



VENREDI

24

NOVEMBRE

20H00

DIMANCHE

26

NOVEMBRE

16H00



**MADAME, OÙ AVEZ-VOUS CACHÉ
VOTRE GALANT ÉPOUX?**

AUDITORIUM

Pasticcio Mozart.

Naissance d'un projet pédagogique.

Un projet pédagogique autour de Mozart, construit à partir d'un assemblage de pièces correspondantes aux élèves inscrits est courant dans le milieu de l'enseignement.

La particularité de notre vision de cet exercice réside dans la conception d'une histoire, comme un mini-opéra, dans laquelle chaque chanteur va endosser un rôle qu'il va devoir « vivre » tout au long de cette histoire.

Nous avons la chance exceptionnelle, au Conservatoire, de pouvoir mettre les élèves dans une situation proche d'une situation professionnelle : une grande scène, des décors, des costumes, des éléments de danse, des maquillages, lumières et surtout : un orchestre et un chef.

Après plus ou moins 6 mois de cours hebdomadaires dans une salle de classe, où nous élaborons le projet ensemble, nous arrivons enfin sur la scène, fosse baissée et les élèves découvrent ce nouvel espace : grand, vide, avec quelques éléments de décor (nous ne sommes pas un théâtre), qu'il va falloir habiter et faire vivre.

Nous avons 2 semaines pour faire cette adaptation. Depuis la lecture avec orchestre, jusqu'à la Générale, il y a des répétitions avec piano, avec orchestre, avec et sans costumes, avec et sans lumière, avec et sans maquillage et la magie commence à opérer quand les élèves, qui viennent répéter quotidiennement après leur journée d'école/de travail, commencent à former une famille temporaire, celle du théâtre.

Tous nos élèves nous décrivent cette période comme « magique ». Evidemment, elle est stressante, fatigante, parfois tendue, comme toute vie de famille, mais elle est surtout passionnante, émouvante, parfois grisante.

Pouvoir présenter le résultat de ce travail au public est l'aboutissement de ce chemin parcouru tout au long de l'année scolaire. Le Conservatoire nous a permis de rajouter 2 représentations pour des publics ciblés : les scolaires et les élèves de formation musicale. Pour nous, 2 occasions supplémentaires de jouer notre pièce et pour les jeunes spectateurs, une façon de rencontrer l'opéra dans une forme courte, souvent amusante, proposée par des chanteurs amateurs, proches d'eux, puisqu'également élèves au conservatoire.

Notre travail est accompli lorsque les élèves participants repartent avec des étoiles plein les yeux et que la liste d'élèves voulant faire partie de l'aventure s'allonge. Alors, le pari est gagné et notre travail pédagogique a pris tout son sens...

L'équipe pédagogique : Hélène Bernardy, Monique Simon et Emmanuelle Bizien.

Notre Pasticcio Mozart

façon Classe d'Art Lyrique

Les Airs se suivent sans qu'il y ait lieu d'intercaler des récitatifs. Le lieu est unique. L'histoire est farfelue, les personnages le sont aussi. Nous ne tenons compte ni du sexe des personnages tels qu'ils sont dans les opéras originaux de Mozart ni de la situation décrite dans les livrets des opéras respectifs. Des changements de textes n'ont lieu que s'il est absolument nécessaire d'y procéder.

Lieu

Grand salon d'un palais, fauteuils et un canapé, au fond au milieu une grande table recouverte d'une nappe sur laquelle se trouvent des petit-fours, des corbeilles de fruits...

Au centre on voit le portrait du maître de maison. Sur le côté une armoire assez imposante.

PERSONNAGES

INTERPRÉTÉS PAR LES ÉLÈVES DE LA CLASSE D'ART LYRIQUE

Carlotta, Archiduchessa dal Piedistallo,
riche dame de la société qui a invité à un bal dans son palais
Christine LEICK

Le personnel de maison:

Caterina, la gouvernante, qui a un petit faible pour
Catriona GILLHAM

Bruno, le valet
Bilal CHTATI

Bianca, la bonne
Mélisande KASHII-GREBET

Les invités:

Antonio, Comte dell'Portafoglio, Cavaliere della Tasca Vuota,
marchand vénitien sur une mauvaise pente
Nathan DERKENNE

