

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