

14 → 17 avril 2026

Daniele De Michele & Julien Cassier

ITALIE / FRANCE

Cònsolo

Histoires intimes et politiques de la cuisine italienne

théâtre | cuisine

durée : 1h30 | à partir de 12 ans

Premières françaises
Production déléguée

Entretien Daniele De Michele & Julien Cassier

Quels sont vos parcours respectifs ?

Daniele De Michele – Le mien est un peu particulier, parce que je suis économiste de formation. C'est à partir de là que j'ai travaillé sur la cuisine. Je l'ai étudiée de manière théorique puis j'ai commencé à utiliser l'écriture et la vidéo. Ces deux aspects se sont toujours mêlés. J'explore plusieurs approches pour parler de cuisine. J'ai écrit des livres, fait des films et il y a maintenant ce spectacle qui est l'expression de ces vingt ans de recherche anthropologique autour de la cuisine populaire.

Julien Cassier - Je viens des arts du cirque, j'ai fait de l'acrobatie, de la voltige. Je suis passé par différentes écoles : Le Lido de Toulouse, le Centre National des Arts du Cirque, et plusieurs compagnies transdisciplinaires. J'ai grandi à la campagne et cela m'a beaucoup marqué. Je vois que mes amis d'enfance ne viennent jamais à Toulouse, ou très rarement. Cette rupture me questionne. Elle m'a amené à développer tout un travail de théâtre documentaire au sein du GdRA, avec Christophe Rulhes, qui est anthropologue.

On comprend ce qui vous relie, comment la rencontre s'est-elle faite ?

D. D. M. – J'avais vu un spectacle du GdRA, *Singularités ordinaires*, à l'époque où je faisais un doctorat à l'Institut national de recherche agronomique à Toulouse. C'est là que je me suis passionné pour les investigations sur le terrain. Dans ce spectacle qui m'a profondément marqué, j'ai trouvé des réponses à mes questionnements autour du croisement entre théâtre et recherche anthropologique. J'ai d'abord travaillé sur un projet de film. Et ce n'est qu'ensuite que j'ai eu envie de me servir de ces images sur le plateau pour raconter mon histoire. J'ai alors naturellement proposé à Julien de m'accompagner dans ce travail.

J. C. – Je ne connaissais pas directement le travail de Daniele. Mais on était relié, puisque Daniele a vécu à Toulouse pendant un certain temps et que toute une partie de son travail a germé dans des lieux familiers comme L'Usine ou le théâtre Garonne.

Entrons un peu dans le vif du sujet. Comment pouvez-vous raconter ce spectacle, *Cònsolo* ?

D. D. M. – Ce spectacle naît d'un périple de dix ans, où j'ai récolté des centaines de recettes de la cuisine italienne. J'ai rencontré beaucoup de mamies. Ça a été une sorte d'immersion qui m'a apporté beaucoup de réflexions autour de la cuisine populaire et du rapport entre la ville et la campagne. *Cònsolo* cherche à raconter cette pérégrination.

J. C. – Dans le travail de Daniele, la question de la cuisine populaire et quotidienne basée sur le partage et la transmission est très présente. Or, cette transmission de la cuisine italienne tend à disparaître aujourd'hui, particulièrement en ville. C'est ce que Daniele a pu constater, par exemple à Rome, où l'on ne se réunit plus autour de la préparation d'un repas.

Il y a donc une faille dans le rapport à la cuisine entre la ville et la campagne ?

D. D. M. – C'est ce que j'appelle la modernité. Que ce soit la production industrielle, la consommation, ou la société du spectacle autour de la cuisine, on constate que certaines choses, qui étaient naturelles, se sont perdues. Mais je pose la question : peut-on se permettre de perdre ce patrimoine collectif et accessible à tout le monde au nom de la modernité ?

J. C. – Daniele cherche à questionner notre rapport au commun à travers la cuisine, ses pratiques et la provenance des aliments. Dans la culture villageoise, il y a un périmètre assez restreint dans lequel on poche les aliments qui

sont très limités. Ce qui pousse à être inventif pour faire de bons plats avec pas grand-chose. Il y a ce savoir, cette ruse pour faire des grands plats avec peu, et cette idée du collectif qui est très importante. En ville, au contraire, il y a une forme de fausse abondance, peu de gens souffrent de la faim, mais cette idée de se rassembler et de souder une communauté autour de la nourriture s'est peut-être un peu perdue.

Comment ce matériau patrimonial devient-il un matériau documentaire pour la scène ?

D. D. M. – Les interviews avec les mamies témoignent du dialogue presque permanent que j'ai eu avec elles pendant dix ans. À partir de ces interviews, je raconte ma propre trajectoire et le lien à mes origines.

J. C. – Daniele a filmé tellement de monde qu'il a fallu faire des choix. C'est savoureux de sentir à travers ces images la générosité de ces personnes, leur volonté de transmission et de partage. La cuisine est un prétexte à récit. Mais alors que Daniele aimerait en connaître un peu plus sur les recettes, les mamies ne répondent pas car les recettes sont ancrées dans leur corps. Par contre, elles livrent beaucoup d'autres choses sur leur vie.