Clemenzia, sa femme
Cecilia REAL

Nadeshda Principessa Tarakanova,
amie de longue date de Carlotta, intrigante et mangeuse d'hommes accompagnée de
Julie THOMÉ

Rosella, sa meilleure copine qui l'admire et qui la suit partout
Amal CHTATI

Anna Virtuosa, Marchesa del Alma Casta, stricte et un peu matrone
Anne MATIC

Susanna, sa nièce jeune et innocente
Emma PENZO

Argument

Ouverture

Bruno et Bianca, finissent les préparatifs de la fête sous la direction sévère de Caterina. Bruno travaille dur, il doit encore déplacer des meubles tandis que les deux demoiselles arrangent simplement quelques fleurs en rigolant.

„Notte e giorno faticar“ (Bruno)

Bruno en a définitivement assez d'être serviteur. Il enlève son uniforme et se sert dans le placard où se trouvent les beaux habits du maître de maison disparu. Il met un chapeau et prend une canne et joue au gentilhomme. Quand il entend frapper à la porte, il se remet discrètement en position de serviteur.

„Se vuol ballare“ (Antonio)

Les premiers invités qui arrivent sont Antonio, un marchand vénitien et son épouse Clemenzia. Antonio sort d'un rendez-vous d'affaires infructueux et est remonté. Clemenzia gênée du comportement de son mari essaye de le calmer, mais vainement. Antonio invente des stratagèmes pour faire souffrir ses concurrents. C'est ce qui le calme finalement.

„Sull'Aria“ (Carlotta et Nadeshda)

Entretiens sont arrivées Nadeshda et son amie Rosella. Carlotta et Nadeshda observent ce qu'elles pensent être une scène de ménage entre Antonio et Clemenzia et chuchotent dans leur coin. „Ce mariage ne va pas bien. On sait bien qu'il trompe sa femme, ce coureur de jupons.“ Quelque chose leur dit que Susanna sera sa prochaine proie.

„Voi, che sapete“ (Rosella)

Rosella voudrait enfin savoir ce qu'on sent quand on est amoureuse et ce qu'il faut faire pour trouver un petit ami. Elle se renseigne auprès de son amie Nadeshda et auprès de Carlotta. Bruno pourrait lui plaire.

„Una Donna a quindici anni“ (Nadeshda)

Nadeshda est de bon conseil et lui explique comment une jeune fille doit se comporter face aux hommes. Elle utilise Bruno en exemple et pousse Antonio vers Susanna.

„Ah, perdona all' primo affetto“ (Duetto Susanna-Nadeshda)

Susanna est confuse. Elle n'a jamais encore reçu d'avances de la part d'un homme, marié qui plus est.

„Là, ci darem la mano“ (Duetto Susanna-Antonio)

Antonio profite de ce moment d'égarement pour séduire Susanne. Elle est réticente au départ. Antonio est marié, sa femme est là. Finalement tous les deux se retrouvent sous la grande table du buffet.

„Temerari... Come Scoglio“ (Clemenzia)

Clemenzia a bien évidemment tout observé et les sépare. Elle jette Susanna et affirme son amour inébranlable envers Nathan. Nadeshda aide Susanne à se cacher dans la grande armoire.

„Via resti servita“ (Duetto Nadeshda-Anna Virtuosa)

Anna Virtuosa comprend que c'est Nadeshda qui a débauché Susanne, sa nièce qui lui a été confiée jadis et qu'elle a élevée dans la chasteté et la pureté. Elles en viennent aux mains.

„Ah guarda, sorella“ (Duetto Clemenzia-Rosella)

Clemenzia veut provoquer la jalousie de son mari et présente à Rosella les qualités de Bruno.

„Vedrai Carino“ (Catarina)

Catarina n'est absolument pas d'accord que d'autres femmes s'intéressent à Bruno et surtout pas que Bruno s'intéresse à autres femmes. Il lui appartient. Elle veut le récupérer et elle sait comment!

„Aprite, presto aprite“ (Duetto Nadeshda-Susanna)

Nadeshda se rappelle que Susanna est toujours cachée dans la penderie. Elle essaye de la libérer et y réussit presque, mais Susanna ne veut pas sortir de l'armoire. Elle est trop gênée de son faux-pas.

