

SORTIES GRAND-PARIISIENNES

Trois questions à Agnès Jaoui

ARTISTE



La comédienne a été choisie par le festival Opéra en plein air pour mettre en scène Tosca, emblématique œuvre de Puccini.

C'est une première pour vous, mais vous connaissez la chanson ?

Oui, on peut le dire ainsi ! Je me doutais qu'un jour je me retrouverai à mettre en scène un opéra. Je fais de la musique depuis mes 17 ans, je pratique également le chant et je connais bien la mise en scène. Toutes ces passions devaient sans surprise finir par converger.

Qu'est-ce qui vous a séduit ?

D'abord la Tosca elle-même, une œuvre exceptionnelle. La chance de pouvoir travailler dans des lieux incroyables aussi, comme le domaine de Sceaux (92). Pour le spectateur, ce sont des moments dont on se souvient toute une vie. Et j'aime la dimension populaire de cette entreprise, leur ambition de rendre l'opéra accessible à tous. Je me souviens avoir vu une Tosca dans les thermes de Caracalla à Rome quand j'avais 16 ans. J'avais été surprise par l'enthousiasme du public, il connaissait les textes par cœur ! Pour beaucoup trop de gens, l'opéra est un art élitiste. Or je déteste les ghettos, qu'ils soient de riches, de pauvres ou de je-ne-sais-quoi. Tout le monde a le droit d'être bouleversé par une œuvre, muni ou non d'un bagage musical.

La Tosca est-elle pour vous l'archétype même de l'héroïne tragique ?

Elles ne sont pas si nombreuses, les grandes héroïnes à commettre un meurtre, qui plus est sur scène. J'ai mis du temps à la saisir. Elle est croyante et en même temps très libre, forte, pas toujours aimable non plus. J'ai dû apprendre à l'aimer, à comprendre qui elle était vraiment au-delà de cette apparence un peu capricieuse. Il y a aussi dans cet opéra un côté très mélo qui m'amuse. Je pense aux films des années 1950 de Michael Curtiz ou Douglas Sirk, ces grands drames sur l'amour impossible. Ce n'est pas une écriture familière pour moi. C'est extrêmement jubilatoire d'aller vers ces sentiments extrêmes !

Valérie Beck

Domaine de Sceaux les 14 et 15 juin ; château de Vincennes les 28 et 29 juin ;
Domaine national de Saint-Germain-en-Laye les 5 et 6 juillet ;
Hôtel national des Invalides les 4, 5, 6 et 7 septembre.

www.operaenpleinair.com

Art

NUIT EUROPÉENNE DES MUSÉES



Samedi 18 mai, les musées sont à la fête à l'occasion de la 15^e édition de la Nuit européenne. De nombreuses animations exceptionnelles et gratuites sont au programme, visites insolites, concerts, ateliers en famille ou même escape games. Une quarantaine de musées jouent le jeu en Île-de-France, pour la première fois pour certains. Comme à Coulommiers (77), au château de Montanglaust avec un concert-hommage à Jean de la Fontaine qui passa une partie de son enfance près du château. (20h30-23h, www.coulommiers.fr). A Argenteuil (95), scarabées égyptiens ou os de mammoth vous attendent pour une découverte en visite libre des 8 000 œuvres et objets de la collection insolite du cabinet de curiosité (18h-21h, www.argenteuil.fr/313-i-atelier.htm). Ou faites-vous une toile à Suresnes (92), au Mémorial du Mont-Valérien, avec une projection ciné en plein air sur l'esplanade du chef-d'œuvre de Michael Curtiz, « Casablanca » (21h-23h, www.mont-valerien.fr). On s'amuse aux musées !



Festival PARADE(S)

Du cirque, du théâtre, de la danse, des installations, de la musique et même de la magie. Les arts de la rue rassemblent une offre large de spectacles, du plus simple au plus exigeant, pour le meilleur et parfois pour le pire. Bien rodé depuis sa création en 1990, Parade(s), festival emblématique de Nanterre, fait le tri pour nous en dénichant les plus belles propositions du genre, rassemblées en ce 30^e anniversaire sous le thème de la fête. « *Les artistes sont là pour faire rêver, créer de la poésie mais aussi réveiller nos consciences. J'aime l'idée, en déambulant dans les rues, d'être interpellée par une chose apparemment anodine qui prend tout à coup une forme à laquelle je ne m'attendais pas* », confie Mélanie Duplenne, nouvelle directrice du festival. Parmi les nombreux rendez-vous, retenez The Color of time, samedi 8 juin à partir de 19h : inspirée de la Holi, la célèbre fête des couleurs en Inde, cette déambulation participative et dansée mêlera danseurs professionnels et habitants de mêche, jusqu'à un grand rassemblement final avec feu d'artifices de couleurs. Dépaysement garanti.

Du 7 au 9 juin à Nanterre (92).
www.nanterre.fr



Danse LA DANSE VERTICALE EN KIT

Braver la gravité, interroger nos repères, jouer avec toutes les dimensions, voilà quelques plaisirs de la danse verticale. Cette jeune discipline méconnue et spectaculaire, lancée il y a moins de 30 ans par l'un de ses pionniers en France, Fabrice Guillot et sa compagnie Retouramont, évoque autant le cirque que la danse et l'escalade à l'aide de cordes et d'objets suspendus entre deux bâtiments, terrains de jeu pour danseurs en suspension. Tout en trajectoires, elle transforme aussi notre perception de la ville en décalant ses perspectives. Elle sera à l'honneur de la manifestation intitulée La Danse Verticale en KIT dans le Val-de-Marne. Débats, tables rondes, initiations et performances inédites vous feront entrer dans la danse, avec en point d'orgue le 17 mai *Diagonale Ascendante*, la nouvelle création de Fabrice Guillot, qui met en scène un jeu de poursuite mené par deux danseuses entre les tours de la BNF à Paris. Du kif en KIT.

Du 13 au 19 mai à Paris (13^e),
Vitry-sur-Seine, Charenton-le-Pont (94).
www.verticaldanceforum.com



Restaurant L'OURS

L'animal velu, imposant, nous cueille dès l'entrée. Cet ours est l'ange gardien du domaine de Jacky Ribault, chef étoilé un peu conteur aussi, qui ne ménage pas ses effets dès que l'on pénètre dans sa tanière gastronomique chic. Comme les couteaux de chasse dans leur étui, posés sur la table en attendant leur heure. Puis la tasse de thé noir millésimé 1998 aux effluves de humus et de sous-bois ouvre les réjouissances gustatives en titillant notre curiosité. On ne sera pas déçu. Une raviolle japonaise dévoile un tourteau au quinoa croquant boosté par une poudre de persil plat. Des asperges nagent en plein bonheur dans un bouillon de dashi. Et les fameux couteaux sont dégainés à l'arrivée d'un filet de bœuf Salers mûré 30 jours, au top, avec une succulente et aérienne purée pommes de terre et dattes Medjool. Ce voyage bien inspiré entre la Bretagne et le Japon se termine en beauté par la fraîcheur d'un lait ribot, sorbet citron et macaron tzuki. Récemment récompensé d'une étoile Michelin, cet Ours-là nous donne les crocs.

10-12 rue de l'Église, Vincennes (94) | Tél. 01 46 81 50 34.
loursrestaurant.com