«Le projet qui fait la différence est celui qui nous touche, nous emmène. On privilégie la rencontre humaine sur la notion de succès»

(GENÈVE, 15 SEPTEMBRE 2023/DAVID WAGNIÈRES POUR LE TEMPS)

PROFIL

2001 Barbara commence à collaborer avec Oscar Gomez Mata.

2004 Nataly commence à collaborer avec Yan Duyvendak.

2018 Elles deviennent codirectrices du Grütli – Centre de production et de diffusion des arts vivants (Genève).

2020 Première édition de Gogogo.

2023 Lauréates du Prix suisse des arts de la scène.

La création côté coulisses

BARBARA GIONGO ET NATALY SUGNAUX HERNANDEZ

Le duo, qui codirige le Théâtre du Grütli, à Genève, vient de recevoir le Prix suisse des arts de la scène. Un hommage à ces bonnes fées qui se mettent au service des artistes

MARIE-PIERRE GENECAND

Avec leur sacre récent, le Prix suisse des arts de la scène 2023, Barbara Giongo et Nataly Sugnaux Hernandez pourraient se prendre pour les reines des abeilles. Impossible, les deux passionnées de la scène sont nées ouvrières et elles le resteront quels que soient les honneurs délivrés.

Leur ligne, depuis 2018 qu'elles dirigent le Théâtre du Grütli, rebaptisé «Centre de production et de diffusion des arts vivants»? Se mettre au service des artistes locaux, souvent jeunes, pour leur procurer les meilleures conditions de création et de rayonnement. Penser aussi le lieu, ce théâtre né en 1989 dans une ancienne école genevoise devenue centre culturel, comme un espace horizontal et transparent. Rencontre avec un duo pour qui produire rime avec prendre soin.

Coup de fouet

On retrouve les codirectrices sur une terrasse de la Vieille-Ville qui jouxte L'Abri, structure genevoise dédiée à la création émergente. Et cette proximité fait de suite écho aux affections esthétiques du duo. D'un côté, Barbara Giongo a longtemps été le bras droit d'Oscar Gomez Mata, clown contemporain et chantre de l'absurde au plateau. De l'autre, Nataly Sugnaux Hernandez a travaillé comme administratrice, chargée de production et chargée de diffusion pour la compagnie de Yan Duyvendak, performeur pertinent dans son impertinence. Chaque fois, un coup de fouet dans le paysage romand.

«C'est clair, on aime ce qui déménage, mais on n'est pas exclusives. On peut être bouleversées par *Les Italiens*, de Massimo Furlan, une création qui restitue avec talent et émotion le destin d'une communauté. Comme on l'est par *La 7G*, spectacle hypergonflé de Sébastien Grosset qui parle héritage et patriarcat en des termes cryptés», répond Barbara Giongo.

Et ce prix de 40 000 francs à partager en deux, quel effet ça leur fait? «On est hypercontentes et fières. Pour nous déjà, mais surtout pour les métiers qu'on représente. Car, dans le paysage théâtral romand, il y a une grosse pénurie dans les domaines de l'administration, de la production et de la diffusion.» Toutes les compagnies cherchent la perle rare qui équilibrera leurs comptes, trouvera des lieux pour répéter et pour jouer, et les fera tourner. Malheureusement, ce job est ingrat et peu payé, donc déserté, expliquent en substance les codirectrices.

Barbara Giongo et Nataly Sugnaux Hernandez sont pourtant la preuve vivante que ces tâches peuvent être épanouissantes. A leur actif, au Grütli, deux innovations marquantes. D'un côté, le festival gratuit Gogogo, qui a permis à des artistes comme Melissa Guex, Catol Teixeira et la Cie Pluton d'être révélés ou confirmés. De l'autre, le Bureau des compagnies, qui a tellement plu à l'autorité municipale que cette prestation est désormais inscrite dans les missions du théâtre.

Longue vie, donc, à cette permanence proposée tous les lundis de 9h à 17h, au 2e étage du bâtiment, au cours de laquelle les artistes peuvent poser toutes les questions pratiques qu'ils souhaitent. «Comment salarier mes employés? Comment mettre sur pied une association? Comment monter un dossier pour un appel à projets?» figurent parmi les interrogations courantes. De quoi rappeler que la vie des metteurs en scène se compose à 50-60% d'activités qui n'ont rien à voir avec la création, mais relèvent de la gestion.

