



LES GRANDS FOURNEAUX

COMPAGNIE MAX ET MAURICE



© DR

Contact presse :
Florence Bray, fobray@maxetmaurice.com

La Caravelle – Mairie de Marcheprime – 3 avenue de La République, 33380 MARCHEPRIME
www.la-caravelle-marcheprime.fr 05 57 71 16 35. culture@ville-marcheprime.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 11h45 et de 14h à 18h. Ouvert le samedi de 10h à 12h.

PRÉSENTATION

VENDREDI 05 MAI à 20h

LES GRANDS FOURNEAUX COMPAGNIE MAX ET MAURICE

CIRQUE AU RESTO

Durée : 2h

Public : Tout public. Dès 7 ans.

Tarifs : Plein 15€ / -12 ans 9€

Site internet : www.maxetmaurice.com

Lieu : Sous chapiteau au Parc Monsalut à Cestas – 33610 CESTAS

Co-organisation: Canéjan, Cestas, Marcheprime et Martignas (spectacle également samedi 06 et dimanche 07 mai à 20h)

Écriture et mise en scène : Emmanuel Gilleron

Musique : Cyriaque Bellot

Distribution : Cyriaque Bellot, Emile Chaygneaud, Sandrine Colombet, Antoine Deschamps, Rosaline Deslauriers, Emmanuel Gilleron, Olivier Verzelen, Mila Volmat

Scénographie : Charlotte Leduc

Construction décor : Otto Ziegler

Décor peinture : Patrick Lepetit

Création lumière : François Bacon

Création costumes et réalisation : Emmanuel et Marie Gilleron

Cuisine : Florence Bray

Régie chapiteau : Olivier Verzelen



© Anes Art'gonne

La Caravelle – Mairie de Marcheprime – 3 avenue de La République, 33380 MARCHEPRIME
www.la-caravelle-marcheprime.fr 05 57 71 16 35. culture@ville-marcheprime.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 11h45 et de 14h à 18h. Ouvert le samedi de 10h à 12h.

LE SPECTACLE

Régalez-vous !

La compagnie Max et Maurice cuisine les arts du cirque à sa sauce.

« Les Grands Fourneaux » mixe gastronomie et numéros acrobatiques, fantaisie poétique et gourmandise. Un restaurant ambulant au chic suranné nous ouvre ses portes pour le meilleur et pour le pire. Dans cette petite entreprise familiale, les convives prennent place et sont servis comme dans un vrai resto. Sauf que... le temps et les kilomètres parcourus ont patiné le charme et le prestige de l'établissement.

Au cours du service, véritable cérémonie burlesque, les modestes employés répondent à d'étranges consignes. Dans une atmosphère décalée, teintée de non-sens, Max, Maurice et leurs compagnons de scène nous servent des numéros mêlant acrobaties, jonglages, chorégraphies de style et fantaisies lyriques. Au menu de ces Grands Fourneaux : des artistes chics, des cuisiniers philosophes et enthousiastes, des musiciens allants et charmants. Clownerie et gastronomie : absolument irrésistible !



© Anes Art'gonne

POURQUOI UN RESTAURANT ?

Pour un milliard de raisons !

L'univers de la cuisine, 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. Éléments que l'on retrouve aussi dans le milieu juridique, militaire ou religieux. Nous préférons de loin celui de la cuisine.

Dans n'importe quel restaurant digne de ce nom, on trouve une mise en scène, une scénographie, des conditions nécessaires pour attirer, garder et attraper d'autres clients. Une recette applicable aussi au spectacle.

- Ce restaurant amène une jauge intime, de 120 personnes. Le spectateur va être complètement immergé puisqu'il sera dans la scénographie. On va aussi pouvoir se parler directement, voir se susurrer des choses à l'oreille.
- Ce restaurant, un petit chapiteau rond (18 mètres) peu se faufiler dans des endroits où les artistes et les grands cuisiniers ne viennent que très rarement.
- 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.
- Un restaurant, parce que c'est bon de se retrouver autour d'une assiette et se laisser aller.
- Un restaurant imaginaire où le plat principal est bien réel.
- Un restaurant pour dire : « Bienvenue chez nous, asseyez-vous, vous prendrez bien un p'tit quelque chose ».
- C'est le restaurant que l'on cherche quand on flâne bras dessous, bras dessus et, que l'on trouve rarement. L'avantage avec celui-ci, c'est qu'il voyage, on a donc plus de chance de le trouver.
- C'est un restaurant qui a vécu, qui sent la route, les kilomètres parcourus, les rencontres, un restaurant raccommodé, qui a résisté aux intempéries du quotidien. Ce restaurant, c'est déjà un personnage avec sa décoration, son odeur, sa lumière.
- Un restaurant pour aimer et s'enivrer.
- C'est un restaurant pour de rire, comme disent les enfants, dans une semaine il sera parti rire ailleurs.
- C'est un restaurant pour chanter la bonne humeur, pour rire de tout et de rien et surtout de rien, du petit rien qui fait tout, toute la différence.

