

FRANCE-ITALIE
L'escalade diplomatique
PAGE 10

THÉÂTRE
Formule entracte-plat-dessert
PAGES 24-25



VÉRONIQUE DE VIGUERIE

SYRIE
■ Une jihadiste française témoigne
■ Notre reportage sur le front

PAGES 6-9



FORUM LE POUVOIR A-T-IL UN SEXE ?

CAHIER CENTRAL

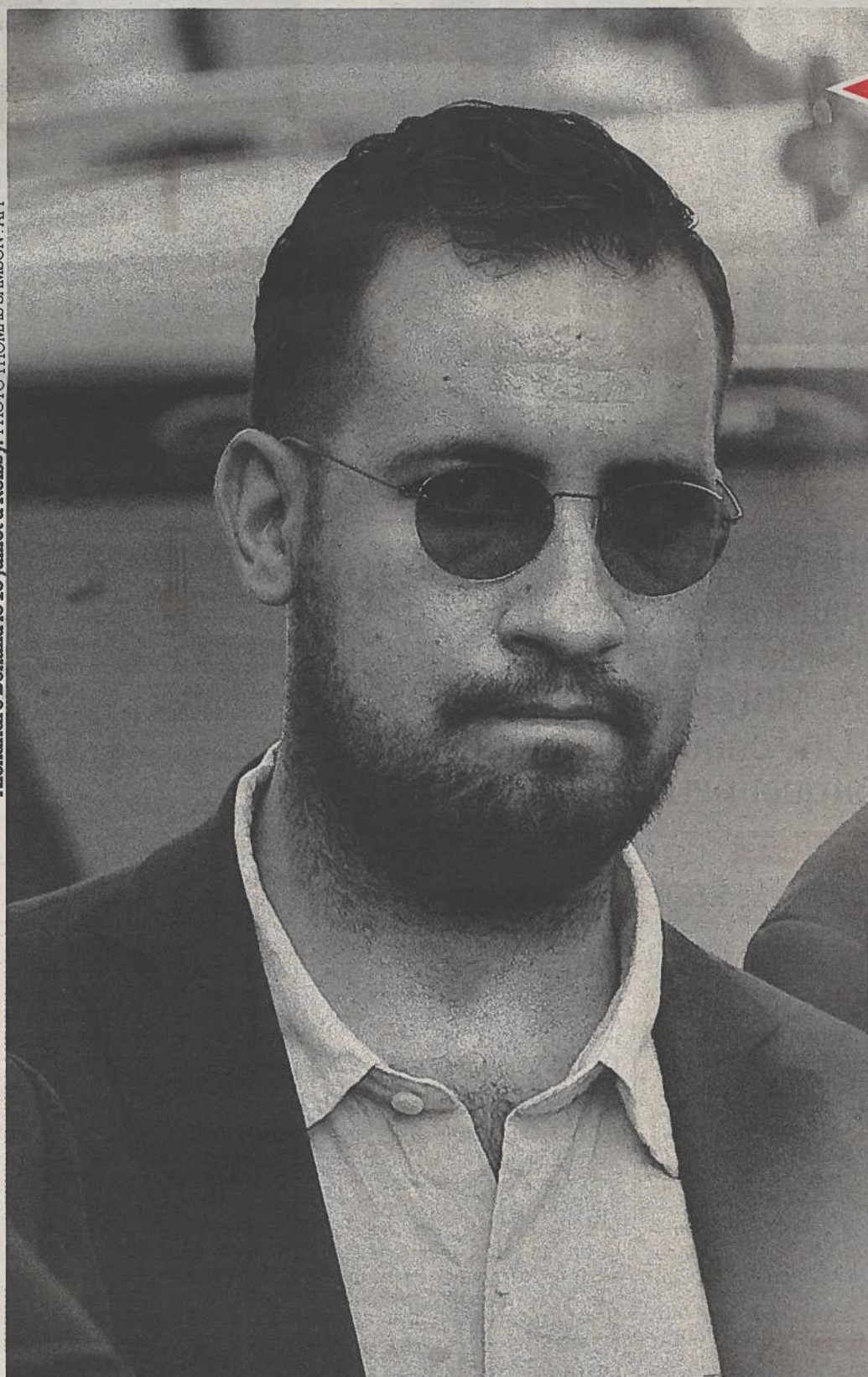
Libération

MATIGNON

LA BENALLA CONNECTION

Après l'Elysée, fragilisé depuis des mois, c'est désormais l'entourage du chef du gouvernement qui est atteint: nos révélations sur les liaisons de plus en plus dangereuses de l'ancien garde du corps de Macron. PAGES 2-4

Alexandre Benalla le 16 juillet à Roissy. PHOTO THOMAS SAMSON - AFP



Vue de la salle
du restaurant
Youpi au théâtre,
à Gennevilliers.

