

DOSSIER PEDAGOGIQUE

FINIS TON
ASSIETTE !
THANK YOU
FOR COMING



SAISON 2020-2021

Cie
Thank you
for coming



Finis



tor



assiette!



Un spectacle audio-sensuel

Des convives, de la soupe, des odeurs de céleri, des bruits de mastication, la joie de manger avec ses doigts, un tête-à-tête avec un inconnu, un chef cuisinier simiesque, des larmes de pelures d'oignon, une femme à la voix velouté, un menu de conversation, un croque-note électronique, du suffrage universel, des sculptures de mie de pain, des casques audio mais pas que...



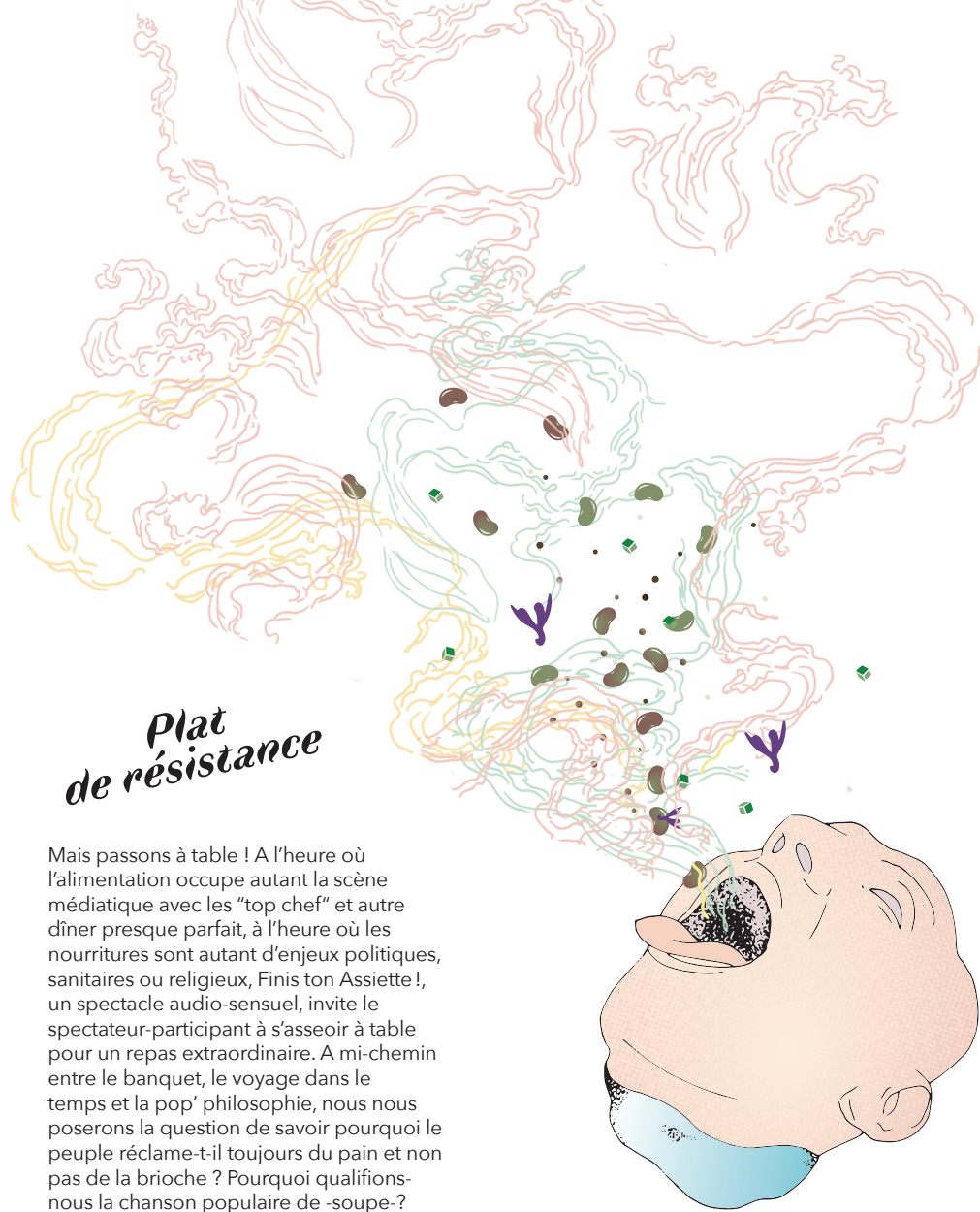
**Mise
en bouche**
ou comment faire
monter l'eau ?

