

VENI VIDI BIBI

Dégustation théâtralisée

UNE CRÉATION CIE PILE

Spectacle familial

durée : 1H15





La Cie Pile présente

VENI VIDI BIBI

BLANCHE ROSE MARGAUX

Une conférence théâtralisée
à consommer sans modération

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



NOTE D'INTENTION

Notre équipe est composée de comédiennes professionnelles partageant l'amour du bon vin et le sens de l'épicurisme.

Après avoir approfondi nos connaissances œnologiques en allant à la rencontre des acteurs et actrices du monde viticole, nous avons décidé de partager avec le public notre passion et nos connaissances scientifiques sur les vins de nos terroirs.

Partager une émotion commune qui fédère durablement, activer la joie d'être ensemble, associer nos cinq sens à la convivialité "à la française" pour nous rassembler autour d'un bon verre, du théâtre et du chant, tout en rendant hommage au travail des vignerons et des vigneronnes: voilà la mission de VENI VIDI BIBI.

Virginie, Viviane et Sarah.



PRESENTATION

A travers ce spectacle “vinifiant” et à la bonne humeur distillée par les trois comédiennes, La Cie PILE vous invite à vous perdre dans les cépages et à redécouvrir les vignobles français.

Blanche est médecin, Rose est sociologue et Margaux tient un café. Obligées de fermer le bistro, le cabinet médical et “tout le tralala” manu militari, elles s'embarquent sur les routes de France avec toutes leurs bouteilles et partent à la rencontre des vignerons...

Ce voyage “vinitiatique” leur permet de transmettre tout leur savoir sur le monde viticole qui n’a plus aucun secret pour elles. Désormais conférencières, elles défendent auprès du public les meilleurs vins, qu’ils soient blancs, rouges ou rosés. Le champagne n’est pas laissé pour compte puisqu’un vibrant hommage lui est rendu avec une plongée sonore dans les bulles. Enfin, elles ne manquent pas de rappeler les règles de la dégustation en s’appuyant sur les vins qu’elles représentent.

Amateur éclairé, novice ou cénosillicaphobe : chacun et chacune pourra approfondir ses connaissances, ouvrir ses papilles et rire avec nos trois conférencières. .



UNE IDEE ORIGINALE

Rose, Blanche et Margaux, ambassadrices du bon vin, vous invitent à les suivre à travers un spectacle un poil loufoque arrosé de quelques chansons
Nous proposons un spectacle humoristique suivi d'une dégustation avec un caviste ou un vigneron local afin que le public teste « hic et nunc » les conseils que nous lui aurons prodigués.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé? il suffit de boire avec modération et de vous laissez enivrer par la connaissance et le savoir de ces trois Ménades. À l'instar des fêtes bachiques, la musique et la chanson tiennent toute leur place dans notre création : chanson à boire, hymne à l'ivresse, chasse au hoquet. Quelques vocalises insufflent des respirations musicales et joyeuses.

Des bouchons, des bouchons, des bouchons !

Nous avons choisi d'agrémenter nos costumes de bouchons et d'utiliser ce matériau de liège pour nos éléments de décor. Le liège, c'est la légèreté, la flottaison entre deux états, le doux bruit d'une bouteille qu'on débouche.
À l'image de notre spectacle !



[Voir des extraits du spectacle](#)



PETIT PRÉCIS DE VOCABULAIRE POUR LES NOVICES

- Ampélographie : Étude des cépages.
- Cenosillicaphobe : qui a peur du verre vide.
- Picpoul : cépage blanc du Languedoc.
- Greffer : action de transfert d'une pousse de plante sur une autre plante.
- Vigneron ou vigneronne: plante les vignes, les entretient, récolte le fruit et est responsable de la vinification.
- Flaveur : ensemble des perceptions gustatives et olfactives.
- Taille : coupe des sarments pour conditionner la productivité future.
- R.M : récoltant manipulant : viticulteur ou viticultrice qui élabore lui-même son champagne ou son vin.
- Organoleptique : qui peut être perçu par les organes sensoriels.
- Rouge cerise : belle couleur du vin rouge.
- Débourrement : éclosion des bourgeons et apparition des premières feuilles de la vigne.
- Gouleyant : vin facile à boire. Peu complexe.
- Chaptalisation : addition de sucre dans la vendange afin d'augmenter le taux d'alcool.
- Négoce : terme employé pour désigner le commerce des vins et les professions s'y rapportant.
- Douelle : pièce de bois qui compose la barrique.
- La part des anges : Évaporation du vin.

