

À propos du spectacle

Avec *La Fin du début*, le comédien Solal Bouloudnine nous plonge dans l'univers d'un enfant des années 90 qui réalise, comme tous les enfants avant et après lui, que tout a une fin, à commencer par la vie. Nous traversons avec lui une vie marquée par l'angoisse de la fin, dans une comédie touchante et vertigineuse. Une bouchère bourguignonne, un chirurgien facétieux, un rabbin plein d'histoires, une maîtresse en burn out, France Gall... À travers une galerie de personnages un peu fous et au son des chansons de Michel Berger, on rit avec Solal Bouloudnine de l'atrocité du cancer, des maladies vénériennes et cardiovasculaires, gastriques aussi, et cérébrales, de la solitude qui le ronge terriblement, de l'incommunicabilité entre les êtres, de l'enfance insouciante et naïve qui s'en est allée à jamais, viciée par les assauts du monde insurmontable, injuste et cruel.

Solal Bouloudnine

Après une formation à l'ERAC, Solal Bouloudnine a été permanent au CDR de Tours puis ensuite a travaillé avec Alexandra Tobelaim, **Les Chiens de Navarre**, Baptiste Amann, L'Irmar (Institut des Recherches Menant À Rien), Alexis Moati, Bertrand Bossard... Il a co-écrit et co-mis-en scène *Spectateur: droits et devoirs* avec B. Amann et O. Veillon. Au cinéma il a joué sous la direction de Jean-Christophe Meurisse, Noé Debré, Dante Desarthe, Mona Achache... Il a réalisé plusieurs courts-métrages et clips. Il est l'un des membres fondateurs de l'OUTIL. Il a suivi une formation de monteur vidéo et de scénariste.

Désormais âgé de 36 ans, Solal Bouloudnine soigne son angoisse malade de la mort, renforcée depuis qu'il est devenu père, dans un solo drolatique et poignant. Titré La Fin du début, en hommage à l'une des plus belles chansons de Michel Berger, cette autofiction cocasse a la particularité de commencer par la fin et de se terminer par le milieu. Sans doute parce que, au milieu de la vie, on en comprend mieux le début. Difficile à suivre ? Sur le papier peut-être mais, en spectacle, ce procédé délirant fonctionne à merveille.

Le Monde

Crise existentielle | Michel Berger

Théâtre | Humour



La Fin du début

avec Solal Bouloudnine

samedi 23 mars à 20h

durée: 1h15

à Nuithonie
Villars-sur-Glâne

La recette d'Enrique

1 dans un magasin, achète une graine de piment qui te plaît • **2** rentre chez toi • **3** sème la graine et fais pousser les piments • **4** cueille les piments quand ils sont bien mûrs • **5** fais-les sécher • **6** fais une sieste • **7** trouve une belle bouteille qui peut avoir une forme fantaisie, comme une forme de radiateur ou de raquette de tennis • **8** lave bien la bouteille • **9** fais une bonne sieste (les français te diront que ce sont les fainéants qui font la sieste, mais c'est faux, moi par exemple c'est comme ça que j'ai eu mes partiels) • **10** va acheter de l'huile d'olive espagnole au magasin mais si tu en as la possibilité, je te conseille plutôt d'aller dans la province de Cuenca, en Castille de la Mancha, et d'aller rendre visite de ma part à Ricardo Martinez, de lui acheter sa meilleure huile. Embrasse-le fort pour moi ! Sacré Ricardo, il me manque tant mais entre mes horaires de fou à Pizza Pino et la chimie, je n'ai plus le temps de rien, je ne sais pas combien de temps je vais tenir comme ça... enfin, es la vida! • **11** va cueillir des herbes comestibles (si tu te trompes, appelle vite le centre antipoison au 03 20 44) • **12** rentre chez toi et lave-toi les mains (si tu n'as plus de sensation du goût, attends la fin de la recette, tu vas le retrouver) • **13** quand tu t'es lavé les mains, sèche-les à l'aide d'un essuie-main, les torchons c'est pour la vaisselle • **14** replace l'essuie-mains sur son crochet • **16** ah oui, j'ai oublié, il faut faire pousser de l'ail aussi (si tu n'as pas le temps, va acheter une tresse d'ail sur la Cannebière) • **17** sais-tu faire pousser de l'ail ? c'est très simple : mets les gousses d'ail en terre en février, pointe vers le haut • **18** arrose • **19** laisse pousser • **20** quand la feuille est sèche, déterre • **21** fais sécher • **22** dispose la bouteille, les piments, l'ail, les herbes et l'huile d'olive sur une table • **23** va à la chaîne hifi et passe-toi un disque de Jorge Cafrune • **24** si depuis l'étape 8 tu es allé en Espagne et que tu as pris le temps de faire pousser de l'ail, relave-toi les mains et relave la bouteille • **25** fais-la sécher • **26** une fois que la bouteille est sèche, fais une sieste • **27** fais rentrer les piments dans la bouteille (s'ils sont trop gros pour passer dans le goulot, c'est raté, il faut tout recommencer au début) • **28** ajoute l'ail, l'huile d'olive et les herbes • **29** ferme la bouteille, stocke-la à l'abri de la lumière, dis 5 Ave Maria et 2 Pater et attends 3 mois • **30** goûte l'huile : si elle n'est pas assez pimentée, rajoute des piments sans que ça déborde et attends encore quelques semaines • **31** goûte à nouveau et si c'est trop pimenté, c'est que tu as retrouvé le goût, c'est bon signe • **32** j'ai oublié la dernière étape... Adios amigo, Bon courage pour la suite dans ta carrière. • PS: le numéro de Sophie, la fille de Patrick + 00 (33) 6 32 45 78 56



ma 23 avril à 19h

Théâtre sans animaux

de Jean-Michel Ribes

à Nuithonie
plus d'infos

me 24 avril à 20h

Zazie dans le métro

de Raymond Queneau

à Equilibre
plus d'infos



Infos pratiques

Présentation des créations 24/25

à Nuithonie.

Le **mardi 21 mai** de 10h à 12h
(café accueil dès 9h).

Entrée Libre, sur inscription
à sandra.sabino@equilibre-nuithonie.ch

Présentation de la saison 24/25

à Equilibre.

Nous nous réjouissons de vous
présenter notre prochaine saison
le **mardi 18 juin** à 19h30

Entrée libre, sans inscription

Le théâtre est en ligne!

Retrouvez nous sur
les [réseaux sociaux](#) pour
en découvrir davantage sur
notre programmation et leurs coulisses.
[@equilibre-nuithonie](#)



Equilibre-Nuithonie

LE BAL DES YÉYÉS

Rejoignez la piste de danse pour un bal qui fait
vivre les mélodies des années 60 à aujourd'hui.

Dimanche 28 avril | 13h30 à 16h30 | Entrée libre

Musique live | Orchestre Les Galériens