Propos recueillis par Peter Avondo



Retrouvez la suite de cet entretien sur notre site en scannant ce QR code

Daniele De Michele nous invite dans sa cuisine où il prépare chaque soir l'un des plats les plus populaires en Italie : la pasta al sugo con le polpette. Entre souvenirs familiaux, films d'archives et réflexions politiques, il nous entraîne dans une odyssée culinaire où se croisent les Clash, Karl Marx, des mamies et Pellegrino Artusi.

Le « cònsolo » est une ancienne tradition du sud de l'Italie, qui consiste pour les amis et les proches à offrir de la nourriture à la famille d'un défunt pendant les premiers jours du deuil, souvent lorsque celle-ci s'abstient d'allumer le feu. Terme archaïque signifiant « consolation » ou « réconfort », on trouve aussi parmi ses synonymes contextuels « soulagement » ou « rite de deuil ». Y a-t-il encore des raisons de se consoler ? C'est ce dont je vais parler et ce que je vais cuisiner sur scène...

Daniele de Michele

Performeur, chercheur, réalisateur, Daniele De Michele voit la préparation d'un repas comme un don, un acte essentiel et un ciment social depuis les communautés villageoises jusqu'à nos sociétés modernes. Un jour, il décide de suivre sa grand mère en cuisine avec sa caméra pour recueillir ses secrets. C'est le point de départ d'un voyage anthropologique à travers toute l'Italie. Dans les pas du grand Pellegrino Artusi, premier collecteur de recettes italiennes, il découvre l'importance du geste, de l'expérience et de la transmission. Dans ce seul en scène qu'il signe et interprète pour la première fois au théâtre, accompagné par Julien Cassier, il célèbre la cuisine comme un geste à partager, une consolation, du nom du repas offert aux familles endeuillées dans le sud de l'Italie.

conception, interprétation et écriture Daniele De Michele
collaboration artistique Julien Cassier
dramaturgie et écriture Daniele De Michele, Charlotte Farcet et Julien Cassier
scénographie et régie générale Matthieu Bony
création lumière Hervé Dilé
images Antonello Carbone, Davide Di Gandolfo et Julien Cassier
aide cuisine Ricardo Gaiser

une production du GdRA - Association nos autres et du théâtre Garonne
production déléguée théâtre Garonne, scène européenne - Toulouse
coproduction (recherches en cours) Le Channel scène nationale à Calais ; le théâtre 71 scène nationale de Malakoff
partenaires institutionnels Département Haute Garonne, DRAC Occitanie, Région Occitanie, Ville de Toulouse



Julien Cassier

Julien Cassier, formé au Lido de Toulouse et au CNAC, est artiste et cofondateur de plusieurs compagnies dont Baro d'evol et le GdRA, qu'il codirige depuis 2005. Au sein du GdRA, il développe un travail mêlant narration et chorégraphie et participe à la création d'une vingtaine de pièces. Interprète pour divers artistes et metteurs en scène, il collabore notamment avec Aurélien Bory, Stéphanie Fuster et le groupe Acrobatique de Tanger. En 2026, il crée sa compagnie Nature Fauve et coordonne le lieu de fabrique Ça se passe à la Cave.



Daniele De Michele

Économiste de formation, Daniele est devenu anthropologue de la cuisine de par son travail d'enquête au long court sur les grands-mères italiennes détentrices de recettes traditionnelles. Il est réalisateur d'un film et l'auteur de nombreux livres sur le sujet. Il est également performeur et côtoie la scène régulièrement comme cuisinier et DJ. Il est considéré par le New York Times comme « un des (et sous certains aspects le seul) activistes les plus inventifs dans le domaine de la nourriture ». Son premier film *Villani*, coproduit par Rai Cinéma et financé par le Mibac a été présenté aux Journées des Auteurs de la Mostra de Venise et a été diffusé après une longue tournée nationale et internationale en première exclusivité sur Rai3 en tant qu'épisode spécial de Geo. Il collabore avec Geo And Geo (RAI3), La Effe, Fahrenheit (Radio3). En 2014 il a publié *Artusi Remix* (Mondadori), le fruit d'un travail avec le Comité Scientifique de Casartusi. Il a réalisé pour Treccani et le Corriere della Sera la série web-tv *Le nonne d'Italia in cucina*, un voyage dans les vingt régions italiennes à la rencontre des grands-mères en cuisine. Son premier projet, *Food sound system* est devenu un livre, publié chez Kowalski, et un spectacle multimédia, en tournée mondiale depuis maintenant dix ans. Il publie en février 2013 *La Parmigiana e la Rivoluzione*. Il écrit de façon régulière pour la Repubblica, le Corriere della Sera et Left.

**THÉÂTRE
GARONNE**
scène européenne

Autour du spectacle :

bords de scène :

> le 16/04 à l'issue de la représentation

film « Les femmes de la porte d'à-côté »
> projection avant chaque représentation à 19h
en entrée libre

1, avenue du Château d'eau
31300 Toulouse
Tél. billetterie : +33 (0)5 62 48 54 77
theatregaronne.com

Le théâtre Garonne est subventionné par le ministère de la Culture, Direction Régionale des Affaires Culturelles Occitanie, la Ville de Toulouse, Le Département de la Haute-Garonne, la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée.
conception graphique : Atelier PERS