

LES GRANDS FOURNEAUX #2

Écriture et mise en scène Emmanuel GILLERON

Spectacle sous chapiteau



Cie Max et Maurice - Le Val de Maizet - 14210 MAIZET

Téléphone : 02 31 80 78 73

www.maxetmaurice.fr

POURQUOI UNE REPRISE ?

Pour fêter en beauté les 40 ans de la compagnie et sa programmée dispersion dans le cosmos (oui les meilleures choses ont une fin) ; ladite compagnie décide de partir une dernière fois sur les routes en piochant dans son répertoire.

Quoi de mieux pour clore cette épopée que « Les Grands Fourneaux » ? Aventure folle au demeurant qui laissa des traces indélébiles aussi bien chez les spectateurs que chez les protagonistes de l'histoire.

De par leur âge avancé, il va falloir un certain temps pour remettre en chauffe les fourneaux (la cuisinière n'a plus vingt ans ...).

Les souris ont grignoté quelques costumes, les papiers peints ont moisi et le bar a attrapé la mэрule. Vraiment la guigne !

Pour redonner le chic d'antan à ce prestigieux établissement, 6 semaines de reprise ont été programmées. Quelques euros pour raccommoder et rafistoler tout cela, et bien évidemment nourrir tout le monde.

Parlons-en de ce petit monde, les éternels Max et Maurice, la mère courage Florence, Sandrine et Olivier et Cyriaque ; les quatre fidèles compagnons de route depuis 20 ans. Et, la petite dernière, l'effrontée, la gamine Camille.

Et pour faire tourner la boutique à plein régime, nous avons trouvé trois autres personnages, Amandine, Chiara, Rubèn, suffisamment fous pour rejoindre l'équipe.

Et, pour ceux, qui n'ont pas eu la joie de goûter aux légendaires gnocchis aux épinards, voici un succin résumé.

LES GRANDS FOURNEAUX, WHAT ELSE ?

Un restaurant ambulant au chic suranné qui ouvre ses portes pour le meilleur et pour le pire. Si du restaurant luxueux, il ne reste plus que quelques velours rapiécés, des lustres déplumés, des assiettes dépareillées, l'envie de servir, de divertir, de subjuguier, de bluffer la clientèle sont restés intacts.

Un lieu imaginaire, improbable avec ses employés typés qui trompent leur monde par leur espièglerie, leur savoir-faire artistique, leur bonne humeur tout en gardant une classe légendaire, une « british touch » !

Une cuisine simple, mais remplie de saveurs, et, d'arômes.

En bref, au menu des Grands Fourneaux, de la gastronomie, des chorégraphies de style, quelques fantaisies lyriques, ainsi que des acrobaties enluminées, des artistes chics, des cuisiniers enthousiastes, des musiciens allants et charmants.

Les Grands Fourneaux, une fantaisie lyrique et culinaire.

Durée environ 2 H

A partir de 5 ans

Bien préciser sur vos programmes qu'il y a un repas servi durant le spectacle (entrée, plat, salade, dessert), compris dans le prix du billet. Lors de quelques représentations, plusieurs spectateurs ne souhaitaient pas manger, pensant qu'un supplément leur serait facturé.

Pour information, le menu est végétarien.

MENTIONS OBLIGATOIRES

La compagnie Max et Maurice est conventionnée par le Ministère de la Culture et de la Communication – DRAC Normandie et par la Région Normandie.

Soutien : Conseil Départemental du Calvados et Odià Normandie.

Aide à la reprise de la DRAC Normandie, Spedidam et Adami.

Coproduction et accueil en résidence (2024)

Le Plongeoir, Pôle National Cirque Le Mans Sarthe Pays de la Loire, Le Mans (72), Pôle Spectacle Vivant de la Communauté d'Agglomération de Saint-Dié-des-Vosges (88), Agora, Pôle National Cirque Boulazac Aquitaine (24), Ville de Caen (14), Ville d'Alençon (61), Association Les Noctambules à Nanterre (92).

