

LE DEVOIR

Montréal en lumière - Quand cirque et bouffe en font tout un plat

ISABELLE PARÉ

Édition du samedi 21 et du dimanche 22 février 2009



Photo: Jacques Grenier

Dans une autre vie, Pierre Carrier aurait pu valser au bout d'un trapèze ou virevolter sur un trampoline. Pas étonnant que ce traiteur et gastronome éclaté se soit découvert des atomes crochus avec la bande d'acrobates des 7 doigts de la main. La rencontre a donné un mariage unique, celui de la bouffe et du cirque, réunis pour en mettre plein les yeux et les papilles.

Dans le Vieux-Port de Montréal, le collectif de cirque des 7 doigts de la main et le traiteur Agnus Dei, fondé par Pierre Carrier, viennent de faire main basse sur le magnifique pavillon vitré Jacques-Cartier, rebaptisé La Scena, qui deviendra le quartier général de leurs futures créations culinaro-acrobatiques. La Vie gourmande, ce concept de cirque-bouffe qui sera présenté dès mardi à La Scena dans le cadre du festival Montréal en lumière, s'annonce comme la première étincelle d'une collaboration qu'on prévoit pétillante et audacieuse.

Un traiteur-metteur en scène

Il y a déjà belle lurette que l'idée de faire sortir les assiettes de la cuisine trottait dans la tête de Pierre Carrier. Devenu l'un des traiteurs les plus en demande du milieu des affaires, cet ex-berger, qui s'est d'abord fait connaître en offrant ses agneaux en méchoui, a accumulé dans ses carnets au fil des ans une liste de clients importants, dont le Cirque du Soleil.

Tous craquent pour ses plats complètement éclatés, montés comme des oeuvres d'art. Le cuistot-metteur en scène se plaît à méduser ses clients avec ses bouchées déjantées, mêlant notamment bouffe et orchidées. «Récemment, on a créé un club sandwich aux fraises, avec "frites" d'ananas», raconte Carrier, adepte de la création tous azimuts et des festins pour pupilles et papilles.

Même si l'action ne dérougit pas en cuisine, le traiteur a toujours été pris d'accès de fièvre artistique qui l'ont poussé dans plusieurs projets fous, comme Slow Food, un premier spectacle gastronomique présenté en 1997 au Cabaret Juste pour rire. «C'était un spectacle gastronomique un peu flyé, basé sur le thème philosophique et politique du "slow food", qui était tout à fait nouveau à l'époque. L'idée consistait à jouer avec la notion de "fast-food" et de "slow food"», rappelle Pierre Carrier.

Flyé, vous dites? Dans Slow Food, des serveurs en patins à roulettes défilent à toute vitesse sur des rampes avec des plats. En tombée de rideau, des boîtes de pizza atterrirent sur les tables. Une fois ouvertes, les spectateurs y découvrirent un canapé de foie gras parfaitement poêlé, pied de nez ultime à la malbouffe.

Pour son deuxième spectacle, Pierre Carrier a même embauché metteur en scène et artistes pour orchestrer un défilé gastronomique dans le décor gothique d'une église du centre-ville, où les plats remplaçaient les mannequins malingres sur la passerelle.

Mais ça, c'était de la petite bière. Le fondateur d'Agnus Dei, un sexagénaire amateur de patins à roulettes qui délaisse ses cuisines pour parcourir le globe en quête de nouvelles tendances, entend pousser à l'extrême la symbiose bouffe-cirque. «Mon rêve, c'est d'arriver à ce que le spectacle et le plat se fassent écho et que les deux expériences créatives soient imbriquées pour transmettre doublement les émotions», affirme-t-il.

Pour La Vie gourmande, version bouffe du spectacle de cabaret présenté par les 7 doigts de la main l'automne dernier à La Tohu, les artistes ont adapté et raccourci le texte pour créer des liens avec les plats. Comme l'action dans La Vie gourmande se déroule au purgatoire, le menu sera décliné sur un thème religieux, avec le baptême en guise d'apéro, la communion en entrée, suivie de l'eucharistie, etc. Sous les projecteurs, les produits locaux seront à l'honneur: veau de Charlevoix en croûte de Migneron, accompagné de glace au porto et poivre long, et de légumes racines.

Tant Agnus Dei que les artistes des 7 doigts de la main sont prêts à marcher sur ce fil délicat et, s'il le faut, à mettre les pieds dans le plat pour arriver à une communion parfaite entre bouffe et performance. «Le "timing" du spectacle est fait en fonction du repas, avec des pauses prévues pour manger. Ça irait à l'encontre de notre philosophie de presser les gens ou les artistes. L'idée, c'est de se détendre et de s'amuser», insiste Pierre Carrier.

Shana Carroll, l'un des 7 doigts fondateurs de la troupe, acquiesce. «Ça fait longtemps qu'on caressait ce projet. Pour nous, c'est un moment unique où tous les sens seront exacerbés. Ça n'enlève rien au spectacle, ça en fait plutôt une expérience absolue!» À table, ou plutôt en scène!