

Les Grands fourneaux : clownerie et gastronomie

L'espace Jean-Vilar accueille la compagnie Max et Maurice pour *Les Grands fourneaux*. Le duo comique normand met au premier plan le clown et le burlesque... Où ça ? Dans un restaurant !

Un chapiteau converti en restaurant atypique

La compagnie Max et Maurice ouvre les portes des *Grands fourneaux*, son restaurant ambulante au chic suranné. Un petit chapiteau rond dans lequel on s'entend dire : « Bienvenue chez nous, asseyez-vous, vous prendrez bien un p'tit quelque chose ? » Avec une jauge intime de 120 personnes, les spectateurs sont complètement immergés dans la scénographie.

« L'univers de la cuisine et du service est un terreau favorable au comique de circonstance, de par son décorum, sa hiérarchie, ou son stress au moment du coup de feu, explique Emmanuel Gilleron, un des deux compères clowns-musiciens, qui a écrit et mis en scène le spectacle, second volet de leur trilogie « Cirque et petits commerces ». Dans n'importe quel restaurant digne de ce nom, on trouve une mise en scène, une scénographie, des conditions nécessaires pour attirer, garder les clients et en attraper d'autres. Une recette applicable aussi au spectacle. »

Dans ce restaurant pas comme les autres, la bonne humeur règne. « C'est un restaurant où avant toute chose, on va boire et manger des plats élaborés par un chef étoilé et confectionné par une cuisinière qui croit en sa bonne étoile. C'est un restaurant pour chanter la bonne humeur, pour rire de tout et de rien et surtout de rien. »

De la nourriture, de la musique et du cirque

Les Grands fourneaux brassent circassiens instrumentistes et musiciens comédiens. Le repas proposé, car on dîne vraiment, est parfumé



Max et Maurice dans « Les Grands fourneaux », du cirque gourmand.

au jazz et au swing, parsemé de musique étrange et déglinguée, « qui peut à tout moment dévier vers les folies surréalistes les plus savoureuses ».

Les artistes de cirque, pauvres et modestes employés obligés de répondre à des tâches bien éloignées de celles pour lesquelles ils s'engagent, un jour, chez *Les Grands fourneaux*, régalaient les clients du restaurant avec numéros de fil, porters

acrobatiques, corde volante, trapèze à quatre mains, contorsion, roue cyr (cervau métallique d'environ 2 m de diamètre) et magie. Et, certise sur le gâteau, « des clowns, parce qu'on en a besoin. Au menu des Grands fourneaux, il y a de la gastronomie emplumée, des chorégraphies de style, quelques fantaisies lyriques, ainsi que des acrobaties enluminées, des artistes chics, des cuisiniers philosophes et enthousiastes, des musiciens allants et charmants. »

Vendredi 15 et samedi 16 janvier, représentations complètes, à l'espace Jean-Vilar, à lfs. **Samedi 2 avril**, à Esquay-Notre-Dame, jeu-ry-Harcourt, **vendredi 20 et samedi 21 mai**, à Saint-André-sur-Orne. Toutes les infos sur <http://www.maxetmaurice.com>

Mercredi 13 janvier 2016

Quest France

Justice et Liberté