



All'Arrabbiata

CABARET SATIRIQUE

LE SPECTACLE

Connaissez-vous

la véritable histoire des pauvres ? Connaissez-vous la vraie bonne solution à vos problèmes de robinets qui fuient ? Saviez-vous que tout s'achète, tout se vend, surtout la merde ? Considèreriez-vous que vous êtes de gauche, de droite ou simplement gérontophile ? Diriez-vous que votre voisin pense la même chose que vous ou le contraire ? Quand il pleut dehors, prenez-vous un parapluie pour vous protéger de la pluie, ou au moins un fusil ? Vous préférez manger des miettes ou fumer des mégots ? Vous êtes plutôt adepte de la main aux fesses ou partisan du coup dans les couilles ?

Autant de questions auxquelles les interprètes de ce cabaret satirique vont trouver réponse, au travers de textes cyniques, piochés dans un recueil de chroniques d'Ascanio Celestini, le tout saupoudré de chansons engagées du répertoire italien.



? All'Arrabbiata

All'Arrabbiata, c'est d'abord

l'envie de parler de politique et de chanter.

Ensuite, c'est la rencontre avec Ascanio Celestini. Nous découvrons ses chroniques télévisuelles à l'intérieur desquelles il parle seul face à la caméra. Son écriture naît d'une oralité populaire et critique le pouvoir, les modes de pensée et le modèle économique actuel. Nous rions, parfois. Nous sourions de malaise, souvent. Les histoires racontées sont sociales et politiques et portent un regard engagé sur ce qui régit le monde d'aujourd'hui; elles sont profondes et parlent de nous, individus de cette société.

De la rencontre avec ces textes survient la nécessité de leur donner vie. En faire un **SPECTACLE**. Avec des *chansons*. Pas n'importe lesquelles, les chansons qui parlent des luttes et de celles et ceux qui les ont menées.

Ça sera un cabaret, donc. Pas fantasmé, non, mais sobre, acérbe et acidulé. Pas de chorégraphies ni de numéros mais des textes et des chants, du jeu et de la complicité. Nous travaillons dans un espace feutré, un piano, une table, une **rose**, du vin et trois chaises : des éléments scénographiques simples qui n'ont d'autres prétentions que de servir de terrain de jeu. Le **rythme** est **soutenu**, les scènes et les chansons s'enchaînent et le fil rouge des thématiques d'Ascanio crée du liant.

Parler de la pauvreté, de la difficulté à se positionner et s'engager, des clivages sociaux, de la grande industrie, de la solidarité, de la répartition inégale des ressources, des discours des politiques, de l'impossibilité à chambouler un ordre établi.

S'attaquer frontalement à ces thématiques, cela signifie pour nous créer l'événement, la célébration et la joie de rire de nos déboires. Un spectacle piquant, en sauce enragée.



A_{vec}

Renata
Antonante

Lucas
Lemauff

Pablo
Seban

idée originale et
traduction des textes

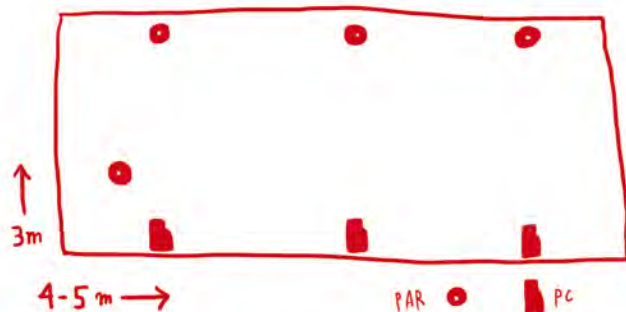
Renata Antonante
et Pablo Seban

arrangements
musicaux

Lucas Lemauff

mise en scène

Olivier Marchepoil



Ce spectacle se joue en acoustique et nécessite un piano.
Si la taille de la salle impose une amplification, merci de prévoir
3 micros headset HF.



Pour plus de précisions ainsi
que pour parler des conditions
financières, n'hésitez pas à nous
contacter.

L'AUTEUR

Ascanio
Celestini

est un auteur, comédien et metteur en scène italien, appartenant à ce qu'on appelle *teatro di narrazione* (théâtre-récit), forme épique faite de récits qui puisent leurs racines dans la tradition populaire, utilisés pour relater des événements d'histoire et de mémoire collective. Parfois, ces récits sont travaillés sur le mode de la reconstitution documentaire, assumant une dimension civique et politique.

Les sujets abordés dans les écrits et les spectacles d'Ascanio Celestini vont du massacre des fosses ardéennes aux asiles psychiatriques, de la vie ouvrière du XIX^e siècle aux conditions de travail précaires d'aujourd'hui et autres manies de la société de consommation.

Recette des Penne all'Arrabbiata

Ingrédients (pour 4 personnes)

400 g de penne rigate,
300 g de tomates
fraîches pelées,
1 petit oignon,
2 gousses d'ail,
2 piments,
1 bouquet de persil,
du pecorino râpé,
huile d'olive

Faites revenir les gousses
d'ail entières, les piments
coupés fins et l'oignon dans
l'huile d'olive.

Ajoutez les tomates hachées,
et une pincée de sel. Laissez
réduire 20 min à feu doux
puis ajoutez le persil haché.

Faites cuire les penne
al dente et ajoutez-les
à la sauce.

Mélangez le tout en rajoutant
le pecorino râpé.
C'est prêt !