Par
ÈVE BEAUVALLÉ
Photos
CHRISTOPHE MAOUT

Vendredi soir, c'est l'heure de l'apéro. Mais c'est aussi l'heure de pousser les portes de cet édifice glacial pour écouter du Claudel pendant sept heures. Plus tard, si la pièce de théâtre était sublime, on pardonnera tout (peut-être) : ce hall d'accueil chaleureux comme une salle d'attente d'Ehpad, cet éclairage de fin de fête sous lequel on a attendu un verre de mauvais vin, et peut-être même ce sandwich au pain desséché, dont la croûte est venue nous entailler le palais comme pour bien rappeler le projet : on n'est pas là pour déconner, on ne peut pas avoir les deux, la hauteur des œuvres de l'esprit et la convivialité d'une «bonne soirée». Sur cette base, pas vraiment envie de tenter la discussion au bar avec les artistes. Et de toute façon, «désolés, mais on va fermer».

Pendant des décennies, le Théâtre de Gennevilliers (Seine-Saint-Denis) a porté cet insigne hérité de l'ère Malraux. Celui, inhospitalier, des équipements de la décentralisation culturelle, ces édifices préemptés par les représentations théâtrales, et dont l'architecture même rappelle une époque que l'on ne vit plus, quand la diversification des publics et l'implantation dans la ville n'était pas encore l'urgence numéro 1, quand on se souciait exclusivement de la production des œuvres et si peu des modalités de leur rencontre avec des habitants.

Mais aujourd'hui, changement de cap : le «T2G» entend se réinventer comme un «lieu de vie». Et le levier d'action rêvé, c'est le restaurant.

TERRASSES SUR LE TOIT

Installée de plain-pied dans le hall du théâtre, la «cantine populaire» lancée par le duo Patrice Gelbard et Stéphane Camboulive, de

Youpi & Voilà (*lire ci-contre*), ne désemplit pas, chaque midi de la semaine et les soirs de représentation, depuis son lancement en septembre. On comprend vite pourquoi : une cuisine du marché raffinée, bio, de la «slow food» pas chichiteuse au rapport qualité/prix plutôt sidérant (entrée/plat ou un plat/dessert pour 13,50€). De quoi drainer une popu-

lation d'employés d'entreprises et d'habitants du quartier dont la majorité n'avaient jamais poussé les portes du T2G. Dès le printemps, ils auront d'autant plus de raisons de le faire que le restaurant ouvrira ses grandes terrasses situées sur les toits du théâtre, lesquelles se transforment depuis quelques mois, avec le soutien actif du maire, Patrice Le-

clerc (PCF), en parcelles de permaculture encerclées de petites tables avec pergola, d'arbres fruitiers, d'une cabane de jardinage, bientôt d'un poulailler.

Ainsi le lieu devient-il peu à peu, selon les souhaits et la fierté du nouveau directeur, Daniel Jeanneteau, «un lieu ressource pour l'agriculture urbaine et la biodiversité autant qu'un théâtre. C'est un projet pensé de manière élargie avec l'expérimentation que l'architecte Patrick Bouchain [qui a notamment signé la rénovation du T2G en 2007, ndlr] va mener sur la Halle des Grésillons, juste derrière, dans le cadre de la Preuve par 7 (1). On renouera peut-être alors avec l'identité historique du lieu, lequel était initialement une salle des fêtes, construite au-dessus d'un marché». De quoi faire collapser les fans de Jean Clair et Régis Debray, peut-être.

