

## Marseille: "Encatation" aiguise nos cinq sens

Par Marie-Ève Barbier



Le goût bien sûr, mais aussi l'odorat, le toucher, l'ouïe, la vue sont sollicités.

PHOTO GRÉGOIRE KORGANOW

Lorsqu'il entre dans la grande salle de La Cartonnerie de La Friche Belle-de-Mai où se déroule Encatation (de "encas") midi et soir jusqu'à dimanche, le spectateur est séparé de ses amis et prend place à table, belle structure en bois circulaire et ondulante, qui n'est pas faite pour discuter mais pour éprouver des sensations et des émotions autour de la dégustation de mets savamment mis en scène. "La table a des "yeux" (noeuds dessinés dans le bois), mais n'y posez pas vos mains", semble nous susurrer à l'oreille Johann Le Guillerm, qui nous guidera sur le protocole à suivre et sur la façon de goûter les mets que nous apportent des préparateurs, via des enceintes disposées dans la salle. Durant deux heures, les codes du repas ont ainsi été transgressés, et nos cinq sens sollicités. Le goût bien sûr, mais aussi l'odorat, le toucher, l'ouïe, la vue. Chaque mets ramène puissamment à des souvenirs ou à des régressions. Ainsi, notre lointain passé préhistorique de "chasseur-cueilleur" est invoqué lorsque, armé d'un long pic, on doit piquer des pois chiches sauce betterave, qui laissent une trace rouge sang dans l'assiette. Retour en enfance avec Cheboucle, un dessert sucré qui s'enroule dans notre assiette et que l'on est invité à lécher. "N'ayez pas peur d'être impoli, le verre de l'assiette est dépoli", plaisante la voix. Chaque comestible est choisi pour ses propriétés mécaniques. Ainsi au Déboulant en dessert, une éprouvette en équilibre emplie de mélasse noire fait basculer notre assiette et déclenche des mélanges entre cacao, sucre non raffiné et fromage frais. Comme dans son spectacle Terces, qu'il présente actuellement sur le J4, Johann Le Guillerm teste les textures, la résistance et les équilibres des matériaux, mais cette fois avec des aliments, grâce à son complice doublement étoilé. "Une partie de ce que vous avez ingurgité est partie au cerveau, une autre partie à l'estomac", conclut notre guide. L'expérience a duré encore quelques heures après avoir quitté la table, se prolongeant par la digestion/réflexion.

"Encatation" jusqu'à dimanche. "Terces" jusqu'au 6 février sur le J4. 15/25€. biennale-cirque.com