



LE REPAS

Déjeuner circassien
en partenariat avec
l'Δuberge de Bagatelle,
restaurant étoilé de Sarthe

7 Repas du 9 nov. 2025 au 5 juil. 2026

Relations presse nationale : Bureau nomade
carine@bureau-nomade.fr | 06 88 18 58 49
estelle@bureau-nomade.fr | 06 72 90 62 95

Agenda

Le Plongeur - Pôle national cirque du Mans s'associe à l'Auberge de Bagatelle, unique restaurant étoilé de la Sarthe, pour une rencontre unique entre cirque et cuisine sur la piste du Chapiteau."

7 Repas dans l'année, 7 équipes artistiques invitées

Délices d'aériens

Avec l'Envolée cirque

→ Dimanche 09 novembre à 12h30

Florilège de roues

Avec Les Trois grâces

→ Dimanche 30 novembre à 12h30

Trésor d'acrobatie

Avec Le Doux Supplice

→ Dimanche 18 janvier à 12h30

Méli-mélo de manipulation d'objets

Avec Le jardin des délices

→ Dimanche 15 février à 12h30

Surprise de la cheffe

Avec Le Docteur Paradi

→ Dimanche 29 mars à 12h30

Quatre-saisons clownesque

Avec L'Attraction Céleste

→ Dimanche 26 avril à 12h30

Farandole de vertiges

Avec La Volte

→ Dimanche 05 juillet à 12h30

Le concept

Une carte blanche pour une expérience artistique et culinaire unique

Le principe

→ Une fois par mois, Le Plongeur invite une équipe artistique et un cuisinier à inventer un déjeuner circassien.

Rendez-vous créé en 2024, et rapidement devenu un incontournable de la saison, Le Repas est un concept imaginé et développé par Le Plongeur, Pôle national Cirque Le Mans. Les compagnies invitées ont carte blanche pour transformer l'habituel déjeuner du dimanche en un spectacle à manger sur la piste du Chapiteau du Plongeur !

Une expérience immersive unique

Le Repas est une expérience artistique qui se vit et se partage avec les autres convives. Dans une ambiance conviviale, le déjeuner se déroule sur la piste du Chapiteau où de grandes tablées sont dressées pour accueillir 130 personnes. Le format intimiste permet aux artistes de partager avec le public une œuvre éphémère et audacieuse entre art du cirque et art culinaire.

La nouveauté : un chef étoilé sur la piste du Chapiteau

Pour cette nouvelle saison, Le Plongeur invite Jean-Sébastien Monné, chef étoilé de l'Auberge de Bagatelle au Mans, à partager l'expérience des Repas à travers une collaboration inédite. Le Plongeur choisit les artistes de cirque, l'Auberge de Bagatelle s'occupe du menu pour une rencontre unique entre cirque et cuisine sur la piste du Chapiteau.

Un défi artistique et culinaire

Au plateau comme aux fourneaux, les artistes et le Chef Jean-Sébastien Monné ont carte blanche pour présenter leurs univers. Les circassiennes et circassiens disposent de deux jours sur la piste du Chapiteau pour inventer une proposition artistique unique. Le Chef, lui, s'inspire des univers des compagnies, de leurs origines ou encore de leurs agrès pour sept menus imaginés en résonance directe avec la piste. Entre démonstration circassienne et gastronomie, une véritable fusion s'opère sous le Chapiteau du Plongeur !

Un partenariat artistique et gastronomique d'exception

Le Repas associe deux entités mancelles de renom : Le Plongeur, unique Pôle national Cirque de la Région Pays de la Loire et l'Auberge de Bagatelle, unique restaurant étoilé de la Sarthe. Si ces deux structures appartiennent à des univers différents, elles se retrouvent autour de valeurs fortes : l'hospitalité, l'exigence, l'émotion, la transmission ou encore la formation. L'accessibilité est également une notion essentielle avec la volonté de maintenir un tarif abordable pour le plus grand nombre.

Des créations sur mesure

Le Plongeur se distingue par son projet sociétal, "Le cirque au quotidien" et sa volonté de faire vivre des expériences inédites aux spectateurs et spectatrices. Au Plongeur, les concepts populaires (repas, bingo, thé dansant, bal,...) sont détournés pour emmener les spectateurs et les spectatrices à la découverte de la création circassienne contemporaine.

