

BANQUET FESTIF

(titre provisoire)



Titanos
Frites
Chicken

PAR LA COMPAGNIE
TITANOS
(création en cours)

POINT DE DÉPART

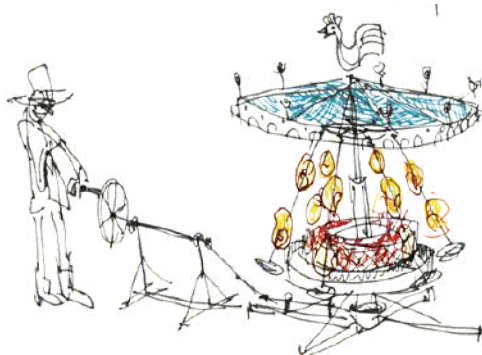
Toujours prêts à jouer avec le feu, les Zozos de Titanos reviennent avec l'envie de mêler l'utile à l'agréable... cette fois-ci, autour de la flamme, version grillade.

Avec le TFC – *Titanos Frites Chicken* – ils revisitent le mythique poulet-frites de brocante : un classique, réinventé à leur façon.

Le point de départ, c'est en juillet 2025, lorsque le festival Scènes de rues à Mulhouse leur lance le défi de réaliser un banquet culinaire et festif. De là naît une création inédite : une rôtissoire géante, pensée à la fois comme une installation culinaire et un dispositif spectaculaire, dans l'esprit des plats emblématiques des fêtes foraines et des rassemblements populaires.

Le poulet-frites, généreux et fédérateur, est proposé ici sous la forme d'une performance s'appuyant sur des dispositifs de cuisson singuliers, ludiques, voire interactifs, inspirés des techniques traditionnelles de rôtisserie.

La présence de la friterie mobile de la compagnie Bonjour Désordre, les professionnels de la patate, serait requise - ou d'associations locales - pour un banquet complet. Une équipe d'une vingtaine de complices sera également sollicitée pour la découpe et le service afin de donner de l'ampleur à ce moment de partage collectif et festif.



REPÈRES

- ❖ Repas-spectacle tout public
- ❖ Banquet festif pour petite à grosse jauge
- ❖ Cuisson au long cours, installation pouvant aller jusqu'à 5h de représentation
- ❖ 7 à 8 personnes en tournée
- ❖ de jour comme de nuit

Espace de jeu : 40m x 40m ❖

20 à 30 complices intégrés ❖

Arrivée J-1, départ J+1 ❖

Création en cours - Scénographie existante créée en 2025





INTENTIONS

La pratique du repas partagé - ou commensalité - joue depuis toujours un rôle central dans la vie sociale : le repas, au-delà de sa fonction biologique, est un acte social, culturel et politique.

Réunir est au cœur de notre démarche. Au sein de la compagnie Titanos, ces moments de restauration communs sont primordiaux et ne sont pas pris à la légère : ils nourrissent les échanges, les débats, les résolutions de problèmes, alimentent la complicité et le plaisir.

Dans une société où l'individualisation grandit et l'acte de se nourrir tend à remplacer le plaisir du repas, nous cherchons à retrouver la dimension rituelle du gueuleton.

Notre travail autour de la fête foraine ne peut se passer de sa dimension nourricière : à la foire, on mange beaucoup, parfois mal, mais toujours dans la joie.

En conservant l'esprit et l'esthétique de la compagnie Titanos, nous mettons la nourriture en mouvement, en vie et souhaitons ici rendre la cuisson ludique, le service vivant et joyeux.

Depuis des siècles, ce temps de repas est chargé de sens, de protocole et de croyances : nous souhaitons ici, dans la continuité du travail de la compagnie autour des rituels et du cérémonial (*Mascarade - création 2023, Fuuu - création 2025*), redonner de la valeur à ce moment et nous approprier ces jalons du quotidiens.



Porté par des personnages emprunt autant à l'univers de Gargantua qu'à celui de la fast-food et accompagné d'un univers musical composé sur mesure, ce banquet Titanos se veut une communion joyeuse et sincèrement conviviale.





“MANGER, C’EST LE REPAS LE PLUS IMPORTANT DE LA JOURNÉE”

À l’heure où la réduction de la consommation de viande occupe – à juste titre – une place importante dans les préoccupations actuelles, nous pensons qu’il reste possible de proposer un banquet autour du poulet tout en restant alignés avec ces attentes.

Cela suppose de privilégier une viande issue d’élevages respectueux du vivant, des territoires et des personnes qui les font vivre. Manger est un acte culturel et politique, et il peut être pensé avec discernement : consommer mieux est pour nous une responsabilité collective.

Et parce que chaque convive doit pouvoir trouver sa place à table, nous proposerons également une offre végétarienne soignée, élaborée avec la même exigence de qualité et de respect des saisons. De cette façon, chacun peut partager le repas selon ses convictions, sans compromis sur le plaisir ni sur l’éthique.

