



Recetas teatrales de William Shakespeare  
*Theatrical recipes by William Shakespeare*

De Verónica Petean y Pedro Peterson



Chefpeare es un espectáculo de humor bilingüe (español/inglés) apto para todo público que promueve la divulgación de las obras de William Shakespeare de una manera original, entretenida y accesible para todo el mundo con o sin conocimiento del idioma inglés. Esta obra de teatro combina recetas de cocina con la insuperable literatura de William Shakespeare. Estos elementos, armónicamente fusionados entre sí invitan a los protagonistas a contar una historia inédita y envuelve a los espectadores en una experiencia sensorial y teatral diferente.

### SINOPSIS

En un programa de televisión los conductores, dos afrancesados chefs un poco locos y absolutamente magnéticos, preparan platos y postres siguiendo las recetas del reconocido maestro William Chefpeare, que no es otro que William Shakespeare. Haciendo una analogía entre escribir y cocinar, elaboran platos que dialogan con las obras del bardo inglés: versionando sus historias, actuándolas y utilizando como elementos teatrales los mismos utensilios de cocina que tienen a disposición en su cocina rodante. ¿Cómo se cocina un amor como el de Romeo y Julieta? ¿Qué postre resulta de mezclar los celos de Otelo con la mala intención de Yago? Con toda la sazón y el calor de esta cocina, los chefs invitan a saborear las mejores historias shakesperianas.



## AIRE EN 3, 2, 1...

Los protagonistas entran a escena con una coreografía ligera y alegre al ritmo de una chanson francesa. Ellos son: le Chef Veronique de la Creme & le Chef Jean Pierre Panzón "discípulos del maravilloso escritor inglés". Veronique es una cocinera empecinada en "seguir las recetas al pie de la letra", nada se deja al azar. Todo se mide, controla y planifica. Jean Pierre, en cambio, es un chef carismático, un poco torpe pero buen cocinero, cree que la cocina sirve para improvisar, combinar y crear sabores nuevos.

Ellos son los conductores de un programa de televisión estilo magazine de cocina, en el cual presentan platos de una carta shakespereana que cocinarán en vivo mezclando el universo literario con el gastronómico. Lo que aún no saben estos chefs es que esta combinación mezclará, también, sus propios mundos, creando algo único e irrepetible: su propia historia de amor.

El espectáculo se compone de 3 actos: plato de entrada, plato principal y postre.

. Plato de entrada: Canapé de bienvenida.

Mientras los chefs ejecutan una progresión rítmico sonora con sus elementos de cocina preparan bocaditos que luego repartirán entre el público. Esta base rítmica sirve para desarrollar una melodía cuya letra sintetiza un recorrido –"sabroso y bien condimentado" – por las obras más populares de W. Shakespeare.

. Plato principal: Pasta de Romeo y Julieta con salsa Pesto Rosso.

Usando como hilo conductor el proceso de elaborar un plato de fideos con salsa, los chefs representan las escenas más icónicas de este clásico isabelino.

Ambos chefs desmenuzan los alimentos y desmenuzan a Shakespeare: "100 gramos de Capuletos, 100 gramos de Montescos, 1 joven bohemio, 1 mujer bonita, 1 poco de veneno por aquí, 1 pócima por allá, 1 casamiento fallido, y mucha, mucha sangre".

. Postre: Turrón de Otelo con rap Flambeé.

Sobre la cocina, le Chef Veronique dispone de todos los elementos necesarios para elaborar un turrón de avena. Estos le servirán para narrar los hechos y protagonistas de esta tragedia. Una tetera de acero inoxidable con chocolate personifica a Otelo, una mantequera de porcelana blanca simboliza a Desdémona, y así sucesivamente con los demás personajes de esta historia. Cada personaje entra a escena con un jingle particular evocando famosas publicidades televisivas: "Desdémona era blanca Desdémona era blanca. Y era para untar". Esta minimalista e ingeniosa forma de contar el clásico shakespeareano se potencia con la incorporación de un Rap, una receta urbana al beat del Hip Hop, en la voz de Jean Pierre Panzón.

