

LES GRANDS FOURNEAUX #2

Ecriture et mise en scène Emmanuel GILLERON

Spectacle sous chapiteau



Contacts diffusion :

- Florence Bray – flobray@maxetmaurice.com - +33 (0)782051812
- Guillaume Cornu – lenvoleur@gmail.com - +33 (0)610801673

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, il va bien falloir 6 semaines, réparties en 3 périodes de 2 semaines. Quelques euros pour raccommoer 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, Olivier et Cyriaque ; les 4 fidèles compagnons de route depuis 20 ans. Et, la petite dernière, l'effrontée, la gamine Camille.

Mais pour faire tourner la boutique, nous avons trouvé 3 autres personnages suffisamment fous pour rejoindre l'équipe.

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 votre information, le menu est végétarien.

MENTION OBLIGATOIRE

La compagnie Max et Maurice est **conventionnée** par le Ministère de la Culture et de la Communication/Drac Normandie, et la Région Normandie.

Soutien : Conseil Départemental du Calvados, Odia Normandie

Aide à la reprise de la Drac Normandie

Coproduction et accueil en résidence (2023)

Agora, Pôle National Cirque Boulazac Aquitaine ; **Le Plongeur – Cité du Cirque**, Pôle Cirque Le Mans, Sarthe Pays de Loire ; **Pôle Spectacle Vivant** de la Communauté d'Agglomération de Saint-Dié-des-Vosges ; **Ville d'Alençon (61)** ; **Ville de Caen (14)**

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 ;

Décors réalisés avec la participation des élèves du lycée professionnel Urbain-Vitry de Toulouse.

DISTRIBUTION

8 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.

Chiara Bagni : Acrobate, voltigeuse, Capilotraction

Cyriaque Bellot : Compositeur et musicien multi-instrumentiste.

Florence Bray : Cuisine

Amandine Calige : Violon, saxophone, jeu.

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

Antoine Deschamps : Clown, jongleur. Trompette.

Rubén Martin Urdialès : 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

Spectacle « Les Grands Fourneaux »
DONNÉES ET BESOINS NÉCESSAIRES AUX MONTAGES,
INSTALLATION ET SEJOUR
JAUGE 120 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.

- ~~1 compresseur de chantier insonorisé, en bon état de marche, d'un débit de 5 000 litres/min, avec un minimum de 20 mètres de tuyau.~~
- 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.
- 4 tables d'environ 2mx0.8m

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

Deux services de 4h de 9h à 13h et 14h à 18h afin d'aider au déchargement, plantage des pinces, montage du chapiteau et des aménagements intérieurs (plancher, décor). Les 8 personnes demandées peuvent être des bénévoles ou du personnel municipal (**travail physique intense**).

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

Prévoir des baignoires 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 : 3 personnes (bénévoles ou personnes non qualifiées) pour aider à la vaisselle. ¼ heure avant le début de la représentation pendant une durée maximum de 3 heures.

Le démontage : xxxxxxxx

1 équipe technique composée de 8 personnes.

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. Les 8 personnes demandées peuvent être des bénévoles ou du personnel municipal (**travail physique intense**).

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 :