*Sept cartes blanches pour
transformer l'habituel
déjeuner du dimanche en un
spectacle à manger sur la
piste du Chapiteau du
Plongeur !*



Le mot du directeur..

“ Le Plongeoir est un Pôle national Cirque avec un projet artistique et sociétal unique : Le cirque au quotidien. Ici, le cirque se rencontre, se pratique, se vit et se fabrique à tout moment. Notre spécificité est de proposer des rendez-vous atypiques où les habitantes et habitants du territoire ont la possibilité de rencontrer une œuvre et des artistes autrement. À différents moments de l'année, Le Plongeoir devient créateur et producteur de spectacles en proposant des cartes blanches à des compagnies de cirque. Pour les artistes, ce sont des expériences qui les sortent de leur quotidien (entraînement, création, répétition, représentation). Ces temps “hors-norme” offrent des espaces d'expressions dénués d'enjeux de diffusion si ce n'est celui de créer un moment unique de complicité avec les spectateurs et spectatrices.

Le Repas s'inscrit dans l'ADN du Plongeoir. Après le succès de la première édition des Repas sur la saison 2024-2025, nous avons eu envie de relever un nouveau défi : associer des artistes de cirque contemporain qui excellent dans leurs domaines et une cuisine gastronomique haute gamme. Pour notre plus grand bonheur, Jean Sébastien Monné, Chef de l'unique restaurant étoilé de la Sarthe, et sa compagne Elodie Busschaert ont immédiatement été enchantés par le projet ! Les deux équipes se retrouvent autour de valeurs communes, le sens du défi et l'envie de faire vivre des moments d'exceptions. Entre show culinaire avec cuisine à vue et performance artistique, chaque Repas sera unique. ”

Richard Fournier,
directeur du Plongeoir

“ Le Repas est un moment d'exception, une expérience artistique et culinaire qui se vit sur la piste, au plus près des artistes et du Chef. ”



Le chef en parle...

“ Lorsque Richard Fournier nous a proposé ce projet nous avons tout de suite été séduits par le concept. Sortir de ses cuisines et de ses habitudes de travail pour explorer de nouveaux univers est un défi hors norme : un challenge comme on les aime ! Si les mondes de la cuisine gastronomique et du spectacle vivant sont en apparence éloignés, en échangeant avec Richard et l'équipe du Plongeoir, nous nous sommes vite rendu compte que nous avons une exigence et une démarche artistique commune. Nous partageons un même objectif : l'art de l'instant ! Un spectacle joué ou un menu gastronomique sont des moments éphémères avec l'enjeu de créer, pour une durée indéterminée, un souvenir dans l'esprit des personnes. Dans nos deux univers, il faut un mélange entre créativité et création, technique et émotion.

Le cirque contemporain et la cuisine telle que nous la pratiquons sont animés par une recherche, une démarche de création, un désir d'excellence. C'est pour ces valeurs communes que la proposition de Richard nous a intéressé. Avec ma compagne et associée Élodie Busschaert, nous nous renseignerons en amont de chaque Repas sur les pratiques des compagnies invitées afin de concevoir une proposition culinaire en lien avec elles. Notre dialogue avec le cirque pourra prendre diverses formes : évoquer l'origine des artistes, leur discipline... Cela dans le respect des valeurs défendues à l'Auberge de Bagatelle : le travail de produits naturels, avec un accent sur le végétal.”

Jean Sébastien Monné,
Chef de l'Auberge de Bagatelle



Les compagnies complices

Dimanche 9 novembre

L'Envolée cirque

Fondée en 1997, L'Envolée Cirque est une compagnie de cirque de création professionnelle composée d'artistes de cirque, de musiciens et de techniciens animés par une même volonté : le partage, l'échange et la transmission autour des Arts du Cirque. L'Envolée Cirque défend des œuvres novatrices où acrobaties aériennes sont explorées avec virtuosité et sensibilité. Imaginées pour le chapiteau et In situ, les créations sont accompagnées d'un travail de musicale originale, pour tous les publics, sur tous les territoires dans des espaces pistographiques circulaires.

