

woensdag

22.02.12

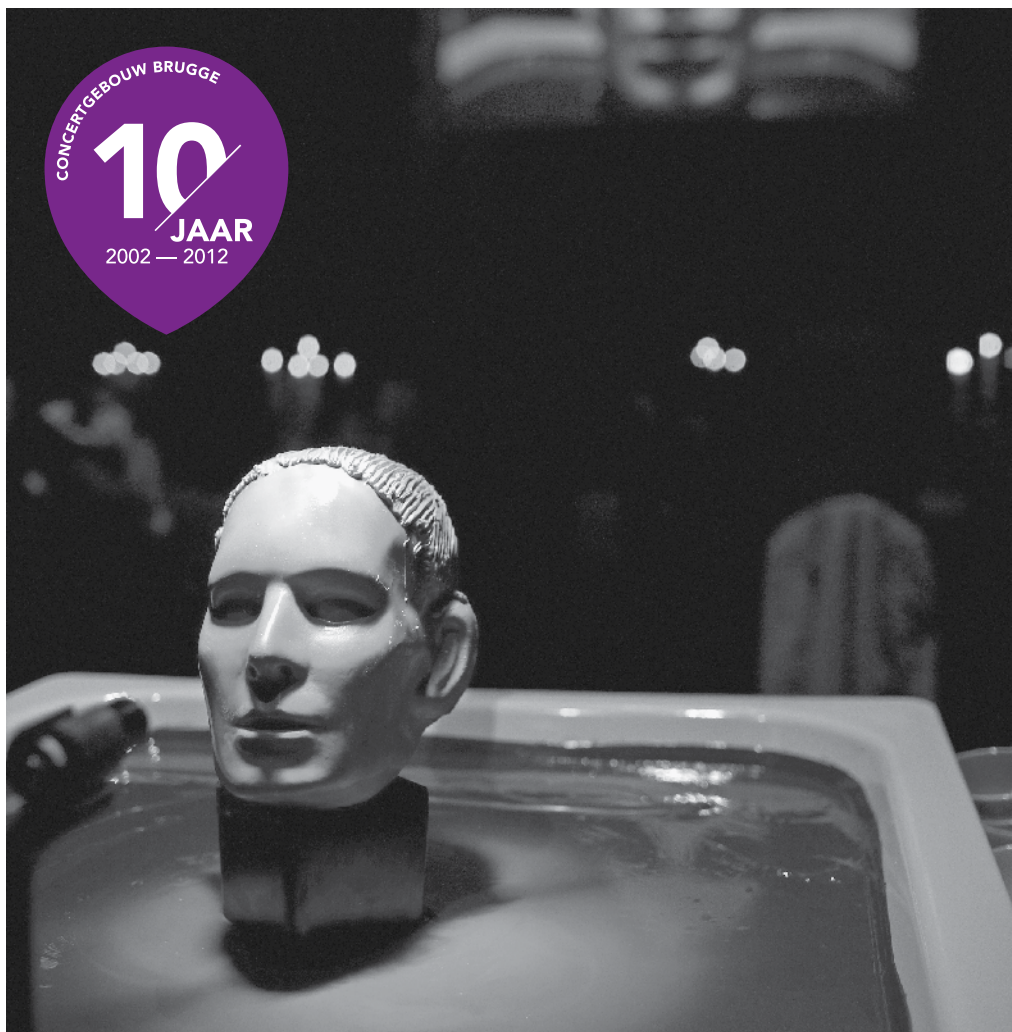
donderdag

23.02.12

20.00 Concertzaal scène

Opera Buffa

Laika & Muziektheater Transparant



CONCERTGEBOUW BRUGGE



Opera Buffa © Phile Deprez

Uitvoerders en programma

Jo Roets en Peter De Bie: concept en regie
Jan Van Outryve (naar Wolfgang Amadeus Mozart): muziek
Jo Roets en Greet Vissers: bewerking libretto
Benny Ceuppens, Koen Janssen, Laurie Janssens, Astrid Stockman, Peter Van Lierde, Marnie Zschöckner: spel en zang
Wietse Beels, Pieter Van Buyten, Niels Verheest: muziekuitvoering
Peter De Bie: scenografie
Manuela Lauwers: kostuums
Anton Van Haver: licht en geluid
Bram Smeyers: keukenhulp
Wouter Van Looy: advies
Pieter Smet: productie