Mais en attendant, l'équipe du théâtre n'en revient pas de la vitalité que le restaurant Youpi & Voilà a apporté dans une enceinte auparavant désertée en journée : «Ça paraît bête, mais de voir des jeunes qui d'un coup on envie de venir faire leurs devoirs ici dans l'après-midi, ça change l'humeur de la maison», entend-on. Pour autant, personne ici n'est naïf : «Bien sûr, les clients du midi ne seront pas immédiatement les spectateurs du soir. Mais là n'est même pas le sujet, explique Daniel Jeanneteau. Il est urgent de



Les théâtres jouent cartes sur tables

Soucieux de diversifier les publics et de s'ouvrir davantage sur leurs quartiers, les équipements de la décentralisation soignent de plus en plus leurs espaces restauration. Jusqu'à se rêver en lieux hybrides, enfin conscients de l'enjeu majeur de la convivialité.

CULTURE/



pace restaurant, comme la question de l'amplitude horaire de l'ouverture des théâtres, est une discussion partagée par un grand nombre d'acteurs, conscients qu'il faut ouvrir davantage ces équipements sur les villes, en en diversifiant les usages».

A la Maison de la culture de Bobigny (MC93), navire amiral de la décentralisation, la directrice, Hortense Archambault, a fait du restaurant le nerf de la guerre lors du chantier de rénovation (finalisé en 2017). «L'enjeu, c'était d'avoir une seule entrée pour le personnel, les spectateurs et les artistes – ce n'est pas le cas à la Comédie-Française, par exemple, ou dans la majorité des théâtres allemands –, qui mène directement dans un espace bar-restaurant ouvert toute la journée avec accès wifi, lequel propose parfois des ateliers cuisine en marge des pièces – ce sera le cas à partir de la pièce de Mohamed Rouabhi en avril – ou une carte de fidélité donnant droit à des places de spectacle, détaille-t-elle. On est plusieurs à œuvrer dans ce sens aujourd'hui et c'est primordial, a fortiori sur des territoires populaires et/ou ruraux où il n'y a pas beaucoup d'alternatives en termes de lieux de sociabilité.»

multiplier les raisons de pousser les portes de nos théâtres, d'en faire des lieux aussi attractifs et beaux que le Théâtre du Soleil, exemplaire sur la convivialité.»

«LEVIER DE MIXITÉ»

Relooker les institutions en s'inspirant des «tiers-lieux» – ces espaces hybrides alternatifs très implantés à l'échelle locale et pour lesquels l'Etat vient de déployer 110 millions d'euros de budget – est un credo qui, il y a vingt ans encore, était accueilli avec quelques lèvres pincées. Modèle en la matière, le projet, lancé en 2000, du Lieu unique de Nantes – regrouper dans l'ancienne friche industrielle de l'usine LU un théâtre, une crèche, un hammam, un espace d'exposition et un restaurant – fut accueilli froidement au ministère, se souvient le directeur de l'époque, Jean Blaise. «Nous, on pensait important que le lieu soit davantage perçu comme un café que comme un théâtre. A partir de là, on pouvait communiquer sur la programmation, détaille-t-il. C'était peut-être simpliste mais ça a marché.» Tandis qu'aujourd'hui mutent les pratiques, que la cuisine a conquis toute sa légitimité en tant que «fait culturel» en même temps qu'une grande popularité, «il n'y a plus aucune réticence intellectuelle, certifie Sophie Zeller, déléguée théâtre à la Direction générale de la création artistique (DGCA). L'es-

Mais y compris dans un théâtre national situé à Paris intra muros comme la Colline, la réflexion est en cours. «Le XX^e arrondissement se gentrifie beaucoup, l'offre est chère, et l'équipe de Wajdi Mouawad aimerait, je crois, faire de la cuisine un levier de mixité», analyse Elisa Oudinot, à la tête de La Gamelle du chef, association dédiée à la réinsertion par la cuisine et qui propose désormais pour le personnel et les spectateurs des plats indiens, pakistanais, marocains ou italiens préparés par des femmes du quartier. Première pierre d'un projet plus largement pensé autour de la «table», puisque la Colline tente également des ateliers («Théâtre en cocotte») où un artiste vient cuisiner avec des petits groupes de spectateurs tout en échangeant sur ses projets.

