



Côté four, côté gradins Spectacle de cirque culinaire Eléonore BOURREL, 27 ans, Strasbourg (67)

Eléonore a deux passions : la cuisine et le cirque. Dès le lycée, elle fait partie d'une compagnie de cirque amateur et s'essaie régulièrement à de nouvelles recettes savoureuses. L'adolescente est très tôt convaincue que sa vocation est le cirque. Après un an de préparation, un premier échec et une autre année d'entraînement en autodidacte, Eléonore intègre enfin la formation de ses rêves : l'Ecole nationale des Arts du cirque de Rosny-sous-Bois. Mais peu après, elle se blesse et doit quitter l'école. Coup dur, auquel elle résiste en cuisinant de grands repas pour ses amis qui vivent comme elle en caravane.

Peu à peu, des idées saugrenues prennent vie : préparer une tarte aux pommes suspendue sur un trapèze, faire monter des oeufs en neige du sol au plafond, presser des oranges entre ses orteils, marcher sur le fil à couper le beurre !

Trois ans plus tard, après de nombreuses représentations en Belgique et en Alsace, Eléonore désire développer son projet de cuisine en scène, **avec l'aide de la Bourse déclics jeunes**. Son idée : créer une caravane aménagée en cuisine, dont une paroi s'ouvrira pour laisser place à une mini piste de cirque. Ainsi, elle pourra se déplacer jusque dans les petits villages. Les gourmets se régaleront du repas préparé sous leurs yeux ébahis, de l'apéritif au digestif...

Eléonore souhaite ainsi sensibiliser le plus grand nombre au goût et à la cuisine, et surtout transmettre son amour inconditionnel pour la nourriture : « *Ravir des gourmets est un plaisir immense, réconcilier des êtres et des aliments est incomparable !* ».