

"Le Noël de Mlle Bretzel"

Un spectacle jeune public
à partir de 6 ans,
de et avec Muriel Tschaen



Conte de Noël, histoire, fantaisie et gourmandise...
Un univers burlesque et poétique rythmé par un travail gestuel
et sonore.



Bretzel Compagny

Projet soutenu par la Cie LUNASOL





Souvenirs d'enfance,
bien au chaud,
derrière la vitre qui protège du froid, de la neige...

Noël!

Le plus beau moment de l'année,
où tout n'est qu'effervescence au milieu de l'hiver!
Chaleur humaine, venue bousculer le froid de la nature.
Que de souvenirs d'impatience, de mystère...

Comment oublier cette arrivée "fracassante" de St Nicolas,
hélitreuillé au beau milieu d'un champ à Munster,
un certain 6 décembre.....?

Puis le même, une autre année,
juché sur son fameux âne Martin,
parcourant les ruelles en distribuant des bonbons aux passants...

Ce sont tous ces souvenirs qui ont fait jaillir
"Le Noël de Mlle Bretzel".

Tous les ans,
à partir de mi-octobre,
la fièvre de Noël
commence à monter.
Elle nous envahit
petit à petit jusqu'au 24.....

"Le Noël de Mlle Bretzel"
est une petite pause
de convivialité
dans cette course folle.
Un petit rappel des origines
païennes de cette fête .
Un moment à partager
entre petits et grands.



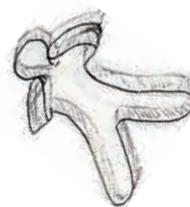
PRÉSENTATION DU SPECTACLE

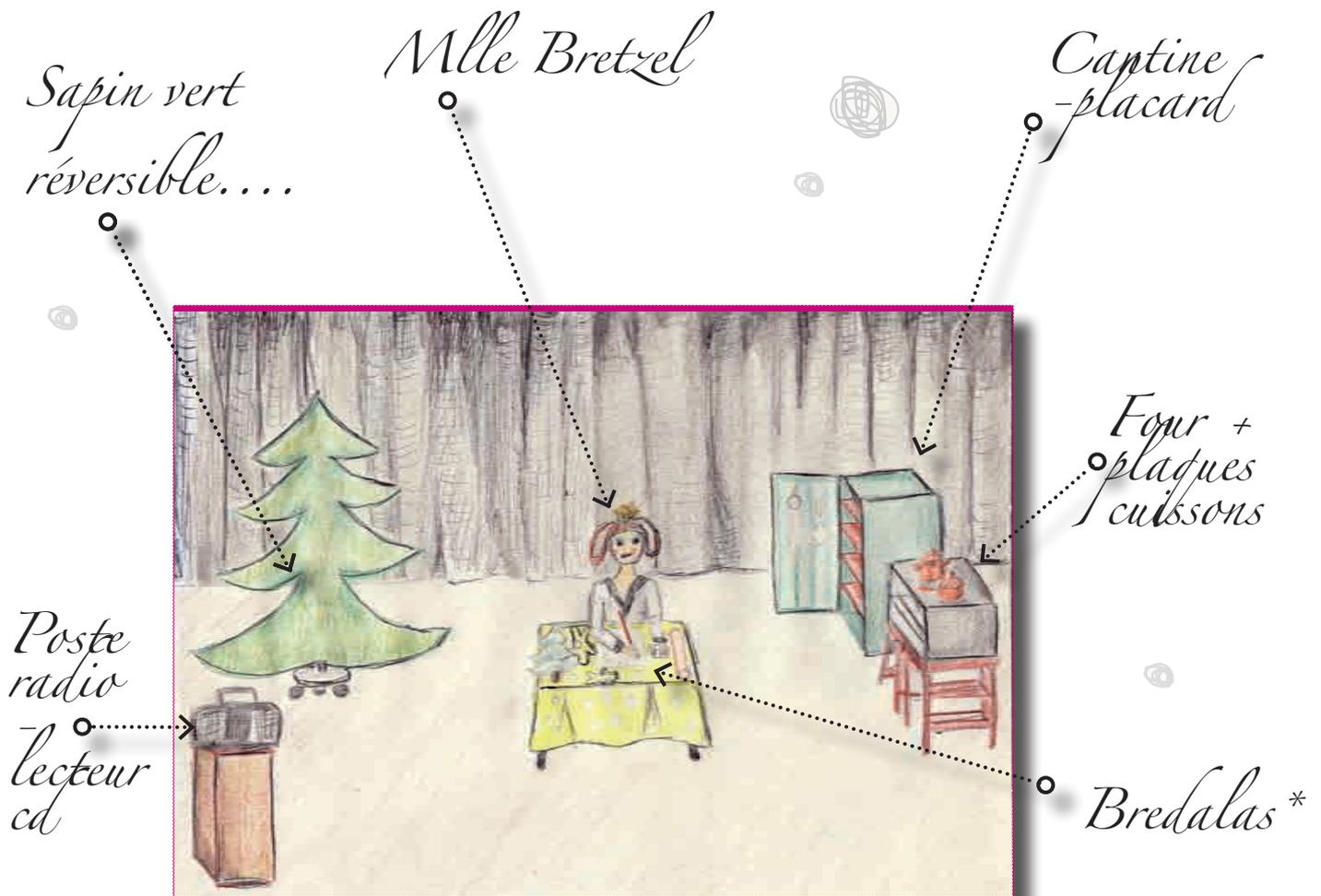
Mlle Bretzel est née en 2003-2004 grâce au spectacle "Et si on comptait les baleines" de la Cie Vert'ige (compagnie de théâtre à saveur environnementale). Mlle Bretzel fut un temps, l'assistante du célèbre professeur Apfensgluck. Elle est comme son nom l'indique d'origine alsacienne. Origine qui transparait de façon encore plus flagrante dès qu'on l'entend parler... grâce à son redoutable accent! Son caractère naïf, bon enfant et un peu loufoque lui attire souvent la sympathie. Il était essentiel pour elle de donner son "éclairage" sur Noël : sa fête préférée!



