Persistante, la finale retient des notes de noisettes grillées.

Ce joyau peut être accompagné de carrés de chocolat noir à la fleur de sel et là ce sera une autre histoire.

Et pour conclure cette histoire sachez que ce menu sera sans chichi mais poétique, goûteux et nourrissant.

A table ! Embarquement Immédiat !

Sylvie V. conteuse, palabreuse de saveurs, collecteuse de goûts, aventurière de la gourmandise et des mots.

Kayro à la musique et au chant, chorégraphie la parole, ajoute son grain de sel, fait croustiller les papilles au fil des récits et met du swing.

Tous deux vous attendant autour de la grande table du bonheur.



À TABLE ! EMBARQUEMENT IMMÉDIAT COMPAGNIE AMARANDE THÉÂTRE/CONTE



Bouquet de conteries, parfum de fantaisie, histoires de palais pour un spectacle vitaminé, croustillant et soyeux, c'est ce que propose "À table ! Embarquement immédiat".

Sylvie Vieville, aventurière et colporteuse de saveurs y ouvre son répertoire de contes fondants, ses histoires de goulus et quelques pensées culinaires.

La parole chemine, caquette et virevolte. Ce spectacle prometteur et conseillé sans modération peut se dérouler en salle ou en extérieur.

Tout public

Artiste conteuse : Sylvie Vieville

Metteuse en scène : Sophie Pavillard

Régisseur : Aurélien Dhomont

Contacts/reenseignements :

04 42 50 17 07 / 06 61 18 99 97

c.amarande@gmail.com

Ce Spectacle a été créé dans le cadre du projet Marseille Provence Gastronomie du Catalogue du Département des Bouches du Rhône « Provence en Scène »

Contact scène :

Agence C'est à Dire, Emmanuel HEIT / 06 61 18 99 97
cestadire.conte@gmail.com / www.cestadire.org