

« Carbur'en scène est l'un des rares festivals à faire venir le théâtre de rue à l'intérieur, en plein hiver ».

Christine Larivière

ELLE CARBURE EN SCÈNE.

Christine Larivière conçoit le théâtre contemporain comme une dynamique à partager. Son leitmotiv ? Emporter le spectacle vivant partout où on ne l'attend pas.

Bio Express'

2004 Naissance des Dieselles

2006 Première représentation autour de textes d'auteurs de théâtre contemporain

2009 Première édition du festival *Carbur'en scène*

2012 Quitte son poste d'enseignante pour devenir intermittente du spectacle

Le théâtre et Christine Larivière c'est une histoire de rencontres. D'abord avec les textes d'auteurs contemporains, comme ceux de Rémi de Vos, dont elle découvre toute la richesse et l'humour en les lisant à haute voix lors d'un cabinet de lecture à la bibliothèque de Jasseron. Ensuite avec Caroline Nallet qu'elle croise sur un projet de spectacle amateur de la compagnie Ariadne. Ensemble, elles créent le duo Les Dieselles pour une soirée « Des notes et des mots » au bar *Bémol 13* qui permettait à chacun de s'improviser poète, musicien ou comédien. La mayonnaise prend aussitôt. Le duo à l'humour décapant monte un premier spectacle, puis enchaîne les représentations dans les festivals de spectacle vivant. Animées par la même envie de faire se rencontrer les artistes et les publics de toute sorte, Les Dieselles se lancent dans l'organisation du festival *Carbur'en*

scène qui trouve sa place dès sa première édition en 2009 et qui devient professionnel au fil du temps. Christine en fait de même en lâchant son métier de professeur de physique-chimie pour devenir intermittente du spectacle. Un grand saut qu'elle ne regrette pas un instant. « J'aimais mon métier d'enseignante, mais j'ai fait un choix. Je n'avais pas de formation en théâtre. On apprend en testant des choses, en rencontrant des gens. Et puis quand on donne du plaisir au public, c'est gagné ! » Elle emporte le théâtre partout où il n'a pas l'habitude d'entrer : en prison pour un spectacle créé avec des détenus, dans les maisons de retraite pour recueillir et écrire la parole des personnes âgées... Débordante d'énergie, Christine assure aussi la mise en scène de plusieurs projets artistiques. « À Bourg, il y a vraiment quelque chose qui se passe, estime-t-elle, le public est là et il existe une vraie dynamique. »

Bonus vidéo,
Mickaël Ourghanlian,
luthier

sur www.bourgenbresse.fr



MICKAËL OURGHANLIAN

**LUTHIER,
TOUT UN ART**

Mickaël Ourghanlian a fait de sa passion pour la musique et le travail du bois son métier. Flûtiste à bec et violoniste, cet ébéniste de formation a suivi des études de « lutherie du quatuor », à l'École nationale de Mirecourt dans les Vosges.

Après une expérience chez un luthier parisien, il s'installe à Bourg, car la ville dispose d'un établissement pouvant accueillir sa fille sourde profonde. Au 4, avenue de Lyon, Mickaël ouvre en février 2016 son atelier de lutherie. L'essentiel de son activité repose sur la restauration, la location et la vente de violons, de violoncelles et d'altos, mais il fabrique aussi des instruments sur mesure. « Chaque création est le fruit d'une écoute respectueuse, d'une connivence entre luthier et musicien. Un instrument neuf nécessite un mois et demi de travail ». Discret, Mickaël mène son ouvrage avec sérieux, habité par une joie qui rayonne lorsqu'il parle de ce métier qui offre « toujours matière à chercher » et « met des étoiles dans les yeux des enfants ».

www.luthier-bourg.fr



JIMMY CHEVALIER

**CRÉATEUR
DE BURGERS**

Un burger... oui, mais avec des produits français et frais. C'est le concept défendu par Jimmy Chevalier qui concocte de A à Z des recettes

uniques de burgers dans son Rod's Coffee à l'ambiance détendue. Le mot d'ordre ? Qualité. Après une école d'hôtellerie et une longue expérience dans les restaurants gastronomiques, Jimmy se lasse du conformisme du milieu et choisit un autre chemin, celui du « casual food » : « les clients passent leur commande à la caisse, mais sont servis à table comme dans un restaurant. Nos pains sont élaborés à Viriat, spécialement pour nous. Je fais moi-même mes steaks hachés, tout comme mes sauces. 99 % des produits utilisés dans les recettes sont frais. Nos fromages sont français et ont l'AOP ». Au fil des recettes qu'il imagine, Jimmy privilégie les produits locaux. L'an dernier, il a participé à la coupe de France de burger sans vraiment s'y préparer et il est arrivé dans les vingt premiers. Cette année, il se présentera à nouveau et cette fois, il vise le podium.



MICHEL MATRAY

CINÉPHILE AVERTI

Le mot : Cinémateur

Adhérent de la première heure, Michel Matray est depuis 5 ans le président du Cinémateur. « L'association est née en 1993 pour défendre le cinéma d'art et d'essai », raconte celui qui fut pendant 20 ans directeur de l'école Saint-Exupéry. Il a également été délégué culturel à la Fédération des œuvres laïques où une poignée de cinéphiles avait lancé une première programmation au Vox. « Règle numéro 1 : tous les films programmés ont déjà été vus, défendus et élus en bureau du Cinémateur. Nous occupons en continu une salle et demie de la Grenette, en parfaite confiance avec le gérant de l'Amphi. En 2016, nous avons fait 27 000 entrées. Le Cinémateur est partenaire de nombreuses associations sur des événements spéciaux comme dernièrement *La justice dans l'Ain* et, bien sûr, l'événement culturel de la Ville », explique Michel Matray. L'équipe du Cinémateur planche actuellement sur son festival annuel, du 21 février au 6 mars 2018 (cf. B'en' B p. 23), et tout un programme de soirées et de rencontres avec des réalisateurs ou des producteurs...