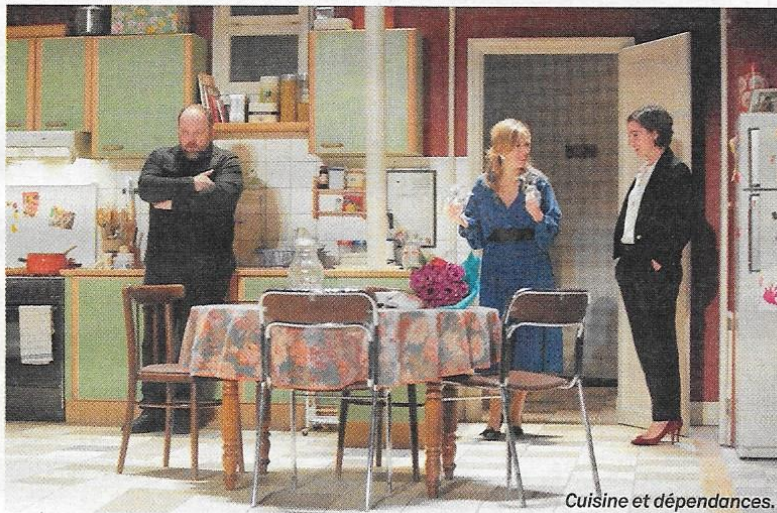


03/02/2017

où est-ce qu'on sort?



Cuisine et dépendances.

## Avec de joyeux névrosés Jaoui et Bacri aux petits oignons

**Cuisine et dépendances / Un air de famille.** Oui, oui, et oui ! On peut faire d'excellentes tambouilles dans de vieux pots. Alors ne pas hésiter à reprendre, même plus de vingt ans après l'avoir servie la première fois, la recette d'un double succès, qui a, ô combien, fait ses preuves au théâtre d'abord, puis au cinéma. Un diptyque constitué de deux monuments de comédie. Aux fourneaux, l'un des deux chefs de l'époque, Agnès Jaoui. Elle avait mitonné les textes avec Jean-Pierre Bacri et signe aujourd'hui la mise en scène. Nos conseils pour la savourer : 1. Oublier ce qu'on a vu avant, Jean-Pierre Darroussin, Catherine Frot et les autres, pour arriver le palais vierge. 2. Goûter ces deux

histoires simples, mais géniales : une réunion amicale et une réunion de famille qui tournent mal. 3. (Re)découvrir une galerie de personnages savoureux. La mère acariâtre, le patron de bar grognon mais tout doux sous la carapace, la belle-fille nunuche, et puis le couple de bourgeois moyens qui pimente sa morne existence en invitant un ami star, le copain squatteur lui aussi grognon mais tout doux sous la carapace... 4. Se délecter des dialogues exquis, d'une drôlerie féroce, qui prennent leur force grâce au huis clos. 5. Attribuer trois étoiles à cette troupe aux petits oignons à l'affiche des deux pièces, avec une mention spéciale pour Léa Drucker (ci-dessus, en bleu) en névrosée magnifique. Touchante et désopilante, elle confirme qu'elle est l'une des plus grandes actrices comiques de sa génération. ■



Jusqu'au 30 avril, en alternance,  
au Théâtre de la Porte-Saint-Martin,  
Paris (10<sup>e</sup>).