

dossier de presse

Cònsolo

Histoires intimes
& politiques
de la cuisine italienne

Daniele De Michele
Julien Cassier

création 2026
production déléguée

21 → 22 novembre
Théâtre 71 Malakoff,
scène nationale, dans le
cadre du festival OVNI

(Tournée 27/28 en construction)

Contacts presse

Plan Bey
bienvenue@planbey.com
01 48 06 52 27
Flore Guiraud
flore.pour.planbey@gmail.com



©francetvix

THÉÂTRE
GARONNE
scène européenne

2026 – 2027

Crédits	03
Présentation	04
Note d'intention	06
Entretien	08
Biographies	12
Contacts	18

crédits

conception
Daniele De Michele,
Julien Cassier
interprétation et écriture
Daniele De Michele
dramaturgie
Charlotte Farcet,
Daniele De Michele,
et Julien Cassier
Co-mise en scène
Aurélien Bory
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 en
cours) **Le Channel scène natio-**
nale à Calais ; le théâtre 71
scène nationale de Malakoff
partenaires institutionnels
Départements Haute Ga-
ronne, DRAC Occitanie,
Région Occitanie, Ville de
Toulouse

Cònsolo

4

Daniele De Michele
Julien Cassier

Performeur, chercheur, réalisateur, 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*.

Économiste de formation, Daniele De Michele travaille depuis plus de vingt ans sur le rapport qu'entretiennent nos sociétés modernes à la cuisine et à la nourriture. Il voit la préparation d'un repas comme un don, un acte social depuis les communautés villageoises jusqu'à aujourd'hui. 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, père de la cuisine italienne et premier collecteur de recettes italiennes, il découvre l'importance du geste, de l'expérience et de la transmission.

Dans *Cònsolo* - du nom du repas qu'on offre aux familles endeuillées dans le sud de l'Italie -, il raconte, pour la première fois au théâtre, son histoire, ses souvenirs familiaux, entre cuisine en direct, enquête anthropologique et films d'archives.

À partir de son expérience personnelle et des témoignages recueillis, il partage sa passion pour la cuisine quotidienne et populaire et son obsession à comprendre ce qu'il en reste aujourd'hui. Dans cette odyssée culinaire rythmée par la gouaille d'un enfant des Pouilles et des échos de musique punk, Daniele De Michele cuisine pour nous ce *Cònsolo* comme un geste à partager.

« Le *cònsolo* est une pratique qui a trait à deux choses essentielles dans l'existence humaine : la nourriture et la mort. Le *cònsolo* n'est pas simplement un allègement de la charge un jour où l'on a trop à penser et à souffrir. C'est un allègement de l'esprit, un réconfort de l'âme de savoir que quelqu'un pense à vous. »

Daniele De Michele

théâtre / cuisine

Tout public à partir de 12 ans

En français et en italien. Durée : 1h30

5

J'ai mangé des pâtes à la sauce tomate
à 50 centimes en banlieue de Milan
chez une dame au chômage



« *Comment peut-on manger aussi mal dans un monde moderne pourtant si fier de son progrès ?* » disait ma grand-mère Nonna Chiarina.

La cuisine est une sorte de passion familiale dont j'ai hérité.

J'ai grandi dans une petite ville du sud de l'Italie, où la dimension rituelle et collective était fondamentale.

Économiste de formation, je me suis interrogé sur le rapport qu'entretiennent nos sociétés modernes à la cuisine et à la nourriture. Je vois la préparation des repas comme un don, un acte essentiel, un ciment social depuis les communautés villageoises jusqu'à nos mondes modernes.

Je m'inspire de Pellegrino Artusi, immense figure de la cuisine italienne qui, le premier, a établi le concept de cuisine quotidienne et familiale. Il collecta des recettes italiennes au XIX^e siècle tout en prônant une liberté quant à leur interprétation. Dans son sillage, j'ai décidé de suivre ma

grand-mère dans sa cuisine avec ma caméra afin qu'elle me livre ses secrets de recettes.