DANS CE RESTAURANT ON Y MET QUOI ?

Des musiciens : la musique en direct a toujours été une priorité. Entre marque de fabrique et volonté poétique, la compagnie Max et Maurice a toujours privilégié la musique vivante au sein de ses spectacles. « Les Grands Fourneaux » brassant circassiens instrumentistes et musiciens comédiens, ne déroge pas à la règle.

La musique, composée par Cyriaque Bellot, également compositeur des deux précédents spectacles de la compagnie, est constituée de deux pôles bien distincts : D'une part d'un trio – véritable « noyau dur » musical - et d'autre part de musiciens circassiens qui viennent l'étoffer lorsqu'ils ne sont pas en piste.

Le trio de base est constitué de trois multi-instrumentistes, dont il serait long et fastidieux de vanter les innombrables qualités. Ainsi, dans les grandes lignes nous avons : un pianiste guitariste chanteur et comédien; une violoniste improvisatrice virtuose également comédienne et chanteuse ; ainsi qu'un contrebassiste tubiste n'étant rien de moins qu'un des deux célèbres Max et Maurice.

Concernant l'atmosphère générale, ce spectacle est parfumé au jazz et au swing, mais aucunement de style manouche. Cette musique possède son propre caractère : légèrement étrange et déglinguée, ponctuée de compositions classiques dignes des meilleures tables, elle peut à tout moment dévier vers les folies surréalistes les plus savoureuses.

Des artistes de cirque parce qu'ils sont toujours aussi beaux, qu'ils nous font toujours autant rêver et qu'ils sentent bon la sueur avec des numéros de fil, des portées acrobatiques, de la corde volante, du trapèze à quatre mains, de la contorsion, de la banquine, de la roue cyr et de la magie.

Des clowns parce qu'on en a besoin.

LA COMPAGNIE

Après deux spectacles où le duo comique formé par Max et Maurice était en retrait pour laisser la piste aux artistes, aux vrais, à ceux qui ont de vrais numéros, Emmanuel Gilleron a de nouveau envie qu'ils soient plus présents et par conséquent que le burlesque, le clown, revienne au premier plan.

Max et Maurice traînent les mêmes costumes depuis bientôt 30 ans. Ils ont résisté aux intempéries et se sont bonifiés avec le temps. La nonchalance, la façon de faire les choses sans y toucher, comme si de rien n'était. Leur capacité à décrocher la lune sans aucune question. La moquerie envers une certaine autorité et vanité, tous ces caractères inhérents au deux protagonistes prennent avec l'âge, une plus grande résonance comique.



© Anes Art'gonne

ÉQUIPE

Emmanuel Gilleron – Écriture et mise en scène

Après deux échecs au concours d'entrée du National des Arts du Corque de Chalon en Champagne, soit il devient garagiste, soit il fonde une compagnie et décide de mettre en scène les histoires qu'il se raconte. Il opte pour la deuxième solution. Depuis maintenant 25 ans, bon an, mal an, il sillonne les routes de France et de Navarre avec son beau camion en tractant son chapiteau.

Cyriaque Bellot – Musique

Il vient du théâtre pour lequel il a composé de nombreuses musiques et environnements sonores. Il est aussi comédien et a traversé une dizaine de compagnies avant de venir flirter avec le cirque. Lorsqu'il n'est pas en régie, qu'il ne donne pas de partitions pour les musiciens, il est sur scène et interprète ses compositions à l'aide d'instruments divers et d'appareils hétéroclites.

Olivier Verzelan – Régie chapiteau et distribution

Il s'initie au jonglage et au main à main au hasard de stages et de conventions. Passe par l'école de cirque des Noctambules, apprend la corde volante et se lance dans le spectacle de rue. Discret, mais toujours là pour solutionner les problèmes. Pas avare de ses connaissances il est notre Encyclopédie universelle.

Sandrine Colombet – Distribution

Parallèlement à des études de sociologie, elle goûte au cirque par l'intermédiaire du main à main. C'est au fil des rencontres qu'elle se forme, entre influence hollandaise et technique hongroise, efficacité chinoise et créativité française. Les aventures artistiques auxquelles elle participe ces dernières années l'amènent à découvrir l'aérien en solo et en duo, et la musique par le biais du tuba.

