
MANGÉ

un spectacle, conçu en immersion, qui mêle théâtre, cuisine au plateau et marché paysan

AVEC

Un collectif de paysannes et paysans:
Suzanne Aubert, Alexandra Bourlier, Stéphane Bourlier, Elisa Caron, Myriam Caron, Mathieu Germain, Patrick Hamelin, Christelle Hie, Marion Verstraeten

Un spectacle de Christophe Hocké
Ecriture : Christophe Hocké, Benoit Barbier Lemennais
Collaboration artistique : Benoit Barbier Lemennais
Cuisine : Clément Charlot
Musique : Mocke, Chevalrex
Création visuelle et graphique : Rémy Poncet / Brest Brest Brest
Création sonore et musicale : Etienne Colin
Création lumière : Audrey Quesnel
Construction décor : Hugo Jalet
Images additionnelles : Thibault Mazars, Parc Naturel des Cévennes

en co-réalisation avec la Comédie de Caen, Centre Dramatique National Caen-Normandie



NOTE D'INTENTION

«Manger, ce geste omniprésent et simple en apparence engage notre responsabilité la plus fondamentale, celle de maintenir l'autre en vie et de lui permettre de mener cette vie.!» Joëlle Zask.

Dans un spectacle qui mêle théâtre et cuisine, Christophe Hocké et Benoit Barbier Lemennais invitent huit paysannes et paysans interprètes à quitter leurs fermes et à occuper la scène du théâtre.

Ensemble, ils proposent une réflexion sociale et joyeuse sur notre relation à la nourriture et à sa production. En partageant leurs pratiques, leurs questionnements et leurs luttes, elles et ils témoignent de réalités individuelles et parfois discordantes et révèlent toute la complexité de l'adage «!nous sommes ce que nous mangeons!».

DE LA PRODUCTION AU REPAS PARTAGÉ

Dans une logique de cohérence, chaque représentation accomplit l'ensemble du processus "nourrir" en partant de la production agricole (au travers des propos des paysannes et paysans, du marché) jusqu'à un repas partagé avec les spectateurs et spectatrices.

Ce repas partagé est signifiant. Il est élaboré à partir des produits des paysannes et paysans. Il engage de la convivilité et du commun. Il permet un échangé décontracté avec l'équipe autour d'un acte de partage.



E X T R A I T S

En France, on comptait 10 millions d'emplois agricoles en 1945 pour 1,6 millions en 1982, et seulement 400 000 aujourd'hui –Dans 10 ans, 50% des agriculteur.rice.s seront à la retraite - 18% des paysan.ne.s vivent sous le seuil de pauvreté avec 2 fois plus de risque de suicide que le reste de la population - MC Donald's est la plus grosse entreprise de restauration du pays - 8 millions de personnes sont en insécurité alimentaire dont 2 millions ayant recours à l'aide alimentaire - 132 000 agricultrices n'ont pas de statut lié à leur travail agricole – 80% des surfaces agricoles appartiennent ou sont transmises à des hommes : c'est le « plafond de terre » - 66 % des agricultrices bio en couple affirment prendre en charge la totalité ou presque des tâches ménagères - 33 % de la nourriture produite est perdue ou jetée chaque année dans le monde - Un.e Français.e jette en moyenne 30 kg de nourriture par an à domicile dont 7 kg de produits encore emballés et jamais ouverts - 19 milliards sont engagés chaque année en France en réparation ou compensation des impacts négatifs de notre système alimentaire. Sur 100 euros dépensés, 6,9 euros vont à l'agriculteur.rice – 76% des ventes alimentaires se font en grandes surfaces - On compte aujourd'hui 1200 hypermarchés pour 1 seul en 1960 - Depuis 2009, les ventes de produits phytosanitaires ont augmentés de 14% – L'agriculture conventionnelle absorbe 92% du budget de la Politique Agricole Commune, 8% pour l'agriculture biologique...



E X T R A I T S

MYRIAM :
Là, c'est moi. À bord d'un navire scientifique quelque part en Arctique.
Je prélève des carottes de sédiments dans les fonds marins.
Plus on descend, plus on remonte le temps.
J'étais paléoclimatologue avant de devenir maraîchère.
J'ai été déçue du monde de la recherche.
Il y avait beaucoup de pression, il fallait publier beaucoup et on passe plus de temps à rechercher des financements qu'à observer les carottes. Et face aux enjeux et à l'urgence climatique, je voulais agir concrètement.
J'ai donc laissé ma place.

MATHIEU :
J'étais pas trop fait pour les études, j'ai eu une scolarité en dents de scie.
A la fac, j'ai glandé. J'ai fait deux ans de lettres modernes, trois ans de socio.
Après, j'ai fait une école de journalisme à Paris mais ça n'a pas duré longtemps, j'aimais faire la fête et faire de la musique aussi. Un truc qui est super quand tu veux faire de la musique et bosser à côté c'est d'être pion.
J'ai monté des petits groupes à Paris et à Caen.
Je m'intéressais aussi beaucoup aux contre-cultures, j'étais plutôt du coté punk.
Je n'avais pas envie de reproduire le modèle dominant.