Avec jubilation, j'ai poursuivi cette recherche en anthropologue et filmé des grands-mères dans toute l'Italie puis dans d'autres pays en quête de secrets immémoriaux. J'y ai vu l'importance du geste et de l'expérience. Le corps sensible qui sait au-delà des machines et autres instruments de mesures objectives.

Les rencontres avec les grand-mères m'ont permis de voir la cuisine comme un voyage où recettes et aliments constituent une part immense et savoureuse de ce que l'on peut emporter avec soi quand on est amené à quitter sa terre natale. Le goût a cette vertu de nous faire voyager en une bouchée. Il s'affranchit des frontières. Une feuille de basilic dans la sauce tomate suffit à nous rappeler la chaleur de l'été.

J'ai également découvert la part sacrée de la cuisine. Pas une fête religieuse ne se fait sans que l'on

« Faire des pâtes à la main est lié à la notion de temps. Le geste du pétrissage est universel, ancestral, reconnaissable par tous et toutes, et pourtant souvent peu pratiqué. »

y prépare un plat bien spécifique. Le *cònsolo* en fait partie, ce repas qu'offrent les voisins à une famille endeuillée.

Mais aujourd'hui, que fait-on de ces pratiques ? *Trash Food, Fast Food*, rayons de supermarchés débordants d'aliments à bas coût, viennent comme un écran masquer le coût réel de production des aliments, leurs coût social et environnemental. Cette frénésie de la vitesse vient déformer notre appréciation du temps, fabrique une urgence et nous plonge dans un système de production pervers.

Le temps long de l'enquête m'a permis de sentir un gouffre se creuser entre des mondes auxquels pourtant je me sens appartenir. Entre mondes ruraux ou périphériques et mondes intellectuels et urbains, entre d'un côté une agriculture vernaculaire, de l'autre un système de production industriel tout puissant.

Je me suis retrouvé au cœur de ces polarisations. L'envie d'écrire cette pièce est née de ces tensions

palpables que la cuisine et la nourriture synthétisent.

La dramaturgie de la pièce se fait au rythme des fourneaux : au fil du récit, je prépare des pâtes à la main comme *Nonna*. Je m'appuie sur mon expérience familiale et villageoise et sur leurs portraits filmés pour mettre en scène l'équilibre fragile et précieux de ces savoirs culinaires. Comment ces langages se trouvent, se perdent et se retrouvent et, surtout, comment ils se réinventent ?

Se dessine un rapport complexe à la cuisine et à la nourriture où se croisent, les pâtes artisanales, Facebook, Karl Marx, les droits de douane et la sauce tomate.

Daniele De Michele,
novembre 2024

Entretien

Propos recueillis par Peter Avondo
le 30 octobre 2025

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 pioche 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.

À quoi cela va ressembler, au plateau ?

D. D. M. – À une cuisine. L'idée, c'est d'entrer dans ma cuisine, où je prépare des pâtes à la main.

Puisqu'en effet, vous cuisinez pendant le spectacle...

D. D. M. – Oui, la dramaturgie de la pièce se construit autour d'une recette qui vient structurer le récit. Le plat que je cuisine pendant le spectacle est la "Pasta al sugo con le polpette", des tagliatelles faites à la main, avec une sauce tomate faite maison. Ce plat fondamental, qu'on mange surtout quand on est gamin, permet de développer une réflexion autour de la modernité.

Il y a aussi l'importance de la musique...

D. D. M. – La cuisine et la musique sont pour moi des lieux de plaisir et de refuge. Comme la cuisine de *Nonna* qui m'a nourri, le punk et la *new wave* m'ont accompagné dans mon adolescence.

J. C. – Il y a cette idée que la

radicalité du punk se retrouve chez toutes ces mamies qui ne transigent pas avec la qualité des produits. Il est impensable pour elles de faire des pâtes avec de la sauce tomate industrielle.

