

# FOOD/

## «Encatation» le goût du spectacle

C'est une expérience culinaire hors norme. Au Channel, à Calais, le chef étoilé Alexandre Gauthier et l'artiste circassien Johann Le Guillerm invitent à un repas où il s'agit de toucher et de lécher, de regarder et de jouer pour vivre les aliments autrement.

Par  
**LOU PORTELLI**  
Envoyée spéciale à Calais  
Photos  
**AIMÉE THIRION**

Le spectateur est prévenu : il mangera sans couverts, sans assiette. Ni debout ni vraiment assis, séparé de ses proches. Il ne boira sans doute pas dans un verre. Il ne dégustera pas un repas au sens classique du terme et comme cela se fait au restaurant. Mais il vivra une expérience culinaire complètement barrée et unique en son genre, *Encatation*, à la croisée de deux univers artistiques : la cuisine et le théâtre. La mise en scène d'un menu en plusieurs actes dans les anciens abattoirs de Calais, créé par le duo Alexandre Gauthier, deux étoiles Michelin et cinq toques au Gault et Millau, et d'un artiste inclassable que le chef admire, Johann Le Guillerm, formé à l'école du cirque et toujours avec la volonté féroce de s'immerger dans d'autres univers. «On a sorti les gens de leur confort, voulu briser la convivialité d'une table parce qu'à force on en oublie un peu l'assiette», explique le chef. Là, on pose le regard sur le comestible. Une manière de se concentrer davantage sur les aliments qu'on a devant soi et de les manger en pleine conscience, sans parler à qui que ce soit. Murmures. Ce midi-là, les soixante-dix convives s'observent, s'apprivoisent. Un homme marié depuis une cinquantaine d'années sourit en faisant signe à sa femme, qui est au loin : «Ça ne nous fera pas de mal.» Sur la «table», qui n'en est pas vraiment une, une fiole avec de l'eau et du thym, et une boîte en métal avec une pique à brochette.

**Petits pots.** En entrée, «Pois-Carottes». Un retour en enfance, à la cantine, deux produits basiques, un goût bien connu. Mais une fois les quelques petits pois crus posés sur une feuille canson, elle-même en

équilibre sur la boîte en métal, la pique à brochette sur le côté, on comprend que la tâche ne va pas être aisée. Attendons de voir comment s'y prennent nos voisins. «On voulait un ingrédient normalement impossible à piquer, comme les pois chiches ou les petits pois de saison», dit le chef. Johann voulait laisser une trace, le jus de carotte. Il m'a laissé le

culinaire, je voulais rendre comestible son univers.» On se lance. Les petits pois sautent, tombent de la boîte. On les observe, les ramasse. On se sent un peu rougir au bout de 10 essais infructueux, avant de déguster. Le produit est simple, et le servir cru lui rend justice, faisant oublier le goût trop connu du petit pois surgelé. La lumière s'allume. L'étape qui suit promet d'être déstabilisante. Devant nous, cinq petits pots pour les cinq doigts de la main droite. Il faut les plonger presque que l'aveugle.

Puis les lécher. Les spectateurs-convives s'observent encore, sourient, hésitent. Et osent l'aventure : l'odeur de la cacahuète grillée est trop tentante. Tout est très bon. Meilleur encore quand on replonge sans hésiter les doigts pour goûter encore les déclinaisons de

petits pois : naturel, fumé, avec cosse. A chaque fois, une manière différente de travailler le produit, après l'avoir piqué et goûté cru.

La voix de Johann Le Guillerm déculpabilise : «Faites ce qui ne se fait pas.» Rires dans la salle. Alexandre Gauthier : «Il y a un truc sensuel qui se passe. On est ailleurs. Hier, un critique est venu et m'a dit : "Je n'ai pas compris" Il cherchait de la gastronomie, pas quelque chose qu'il ne connaissait pas.» Décoincés, les convives se prêtent au jeu. On aime tellement lécher nos doigts qu'on tolère les bruits de bou-



«Le Déboulant» et son éprouvette. Il faut attendre avant de goûter.



A Calais, le 6 avril. Les convives sont placés de façon à être loin de



ceux qu'ils connaissent. Être déstabilisé fait partie de l'expérience.



En entrée, tremper les doigts et lécher.

che du voisin. On s'empresse de racle les pots, le serveur, imperturbable, débarrasse. L'impatience est de mise avant de déguster le cromexquis qui suit – une croquette frite, moelleuse à l'intérieur et croustillante à l'extérieur, rebaptisée «Cromexquis». Servi avec un mode d'emploi et les explications alambiquées de l'artiste circassien, on ne comprend pas tout, trop occupée à humer la cacahuète sur notre auriculaire. Peu importe, on regarde les autres déguster avant d'attaquer. Devant nous, une planche. Sur la gauche, une crêpe verte – au cerfeuil et à l'ail –, un «S» découpé en son centre et déposé à droite de la planche. Le Cromexquis est roulé dans le «S», il en prend parfaitement la forme. On croque: épinard, champignon, brocoli, basilic. La voisine enroule délicatement la crêpe. D'autres arrachent tout, sans doute en repensant au *«faites ce qu'il ne faut pas faire»*.