E X T R A I T S

ELISA :
J'ai grandi au sein d'une famille qui aimait cuisiner.
Une grande famille qui produisait ses légumes, ses fruits, ses œufs, sa viande. C'est l'avantage d'avoir grandi à la campagne. Il en faut bien un.
Puis j'ai fait une Fac d'Art et j'ai voulu devenir prof pour finalement faire un service civique en Allemagne.
C'est comme ça que je me suis retrouvée au Grand Hôtel Cosmopolis.

CHRISTELLE
En 2007 j'ai voté Sarko. Je croyais au système « travailler plus pour gagner plus ». J'étais pas trop « Fête de l'Huma ».
J'ai été commerciale pour Carrefour, Leclerc, Système U, Lactalis et j'adorais les grands champs de colza, les prairies comme sur les fonds d'écran Windows, tu vois ce que je veux dire ?

SUZANNE :
J'étais actrice.
Je fais une école nationale, à Strasbourg.
Puis j'ai bossé rapidement au théâtre et au cinéma, non-stop.
Ça m'a ennuyée au bout d'un moment, je n'avais pas l'impression de faire quelque chose d'utile.
J'avais besoin de concret.



E X T R A I T S

Le Grand Hôtel Cosmopolis était une ancienne maison de retraite occupée par une centaine de réfugiés, de demandeurs d'asile et un collectif d'artistes. À ce moment-là beaucoup de réfugiés fuyaient la guerre en Syrie et la solidarité en Allemagne était assez importante.
Au Grand Hôtel il y avait une vaste cuisine collective, un bar associatif, une salle de concert et des chambres rénovées par des artistes.
Le lieu fonctionnait grâce aux dons de sociétés privées comme Bosch.
Puis ils ont fortement diminué.
On a donc décidé de monter un resto pour financer le lieu.
On avait une organisation collective horizontale, ça a très bien marché, on a même fait des buffets pour la mairie.
Et puis le COVID.
Tout a fermé, le lieu a été confiné, on s'est tous retrouvés au chômage.
Le coup a été rude mais globalement ça a été une expérience fondatrice.
D'une part avec les gens, et d'autre part dans ma manière d'aborder la cuisine.
Je la comparais à une forme d'activisme.
Beaucoup d'habitants étaient traumatisés.
Quand tu quittes tout, ton pays, ta famille, que tu te retrouves en plus en Allemagne, le seul lien qui te reste avec ton pays d'origine ce sont les plats que tu aimes, la cuisine de ton enfance, les produits, le goût.

E X T R A I T S

Ça a créé des liens entre nous.
On cuisinait ensemble, les artistes, les demandeurs d'asile afghans, tchétchènes, syriens et Renate la mamie bavaroise qui chaque semaine faisait des spätzle ou des knödle.
Peu importe la culture ou la religion, tout le monde se retrouvait autour d'un plat et le partageait.
C'était simple et on rigolait beaucoup.
On cuisinait le plus possible avec des produits bios et locaux. C'était la règle.
Je me suis posé beaucoup de questions :
L'alimentation est un élément clé pour évaluer les inégalités sociales.
Manger c'est la base mais nourrir ou se nourrir c'est quoi au juste ?
Est-ce que la précarité induit forcément la malbouffe ?
Est-ce que manger sainement est une préoccupation de privilégié ?
Je pense que tout le monde devrait avoir le droit de bien manger.
Or l'agro-industrie dégrade, empoissonne, nous rend malade et addict. Moi j'appelle ça de la violence alimentaire.
En fait c'est un poids en plus à ta précarité si tu bouffes de la merde non ?
Et puis si on met de l'argent là-dedans, c'est possible, c'est juste politique.



B I O G R A P H I E S

Le collectif de paysannes et paysans est composé de :

Elisa CARON (diplômée en arts, cuisinière et gérante d'une ferme)

Myriam CARON (paléo-climatologue, maraichère)

Alex et Stéphane BOURLIER (éleveur.se.s)

Mathieu GERMAIN (musicien, maraicher)

Patrick HAMELIN (éleveur)

Christelle HIE (apicultrice et fondatrice d'un collectif de femmes paysannes)

Suzanne AUBERT (comédienne, maraîchère)

Ce collectif gravite autour de l'association "Bio en Druance". Il s'est constitué depuis trois ans grâce à un lien de confiance avec Christophe Hocké et l'implication de ce dernier dans la vie de l'association. Ce sont des paysannes et paysans qui, pour certain.e.s ont une pratique culturelle mais le projet leur permet ici de porter leur préoccupations sur un plateau, de co-construire un spectacle en étant intégré dans le procesus de création et d'être considéré.e.s en tant qu'artistes-interpètes.