En collaboration avec les organisateurs qui nous accueillent, nous privilégierons la collaboration avec des producteur·ice·s, aviculteur·rice·s locaux, idéalement biologique, en accord avec une éthique alimentaire et en relation avec les valeurs que nous souhaitons mettre en avant par ce banquet.

“DU MONDE !”

Organiser un banquet, c'est l'envie de réunir des convives, rassasier les gourmands, satisfaire les gourmets et passer un bon moment autour d'un bon repas.

Pour se faire, il nous faudra du monde : des volontaires motivé-e-s, joueuses et joueurs, prêt-e-s à tenir un rôle dans l'orchestration de cette fête.

Nous imaginons son organisation en plusieurs étapes :

Choix du lieu et scénographie

Déterminer l'emplacement du banquet et aménager l'espace : inventer une scénographie propre au lieu, ouverte sur l'extérieur, qui facilite la circulation et donne à voir une esthétique qui nous ressemble.

Cette étape est essentielle : elle façonne l'esprit même de la fête.

Constitution des équipes

Former des groupes dédiés aux tâches indispensables au bon déroulement du banquet :

- L'équipe cuisson : alimenter le feu de la rôtisserie, fendre le bois si nécessaire, embrocher et débrocher les poulets
- L'équipe découpe : préparer les portions et découper les poulets
- L'équipe légumes : gérer la « rôtissoire à légumes » pour accompagner les assiettes et proposer une alternative végétarienne
- L'équipe frites : épluchage, rinçage, découpe et double cuisson des pommes de terre
- L'équipe service : au contact direct des invité-e-s, chargée de la présentation et du service des assiettes.

Mise en fête

Clarifier les consignes pour que chaque participant-e trouve naturellement sa place.

Écrire les moments clés du déroulé du banquet et définir des temps forts :

- danses collectives,
- chants ou annonces prononcés en groupe,
- grandes « trinquades » à rallonge — “alors trinquons...”

Ces instants pourront dialoguer avec la partition musicale jouée en live.





Pour constituer l'équipe « *Bienvenue dans notre bonne auberge* », nous compterons sur l'accompagnement avisé et éclairé de l'organisateur. Former des équipes capables d'assumer pleinement leur rôle est indispensable pour que la fête prenne vie.

Et puis... en avant la musique — *tagada tsoin tsoin* — que chacun s'amuse, ripaille à sa guise, et que la fête soit belle !





131 →

140









ACTIONS AVEC LES PUBLICS

Ce banquet pourra s'accompagner d'ateliers participatifs pour créer des éléments scénographiques : tables, nappes, parasols, fanions, luminaires, tabliers, torchons, serviettes, chapeaux, drapeaux ou costumes, afin de créer une scénographie chaleureuse et soignée.

Cela permettra d'impliquer pleinement le territoire dans l'orchestration de cette fête et d'offrir aux convives une expérience complète, où tous les sens sont stimulés.



LA COMPAGNIE TITANOS

Créée en 2013, la compagnie TITANOS, implantée à Maxéville, aux portes de Nancy, réunit des artistes issu-e-s de la création plastique, des arts de la rue, du cirque et du design.

À l'origine, il y a cette envie de revisiter les codes de l'univers forain, d'en explorer les dimensions symboliques et plastiques, tout en conservant son caractère profondément populaire, voire politique : tout le monde est invité, tarif unique, toutes et tous égaux face à nos rires et nos peurs. Comme dans le théâtre de rue, l'imaginaire forain s'appuie sur des décors, des mises en scène, des spectacles sur la place publique. C'est un terrain de jeu idéal.

TITANOS poursuit depuis son travail autour de la création plastique et de l'image. Les constructrices et constructeurs veillent à préserver une empreinte esthétique brute et marquée dans chacune de leurs créations. Le choix des matériaux et leur assemblage font l'objet d'un protocole rigoureux, à la fois singulier et finement orchestré. C'est au moment de la rencontre avec le public que ces objets-spectacles s'animent pleinement, révélant toute leur puissance poétique et vivante.

Aujourd'hui, la compagnie Titanos est à l'origine de 9 créations de spectacles dont 7 sont actuellement en tournée.



ÉQUIPE

Interprètes (en alternance) :

Caroline Villemin, Pascal Zagari, Charles Husser, Valentin Malartre, Jacob Vandenburg, Benoit Patoureaux, Pierre Galotte, Maxime Tisserand, Charline Thiriet, Viviane Descreux, Kazy Usclef et pleins d'autres zozos - distribution en cours

Musiciens :

Bazar (Julien R. Thomas), Antoine Elias

Auteurs - Constructeurs :

Pierre Galotte, Valentin Malartre, Benoit Patoureaux, Pascal Zagari, Maxime Tisserand, Jacob Vandenburg, Martin Fonder

Régie générale :

Viviane Descreux, Soizic Lambin ou Sébastien Penet

SOUTIENS

Festival Scènes de rues, Mulhouse (68)

