

Intervista a **Clara Delorme** (Premio svizzero arti sceniche 2025), coreografa e danzatrice di *Le Chef*  
Un progetto nazionale Dance on Tour di *Festa danzante* che, dopo Friburgo e Winterthur, si svolgerà a Poschiavo il 10 maggio 2026  
Una festa nella festa, con la collaborazione dell'artista e Chef Alice Héron su musiche di Garancina\*

Vanessa Giannò

La chef Alice Héron e la coreografa Clara Delorme si incontrano a Roma nel 2025 per dare vita a uno spettacolo culinario sorprendente. Quel che inizialmente appare come una semplice preparazione culinaria, diventa gradualmente un rituale giocoso, leggermente caotico e umoristico, a cui il pubblico è invitato a unirsi con l'osservazione e la percezione dei sensi. Un momento gustoso che celebra il calore del ritrovarsi.

Danzatrice e coreografa attiva a Losanna, Clara Delorme (1997), di origine francese, vive e lavora a Losanna. È stata insignita da numerosi premi. Nel 2020 riceve tra gli altri il prix PREMIO per la performance *Malgrés (vert)*, nel 2022 viene selezionata dal Swiss Dance Days con *L'albâtre (blanc)*, nel 2024 riceve il prestigioso riconoscimento per la pièce *Le repos* (Spettacolo svizzero di danza 2024, attribuito nell'ambito del Premio svizzero delle arti sceniche 2025). È inoltre cofondatrice di ARTS\_Sainement, associazione contro le discriminazioni e gli abusi nelle arti dello spettacolo, come di LIEU COMMUN, una residenza di ricerca artistica a Losanna. Alice Héron è chef di cucina e artista interdisciplinare di origine francese. Il suo lavoro esplora le esperienze sensoriali legate al tema del cibo, degli ambienti immersivi e delle sculture viscerali. Attraverso i suoi pranzi e buffet concettuali, fonde cucina, scultura e design per offrire esperienze totalizzanti. Le sue creazioni si interrogano sulla relazione tra cibo, corpo, spirito e storia, esplorando il modo in cui questi elementi si incrociano e si nutrono in mutuale dialogo.

Clara Delorme, può raccontarci come è nata l'idea di questo spettacolo incentrato sulla cucina, sull'olfatto, sul gusto e sul tema del ritrovarsi insieme attorno a un momento conviviale, che è un rituale ancestrale?

*L'idea di realizzare questo spettacolo risale al 2023 quando mi è stato chiesto di proporre una performance molto breve, di 5 minuti, in occasione della ricorrenza dei 25 anni del Théâtre Sévelin 36 (Losanna), di cui ero artista associata e per il quale era stato previsto un evento collettivo. Visto che si trattava di un anniversario, ho deciso di preparare una torta di compleanno. Così è nata la prima versione di questa performance, un "solo", sul tema gastronomico. L'anno scorso, poi, nel corso di un soggiorno artistico che ho svolto a Roma [presso l'Istituto Svizzero di Roma], sono stata messa in contatto con Alice Héron, chef di cucina e artista in residenza a Villa Medici, affinché elaborassimo assieme un progetto gourmet in occasione del Festival delle Accademie, il quale però non è mai stato realizzato. Quando RESO-Rete danza Svizzera mi ha chiesto di proporre una performance per Festa danzante - in particolare per il progetto nazionale Dance on Tour che prevede tredici spettacoli itineranti -, ho pensato che questo progetto fosse il più adatto e coerente per la manifestazione. Ho quindi ricontattato Alice, con la quale nel frattempo si è stretta una relazione di amicizia, e insieme abbiamo ripreso a lavorare su questo progetto gastronomico e abbiamo messo a punto la performance "Le Chef", che è il risultato di questo percorso intermittente, di un fil rouge dettato da incontri ed eventi casuali. Il debutto sarà a Friburgo e nei giorni seguenti sarà accolto da Winterthur e infine da Poschiavo, in chiusura della manifestazione.*

Come avete sviluppato e creato la coreografia? È un processo che avete ripreso e concepito insieme o ha introdotto Alice Héron nel suo processo creativo già iniziato nel 2023?

*Il progetto esisteva già prima di incontrare Alice: la coreografia era già stata ideata e composta sulle musiche dell'artista losannese Garancina, a cui avevo chiesto di creare la musica per la versione breve, e poi per la versione lunga. La coreografia era già quindi fortemente influenzata dalla sua musica, anche se in quest'ultima versione abbiamo lavorato molto con Alice per adattarla, affinché i movimenti della cucina,*

*dettati dalla scelta di un menu diverso a base di piatti vegani (a differenza della torta di compleanno prevista nella prima versione), si adattassero alla musica e alla coreografia.*

In che modo sente una linearità con gli spettacoli creati fino ad ora? C'è stata una buona convergenza di intenti con Alice per questa performance?

*La cosa bella dell'incontro con Alice è la nostra visione comune su questo tema. Il cibo e il fatto stesso di mangiare assieme sono di per sé una gioia, ma per entrambe sono anche una questione politica, sono le scelte che facciamo: cosa mangiamo, come mangiamo, con chi, da dove proviene il cibo? In questo senso, c'è stata una bella intesa e la nuova versione ne è stata influenzata, sarà un po' diversa e avrà un significato più interessante rispetto alla prima: è sempre festosa, e questo mi piace, ma saranno veicolati anche temi che vanno al di là del semplice intrattenimento, cosa che personalmente ritengo molto importante. È un aspetto a cui tengo molto, in linea generale, e in questo io e Alice siamo sulla stessa lunghezza d'onda.*

Come pensa che sarà accolta dal pubblico questa performance? È un bel progetto di connessione tra tre artiste, in cui sono uniti movimenti di danza, note di musica e tutti i sensi compresi quelli dell'olfatto e del gusto... gli spettatori ne saranno coinvolti!

*Durante la performance, io danzerò sulle musiche di Garancina assemblando i piatti già preparati da Alice, secondo sue ricette. Tre piatti gourmet saranno distribuiti al pubblico nel corso della performance. L'idea era proprio quella di preparare un menu con ricette di Alice a passi di danza e in coordinazione con la musica, per fare trascorrere agli spettatori un momento conviviale durante lo spettacolo. La bellezza e particolarità di questa performance risiede proprio in questa idea. Penso che piacerà al pubblico perché è allegra e festosa: c'è da mangiare, il che è già di per sé piacevole, e la musica fa venire voglia di muoversi, per cui la si può immaginare come una vera e propria festa!*

### **Quando e dove**

Mercoledì 6 maggio, ore 20.15  
Sabato 9 maggio, ore 11.30  
domenica 10 maggio, ore 11.30

Friburgo (Nouveau Monde)  
Winterthur (oxyd – Kunsträume)  
Poschiavo (Piazza comunale)

Per informazioni  
[www.riverbero.ch](http://www.riverbero.ch)

- Questa intervista può essere liberamente pubblicata dai media con preghiera di comunicazione a [stampa@festadanzante.ch](mailto:stampa@festadanzante.ch)