On a parlé de la transposition du document au plateau. De cela découle aussi une écriture. Que contient ce récit ? Qu'est-ce qu'il aborde ?

D. D. M. – Ce que je raconte, c'est vraiment mon vécu. C'est presque une autobiographie, dans laquelle se croisent sans arrêt des réflexions autour du rapport entre la mémoire, l'identité, la transmission et la puissance dévastatrice de la modernité et du capitalisme.

J. C. – À force d'être au contact de ces petits paysans confrontés à des difficultés engendrées par les normes de l'agro-industrie, Daniele a fini par ressentir une forme d'amertume et a traversé une période de crise. Il a voulu faire le lien entre ces deux mondes, mais il a eu du mal à tenir cet équilibre et ça l'a abattu. Cette polarisation ville-campagne qui se crée dans la société, Daniele l'a vécu dans son corps.

D. D. M. – En anthropologie, il n'y a pas de polarisation possible. Tu es dans un terrain neutre. C'était un point de vue où je pouvais observer à quel point cette cassure devient dangereuse. C'était devenu mon travail, donc je continuais à le faire, mais avec la sensation que c'était inutile. Cette frustration fait partie

de ma recherche actuelle.

Dans ce travail, où se situe votre rôle, Julien ?

J. C. – Mon rôle est celui d'un regard extérieur. Organiser, réfléchir à l'espace, à la scénographie, articuler les différents médias. Il y a à la fois les archives familiales et tout le travail documentaire que Daniele a pu faire. Il y a aussi l'influence de Pellegrino Artusi qui est l'auteur d'un livre de cuisine très important en Italie, *La science en cuisine et l'art de bien manger*, une bible de recettes collectées fin 19^e siècle.

Comment se déroule votre travail ensemble ?

D. D. M. – L'écriture se fait au fur et à mesure. C'est un travail collectif mais je dois creuser beaucoup en moi-même. Je me rends compte lentement de la profondeur nécessaire.

C'est aussi la complexité du travail documentaire, de ne pas tomber dans une conférence qui oublie le théâtre ?

J. C. – Exactement, ce mode de récit ne doit pas être une leçon ou un cours ; il s'agit d'articuler un récit d'autofiction et de questionnement sur le savoir ; et la perte de sa transmission. On pourrait dire perte de la tradition mais c'est un mot dangereux qui fige les choses. Au contraire, Daniele défend un endroit de mobilité et de souplesse – qu'on retrouve chez Artusi qui écrit à la fin d'une des recettes de son livre : « Libre à vous de vous y frotter ou d'envoyer à tous les diables la recette et celui qui l'a écrite ! »



Daniele De Michele

« L'un des activistes les plus inventifs dans le domaine de la nourriture ». The New York Times

Quelques références qui ont inspiré Cònsolo

- Pellegrino Artusi, La science en cuisine et l'art de bien manger, éd. Actes Sud
- Ernesto de Martino, Le Monde magique [il pensiero magico], éd. Bartillat
- Franco Cassano, La Pensée méridienne [pensiero meridiano], éd. de l'Aube
- Antonio Gramsci, Cahiers de prison [Quaderni dal carcere], éd. Gallimard

Économiste de formation, connu en Italie sous le pseudonyme de Don Pasta, Daniele De Michele est devenu anthropologue de la cuisine et réalisateur par son travail d'enquête au long cours sur la cuisine italienne. Auteur de nombreux livres sur le sujet, il publie notamment Artusi Remix, La Parmigiana e la Rivoluzione et, en 2024 : Il pranzo della domenica, livre à paraître en français en mars 2027 chez Payot. Également DJ et performer, il mixe tout en cuisinant des pâtes et tourne à l'international avec son premier projet qui deviendra un livre, Food Sound Sytem.

Son premier film I Villani, coproduit par Rai Cinéma et financé par le Mibac, est présenté aux Journées des Auteurs de la Mostra de Venise et diffusé après une longue tournée nationale et internationale en première exclusivité sur Rai3. Pour Treccani et Il Corriere della Sera, il réalise 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.