„Susanna, or via sortite“ (Terzetto Catarina-Carlotta-Bruno)

Carlotta, Catarina et Bruno viennent au secours. Susanna est libérée, mais tout le contenu de l'armoire tombe dans la salle, y compris le squelette du mari disparu.

Menuet

Gros désordre. Carlotta ne voit qu'une seule solution pour calmer les esprits: une danse, un menuet.

Pendant sa chute de l'armoire le tête du squelette s'est détachée et roule maintenant entre les pieds des danseurs. Bianca essaye de la récupérer.

„L'ho perduta“ (Bianca)

A la fin de la danse Bianca doit se faire à l'idée que le crâne est perdu.

„Porgi Amor“ (Carlotta)

C'est là que Caterina présente la tête du squelette à Carlotta qui reconnaît son cher époux disparu. Elle devient mélancolique et pense aux amours passées.

„Ah, che tutta in un momento“ (Duo Clemenzia-Anna Virtuosa)

L'atmosphère joyeuse du début a radicalement changé. Tout peut changer si rapidement se disent Anna Virtuosa et Clemenzia. Elles se trouvent solidaires face à leurs tourments. L'une face à l'infidélité de son époux et l'autre préoccupée par les caprices de sa nièce.

„Parto,Parto“ (Anna Virtuosa)

Anna Virtuosa décide qu'il est temps de rentrer. Elle comprend que Susanna est presque adulte et qu'il faut lui laisser plus de libertés. Elle lui pardonne les faux-pas de la soirée.

„Torna di Tito“ (Susanna)

Susanna la suivra, mais essaye de s'excuser auparavant.

„Soave sia il vento“ (Terzetto Clemenzia-Rosella-Antonio)

Tous décident qu'il est temps de rentrer. Clemenzia, Rosella et Antonio font le bilan de la soirée. Antonio sait qu'il sera obligé de retourner vers Clemenzia qui le surveillera encore plus fermement. Rosella a enfin découvert que la vie peut être douce et pleine de découvertes.

Finale (tous)

Les invités sont tous partis et Bruno reste seul avec Carlotta qui le trouve finalement très séduisant. Bruno est pris de panique et rappelle les invités à l'aide. Ils reviennent. Bruno explique son désarroi, tous essayent spontanément de clarifier leurs relations et se demandent mutuellement pardon. Finalement Clemenzia pardonne son infidélité à son mari. Les esprits sont enfin apaisés.

Ingrédients

(pour 10 élèves, dont 5 Sopranes, 3 Mezzos, un tout jeune bariton, une jeune basse, de façon à permettre à chacun d'avoir un air et la participation à un duo, à un trio ou un à ensemble selon leur niveau d'études)

1 Ouverture

10 Airs

7 Duos

2 Terzettos

1 Finale

1 Danse

Le Choix de l'Équipe pour les Ingrédients

Extraits des quatre derniers Opéras italiens de Mozart. Les trois „da Ponte“: Le nozze di Figaro, Don Giovanni et Così fan tutte et son dernier Opéra, la Clemenza di Tito.

Extraits de „Le nozze di Figaro“

Air de Figaro „Se vuol ballare“

Figaro vient de comprendre que le Comte entend passer la nuit avec Susanne et crie à la vengeance.

Duettino Susanna-Marcellina „Via resti servita“

Susanna et Marcellina ont une altercation se lançant des insultes sous le couvert de compliments. Susanne sort victorieuse en appelant Marcelline une vieille.

Cavatine de la Comtesse „Porgi amor“.

La Comtesse regrette la perte de l'amour que son mari portait pour elle.

Air de Cherubino „Voi che sapete“ .

Le jeune page a écrit une ariette à la comtesse qu'il lui chante. Il y raconte qu'il pense être amoureux en permanence sans savoir exactement ce qu'est l'amour.

Terzetto Susanna-Comtessa-Comte „Susanna, or via,sortite“

Le Comte veut vérifier que c'est bien Susanne qui est cachée dans le cabinetto. Il lui ordonne de sortir. La Comtesse, qui sait qu'il s'agit en réalité de Chérubin, fait tout pour que la porte reste fermée. Susanne observe la scène et la commente.

