

"Menu au choix" et haute gastronomie

Sur les sept tables dressées à la MJC, olives et gâteaux secs attendent les convives. Les serveuses prennent commande des boissons offertes par la troupe. Elles laissent le temps aux spectateurs de consulter le menu. Deux plats pour sept choix concoctés dans la grande tradition culinaire. Pourtant, quand c'est le Théâtre du Hasard qui régale, l'assiette reste vide malgré les titres alléchants : Ris de veau archiduc, Rouget à la nage, Délice au miel amer, Soufflé grand veneur... Deux chaises par table sont réservées, plus tard, on comprendra pourquoi.

Les amuse-gueules sont servis par le tourbillonnant *Monstres sacrés* de Dubillard, et la lichette supplémentaire est jouée devant tout le monde. *Un mot pour un autre*, de Tardieu, est une mise en bouche savoureuse, où l'on comprend toute la situation des femmes et de leur amant alors que les mots, justement ne correspondent à rien. Et les comédiens maîtrisent parfaitement ce texte difficile.

Le menu a été étudié, les commandes sont prises. Après l'ambiance virevoltante de l'apéritif, la soirée se fait plus intime. Les acteurs s'assoient à votre table, et murmurent les monologues. Belle performance que de jouer à quelques centimètres des cinq ou six convives, les yeux braqués sur l'orateur. La frontière de la scène est définitivement tombée. Il leur faut aussi capter l'attention, comme au restaurant, on est tenté d'écouter les



Cette joueuse invétérée parie sa caille rôtie au bonneteau. On ne gagne pas à tous les coups, et ce sont autant de kilos en moins. M.C.

conversations de la table voisine. Mais la gravité des textes de Xavier Durringer, la prouesse des comédiens fait vite oublier cette envie. On est toute ouïe. Seul, un texte de Ribes "*ou comment jouer son repas au poker ou au bonneteau et ne pas prendre un gramme quand on perd*", fait hurler de rire les spectateurs qui ont le bonheur de commander ce plat de choix.

Après une deuxième tournée, arrive le dessert, Jacky Viallon et son *Grand chariot*. Comment, après ça, ne pas penser, en pou-

sant son Caddie au supermarché, à la société de consommation et à sa critique acerbe et drôle. Le service est terminé, chaque table aura pu déguster quatre plats, sur les 14 inscrits à la carte. Les spectateurs regrettent de n'en avoir eu davantage dans l'assiette. Mais ne vaut-il mieux pas sortir du restaurant avec un petit goût de "revenez-y" que gavé ? Rester sur sa faim peut avoir du bon. Surtout quand le cuisinier est un grand chef.

M.C.