Satisfechos y conmovidos tras este banquete de exquisitos platos y dramáticas historias, los cocineros se animan a confesarse el amor que se fue cocinando, a fuego lento, durante todo el espectáculo.

### **Recetas teatrales paso a paso.**

Sobre una receta sólida, se construye una dramaturgia y actuación abierta al juego de par en par. Los protagonistas despliegan una multiplicidad de técnicas y géneros teatrales. Apelan al juego de roles, el humor rítmico, improvisación y expresividad vocal, gestualidad, picardía e irreverencia para desarrollar las líneas dramáticas. Se presentan momentos musicales acompañados de coreografías, cantos en vivo, destrezas acrobáticas, juegos idiomáticos, títeres y manipulación de objetos, entre otros recursos escénicos contemporáneos.

Todo lo que hay en escena es resignificado por el trabajo de los actores que usan coladores como armaduras, pinches como espadas, frutas y verduras como elementos de interpretación. En relación al vestuario, el diseño y la confección de las chaquetas, gorros, delantales y pantalones de chefs, cuentan con la versatilidad para que los actores, a partir de dobleces y pliegues puedan encarnar la amplia variedad de personajes.

La puesta de luces acompaña los diferentes universos de la obra para contribuir al ritmo dinámico y dramatúrgico que se expone sobre el escenario.

La pluralidad de la propuesta escénica invita y atrapa a los espectadores de principio a fin. Chefpeare es una aventura que estimula cada uno de los sentidos de los comensales que se atreven a degustar estos únicos platos teatrales.

### **Chefpeare educativo**

“Chefpeare” retoma el teatro del gran dramaturgo inglés William Shakespeare, lo canaliza a través de un espectro específico, e invita a un recorrido apasionante por la historia de la literatura universal. Los hacedores de “Chefpeare” han apostado a una resemantización del texto original para construir nuevos sentidos interpretativos y educativos.

Este proyecto vehiculiza la posibilidad de conocer con mayor profundidad el pensamiento del imprescindible poeta y dramaturgo inglés. Y, más importante aún, permite enriquecer los saberes de los estudiantes de distintos niveles de la educación argentina que pudieran quizás ser ajenos a saberes literarios más tradicionales o canónicos. Asimismo, no reniega ni evita indagar sobre fenómenos políticos y sociales actuales y de hecho los pone en perspectiva en el corpus de su guión. La incorporación y el análisis de estos factores que hacen a la vida en sociedad permiten que la audiencia se vincule de modo más entrañable con la forma teatral, y en simultáneo, se anime a la mística shakesperiana estableciendo nuevos sentidos.





## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES

Duración de espectáculo: 50'

Medidas mínimas para escenario: 4 x 4 mts.

Armado escenográfico: 30'

Tiempo de desarmado: 30'

\*El espectáculo puede realizarse en salas de teatros como en espacios no convencionales.

### Dispositivo escénico:

Cocina rodante plegable y desarmable. Todos los objetos caben dentro del baúl inferior.

Medidas:

Plegado: 47 cm de ancho x 51 cm de largo x 64 cm de alto.

Desplegado: 47 cm de ancho x 1.50 cm de largo x 1,95 cm de alto

Peso aproximado: 27 kg.

**Movilidad:** la producción cuenta con movilidad propia.

## FICHA TÉCNICA

Dramaturgia: Verónica Peteán, Pedro Peterson.

Interpretación: Verónica Peteán, Pedro Peterson.

Iluminación y técnica general: Nahuel Beade.

Fotografía, video y diseño gráfico: Nahuel Beade.

Música: Ariel Contreras.

Vestuario: María Betania Sartore.

Objetos Escenográficos: Sergio J. Arjona.

Logo e ilustraciones: Eva Cabrera.

Entrenamiento vocal: Puente estudio. Prof. Eduardo Figueroa.

Producción general: Verónica Petean, Pedro Peterson.



## ANTECEDENTES DE GRUPO

Equipo Chefpeare nació a inicios de 2018 con el propósito de investigar el acervo histórico cultural legado por William Shakespeare y cuyo estudio permita la construcción de dramaturgia bilingüe y de producción de obras teatrales.