La Cie TYFC démarre aujourd'hui Finis ton Assiette !, dernier acte de sa trilogie autour de la Bouche inaugurée en 2011 par Boudin & Chansons et poursuivie avec Les Ogres en 2015.

Encore une histoire sur la bouffe, me direz-vous ? Certes, il s'agit là d'une thématique unique, mais mue par un souci de changement de forme. D'abord Boudin & Chansons, un tour de chant féministe et charcutier, puis Les Ogres, un conte saignant et immoral et enfin, Finis ton Assiette ! un spectacle audio-sensuel.

Avec cette proposition, la Cie Thank you for Coming met en place un protocole de création qui interroge au moyen d'un banquet nos gestes, nos alliances et nos défaites de commensaux.

Pour ce premier module, nous nous penchons sur la soupe, aliment universel et populaire. Du bouillon de Grand-Maman au cocktail en passant par la Tomato Soup de Warhol, il s'agit pour nous d'écrire un spectacle où les menus varient selon le terroir-territoire qui l'inspire. Une carte de la carte à la carte...



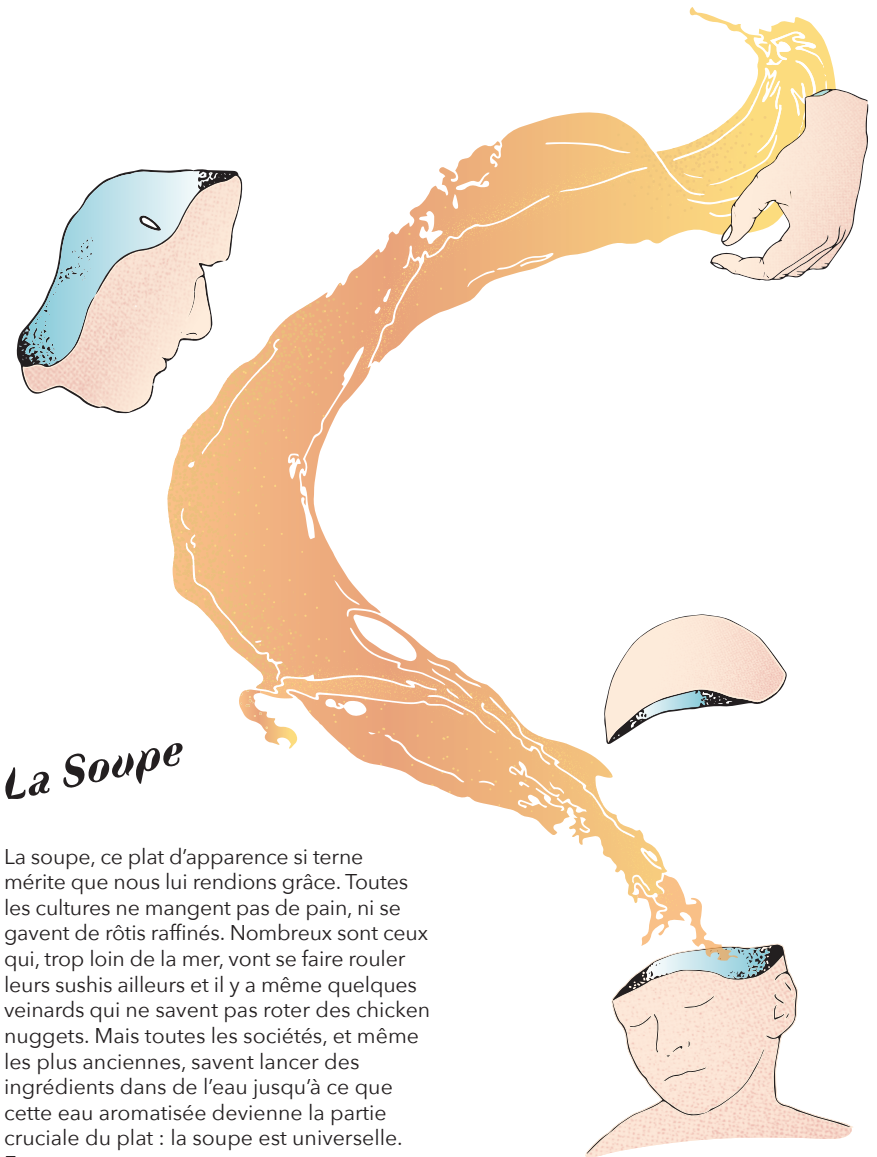
Plat de résistance

Mais passons à table ! A l'heure où l'alimentation occupe autant la scène médiatique avec les "top chef" et autre dîner presque parfait, à l'heure où les nourritures sont autant d'enjeux politiques, sanitaires ou religieux, Finis ton Assiette !, un spectacle audio-sensuel, invite le spectateur-participant à s'asseoir à table pour un repas extraordinaire. A mi-chemin entre le banquet, le voyage dans le temps et la pop' philosophie, nous nous poserons la question de savoir pourquoi le peuple réclame-t-il toujours du pain et non pas de la brioche ? Pourquoi qualifions-nous la chanson populaire de -soupe- ? Qui porte le toast de qui ? Qui a croqué dans la putain de madeleine de Marcel ? Est-ce le rince-doigt qui fait les mains propres ? Sauvera-t-on la planète avec des logos en forme de pomme ? En bref, de quoi manger est-il le nom ?

La Soupe