Duettino Susanna-Cherubino „Aprite, presto aprite“

Susanne prie Chérubin de sortir du cabinet dans lequel il s'était caché à l'arrivée du comte dans les appartements de la comtesse. Le Comte est parti. Chérubin prend la fuite par le jardin et Susanne se met à sa place.

Duetto Comtessa-Susanna „Sull'aria“

Les deux inventent un stratagème pour mettre à l'épreuve la fidélité du Comte. La Comtesse dicte une lettre à Susanne qui invite le Comte à une rencontre nocturne dans le parc.

Air de Barbarina „L'ho perduta“

Le Comte devait en signe d'acceptation de l'invitation de Susanna renvoyer l'épingle qu'elle avait fixée au carton. Il l'avait confié à Barbarine qui l'a perdue. Elle le cherche, désespérée.

Finale du 4ème Acte „Gente, gente, all'armi“

Susanna et la Comtesse ont échangé leurs robes et se font passer l'une pour l'autre pour tester la fidélité de leurs époux respectifs. Figaro n'est pas dupe, mais pour provoquer la jalousie de son épouse, fait la cour à sa femme déguisée en Comtesse. Le Comte voit cette scène, est pris de jalousie et appelle à l'aide. Tous les personnages réapparaissent. Après une confusion totale le Comte se rend compte de son erreur et demande pardon à la Comtesse qui lui pardonne. Suit un moment de grande détente qui fait place à une allégresse générale.

Extraits de „Don Giovanni“

Extrait de l'Ouverture

Scène de Leporello „Notte e giorno fatticar“.

Leporello se plaint. Il doit veiller toute la nuit à l'extérieur, en cachette devant les appartements des belles pendant que Don Giovanni est entrain de les séduire. Ah, s'ils pouvaient intervertir les rôles.

Duetto Zerlina Don Giovanni „Là ci darem la mano“.

Zerlina et Masetto viennent de célébrer leurs fiançailles. Don Giovanni essaye de séduire Zerlina qui a au départ quelques remords envers Masetto, son futur époux. Elle succombe finalement au charme de Don Giovanni.

Minuetto

Air de Zerline „Vedrai carino“.

Zerlina promet au pauvre Masetto, qui vient d'être maltraité par Don Giovanni, de le soulager.

Extraits de „Così fan tutte“

Duetto Fiordiligi-Dorabella „A guarda sorella“

Les deux soeurs rêvent de leurs fiancés respectifs desquels ils vantent les qualités.

Terzetto Fiordiligi, Dorabella, Don Alfonso „Soave sia il vento“

Les fiancés des deux soeurs prétendent partir en guerre. Les trois souhaitent que le voyage soit paisible.

Air de Fiordiligi „Come scoglio“

Fiordiligi déclare qu'elle sera fidèle, son coeur est fort et immuable comme un roc.

Duetto Fiordiligi-Despina „Ah, che tutta in un momento“

Les fiancés des deux soeurs viennent de partir. Elles chantent leur tristesse.

Air de Despina, „Una donna a quindici anni“

Despina explique à Dorabella et à Fiordiligi ce qu'il faut faire pour attirer et dominer les hommes.

Extraits de „La Clemenza di Tito“

Duo Annio-Servilia „A perdona al primo affetto“

L'empereur Titus vient de choisir Servilia comme épouse. Elle sera donc impératrice. Par contre Annio et Servilia s'aiment. Annio est prêt de renoncer à son amour par fidélité à l'empereur. Servilia déclare cependant que leur amour est éternel et qu'elle préfère renoncer au trône plutôt qu'à leur amour.

Air de Sextus „Parto, parto“

Vitellia pensait avoir droit au trône. Comme elle se sent rejetée par Titus, elle veut sa mort. Elle ordonne à Sextus, qui est sous son charme, de mettre le feu au Capitole et de tuer ainsi Titus. Sextus obéit et part pour commettre l'attentat, par amour pour Vitellia.

Air d'Annio „Torna di Tito al lato“

Sextus a participé à un attentat contre Titus qui a survécu. Pris de remords il confie sa faute à Annio et annonce qu'il va quitter le pays. Annio lui conseille d'aller demander pardon à Titus.