LENTE MÉTAMORPHOSE

Ainsi, sur l'ensemble du réseau, cette mutation opérerait doucement. Reste que les héritiers du Lieu unique de Nantes se comptent encore sur les doigts d'une main : le Channel à Calais, le CentQuatre à Paris (la plupart étant conçus par le même architecte, Patrick Bouchain)... Mais les freins sont aussi ceux des modèles économiques et du bâtimentaire. D'une part, «il y a pu avoir des tâtonnements pour savoir si le restaurant devait être géré en interne [comme la MC93, ce qui est plus compliqué en termes de

«Bien sûr, les clients du midi ne seront pas immédiatement les spectateurs du soir. Mais il est urgent de multiplier les raisons de pousser les portes de nos théâtres.»

Daniel Jeanneteau
directeur du T2G

compétences, ndlr] ou par un concessionnaire privé, tempère Sophie Zeller à la DGCA. Un resto dans un théâtre, c'est dur, car le temps de travail est très concentré, ce qui peut rebuter les restaurateurs». Le succès de Youpi & Voilà au T2G repose sur l'entente visiblement idyllique

entre concessionnaire et équipe, «engagés, presque de manière militante, dans le même projet global», précisent-ils en chœur. D'autre part, la lenteur de la métamorphose vient de ce que les équipements du réseau culturel n'ont pas été conçus pour ce genre d'usage. «Il est compliqué de toucher à l'architecture de ces lieux, a fortiori des lieux patrimoniaux, précise encore Sophie Zeller. Ceux construits par les architectes Fabre et Perrottet [le Théâtre de la Ville à Paris, Chaillot, la Colline, les Gémeaux à Sceaux, ndlr] n'ont pas vraiment de hall pour ça. Les autres ont rarement une cuisine... Mais la vague de rénovation des théâtres des années 80 a permis de mettre le dossier sur la table. Tous les projets de rénovation ou de construction intègrent aujourd'hui cette donnée.» A commencer par la Cité du théâtre, prévue pour 2024 dans le quartier Berthier à Paris (XVII^e), laquelle s'équiperait d'un grand restaurant qui pourrait combler la pénurie en la matière dans un périmètre où bien des bureaux ont

pourtant emménagé. L'Etat finance également des investissements pour rénover les halls et déplacer les restos du premier étage au rez-de-chaussée – c'est le cas du Théâtre de la Colline, du Théâtre du Nord à Lille, ou du Centre dramatique national d'Orléans entre autres. Un volontarisme louable, mais qui doit se doubler d'une réelle ambition créative de la part des directeurs de structure. Si l'on en croit en tout cas Daniel Jeanneteau, à Gennevilliers : «Les équipements culturels publics peinent à se réinventer et changer leur image parce que les constructions mentales du milieu du théâtre public, un milieu qui s'est constitué pendant des décennies comme ayant une légitimité indiscutable et inébranlable, sont très solides. Si ça ne bouge pas suffisamment vite – mais ça y est, ça bouge enfin –, c'est aussi par manque d'imagination.»

(1) La Preuve par 7 est une démarche expérimentale d'urbanisme menée par Patrick Bouchain sur sept lieux d'intervention de taille différente.



Au restaurant du T2G, les produits bio viennent de petits producteurs de proximité.

YOUPI AU THÉÂTRE, CANTINE À SUCCÈS À GENNEVILLIERS

Le chef Patrice Gelbard et son associé Stéphane Camboulive sont complices depuis trente ans, partagent un goût commun pour le théâtre et défendent à Gennevilliers (Youpi au théâtre), comme ils le firent dans le X^e arrondissement (avec Youpi & Voilà) leur vision de la gastronomie populaire en travaillant des produits bio venant de petits producteurs les moins éloignés possible de la ville. Demi-courge butternut rôtie au four, feta, poire, haddock et

pousses sauvages, effiloché de cochon fermier sur un lit de polenta légère... La carte se transforme les soirs de représentations en propositions de tapas. Youpi & Voilà est entre autres engagé dans la campagne «Graines d'un Paris d'avenir», qui a notamment remis à l'honneur le poireau de Gennevilliers. **É.B. Youpi au théâtre, 41, avenue des Grésillons, Gennevilliers (92). Ouvert du lundi au vendredi, de 12 heures à 18 heures et les soirs de représentation.**