La grande fierté du duo réside encore dans leur accompagnement à la diffusion dès les premiers pas des projets. «Les artistes pensent souvent à la tournée après avoir créé leur spectacle. Or, notre expérience montre que le rayonnement d'un travail s'initie dès la conception, en pensant l'objet pour être tourné et en imaginant tout de suite quels lieux et partenaires, suisses et européens, il pourrait intéresser», détaille Nataly Sugnaux Hernandez.

Moins, mais mieux

Mais comment les codirectrices, qui entament leur sixième et dernière saison au Grütli, choisissent-elles les artistes élus parmi 200 à 300 dossiers déposés chaque année? «Le projet qui fait la différence est celui qui nous touche, nous emmène. On privilégie la rencontre humaine sur la notion de succès et on n'est jamais déçues, car avec cet accompagnement et ce soutien réguliers, les artistes vont en général au bout de leur idée.»

C'est que, dès le début de leur mandat, dans un souci de qualité, les codirectrices ont freiné le nombre de productions à l'année pour accorder plus de représentations à un spectacle, deux semaines, et, en amont, un mois de répétition au plateau. «Dans la même idée, nous avons aussi alloué les fonds de transformation de la période covid à des projets de résidence «improductives». Ainsi, les 20 artistes bénéficiaires ont mené des recherches sans devoir produire un spectacle.»

Une façon de répondre à l'étude de Corodis, la Commission romande de diffusion des spectacles qui, en juin 2022, pointait «une suroffre de spectacles et une surchauffe du système entraînant une précarisation des artistes». Et, plus généralement, une vision du monde que partagent Barbara et Nataly, incapables de dissocier la production de l'attention portée à ses acteurs.

«Nous sommes très touchées par la laudatio de Cristina Galbiati, membre du jury du Prix suisse des arts de la scène. Lorsqu'elle dit que, dans notre modèle de travail, produire rime avec prendre soin, elle résume tout à fait notre démarche. Notre plaisir à accompagner les artistes est immense. Voir une pièce naître, grandir, pour finalement s'émanciper lors de la première est un bonheur qui ne s'épuise jamais!»

Un jour, une idée

A Genève, l'hymne à la mer de Crudo 7

(DR)

FRANCESCA SERRA

L'établissement profite du calme d'une rue piétonne dans le quartier des Eaux-Vives, à quelques mètres seulement des rives du lac. Passé la porte, le charme ancien du bois et des grands lustres en métal contrastent avec les gros coussins vitaminés par des motifs de style sicilien. Il suffit de monter quelques marches pour découvrir une deuxième salle avec des banquettes arrondies, où trône un vieux comptoir en bois et laiton. «Il date de 1934 et a été chiné à Paris, précise Fabian Affentranger, patron de l'établissement. Nous l'avons restauré dans les règles de l'art.»

Après L'Esquisse, repris durant le covid, l'entrepreneur inaugure dans ces locaux un tout nouveau chapitre en collaborant avec Marco Garfagnini. «Le but est d'exalter la matière première, précise le chef d'origine toscane, qui a gagné une étoile Michelin en 2013 dans les cuisines du Lago de l'Hôtel des Bergues à Genève. Pour cela, il faut mariner chaque type de poisson avec une sauce qui pourra mettre en valeur sa texture, pour l'amener au maximum de son expression.»

Ainsi le paprika et une explosion d'agrumes viennent rehausser le poulpe coupé très fin alors que le saumon, accompagné d'une sauce à base de moutarde et de miel et d'un soupçon de pomme verte, révèle tout son moelleux. Ces plats figurent parmi les sept déclinaisons de cru qui ouvrent la carte et qui vont du thon à la sériole en passant par les crevettes *carabineros*, appelées aussi «crevettes royales rouges».

Concise et efficace, la carte propose aussi deux belles salades et quatre *primi* à base de pâtes fraîches maison fabriquées en utilisant seulement les jaunes d'œuf, pour une texture beaucoup plus ferme. A déguster avec des *vongole*, mais aussi avec des sauces plus simples comme le pesto ou la combinaison de tomates et de fromage manchego. Les prix des crus au verre vont de 10 à 15 francs et, parmi les cocktails signatures, on retrouve le fameux Italicus– une ancienne liqueur italienne à base de bergamote relancée en 2016 – avec du prosecco, ou encore la combinaison de deux alcools très à la mode, le mescal et le vermouth.

Restaurant Crudo 7, rue du Lac 7, Genève, 022 700 04 90, ouvert midi et soir du mardi au vendredi ainsi que le samedi soir. www.crudo7.ch