La soupe, ce plat d'apparence si terne mérite que nous lui rendions grâce. Toutes les cultures ne mangent pas de pain, ni se gavent de rôtis raffinés. Nombreux sont ceux qui, trop loin de la mer, vont se faire rouler leurs sushis ailleurs et il y a même quelques veinards qui ne savent pas roter des chicken nuggets. Mais toutes les sociétés, et même les plus anciennes, savent lancer des ingrédients dans de l'eau jusqu'à ce que cette eau aromatisée devienne la partie cruciale du plat : la soupe est universelle. Et pourtant, nous ne pouvons pas nous empêcher de cracher dans la soupe. Trop populaire ? Pas assez sophistiquée ? Finis ton Assiette ! tentera de tordre nos à priori sur ce plat (et ça fait des grands slurp, et ça fait des grands slurp...) en proposant aux spectateurs-participants un voyage dans le temps. Des souvenirs d'enfance (Mange ta soupe, si tu veux grandir !) à l'invention du cube Maggi (ou comment nourrir les classes

ouvrières avec des carcasses d'animaux réduites en poudre) en passant par la vague bio et son retour aux "vraies" valeurs.



Et vous? Quelle soupe mangerez vous?

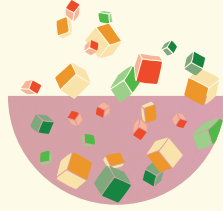
Choisissez parmi les huit
soupes proposées, celle
qui vous convient le mieux.

Durant la performance,
Pascal Lazarus, notre chef
concoctera la soupe élue à
la majorité relative.

Une odeur de légumes
monte dans les airs,
le bouillonnement donne
le rythme de l'expérience...



Soupe DEMOCRATIQUE



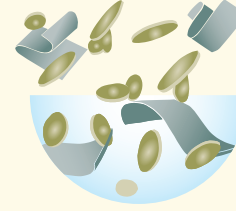
Avec au minimum 1 légume /
herbe représentatif des 8 familles
botaniques, végétarienne mais pas
végan (trop radical), en adéquation
avec le terroir / territoire. Légumes
coupés en morceaux mais
possibilité de tomber sur un caillou.

Croûton possible mais à débattre.
Idem pour le fromage.

Servie dans un panache de
vaisselle qui va de la terre cuite à la
petite cuillère en or.

Malheureusement, toujours un peu
tiède.

Soupe CAPYTAliste

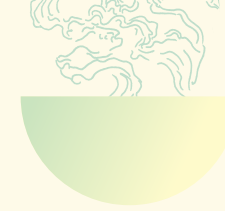


Eau d'Evian, légumes de saison en
toute saison, une soupe achetée
= une soupe offerte, régule toute
seule son assaisonnement grâce à la
main invisible, 10 soups achetées
= 1 bol personnalisé, ajout de Kiri®
ou de Vachequirit® recommandé,
recette maison®
pouvant contenir des traces de fruits
à coque, mixée au robot, fabriquée
en chine, assemblée en Italie,
réchauffée au Danemark.

Servie 7/7, 24/24, livraison en uber-
eat via Amazon ou votre compte
Facebook.