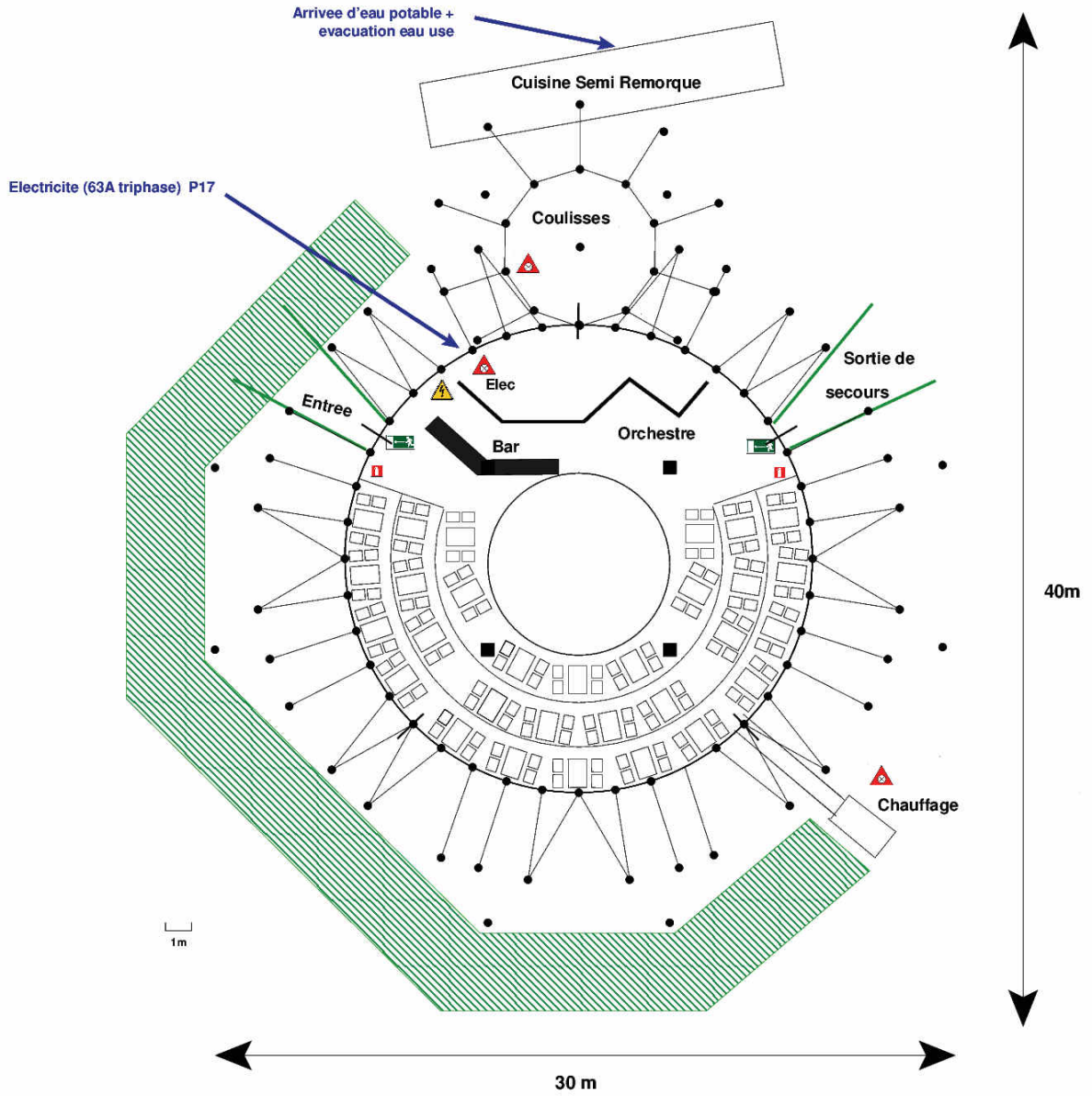
Néant. La restauration est gérée par la compagnie.

La Météo :

L'Organisateur ou le régisseur du site fournira à la Cie un bulletin météo quotidien.

Plan d'implantation Chapiteau Max et Maurice

Jauge : 120 personnes (public assis) + 10 artistes/techniciens



LA PRESSE (revue de presse de l'édition précédente)

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

La Provence

LUNDI 1 FÉVRIER 2016

MARTIGUES-ISTRES

laprovence.com / L20€

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, Emile Chaygneaud-Dupuy, Rosaline Deslauriers, Olivier Verzelen et Mila 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 trapèze, un temps fort du dîner-spectacle. / PHOTODISK

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 trapèze. 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^e 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 MERLE

Courrier picard



Tennis

Yannick Noah
à nouveau capitaine
de l'équipe de France

PAGE 31

Mardi 22 septembre 2015 1,10 € N° 22727

AMIENS

www.courrier-picard.fr

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'initiation. Au menu: soupe de courgettes, gratin de gnochis 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'appétit coupé par le premier numéro de voltige, envolée déjà stupéfiante jusqu'à la toie du chapiteau et autres poses 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 soupères, 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 affrénés 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 s'adonne à Méliès à côté de Cendrillon. Après avoir brisé sa quincaillerie lampadaire, la compagnie circassienne propose les plats du bûcheron 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 », y arrive Emmanuel Gilleron, qui a écrit et mis en scène le spectacle.

Le spectateur ? « un convive »

« Mélanger les savoirs. Max et Maurice aime surtout beaucoup : le restaurant, c'est un bon support pour les gestes, 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'édifice. »

« Le spectateur est-il désigné par ce spectacle culinaire et drôle ? » Non. La personne qui arrive sous le chapiteau prend d'abord une claquette, 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 plat à tous. À 20 € pour une entrée, plat, dessert, boissons, l'add-on n'est pas salé.

Et la soirée délicieuse.
Amaud HEROULT

« Vendredi 15 janvier et samedi 16 janvier à 19h30. Sous chapiteau devant l'Espace Jean-Vilar, Square de Niederwerm, 116, 20 € ou 3 contre-marches (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'Comme).



Compagnie Max&Maurice

Le Val de Maizet

14210 Maizet

www.maxetmaurice.com