En parallèle, il enseigne à l'Université Roma 3 : « Le langage de la nourriture dans la faculté de Science de l'alimentation ».

Bibliographie – Filmographie

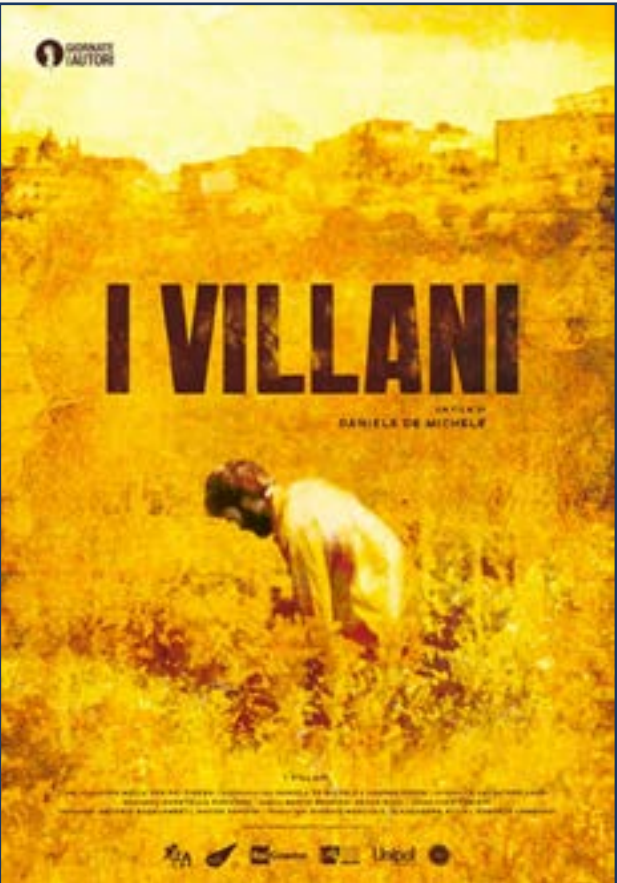
Livres

- Food Sound System, éd. Kowalski, 2006
- Wine Sound System, éd. Kowalski / Feltrinelli, 2009
- Parmigiana and Revolution, Stampa Alternativa, 2013
- Artusi Remix, viaggio nella cucina popolare italiana, éd. Mondadori, 2014
- Kitchen social club, éd. Altraeconomia, 2016
- Il pranzo della domenica, un viaggio sentimentale nella cucina delle nonne italiane, 2024
- Le déjeuner du dimanche (titre à confirmer), Payot, mars 2027



Documentaires

- I Villani, 2018 (présenté au festival de Venise)
<https://vimeo.com/547894433>
password : FR_Villani
- Naviganti, 2021
- Des géants dans ma cité, 2024
- I mastri, 2025





Julien Cassier

Suite à un parcours de circassien qui l'emmène très jeune sur les routes d'un cirque itinérant entre calèches, chevaux et chapiteau, il entre au Lido, École Supérieure des Arts du Cirque de Toulouse puis intègre le Centre National des Arts du Cirque. Il co-fonde différentes compagnies : dont Baro d'evel et le GdRA, et collabore en tant qu'interprète avec plusieurs artistes et metteur-euses en scène.

Au GdRA, qu'il codirige depuis 2005, il tisse des liens entre narration et chorégraphie. Au sein du collectif, il crée en 2007 *Singularités Ordinaires* (Lauréat de Circus next) et *Ethno-graphiques* deux pièces invitées du 64^{ème} Festival d'Avignon.

Il participe à l'écriture d'une vingtaine de pièces avec notamment : *Le triptyque de la Personne* ; *Singularités Ordinaires* ; *Nour et Sujet* ; *La Guerre des Natures* ; *Siffleurs de danse* ; *Au milieu des terres* et *Bois Sacré*.

