



→ THÉÂTRE

# SACRÉ SUCRÉ SALÉ

## CABARET MYSTICO-DROLATIQUE ET NOURRISSANT

VALÈRE NOVARINA / FABRICE HADJADJ  
STÉPHANIE SCHWARTZBROD

**VENDREDI 27 MAI 20H30**

Théâtre de Jouy / Jouy-le-Moutier

> DANS LE CADRE DE THÉÂTRE & POLITIQUE

UN PARTENARIAT

scène nationale Cergy-Pontoise & Val d'Oise  
**L'apostrophe**  
théâtre des Arts • théâtre des Louvrais



CRÉATION

**L'OUBLI DES CERISIERS**

TEXTE, CONCEPTION, JEU

**STÉPHANIE SCHWARTZBROD**

MISE EN SCÈNE, COMPLICITÉ ARTISTIQUE

**STÉPHANIE SCHWARTZBROD**

**MICHEL-OLIVIER MICHEL**

**NICOLAS STRUVE**

EXTRAITS

**LE REPAS DE VALÈRE NOVARINA**

**GABATTHA DE FABRICE HADJADI**

RÉGIE GÉNÉRALE

**EMMANUELLE PHELIPPEAU VIALARD**

LUMIÈRE

**FRANÇOIS PIERRON**

SON

**ERIC SESNIAC**

PRODUCTION NEST CENTRE DRAMATIQUE NATIONAL DE  
THIONVILLE COPRODUCTION CIE L'OUBLI DES CERISIERS

SPECTACLE LABELLISÉ « RUE DU CONSERVATOIRE » (ASSOCIATION  
DES ÉLÈVES ET ANCIENS ÉLÈVES DU CNSAD)

AVEC LE SOUTIEN D'ARCADI ILE-DE-FRANCE ET DE LA MAIRIE DE  
PARIS.

**MAIRIE DE PARIS** 



**Réfléchir avant de parler  
est nécessaire pour vivre.  
Nous, cerveaux, devons manger  
pour penser.**

**LE REPAS de Valère Novarina**

# VOYAGE CULINAIRE ET SPIRITUEL

Stéphanie Schwartzbrod est comédienne mais également, par les hasards de la vie et par passion, auteur de plusieurs livres de cuisine (*Produits et recettes bio de A à Z*, 2009 ; *Tout bon, tout bio ! Recettes pour écolos gourmets*, 2005 ; *La cuisine bio : cinquante recettes gourmandes au naturel*, 2001 ; *La cuisine des fêtards : 50 recettes pour réussir toutes vos fêtes*, 2001).

## D'un livre de cuisine...

En 2007, année où elle interprétait *Les Feuillettes d'Hypnos* de René Char (mise en scène de Frédéric Fisbach) dans la Cour d'honneur du Palais des Papes, elle publiait *Saveurs sucrées* chez Actes Sud, livre dans lequel elle met en évidence les liens qui unissent les religions catholique, juive et musulmane, à travers leurs cuisines de fêtes et les rituels qui les accompagnent.

## ... à une conférence culinaire

*Sacré sucré salé* est un drôle de pari : adapter pour le plateau un livre de cuisine. Analyser les pratiques festives et culinaires de chacune des trois grandes

**Ce spectacle nécessite le concours de  
2 intermittents du spectacle**

religions monothéistes permet de révéler ce qui les rapproche, plutôt que ce qui les divise et crispe aujourd'hui l'espace public des imaginaires. « J'espère inviter à porter un autre regard sur la foi, dans une époque où le rapport à la religion en général et à l'image qu'on a de celle des autres en particulier, sont devenus si négatifs et si galvaudés » souligne la comédienne. À travers la forme réjouissante de ce cabaret mystico-drolatique et nourrissant emplis de récits et d'histoires, Stéphanie Schwartzbrod convoque le plaisir des sens et de la joie partagée.