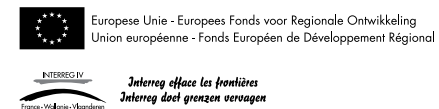
Een muziektheatrale en culinaire adaptatie van *Don Giovanni* van **Wolfgang Amadeus Mozart** (1756-1791)

Laika en Muziektheater Transparant
coproductie: Le Volcan - scène nationale du Havre, Le Channel - scène nationale de Calais, Operadagen Rotterdam, Theaterfestival Boulevard ('s-Hertogenbosch) en Concertgebouw Brugge



in samenwerking met Cultuurcentrum Brugge

Uw applaus krijgt kleur dankzij de bloemen van Bloemblad.



Opera Buffa

Interview met Peter De Bie, Jo Roets en Jan Van Outryve

Opera Buffa is een productie van Laika en Muziektheater Transparant. Wat bracht jullie bij elkaar?

Peter De Bie: Guy Coolen (Muziektheater Transparant, Operadagen Rotterdam) nodigde Laika in 2007 uit om een onderdeel te verzorgen van het operaparcours *Stad van verlangen* binnen de Operadagen Rotterdam. Guy Coolen stelde ons de slotscène van *Don Giovanni* voor, omdat die scène zich afspeelt rond het diner van Don Giovanni met de Commendatore. En Laika heeft, zoals bekend, iets met eten. Op een prachtige locatie in de haven van Rotterdam brachten we zangers en publiek rond lange tafels samen. Don Giovanni stond als een smeltend chocoladehoofd in het midden van die opstelling. Terwijl de drie vrouwen uit het operaverhaal zijn slechtheid bezingen, kunnen ze zichzelf toch niet beheersen om van hem te smullen. Het publiek reageerde laaiend enthousiast.

Jo Roets: De chocolade als metafoor voor de twee kanten van verleiding: zoet en aantrekkelijk tegenover ongezond en gevaarlijk. Dat dubbele gevoel kennen we allemaal als we twijfelen om (nog) een reep chocolade te eten. We besloten de oorspronkelijke opera integraal te bewerken en we 'dachten' de eindscene terug naar het begin. Omdat daar natuurlijk heel wat muzikale *knowhow* bij komt kijken, vroegen we Muziektheater Transparant als partner bij dit project.

Jan Van Outryve: Met deze productie gaan we niet *Don Giovanni* brengen, maar we baseren ons er wel op. Dat gebeurt wel vaker bij Muziektheater Transparant (*Jan Van Outryve is er huiscomponist, red*). Nieuwe producties refereren vaak aan de traditie. Transparant probeert het operagenre te vernieuwen en er een levendige kunstvorm van te maken. Voor huizen als Laika en Muziektheater Transparant is het wat gemakkelijker om het traditionele karakter van opera te doorbreken.

Vanwaar de titel Opera Buffa?

Van Outryve: Mozart had als eerste intentie om van *Don Giovanni* een opera buffa te maken, de komische variant van de meer serieuze opera seria. Dat 'buffa-aspect' zoeken we in deze productie op.

Roets: We hebben bijvoorbeeld een scène die in de meeste opvoeringen achterwege wordt gelaten, een koldereske achtervolgingsscène, van onder het stof gehaald en in ons verhaal ingepast.

De Bie: En 'buffa' staat natuurlijk ook voor alles wat met eten te maken heeft.

Roets: Zeer actueel. Niet minder dan twintig kookprogramma's op onze zenders maken duidelijk dat koken een belangrijk ritueel (geworden) is. Als je in deze tijd indruk wil maken, of wil verleiden, word dan vooral kok!