Préparation

Se retirer pendant quelques jours et imaginer un lieu, des personnages, des liens entre les personnages et une histoire. Cette histoire peut être imbriquée comme sont les livrets de l'époque de Mozart. Ranger et réarranger les bouts, se prendre la tête, vivre des moments de désespoir ou de folie douce. Tout défaire et refaire à maintes reprises. Au bout du dixième remaniement environ la pâte devient lisse. On y ajoute des élèves talentueux comme levain. Au bout de quelques mois on enfourne.

A servir chaud et en public.

PASTÍTSIO

Héritage italien, les plats de pâtes sont bien ancrés dans la cuisine des îles Ioniennes. C'est pourquoi le pastissio, le plus populaire des gratins de pâtes grecs, y est particulièrement bien conservé. Les macaronis alternent avec des couches de viande hachée, de divers légumes et de fromage râpé, le tout enrobé d'une sauce béchamel riche. Grillé au four et servi chaud, le pastitsio fait partie des spécialités grecques par excellence pour les touristes, au même titre que le mussakás (gratin d'aubergines) et le suvláki (brochettes de viande). Comme sa préparation est plus compliquée que celle de certaines autres recettes grecques, ce plat est généralement servi chez les particuliers le week-end.

Il est souvent au menu en fin de journée, lorsque l'on a plus de temps pour cuisiner. Et comme le pastitsio est incontestablement l'un des plats qui gagnent en saveur lorsqu'il est réchauffé une deuxième ou une troisième fois, les ingrédients sont généralement généreux, de sorte que le gratin peut être consommé pendant plusieurs jours.

PASTÍTSIO GRATIN DE MACARONIS À LA VIANDE HACHÉE

200 ml d'huile d'olive extra vierge
2 oignons finement hachés
500 g de viande de bœuf hachée
2-3 tomates, pelées, épépinées et coupées en dés
1 feuille de laurier
500g de macaronis
150g de kefalotiri, râpé
sel
poivre noir fraîchement moulu
basilic fraîchement haché

Pour la sauce béchamel :

60g de beurre
60 g de farine
750 ml de lait
3 œufs, battus
100g de kefalotiri, râpé
noix de muscade râpée selon le goût sel
poivre noir fraîchement moulu



Faire chauffer 100 ml d'huile d'olive, y faire revenir les oignons, puis faire revenir la viande hachée. Mouiller avec de l'eau et ajouter les tomates et la feuille de laurier. Assaisonner de sel et de poivre et laisser mijoter pendant env. 30 minutes.

Faire cuire les macaronis dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient al dente. Les égoutter et les laisser refroidir.

Mélanger les pâtes avec le reste de l'huile et en répartir la moitié dans un plat allant au four. Saupoudrer de kefalotiri râpé, ajouter la viande hachée et couvrir avec le reste des pâtes.

Préchauffer le four à 200 °C.

Pour la sauce béchamel, verser le lait chauffé en remuant constamment. Retirer la casserole du feu et ajouter les œufs, la muscade, le fromage râpé, le sel et le poivre (éventuellement diluer avec du lait chaud).

Verser la sauce sur les macaronis et parsemer le reste du fromage.

Faire gratiner dans le four préchauffé pendant environ 20-30 minutes. Retirer du four, laisser refroidir légèrement et servir saupoudré de basilic haché.

Pour 4-6 personnes

Pasticcio: Un Opéra en forme de Pâté?

Le mot pasticcio désigne un opéra ou même une œuvre de musique sacrée (oratorio, passion) composée à partir de musique préexistante de différents compositeurs ou de différentes œuvres d'un même compositeur.

C'est en 1694 que le Cavaliere Antonio Latini da Colle Amato (1642–1696) publie à Naples son livre sur „Sur les devoirs de l'intendant dans une maison aristocratique“ (deux volumes). Mis à part le fait que dans ce recueil on retrouve la première source italienne de la sauce à la tomate (qu'il appelle sauce espagnole), il décrit des recettes de plats qui pourraient être servis à une table aristocratique ainsi que l'ordre des plats lors de banquets qu'il avait organisés pour la noblesse. En règle générale, deux pasticcios (pâtés) sont à inclure dans ces banquets : l'un dans le cadre des premiers plats froids et l'autre avec les plats chauds. Les deux sont faits des meilleurs ingrédients (« nobili ingredienti »), choisis justement et de façon à créer une unité savoureuse.

