
106.8^{FM} **RADIO**RADIO

www.**radioradiotoulouse**.net
PODCASTS - STREAMING

par Sarah Authesserre
Publié en juin 2026
Radio



À la table de « nonna »
> Daniele De Michele

Le performeur Daniele De Michele est dans le "Off" du festival d'Avignon avec son seul-en-scène "Cònsolo" accompagné par le théâtre Garonne. Une ode savoureuse à la cuisine populaire italienne et à celles qui le transmettent.

Prenez un plateau de théâtre assez grand pour y contenir un équipement de cuisine avec plan de travail et plaque de cuisson, un écran géant et un pied de micro, ajoutez-y un performeur italien féru de gastronomie et de musique punk ; sur un fond anthropologique solide, parsemez de souvenirs personnels, rajoutez une mesure d'émotion familiale et relevez le tout d'un soupçon de colère politique. Enfin, dégustez "Cònsolo".

Daniele de Michele n'est pas un inconnu à Toulouse et en France. Sous le pseudonyme « Don Pasta », cet Italien originaire du Salento dans la région des Pouilles, a parcouru le monde avec ses performances musicales culinaires. Pourfendeur de la malbouffe, cet économiste de formation, n'a pas son pareil pour mixer sous différentes formes, plats de son pays et morceaux de jazz, new-wave, et punk internationaux, dans un même esprit de fête et de partage. Le savoir-faire en cuisine ? Il le doit à sa mère et à sa grand-mère, « nonna », auprès desquelles il a appris également l'écologie, celle que l'on pratique en cuisinant les produits de chez soi, dans le respect des saisons et la sobriété économique. Dans "Cònsolo", l'enfant d'Otranto rend hommage aux « nonne », ces grandmères, à l'instar de la sienne, dont certains gestes culinaires ne s'expliquent pas mais se transmettent par expérience, ainsi qu'à leur générosité qui n'a d'égal que leur humour. Pendant dix ans, il les a filmées à travers toute l'Italie, les a questionnées, écoutées, a goûté leurs spécialités, jusqu'à satiété, dans une démarche sociologique relevant de celle de Pellegrino Artusi (1820-1911), le père de la cuisine italienne et auteur de la bible culinaire "La science en cuisine et l'art de bien manger". Le théâtre redonne ici ses lettres de noblesse à cet autre art qu'est en effet la cuisine italienne et autour de laquelle s'organise la vie familiale, particulièrement dans le sud. Une tradition qui tend à s'éteindre avec la société moderne et la disparition des « nonne » et des derniers paysans de Sicile, de Campanie ou des Pouilles. Cultivateurs, éleveurs, pêcheurs, producteurs de fromage, libres et passionnés mais vent debout contre la concurrence industrielle et les normes européennes, ils sont l'incarnation d'un savoir-faire respectueux de la terre et de la nature. Mais qui après eux pour

reprendre le flambeau ?

Sur scène, Daniele De Michele vêtu d'un tee-shirt à l'effigie de l'album de Joy Division "Unknown Pleasures" et d'un tablier de cuisine autour de la taille, se révèle un merveilleux conteur de toutes ces histoires, parfois tragiques, souvent drôles, toujours emplies d'une grande tendresse. Si le ton est joyeux et facétieux, à l'aulne de son rapport au public, il y sourd cependant un chagrin certain, une mélancolie autour de la perte, de la fin d'un monde, du déclin de pratiques ancestrales. C'est Aurélien Bory qui s'est chargé de la mise en scène de toute cette matière et archives visuelles dont certaines séquences pour la plupart issues du film réalisé en 2018 par de Michele, "I Villani", nous laissent un peu sur notre faim et mériteraient d'être davantage explicitées. Soutenu par une dramaturgie qui ne souffre d'aucune faiblesse, le spectacle conçu en complicité avec Julien Cassier (cofondateur du GdRA) s'articule autour de la confection en temps réel d'un plat classique, un incontournable à la saveur de l'enfance : « la pasta al sugo con le polpette », les pâtes à la sauce tomate et boulettes. Le geste est leste, gracieux, d'une charge incroyablement poétique. Comme on partage ses petits « trucs » et secrets derrière ses fourneaux, le cuisinier mélomane, tout en coupant, hachant, pétrissant, nous fait part d'anecdotes intimes, de questionnements politiques et aussi de ces recettes aux variantes régionales et familiales infinies. Les chansons rythmées des Joy Division, The Clash, Devo, Nick Cave sont à l'image de ces « nonne » radicales qui ne s'en laissent pas conter et ne transigent ni sur la qualité du coulis de tomates ni sur la quantité d'huile d'olive nécessaire à la préparation du plat !

Et le « cònsolo » du titre ? Après moult digressions sur la parmigiana « maison », les antipasti, ou encore les « saintes trinités » pour réussir par exemple son soffritto – cette base essentielle de la sauce tomate et dont l'étymologie vient de... « sous-frire » – Daniele De Michele nous saisit à la toute fin avec l'évocation de ce rite funéraire du sud de l'Italie qui s'incarne ici dans la mémoire de sa « nonna » : des plats confectionnés et apportés par les voisins aux familles endeuillées, pour panser l'âme, reconforter. En un mot : consoler. Un geste culinaire à la fois simple, réparateur et collectif comme le spectacle de Daniele De Michele qui lui non plus ne transige pas avec la notion de générosité...