Coproduction et accueil en résidence (2015)

La Brèche, Pôle national des arts du cirque de Basse-Normandie/Cherbourg-Octeville ; La Verrerie d'Alès Pôle National Cirque Languedoc Roussillon en partenariat avec l'EPCC du Pont du Gard ; Cirque Jules Verne - Pôle National Cirque et Arts de la Rue, Amiens ; Théâtre de Cusset – Développement culturel ; Transversales Verdun ; Le Sablier – Ifs (14) ; Scène Nationale 61 – Alençon – Flers – Mortagne au Perche ; CIRCa – Pôle National des Arts du Cirque – Auch ; Association A4 – Ville de Saint-Jean-d'Angély.

DISTRIBUTION

7 artistes, des jeunes, des vieux.

Des vieux pour calmer l'ardeur de la jeunesse et des jeunes pour ralentir l'action du vieillissement. Des vieux pour rire, des jeunes pour applaudir.

Des vieux pour souffler, des jeunes pour se pâmer, s'ébahir,

Des vieux pour croire que nous avons toujours 20 ans, des jeunes pour mettre à mal cette croyance. En face, 2 pauvres musiciens, dont 1 chef de musique qui s'arrache les cheveux pour donner l'illusion d'un orchestre.

L'illusion, n'est-ce pas le propre du spectacle, alors de quoi se plaint-il ?

Emmanuel Gilleron : Directeur artistique, écriture et mise en scène. Clown, jongleur, soubassophone, guitare, banjo, contrebasse.

Cyriaque Bellot : Compositeur et musicien multi-instrumentiste. Voix.

Chiara Bagni : Acrobate, voltigeuse, clown, capilotraction.

Florence Bray : Cuisine.

Amandine Calige : Violon, saxophone, jeu.

Sandrine Colombet : Voltigeuse de main à main, contorsionniste. Tuba.

Antoine Deschamps : Clown, jongleur. Trompette.

Rubèn Martin : Clown et vélo acrobatique. Clarinette, clarinette basse, accordéon.

Camille Toyer : Roue cyr, acrobate.

Olivier Verzelen : Porteur en main à main, porteur au trapèze, corde volante. Accordéon.

FICHE TECHNIQUE

LES GRANDS FOURNEAUX #2

DONNÉES ET BESOINS NÉCESSAIRES AUX MONTAGES, INSTALLATION ET SÉJOUR JAUGE 130 PLACES – ÉQUIPE EN TOURNÉE 10 PERSONNES

Le Chapiteau :

Chapiteau de 18 mètres de diamètre, 4 mâts, homologuée M2, 4e catégorie. Tour de pinces à 25 mètres de diamètre, 28 mètres aux ancrages de mâts.

Équipé de l'éclairage de sécurité nécessaire et du matériel de lutte contre les incendies.

Le Site :

- Un espace de 40 mètres x 40 mètres minimum.
- Le site devra être dégagé sur une hauteur de 20 mètres (câbles électriques).
- En cas de pelouse, l'herbe sera coupée au plus ras et ramassée pour l'arrivée de la compagnie. Nous préciser, 30 jours avant l'implantation du chapiteau la nature du sol (rochers, béton, fondations, parking souterrain) et renseignements concernant les éventuelles canalisations d'eau, de gaz et d'électricité, afin de repérer celles-ci. Un traçage préalable des éventuelles canalisations devra être effectué avant l'arrivée de la compagnie. La profondeur maxi des piquets est de 1,20m.
- Un accès poids lourds de 38 tonnes, 3 mètres de large et 4 mètres 30 de haut (1 ensemble articulé tracteur + semi, 1 ensemble poids lourds 19 tonnes + remorque chapiteau).
- En cas de terrain meuble, prévoir un tracteur 4x4 d'au moins 100 chevaux pour placer et sortir les poids lourds.
- Les caravanes, maximum 6, les poids lourds, les véhicules de la Cie devront être placés à proximité immédiate du chapiteau.
- Une alimentation électrique 63A tétrapolaire (**protégé au maximum en 300 mA** conformément à l'article CTS 21) munie d'un départ en prise P17 Legrand, située à moins de 10 mètres du chapiteau.
- Si possible, une alimentation électrique 32A tétrapolaire munie d'un départ en prise P17 Legrand, située au milieu du campement.
- Une alimentation en eau potable munie d'un raccord type gardena, située à moins de 15 mètres du chapiteau (**prévoir du tuyau alimentaire**)
- Une bouche d'évacuation des eaux usées située à proximité de l'alimentation d'eau.
- Containers à ordures, tri sélectif de préférence.
- Toilettes pour le public.

