



Spectacle de danse
jeune public et familial.

Le chocolat est mondialement connu mais les origines, les conditions de récoltes et de fabrication ne le sont pas aussi bien. A travers cette création, je souhaite faire découvrir un monde à la fois coloré, créatif, goûteux, réjouissant, mais également laborieux, dangereux, précaire. Je vais aborder ce sujet à travers la route du chocolat d'un point de vue géographique, historique et gustatif. Nous irons de l'Amérique centrale à l'Asie en passant par l'Océan Pacifique, les Indes occidentales, l'Amérique du Sud et l'Afrique.



L'histoire est celle d'un personnage pour qui le chocolat est magique. La simple idée d'en sentir un éclat fondre sur sa langue fait naître en lui des vagues de plaisir et des soupirs de bonheur. Cependant, il ne sera pleinement heureux que lorsqu'il aura retrouvé l'irrésistible recette du gâteau au chocolat de sa grand-mère, grande voyageuse passionnée de cacao, qui partageait ses souvenirs, ses rencontres, ses aventures avec son petit-fils à chaque fois qu'elle réalisait SA recette.

Aidé d'une mémoire capricieuse et joueuse incarnée par la Fée Xocolatl, celui-ci parcourra la route du chocolat jalonnée de souvenirs remplis de douceur, d'affection, de nostalgie, de surprises.





Il remontera le temps à la rencontre des Incas en passant par Cortes, traversant les siècles pour arriver à nos jours : un voyage dans le plaisir du goût, et des moments chargés de complicité puisés dans les images du passé, quand se préparait le dessert de toutes les attentes gourmandes. Retrouvera-t-il la recette du fameux gâteau?

Cette nouvelle création est à la fois un spectacle jeune public, 8/12 ans pour les représentations scolaires, et un spectacle familial sous forme de spectacle-goûter.

Pour les scolaires, je propose différentes séries d'ateliers en amont afin de travailler en collaboration avec les professeurs autour de la route du chocolat, que ce soit en histoire, géographie, français, langues, arts plastique, ou autre. Les gâteaux réalisés sur le plateau pendant la

représentation seront distribués par les artistes en fin de spectacle.

Concernant le spectacle familial, à la fin de la représentation, une chocolatière viendra sur scène avec une tempéreuse à chocolat pour faire des démonstrations sur le moulage. Suivra un goûter durant lequel les parts de gâteaux au chocolat seront offertes accompagnées d'une boisson, nous permettant ainsi de rencontrer le public de façon conviviale dans le hall du théâtre ou tout autre salle à disposition.

Les rencontres après spectacle permettront des échanges gourmands, qu'ils soient dansés ou gustatifs.



En utilisant ce vecteur particulièrement populaire qu'est le chocolat, je souhaite faire cohabiter le plaisir, les souvenirs, les envies qu'il provoque ainsi que le savoir de sa fabrication, de la récolte des cabosses à la tablette. Sans en

faire un cheval de bataille, il est bon d'expliquer que ce bonheur-là résulte aussi de l'exploitation désastreuse des plantations de cacaoyers, de la misère d'une grande partie des planteurs, et dans certains pays de l'esclavagisme des enfants. L'information ne nuit pas au plaisir et notre but principal reste celui du spectacle et du goût. Quels que soient les sujets abordés durant ce périple, le spectacle ne perdra pas de vue humour et poésie. Chants et compositions musicales accompagneront ce voyage chorégraphique.



L'histoire de la vieille aztèque (page 10)

"Voilà dix ans que la vieille Indienne prépare avec infiniment de soins la divine boisson pour l'empereur Moctezuma. Le roi des Aztèques boit jusqu'à quarante tasses de chocolat par jour. Et depuis l'arrivée de l'Espagnol, elle s'applique encore plus, lui qui depuis deux semaines maintenant l'observe sous sa tente en remplissant des carnets. Elle livre toute sa science mais elle sourit : elle est sûre qu'il ne parviendra jamais à faire mousser le chocolat comme elle..."

En 1520 Hernan Cortes adresse une lettre au roi d'Espagne, Charles Quint: "les fèves de cacao sont comme des amandes. Les indiens les utilisent comme monnaie et comme boisson qui donne la force à l'organisme et le protège contre la fatigue."

Ce n'est qu'en 1528 que Cortez repart vers l'Espagne avec des cargaisons de fèves et le matériel nécessaire pour préparer la boisson cacaotée. Progressivement la consommation de cette boisson va se répandre dans tout le continent européen .