Mlle Bretzel achève la préparation de ses "bredalas" pendant que le public s'installe. Quand tout le monde est assis, elle met ses gâteaux à cuire... Commence alors le récit de sa rencontre avec la fée Bleue, la fée de Noël. (Conte de Noël sur le partage) Grâce à la Fée bleue, Mlle Bretzel nous explique le lien entre Noël et les fêtes païennes du solstice d'hiver. Un petit clin d'oeil aux diverses physionomies du père Noël (rouge, vert, gros, maigre), et la voilà qui enquête sur ses origines...: St Nicolas et Martin... son âne. Mlle Bretzel interprète la fameuse chanson "Oh! grand St Nicolas". Puis donne sa version de la célèbre comptine de St Nicolas!

Voilà que tous les petits gâteaux sont cuits, il est temps de les goûter avec du chocolat chaud pour les enfants et du vin chaud pour les adultes avant de se séparer.





*Bredalas : Ou bretalas ou bredeles ou breteles ; petits sablés de Noël.

Recette des Butterbredeles :

Réunissez 125 g de beurre doux à température ambiante, 150 g de sucre semoule, 1 oeuf entier, environ le quart d'un sachet de levure et 300 g de farine tamisée. Prévoyez également de petits emporte-pièces, sur le thème de Noël si possible.

Mettez la farine et la levure dans une terrine. Mélangez soigneusement. Creusez un puits au centre. Coupez le beurre en petits morceaux et mettez-le dans le puits de farine. Malaxez délicatement du bout des doigts, puis ajoutez progressivement le sucre en poudre et l'oeuf entier. Malaxez encore de façon à obtenir une pâte bien homogène. Recouvrez d'un linge propre et placez la pâte au réfrigérateur pour une nuit complète. Le lendemain, sur un plan de travail fariné, étalez la pâte au rouleau. Réduisez-la à un disque de 3 à 5 mm d'épaisseur. Découpez la pâte à l'aide des emporte-pièces. Placez les formes obtenues sur la grille du four que vous aurez recouverte de papier de cuisson. Enfournez à thermostat 4-5 pour une durée d'un quart d'heure environ. Avec les chutes de pâte, reformez une boule, étalez-la de nouveau et découpez d'autres formes. Enfin, une fois refroidis, stockez les Bredele dans une Brédelod, une boîte en métal exclusivement réservée à ces petits gâteaux de Noël.

BIO Muriel Tschaen



Comédienne polyvalente, elle pratique le théâtre sous diverses formes, ainsi que la danse et la musique.

Théâtre de rue : "Candy, candy" et "Caliente" Cie Artonik, "Les dehors des dedans balladeurs" Cie Toutsamba'l

Théâtre jeune public : "Riquet à la houppe" H. Christianini, "Co..co.." M. de Roubin, "Contes fêlés" Cie Théâtros

Le conte : "L'oreille dans l'oeil" Claire Pujol

Le clown : "Les petites salades" M. de Roubin, "les écomédies" et "si on comptait les baleines" Cie Vert'ige

La danse : "Saxo-buto" I. Mathieu, "La marelle" "le voyage" et "La traversée de l'os en coupe" Cie Groupe du Chapitre

Lectures : "Sur la photo" de M.C Ollier ,
et avec les compagnies Théâtros et Du point double

Théâtre : "Une si belle fin de journée" Cie de l'Eubage puis
Cie Pirénopolis, "la Baigneuse" Cie Théâtros,
"U.N" Cie Sur le chemin des collines....

