



DOSSIER ARTISTIQUE

LACUNA KITCHEN

UN SPECTACLE DE THÉÂTRE DOCUMENTAIRE ET CULINAIRE

CRÉE PAR **ABHISHEK THAPAR**

Recréation francophone au printemps 2027

Une production déléguée de la Scène nationale de l'Essonne

En partenariat avec Afra Tafri Creations

Durée 2h30 environ

Jauge 60 personnes



SCÈNE
NATIONALE
DE
L'ESSONNE

SOMMAIRE

<i>LACUNA KITCHEN</i> (en cours de création)	3
Introduction : la confrontation.....	4
Premier service : <i>Color Washing</i>	5
Deuxième service : <i>Conscious Listening</i>	6
Troisième service : <i>Routing Roots</i>	7
Quatrième service : <i>Hot Mess</i>	8
UNE RECRÉATION FRANCHOPHONE 2027 PORTÉE PAR LA SCENE NATIONALE DE L'ESSONNE	9
ÉTAPES DE RECRÉATION	10
PLANNING DE TOURNEE PREVISIONNEL.....	11
L'EQUIPE ARTISTIQUE (en cours)	12
CONTACTS	15

LACUNA KITCHEN

Lacuna Kitchen est une performance immersive et sensible imaginée par Abhishek Thapar mêlant expérience culinaire, théâtre documentaire et engagement social.

Pendant environ trois heures (2h30 pour la recreation francophone), 60 convives vivent une performance immersive en quatre étapes. Chacune d'entre elles est une réflexion sur l'invisibilisation du travail des employés issus de l'immigration dans la gastronomie occidentale ou des processus de hiérarchisation sociale dans le monde du travail.

Durant le spectacle, les « kitchen workers » se transforment en « hôte de table » et partagent leurs histoires personnelles via des dispositifs sonores d'écoute, des gestes ou des mets symboliques. Le repas devient un rituel collectif, poétique et politique. Ce projet cherche à combler la "lacune", l'absence de relation entre ceux qui préparent les repas et ceux qui consomment.

Lakuna Kitchen s'inscrit dans une logique où le repas devient un moment de partage, un acte collectif, où les récits invisibilisés s'invitent à la table des convives, pour « nourrir » les échanges entre clients et cuisiniers et replacer cette rencontre sur un pied d'égalité, de citoyen, à citoyen.

Après des versions allemandes et néerlandaises, la Scène nationale de l'Essonne porte la recreation française prévue en 2027.

Introduction : la confrontation

Les étapes du spectacle présentées ci-dessous sont celles du spectacle créé dans sa version initiale aux Pays-Bas. Le travail de recreation en lien avec un projet de territoire impliquant des habitants et professionnels de l'Essonne entre juin 2026 et mai 2027, permettra de contextualiser la version francophone dans les enjeux post-coloniaux, sociaux, mais aussi alimentaires qui traversent la France d'aujourd'hui. Les étapes ainsi présentées peuvent être amenées à évoluer quelque peu dans le processus de recreation.

Dès son entrée dans l'espace de jeu, le public est confronté à une scène inhabituelle : les tables sont encore jonchées des restes du repas précédent. Assiettes sales, couverts éparpillés, miettes et verres à moitié pleins composent un paysage dérangeant, presque déroutant. Cette première image agit comme un choc, à la fois sensoriel et symbolique. Elle brise les attentes de l'hospitalité classique et place immédiatement les spectateurs dans une posture de questionnement. Pourquoi commencer ici, sur les traces des autres ? Ce début volontairement abrupt interroge les cycles sans fin de consommation et de nettoyage, et met en avant celles et ceux qui dans l'ombre, rendent possible le confort des autres.

En les forçant à s'asseoir dans la mémoire encore chaude d'un repas passé, *Lacuna Kitchen* ouvre un espace de réflexion sur ce qui est effacé, oublié, ou rendu invisible dans les rouages de notre quotidien.



Premier service : *Color Washing*



Le repas s'ouvre sur un rituel inattendu, à mi-chemin entre chorégraphie et geste domestique : une sorte de « yoga de cuisine ». L'hôte ou maître de cérémonie invite les convives à mobiliser leur corps, à s'éveiller physiquement à l'espace et à ce qui s'y joue. Ce moment de mise en mouvement, guidé par la voix de l'hôte, prépare les participants à un basculement de rôle. Rapidement, des instructions sont énoncées dans plusieurs langues – hindi, arabe, russe, etc – évoquant les trajectoires multiples de celles et ceux qui, dans les cuisines d'Europe, travaillent loin de leur langue maternelle. Les spectateurs deviennent alors acteurs et prennent la place des employés de restaurant. Ils nettoient les tables, astiquent les couverts, plient les serviettes. Le geste devient langage. Le corps est mis à contribution. Ce rituel performatif interroge l'apprentissage de la discipline, de la rigueur... mais surtout de l'invisibilité de ce que l'on fait subir à ces corps.

