

**LE DUO
GOURMAND**
présente :

La Bonne Cuisine

Spectacle culinaire
pour voix et piano





La Bonne Cuisine

Spectacle culinaire pour voix et piano

Le Duo Gourmand, c'est la rencontre de deux artistes passionnées, Maud Le Bourdonnec et Emmanuelle Guillier, qui ont le goût de la musique, de la gastronomie, mais surtout de la création.

C'est de cette rencontre qu'est né le spectacle la Bonne Cuisine. Son originalité : s'articuler autour d'un repas dans lequel les plats servis aux convives sont chantés et interprétés par nos deux artistes !

Puisant dans le répertoire de l'opéra, opérette, chanson française et comédie musicale, vous pourrez déguster des mélodies célèbres et

d'autres rares ou inédites, tel que l'air de Vadimova écrite d'après la recette du compositeur Rossini lui-même .

« La musique est une gourmandise qui ne fait pas grossir"

S'adaptant à chacun de vos événements - événementiel culinaire, saison culturelle , soirée d'entreprise ou concert privé - le Duo Gourmand ravira vos oreilles et vos papilles !

"un spectacle comique et émouvant, à faire vibrer vos papilles"

INTERPRETES



Gourmande depuis le plus jeune âge, Maud Le Bourdonnec passe un baccalauréat scientifique et une année de classe préparatoire littéraire tout en cachant des bonbons sous son oreiller pour être sûre de ne pas manquer ... Ayant découvert le piano depuis quelques années avec Galina Soumm, elle décide par passion d'enfin s'y consacrer , obtenant ainsi une licence « musicien interprète » à Montpellier dans la classe de Dominique Taouss, puis part se perfectionner à Lyon dans les classes de piano d'Alain Jacqon et Chrystel Saussac, et la classe d'accompagnement de Laetitia Bougnol. Elle poursuit actuellement ses études à la Haute Ecole de Musique Universitaire de Lausanne dans la classe de Jean-François Antonioli .

En tant que pianiste chambriste et accompagnatrice, Maud a pu déguster diverses spécialités culinaires en France comme à l'étranger (Oran, Tlemcen, Constantine et Annaba).

2012 est l'année de sa découverte du boudin aux pommes, son plat préféré, et de l'obtention d'un premier prix à l'unanimité au concours Claude Kahn.

Sa vie est dictée par les valeurs de partage et d'exigence véhiculées par ses passions musicale et gourmande, parsemée d'une cuillerée de rire, saupoudrée de lecture et de jeux de société .

Dès l'enfance, Emmanuelle Guillier est attirée par la musique et la cuisine. Il faut dire que Dans la famille Guillier, deux traditions sont solidement ancrées : le concert familial, généralement suivi d'un repas où grand-mère, mère ou tante, rivalisaient d'inventivité et de tradition pour surprendre les papilles de la maisonnée.

Après l'apprentissage de l'alto au conservatoire de Saint Etienne et Lyon, et alors qu'elle suit des études de droit et obtient un master, Emmanuelle apprend le chant lyrique auprès de Jan-Marc Bruin au conservatoire de Bourgoin Jallieu. Sans cesse en quête de perfectionnement, elle suit ensuite les cours de Marcin Habela au Conservatoire de Lyon et assiste à de nombreuses master classes.

Au cours de sa jeune carrière, Emmanuelle Guillier est intervenue auprès de plusieurs opéras dont l'Opéra de Saint Etienne et la Philharmonie de Liverpool en tant que choriste. Elle assure aussi plusieurs rôles (Annina, Frasquita, 2eme Dame dans la Flûte Enchantée ou encore le rôle titre dans Cendrillon de Pauline Viardot)

Sa rencontre avec la pianiste Maud Le Bourdonnec a déclenché l'idée amusante de chanter... tout en faisant saliver leurs auditeurs à coups de chansons illustrant les petits et grands plaisirs de la table. Comme n'a pas dit la cigale à la fourmi : « Vous mangiez ? Hé bien chantez maintenant ! ».

PROGRAMME MUSICAL

Entrées :

Assiette de charcuterie du terroir : jambon de Bayonne	Offenbach, 1856
Pâté de Brabant	Offenbach, 1859
L'omelette froide revisitée	Bizet, 1857
Filet de haddock en salade	Bouchot, 2010

Plats :

Civet de lapin sur son lit de pommes de terre	Bernstein, 1947 / Joubert, 2006
Déclinaison de Choux : Potage rustique &	Offenbach, 1819
Chou farci du marché	Sarrus, 1974
Pot au feu de queue de bœuf	Offenbach, 1867 / Bernstein, 1947

Plateau varié de fromages

Wagner, 2013

Desserts :

Poire belle Hélène à sa façon	Satie, 1903
Cake d'amour sucré et coulis de confiture	Legrand, 1970 / Marino, 1973

Vins :

Château Ory, Cuvée Rossini , 1828
Grand cru « Mousquetaires au
Couvent » 1880
Cote de Périchole, vallée
d'Offenbach , 1868



Durée du spectacle : 1h15
Location de piano

Espace musical : 2 prises
électriques
plateau 2m sur 3m

public : à partir de 12 ans

Tous droits réservés pour
la diffusion du programme
musical détaillé sur le web

CONTACT



www.duogourmand.org
[/duogourmand.musique](https://www.facebook.com/duogourmand.musique)

[duogourmand.musique
@gmail.com](mailto:duogourmand.musique@gmail.com)

06 27 52 58 44