

MONOLOGUE CULINAIRE

THIS IS ~~NOT~~ A MEXICAN ~~BURRITO~~ STORY

DE LUIS ALBERTO RODRÍGUEZ



Photo : Youri Fernandez

Une production de La Machine à Pingouins



**"Un spectacle
hilarant qui tord le
cou aux clichés sur
le Mexique (...)
Spectacle
inclassable"**

-- Vaucluse Matin Dauphiné Libéré -
Sonia Garcia tahar --

**"Une aventure humaine,
drôle et théâtralisée.
Simplissime. Et
grandiose"**

--rue du théâtre.fr - Karin Proust --

**"Luis Alberto Rodriguez, en
Hamlet de la cuisine (...)
Tous
les ingrédients de l'identité
mexicaine sont servis avec
humour"**

-- Classique en provence --

PRODUCTION

La Machine à Pingouins

SOUTIENS EN RÉSIDENCE

Salle AIEC, Cambo (64)

FINANCEMENT PUBLIC

Conseil départemental des Pyrénées Atlantiques (64), CAPB

Agglomération Pays Basque (64)

CALENDRIER

2022

14 Novembre au 04 Décembre : **Voyage Mexique RECHERCHE**

CULINAIRE

Décembre : **Écriture du texte**

2023

09 au 30 Janvier : **Création de la recette**

03 et 04 février : **Sortie de résidence (Théâtre pour le peuple - 64)**

Du 20 au 31 Mars : **Création - Cuisine + Théâtre - Salle AIEC Cambo (64)**

CONDITIONS TECHNIQUES

Équipe :

1 comédien & 1 technicien

Nombre de personnes en déplacement :

2 personnes au départ de Ustaritz (64)

CHARGÉ DE DIFFUSION

Jean-Yves Ostro

CE SPECTACLE PEUT S'IMAGINER DANS UN PROJET DE TERRITOIRE



EN QUELQUES MOTS

Photo : Yauri Escobar

Née à Monterrey, México, en 2014 et installée depuis à **Ustaritz, Pays basque, La Ma P** est une Cie qui explore et travaille autour de la création de spectacles vivants, aux formes ouvertes à **l'exploration des nouvelles disciplines scéniques**

Focalisée sur des processus qui impliquent **l'écriture, l'adaptation** et la **recherche, La Ma P** cultive en permanence sa curiosité, son désir de **rencontres artistiques** et crée pour mieux interroger la **complexité** de la condition humaine dans ce qu'elle peut avoir de complémentaire et d'antagoniste, familier ou étranger

Créer pour provoquer une expérience intime qui ouvrirait à une meilleure compréhension mutuelle

Comment concilier celui que nous étions avec celui que nous sommes maintenant et celui, jamais bien loin, que nous pourrions devenir ?

Le théâtre est un art vivant qui exige en permanence de se réinventer, de se questionner et de remettre en question les certitudes d'hier pour, toujours, écrire à partir de ce que nous sommes aujourd'hui. Avec, sans cesse, une idée derrière la tête : **créer !**

LES CRÉATIONS SPECTACLES & CONCEPTS

2024

LA FALAISE (FR)

2023

MONOLOGUE CULINAIRE (FR)

2022

- SI QUELQU'UN LE DEMANDE, JE N'AI JAMAIS ÉTÉ LÀ (FR)
- L'EMPREINTE (FR)

2020

NOSTALGIE DE LA CONVIVIALITÉ

- #1 (FR)
- #2 (ESP)

2019

- LES PÈRES CAUSTIQUES (FR)
- THÉÂTRE POUR LE PEUPLE (FR)

2018

TODOS SOMOS EXTRANJEROS (FR)

(Création 2015 Cie. Hecho en Casa
Production déléguée La Ma P)

2014

EL ANSIA (MX)



