

PRODUCTION ●

JEUNE TROUPE #2 🏠

Ils sont six. Ils sont italiens.
Ils sont dans un restaurant
à Rome. Ils se rencontrent
ou se connaissent déjà.
Ils sont amis. Ennemis.
Amoureux. Indifférents.
Peu importe.
Ils sont impuissants et
engagés.
Et ils sont follement en vie.



LES ADULTES N'EXISTENT PAS

CONCEPTION, MISE EN SCÈNE **Matthieu Cruciani**
AVEC les membres de la Jeune Troupe de Reims à Colmar #2
DURÉE 1h15 — LIEU **Atelier de la Comédie**

22

—

24

JUIN

C D
O M
E I
E E
REIMS



RENDEZ-VOUS EN SEPTEMBRE !

FÊTE DE PRÉSENTATION DE SAISON 23-24

AVEC **CHLOÉ DABERT**,
L'ÉQUIPE ET LES ARTISTES !

Rendez-vous le **jeudi 07**
septembre à 19H30 dans
la Grande salle de la Comédie
ou à l'air libre sur le Parvis !

Gratuit sur réservation en ligne



LA SAISON 23-24 EST EN LIGNE !

Dès maintenant, abonnez-vous
ou achetez vos billets à l'unité
pour la saison prochaine.
Rendez-vous sur
lacomediedereims.fr



DES FORMULES ADAPTÉES À TOUS !

DÈS
40€

ABO COMÉDIE

Souple et sur mesure :
plus vous venez, moins vous payez !

- 4 à 6 spectacles : vos places à 10€
- 7 à 9 spectacles : vos places à 9€
- 10 spectacles et + : vos places à 7€
- 20 spectacles et + : vos places à 6€

+ 1 place offerte pour venir accompagné
sur un spectacle

20€

CARTE COMÉDIE

Des réductions au fil de la saison
Vos places à 10€ sur toute la saison

10€

CARTE COMÉDIE JEUNE

Des offres réservées aux moins
de 30 ans !

Des réductions au fil de la saison
Vos places à 6€ sur toute la saison

+ 1 place offerte pour venir accompagné
sur un spectacle

À SUIVRE...

Toute la programmation et les infos sur :

LACOMEDIEREIMS.FR



CONCEPTION, MISE EN SCÈNE

Matthieu Cruciani

D'APRÈS

Le Dîner d'Ettore Scola

AVEC

Coline Barthélémy *

Sarah Calcine *

Julien Lewkowicz *

Léa Sery *

Gaspard Raymond *

Léa Schweitzer *

Léa Sery *

COSTUMES

Pauline Kieffer

SON

Grégoire Harrer

LUMIÈRES

Thierry Gontier

RÉGIE PLATEAU

Bruno Friedrich

*** De mars 2022 à juin 2023, Julien Lewkowicz, Gaspard Raymond, Léa Sery (Colmar) et Coline Barthélémy, Sarah Calcine et Léa Schweitzer (Reims) font partie de la Jeune Troupe #2 mutualisée des CDN de Reims et de Colmar.**

Sous une forme inédite, les CDN de Reims et Colmar s'associent pour porter ensemble une troupe régionale qui circule entre les deux villes avec pour missions principales la création et la rencontre avec les publics.

Spectacle créé en juin 2023 à Colmar et Reims. Production Comédie de Colmar, CDN Grand Est Alsace, Comédie - CDN de Reims dans le cadre de la Jeune Troupe de Reims à Colmar #2. Production déléguée La Comédie de Colmar, CDN Grand Est Alsace. © photos : André Muller (photos de répétitions *Les Adultes n'existent pas*), Vincent VDH (Présentation de saison). Licences d'entrepreneur de spectacles : R-2022-007979 | 007981 | 007984 | 008688



Il y a une mère et sa fille.

Un professeur, sa femme et son amante.

Un metteur en scène et son acteur.

Une jeune femme et son fiancé.

Toutes et tous se croisent, s'attendent et se rencontrent dans la chaleur d'un restaurant romain, sous les yeux d'un serveur et de sa cheffe.

À chaque duo son histoire, son déraillement. Mais c'est ensemble qu'ils débordent et se répandent. Ce soir, ils parlent au lieu de s'écouter.

En plongeant dans la filmographie d'Ettore Scola, Matthieu Cruciani et les six acteurs de la Jeune troupe de Reims à Colmar explorent une forme narrative singulière, qui puise ses ressources dans une critique féroce des rapports humains, en mêlant ironie, désenchantement et mélancolie.



RECETTE DES LINGUINE ALLA CRUCIANI

POUR 6 portions

PRÉPARATION 15 minutes

- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 oignons émincés
- 150 g de jambon cru en fines tranches
- 100 g de tomates séchées au soleil en petits morceaux
- 1/4 de piment séché et haché fin
- 15 cl de bouillon de poule
- 10 cl de crème fleurette
- 500 g de linguine
- 100 g de gorgonzola en morceaux
- persil

Choisir un type de gorgonzola très légèrement sucré et doux.

Le gorgonzola se marie très bien au prosciutto crudo, un jambon un peu salé.

Chauffer l'huile dans une poêle.

Dorer l'oignon dans l'huile.

Ajouter le jambon, les tomates et le piment.

Cuire le tout jusqu'à ce que le jambon devienne croustillant.

Verser le bouillon de poule par-dessus.

Laisser les ingrédients mijoter jusqu'à évaporation presque totale du bouillon.

Ajouter la crème.

Cuire les linguine dans une eau salée puis les égoutter.

Mélanger les pâtes et la sauce.

Terminer en ajoutant

le gorgonzola et le persil.

Buon appetito !!