Cuisiner un pâté demande un grand savoir-faire. C'est ainsi que, dans la cuisine de la cour, les fabricants de pâtés sont considérés comme un personnel hautement spécialisé.

Mais comment sommes-nous arrivés à parler de pâté en musique?

En 1725 Johann Joachim Quantz utilise le terme de pasticcio pour la première fois en relation avec la musique.

„Ici (à Florence, note de l'auteur), j'ai entendu différents opéras, mais tous étaient des assemblages d'airs de différents maîtres, de cette facture que les romands ont l'habitude d'appeler un pâté, (un pasticcio).“

(„Hier hörte ich verschiedene Opern, die aber alle von Arien verschiedener Meister zusammen geflicket waren, welche Art von Einrichtung die Welschen eine Pastete, (un pasticcio) zu nennen pflegen.“)

Le jugement de Quantz sur le pasticcio en musique est dévastateur. Ces opéras semblent tout au plus être bricolés. On imagine un pâté fait avec les restes de la semaine. Un met dicté par le besoin et la nécessité plus que par la recherche de parfums et de saveurs.

Mais c'est là un jugement d'un musicien prusse sur l'opéra italien.

Le jugement des français sur l'opéra italien n'est pas très positif non plus. Selon François Raguenet (1660?-1722, historien et musicologue) l'Opéra italien est une suite de récitatifs triviaux et d'airs interchangeables et souvent interchangés par les entrepreneurs d'opéra en fonction des compétences de ses musiciens. En France réigne encore la tragédie lyrique qui donne plus de place à la déclamation et au texte.

„...leurs pièces ne sont proprement que des canevas fort minces et fort maigres : toutes les scènes y sont composées de quelque dialogue ou de quelque monologue trivial au bout duquel ils fourent quelqu'un de leurs plus beaux airs qui en fait la fin. Ces airs sont très souvent des airs détachés qui ne font point du corps de la pièce et qui ont été faits par d'autres poètes ou séparément, ou dans la suite de quelque autre ouvrage. Quand l'entrepreneur d'un opéra a assemblé sa troupe dans quelque ville, il choisit pour sujet de son opéra, la pièce qui lui plait (...), mais cette pièce n'est (...) qu'un canevas qu'il étoffe des plus beaux airs que savent les musiciens de sa troupe. Mais un Opéra fait ainsi de morceaux rapetassés, de pièces recousues ne saurait constamment être mis en parallèle avec les nôtres qui sont des ouvrages d'une suite, d'une justesse et d'une conduite merveilleuses.“ (François Raguenet dans „Parallèle des Italiens et des François en ce qui regarde la musique et les opéras“ 1702)

Ce que François Raguenet semble avoir entendu c'étaient certainement des pasticcios.

Mais pourquoi tout ce pâté?

Les morceaux qu'imbrique le bricoleur de pasticcios musicaux sont surtout des airs.

Pendant la deuxième moitié du 17^{ème} siècle les airs prennent de plus en plus d'importance et se détachent stylistiquement et dramaturgiquement du récitatif. L'opéra seria est né. Il devient possible de remplacer des airs ou même de composer un nouvel opéra par des airs de différentes provenances. C'est aussi le moment de la naissance de la pratique du pasticcio.

Les compagnies d'opéra vénitiennes sont des entreprises qui doivent générer des profits. Ils sont sous la pression de devoir présenter des pièces à succès, mais n'ont pas les moyens d'engager des compositeurs qui créent ces pièces. Il est plus rentable de demander aux propres chefs d'orchestre de choisir les plus beaux airs du répertoire actuel, venant des compositeurs à la mode et d'écrire des récitatifs pour les relier, en d'autres termes de leur demander de construire un pasticcio.

Les opéras sont de toute façon écrits pour un certain lieu et une saison donnée. Pour une reprise dans un autre théâtre les divas insistent de chanter leur air préféré quel que soit le théâtre et quelle que soit la pièce qui soit donnée. D'autres refusent de chanter l'un ou l'autre air qui fait partie de l'opéra et on est obligé de le changer.

On obtient ainsi les pâtés dont parlent Quantz et Raguenet.

Le mouvement du pasticcio devient plus savant, franchit les Alpes et rejoint Londres, Hambourg, Brunswick et même Vienne. Ici le soucis n'est pas financier, on dispose de vrais compositeurs, mais on manque souvent de temps.