MONOLOGUE CULINAIRE

THIS IS **NOT** A MEXICAN **BURRITO** STORY

2023

L'ÉQUIPE

Texte original & Mise en scène Luis Alberto Rodríguez

Assistante & Cuisine Reyna Flores

Collaborateur Artistique Gabriel Yépez

Dispositif Sonore Martin Saëz

Création Lumière Naia Burucoa

Images Youri Fernandez

Aide à la traduction Agnès Yobregat

Attachée de production, médiation & communication Anaïs Sinderá

Administration Coralie Blain

Diffusion Jean Yves Otro

Remerciements et aides

Corps Imanol Espinazo

Lecture du texte Keti Irubetagoyena, Baptiste Pizzinat, Yoatzin Balbuena

Voix Loreto Rodriguez, Alba Liz Gómez, Claudia Marín, Luis Guerrero, Daniel Gutiérrez, Roberto Cázares, Claudia González, Nathalia Saucedo, Yojanna Góngora, Roberto Espinosa, Diego Figueroa, Karina García, Cinthia Gallegos, Salma Guzmán

Premières regards et conseils Rébecca Dautremer, Taï-Marc Le Thanh, Victor Hernández

PRODUCTION

Durée estimée : 1h

Aire de jeu min. :

4m O x 3m50 P et 2m50 H

Un sol plat sans pente

Tout public à partir de 8 ans

1 comédien

1 régisseur



MENU

Le Mexique

Un homme

Une autofiction

Une préparation culinaire en fin de
spectacle.

L'interprète/auteur/metteur en scène
nous offre un voyage gustatif et
émotionnel au cœur de sa ville natale :
Monterrey.

Une histoire touchante et
humoristique teintée d'autodérision et
d'humilité.



*"Je ne sais pas pour vous ...
Mais moi, j'ai besoin d'avoir des invités à la maison
pour m'évertuer à préparer un repas autre que des pâtes"*

NOTES D'INTENTION

.....

Dans chaque voyage que j'ai pu faire, il y a plusieurs choses qui reviennent :

La nourriture, l'alcool et les histoires.

Les 5 sens sont actifs : Le goût, l'odorat, le toucher, la vue et l'ouïe

Je ne sais pas à quel moment de ma vie, je me suis dit que j'allais commencer à me rappeler de mon enfance. À quelle moment précis je me suis dit : à partir de maintenant je vais essayer de tout faire pour récupérer, retrouver, revivre une fois de plus les mêmes moments déjà vécus

Je me suis retrouvé à inviter des amis à la maison pour partager un plat. Un bout de chez moi. J'ai commencé à faire des plats que je n'avais jamais fait avant : *Tacos aux crevettes, pastel de carne, tacos al pastor, barbacoa... et la liste continue*. On dit bien que nous sommes ce que nous mangeons, mais j'aimerais changer la phrase cette fois-ci : **Je suis ce que je cuisine**

J'aime faire à manger, j'aime retrouver les odeurs et les goûts de mon enfance dans ce que je cuisine, j'aime créer un espace de convivialité, un espace de partage unique. Un endroit d'accès, une porte qui s'ouvre dans chaque dégustation pour nous amener ailleurs, pour vous amener chez-moi

Il y a des choses que nous n'arrivons pas à expliquer, alors il faut traverser l'expérience

Dans cette pièce je mélange mon savoir faire du théâtre et pour la première fois je le mets à disposition d'un plat.

Alors est-il possible de se sentir chez-soi en étant ailleurs ? Le défi me paraît passionnant, partager l'inexplicable, partager ce que je suis, celui que j'étais avec un plat et une histoire, parce-que derrière chaque plat il y a une histoire



UN SPECTACLE TOUT TERRAIN

Le Monologue Culinaire a été pensé dès sa conception comme un spectacle tout-terrain, ce qui nous a permis d'affiner nos critères de création au fil du temps.

Ce projet se distingue par sa capacité d'adaptation avec ou sans lumière et ainsi se concentrer sur l'essentiel. Au cœur de celui-ci réside la rencontre et la convivialité, des valeurs que nous avons soigneusement cultivées.

Notre ambition est d'explorer tous les horizons possibles tout en préservant l'essence de notre travail créatif. Cette pièce, que nous avons baptisée "ambassadrice", incarne parfaitement cette vision.





EXTRAIT DE TEXTE

... Tous les personnages que je vais nommer dans cette pièce seront un "moi-même", un "autre", quelqu'un d'inventé.

Juste pour arrêter d'être ce que je suis aujourd'hui, mais ce n'est pas un biodrame, ça doit être une fiction, ou une histoire vraie cachée dans les vestiges de ma mémoire.

La mémoire, c'est comme les recettes... On choisit les ingrédients, et ce qui nous échappe, nous l'improvisons.