Le Montage :

Il est IMPÉRATIF que tout le matériel nécessaire soit obligatoirement sur site lors de l'arrivée de l'équipe technique, la veille du 1er jour de montage.

- Des barrières de sécurité type Vauban (environ 50 m linéaires).
- Une cuve de 200 litres minimum de fuel pour l'alimentation de notre chauffage. Prévoir de 100 à 150 litres par jour suivant la situation climatique, ainsi que l'accès d'un camion-citerne pour le réapprovisionnement.

Veille du montage : xxxxxxxx

Présence du régisseur de site et d'un électricien habilité BR/H1V pour effectuer les travaux de raccordement.
Arrivée du convoi.

Travaux de raccordement en électricité, eau potable et évacuation.

Traçage du chapiteau.

Présence de containers à ordures, tout-venant, tri sélectif et verre de grande capacité (600l).

Gardiennage du site **si nécessaire** dès la première nuit, jusqu'à notre départ.

Jour 1 – Montage : xxxxxxxx

1 équipe technique composée de 8 personnes (**travail physique intense**).

Deux services de 4h de 9h à 13h et 14h à 18h afin d'aider au déchargement, plantage des pincés, montage du chapiteau et des aménagements intérieurs (plancher, décor).

Ces personnes devront posséder leurs équipements de protection individuelle (vêtements de travail, chaussures de sécurité et gants).

Prévoir des bastaings si le terrain n'est pas uniforme et plat. L'idéal étant d'avoir un terrain vraiment bien nivelé.

Jour 2 – Fin du montage – Réglage lumières – Répétitions : xxxxxxxx

Pas de personnel demandé. Toutefois, un électricien sera joignable sur toute la durée du séjour en cas de coupure générale, pour ré-enclencher l'alimentation électrique.

Jour des représentations : 4 personnes énergiques pour prendre en charge la vaisselle du spectacle.

Il est impératif que les personnes soient mobiles et autonomes, et avoir la capacité de transporter des charges lourdes (par exemple, une pile de 25 assiettes).

Le volume de la vaisselle est important. Service de 130 couverts avec : 400 assiettes, 150 verres, 60 plats, 30 saladiers, 130 couteaux, 130 fourchettes, 130 cuillères à soupe, 130 petites cuillères.

L'équipe de 4 personnes devra arriver au moins 15 minutes avant le début du spectacle afin de transmettre les consignes (utilisation d'un lave-vaisselle professionnel, organisation et déroulement des tâches).

Durée maximum 3 heures.

Il est important que ces personnes puissent assister à l'une des représentations du spectacle.

Le démontage : xxxxxxxx

1 équipe technique composée de 8 personnes (**travail physique intense**).

Deux services de 4h de 9h à 13h et 14h à 18h afin d'aider au démontage des aménagements intérieurs, chargement des camions et démontage du chapiteau.

Ces personnes devront posséder leurs équipements de protection individuelle (vêtements de travail, chaussures de sécurité et gants).

L'électricité, l'eau et l'évacuation devront rester branchées jusqu'au départ du convoi.

Pour le montage et démontage prévoir 6 packs de 6 bouteilles 1,5 l d'eau minérale.

Pour le bon déroulement du montage et démontage, les horaires de mise à disposition du personnel et du matériel demandés doivent impérativement être respectés par l'organisateur, y compris pour le personnel municipal.

L'Hébergement :

