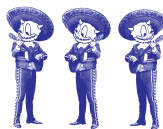


COMÉDIE
CENTRE
DRAMATIQUE
NATIONAL
GRAND EST
ALSACE
DE
COLMAR



22

23

LES ADULTES N'EXISTENT PAS

15 - 17.06.2023

conception et mise en scène

Matthieu Cruciani

d'après

Le Diner d'Ettore Scola

costumes

Pauline Kieffer

son

Grégoire Harrer

lumière

Thierry Gontier

régie plateau

Bruno Friedrich

avec les membres de la jeune

troupe de Reims à Colmar

Coline Barthélémy

Sarah Calcine

Julien Lewkowicz

Gaspard Raymond

Léa Schweitzer

Léa Sery

durée

1H15

production

Comédie de Colmar - CDN Grand Est
Alsace et La Comédie - CDN de Reims
dans le cadre de la jeune troupe de
Reims à Colmar

LES ADULTES N'EXISTENT PAS

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.

**Tou-te-s 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-elles débordent et se répandent.
Ce soir, ils-elles parlent au lieu de s'écouter.**

**En plongeant dans la filmographie d'Ettore Scola,
Matthieu Cruciani et les six acteur·rice·s 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.

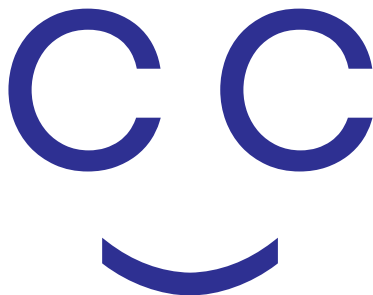
Ajouter la crème.

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 !!



direction
Émilie Capliez
& Matthieu Cruciani

03 89 41 71 92
comedie-colmar.com
6 route d'Ingersheim
68000 Colmar

la Comédie de Colmar,
Centre dramatique national
Grand Est Alsace
est soutenue par
le ministère de la Culture -
DRAC Grand Est

la Ville de Colmar

la Région Grand Est

la Collectivité européenne d'Alsace

PRÉSENTATION DE SAISON 23-24

Nous vous invitons à découvrir la nouvelle programmation lors d'une soirée festive, vendredi 23 juin à 20h !

En présence d'artistes et de l'équipe de la Comédie, Émilie Capliez et Matthieu Cruciani présenteront les spectacles qu'elle et il ont choisi de partager avec vous la saison prochaine et les créations qui feront vibrer notre maison.

**Entrée gratuite sur réservation au 03 89 24 31 78
VE 23.06 à 20H**

la Comédie de Colmar est soutenue par ses mécènes et partenaires

mécènes

Adobe
Les diVINes d'Alsace
Les Grandes Sources de Wattwiller
Microsoft
Monoprix Colmar
Regio Nettoyage
Voyages L. Kunegel

partenaires

Fondation de France
Grand Hôtel Bristol Colmar
Hôtel Paul et Pia Colmar
Vialis-TV7

partenaires médias

Télérama
Les Inrocks
Sceneweb.fr
France 3 Grand Est
Dernières Nouvelles d'Alsace
L'Alsace
RDL 68
Szenik

L'espace librairie est rendu possible grâce au soutien de la Librairie RUC à Colmar.

PENSEZ AU COVOITURAGE !

La Comédie de Colmar vous propose, sur son site internet, un service de covoiturage. C'est convivial, écologique et économique !

comedie-colmar.com

