

Écoute...tu entends le chant du levain?

Une performance intrigante va se dérouler (et se déguster) au Théâtre 2.21, avec un protagoniste qui nous est à toutes et tous familier: le pain! À l'image du levain, ce spectacle boulanger mêle technique et feeling avec la matière. Le pétrissage sensuel d'une pâte, réalisé par un tour de main envoûtant, sublimé par du son et de la vidéo... ce geste rappelle la force essentielle du pain qui a aujourd'hui les miches entre deux chaises – entre traitement mécanique de la machine et valorisation du savoir-faire artisanal.

Texte et propos recueillis par Jeanne Möscher

Fermentation du projet

Au début, il y a Michel Sauser qui se forme comme boulanger, un métier qu'il adore

mais qui lui "fait passer sa vie à l'envers". Il troque donc son tablier blanc contre des costumes et travaille comme comédien, metteur en scène et programmeur pendant les années suivantes. Ensuite, il y a Nicolas Wintsch qui manie la vidéo dans un univers aux frontières vaporeuses entre le détail et l'immersion, le rêve et la réalité. Durant le confinement, la fabrication du pain connaît un délicieux regain, la farine et la levure sont en rupture de stocks et des centaines de mains frénétiques, dont celles de Michel Sauser, s'affairent à réaliser des brioches et des baguettes au levain. L'ex-boulangier poste régulièrement sur les réseaux sociaux ses réalisations culinaires. Ces images, par leur dimension artisanale et esthétique, inspirent Nicolas, qui contacte alors Pierre Audétat pour la musique et Benjamin Knobil

pour assister le tout. De cette rencontre est née l'idée de réaliser une performance entre quatre copains qui font chanter le levain – comme un band musical – le tout axé sur la confection du pain.

Boulangerie industrielle... ça mange pas de pain

De 3000 ans av JC à aujourd'hui, le pain a connu des tournants notables dans sa fabrication. Dans les années 90, au moment de l'industrialisation à outrance, les boulangers reçoivent un sac de farine et ajoutent simplement de l'eau. "Quand j'étais gamin, en course d'école, on allait visiter la fabrication industrielle du pain" raconte Nicolas, "avec les machines, l'homme ne touche presque plus la matière". Un autre virage est celui du retour au levain: "pendant

ma formation comme boulanger, on ne m'en a jamais parlé" se rappelle Michel; une époque qui semble révolue quand on voit la popularité que connaît le levain aujourd'hui. On se tourne également de plus en plus vers une culture de blé à l'ancienne, qui est plus assimilable par l'organisme: "une personne intolérante au gluten peut non seulement consommer du pain au blé ancien et ça lui fait même du bien!", s'exclame Michel. Et en termes de goût, la saveur est peu comparable. "Le pain industriel, c'est juste un support. Quand on mange une tartine de pain au levain, on sent aussi le goût de la fermentation et ça crée une autre expérience. Le levain évolue tout le temps, parfois le pain aura des notes de pommes et puis trois jours après plus du tout: on goûte du pain au levain comme on goûte du vin". Dans la performance aussi, le pain est loin d'être un support et c'est lui qui vient donner toute sa saveur au spectacle.

L'Art en cuisine et la cuisine en Art

"Un jeté de farine, ça a quelque chose d'éminemment visuel, il y a un réel pouvoir d'attraction de l'image", estime Nicolas; "Par l'étymologie et le fait qu'on parle d'arts culinaires, ça ne fait aucun doute que les artisans boulangers sont des artistes. D'ailleurs, à la fin, la table sur laquelle Michel pétrit est pleine de marques de pâte et de farine et ça a un côté hyper calligraphique. On lui coupe les pieds et on la met au mur, ça fait un tableau." Mais ici, il ne s'agit pas juste de regarder. De même que les cinq sens sont utilisés en cuisine, ils le seront aussi durant le spectacle. La vidéo et le son qui accompagnent le processus de création boulangère sont justement là pour brouiller

les perceptions et les sens du public. Des projections apparaissent sur différents espaces de la scène, un effet produit par l'instrument de multi-diffusion vidéo de Nicolas Wintsch. Le rendu est ainsi bien plus immersif et mystérieux qu'un simple écran plat en arrière-fond. Cela permet de créer un double spatio-temporel surprenant, qui laisse à Michel le temps qu'il veut pour finir sa pâte, "au théâtre, le temps, on le truque, on en fait ce qu'on veut. Mais ici, le temps du spectacle, c'est le temps de la boulangerie, c'est un peu aléatoire". Le son mêle musique et témoignages de boulangers, pendant que les mains de Michel pétrissent durant une dizaine de minutes la pâte de huit kilos. Un geste qui hypnotise en rappelant "des mouvements de techno tribale" et qui dégage quelque chose de sensuel, par la matière travaillée à peau nue.

Faire chanter et faire rire le levain

"Avant, on disait que le but était d'alerter les gens sur les difficultés des artisans-e-s face aux grandes productions. Maintenant, on préfère dire: regardez comme il y a plein de gens qui valorisent l'artisanat!", s'exclame Michel. Malgré le fait qu'une cinquantaine de boulangeries ferment par année en Suisse, beaucoup essaient de remettre au goût du jour le vrai levain et sont optimistes quant à l'avenir. Nos deux compères s'étaient déjà produits en 2021 lors d'une performance intitulée *On n'est pas dans le pétrin*, réalisée en peu de temps mais dont les retours très positifs les ont encouragés à poursuivre l'aventure. L'ex-boulangier se lance également dans un projet audio, un podcast qui paraîtra début janvier, avec le portrait de boulangers de fermes ou de mini-



boulangeries et les valeurs qu'ils et elles défendent. Et il y en a un autre à qui Michel a donné la parole: "j'ai déjà enregistré mon levain avec un micro, quand il est en pleine forme, ça fait beaucoup de bruit". Pour que le levain puisse continuer de chanter, on se doit, en tant que consommateur-trice-s, de délaissier les baguettes muettes importées et réchauffées des grandes surfaces pour se délecter de miches artisanales rieuses.

Le chant du levain

Du 26 janvier au 5 février 2023
Théâtre 2.21, Lausanne

www.theatre21.ch