

LES
QUINCONCES
& L'ESPAL
SCÈNE NATIONALE
LE MANS

PIQUE-NIQUE VIVANT

DIMANCHE 9 JUIN 2024

Dans le cadre
du Temps Fort

VIVANTS! VIVANTES!

DOSSIER DE PRESSE

PIQUE-NIQUE VIVANT

EMMANUEL PERRODIN

DIMANCHE 9 JUIN 2024 ♦ 12H
COUR DE L'ÉCOLE GASTON BACHELARD

Depuis plusieurs saisons, le chef cuisinier Emmanuel Perrodin et la Scène nationale se sont associés pour arpenter ensemble des chemins de traverse et inventer des rendez-vous insolites, autour du goût et de la création artistique.

Pour ce nouveau projet, il y avait le souhait commun de poursuivre cette collaboration, en allant encore plus loin dans la relation avec les habitant·es du Mans.

Trois idées ont guidé nos premiers échanges autour de ce nouveau projet :

- nous souhaitons faire un pique-nique et ouvrir la proposition à un large public
- nous souhaitons mettre le pain à l'honneur, ou plutôt "les pains"
- nous souhaitons co-construire cette aventure en y associant des partenaires voisins

Le pique-nique permet de sortir des théâtres, d'explorer le "dehors" et d'aller à la rencontre de celles et ceux qui habitent le quartier des Sablons. Le pain est un aliment symbole de partage, il porte en lui-même la possibilité d'inviter les cultures culinaires du monde présentes dans le quartier. Ce pique-nique viendra clore joyeusement le Temps fort **VIVANTS ! VIVANTES !** en fédérant un faisceau de partenaires, impliqués dès la genèse du projet, et en rassemblant une diversité de publics.

LE CENTRE SOCIAL LE KALÉIDOSCOPE et la **MJC RONCERAY** sont des structures de proximité qui créent et nourrissent le lien social, et participent à l'émancipation individuelle et collective. Ces acteurs majeurs sur leur territoire mettent en place, depuis plusieurs années, des ateliers "cuisine du monde" qui sont de réels temps de partage de recettes, riches des différentes cultures composant ces quartiers. Ils ont la volonté de travailler sur les notions de transmission et de valorisation des savoir-faire.

Entre février et mai 2024, Emmanuel Perrodin participera à ces ateliers pour un temps de partage autour des recettes de pain (les siennes et les leurs) et écrire les recettes qui serviront à la confection des pains du pique-nique.



Cette notion de transmission habite évidemment les deux établissements scolaires qui participent aussi à l'aventure :

LE LYCÉE SAINTE-CATHERINE est un compagnon de route fidèle et précieux des aventures culinaires que nous menons avec Emmanuel Perrodin. En s'inscrivant de nouveau dans ce projet, les enseignant·es permettent aux jeunes d'exprimer leurs talents avec l'accompagnement d'un chef, de développer des compétences transversales mais aussi de vivre des expériences enrichissantes et insolites.

L'ÉCOLE GASTON BACHELARD, située à proximité de L'Espal dans le quartier des Sablons a, pour sa part, été immédiatement enthousiaste à l'idée de participer au projet. Accueillir le pique-nique dans la cour de l'école et valoriser les élèves et leurs familles met l'école au cœur de cet événement.

L'école travaillera au long court avec l'association les **JARDINS DU VIVANT**. Les élèves concevront un potager de plantes aromatiques et rencontreront Emmanuel Perrodin pour concocter kéfirs et infusions pour le pique-nique. Lors de cette traversée, ils suivront un parcours d'éducation artistique et culturel en aller-retour entre le travail de la terre et les propositions artistiques de L'Espal.

À travers ces rencontres, nous aspirons à rassembler une communauté, éphémère et joyeuse, qui célèbre le plaisir de partager un repas autour des pains du monde. Une création musicale trouvera naturellement sa place dans ce temps festif. Les ingrédients de la recette du *Pique-nique vivant* sont à ce jour réunis, il ne reste plus qu'à mettre la main à la pâte et donner rendez-vous le dimanche 9 juin à l'heure du déjeuner !