En 2019 estrenó "Chefpeare: Recetas Teatrales de William Shakespeare".

Este espectáculo ha sido representado en diferentes contextos y con variados públicos, pudiendo confirmar su buena recepción en los diferentes espectadores. Adultos, adolescentes, e infancias, como así también docentes y estudiantes de idiomas, y público sin conocimiento en inglés han valorado inmensamente la propuesta, destacándola por su creatividad, ingenio, versatilidad, y su contenido educativo.

A su vez, el grupo ha logrado establecer vínculos con instituciones académicas de nivel superior y universitario para llevar adelante diversas actividades artístico-pedagógicas.

### Galardones y reconocimientos:

- Espectáculo seleccionado a participar del "X FESTIVAL SHAKESPEARE ARGENTINA 2020"
- Mención especial por el Dispositivo Escénico–Fiesta Provincial de Teatro INT 2020-
- Espectáculo seleccionado por el INT a participar del "ENCUENTRO REGIONAL DE TEATRO 2021"
- Espectáculo seleccionado a participar del XXXVI ENCUENTRO ENTRERRIANO DE TEATRO 2021"

## REFERENCIA EN MEDIOS

Nota a Pedro Peterson. Diario UNO Entre Ríos. [CLICK AQUI](#)

Nota a Verónica Peteán por Juan Novak para Diario El Litoral. [CLICK AQUI](#)

Resultados Encuentro Entrerriano de Teatro 2021: [CLICK AQUI](#)

Entrevista a Verónica Peteán: [CLICK AQUI](#)

Critica autoría de Lic. María Cecilia Piccioni. [CLICK AQUI](#)

Reseña por Prof. Silvia García Marchetti: [CLICK AQUI](#)

FOTOS SELECCIONADAS: [CLICK AQUI](#)

TRAILER: [CLICK AQUI](#)

OBRA COMPLETA: [CLICK AQUI](#)



## ELENCO

Verónica Peteán es Actriz y Profesora de Inglés. Además, es instructora en Ashtanga Yoga, y es estudiante en la Escuela Provincial de Teatro de Santa Fe. Su formación actoral tiene base desde el 2016 a la actualidad en el Laboratorio de Antropología Teatral (Santa Fe), coordinado por Ana Woolf (Odin Teatret-Bs As/Dinamarca), que produjo entre otros, Cantata de Tierra y Mar, Amor y Maldito Entrenamiento. Desde el 2017 integra el grupo Beso de Mariposa, títeres en miniatura, colectivo de mujeres que se dedican a la fabricación, y manipulación de cajas Lambe Lambe. Ha realizado trabajos de animación de eventos de carácter público y privado. Destacando su labor como presentadora y animadora. Ha realizado talleres a cargo de diversos artistas y maestros, destacando talleres de improvisación teatral (2012/2015) y talleres de clown (2014/2021) y canto (2014/2021).

Pedro Peterson es actor, músico, abogado y gestor cultural. Su formación actoral tiene como base el estudio sobre la presencia escénica con fundamento en la Antropología Teatral (Eugenio Barba-Julia Varley-Ana Woolf), el clown, la improvisación y la música en vivo. Ha realizado trabajos de actuación en teatro y para televisión, realización de performances escénico musicales, trabajos de dirección y codirección para grupos y elencos concertados. Se destaca su trabajo en improvisación teatral junto a "Los Perinola", elenco que fundó y lideró con el propósito de trazar un camino de investigación y experimentación sobre la improvisación como método creativo y de formación del actor. En su rol de gestor cultural trabajó en el diseño y ejecución del Festival Nacional de Arte Interdisciplinario: ENTREVERARTE (2014-2017) y el Ciclo: Teatro en la Cortada (2021). Se formó en idioma inglés -nivel superior-, cuenta con dos exámenes Internacionales expedidos por University of Cambridge -England-



## REDES OFICIALES

Instagram: @chefpeare

Facebook: chefpeare

Youtube: William Chefpeare

Verónica Peteán

## CONTACTO

PEDRO PETERSON: +54 9 343 4689434

VERÓNICA PETEÁN: +54 9 342 6156173