**Cru en bouche.** C'est l'heure du «Tractosemoule». Devant nous, un bout de carton plié, qui servira d'assiette, et deux autres morceaux en guise de cuillères. *«Cassez la vaiselle»*, incite la voix rauque. Et de démarrer une tirade quasi incompréhensible sur le fameux Tractosemoule que l'équipe installe. On essaie de saisir le fonctionnement de cet engin qui bouge tout seul. Sur notre carnet est inscrit *«machine bizarre»*. On finit par avouer à Alexandre Gauthier qu'on n'a pas tout compris: *«C'est normal, les gens n'ont pas de repères parce qu'on change d'axe. Ils attendent une partie du texte. Johann associe deux mots qui n'ont parfois rien à voir, on s'attarde et puis on s'y perd»*, sourit-il. Ouf. Pourquoi de la semoule? *«Le riz, les pâtes, ça ne marche pas pareil. On montre ici le pouvoir mécanique de la semoule qui fait bouger le Tractosemoule en cuisant.»* Entre les Tractosemoules, Marie-Josée Ordener, une amie du chef qui gère l'équipe en tournée, et d'autres, préparent ce qui, de loin, ressemble à de la viande. C'est en fait un cabillaud cuit très longuement et à basse température dans un jus de betterave rouge. Quasi cru en bouche, façon pour le chef de déconcerter les convives. Après sa cuisson-spectacle sur la machine qui bouge toute seule, la semoule est généreusement

servie sur le carton, avec un bouillon de hareng fumé. Sur le poisson, une feuille mouvante, qu'il faut *«manger tant qu'elle est vivante»*.

On vide notre tube à essai rempli d'eau et de thym avant d'attaquer le sucré. A table, toujours pas de couvert mais une autre planche, plus épaisse, décorée d'un coulis vert clair dont le trait rappelle bien le style de Johann Le Guillerm. *«Ne vous sentez pas malpoli, devant une glace mal polie»*, lance-t-il en chuchotant. Rires. La salle comprend vite: ce sera la langue comme seul couvert. On se lance, une main de chaque côté de la planche. Et on se rappelle notre dessert d'enfance préféré: un carré au chocolat sur son lit de crème anglaise, qu'on aimait tant lécher à la fin du repas sous le regard exaspéré de maman qui finissait par rire. Emue, on léche le «Persil pâtissier» devant soixante-dix parfaits inconnus. Peu importe, on aimerait que ce moment dure plus longtemps. L'expérience est pour nous à son apogée, l'intitulé «Petit Appétit retourne en enfance» est bien trouvé.

Une autre planche, bancale, présentant un chocolat qui ressemble presque à un terril, est accompagnée d'un pochon blanc. C'est le «Débouillage». Une odeur agréable s'en dégage, et la frustration envahit la salle: *«N'y touchez pas»*, commande Johann Le Guillerm. Une autre fiole

est posée. A l'intérieur, une boule descend lentement. *«A la vitesse des bouchées qui descendent en nous.»* Comme pour le Tractosemoule, on ne comprend pas tout. Jusqu'à la bascule de la planche et la piroquette du chocolat. Soulagement: aucun ne tombe, mission réussie. Les convives attendent le top départ des serveurs – qui ne parlent jamais pendant le spectacle – invitant à découvrir l'intérieur du pochon et à croquer dans le chocolat. En bouche, un praliné noisette à tremper si on le souhaite dans le fromage blanc fouetté.

Johann Le Guillerm et Alexandre Gauthier prononcent quelques mots en guise de conclusion, invitant à la réflexion et à la digestion. Les convives se rejoignent au centre, là où étaient dressés les «plats», les couples, amis et familles séparés s'empressent de se retrouver. Et dégustent le dernier mets: «L'Architecture», des sablés au sucre roux et à la chicorée, conçus pour s'emboîter les uns aux autres.

Marie-Josée Ordener a le sourire: pas de couac sur l'une des dernières représentations avant la tournée. Elle est déjà concentrée sur le prochain service, à 20 heures: *«On mange un sandwich et on y retourne.»* Un peu avant 19 heures, elle dresse les soixante-dix Cromexquis. Johann Le Guillerm, lui, révèle certains secrets de fabrication du Tractosemoule qui l'ont fait galérer. Il hésite pour la photo, se trouve trop fatigué. Il passe une main sur son visage: *«Ici, c'est comme un restaurant, mais en pire.»* ◀

**Du 22 au 25 juillet au Monfort (75015), en octobre au Volcan au Havre, en novembre à Douai, puis à Marseille, etc.**  
Rens.: [JohannleGuillerm.com](http://JohannleGuillerm.com)



## VU DANS LA NEWSLETTER «TU MITONNES»

### LES PÉCHÉS MIGNONS DE

VICTOR HUGO, ÉCRIVAIN, HÉROS NATIONAL (1802-1885)

- Petit-déjeuner : café noir, trois œufs
- Homard (avec la carapace), écrevisses, anguille fumée
- Asperges, omelette au jambon
- Côtelettes, bœuf en sauce, sanglier des Ardennes, poulet à la crapaudine
- «Gribouilli» : mélange de tous les plats prévus au menu, sauce, viande, légume, dessert...
- Café au lait relevé de vinaigre
- Orange (avec la peau)

### A retrouver également dans la newsletter

«Tu mitonnes», envoyée chaque vendredi aux abonnés de Libération: le menu VIP, la quille de la semaine, le tour de main, des adresses, la recette du week-end...