L'histoire des filles de Sao Tomé (page 20)

"Encore une heure d'efforts et Maria rentrera a Trinidad avec ses deux soeurs. Elles quitteront l'ombre humide des cacaoyers. Paulo, leur frère, donnera 300 ou 400 coups de machette pour fendre les cabosses qu'elles auront ramassées. Il y aura eu , aujourd'hui encore, beaucoup de sueur pour à peine trois pièces de monnaie à partager en quatre et pour un chocolat qu'ils ne goûteront jamais."

Deux fois par an, on recueille les cabosses qui sont remplies de fèves. On fait fermenter les fèves une petite semaine ; c'est là que l'arôme se forme et qu'elles prennent leur belle couleur chocolat. Elles sont ensuite séchées avant de partir, vers des pays industrialisés.

L'histoire d'Alfredo au pied des bateaux (page 30)

Les empilements de caisses sur les quais de Puerto Limon forment comme des paquebots. A leurs pieds s'entassent d'énormes sacs de cacao. C'est la pause de midi, Alfredo prend un peu de repos. Tout le reste de sa famille travaille sur la plantation. Depuis que sur le sac des toiles est imprimé Comercio equitabile-Costa Rica, un centre médical a ouvert au village et une école pour les petits est en chantier. Les sacs pèsent toujours autant mais Alfredo sent ses muscles un peu plus utiles.

Quatre multinationales achètent et commercialisent à elle seules l'essentiel de ce que produisent 17 millions de petits producteurs sur la planète. Elles décident des prix d'achat et pèsent durement sur la vie des ces agriculteurs . Le commerce équitable propose de changer ces manières de faire.

L'histoire de l'heure du goûter (page 46)

La force des poignets de ma mère m'impressionnait tous les jours ; à quatre heures et demi, clac ! La tablette claquait sec et net. Six carreaux parfaits pour mon quignon de pain. J'étais sûr qu'en croquant avec la même vigueur, je ferai mienne cette tout-puissance maternelle. Ma mère avait la force et la douceur du chocolat que j'aimais.

La moitié du poids d'une fève de cacao est constituée de matière grasse : le beurre de cacao. Attention les fabricants europeens ont le droit d'introduire dans le chocolat des matières grasses dix fois moins coûteuse que le beurre de cacao...et bien moins goûteuse. Il faut bien lire les étiquettes.

Sources :

- extraits du livre Une cuisine tout en chocolat , Alain Serre et Nathalie Novi
- extraits Choco-Story, musée du Chocolat, Paris

La route du chocolat

La civilisation de l'ancien Mexique buvait déjà du chocolat il y a 2600 ans. C'est lors de la conquête du Mexique en 1519 que Cortés découvrit le breuvage chocolaté.

La première introduction du chocolat en Europe se fait à la cour du roi Charles Quint au XVI^e siècle. Dès le XVII^e siècle, le chocolat devient une ressource très appréciée de l'aristocratie et du clergé espagnols. En 1615, la France découvre le chocolat à Bayonne à l'occasion du mariage de l'infante espagnole Anne d'Autriche avec Louis XIII.

Mais c'est Louis XIV et son épouse Marie-Thérèse d'Autriche qui font entrer le chocolat dans les habitudes de la cour du château de Versailles.

C'est durant la révolution industrielle que le chocolat devient accessible à tout le monde.

Il devient un objet de négoce et de commerce qui se popularise et commence à prendre de nombreuses formes.

Au début du XIX^e siècle apparaissent les premières fabriques de chocolat en Europe avec les futurs grands noms de ce qui va devenir au milieu du siècle une industrie chocolatière. Pour répondre aux besoins de l'industrie, les cacaoyers sont introduits en Afrique et les premières plantations créées.

Le Mexique, le Venezuela et l'Equateur sont considérés comme les pays d'origine de la plante de cacao.

Les principales régions de culture ont progressivement migré de l'Amérique latine vers l'Afrique occidentale et l'Asie du Sud-Est.



Spectacle de danse
jeune public (8- 12 ans) et familial.
Durée estimée : 45 min - (selon la
formule, distribution de parts aux
élèves ou goûter familial après la
représentation).

Tarif : 2300 euros la représentation,
dégressif à partir de la seconde.

Chorégraphie : Myriam Herve-Gil

Interprètes : Hanako Danjo,
Serge Louis-Fernand,
Jean-Pierre Poisson.

Lumière : Mathieu Ferrasson
Création musicale : en cours
Scénographie : en cours

Cie HERVE-GIL, 06 99 20 13 18 //
cie.hervegil@gmail.com //
www.cie.hervegil.com //

administration Marie-Hélène
Fleutiaux mh.fleutiaux@orange.fr



Crédit Photos Serlofe;
Maquettiste: serlofe@gmail.com