

De bouche à oreille



Musique et gastronomie – ateliers du goût

Une affaire d'émotion(s)

Qu'elle se vive par les exaltations de la pensée, la contemplation d'un art ou les plaisirs de la *bonne chère*, l'émotion demeure une des formes essentielles de la compréhension de la vie humaine, une des expressions de son intelligence. Lui confier toutes nos certitudes, guidés par la sensibilité de l'instinct, serait une erreur. Mais y renoncer, sous le prétexte plus ou moins avoué du pragmatisme, de la rationalité ou de l'objectivité est un des dangers par lesquels notre société, au nom du progrès, s'est peu à peu déshumanisée.

Nos émotions ont besoin d'être enrichies, agrandies sans cesse, et l'univers des sensations, perçu à travers les diverses disciplines artistiques et leurs complémentarités, est un des moyens de cet enrichissement, qui passe aussi par le plaisir des goûts, des saveurs, de la dégustation à travers les cinq sens. Dans cet esprit, l'association de la musique avec la gastronomie fait des merveilles, que nous vous convions à partager.

Musique et gastronomie

Ces deux arts se fréquentent et se complètent depuis la nuit des temps, l'un s'enrichissant de l'autre par connivence ou réactivité. Est-il nécessaire de rappeler toutes les œuvres musicales qui furent inspirées par les bienfaits de la table, et qui donnèrent lieu à autant de fêtes et festins dont l'histoire garde des traces précieuses ? Jean-Sébastien Bach qui célèbre le café (Cantate du café BWV 211) ; Gioacchino Rossini, entre deux « Péchés de vieillesse », qui invente le tournedos qui porte son nom ; Telemann et ses célèbres « Musiques de table » ; le règne de l'« opera buffa » (opéra bouffe), dont l'origine vient de la racine onomatopéique *buff-* qui exprime le gonflement des joues (on la retrouve en français dans *bouffer*, *bouffi*), qui induit si bien à la fois l'idée de divertissement (la bouffonnerie) et de satiété (celui qui mange trop). Ne voilà-t-il pas subtilement réunies les nourritures terrestres avec celles de l'esprit ?

Sans compter un vocabulaire souvent très proche : on parle d'une « batterie » de cuisine, de « l'harmonie » d'un vin, de sa « note » boisée, des « nuances » d'un plat, du « piqué » et du « piquant »... et c'est sur un « piano » que l'on réalise les préparations culinaires...

De bouche à oreille

L'art de la dégustation



« Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais goûte des secrets » disait volontiers le peintre Salvador Dali. De même que ce qui s'apprécie en bouche, la musique se déguste à l'écoute. Les timbres et les couleurs d'un orchestre, les fragrances d'une partition, les tonalités d'une œuvre sont autant de stimulations qui forment un goût, qui développent l'attention à un style, à une forme, à la poésie des sons. Ce qui dans la nourriture peut « exciter les papilles » trouve en musique un semblable écho dans la stimulation des vibrations sonores.

Epicuriens et mélomanes

À l'épicurien gastronome répond l'amateur mélomane. Il ne tient qu'à vous que ces deux voies de délectation ne fassent plus qu'une. Mais pour pouvoir vivre pleinement ces sensations subtiles, il faut ménager un temps et un espace capables de créer l'ambiance nécessaire, un climat propice pour partager agréablement les découvertes de cette « sagesse », comme disaient les anciens.

C'est dans ce but qu'ont été imaginés les ateliers « de bouche à oreille ».

Un privilège partagé

Comme une confiance, transmise entre « initiés », les ateliers « de bouche à oreille » vous convient à l'apprentissage de la délectation, aux goûts réunis, aux saveurs partagées.

Chaque atelier est construit autour d'un thème, illustré par des musiques et des mets spécialement choisis.

La dégustation est commentée et « orchestrée » par un ou plusieurs experts des œuvres et plats proposés.

Les ateliers « de bouche à oreille » ont été mis sur pied comme un complément aux **musicAteliers**, déjà organisés à Venise, Paris et Genève.

Organisation des sélections

D'une façon générale les ateliers sont organisés comme suit :

- **6 ateliers par saison** (durée de 3 heures) ;
- en **salon dégustation**, placé sous la responsabilité d'un ou plusieurs experts ;
- chaque atelier est développé autour d'un **thème illustré en musique** et de mets à déguster ;
- au cours de la saison est prévu un **week-end « de bouche à oreille »** comprenant un concert accompagné d'un festin des saveurs conçu par un chef renommé.

Les lieux retenus, choisis pour leur adéquation avec les thèmes et l'esprit transdisciplinaire des ateliers, sont communiqués au début de chaque saison. La cotisation d'inscription comprend l'accès libre aux ateliers et aux dégustations. Pour des raisons évidentes, le nombre de participants est limité.



*Le rare est précieux :
c'est pourquoi il se
transmet
De bouche à oreille...*