Christophe Hocké

Christophe Hocké met en scène des projets mêlant théâtre, documentaire et musique. Il est réalisateur de fictions radiophoniques à Radio France depuis 2015.

Son travail à la radio se concentre essentiellement sur la création de fictions musicales où la musique est un élément constitutif de la narration.
Il propose et expérimente différentes formes avec des ensembles et des styles musicaux variés.

Il a réalisé plusieurs concerts-fictions en public pour France Culture avec l'Orchestre Philharmonique de Radio France : Le Dernier Livre de la jungle de Yann Apperry, Ça va ! Poèmes d'Octobre de Vladimir Maïakovski, Apollinaire - Poèmes de la paix et de la guerre, La Fontaine - Fables. Et avec l'Orchestre National de France : Peter Pan ou le garçon qui ne grandissait pas.

Il a également réalisé notamment Tram 83 de Fiston Muanza Mujila avec Adama Diop et le compositeur et musicien Mocke, Michael Jackson - Man in the mirror de Camille Azaïs, série musicale diffusée en direct, La Métamorphose de Franz Kafka avec Micha Lescot et le groupe Syd Matters.

Benoit Barbier Lemennais

Auteur, metteur en scène, performeur, curateur,
Après des explorations artistiques protéiformes (vidéo, théâtre, dessin...), Benoit Barbier Lemennais dédie aujourd'hui sa pratique autour de l'écriture (poésie, roman, nouvelles, albums-jeunesse, théâtre...) et de ses formes associées.

Avec l'association Terrain Sensible, il développe, des projets hybrides à la confluence des enjeux de transformation écologique, sociale, démocratique et culturelle.

En 2025, il imagine et produit "Le Réinventaire", projet de co-création avec les habitant.e.s du quartier prioritaire de Maromme et huit artistes pluridisciplinaires en résidence sur le territoire.

En 2026, il co-réalise avec la chorégraphe-musicienne Charlotte Rousseau une performance musique électronique-lecture-dessin) autour de Françoise Sagan et avec le musicien Adrien Melchior une lecture musicale d'après l'auteur norvégien Erlend Loe.

Il est également professeur associé à l'université de Caen-Normandie.

Etienne Colin

Etienne Colin est ingénieur du son et créateur sonore. Il a travaillé plusieurs années pour France Culture et France Inter sur des fictions et documentaires, assurant prise de son, montage, design sonore et mixage, notamment pour les séries Fureurs, Doruido et Manhattan Project.

Il développe une expertise en audio immersif et nouveaux formats (multicanal, binaural, ambisonique, orienté objet) et intervient sur des expériences sonores ainsi que des concerts en son spatialisé pour FIP·360 ou la biennale Le Mans Sonore.

Son travail s'étend également à la composition électroacoustique, la musique à l'image et la création pour le cinéma et le théâtre. Il s'intéresse particulièrement à la spatialisation dans l'écriture musicale et aux nouveaux modes de narration sonore.

Depuis 2022, il transmet ces pratiques en enseignant le son spatialisé dans des formations audiovisuelles.

Rémy Poncet

Rémy Poncet est un musicien et artiste visuel français.

En tant qu'artiste visuel, ses œuvres ont intégré la collection permanente de design graphique du Musée des Arts Décoratifs de Paris. Il fait partie du collectif Brest Brest Brest. Son travail accompagne des institutions culturelles, festivals, maisons d'édition, artistes et lieux de création contemporaine. Sa pratique est étroitement liée à celle de la musique, son approche minimaliste et expressive des images accompagne notamment les pochettes de disques d'artistes tels que Bertrand Belin, François de Roubaix, Anne Paceo, H-Burns, Arno, Laura Cahen… ou le catalogue du label Objet Disque dont il est le fondateur et directeur artistique. Son travail d'image est également publié par des maisons d'éditions et des revues internationales : New-York Times (USA), Victionary (Hong-Kong), Counter-Print (UK), The Outlook Magazine (Chine), Its nice that (UK), Étapes (FR), Libération (FR), M le magazine du Monde (FR), Beaux-Arts (FR)…

Son approche transversale de la musique et des images donne à son travail une dimension en tout point singulière.

Hugo Jallet

Formé en biologie et agronomie au Muséum nations d'Histoire naturelle, avec un parcours consacré aux enjeux environnementaux par une approche sensible, il développe pendant une dizaine d'années des projets mêlant végétal, construction et espaces communs.

Formé ensuite à la menuiserie, à l'agencement et à la scénographie, il intervient aujourd'hui dans la conception et la réalisation de mobilier pour des espaces domestiques, d'exposition ou scéniques, aux côtés d'architectes, d'artiste et de scénographes.

