

2 > L'esprit des grandes Carrioles

ENTRETIEN AVEC MARIE-JO ORDENER, DIRECTRICE ARTISTIQUE DU PROJET

Les grandes Carrioles prouvent que l'on peut innover et créer tout en répondant aux besoins de restauration rapide et économique des citoyens. Rencontre avec la directrice artistique d'un projet qui entend nourrir tous nos sens.

Comment est née l'aventure des grandes Carrioles ?

Marie-Jo Ordener : Dès que j'ai intégré l'équipe des grandes Tables, j'ai eu le désir de développer un tel projet. L'expérience des marchés de nuit en Asie, les quatre ans que j'ai passés en Egypte m'ont fait découvrir cette pratique du « manger dans la rue », ce moyen irremplaçable pour rencontrer les modes d'alimentation des populations et pour découvrir leur culture. Rien de mieux pour se nourrir de produits locaux et de saison, dans une relation directe, non seulement avec celui ou celle qui vend, mais aussi avec les gens qui, comme nous, viennent acheter à manger. Certaines échoppes attirent plus que d'autres ; cela tient à l'agencement, à la décoration, au charisme du vendeur, à l'odeur qui se dégage des mets, à la manière dont ils sont présentés... Je trouvais vraiment dommage que cette activité soit aussi peu développée à Marseille.

La capitale européenne de la culture a-t-elle été une étape décisive ?

De 2006 à 2008, nous avions déjà mis en place aux grandes Tables un petit marché de nuit. Mais effectivement, Marseille Provence 2013 nous a permis de développer un projet beaucoup plus ambitieux. De plus, la capitale européenne de la culture revendique une dimension méditerranéenne qui croise complètement notre désir de proposer des grandes Carrioles inspirées par le « manger dans la rue » en Méditerranée.

Vous avez donc mis en contact des cuisiniers et des artistes, scénographes, designers, plasticiens... Sur quels critères ?

Avant de m'impliquer dans la restauration, je travaillais dans le théâtre de marionnettes. Je suis de plus en plus persuadée que le spectacle vivant, les arts plastiques et la cuisine partagent de nombreux points communs. Les grandes Carrioles permettent la rencontre entre ces univers. Les artistes que nous avons sollicités sont des bricoleurs-créateurs ; ils ont l'habitude de fabriquer des objets spectaculaires. Généralement, ils créent des illusions. Ici, ils mettent leur imaginaire au service d'un outil très pragmatique.

Quand aux chefs cuisiniers, ils sont aussi perfectionnistes que les artistes. D'ailleurs, la cuisine est éphémère comme un spectacle, elle ne laisse aucune trace, sinon dans l'esprit de ceux qu'elle a nourris. Nous avons fait appel à des cuisiniers qui ont déjà croisé les grandes Tables. Ils aiment les situations décalées et les demandes hors normes. Ils ont tous fait le tour du monde et connaissent l'importance du manger dans la rue. Certains avaient déjà expérimenté cette pratique. Les autres se sont saisis avec passion de l'occasion.

Que vont créer ces « couples » ?

Les Carrioles doivent être totalement opérationnelles. Le cuisinier choisit son pôle de cuisson : la vapeur, la plancha, la friture, le wok... Nous concevons aussi une Carriole à cuisson solaire, une Carriole dédiée aux boissons chaudes et une autre aux boissons froides. Il y a des données techniques incontournables. La Carriole doit être mobile et autonome. Elle est utilisée par une seule personne qui va déballer et remballer rapidement. Et bien sûr, elle doit respecter toutes les obligations en termes de sécurité et d'hygiène. Mais les artistes ont l'habitude des contraintes. Certes, la destination n'est pas du tout la même, mais la dimension esthétique reste essentielle. Il faut éveiller la curiosité, le désir et l'appétit des gens. Comme dans un spectacle, la forme et le fond sont indissociables. Ici, le plaisir des yeux fait écho au plaisir du goût.

Et puis, le spectacle sera aussi dans les gestes du cuisinier qui prépare les plats. La Carriole est en soi un objet scénographique avec lequel il sera possible de jouer. Pour certains événements, nous travaillerons avec des cuisiniers-comédiens. Nous avons ainsi demandé au magicien Etienne Saglio de proposer des moments d'illusion autour des gestes de cuisine. Ces Carrioles seront joueuses. Les gens viendront manger tout en se plongeant dans une forme de spectacle de rue.

Les contraintes ne sont-elles pas trop importantes pour réellement innover en matière de cuisine ?

Certes, le principe de la Carriole répond d'abord

à une nécessité. Il y a quelques règles d'or à respecter. La nourriture doit être bon marché, nourrissante et servie rapidement. Mais ce rapport au réel n'est pas incompatible avec l'inventivité et l'innovation culinaire. Les chefs cuisiniers ont un don pour transformer, bonifier la cuisine quotidienne. Et particulièrement ceux avec qui nous allons travailler. En se déplaçant de la cuisine de table à celle de la rue, ils font évoluer leur pratique. Ils découvrent de nouveaux territoires culinaires tout en s'ouvrant au plus grand nombre. Chaque chef va ainsi créer une recette pour la Carriole à laquelle il est associé, et un carnet de recettes méditerranéennes pour l'ensemble des autres Carrioles.

Les Carrioles auront une double vie dans le quotidien et dans l'extraordinaire ?

Dans le quotidien, elles prendront place sur des marchés et des lieux de vie quotidienne. Mais, elles pourront également accueillir des cuisiniers sur des projets ponctuels, se nourrir d'autres univers artistiques, investir des lieux inédits ou improbables... Elles circuleront durant toute l'année 2013, en lien avec la capitale européenne de la culture et par la suite, elles accompagneront des événements et des festivals en France et en Europe.

Les Carrioles peuvent être disséminées ou regroupées. Nous avons demandé à la compositrice Nadine Estève de réaliser « l'appel des Carrioles ». Cette partition peut être jouée en solo, en duo, en trio, en quatuor... Jusqu'à la symphonie des treize Carrioles. Chaque Carriole possède son identité sonore. Cet « appel » est donc très utile : les gens sont informés que la Carriole entre en activité et ils savent, selon le son, quel type de cuisine va leur être proposé. De même, l'« appel » résonne pour annoncer la fin de l'envoi...

Ce projet s'avère économiquement viable, il est donc créateur d'emplois ?

En effet, treize jeunes cuisiniers recevront une formation « d'animateur-exploitant ». Ils seront à la fois parrainés par les chefs ayant conçu les Carrioles et accompagnés au quotidien par la brigade des grandes Tables et par Système Friche