Température à la demande.

Soupe WELLNESS

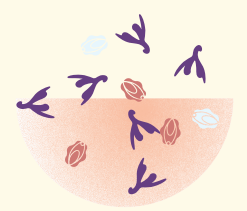


Sans gluten, sans lactose, sans
sucre ajouté, avec des anti-
oxydants, des graines de chia,
possibilité de faire des masques
hydratants avec, régularise le P.H.
et facilite la digestion, OGM free,
avec des petits morceaux réguliers,
spécialement calibrés pour une
ingestion facile et sans danger pour
toute la famille.

Servie dans un bol blanc et
désinfecté avec des cuillères
nickel free. Un bol par jour couvre
100% de vos apports nutritionnels
journaliers, enrichie en omega 3.

Servie à température du corps
humain.

Soupe FEMINISTE

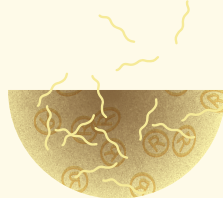


Recette transmise uniquement de
mère en fille et partagée en sororité,
rejet des recettes des grands chefs
(mansreceiptsplaining), non-inclusive
pour les légumes symbolisant le
phallus (courgette, poireau, carotte,
asperge etc.) ou encourageant
la culture du viol (pollinisation
sans consentement), fromage
fondu interdit (cheese-spreading),
#balancetonporc. Valorisation des
légumes en bouton ou symbolisant
le clitoris (radis et autres bulbes) et
des fruits de mer (huîtres, moules,
couteaux).

Service : J'suis pas ta bonne, sers-toi
tout seul !

Température méthode Ogino

Soupe MODERNE



Cuisson minute, légumes congelés,
mixée-robot, bouillon cube, nouille
de riz, bouillon de Viandox® ou
Maggie®, liaison féculé de maïs
Maizena®.

Présentée dans un box-soup en
frigolite
(sagex / polystyrène), cuillère en
plastique.

Servie brûlante pour usage dans les
transports en communs et/ou en
trottinette.

Soupe RÉACTIONNAIRE

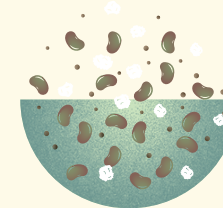


Recette de grand-mère, pas trop
de mélange de légumes, pas trop
d'épices, pas trop de sel. Du
saindoux, de la crème et/ou du
beurre, passée à la moulinette,
produits en appellation d'origine
protégée ou en appellation
d'origine contrôlée, avec un petit
coup de pinard (chabro) et un
gros morceaux de lard. Croûtons
possibles, mais préférence pour le
pain rassis.

Service en soupière

Faite la veille, car toujours meilleure
réchauffée le lendemain.

Soupe POPULISTE



Soupe réconfortante qui promet
de la grandeur et de la force à
quiconque en mange une cuillerée.
Prédilection pour les légumes qui
font péter (choux, haricots secs,
lentilles, topinambour). Produits en
agriculture locale et/ou nationale.
Assaisonnement au fake-salt.
Possibilité de faux-mage.

Service : fastueux en soupière,
argenterie, chandelles et nappe.

Température en réalité alternative.

Attention peut provoquer des
allergies au personnes LGBTQIA+
aux femmes et aux étrangers.

Soupe Bourgeoise-Bohème

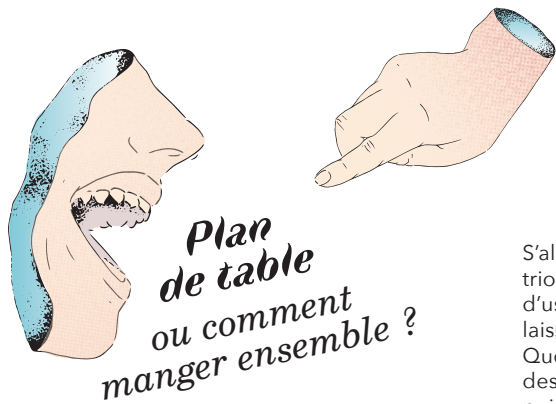


Produits bio, légumes anciens "dits
oubliés" et de saison, le chou-
kale est un plus, OGM free, pas
forcément esthétique. Gomazio
à la place du sel. Croûtons en
économie circulaire de recup' de
pain bio. Fromage du Larzac. Sans
conservateur, ni agent de texture,
ni huile de palme. Boycott des
produits en provenance d'Israël.