Il a notamment collaboré avec : Vergers Urbains — Paris, Green Resistance — Paris, Artagon — Pantin, Hortillonnages — Amiens, Fab City Grand Paris, Les cabinets d'architectes 127AF, Festival des Cabanes 2025 — Villa Médicis, Rome — MBL architectes, Barrault Pressacco, Artificial Architectur, Zen+dCO.

Et les artistes Isabelle Cornaro — Prix Marcel Duchamp / Musée de l'Orangerie, Morgan Courtois pour les galeries Balice Hertling, Maison Gacha

Audrey Quesnel

Régisseuse et créatrice lumière depuis 2003, elle débute avec des groupes de musiques actuelles normands pour ensuite se diriger vers la danse et le théâtre. Elle met en lumière des spectacles de compagnies de danse telles que Dernier soupir, Silenda, Moi peau ou encore Eteile. En théâtre c'est aux côtés de La Cohue, Rictus, l'Actea, le Théâtre des furies et également des étudiants des Fous de la rampe qu'elle évolue. Elle travaille régulièrement avec les équipes du Centre chorégraphique national de Caen, de la Comédie de Caen et de La Brèche Pôle National des Arts du Cirque à Cherbourg.

Clément Charlot

Cuisinier et ancien propriétaire du restaurant Fragments repéré par le Gault&Millau, Clément Charlot cultive un goût pour la cuisine vivante.

Co-fondateur de la Cité de l'Alimentation à Hérouville-St-Clair, il y développe un projet à forte dimension sociale.

Cette structure propose de tisser du lien social autour de l'alimentation, des ateliers pédagogiques pour les établissements scolaires, centres d'animation, associations, structures médico-sociales, lieux culturels...

L'objectif est de partager des moments de découverte, de transmission et de convivialité autour de la cuisine et l'alimentation.

Des professionnels, bénévoles, des stagiaires, s'activent pour préparer chaque jour des repas à déguster sur place ou à emporter et développent une culture autour du « fait maison » pour toutes et tous.

Mocke

Mocke est un guitariste incontournable de la scène française. Autrefois membre fondateur du groupe Holden, il compose et écrit aujourd'hui au sein du duo Midget!, avec la musicienne Claire Vailler.

Aux frontières entre expérimentations, chansons obliques, sono mondiale, musique contemporaine, improvisations, Mocke compose des pièces instrumentales construites autour de sa guitare, comme on écrit des poèmes en prose. Son dernier album « Parle Grand Canard » (Objet Disque, 2020), a été unanimement salué à sa sortie.

Par ailleurs, il multiplie les collaborations : Arlt, Chevalrex, Mohamed Lamouri, Silvain Vanot, Delphine Dora… tout en composant des musiques pour les fictions radiophoniques de France Culture et occasionnellement pour le cinéma.

Chevalrex

Chevalrex est une figure singulière de la scène contemporaine avec ses 3 derniers albums, Futurisme (2016), Anti slogan (2018) et Providence (2021), tous salués par la critique à leurs sorties. Telerama en parlait notamment en ces termes " Porté par une force supérieure, une grâce qui s'impose toujours plus à nos oreilles " (ffff). Il donne plus de 80 concerts sur cette période, aux festivals La Route du Rock ou Les Nuits de Fourvières, au Café de la Danse, au 104 ou au Trabendo (Paris).

En 2020, un titre de son premier album Catapulte (2013) apparaît dans un épisode de la première saison d'Emily in Paris, série produite par Netflix.

Entre 2022 et 2024, il accompagne l'autrice Polina Panassenko pour la lecture-musicale de son premier roman Tenir sa langue, dont il compose la musique et qu'ils jouent notamment à La Maison de la Poésie (Paris) ou à La Maison Française (New-York).

Il ouvre en 2027 un nouveau chapitre artistique avec « Je m'appelle Rémy Poncet », son 5ème album sous le nom Chevalrex qui paraîtra en février.

CONDITIONS TECHNIQUES ET FINANCIERES

Nous consulter.
(à noter : la cie est autonome concernant son dispositif micros et liaisons HF).



AVEC LE SOUTIEN DE

LEADER

Le développement rural mené par les acteurs locaux

Cofinancé par l'Union européenne

RÉGION NORMANDIE

PRÉFET DE LA RÉGION NORMANDIE

Liberté
Égalité
Fraternité

RÉGION NORMANDIE

Calvados
LE DÉPARTEMENT

DE LA VIRE AU NOIREAU
TERRE D'EXCELLENCE

Ter'Bessin
L'aménagement durable en action

msa
santé
famille
retraite
services

CA NORMANDIE

SOCAPS

CONTACTS

Cie Terrain Commun
Christophe : 06 31 31 38 99
Benoit : 06 77 44 63 72

terrainsensible@gmail.com
terrainsensible.fr