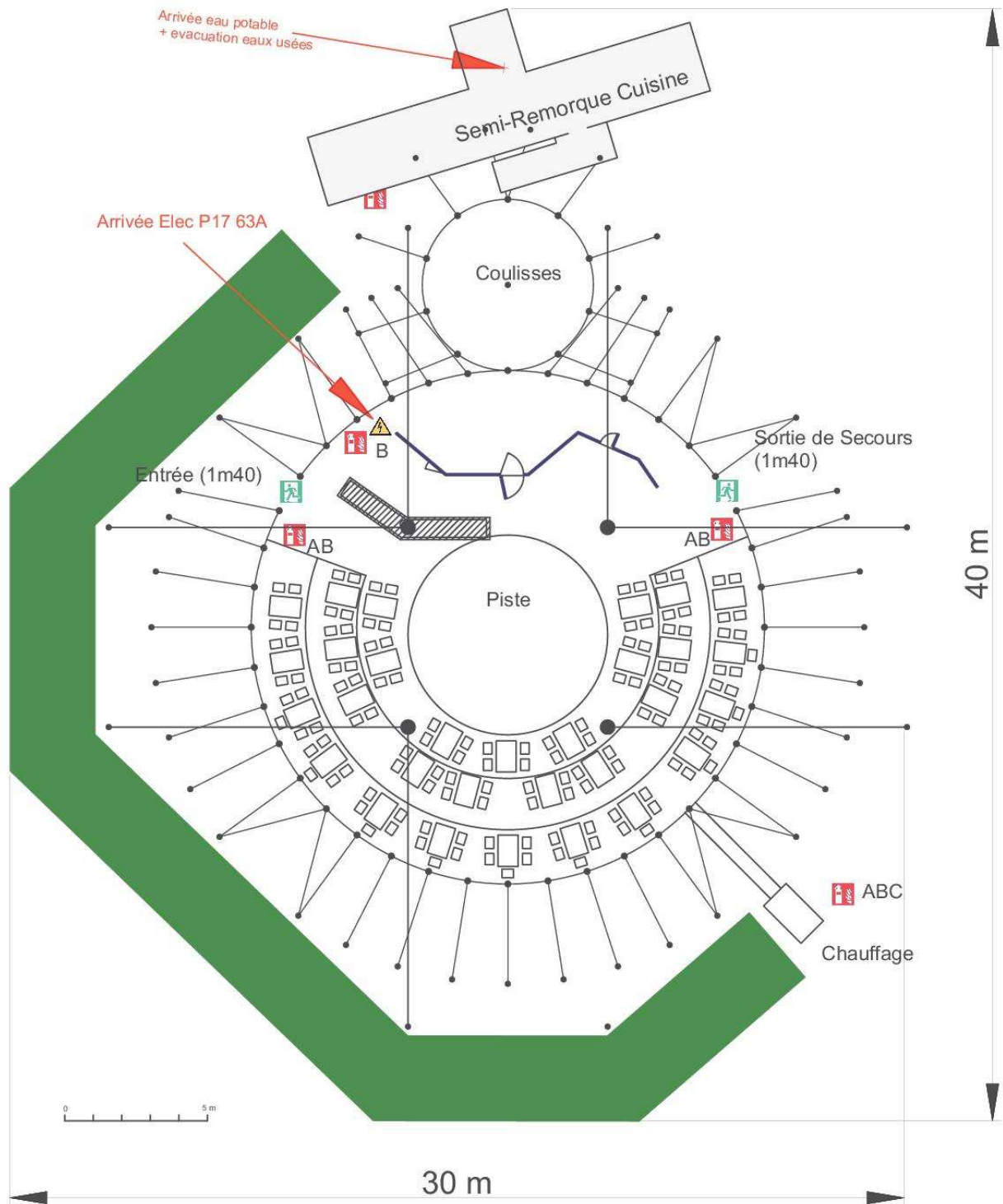
Néant. Les artistes de la compagnie seront hébergés sur le lieu de représentation dans des caravanes mises à disposition par la compagnie, ainsi que d'une semi-remorque aménagée en cuisine, toilettes et douche.

Les Repas :

Néant. La restauration est gérée par la compagnie.

Plan d'implantation Chapiteau Max et Maurice

Jauge : 130 personnes (public assis) + 10 artistes/techniciens



LA PRESSE

« Les Grands Fourneaux », « Trois Petits Tours », Cie Max & Maurice, Le Plongeur, Le Mans Fait Son Cirque

Juillet 3, 2024

Les Trois Coups

Cirque, Coup De Cœur, Critique, Festival, Grand Ouest, Les Trois Coups, Pays De La Loire

Dernier grand tour

Léna Martinelli

Les Trois Coups

Pour fêter en beauté ses quarante ans d'existence, la compagnie Max & Maurice repart sur les routes en piochant dans son répertoire. Pour cette ultime tournée, le retour au festival Le Mans fait son cirque a fait carton plein. La foule s'est pressée au chapiteau-restaurant. Comme le menu, « les Grands Fourneaux » y était savoureux. Aussi irrésistible que le duo de « Trois petits tours (et puis s'en vont...), décalé et empreint de tendresse.