Il faut faire preuve de courage quand il s'agit de faire la cuisine, de partager, de laisser la peur derrière soi, de laisser toutes ces paranoïas qu'un plat ne va pas être aimé.

Et c'est comme ça que je me vois, arrêter d'avoir peur que les autres n'aiment pas ...

... Ce qui est intéressant, c'est que plus on se sent unique, plus le sentiment d'appartenance disparaît.

Et c'est comme ça depuis toujours, je n'ai jamais eu le sentiment d'appartenir à un endroit.

J'arrive, je mange et je pars.

Sans laisser de traces. J'idéalise le passé en disant qu'avant tout était plus simple, mais je me revois dans ces lieux, je me relis en étant dans tous ces lieux, et je me rends compte que je me suis inventé un passé.

Plus le temps passe, plus il est difficile de savoir d'où je viens...

...

Imaginons que nous sommes dans ma maison, que d'ailleurs ma maison est la vôtre. Lucio Blanco 219 Colonia Revolución San Pedro Garza García. C'est la municipalité la plus riche de toute l'Amérique latine. Mais avant de vous emballer, sachez que San Pedro est divisée en deux zones. La zone "claire" et la zone "sombre" de San Pedro, séparées par le fleuve Santa Catarina.

Nous sommes face à face.

Deux classes sociales contrastées.

Et je viens de ma chère et sombre San Pedro.

Mais je viens de San Pedro.

L'ÉQUIPE



LUIS ALBERTO RODRÍGUEZ

Mise en scène / Texte / Jeu

Monterrey, Nuevo León

Il a réalisé ses études d'art dramatique à la Faculté des Arts de la Scène de l'UANL (2007 - 2011) Il est auteur de pièces dramatiques : "Todos Somos Extranjeros" et la trilogie "Le Passager clandestin" crée au sein de la compagnie Hecho en Casa et BIDEA au sein de la compagnie Jour de fête. Aujourd'hui il insuffle le projet artistique de la compagnie La máquina de hacer pingüinos / La machine à pingouins, en explorant la construction et le langage au travers du théâtre et ses possibles.

Il collabore avec d'autres artistes afin d'ouvrir les champs d'apprentissage et de créer des liens artistiques.

2021 - "La conférence ébouriffée" - Rébecca Dautremer (75) / 2015 - 2017 - Todos somos extranjeros et trilogie "Le passager clandestin" - Cie Hecho en casa (64) Écriture et jeu



REYNA FLORES

Cuisine / Assistante

Monterrey, Nuevo León

Diplômée en licence en Arts Scéniques à l'Université Autonome de Nuevo Leon entre 2010 et 2016. Pendant ce temps, elle a participé à plusieurs mises en scène et festivals nationaux, développant des compétences précieuses en créativité, travail d'équipe et adaptabilité. En 2017, elle a commencé à travailler dans un restaurant de cuisine mexicaine à Paris, où elle a travaillé pendant un an, apprenant tout ce qui concerne la cuisine mexicaine et mettant en pratique ses compétences artistiques dans la présentation des plats; Ensuite, elle a déménagé à Toulouse, où elle a travaillé pendant deux ans dans un restaurant de cuisine mexicaine, étant responsable de la cuisine. Pendant ce temps, elle a continué sa formation en cuisine, travaillant avec des chefs expérimentés pour acquérir plus de connaissances. Cette expérience a été enrichissante, c'est ainsi qu'elle a eu l'occasion d'appliquer ses connaissances en cuisine mexicaine et sa créativité dans la création de nouveaux plats avec une touche contemporaine. En résumé, ces expériences dans les arts scéniques et dans la cuisine mexicaine traditionnelle l'ont permis de développer des compétences précieuses en créativité, travail d'équipe et adaptabilité.