En rejouant les gestes silencieux du service, *Color Washing* donne à ressentir, dans la peau de l'autre, ce que signifie être là sans être vu, essentiel mais effacé.

Deuxième service : *Conscious Listening*



À ce moment du repas, le silence s'installe. Le public est muni d'écouteurs et les voix prennent le relais. Ce sont celles, intimes et souvent tues, des travailleurs de cuisine qui les ont accueillis à leur table et qui maintenant cuisinent pour eux.

À travers un montage sonore mêlant récits personnels des Kitchen Workers qui servent la table, bruits de cuisine, trajets du domicile au lieu de travail, souvenirs de départ et de migration, une cartographie sensible se dessine.

Chaque table devient une zone d'écoute, chaque convive un témoin. Pendant que ces voix résonnent, la brigade s'active en cuisine. Les gestes sont visibles, les odeurs montent, les sons réels se mêlent aux sons enregistrés. L'espace se densifie, entre présence et souvenir, entre ici et ailleurs. L'écoute devient active, presque méditative.



Conscious Listening opère un renversement chez le spectateur. Après avoir écouté les histoires de ces kitchen Workers et leur parcours de migration, le spectateur devient l'hôte de ces derniers. C'est eux qui nous reçoivent. Le repas devient alors un acte politique et sensible où les serveurs et employés de cuisine sont perçus pleinement comme des acteurs essentiels de l'hospitalité.

Une conversation s'en suit, de citoyen à citoyen, autour des plats, de leur histoire, des cultures culinaires et des codes autour de l'alimentation.

Troisième service : *Routing Roots*

Enfin, les plats arrivent sur la table.

Ici, il ne s'agit pas seulement de manger : chaque recette est un récit en soi. Conçus comme des compositions symboliques, les mets servis racontent les chemins de la migration, les croisements culturels, les héritages souvent violents du colonialisme.

L'igname, enraciné dans les traditions culinaires africaines, rencontre la pomme de terre européenne dans une purée qui parle, à sa manière, de trajectoires entremêlées, de résistances et de rencontres forcées. Ce repas devient un espace de parole et de partage. Autour de la table, les discussions se nouent librement : d'où viennent les ingrédients ? Quelles histoires portent-ils ? Que disent-ils de notre mémoire collective ?



Routing Roots propose un voyage à travers les saveurs, mais aussi à travers les géographies du monde et les histoires que l'on garde souvent au fond de l'assiette.

Quatrième service : *Hot Mess*

Le dessert prend la forme d'un tableau saisissant : des mains en chocolat, délicatement façonnées, sont déposées sur une pierre brûlante. Lentement, elles fondent, goutte après goutte. Cette image forte, à la fois troublante et hypnotique, invite à la contemplation. Elle devient le point culminant d'un repas où chaque geste, chaque saveur porte déjà une mémoire. Ici, la métaphore est claire : ces mains, symboles du labeur quotidien et silencieux, disparaissent sous nos yeux. *Hot Mess* évoque la fragilité de celles et ceux dont le travail reste invisible, le caractère éphémère de la reconnaissance dans les métiers de service, et la brutalité d'un système fondé sur la précarité.

La performance se conclut par un moment de partage où les hôtes, travailleurs de cuisine livrent leurs impressions sur l'expérience vécue, notamment le rituel de *Colour Washing*. Puis le public s'en va, laissant derrière lui ses propres traces – appelées à être effacées et nettoyées par d'autres, dans un cycle sans fin qui interroge notre rapport à la transmission, au soin et à l'invisibilité. Lorsque la foule s'en va après presque 2H30, elle laisse les restes derrière elle, pour que la foule suivante vienne laver ses traces. Le restaurant fonctionne.

Lacuna Kitchen n'est pas un simple repas, ni une performance au sens traditionnel : c'est une expérience transversale qui engage le corps, les sens et la pensée, pour mettre en lumière les structures invisibles qui sous-tendent nos gestes quotidiens. En croisant les récits intimes des travailleurs de cuisine, la mémoire des aliments, les gestes de service et les silences du soin, le projet révèle ce que nos sociétés occidentales préfèrent ne pas voir : l'écart entre ceux qui consomment et ceux qui rendent cette consommation possible.

En installant le spectateur dans cette prise de conscience d'une « lacune » – cet entre-deux souvent ignoré – *Lacuna Kitchen* ne cherche pas à combler, mais à habiter l'écart, à en faire un espace de regard et de responsabilité partagée.