Servie dans des bocaux vintage
avec une paille eco-friendly.

Toujours à la juste température.

Prévoir 5€ / bol

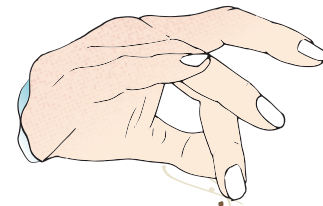


Plan de table ou comment manger ensemble ?

Comment mangeaient nos ancêtres de Néandertal ? Au Moyen-Âge ? Au XIX^{ème} siècle ? Qu'est-ce que le Service à la russe ? A la française ? Quels interdits alimentaires et pour qui ? Saviez-vous que le mot « restaurant » désignait autrefois de la soupe - un aliment qui restaure - ? Que fait-on lorsque nous prenons en photo notre assiette et que nous l'envoyons sur les réseaux sociaux ? Mangera-t-on encore ensemble demain ?

S'alimenter n'est pas une longue marche triomphante vers un mieux, mais un conflit d'usage : la mutualisation des stocks ou laisser une minorité se les approprier ? Que la politique se soit inventée avec des affaires de table n'est pas si étonnant puisque la table est, comme la politique, une affaire de mélange (des peuples, des valeurs, des coutumes, des arômes et des épices).

* Les participants répondent à une série de questions au sujet de leurs habitudes alimentaires. Ces questions, apparemment légères, voire même humoristiques s'avèrent être décisives pour la suite du repas... Selon leur affinités ou leurs dégoûts, ils sont invités à s'installer avec ceux qui leur ressemblent afin de sceller de nouvelles alliances gastronomiques. Un nouveau plan de table se dessine...



Le bouillon ou l'art des mélanges

Tous les spectacles de la Cie Thank you for Coming découle d'une envie sans cesse grandissante de développer un rapport actif entre les acteurs et l'audience. Boudin & Chansons ne tient que sur l'interaction constante avec son public, Les Ogres organisent des référendums à main levée pour élire celui qui, au sein-même de l'audience, aura l'honneur d'être mangé.

Et il en va de même pour Finis ton Assiette ! qui pousse encore plus avant l'explosion du quatrième mur avec la totale disparition du rapport frontal traditionnel. Un banquet sensoriel et gastrosophique où acteurs et participants sont immergés au sein même du dispositif de mise en scène.

Finis ton Assiette ! s'inscrit dans l'espace public qu'il soit urbain ou rural et dans des espaces non-dédiés. Les tables du banquet sont de simples tables à louer au Service Municipal compétent, nous ne nous déplaçons qu'avec notre cuisine à sons et à soupes.

JAUGE 54 personnes (possibilités de deux représentations / jour)

DURÉE RÉELLE DU SPECTACLE 1h15

DURÉE POSSIBLE Environ 3h (selon la conversation des participants)

CADRE POSSIBLE Parking, champs, terrain vague, cantine scolaire, salle polyvalente, boîte noire, etc...

Action de médiations souhaitées.

Épices de la création

JÉRÉMIE MOSSERAY est batteur, percussionniste, créateur sonore. Formé aux rythmes de la musique orientale, balkanique et jazz, pluri-instrumentiste par nécessité et bidouilleur nerd en programmation numérique, il est le fondateur du mythique Orchestre du Belgistan qui partit en tournée avec Les Ogres de Barback au début des années 2000. Membre du collectif des Alices, il est une figure bruxelloise de la scène musicale. Pour Finis ton Assiette ! il nous compose en live une soupe musicale à températures variées, de la froideur d'une new-wave post-industrielle au bouillonnement de la bossa-nova.

PASCAL LAZARUS est un fabulateur, un brillant imposteur qui au détour d'un tuto Youtube s'invente une nouvelle identité, un nouveau métier. Formé à l'école de théâtre LASSAAD, fondateur de la Cie Exto-Colossal, membre du collectif 6.35, de ConstructLab, il est parallèlement fondateur de la nanobrasserie RACCOON BREWERY, un laboratoire brassicole mobile et Fab lab en fermentation. Entre deux cuvées, il a créé à Leuze-en-Hainaut (B) La Bonneterie, une boîte à outils culturels et associatifs qui est à l'image de son propriétaire, un couteau suisse. Pour FTA, il nous a fait croire qu'il était cuisinier.