MARTIN SAËZ

Dispositif sonore

Artisan de l'art numérique, artiste polyvalent, musicien, Martin Saëz s'intéresse en particulier aux projets liants interactivité et création artistique : scénographie et muséographie interactive, installation artistiques, lutherie électronique, sounddesign. Initialement formé en jazz et en musiques actuelles, il cherche à apprivoiser le son comme une matière tangible et malléable. Après avoir suivi une formation en "techniques du son", puis en "systèmes et réseaux dédiés au spectacle vivant", il quitte finalement l'école d'ingénieur pour travailler auprès d'artistes. Il participe alors à l'élaboration d'installations audiovisuelles pour le théâtre, la muséographie, l'art numérique et contemporain. Revenant à ses origines, il participe en 2018 à la création d'un ensemble de recherche en création musicale intitulé Tordu (création d'instruments, partitions graphiques). Depuis 2017, il développe l'Ilophone - un outil dédié à la création sonore. Sous la forme d'un atelier pédagogique et destiné à tous, ce projet a comme ambition la démystification des nouvelles technologies par la manipulation. Enfin, avide de partager savoir et savoir-faire, curieux de nature, il participe à la fondation de l'association Au coin du hameau, agissant pour la réinsertion du faire soi-même et de l'artisanat en milieu urbain.



ANAÏS SINDERA

COMÉDIENNE, PROFESSEURE,
COMMUNICATION ET ATTACHÉE DE PROD
CONTACT : +33 06.07.66.36.05

CORALIE BLAIN

CHARGÉE D'ADMINISTRATION



LE BUREAU



**ISABELLE
MIQUELESTORENA**

PRÉSIDENTE



**SOLANGE
BOUCARET**

SECRÉTAIRE



**LOIC
INDART**

TRÉSORIER



9 8 5 R O U T E I N T H A T A R T E A K
H E R A U R I T Z 6 4 4 8 0
U S T A R I T Z - F R A N C E

06.27.49.86.27

CONTACT.LAMAP@GMAIL.COM
WWW.LAMACHINEAPINGOUINS.COM

SIRET:844034868.00019
APE:9001Z
LICENCE D'ENTREPRENEUR: 2-PLATESV-R-2022-002577

PRESSE

VAUCLUSE MATIN

DAUPHINÉ LIBÉRÉ

Vis ma vie sur scène | Luis Alberto Rodriguez à Présence Pasteur

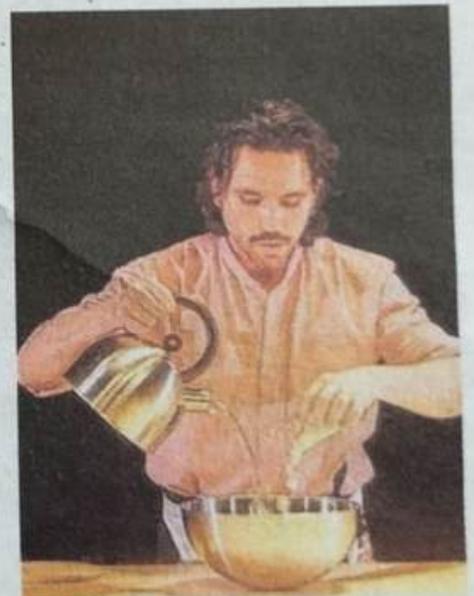
Monologue culinaire

« **J**e suis ce que je cuisine. » Voilà bien la seule certitude de Luis Alberto Rodriguez. Avec ce *Monologue culinaire*, le comédien d'origine mexicaine entend tordre le cou aux clichés sur le Mexique. Qui suis-je ? Dans une autofiction désopilante, l'artiste tente d'explorer toutes les pistes qui lui permettront de vérifier qu'il est bien mexicain. « La mémoire, c'est comme les recettes, ce qui nous échappe, on l'improvise » explique-t-il. Il y aura donc trois débuts, et autant de fins, où enregistrements et voix du comédien se superposent, jusqu'à brouiller les pistes. Violent-

ce des cartels, mère sacro-sainte, fantômes qui parlent... Derrière chaque cliché, une tranche de vie. Jusqu'à ce que l'artiste la renie, pour recommencer. Dans ces essais d'autoportrait, Luis Alberto Rodriguez poursuit sa recette depuis une cuisine sur roulettes. Odeurs d'oignon frit, galettes, sifflements de la bouilloire, le public se sent invité chez Luis, à discuter. Pour partager, à l'issue du spectacle, un plat « bien de chez lui ». Spectacle inclassable.

● **Sonia-Garcia-Tahar**

Monologue culinaire, à 17h45 à Présence Pasteur jusqu'au 28 juillet. Durée : 1h. Rens. : 04. 32. 74. 18. 54.



Un spectacle hilarant qui tord le cou aux clichés sur le Mexique. Photo La Machine à Pingouin

 Karine Prost • 17 juil.