- Œnophile : personne qui aime le vin, cherche à le connaître et lui rend hommage.
- Ebourgeonnage : opération consistant à éliminer tous les rameaux et bourgeons inutiles du pied de vigne
- Oenophile : personne qui collectionne les étiquettes de vin.
- Cépage : variété de plant de vigne.
- Sarments : rameau de vigne âgé d'un an.
- Pigeage : c'est l'action qui consiste à enfoncer le chapeau de marc sous le vin en fermentation...pour qu'ensuite tel une éponge il soit immergé dans le vin pour une pleine macération.
- Pétillant : vin légèrement effervescent préparé grâce à la méthode champenoise.
- Cru : terroir particulier. Mais le mot cru est aussi utilisé pour désigner le vin issu de ce terroir.
- Nouaison : avènement des grains de raisin après la floraison.



LES ARTISTES

Virginie Niclasse est ROSE

Comédienne Née d'un cépage Suisse, Virginie fait ses premiers pas de comédienne au Conservatoire de Fribourg puis de Lausanne. Ses sarments l'amènent à Paris où elle intègre les Cours Florent. Elle y rencontre ceux avec qui elle créera la Compagnie de Chemins Parallèles. Elle découvre notamment la Slovaquie avec la pièce de Miro Gavran « Tchekhov dit adieu à Tolstoï ». Elle travaille aussi avec la Cie Clochette dans « Janine Truchot a disparue » de Bruno Druart au Théâtre des Déchargeurs à Paris. En 2008 elle rencontre Aurore Pourteyron et de leur pigeage naît un duo drôle et pétillant avec la pièce « Ça va être pénible ! ». Erwan Téréne la remarque et lui propose le rôle principal dans son spectacle « L'abeille, l'enfant et la fleur magique » et celui de Sophie dans la comédie « Mon poing sur ton I » jouée au Théâtre d'Edgar. Elle intègre ensuite la Cie Progéniture qui lui donne le plaisir de jouer dans les rues de France, de Suisse et de Belgique. De ce cru elle rencontre Viviane et Sarah avec qui elle partage la scène, les loges, l'amitié et aussi le goût du vin...



OU



Elodie
De
Bosmelet

Viviane Fougereux est MARGAUX

Comédienne Rouge cerise, Viviane a fait ses classes chez Baptiste et Cie qui l'emmena sur les routes de France et de Navarre pour des tournées théâtrales autour de Molière et des contes pour enfants. Après ce débourrement, elle se lance dans l'improvisation (LIFI) puis se dirige vers la commedia dell'arte (Cie du Mystère Bouffe). Gouleyante, elle crée Les Touffues : un duo grivois qui lui permet de se produire en chantant et enchantée à travers toute la région Centre. S'ensuit un pressurage qui la fait revenir en Ile-de-France (Sortie de Secours Théâtre) pour un duo musical à l'orgue de barbarie et des spectacles familiaux sur plusieurs scènes parisiennes. Son parcours la mène tout naturellement au théâtre de rue avec la Cie Progéniture avec qui elle fait tomber le quatrième mur tel un ébourgeonnage. Oenophile, sa rencontre avec la Cie Pile est le départ d'une nouvelle aventure. Elle se lance dans l'écriture, tournée vers le terroir pour un grand plongeon dans le domaine vinicole et viticole. Elle est à l'origine de Veni Vidi Bibi.



Sarah Chaperon est BLANCHE

Comédienne D'origine Picpoul, elle a commencé sa formation au conservatoire de Montpellier puis dans une école à Paris où elle a greffé bon nombre de ces relations amicales et professionnelles qui perdurent aujourd'hui. Elle a effectué une taille en abordant différentes formes de théâtre : Le théâtre en salle avec les vignerons-en-scène : Philippe Brigaud, Daniel Besse, Sorèn Prévost, Christophe Correia, Damien Bricoteaux, Jacques Guedj, Ophélie Teillaud, Richard Arselin, Marc Zammit, Guillaume Collignon, le théâtre jeune public avec des créations originales dont elle est auteure ou co-auteure, le théâtre forum, le clown, le théâtre de rue. À la faveur de sa fonction de comédienne, elle a scénarisé et mis en scène des spectacles pluridisciplinaires avec SOKOL de 2009 à 2018. Récoltant. Manipulant, elle fabrique marionnettes et accessoires pour ses différents spectacles. Organoleptique, elle est à l'origine de la création, tout en arômes, de la Compagnie PILE.





ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE



<https://www.ot-auxerre.fr/>



<https://www.chateau-pizay.com/fr/>



<https://www.chateauneuf.com/mas-de-boislauzon/>



Groupama

Paris Val de Loire

<https://www.groupama.fr/regions/paris-val-de-loire/>

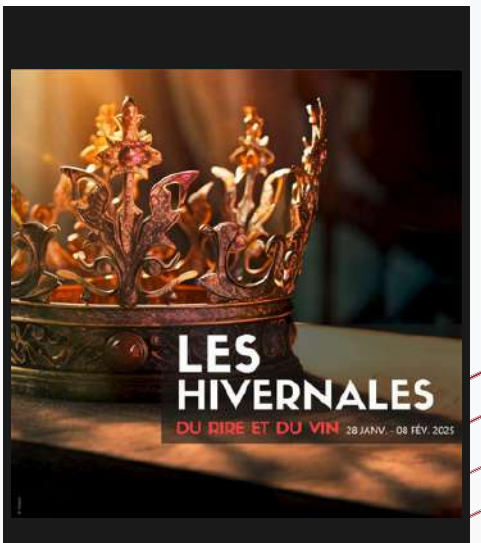


<https://vinquincy.fr/vigneron/cave-romane-de-brinay/>

AMORIM CORK

<https://www.amorimcork.com/fr/>

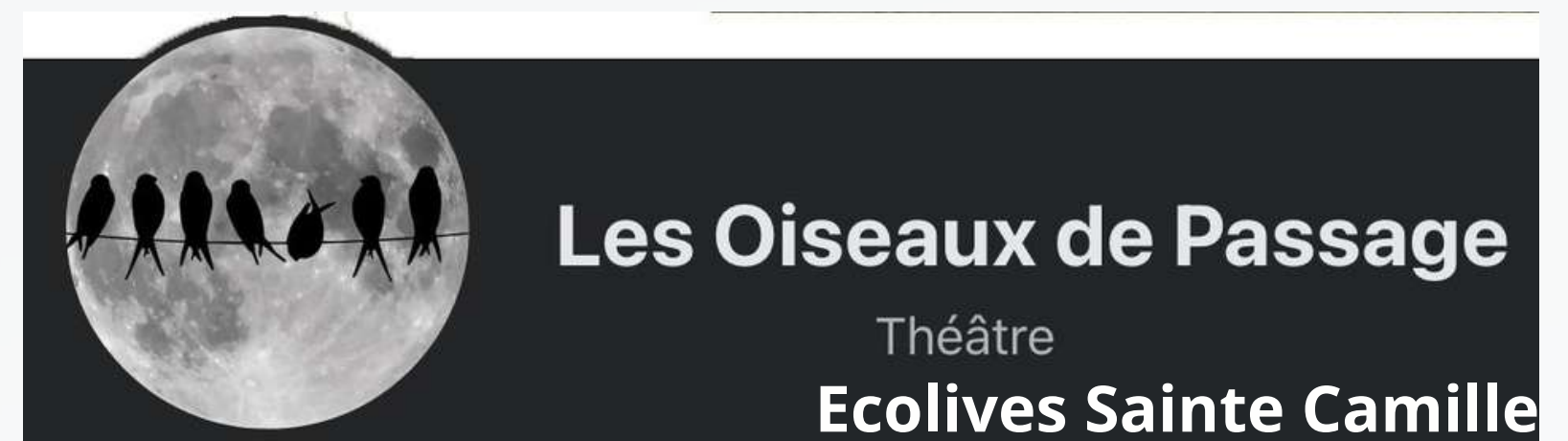
Leader mondial du
bouchon de liège



NOS PARTENAIRES



“CHAMPAGNE”
d'Anthony Carcone
Podcast d'Arte Radio



Une Cie porteuse de projets



La Cie PILE est sensible depuis sa création aux problèmes environnementaux et sociétaux. Elle aborde entre autres la thématique du climat et du respect de la planète et pas seulement à l'adresse du jeune public.

Elle est ouverte à d'autres thèmes tout en ayant l'envie de faire partager ses mises en question.

Pour la cie PILE le théâtre est un divertissement et aussi un enseignement, c'est comme cela que nous comprenons le mot culture.

Toute L'actualité de la compagnie sur le site :

<https://www.compagniepile.com>

Association loi 1901 créée le 12 novembre 2012

Siège social : 8 rue du foin 75003 PARIS

Siret : 79022286300033

APE : 9001 Z

licence catégorie 2 : 2-1077916

LES SPECTACLES DE LA CIE PILE



Des contes sur la transition écologique qui donnent envie de vivre et d'agir

LES LOMBRICONTES



La place des femmes dans le sport de l'antiquité à nos jours

SACRÉES CHAMPIONNES



Une conférence théâtravinée proposée par trois conférencières accompagnées d'un Ukulélé

VENI VIDI BIBI

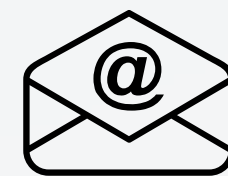


Un spectacle jeune public sur les différentes traditions de fêtes de fin d'année à travers le monde

L'ÉTOILE DE NÖEL

CONTACTS

pour toutes demande d' informations



ciepile@gmail.com



vinotheatre@gmail.com

pour toutes demande de devis



Cie PILE web site



Cie PILE

8 RUE DU Foin

75003 PARIS

Tél: 07 81 55 83 93

Siret : 790 222 863 00033 APE : 9001Z