Opera Buffa speelt zich in af in de atypische setting van een feestzaal. Vanwaar die keuze?

Roets: In de oorspronkelijke opera heeft eten een belangrijke inhoudelijke functie. De ultieme slotscène speelt zich af bij een diner. Don Giovanni nodigt de Commendatore, die door hem gedood werd maar op onverklaarbare wijze als stenen beeld herrees, uit aan tafel. De Commendatore nodigt daarop Don Giovanni uit op een diner ... in de hel. Omdat we in deze productie de link tussen verleiding en eten nog verder wilden doortrekken, kwamen we tot een restaurantsetting met Don Giovanni als meesterkok. We structureren de voorstelling als een uitgebreid diner met voorgerecht, hoofdgerecht en dessert.

De Bie: De maaltijd loopt samen met het verloop van de voorstelling. Het voorgerecht wordt opgediend terwijl het verhaal wordt geserveerd, komt het verhaal samen en wordt er opgebouwd naar het dessert, de grote finale. In plaats van de Commendatore in het

originele verhaal, zijn het hier de drie vrouwen zelf die vermomd het dessert brengen.

Van Outryve: Het grote voordeel is dat het publiek helemaal mee in de opera onderduikt. Zangers staan vlakbij, wat een heel intense en unieke ervaring is.

Herkent het publiek nog de originele Don Giovanni?

Van Outryve: Uit de originele opera selecteerde ik een aantal aria's die de muzikale basis zouden vormen voor *Opera Buffa*. Greet Vissers en Jo Roets hebben zich hierop gebaseerd bij het maken van de nieuwe verhaallijn. Zij schreven ook een aantal nieuwe dialogen en teksten om het geheel te laten kloppen. In *Opera Buffa* hoor je dan ook oorspronkelijke Italiaanse aria's naast nieuwe Nederlandse recitatieven. Op de nieuwe teksten componeerde ik nieuwe muziek. Mozart zit echter overal in en onder. Soms letterlijk, soms gevoelsmatig, soms uitgerokken, soms weggegomd. In het algemeen werd alles muzikaal herschreven en herwerkt voor een bezetting van drie instrumenten: viool, elektrische basgitaar en hammondorgel. Met deze drie instrumenten zoeken we de kracht en buik van een volledig orkest.

Roets: Zerlina, Elvira en Anna, de vrouwelijke hoofdpersonages van het oorspronkelijke verhaal hebben we behouden omdat ze zo schitterend complementair zijn. De verhaallijn van de Commendatore, de vader van Anna die bij Da Ponte en Mozart gedood wordt in het begin van de opera, zit er niet meer bij. De rol van Masetto is in onze bewerking opgewaardeerd. Hij is er continu en vormt samen met Leporello een duo. In het oorspronkelijke verhaal trouwt hij met Zerlina. In deze bewerking heeft hij zijn liefde voor Zerlina nog niet uitgesproken en dat geeft hem een mooie drive. Je kan ons 'nieuwe verhaal' wat vergelijken met de film *Festen*: een

avond die feestelijk ingezet wordt, evolueert langzaam maar zeker naar een opeenvolging van gênante, confronterende onthullingen en gebeurtenissen. Don Giovanni worstelt zich door alle confrontaties, maar kan uiteindelijk niet ontkomen aan de wraakgevoelens van zijn ex-minnaressen en vrouwen.

De Bie: Je kan spreken van een paradox in het verhaal. De vrouwen haten hem, maar tegelijkertijd zijn ze onwaarschijnlijk tot hem aangetrokken. Dit zie je ook in de voorstelling: hoewel de vrouwen uiteindelijk wraak nemen op Don Giovanni, proeven ze op het einde toch met veel plezier van zijn hoofd in chocolade. Als Don Giovanni uiteindelijk van het toneel verdwijnt, zien we hoe ze zich tegoed doen aan hem, ongetwijfeld ook met enige spijt dat hij er niet meer is.

Roets: De wraak zal voor één keer echt zoet smaken.