Un théâtre à déguster

Entre réflexion identitaire, cours de cuisine et prestation théâtrale, Luis Alberto Rodriguez invite le public à une monologue culinaire au cœur de son Monterrey natal. Une aventure humaine, drôle et théâtralisée. Simplissime. Et grandiose.

Nous sommes tous le fruit de notre culture familiale. Construction complexe et continue autour de valeurs, de normes, d'expériences sensorielles et affectives qui nous forgent sans qu'on en ait toujours conscience. Jusqu'au jour où la question de la transmission de notre identité culturelle ne se pose plus seulement en tant qu'objet socialisé mais aussi comme agent socialisateur. Définir qui nous sommes devient alors un enjeu d'identité et de partage. Un retour aux sources que Luis Alberto Rodriguez a choisi de mettre en mots, en scène et en public dans une simplicité et une générosité rares.

Sans s'encombrer d'artifices excessifs, avec une simplicité touchante, il ouvre ses souvenirs culinaires et familiaux au public. Il raconte sa famille, ses amis, sa ville, son pays. Il les met en vie et en odeurs. Il raconte sa culture mexicaine comme on parlerait à des amis accueillis dans sa cuisine.



Il virevolte, chante, danse. Nous dit le maïs et nous dit Omar. Evoque la politique, les cartels et ses rêves d'enfant. Il semble s'égarer dans une voie pour mieux nous retrouver dans une autre. Habile trame théâtrale, quasi invisible, mais qui donne au spectacle tout à la fois fraîcheur et professionnalisme.

Voilà bien une des découvertes les plus réjouissantes de ce festival. Une petite heure de cours de cuisine mexicaine, dégustation incluse, pour une grande heure de théâtre drôle et intelligent. A voir !

Karine PROST - Avignon – 17 juillet 2023

Monologue culinaire

Avignon, Festival Off,

Présence Pasteur – 17h45

Du 6 au 28 juillet ; relâche 12, 19 et 26 juillet

Texte, Mise en scène et interprétation : Luis Alberto Rodriguez

Photo ©Youri Fernandes



57 vues

3 

Classiqueenprovence

[ACCUEIL](#)[ANNONCES](#)[COMPTES RENDUS](#)[FESTIVALS](#)[INTERVIEWS](#)[CD-DVD-LIVRES](#)

INFORMATIONS ET CONTACTS

[Qui sommes-nous ?](#)[Contactez-nous](#)[Nos partenaires](#)[Mentions Légales](#)[Politique de cookies \(EU\)](#)

ARCHIVES

SUIVEZ-NOUS ET PARTAGEZ SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX



Vous êtes ici : [Accueil](#) / [Festival 2023](#) / [Festival d'Avignon 2023](#) / [Festival OFF d'Avignon 2023](#) / « Monologue culinaire ». Présence Pasteur, 2023

« Monologue culinaire ». Présence Pasteur, 2023

Voir aussi [tous nos articles sur le Festival Off 2023](#)

Présence Pasteur, 17h45, durée 1h, 7-28 juillet. Relâche les 19 et 26. Rens. : 04 32 74 18 54

Identité mexicaine au menu...



Tout est dans le sous-titre de ce *Monologue culinaire* qui défie toutes les lois de la narration et du théâtre : « This is not a Mexican burrito story ». Le spectateur est averti : la création que la compagnie La Machine à Pingouins présente à Avignon est le fruit de perpétuels regrets. Qui suis-je ? Luis Alberto Rodriguez, en Hamlet de la cuisine, a érigé l'hésitation en principe. Pour le plus grand plaisir de son public, secoué de rire. L'acteur d'origine mexicaine

enchaîne les remakes, à coups d'enregistrements et de vidéos. Plusieurs débuts et fins de spectacles seront ainsi proposés, commentés, repris et améliorés en direct depuis une cuisine montée sur scène, où la recette, elle, suit inexorablement son cours. Entre deux sifflets de la théière, et les odeurs d'oignon frit, se dessine un autoportrait intime, et vrai... où il est cependant impossible faire la part entre réalité et fiction. Clichés sur le Mexique, réalité sordide de la violence quotidienne, telenovelas et mère sacro-sainte, tous les ingrédients de l'identité mexicaine sont servis avec humour. Et avec une dégustation en prime à l'issue du spectacle !

Sonia. Photo La Machine à pingouins