Comme pour le pâté, le résultat dépend des compétences de l'arrangeur. Des compositeurs comme Händel, Vivaldi, Salieri se chargent de créer des pasticchios. Certains deviennent des pièces à succès.

Le public et la critique londonniennes pensent que le pasticcio „Catone“ (1732) arrangé par Händel avec des airs de Leo, de Hasse, de Vivaldi, de Porpora et de Vinci, inconnus en Angleterre à ce moment, est entièrement composé de sa main. Son autre pasticcio „Osmida“(1730) connaît un énorme succès au détriment de son propre opéra „Partenope“.

Le pasticcio met en avant la musique au détriment des textes, certains de la plume de célèbres poètes. Les livrets sont cependant le plus souvent antérieurs à la musique. C'est le sujet d'un opéra de Salieri „Prima la musica e poi la parole“(1786, créé à Schönbrunn).

Déclin du Pasticcio

L'opéra seria disparaît et fait place à de nouvelles formes d'opéra visant à fusionner la musique et le drame. Les pasticci passent de mode, mais se maintiennent sporadiquement jusque vers 1830, surtout en Italie. La pratique du pasticcio a connu un renouveau occasionnel dans le domaine de la muse dite légère.

Faits inutiles, mais intéressants à connaître

Quels peuvent bien être les liens entre la Gastronomie et l'Opéra?

Fermons les yeux, imaginons une cantatrice ou un chanteur d'opéra. La réponse est imminente. Ils aiment la vie et tous ses délices.

Pour le dire avec Gioacchino Rossini «Mangiare e amare, cantare e digerire: questi sono in verità i quattro atti di questa opera buffa che si chiama vita e che svanisce come la schiuma d'una bottiglia di champagne.» (Manger et chanter, aimer et digérer, tels sont à vrai dire les quatre actes de cette opéra bouffe que l'on appelle la vie et qui s'évanouit comme la mousse d'une bouteille de champagne.)

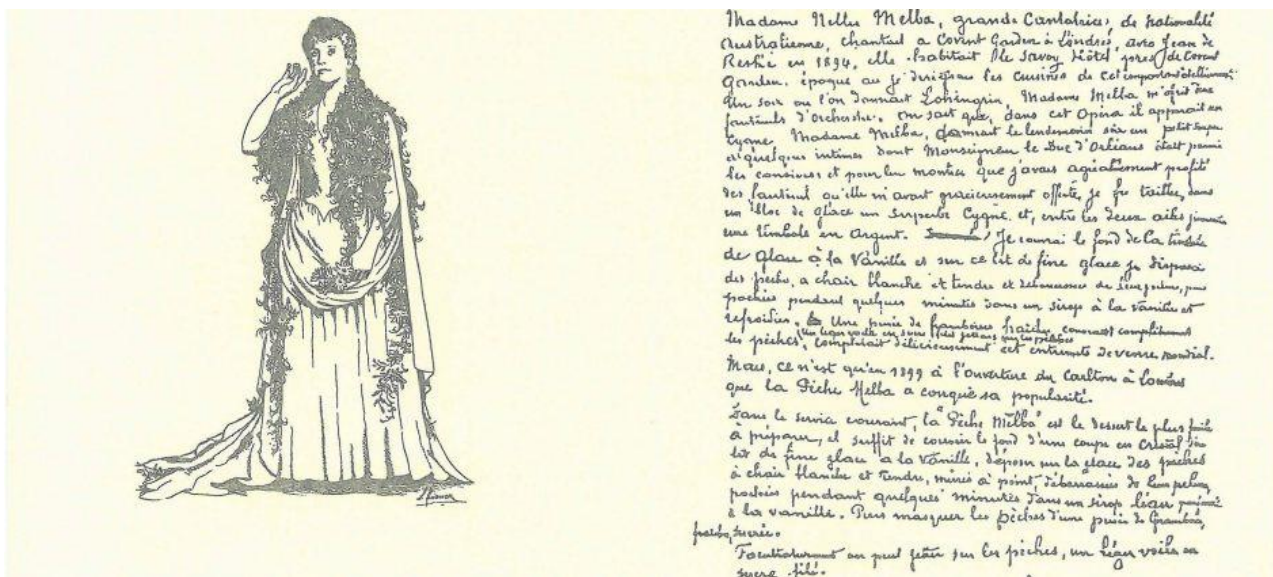
Il n'est donc pas surprenant qu'ils existent des mets créés en hommage à l'opéra et à ses acteurs.