Dimanche 30 novembre

Les trois grâces

Tout a commencé lors de la programmation de trois solos (Pauline Dau, Angèle Guilbaud et Constanza Sommi) sous un même chapiteau au festival Le Mans fait son Cirque en 2021. Ce fut comme une évidence, une suite logique, pour ces trois circassiennes qui se retrouvent autour du Hula-hoop, de la corde lisse et de l'acrobatie. Ensemble elles explorent des personnages tantôt enfant, adolescent, femme qui explorent leur corps et le transforment. Elles glissent entre les voix, cherchent la leur, changent de visage et entraînent leur public dans un monde explosif et délirant.

Dimanche 18 janvier

Le Doux Supplice

Créée en 2018 par Pierre-Jean Bréaud et Camille Rault-Verprey, Le Doux Supplice est une compagnie de cirque en mouvement. Leur langage se base sur l'acrobatie et les portés tout en affirmant un rapport particulier à la chorégraphie. L'identité de la compagnie se précise au fil des créations et s'affirme de plus en plus clairement : la relation au corps, à l'autre, aux rythmes et à l'espace, la déconstruction des codes théâtraux sont des axes fondamentaux. Aujourd'hui les notions de vertige, d'aventure et du lien se placent au centre de leur recherche.

Dimanche 15 février

Le jardin des délices

Le Jardin des Délices est une compagnie de cirque fondée par Nathan Israël et Luna Rousseau, l'un au plateau et l'autre à la mise en scène. Avec une prédilection pour la matière, leurs créations interrogent notre rapport au monde et à l'altérité, aux limites physiques et symboliques de notre condition. Cirque hybride, Le Jardin des Délices revendique un art bâtard et propose des chemins de traverse pour le spectateur; lui est offert la possibilité d'interpréter comme bon lui semble un univers à part, de goûter la porosité entre le beau et le laid, le sacré et le profane, la noblesse et le grotesque. Des apparentes contradictions s'ouvrent alors d'autres possibles.

Dimanche 29 mars
Le Docteur Paradi

Pascaline Hervéet, autrice et chanteuse du groupe Les Elles, reprend le Cirque du Docteur Paradi en 2013. Avec une première pièce « Les Petits Bonnets » sortie en 2019, elle met en place sa démarche artistique devenue aujourd'hui « marque de fabrique » de la compagnie. La musicalité étant au cœur de son travail, le texte est à la fois parlé et chanté. Dans ses créations, Pascaline Hervéet aborde des sujets politiques sans se positionner « au-dessus ». L'émancipation – notamment celle des femmes – traverse l'ensemble de ses créations. Les sujets dont elle s'empare lui permettent de tirer de nombreux fils, et de tisser les histoires intimes qui forment la grande histoire.

Dimanche 26 avril
L'Attraction Céleste

Fondée en 2006 à Auch l'Attraction Céleste a créé quatre spectacles diffusés largement en France et au-delà. Artistes pluri-disciplinaires, Servane et Antoine utilisent divers arts (jeu d'acteur, musique, mouvement, clown, cinéma, arts plastiques...) pour créer des spectacles originaux, qui rassemblent et qui émeuvent. La scénographie développée est toujours circulaire, base du cirque et base du rassemblement, pour faire du spectacle un moment partagé, en forte proximité. La matière des spectacles est celle de l'humanité, de la singularité.

Dimanche 5 juillet
La Volte

La Volte est une compagnie créée par Matthieu Gary et Sidney Pin. En 2018, le duo s'installe à Nantes pour y mener un travail de recherche autour de l'acrobatie. Leur travail met en scène des formes autant orales que physiques pour tenter de comprendre ce que la voltige, les portés ou les jeux d'équilibres ont à nous raconter de nos rapport à l'autre, de notre rapport au monde.





Le Plongeur

La singularité du cirque au quotidien

Labellisé Pôle national Cirque, Le Plongeur met en œuvre un projet artistique et sociétal unique, favorisant la rencontre entre artistes, habitantes et habitants des territoires : le cirque au quotidien.