Du restaurant luxueux, il ne reste plus que quelques velours rapiécés, des lustres sans éclat, des assiettes dépareillées, dans une ambiance au charme suranné, mais l'envie de servir, de divertir et de bluffer la clientèle est restée intacte. Certains spectateurs, en appétit, les avaient déjà découverts là en 2017 : « Je n'aurai pas manqué ça, tellement j'avais passé un bon moment », témoigne Alice. Donc, au menu des Grands Fourneaux #2 : de la gastronomie, quelques pas de danse, des fantaisies musicales, ainsi que des acrobaties.

Insolite et virtuose

Déjà, l'accueil est chaleureux. Mme Loyal (Chiara Bagni) est cheffe de rang. Bien que burlesque, elle manie son monde à la baguette, des employés espiègles. Elle est de mèche ! Les personnages, bien campés, circulent entre les tables et sur la piste ; des contorsions ont lieu sur le comptoir où l'on se fait servir les boissons ; les plats volent entre les enchaînements et les voltiges (vélo acrobatique, roue Cyr, trapèze, corde volante, capilotraction (Chiara Bagni), numéros de chapeaux ou de clowns...). Tous sont musiciens, dirigés tant bien que mal par Cyriaque Bellot, compositeur et multi-instrumentiste accompli. La musique d'inspiration manouche est extra.

On retrouve les fondateurs de la compagnie (Max et Maurice), les fidèles compagnons de route (la mère courage Florence, Sandrine, Olivier et Cyriaque), la petite dernière, l'effrontée, la gamine Camille, ainsi que trois autres personnalités suffisamment folles pour rejoindre l'équipe, soit huit artistes : *« des vieux pour calmer l'ardeur de la jeunesse et des jeunes pour ralentir l'action du vieillissement. Des vieux pour rire, des jeunes pour applaudir. Des vieux pour souffler, des jeunes pour se pâmer, s'ébahir. Des vieux pour croire que nous avons toujours 20 ans, des jeunes pour mettre à mal cette croyance »*, lit-on dans le dossier de presse.



En effet, il faut une sacrée logistique pour assurer 125 couverts, d'autant plus que tout est fait maison (repas végétarien). Résultat : deux heures, service compris, et quatre personnes à la plonge. Pas de temps mort. Le rythme est un des atouts de ce spectacle où l'on mange et l'on rit, où l'on fait connaissance avec ses voisins entre les ahahah et les oh. Très bien construit avec des transitions efficaces, le spectacle ménage des respirations pour permettre aux gens de manger, tout de même.

Léna Martinelli

Cirque (Le Mans fait son Cirque)

Les grands fourneaux#2 : des menus plaisirs du cirque.

par Thomas Cepitelli
28.06.2024



Au Mans, sous un chapiteau, on trouve un drôle de restaurant où le menu mêle soupe à la tomate et contorsion, gratin de gnocchis et trapèze : un régal !

La cie Max et Maurice a quarante ans et les patrons ont décidé de s'arrêter là. Mais pas sans une dernière tournée (et l'on s'en réjouit) où ils piochent avec leurs vieux comparses dans le répertoire de la compagnie. C'est dans ce cadre que Le Mans fait son cirque les accueille avec deux spectacles dont, *Les grands fourneaux#2*, reprise d'une création qui a presque 10 ans aujourd'hui.

Le cirque comme art de la table.

Autour de la piste sous le chapiteau, tables et chaises nous attendent comme au restaurant. On s'y installe avec les autres spectateurs et spectatrices. C'est de là, que l'on verra, le spectacle et que l'on se délectera du menu végétarien concocté par Florence Bray. On ne sait exactement où l'on est entre cabaret et restaurant itinérant, fêtes foraines et baraques d'entresort. Le ton est donné : on est du côté de la tradition, de la nostalgie, de la convivialité.

