

De l'échec de la démocratie en cuisine

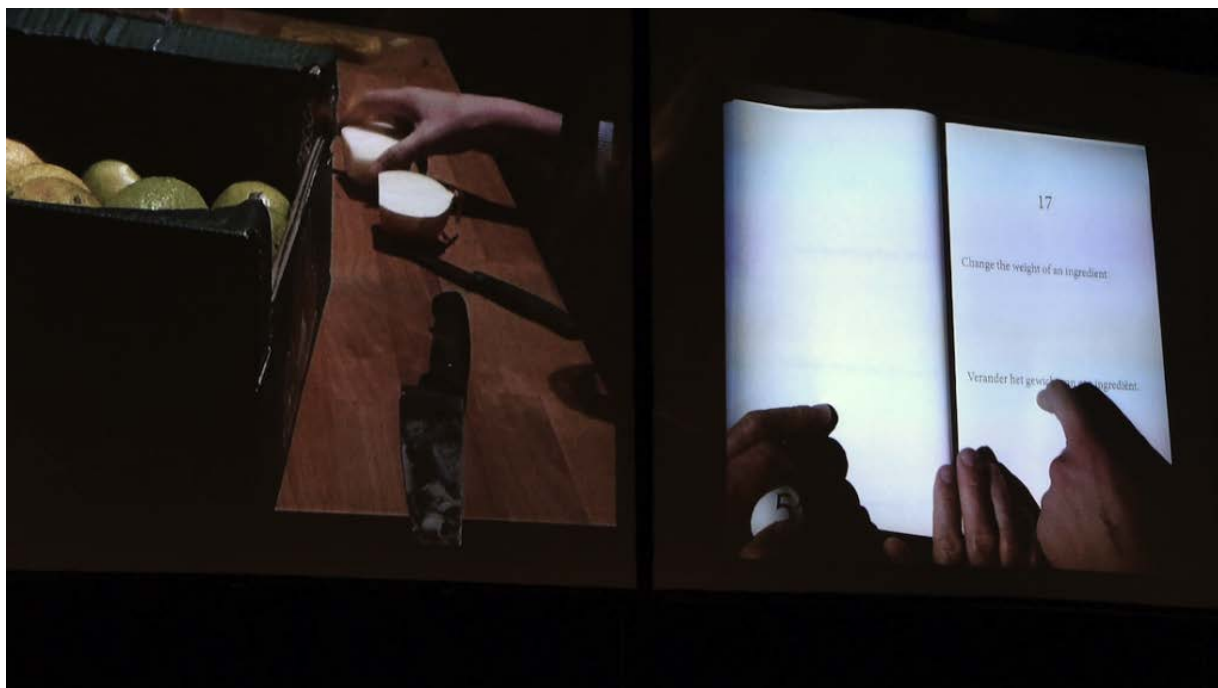
Christophe Meierhans, artiste performer installé en Belgique, crée des dispositifs qui interrogent concrètement les notions de démocratie, de responsabilité individuelle et collective. Ces mots qui sonnent creux à force d'être rabâchés reprennent tout leur sens à travers l'expérience que l'artiste nous invite à partager : Un dîner. Avant de mettre les pieds sous la table, il vous faudra prendre en main votre destin de cuisinier-convive. Aux fourneaux !

On y arrive donc curieux et ... le ventre vide. Un numéro nous est distribué à l'entrée. Sur le plateau, une cuisine, moderne et tout à fait équipée : four, marmites de toutes tailles, couteaux, mixer, planche à découper...etc. Un pupitre s'allume et l'on peut lire en rétro projection : « livre de recettes ». Par terre des ingrédients : deux boîtes de cacao, deux litres de crème liquide, 10 kg d'oignons (ognons?), 8 kg de fenouil, 15 kg de pommes de terre, des piment, des citrons, de l'ail, 2 kg d'un légume exotique genre christophine, un pot de romarin, un morceau de feta, un pot de miel, 5 litres d'huile, 20 boîtes de thon et dans le frigo, un agneau de 18kg. Tout est donc en place pour la confection du repas. Mais voilà, il n'y a pas de chefs, tous les cuisiniers de ce restaurant sont partis et c'est donc nous, spectateurs qui allons préparer ce repas pour les 100 convives (jauge de la salle). Le premier numéro clignote. Le spectateur qui le possède rejoint le plateau et tourne la page du livre de recettes qui lui correspond. S'affiche alors des instructions. Une fois affranchi de sa tâche, un autre spectateur rejoint le plateau et ainsi de suite.



L'espace se remplit, certains numéros étant attribués à deux personnes à la fois, les tâches deviennent plus complexes. Avec l'appétit, La température monte. Les décisions, les choix opérés par chacun impactent l'ensemble du processus, il y a du riffifi en cuisine ! Dans la salle, retentit un NOOOON désespéré lorsque l'un des participants, sûr de lui, dégage le cageot de tomates en réponse à l'instruction qui lui est faite d'enlever l'ingrédient le moins éthique! Il faut dire qu'à ce stade, on est prêt à sacrifier l'éthique pour une petite tomate et un brin de feta ! Et toute illusion quant à l'issue de cette cuisine à 200 mains s'évanouit quand à l'injonction « faites brunir un ingrédient », la participante saupoudre l'agneau de...cacao. Les « Nooon pas ça! C'est dégueulasse! » ne freineront en rien l'ardeur de la demoiselle qui semble sûre de son fait. Quelqu'un émet l'hypothèse d'une recette mexicaine pour positiver. Face au désastre, certains ont transgressé la règle

des numéros et sont allés confectionner dare-dare des cubes de fromage et ouvrir une bouteille de vin, histoire de calmer les esprits.



On repère rapidement ceux toujours prêts à donner un coup de main, ceux qui transgressent les règles, ceux qui les appliquent scrupuleusement, ceux qui nettoient après leur passage, les végétariens, ceux qui écoutent l'avis de la salle, ceux qui n'ont jamais vu un bouquet de romarin de leur vie, les adeptes de cauchemar en cuisine, les chefs... Bref, une microsociété où l'épreuve du réel individuel met à mal l'intérêt collectif.

Le titre du spectacle « Verein zur Aufhebung des Notwendigen », dont la traduction serait : « Association pour la transcendance du nécessaire » est le nom du restaurant clandestin que l'artiste tenait à Berlin entre 2006 et 2008. Sur la scène du théâtre, c'est plutôt son sous-titre « À cent guerres de la paix dans le monde » qui résonne. Le dîner est prêt, la table est mise, la fonction qui est de nous nourrir l'esprit est parfaitement remplie, en revanche, côté estomac... cela doit dépendre des soirs! Mais l'aventure vaut vraiment bien une petite faim.