Le Plongeur a été labellisé Pôle national Cirque par le ministère de la Culture en juin 2023. Il est devenu le 14e établissement labellisé en France, le premier en région Pays de la Loire. Dans le champ du cirque contemporain, Le Plongeur a pour missions le soutien à la création, la diffusion de spectacles, les enseignements et pratiques du cirque, l'action artistique et culturelle. Il contribue ainsi à la structuration de la filière cirque, aux échelles nationales, régionales et locales.

Au Chapiteau, à La Cité du Cirque, au plus près des lieux de vie et de sociabilité, l'équipe du Plongeur invente avec les artistes de nouveaux modes de rencontres et d'expériences artistiques.

Avec Le Plongeur, chacune et chacun est invité à :

- assister à plus de 130 représentations de cirque tout au long de l'année ;
- apprendre le cirque de 3 à 103 ans ;
- vivre des expériences artistiques atypiques ;
- rencontrer des artistes en création ;
- vivre le cirque dans son quartier grâce aux projets d'éducation artistique et culturelle ;
- participer à la vie du Plongeur au sein du club des Plongeurs et Plongueuses ;
- passer son bac spécialité arts du cirque ;
- vivre des moments de convivialité au Café du Chapiteau ;
- ...





L'Auberge de Bagatelle

L'unique restaurant étoilé de la Sarthe

L'Auberge de Bagatelle est une ancienne Auberge complètement rénovée en 2017 et reprise par Jean-Sébastien Monné et Elodie Busschaert, un couple franco-belge. Le restaurant est étoilé au Guide Michelin depuis 2018 et travaille avec les producteurs locaux et en rythme avec la saisonnalité des produits. La cuisine est naturelle et élégante. Une thématique guide l'ambiance du restaurant sur une trilogie : "Animal, Minéral et Végétal". La cuisine inspirée par la nature et le rythme des saisons reflète les engagements du Chef. Chaque ingrédient est sélectionné avec soin auprès de producteurs engagés, dans un profond respect du vivant et du terroir.

Synthèse de ses carnets de voyage après avoir exercé auprès de grands chefs dans quelques belles maisons : Domaine du Château Les Crayères, Kaiseki, Bistrot Benoit, la Chèvre d'Or, Kasteel Withof... Le Chef observe dans le moindre détail tous les produits sélectionnés pour en instituer ou sublimer la quintessence dans différentes formes et ainsi faire redécouvrir des produits oubliés.

Jean-Sébastien s'applique à la recherche de saveurs inédites, associations de goûts, conjugaisons parfois surprenantes, empreintes de senteurs raffinées et subtiles du côté du soleil levant. Elodie, chef d'orchestre, veille au bien être de ses hôtes et à l'harmonie du service en salle pour que la partition du compositeur conjugue d'un trait d'union l'élégance à l'excellence.



Infos pratiques

12h30 | Le Chapiteau

Tout public | Durée : 2h environ

Tarifs : 25€ à 30€, sur réservation

Menu unique non communiqué à l'avance.

Tout régime particulier, doit être communiqué au moment de la réservation, au plus tard 72h avant le Repas.

Les visites du Plongeoir

En amont de chaque Repas, il est possible de faire une visite guidée du plongeoir "De la piscine au Chapiteau." Avant d'être consacrés au cirque contemporain, les lieux du Plongeoir étaient aquatiques ! De l'ancienne piscine des Sablons au Chapiteau permanent, plongez dans 60 ans d'histoire et laissez-vous conter la reconversion des lieux.

Visite guidée à 11h | Durée : 1h | Tarif : 5 euros | Réservation en ligne sur notre site : leplongeoir-cirque.fr

Contacts

Relations presse nationale : Bureau nomade

carine@bureau-nomade.fr | 06 88 18 58 49

estelle@bureau-nomade.fr | 06 72 90 62 95

Relations presse régionale : Maëva Tribouillard

maevatribouillard@leplongeoir-cirque.fr | 06 10 19 13 42

Des photos et dossiers sont disponibles sur l'espace presse en téléchargement depuis l'espace presse du Plongeoir :

leplongeoir-cirque.fr

→ demandez votre accès auprès de Maëva Tribouillard

Le Plongeoir, Pôle national Cirque Le Mans

6 boulevard Winston Churchill

72100 Le Mans

leplongeoir-cirque.fr

02 43 47 45 54