Nous nous rappelons peut-être le Tournedos Rossini qui aurait été créé pour le compositeur en retraite, célèbre pour ses opéras, mais aussi connu de tous les grands restaurants parisiens. La légende veut que Rossini ait demandé qu'on crée pour lui, en présence de ses invités un plat en salle. Le chef leur aurait tourné le dos pour cuire sur un simple réchaud une tranche de filet de bœuf recouverte de foie gras, de truffes et de sauce au Madère. C'est ainsi que serait né le Tournedos Rossini.

Il se peut aussi que la recette soit plus tardive comme le sont le „potage de purée de gibier à la Rossini“, les „macaronis à la Rossini“ et tant d'autres. Le nom du compositeur devient une marque, un garant pour la finesse et le faste de ces plats qui contiennent tous du foie gras et des truffes.

Il y a aussi lieu de citer de la Poire Belle Hélène inventée par le célèbre chef Auguste Escoffier (1846-1935) en hommage à l'opérette „la Belle Hélène“ de Jacques Offenbach de 1864. C'était peut-être une touche d'humour de ne pas avoir choisi de recette à base de pommes.

Finalement nous pouvons citer la Pêche Melba créée en l'honneur de Nelly Melba, une cantatrice australienne qui chantait en 1894 le rôle de Elsa dans „Lohengrin“ de Wagner à Covent Garden à Londres. Elle avait offert deux fauteuils d'orchestre à Escoffier qui était alors chef des cuisines du Savoy Hôtel, où logeait la soprano. Le lendemain de la représentation elle donnait un „petit souper avec des intimes“ (Escoffier dans une lettre sur la création de la recette). Escoffier lui dédia, pour lui montrer qu'il avait „agréablement profité des fauteuils“ (Escoffier *ibid.*) ce dessert qu'il présentait dans une coupe en glace en forme de cygne.



Lettre manuscrite originale écrite par Auguste Escoffier

DIRECTION MUSICALE

Carlo **JANS**

MISE EN SCÈNE, CONCEPTION DES DÉCORS ET COSTUMES

Hélène **BERNARDY** et Monique **SIMON**

PRÉPARATION MUSICALE

Emmanuelle **BIZIEN**

CHORÉGRAPHIE

Laurence **SCASSELLATI**

CONCEPTION

Monique **SIMON**

**Orchestre symphonique des enseignants du Conservatoire de la Ville de
Luxembourg**

sous la direction de Carlo **JANS**

Violons 1

Vania LECUIT, *Konzertmeister*

Anastassia MILKA

Ani KARAPETIAN

Isaac PEREZ RIERA

Violons 2

Antonio QUARTA

Pierre BAUSCH

Alfred SHTUNI

Violons Alto

Joanna MADRY

Violoncelle

Borbala JANITSEK

Contrebasse

André KIEFFER

Percussion

Netty GLESENER

Flûte traversière

Agnese NIKOLOVSKA

Hautbois

Luc GRETHEN

Clarinete

Simone WEBER (solo, clarinette de
basset)

Basson

Pierrick DEMOISY

Cor

Claire KALISKY

REMERCIEMENTS

Remerciements à toutes les personnes et tous les services engagés
dans la réalisation de ce spectacle

MAQUILLAGE

Zoé **EWEN**, Joël **SELLER**

RESPONSABLE DÉROULEMENT TECHNIQUE

Richard **SAGRILLO**

ÉCLAIRAGE

François **VILLAIN**

DÉCORS

François **VILLAIN**

OUVRIERS DE SCÈNE

Christine **HAAS**, Paul **KIPGEN**, Mike **HEINEN**

Alain **FIXEMER**, Bruno **MARTINS NOGUEIRA**

Un remerciement spécial à la Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion
Rheinland-Pfalz pour la mise à disposition de la photo du Kurfürstlichen
Palais de Trèves

et à Volker Dörffel pour son aide dans l'adaptation de cette photo

*Déborah, tu étais un pilier de la classe d'Art Lyrique.
Tu resteras éternellement dans nos cœurs.*