Le projet se construira au fil des mois avec des journées de rencontres et de travail réunissant Emmanuel Perrodin, les élèves des deux établissements scolaires et les partenaires :

- **Judi 18 avril à 15h et 18h**
- **Vendredi 19 avril à 10h, 12h30, 15h et 18h**
- **mardi 21 & mercredi 22 mai et du mardi 4 au dimanche 9 juin**

Des rendez-vous avec les journalistes sont possibles lors de ces différentes journées.

EMMANUEL PERRODIN

BIOGRAPHIE

Il dit volontiers que la cuisine est un langage. Emmanuel Perrodin a l'art de sonder les profondeurs du manger comme culture, lui qui aime évoquer, parmi les livres accompagnant ses pérégrinations nourricières, *La cuisine, c'est beaucoup plus que des recettes* d'Alain Chapel. Ce chef en marge, Jurassien devenu Méditerranéen d'adoption et de cœur, a pris la toque à trente ans après une première vie dans l'histoire et la veille économique. Passé par plusieurs tables marseillaises, notamment le Relais 50 dont il a été le capitaine pendant quatre ans, il a choisi d'emprunter en 2015 le chemin de l'itinérance pour explorer en toute liberté, lors de performances confidentielles ou d'agapes populaires, les liens qui se tissent entre la cuisine, les arts, les paysages et l'esprit des territoires.

Derrière la stature du cuisinier cérébral, difficile pourtant d'ignorer l'extravagance, parfois teintée d'humour, qui l'anime quand il compose des banquets autour des voyages imaginaires de Picasso, ripaille avec d'autres

chefs dans des lieux insolites pour esquisser une carte de la Provence culinaire, ou mijote un spectacle de musique contemporaine avec une violoncelliste prodige afin d'interpréter, comme un clin d'œil à son auteur fétiche Raymond Dumay, *la Rose des vents de la bouillabaisse*. Sa cuisine, qui fait feu de tout bois, est à l'avenant : sensible et contrastée, nourrie de tensions entre le temps long et l'instant présent, l'obstination d'une enfance franc-comtoise et l'appel du monde, la tête pensante et les mains qui cuisinent.

Artiste associé à la Scène nationale du Mans (Les Quinconces et L'Espal) et à celle de Marseille (ZEF), ancien président du Conservatoire international des cuisines méditerranéennes, il est également l'auteur de plusieurs ouvrages parus aux Éditions de l'Épure : *Les dîners insolites* (2020) et cinq recueils de recettes autour du café (2024), de la langue (2022, avec Laëtitia Visse), de la bouillabaisse (2019), de l'oursin (2018) et du comté (2017) dans la collection *Dix façons de préparer*.



REVUE DE PRESSE | EMMANUEL PERRODIN

Le Monde

UN CHEF TOUJOURS EN MOUVEMENT

Publié le 15 août 2018 – par Camille Labro

S'il vit à Marseille, Emmanuel Perrodin officie un peu partout. Depuis 2015, ce chef nomade balade ses casseroles de musées en festivals, de repas caritatifs en happenings, piochant ses idées chez Escoffier autant que chez Picasso.

Ce chef a la particularité de ne pas avoir de cuisine attitrée. Qu'importe ! C'est dans cette liberté qu'Emmanuel Perrodin trouve l'inspiration pour créer des moments singuliers qui mêlent gastronomie et art de vivre.

(...) Je n'ai jamais possédé mon propre restaurant. Selon moi, la cuisine est d'abord un compagnonnage. On la compare souvent à l'armée, le lexique est très militaire, alors que c'est tout l'inverse : il y a une musique de la cuisine, un chef est bien plus chef d'orchestre que chef de brigade...

Kitchen Theory

L'AFFRANCHI CHEF

Publié le 1^{er} décembre 2019 – par Charlotte Langrand

Cuisinier nomade et artiste, le chef Emmanuel Perrodin cuisinera un dîner préhistorique en marge de l'exposition du Musée de L'homme, « je mange donc je suis ». Portrait.