BLANCHE TIRTIAUX : Après des études d'histoire médiévale, Blanche se forme au théâtre physique et à la création scénique à la Kleine Academie à Bruxelles, auprès d'Art-T, ainsi que dans de nombreux workshops. Comédienne polyglotte, metteuse en scène et musicienne, elle est active dans plusieurs projets de création avec Le Collectif La Pigeonnière où elle imagine des immersions hors les murs, des performances in situ. Suite à une heureuse rencontre avec Sara Amari, elle embarque Finis ton Assiette ! en tant que comédienne.

SARA SELMA DOLORÈS (AMARI) fait ses premiers pas sur la piste d'un petit cirque dirigé par son oncle et sa tante où elle sautera du fil au trapèze jusqu'à ses 18 ans. Les adducteurs en compote, elle se tourne vers l'École de Théâtre Serge Martin et sa pédagogie de l'acteur-créateur, et en sort diplômée en 2007. Bruxelloise depuis 2011, elle s'émeut de voir pour la première fois de sa vie, des putains en vitrine. Un premier texte surgit, une chansonnette intitulée sobrement "l'amour c'est du gras". Par nécessité peut-être, elle invente une mélodie et s'accompagne avec deux couteaux de boucher pour rythmer ce chant. Elle chante n'importe où, dans des squats, des scènes ouvertes jusqu'à ce qu'elle rencontre celle qui deviendra sa partenaire, Anne-Fleur Inizan, une chanteuse lyrique atypique sortie de la Chapelle Musicale Reine Elisabeth.

Le duo musical et féministe "Boudin & Chansons" nait, avec comme seule contrainte de pouvoir jouer n'importe où et n'importe quand. Un spectacle en forme de règlement de compte avec les hommes, avec les femmes, avec les mères, avec le féminisme. 250 dates plus tard, LES OGRES (un conte immoral pour un monde immoral) surgissent en 2015. A nouveau, la métaphore du ventre, des appétits insatiables mais exprimé dans un souci de changement de forme. Interactivité, irrévérence et cruauté.

Attirée de plus en plus vers la performance, elle fixe sa première jarrettière avec le collectif Bas Nylon en 2014 (Jean-Biche) pour des cabarets queer qui ont marqué les nuits bruxelloises. Adoptée par le milieu des drag-queens, elle fait à présent partie de l'équipe du Cabaret Mademoiselle où elle travaille régulièrement comme M.C et comme performeuse.

Avec Finis ton assiette, elle continue son travail de recherche gastrosophique, son exploration sensorielle sauce béarnaise.



En cuisine

TEXTE Sara Selma Dolorès
DRAMATURGIE Anne Festraets et Meryl Moens
ASSISTANAT À LA MISE EN SCÈNE Anne Festraets et Olmo Missaglia
PRODUCTION Anne Festraets, Olmo Missaglia, Meryl Moens
SCÉNOGRAPHIE Xavier Bergeron
CONSTRUCTION Rudi Bovy et Zakarie Badi
CRÉATION MUSICALE Jérémie Mosseray
GRAPHISME Aurélie Commerce
DISCUSSIONS ET REGARDS AVISÉS Benoit Vreux-Dechambre, Caroline Godard, John-John Mossoux et Laurent de Sutter
DIFFUSION Sasha Lampole avec l'aide d'Alexis Nys

Finis ton Assiette !

PRODUCTION MoDul | Thank You for Coming
EN COPRODUCTION AVEC Mars Mons Arts de la Scène | La Coop asbl | Archipel, scène conventionné Granville | Rue des Arts | Les Tombées de la Nuit | Fondation 2025 | Soutiens Shelterprod | Taxshelter.be | ING | Tax-Shelter du gouvernement fédéral belge.
AVEC L'AIDE du Ministère de la Culture de la Fédération Wallonie- Bruxelles - Service du cirque, des arts foraines et de la rue.
PARTENARIAT La Bonneterie Leuze | Latitude 50 Marchin | Animakt La Barakt

Sara Selma Dolorès a bénéficié d'une résidence d'écriture dans les Fours à Chaux, centre de résidence artistique de Régneville-sur-Mer.

CONTACT

info@modulable.be | info@thankyouforcoming.be
www.thankyouforcoming.be
+32.4.84.63.89.58