Emile Chayneaud-Dupuy – Distribution

Venu au cirque par le jonglage et la danse, il a ouvert son travail à l'acrobatie grâce à la transmission d'Abdel et Mahmoud de la compagnie XY, à l'école de cirque de Lomme. Il fonde le cirque *On-Off*, avec lequel il crée le spectacle *Merveilles au pays des Alices*, puis, la petite forme *Principe d'Incertitude*. Il revient par la suite au jonglage, avec notamment le numéro de La Caravelle – Mairie de Marcheprime – 3 avenue de La République, 33380 MARCHEPRIME
www.la-caravelle-marcheprime.fr 05 57 71 16 35. culture@ville-marcheprime.fr
Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 11h45 et de 14h à 18h. Ouvert le samedi de 10h à 12h.

sabre, qu'il joue dans le cabaret du théâtre du Prato, puis rejoint la compagnie Jérôme Thomas pour le spectacle jeune public *Sortilèges*. Enfin, il met en scène pour le cirque du Bout du Monde, le spectacle *Crazy Dog* dans lequel il est aussi jongleur.

Antoine Deschamps – Distribution

D'ambulancier à éducateur, en passant par facteur et épicier en Vendée à boire tant de Pineau des Charentes qu'il en est encore dégoûté aujourd'hui, rien ne le prédestinait à une carrière de clown. Après un passe comme élève aux ateliers du Cirque du Dr Pradi, puis interprète dans la création du « Cirque du Dr Paradi », il crée en 1988 la compagnie Max et Maurice avec Emmanuel Gilleron.

Rosaline Deslauriers – Distribution

Violoniste depuis l'aube de son enfance, mais incapable de choisir une seule discipline artistique, Rosaline se tourne rapidement vers le théâtre, qu'elle quitte cependant pour la sculpture, ensuite troquée pour la littérature. Vivre entre deux chaises, entre deux métiers, entre son Québec natal et sa France adoptive, entre deux éclats de rire – tout en étant fort sérieuse bien sûr ! – entre la démesure et la rigueur, entre la tragédie et la comédie – tout en flirtant avec le butô et le bouffon : voilà sa seule façon d'avancer.

Mila Volmat – Distribution

Elle était gymnaste et grimpeuse. Elle rêvait de voyage, de caravanes et de spectacles. Comment pouvait-elle se réjouir, assise sur le banc de l'école, de sa future carrière d'ingénieur ? Elle rencontre par hasard quelques artistes qui lui ouvrent les portes du monde du cirque et c'est à 23 ans qu'elle change de cap, entre en formation à l'École de cirque de Lyon puis à Acapa aux Pays-Bas où elle découvre les portés acrobatiques et la danse contemporaine. Sa rencontre avec Emile l'amène aujourd'hui dans l'aventure des Max et Maurice.

REVUE DE PRESSE

Liberté Le Bonhomme Libre du 13/01/2016

Mélanger les genres, la compagnie Max et Maurice basée à Maizet (à côté de Caen) sait faire. Après avoir bricolé sa quincaillerie Lamoureux, la compagnie circasienne passe 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-trapézistes-jongleurs et serveurs ! « **Oui, mais des serveurs qui font des choses que des serveurs normaux ne savent pas faire,** » s’amuse Emmanuel Gilleron, qui a écrit et mis en scène le spectacle.

Le spectateur ? « un convive »

Mélanger les saveurs, Max et Maurice aime surtout beaucoup :

« Le restaurant, c’est un 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. »

A 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 drôle ? « **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 spectateur aussi plaît à tous. A 20 € pour une entrée, plat, dessert, clowns, l’addition n’est pas salée.

Et la soirée délicieuse.

Arnaud Héroult

MENTIONS

Compagnie conventionnée par le Ministère de la Culture et de la Communication/ Drac Normandie, et la région Normandie.

Soutien : Conseil Départemental du Calvados, ODACC, Odia Normandie. Aide à la création de la DGCA, SPEDIDAM et ADAMI.

Coproduction et accueil en résidence : La Breche, Pôle national des arts du cirque de Basse-Normandie/Cherbourg-Octeville, La Verrerie d'Ales 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. Coproduction : Espace Jean Vilar – Ifs – Scène Nationale 61 – Alençon – Flers - Mortagne au Perche.

Accueil en résidence : CIRCa – Pôle National des Arts du Cirque – Auch, Association A4 – Ville de Saint-Jean-d'Angély.