Quel chef pour cuisiner la Préhistoire ? Pour s'inviter à dîner avec les premiers hommes, imaginer leurs menus et leurs gestes de cuisine ? Emmanuel Perrodin, animal sensible et libre de 46 ans, savait bien qu'un jour il aurait l'occasion de rassembler en un même dîner ses deux chemins de vie : l'histoire et les fourneaux.

Chef nomade sans restaurant fixe, cuisinier-passeur entre l'art et l'assiette et tronche érudite en matière culinaire, historique et littéraire... Cet ancien historien passionné par l'anarcho-syndicalisme, devenu cuisinier sur le tard, saura raviver la flamme paléolithique et orchestrer ce voyage culinaire dans le temps : le chef iconoclaste aime se confronter à ce qui angoisse les cuisiniers du 21^e siècle : une alimentation non formatée pour Instagram, qui bouscule le convive au risque de lui déplaire.

(...) Son travail n'a donc rien du buffet de vernissage. Pour cela, il utilise les arts de la rue ou le théâtre, convoque l'imaginaire de la scène : il a déjà fait tomber des bouchées du ciel, dans un grand Deus ex Machina culinaire, lors du bal littéraire du Mans ; servi un grand repas au cœur de la chapelle de la Vieille Charité à Marseille, pour l'exposition Picasso ; a confectionné une bouillabaisse borgne (de légumes) pour un concert sur la Rose de Vents, avec une violoncelliste, au Ballet National de Marseille...

Télérama

NOMADE EN CHEF

Publié le 1^{er} mars 2023 – par Virginie Félix

Un tarmac, une usine, un port... Emmanuel Perrodin dresse la table dans des lieux insolites.

Il a l'art de dresser le couvert n'importe où. Au pied d'une centrale thermique, sur le carreau d'une mine ou dans une fruitière à comté, Emmanuel Perrodin, agitateur gastronomique sans restaurant fixe, fait voler la table en éclats. Organisateur de festins en terre inattendue, ce cuisinier nomade orchestre des banquets pour cent convives, à la manière de performances artistiques qui transforment le repas en expérience de tous les sens.

(...) Voilà vingt ans que ce fils d'éleveurs laitiers franc-comtois a fait de la cité phocéenne son port d'attache, passant de la veille économique, qu'il pratiqua dans une première vie parisienne, à la veille gastronomique exercée tous azimuts en terre provençale. À 30 ans, à peine débarqué sur le Vieux-Port pour y réinventer sa vie, il « plonge corps et âme » dans la cuisine...



LA BOUILLABAISSE : DE ROUILLE ET D'OR

Publié le 2 octobre 2021 – par Jacky Durand

Il est pourtant un homme qui ne cesse de répéter que la cuisine, c'est de la culture, qu'entre les deux, il y a plus qu'un pont, il y a une symbiose entre des mondes, des histoires depuis que l'être humain a appris à cuisiner par besoin, par instinct, qu'il a apprivoisé le feu : c'est Emmanuel Perrodin. Pour faire court, cet historien de formation se définit comme « cuisinier nomade », avec pour racines prégnantes la Franche-Comté et port d'attache Marseille dont l'écrivain et gastronome Raymond Dumay (1916-1999) écrivait : « *La force de Marseille, c'est la rencontre entre l'ici et l'ailleurs qui va servir de base à sa cuisine. Le monde entier y mijote.* » Et avec lui la bouillabaisse dont il écrivait : « *L'homme a inventé la bouillabaisse, mais le vent en dicte la recette du jour.* » Il y aurait donc au moins 32 variations autour de la bouillabaisse, puisque c'est le nombre de vents qu'Emmanuel Perrodin a comptés entre Marseille et Martigues. Il en a imaginé un conte musical et culinaire avec la violoncelliste Noémi Boutin et sa compagnie Frotter Frapper. Dans ce spectacle intitulé la Rose des vents. Poétique de la bouillabaisse qui s'écoute autant qu'il se hume et se déguste, l'un cuisine à vue et raconte ; l'autre joue et chante les airs concoctés sur mesure par quatre compositrices et compositeurs contemporains...