UNE RECRÉATION 2027 PORTÉE PAR LA SCÈNE NATIONALE DE L'ESSONNE

La Scène Nationale de l'Essonne est productrice déléguée de la version francophone de *Lacuna Kitchen*, avec une création prévue au printemps 2027. Ce projet, initié par l'artiste indo-néerlandais Abhishek Thapar, sera entièrement recontextualisé à partir du territoire francilien, en collaboration avec des travailleurs de cuisine francophones recrutés localement.

Fidèle à l'approche éthique du projet, cette version repose sur une co-construction artistique et humaine avec les professionnels de la restauration, les artistes et des habitants.

Ce projet s'inscrit pleinement dans le projet de la Scène Nationale de l'Essonne, qui vise à rendre visible les récits de son territoire, à renforcer les liens entre création artistique et enjeux sociaux, et à faire du théâtre un espace d'expérience collective, sensible et de citoyenneté. En réunissant artistes, travailleurs et publics autour d'un repas performatif, *Lacuna Kitchen* interroge les hiérarchies sociales, les héritages postcoloniaux, et notre rapport à l'hospitalité contemporaine.

Un projet aussi pensé pour s'adapter aux espaces conviviaux des théâtres

Également pensé pour être programmé dans les salles de spectacle et/ou espaces conviviaux des théâtres, ce projet peut transformer les halls, foyers en lieux de rencontre sensibles et politiques. La proposition s'adresse à environ 60 personnes par séance, réparties autour de cinq grandes tables de douze. *Lacuna Kitchen* tel qu'il est pensé actuellement est conçu pour s'adapter à chaque lieu : il nécessite un espace minimum de 10 x 15 mètres, avec un accès à l'eau, à l'électricité, et quelques équipements de base pour la cuisine. Le dispositif est modulable, et peut être installé dans des lieux non conventionnels, en lien avec la singularité de chaque structure accueillante.

Par ailleurs une implantation technique est également possible pour une diffusion en salle (location d'éléments de cuisine et plan de feu spécifique).

La Scène Nationale de l'Essonne, productrice déléguée du projet, accompagne les structures dans la mise en œuvre technique et prépare l'implantation du spectacle selon les spécificités de chaque lieu. La Scène nationale est également présente dans le lien avec les "hôtes" francophones, qui deviennent les véritables protagonistes du repas.

ÉTAPES DE RECRÉATION

PROCESSUS

La création française de *Lacuna Kitchen* est prévue pour le printemps 2027.

Déroulé prévisionnel de la production :

- **Juin 2026** : Temps de recherche exploratoire à la Scène nationale de l'Essonne.

Présence d'une Journaliste, réalisatrice et productrice ; d'une designeuse culinaire et d'une artiste culinaire/cheffe.

Début de la recherche des hôtes/serveurs à travers une résidence de recherche aboutissant à la collecte des récits.

- **Octobre 2026** : Seconde résidence de création.

Recherche et expérimentation en vue de la création du nouveau menu, en lien avec l'histoire coloniale et immigration liées au contexte francophone.

- **Janvier 2027** : Écriture d'un livret de recherche/création. Création de contenu et édition d'un livre pour les spectateurs autour du menu et des aliments utilisés.

Début du travail avec les "kitchen workers"/Hôtes/serveurs. Production de la création sonore des récits des hôtes français.

- **Mars 2027** : Résidence au plateau avec les Kitchen Workers et production finalisant le processus créatif (10 jours)
- **Avril 2027 - Mai 2027** : Résidence finale de création à la Scène nationale de Cavaillon (10 jours en avril 2027) et première lors du Festival "Confits".

- **Mai 2027 - Juin 2027 et Septembre-Octobre 2027** : Tournée de *Lacuna Kitchen*

PLANNING DE TOURNÉE PREVISIONNEL

1^{ère} période de tournée – mi-mai à mi-juillet 2027

- 20 au 22 mai 2027 : 4 représentations à La Garance - Scène nationale de Cavaillon, dans le cadre du Festival "Confits" (confirmé)
- Fin mai 2027 : 4 représentations au "Passages Transfestival" et CDN de Thionville (dates en cours de confirmation)
- Semaine du 31 mai au 2 juin 2027 : 4 représentations au Théâtre de la Ville - Paris dans le cadre du Festival "Chantiers d'Europe" (dates en cours de confirmation)
- Les 4 et 5 juin 2027 : 4 représentations au Channel, scène nationale de Calais (dates confirmées)
- Du 9 au 12 juin 2027 : 6 représentations à la Scène nationale de l'Essonne, en partenariat avec le Théâtre de Brétigny
- Semaine du 15 juillet 2027 : 4 représentations dans le cadre du festival Paris l'été (en cours)

2^{ème} période de tournée – fin septembre à mi-octobre 2027

- 23 au 26 septembre 2027 : Représentations au Théâtre de Brétigny (dates confirmées)
- Tournée disponible entre le 1er et le 15 octobre 2027.