En tant qu'interprète, Julien Cassier participe à la création du *Luthier de Venise*, au théâtre du Châtelet à

Paris, un opéra de Gualtiero Dazzi, mise en scène par Giorgio Barberio Corsetti avec une direction musicale d'Alain Altinoglu. Avec Aurélien Bory et la Compagnie 111, il crée la pièce *Plus ou moins l'infini*.

Plus récemment, il fait la reprise de *Mazùt* de Baro d'evel à l'invitation de Camille Decourtye et Blaï Mateu Trias. Il joue également dans *Talk-Show*, une pièce de Gaël Santisteva.

Julien Cassier est régulièrement invité comme collaborateur artistique, notamment par Stéphanie Fuster sur son *Don Quichotte, une femme à la tâche*, par le groupe Acrobatique de Tanger au côté d'Aurélien Bory et de Zimmermann & de Perrot et de Maroussia Diaz Verbèke.

En 2026, il crée sa compagnie Nature Fauve et coordonne le lieu de fabrique Ça se passe à la Cave.





Charlotte Farcet

Issue d'une formation théâtrale et littéraire, agrégée de lettres, ancienne élève de l'École Normale Supérieure, Charlotte Farcet est dramaturge. Elle collabore d'abord avec Jacques Nichet, puis s'engage essentiellement auprès d'auteurs-metteurs en scène, très attachée à l'écriture et à la création. Elle accompagne Frédéric Fisbach, Alexandra Badea, Norah Krief, Alima Hamel et Aurélien Bory, Igor Mendjisky, Anaïs Allais, Mélanie Laurent, Claire Bardainne et Adrien Mondot. Elle participe depuis 2008 aux créations de Wajdi Mouawad : *Seuls*, *Ciels*, *Temps*, *Des Femmes*, *Des Héros*, *Des Mourants*, *Tous des oiseaux*, *Fauves*, *Mort prématurée* d'un chanteur populaire dans la force de l'âge et les deux opéras dont il a signé la mise en scène.

Comédienne, elle joue également dans deux des volets du cycle de Sophocle : *Antigone* et *Les Larmes d'Œdipe*, et est l'un des guides de *La Parole noyée*, expérience poétique proposée à La Colline depuis juillet 2020.

À la demande de Léméac / Actes Sud, elle écrit les postfaces des ouvrages du quatuor *Le Sang des promesses*, *Littoral*, *Incendies*, *Forêts*, *Ciels*, après avoir réédité le *Recueil général des dialogues de Tabarin* et son *Maître aux Belles Lettres*.



Aurélien Bory

Metteur en scène et scénographe et actuel directeur du théâtre Garonne, Aurélien Bory / Compagnie 111 développe un théâtre physique et scénographique et crée des pièces protéiformes avec des interprètes de différentes disciplines. Il initie de nombreuses collaborations avec des artistes de divers horizons : de *Plan B*, marqué par la collaboration avec Phil Soltanoff, à *Je me souviens Le Ciel est loin la terre aussi* (2019) créé avec Mladen Materic, en passant par *Espèce* (2016) présenté à la 70e édition du Festival d'Avignon ou encore *aSH* (2018), *La disparition du paysage* de Jean-Philippe Toussaint incarné par Denis Podalydès (2021). Son dernier spectacle, *invisibili*, est créé en 2023 à Palerme.

Il met également en scène des opéras : *Le Château de Barbe Bleue* et *Le Prisonnier* (2015), *Orphée et Eurydice* (2018), *Parsifal* (2020) et *Dafne* (2022).

L'intérêt singulier qu'il porte à la scénographie s'incarne aussi dans des installations qu'il conçoit, souvent en rapport avec un lieu.

Sa prochaine création *Sept larmes pour Elisabeth* co-signée avec Thibaut Garcia et Aure Wachter aura lieu au Festival Montpellier Danse les 3 et 4 juillet 2026.

Presse nationale

Plan Bey
bienvenue@planbey.com
01 48 06 52 27
Flore Guiraud
flore.pour.planbey@gmail.com

THÉÂTRE
GARONNE
scène européenne