In Opera Buffa staat verleiden centraal. Zijn we in deze tijden het verleiden verleerd?

De Bie: Verleiding is heden ten dage zeer gepolariseerd. Er is enerzijds een extremere seksualisering en anderzijds zien we een nieuwe preutsheid ontstaan. Maar het hele veld daartussen wordt in het theater en op tv veel minder bespeeld. Dat inspireerde ons om van deze *Opera Buffa* een ode aan de verleiding te maken. Het hele spel van verleiden en verleid worden, wordt op alle mogelijke manieren verwerkt. Ook het eten dat het publiek voorgeschoteld krijgt, is, naast tekst en muziek, een manier om het publiek te verleiden. Hoewel het publiek plaatsneemt aan lange tafels en bediend wordt door de zangers is het niet zomaar een gezellig avondje op restaurant met wat muziek.

Van Outryve: Ik zie het zelf zo: het eten intensifieert de gevoelens van het verhaal, de tekst en de muziek. En het publiek ervaart dat allemaal als een zintuiglijke totaliteit.



Biografieën

Laika (BE) brengt 'theater der zinnen': voorstellingen en zintuiglijke installaties voor kinderen, jongeren en volwassenen die hun gevoel voor verwondering nog niet zijn verloren. Voor Laika is de wereld een oord van ontdekking, of het nu gaat om gevoelens en ideeën of smaken en geuren. Met Peter De Bie en Jo Roets als artistieke bezielers, is het gezelschap een veelgevraagde gast in het buitenland. Ook daar weet Laika het waarmerk van het huis over te brengen: heldere, beeldende en (bijna) eetbare voorstellingen.

Muziektheater Transparant (BE) gaat als productiehuis de dialoog aan met kunstenaars uit verschillende disciplines, vanuit de artistieke en maatschappelijke actualiteit. Zo wil het op internationaal niveau muziektheater in al zijn diversiteit creëren, vernieuwen en presenteren voor een breed publiek. Hierbij gaat steeds een bijzondere aandacht uit naar de ondersteuning van hedendaagse muzikanten en de ontwikkeling van hun werk. Transparant was reeds te gast op onder andere de Salzburger Festspiele en Edinburgh International Festival.



Patricia Kopatchinskaja

do 01.03.12 / 20.00 / Concertzaal
**Berliner Requiem / Collegium Vocale Gent
& I Solisti del Vento**

Kurt Weills indringende *Berliner Requiem* is gebaseerd op teksten van Bertolt Brecht en is overduidelijk een kind van zijn tijd, het interbellum. In Weills *Vioolconcerto* krijgen I Solisti del Vento gezelschap van de onvergetelijke Patricia Kopatchinskaja. Muziek van Hanns Eisler en Hugo Distler vervolledigt dit originele programma.



© Héctor Cruz

za 14.04.12 / 20.00 / Concertzaal
**Pelléas et Mélisande / Muziektheater
Transparent**

Debussy's *Pelléas et Mélisande*, de eerste mijlpaal uit de moderne operageschiedenis, vertelt over een fatale liefde, een dodelijke zielsverwantschap. Inspiratiebron voor het werk was de tekst van de symbolistische schrijver Maurice Maeterlinck, die honderd jaar geleden als eerste Belg de Nobelprijs voor literatuur won.



Concertgebouw Servies

Gezellig tafelen voor of na een voorstelling met een verrassing op vertoon van het concertticket. Alle info over de tien deelnemende horecazaken op www.concertgebouw.be/servies.

Interparking
1300 parkeerplaatsen 'eerste rang'

WWW.CONCERTGEBOUW.BE
+32 70 22 33 02 / IN&UIT 7 ZAND 34
BRUGGE



Provincie
West-Vlaanderen

BRUGGE



FLUXYS

MUZE
MUSE

Grensoverschrijdend netwerk voor klassieke en hedendaags klassieke muziek

DeMorgen
een open geest begint meer

Knack

Klara

COBRA
be

FOCUS | WTV