L'ÉQUIPE ARTISTIQUE (en cours)

Abhishek Thapar

(Inde/Pays-Bas)

METTEUR EN SCÈNE



Abhishek Thapar est un artiste, performeur et metteur en scène indo-néerlandais dont le travail s'inscrit à la croisée du théâtre documentaire, de la performance immersive et de la création transdisciplinaire. Né à Moga, en Inde, et installé aux Pays-Bas depuis plus de dix ans, il développe une œuvre profondément ancrée dans les notions de mémoire, migration, post-colonialisme et transmission intergénérationnelle.

Formé à la London International School Of Performing Arts (LISPA) puis au Master en Performance Studies de l'Université des Arts d'Amsterdam (DAS Theatre), il place au cœur de sa démarche artistique les récits intimes, les archives familiales et les histoires politiques. Son travail se caractérise par une forme de théâtre-récit, souvent participatif, dans lequel il interroge la place du spectateur, la subjectivité de la mémoire, et les frontières entre art et réalité.

Son projet *My Home at the Intersection* (2017) a marqué les esprits par son usage subtil d'archives personnelles et de miniatures pour évoquer la mémoire de la guerre civile au Pendjab. Depuis, il a présenté ses créations dans de nombreux festivals et scènes européennes, notamment à Rotterdam, Amsterdam, Berlin, Glasgow, et Bangalore. Il collabore régulièrement avec des artistes et institutions en Europe et en Inde.

Avec *Lacuna Kitchen*, il poursuit sa recherche autour des récits invisibles en s'appuyant cette fois sur l'expérience sensorielle du repas et la figure du travailleur de cuisine, pour construire un théâtre de l'écoute, du lien et de la réciprocité. Ce projet est emblématique de son approche : politique, sensorielle, profondément humaine dans sa mise en dialogue des mémoires et des corps.

Anna Kooi

(Pays-Bas)

ARTISTE CULINAIRE / CHEFFE



Anna Kooi (1995) est une sociologue rurale, artiste culinaire et cheffe basée à Amsterdam. Son travail relie la théorie de l'alimentation aux pratiques alimentaires en intégrant la gastronomie à la sphère académique et artistique, en se concentrant sur la manifestation et la transformation potentielle des identités intersectionnelles à travers la nourriture.

En tant qu'ethnographe, Anna étudie le potentiel des pratiques artistiques pour incuber des réseaux alimentaires pouvant renforcer, plutôt qu'affaiblir, la justice socio-environnementale.

Depuis deux ans, elle co-crée une cuisine et une archive de vie bioculturelle à Amsterdam New-West dans le cadre du collectif artistique participatif Cascoland (CASCOCONSERVEN, PROEFKAS, LAB&KITCHEN).

Elle fait partie de CoLaboratory Kitchen (Mexique), du Slow Food Youth Network, du Food Council MRA, de Taste Before You Waste et de Food100. Actuellement, Anna travaille comme cheffe indépendante pour DROOG. De plus, elle suit un master en Philosophie à l'Université d'Amsterdam ainsi qu'un parcours préparatoire au doctorat en sociologie rurale à l'Université de Wageningen.

Céline Pelcé

(Pays-Bas)

ARTISTE CULINAIRE / CHEFFE



Designer et artiste, Céline Pelcé aborde la matière culinaire comme un *soft power* poétique et politique, agent narratif et expérientiel. Implantant son travail sur différents territoires géographiques, elle explore les zones limites entre le monde sociétal et le monde naturel, les rituels culinaires et agricoles, et cherche à activer la dimension écosystémique des corps humains et des imaginaires.

Céline Pelcé partage ces récits à travers des repas, des sculptures et des performances culinaires, qu'elle crée en collaboration avec chefs, artisans et artistes. Ouvrant principalement dans les milieux culturels et artistiques, son travail prend forme également dans les projets événementiels, éducatifs et hospitaliers.

Issue d'un parcours en design d'espace (Ecole Boulle) et design culinaire (ESAD de Reims), elle déploie ses travaux dans une dynamique nomade depuis 2020, ayant entre autres, collaboré avec le foodlab de la Jan Van Eyck Academy (NL), avec l'organisme pour la transition Solon, à Montréal (CA), et résidé à la Villa Kujoyama (JP).

CONTACTS

MATTHIAS TRONQUAL, DIRECTEUR

01 60 91 65 60 / administration@scenenationale-essonne.com

CYRIL BOURGAULT, RESPONSABLE DE PRODUCTION

06 29 96 07 46 / c.bourgault@scenenationale-essonne.com