NOTE D'INTENTION

CUM PANIS

La cuisine c'est bien plus que des recettes. C'est un fait culturel. C'est la façon première de faire société. La cuisine, c'est le feu. Ce n'est pas que la table. C'est aussi le déjeuner sur l'herbe ou le pique-nique qui est l'assurance de briser sa routine, de faire un pas de côté dans son quotidien. C'est ce besoin d'évasion et d'émerveillement nourri des choses simples. C'est surtout cette formidable capacité de réunir, de faire société, de faire se rencontrer des amis bien sûr ou la famille mais aussi parfois ceux qui ne se croisent pas. Avec le pain, c'est plus encore l'affirmation du compagnonnage ou les premiers pas de la convivialité. Baguette de tradition française, pain bokit des Antilles, fouée de Loire à la braise, widjila malien à la vapeur, kesra algérienne, msemmem marocain, fricassée de Tunis, boule de mil, tapalapa, pain cristal contemporain, etc. 1000 pains et autant de parcours et d'histoires.

Tout commence il y a environ 20000 ans, entre Vintimille et Menton, à Balma Grande. Là, des archéologues ont découvert une Vénus callipyge et des restes de saumon. Bien sûr il n'y a pas de saumon en Méditerranée. On sait qu'il vient de l'Atlantique et qu'il est passé par les Pyrénées pour y être salé. C'est sûrement à ce moment que naît la gastronomie, avec ces premières traces d'un aliment convoqué pour un repas, à l'endroit même où l'on trouve une Vénus et de l'art pariétal. La cuisine s'éloigne alors de sa fonction première, rendre digeste et facile à avaler les produits disponibles. C'est un peu

le mythe inversé de la caverne. Voilà dans un même lieu l'art et la table réunis. Ce n'est pas anodin. Tous deux permettent d'ouvrir une parenthèse dans sa vie, de s'extraire de cette « étroite mémoire de soi » (Jean-Claude Pirotte), de se libérer de cette « vue raccourcie à la hauteur de notre nez ». (Montaigne)

La cuisine c'est aussi l'assurance de suivre les traces des cultures qui sédimentent le goût d'un terroir qui n'est pas que la terre mais aussi celles et ceux qui la font vivre. Il y a bien une histoire universelle de chaque territoire.

C'est en suivant les lignes et les chemins qui relient Les Quinconces à l'Espal que ce pique-nique joyeux propose d'explorer ce labyrinthe. Nous partirons en grand ensemble. Il y aura les élèves de cuisine et de boulangerie avec leurs professeurs du Campus des Métiers Sainte-Catherine. Il y aura aussi les mères, les femmes des Sablons et de Ronceray avec le Kaléïdoscope et la MJC. Il y aura un griot enchanté, un compositeur habité mais aussi un ensemble gnawa. Il y aura les tout jeunes élèves de l'école Bachelard et l'association Jardin du Vivant. Il y aura tout ce qui fait les recoins d'une ville qui se nourrissent les uns les autres. Ensemble c'est certain, nous irons chercher et dévoiler ce qui permet de s'entretenir. Nous nous souviendrons déjà de demain, autour du pain.

Emmanuel Perrodin



LES PARTENAIRES

CAMPUS DES MÉTIERS SAINTE-CATHERINE

Situé au Mans, le Campus des métiers Sainte-Catherine accueille 1075 apprenant-es (élèves, étudiant-es, apprenti-es et stagiaires). Depuis presque 100 ans, l'établissement forme de nombreux professionnel·les reconnu·es en révélant leurs talents et en leur offrant un savoir-faire exceptionnel. Il offre des formations dans 6 secteurs d'activités (Hôtellerie/Restauration, Boulangerie/Pâtisserie, Commerce/Vente, Esthétique/Bien-être, Sanitaire/Social, Maroquinerie/Mode de Luxe) avec un fort taux de réussite du CAP, du Bac Technologique ou Professionnel, du BTS jusqu'à la licence professionnelle.

ÉCOLE ÉLÉMENTAIRE GASTON BACHELARD

Cet établissement public d'enseignement de type REP+ (éducation très prioritaire) accueille environ 350 élèves.