## Pour un théâtre des sens

Un grand calendrier égrène les saisons et, au fil des pages, pendant que la chorba mijote et que le chant du Muezzin, le son des cloches, la voix du chanteur ashkénaze Yossele Rosenblatt, le violoncelle de Sonia Wieder-Atherton ou les refrains de Daniel Darc emplissent les oreilles des spectateurs, la comédienne évoque l'Épiphanie, Pessah, le Carême, le Ramadan... L'odorat et le goût, sens rarement éveillés au théâtre, sont ici à l'honneur. Car c'est un rapport profondément sensoriel au sacré que souhaite entretenir Stéphanie Schwartzbrod. Elle convoque tous les sens et nous en apprend autant sur ce que « nous » mangeons que sur ce qu'« ils » mangent. Une belle façon de relier la pensée et la faim, de suggérer que la « quête de sens ne va pas sans les sens ».

Milena Forest

## LA CHORBA

### Ingrédients

350 g de gigot d'agneau coupés en dés (avec les os à part)  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
2 oignons émincés  
2 litres d'eau  
100 g de pois chiches trempés la veille  
4 tomates épluchées, épépinées puis coupées en morceaux  
3 branches de céleri coupées en morceaux  
2 cuillères à soupe de concentré de tomate  
1 cuillère à café de paprika  
1 cuillère à café de gingembre en poudre  
1 cuillère à café de cannelle en poudre  
1 cuillère à café de cumin en poudre  
1/2 botte de coriandre  
2 cuillères à soupe de coriandre ciselé  
120 g de blé concassé  
1 citron  
Sel, poivre.

Dans une cocotte, faites revenir les oignons dans l'huile d'olive, ajoutez la viande avec les os. Laissez dorer quelques minutes puis ajoutez les épices et le concentré de tomates, salez, poivrez, puis ajoutez le céleri, les pois chiches, les tomates, et l'eau. Laissez cuire durant 1 heure. Ajoutez le blé et laissez encore cuire une quinzaine de minutes. 5 minutes avant de servir, ajoutez la coriandre ciselée et la moitié d'un citron pressé. Servez avec des quartiers de citron.

**[!] RETROUVEZ  
SACRÉ SUCRÉ SALÉ**

**Samedi 28 mai à 20h30  
L'Antarès - Vauréal**

**Jedi 2 juin à 20h30  
Le Dôme - Pontoise**

# N'HÉSITÉZ PAS À DÉCOUVRIR !

OPÉRA - HIP HOP

## AGAMEMNON TRAGÉDIE HIP-HOP

ESCHYLE / D' DE KABAL - ARNAUD CHURIN

MARDI 31 MAI 20H30

L'-Théâtre des Louvrais / Pontoise

Arnaud Churin et D' de Kabal provoquent la rencontre de la Tragédie grecque et de la culture hip-hop, deux formes de spectacle total qui allient la parole, la musique et la danse. Beat box, rap et danse hip-hop donnent corps à *Agamemnon*. Dans l'une comme dans l'autre de ces cultures, le son, la scansion, le rythme et la pulsation sont au centre. Dix-sept comédiens / chanteurs / slameurs et human beatboxer nous prouvent que si deux millénaires et demi séparent la tragédie du hip-hop, leur rencontre réveille les puissances du dire !

> **DANS LE CADRE DE THÉÂTRE & POLITIQUE**



L'apostrophe SCÈNE NATIONALE  
DE CERGY-PONTOISE ET DU VAL D'OISE  
BP 60307 - 95027 Cergy-Pontoise cedex  
tél. 01 34 20 14 25 - fax 01 34 20 14 20  
billetterie : 01 34 20 14 14  
[www.lapostrophe.net](http://www.lapostrophe.net)

THÉÂTRE DE JOUY  
96 avenue des Bruzacques  
95280 Jouy-le-Moutier  
billetterie : 01 34 43 38 00  
[billetterie@jouylemoutier.fr](mailto:billetterie@jouylemoutier.fr)