On pense beaucoup, dans ce restaurant foudraque à *Lapin Chasseur* l'un des premiers spectacles des Deschiens. Ces familles ont d'ailleurs tant en commun. Le burlesque d'abord. Comment ne pas rire aux éclats, quand les deux compères, jouent Strauss père à la pompe à vélos ? Ou devant un numéro de magie de disparition/apparition de bouteilles de vin à la fois drôlissime et bluffant. La musique également, qui est ultra présente dans le spectacle. Signée Cyriaque Bellot, elle mêle tout à la fois les chansons réalistes des années 20, Kurt Weil, le cabaret berlinois et la tango argentin, en passant par des vents que l'on croirait sortis de *La piste aux étoiles*. On s'attendrait presque à voir Yolande Moreau venir nous servir le dessert sur un air de Luis Mariano. Enfin le lien entre les troupes tient aussi à l'attention à la poésie qui peut surgir de n'importe où, à l'étrangeté comme promesse d'un possible moment de grâce, à la générosité de ces êtres un peu cabossés mais dont la foi en l'art et au fait d'être ensemble est inébranlable.

Sous l'assiette, l'émotion.

Au détour d'une blague, d'un court sketch ou d'un mouvement faussement involontaire, la beauté surgit et l'émotion avec elle. Dans son solo tout d'abord comique de capilotraction, Chiari Bagni finit par nous bouleverser. Notre émotion est aussi saisissante dans les numéros de voltige ou dans le solo de contorsion de Sandrine Colombet.

C'est surtout quand les deux compères sont seuls sur scène que l'on est absolument menés au bord des larmes. Mêlant magie, musique, jonglerie, danse, mentalisme, on voit ces corps vieilliss et sans doute fatigués par quarante années de répétitions, de créations et de tournées s'offrir aux regards. S'excusant presque parfois, nous regardant avec la malice de ceux qui savent tant de nous, le public. Les numéros sont surannés et c'est tant mieux. On peut se réjouir aussi parfois d'être en terrain connu. Parce que ces deux corps là ont écrit une certaine histoire du cirque en France. Et surtout leurs gestes, comme dans leur hilarant numéro de cerceaux par exemple, sont certes moins volontaristes ou énergiques mais tellement plus poétiques, le temps passant. Alors, oui, la fin de soirée a non plus le goût de l'excellent *carrot cake* servi en dessert (le service seul mériterait le détour) mais celui de la nostalgie..

Et l'on ressort du chapiteau de la Cie Max et Maurice, le sourire aux lèvres bien sûr, la panse bien remplie, la tête dans les nuages d'un monde plus coloré, sympathique et joyeux mais aussi la larme à l'oeil de cet aurevoir à l'une des plus grandes compagnies de cirque française.

Verrerie : "Les grand fourneaux", bijou de cirque, service compris...

Si l'une des vertus du cirque est de (re) donner le sourire aux spectateurs, alors le trou de la Sécurité sociale sera comblé à partir du moment où les médecins inscriront, à haute dose, sur leurs ordonnances *Les grands fourneaux*.

Programmé durant cinq soirs consécutifs, jusqu'à mercredi (à 19 heures), tous complets, le dernier opus de la compagnie Max et Maurice, déjà croisée lors de *Cratère surfaces*, régale neurones et papilles de sa formule repas-spectacle mitonnée avec une espiègle ferveur. Une prestation qui mériterait trois macarons au guide Michelin, tant, sur scène comme dans les assiettes, elle regorge de tous les talents.

Déjà, installé sur le terrain de la Verrerie, au quartier de Rochebelle, le chapiteau lui-même est une invitation à la découverte avec son charme très "cirque à papa" ; sachant que ce papa-là n'a jamais oublié les enfants de la balle de sa jeunesse. Accueilli par les mem-

bres de la troupe, puis placé sur l'une des tables installées sur trois niveaux, le public entrera vite dans le vif du sujet.

Soupe, gnocchis, dessert et numéros de virtuoses

À la fois minimaliste, par la dimension de ses numéros, et grandiose, par leur virtuosité, l'art circassien servi sur plateau par *Les grands fourneaux* se goûte sans aucune modération, en même temps que le spectateur se régale de la soupe de tomates et pois chiches et des gnocchis aux épinards. Solos et duos se succèdent au couteau et la fourchette et la satisfaction oscille entre "je ris" et "j'ai une de ces bananes !". Les huit membres de la cie Max et Maurice rivalisent de savoir-faire avec des coups de cœur pour le numéro de trapèze, celui de la roue cyr et le désopilant morceau de Richard Strauss entonné... par deux pompes à vélo. Allô, Docteur ?