LE KALÉIDOSCOPE

Centre social du quartier des Sablons (Le Mans)
Lieu de partage et d'échanges, le Kaléidoscope est, pour les personnes qui le fréquentent, l'occasion de rencontres et donc d'enrichissement. Le centre social accueille l'ensemble de la population et favorise le lien social, propose aux habitant-es des services et des activités adaptés aux besoins qu'ils ont exprimés, accompagne des projets collectifs avec les habitant-es pour répondre à leurs envies et favoriser les responsabilités, propose des actions citoyennes avec les partenaires sur les questions de société qui concernent leur territoire et contribue au développement social local pour mieux vivre ensemble.

LA MJC RONCERAY / L'ALAMBIK

Située au cœur du quartier des Glonnières (Le Mans)
Association d'éducation populaire, la MJC Ronceray / L'Alambik affirme chaque jour ses principes et ses valeurs par la promotion des pratiques amateurs artistiques, sportives et culturelles, par la diffusion culturelle, son implication dans l'animation de la vie locale et son engagement dans la vie de la cité.

JARDIN DU VIVANT

L'association Jardin du Vivant a été créée en 2016 au Mans par Julien Sauleau. Ancrée dans une démarche de développement durable, elle s'est fixée comme mission d'initier et de mettre en œuvre des projets d'Éducation à l'Environnement auprès de tous les publics. Elle vise à favoriser et valoriser la nature ordinaire – faune et flore – dans les espaces urbains et périurbains.

LE PIQUE-NIQUE SERA AUSSI MUSICAL AVEC DES ARTISTES INVITÉ·ES

MARTIN MOULIN ENSEMBLE OFFRANDES

Martin Moulin étudie au sein des CNSMD de Lyon (écriture et percussions) et Paris (esthétique). En tant que percussionniste, il donne de nombreux concerts dans toute l'Europe et au-delà en orchestre (Orchestre National de Lyon, OFJ...) ou en musique de chambre. En 2010, il fonde l'Ensemble Offrandes où son travail de compositeur et de chef sont largement mis à contribution. Il enseigne la composition au Conservatoire du Mans et au Pôle Supérieur Bretagne-Pays de la Loire, et a développé, via Offrandes, de nombreux projets de transmission.

ALPHA ZAYOS

Artiste burkinabé en France depuis 13 ans, Alpha Zayos est d'abord un maître de la culture Mossi, une ethnie burkinabé. Multi-instrumentiste, il se produit dans de diverses formations dans le département de la Sarthe mais également sur toute la France. Alpha a déjà plusieurs CD à son actif en tant qu'auteur compositeur et interprète.

AWANG

Le groupe Awang rassemble des musicien·nes d'origine marocaine et vivant au Mans qui ont croisé leurs influences culturelles musicales pour offrir au public une invitation au voyage et à la fête autour de la musique Gnaoua.

DES ÉVÉNEMENTS PENSÉS AU MANS

Chaque saison, des projets artistiques et culinaires inédits s'inventent avec Emmanuel Perrodin, artiste du Grand Ensemble de la Scène nationale Les Quinconces et L'Espal. Mêlant travail d'action culturelle avec des associations et des établissements scolaires, les créations qui voient le jour sont uniques. *La Contremarche* en 2020 avec Fabrice Melquiot et Pauline Sales, le *Déjeuner équinoxial*, *La Rose des Vents* avec Noémi Boutin et le *Souper Baroque* avec Rémi De Vos en 2022 ou *Choux, racines, comté* en 2023... Retour en images sur ces événements, pensés, inventés et programmés au Mans. (Toutes les photos de ce dossier sont signées © Catherine Mary-Houdin.)





LES QUINCONCES

4 place des Jacobins
72000 Le Mans

Direction
Virginie Bocard

L'ESPAL

60-62 rue de l'Éstérel
72058 Le Mans

PRESSE NATIONALE

OLIVIER SAKSIK
ELEKTRONLIBRE

elektronlibre.net
06 73 80 99 23

PRESSE LOCALE

EMMANUELLE TRAVERS

emmanuelle.travers@quinconces-espal.com

02 43 50 34 38

COMMUNICATION

JULIETTE CHOLLET

juliette.chollet@quinconces-espal.com

02 52 60 05 56



Tout au long de la saison, les projets de la Scène nationale sont soutenus par le Cercle des Mécènes.