Festival Michtô, Maxéville (54)

Fête de la Saint Glinglin, Le Galpon et Lycée de Fontaines, Tournus (71)

Festival La Bougeotte, avec le TGP de Frouard (54)

Autres partenaires en cours de recherche

Première envisagée en 2028



LA FONCTION NOURRICIÈRE DE LA FÊTE FORAINE

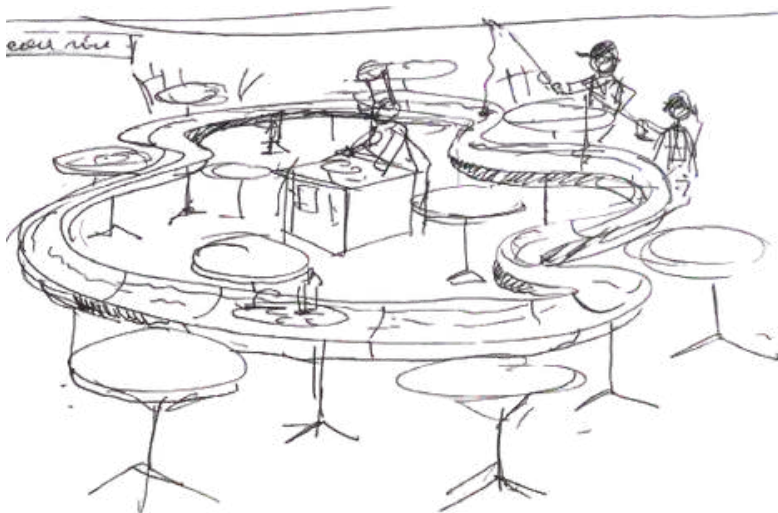
Ce travail autour du banquet s'inscrit plus largement dans un travail au long-cours de la compagnie, initié en décembre 2019 pendant la résidence de recherches proposée par la région Grand-Est.

Le temps d'une journée, les membres de la compagnie ont relevé un défi de conception autour des architectures foraines. Consacré à la thématique « se restaurer », ce premier atelier a réuni 17 participant-e-s au Mémô. À partir de scénarios élaborés collectivement, les groupes ont imaginé des actions artistiques et culturelles autour de la gastronomie de rue.

Douze propositions ont ainsi été développées et partagées. La réflexion s'est prolongée autour de l'idée de « machines à bouffe » comme par exemple la bétonnière à chou-chou ou le vortex de barbe à papa, tandis que la journée était rythmée par des temps de préparation collective et de convivialité autour des repas.

Un exemple de proposition pour un scénario en eaux vives.

Le décor s'inspire de la pêche aux canards et présente un circuit d'eau artificiel. Au centre, les cuisiniers font le spectacle. A l'extérieur les spectateurs sont installés au comptoir, au bord de l'eau.



A la manière des tapis faisant circuler les assiettes de sushis dans les restaurants japonais, des plats vaporeux (préparations de type mousse) flottent du cuisinier au client satisfait qui les pêche au passage. Plusieurs automates utilisant la force de l'eau participent à la confection des repas et au service. Le circuit d'eau peut-être utilisé comme support pour faire passer des messages entre convives.

“Titanos Frites Chicken” est le nouveau point de départ concret pour relancer les réflexions et les envies de travail de la compagnie. Plusieurs expérimentations sont en cours et vont venir étoffer la proposition de création d’un banquet culinaire festif complet et varié comme par exemple :

- les oublies : petites gaufres médiévales qui se dégustaient au temps jadis lors des carnivals
- rôtissoire à légumes
- machine à crêpes infinies

Démarrées en 2020 lors de la résidence de recherches proposées par la région Grand Est, ces expérimentations se créent au fil des occasions et des rencontres. Ces projets se développeront entre 2025 et 2028 où l’objectif sera de présenter un travail complet autour de la fonction nourricière dans la fête foraine et de créer un banquet festif spectaculaire avec toutes ces créations misent en vie dans un ensemble esthétique cohérent et une unité globale.

Les oublies, fabriqués par Charles Husser (compagnie Titanos)



CONTACTS

Référent artistique

Valentin MALARTRE
06 73 58 58 22
diff.titanos@gmail.com

Chargée de production et diffusion

Cécile DECHOSAL
06 73 81 19 15
diff.titanos@gmail.com

Régie générale

Sébastien PENET
06 09 45 18 41
spenetpro@gmail.com



www.compagnietitanos.com

Compagnie TITANOS - Association Terminé Bonsoir - Représentée par Claire Galotte, en qualité de Présidente
Siège : 215 rue des solidarités – 54320 MAXEVILLE - N° SIRET : 793 117 755 000 33
L-R-21-2865 (licence 2) / L-R-21-3425 (licence 3)

- Octobre 2025 -

Crédits photos : Zélie Noreda, Ruben Silozio, Cécile Dechosal, Caroline Villemin