L. GU.

Midi Libre 31/10/2016

A Istres

Les Elancées

Clowneries et gastronomie au menu des "Grands fourneaux"

Réjouissante, la Cie Max et Maurice affiche complet au stade Audibert

Ce n'est pas la première fois qu'un cirque moderne convie aussi ses spectateurs à manger en même temps qu'il joue. Mais, dans ce sympathique mélange des genres, la compagnie Max et Maurice, basée dans le Calvados, excelle.

À peine entré dans le chapiteau chauffé et dressé sur le parking du stade Audibert, les 120 personnes prennent place au fur et à mesure à trente tables de quatre places, réparties sur trois rangées. Au milieu, la piste en bois et, en face, un décor de restaurant, *Les grands fourneaux*, titre de ce spectacle créé en octobre dernier par Emmanuel Gilleron et ses complices, Antoine Deschamps, Cyrille Bellot, Sandrine Colombet, Émile Chaygneaud-Dupuy, Rosaline Deslauriers, Olivier Verzelet et Milla Volmat.

Dans une ambiance surannée, un peu baroque et manouche, les huit artistes, musiciens, jongleurs, acrobates - et bien sûr serveurs - régaleront doublement le public.

D'abord par ce qui est servi dans les assiettes (soupe parfumée, gratin gnocchi-épinards,



Le duo au trapeze, un temps fort du dîner-spectacle.

/PHOTO OR

salade et cake aux carottes, samedi soir), préparé en coulisses et apporté chaud au fur et à mesure des deux heures du spectacle. Sans oublier le deuxième service des verres de vin rouge (2€, en sus du billet), au comptoir, prétexte à de belles contorsions, mettant un peu les assoiffés à contribution.

Mais aussi par les numéros proposés, simples dans leur conception mais bien intégrés à la narration, jusqu'au duo homme-femme époustoufflant au trapeze. Le tout servi par des artistes complets, campant des personnages précis, bien tenus de bout en bout.

L'un des moments phares de ces 18^{es} Elancées aura bénéficié de quatre dates à Istres, la dernière ayant lieu demain soir. Mais, hélas pour les retardataires, inutile de vous précipiter car toutes affichaient complet depuis longtemps. Entre la qualité de la programmation, des jauges plus réduites sous les chapiteaux et des tarifs attractifs, il faut désormais s'y prendre tôt pour être sûr de voir certains spectacles.

Patrick NERLE

SPECTACLE

Les Grands Fourneaux : un régal

Le chapiteau qui a pris place pendant deux semaines sur la place du cirque Jules Verne a ouvert ses portes samedi soir pour le spectacle Les Grands Fourneaux de la Cie Max et Maurice. Un chapiteau plein de surprises. À l'intérieur se trouvait une sorte de petit cabaret. Lumières tamisées, grand comptoir, petite piste en bois et tout autour, trois rangées de tables chacune pour quatre spectateurs. Ambiance d'autrefois rappelant celle des « Temps Modernes », film dans lequel Charlie Chaplin exécute son fameux tour de chant avec lâché de manchettes. D'ailleurs, au cours du spectacle, un clin d'œil était fait à l'acteur avec la danse des petits pains.

Une fois tout le monde attablé, le spectacle peut commencer. S'enchaînent alors numéros de cirque, grands standards du music-hall et



Les grands Fourneaux de la Cie Max et Maurice ont régalé les spectateurs.

service en salle. Car il s'agissait d'un spectacle d'inspiration. Au menu : soupe de courgettes, gratin de gnocchis aux épinards et gâteau à la ca-

rotte. Un service acrobatique et burlesque, magnifiquement orchestré. Danse des souprières, distribution de plats de gratin entre les quilles

qui fusent et pirouettes avec des assiettes de dessert dans chaque main.