Musique : "Ponticello" et "La marche à suivre" N. Esteve

Court métrages : "Y a des jours" de M.C Ollier,
"Le mauvais oeil" de Y. Hanchar et D. Cooreman

Formée au cours Florent à Paris (1987/90) Muriel Tschaen n'a cessé d'apprendre et d'aller à la rencontre de nouvelles disciplines : "l'acteur face au réalisateur" A. Berliner, Y. Hanchar, "danse et marionnettes indiennes", "Commedia dell'arte" C. Boso, P. Rouba et B. Hedell Rodoth, "Buto" S. Koseki...



DÉTAILS TECHNIQUES

Plateau : 6m de large sur 6m de profondeur
Electricité : 220 V- 16 A
Mise à disposition d'une loge
Accès au lieux 3h avant représentation
Fourniture repas pour 2 personnes selon horaire
Durée : 45mn environ
Jauge : 80 personnes

TARIFS

600 euros
1000 euros pour deux représentations
400 euros par représentation à partir de trois

Plus frais kilométrique si hors Marseille (0,18€/km).
Plus logement si nécessaire.

CONTACT

Bretzel Compagny 06 62 20 56 33
<http://www.bretzelcompagny.com>
bretzelcompagny@free.fr



Le Noël de Mlle Bretzel

Un spectacle aux douces odeurs de pâtisserie... Mlle Bretzel est alsacienne. Elle raconte l'histoire de son grand-père qui, étant jeune, a mangé des "bredelas" magiques. Il rencontra alors la fée bleue... Mais qu'est ce qu'un bredela ? Un biscuit sucré alsacien à la cannelle, à partager durant la période de Noël. Pendant qu'elle raconte son histoire, Mlle Bretzel confectionne ses bredelas et les fait cuire. Sur scène, un petit four qui donne au spectacle une saveur particulière. Dès les premières minutes une odeur de gâteau embaume la salle. Un régal. Le conte est rythmé par la sonnerie du four. Au fil des fournées Mlle Bretzel raconte l'importance du partage en Alsace, explique la magie de Noël et décortique le passage de Saint Nicolas en Papa Noël. Quatre fournées de biscuits plus tard (environ 40 minutes de spectacle), mission accomplie pour la comédienne qui passe dans le public avec les bredelas tout chauds, du chocolat au lait et du vin chaud pour les parents. Un moment très agréa-



ble et une gourmandise à vivre sans modération. De retour à la maison on a qu'une envie... confectionner des Bredelas! Ça tombe bien Mlle Bretzel distribue la recette! ■

V.S.

Le Noël de Mlle Bretzel, dès 6 ans. Mardi 20 décembre à 14 h et jeudi 22 décembre à 10 h 30 à la Maison Hantée, 10, rue Vian, 67. 7 € et 5 € si groupe de 10 personnes minimum. Réservation au ☎ 04 88 04 60 40.

SAINT-CHAMAS

"Le Noël de Melle Bretzel" des contes et légendes fascinants

Muriel Tschaen a narré les origines de cette grande fête à la bibliothèque.

L'étage de la bibliothèque affichait complet lors du spectacle "Le Noël de Melle Bretzel". Muriel Tschaen, longues nattes et nœud alsacien sur la tête, achève de dorer au jaune d'œuf des bredelas, petits sablés de Noël alsaciens, pendant que tout le monde s'installe, les met à cuire et alors commence le récit de sa rencontre avec la fée bleue, la fée de Noël. Melle Bretzel explique le lien entre Noël et les fêtes païennes du solstice d'hiver. Après un clin d'œil aux diverses physionomies du père Noël, Melle Bretzel remonte à son origine et amène le public en Asie Mineure, aujourd'hui la Turquie, où vécut Saint-Nicolas et son âne Martin.

Contes et légendes, souvenirs d'enfance à Munster ont inspiré Muriel Tschaen pour ce spectacle où la gourmandise était également de mise. Les dernières notes d'une célèbre comptine dédiée à Saint-Nicolas mou-



Après les histoires, Melle Bretzel a distribué un chocolat chaud et des bredelas à tous les enfants, ravis de découvrir Noël autrement.

/PHOTO G.T.

raient sur ses lèvres quand la sonnerie du four annonçait la fin de cuisson des bredelas. Melle Bretzel a alors invité petits et grands à une pause gourmande accompagnée de chocolat

chaud pour les enfants et vin chaud pour les adultes.

Formée au couis Flérent, comédienne polyvalente, Muriel Tschaen pratique le théâtre sous diverses formes ainsi que

la danse et la musique. "Melle Bretzel est née en 2003. Il était essentiel pour moi de donner mon "éclairage" sur Noël, ma fête préférée", et celle de tous les enfants également.

G.T.