Ça vole dans tous les sens, à un rythme effréné sans jamais s'essouffler. Il était également savoureux de se retrouver pratiquement au pied d'un numéro de voltige aérienne ou encore de trapèze. La proximité créée dans ce petit endroit était délicieuse. Un spectacle très original, bourré d'humour, servi par une troupe très imaginative et énergique. Le tout en musique jouée en direct. Un service rondement mené et beaucoup plus rapide que dans beaucoup de restaurants. Et en plus, c'était bon !

Plus de photos !

► www.courrier-picard.fr

On a vu

Le resto des Grands Fourneaux régale le public

Le restaurant éphémère de la Compagnie Max et Maurico, installé sur le champ de foire jusqu'à jeudi, affiche complet. Accueillie avec humour, dans une ambiance animée par une cuisinière spatule à la main, la centaine de convives, installée dans un décor vintage kitch des années 50, n'a pas eu l'apprêt coupé par le premier numéro de voltige, envolée déjà stupéfiante jusqu'à la toile du chapiteau et autres portées acrobatiques époustouflantes.

Malgré les craintes qui pouvait inspirer l'épaisse fumée qui sortait des cuisines, ils ont pu déguster de bons petits plats servis dans l'effervescence du coup de feu : ballet des soupnières, numéro d'équilibre exécuté sur une table, de funambule avec son shaker, danse des croûtons... de pain, jonglage avec les assiettes, lancer de casiers contenant la vaisselle qui a fait frissonner le public, le tout sur les rythmes effrénés de la musique manouche qui a accompagné le repas. Un spectacle réjouissant, plein d'autodérision, donné par des



La danse des serveurs, les élégants et leurs chapeaux.

artistes qui ont décidément tous les talents.

Spectacle complet jusqu'à jeudi.

A Ifs, Max et Maurice font les clowns dans un restaurant

Les Grands Fourneaux, nouveau spectacle de la compagnie calvadosienne Max & Maurice, est présenté pendant deux jours à Ifs. Au menu sous un chapiteau : du cirque pendant que les spectateurs dînent !

Mélanger les genres, la compagnie Max et Maurice basée à Mauet (à côté de Caen) sait faire. Après avoir brodé sa quincaillerie lamourneuse, la compagnie circassienne pave les plats du burlesque avec les Grands Fourneaux.

Sous chapiteau, 120 spectateurs sont à table, pendant que neuf artistes entrent en scène. Des clowns-danseurs-trapezistes-jongleurs et serveurs ! « Oui, mais des serveurs qui font des choses que des serveurs normaux ne savent pas faire », s'arrose Emmanuel Gilleron, qui a écrit et mis en scène le spectacle.

Le spectateur ?

« un convive »

Mélanger les saveurs. Max et Maurice aime surtout boucler. « Le restaurant, c'est un bon support pour les gesticulations, la mise en scène. Manger au resto, c'est une cérémonie. Nous, on réhabilite tout ça. Avec des costumes, le décorum chic. »

À la carte, mais pour tous : « convivialité, féerie, burlesque. Avec 120 convives maxi, on reste dans l'intime. »

Le spectateur, est-il désarçonné par ce spectacle culinaire et titillé ? « Non. La personne qui arrive sous le chapiteau prend d'abord une claque », dévoile Emmanuel Gilleron, un peu victime de son succès. « On a déjà fait une petite vingtaine de représentations. En fait le public ne veut pas s'en aller à la fin. C'est vrai, il ne veut pas retourner chez lui. »

Emmanuel Gilleron qui ne dévoile pas le menu du repas. « Mais il convient au plus grand nombre », précise-t-il. Le spectacle aussi plaît à tous. À 20 € pour une entrée, plat, dessert, drinks, l'addition n'est pas saute.

Et la sortie délicate. Arnaud HEROULT

« Vendredi 15 janvier et samedi 16 janvier à 19h30. Sous chapiteau devant l'Espace Jean-Vilar, Square de Niederwern, 1h, 20 €, ou 3 contre-marchés (repas compris). »



Dans les Grands Fourneaux, les artistes ne mettent pas les pieds dans les (vrais) plats, mais le spectacle est une portée de serviette (copyright Anes Art'Gonne).



Photo sortie de résidence Transversales – Verdun Mai 2015

Contact diffusion :

Guillaume Cornu

lenvoleur@gmail.com

Portable +33 (0)6 10 80 16 73