



# AUTOPHAGIES (HISTOIRES DE BANANES, RIZ, TOMATES, CACAHUËTES, PALMIERS. ET PUIS DES FRUITS, DU SUCRE, DU CHOCOLAT)

## ENTRETIEN AVEC EVA DOUMBIA

**Bertolt Brecht, Edward Bond, Salim Jay, mais aussi Dieudonné Niangouna, Aristide Tarnagda, Marie-Louise Mumbu, Maryse Condé ou encore Jamaica Kincaid sont des auteurs dont vous avez monté les textes en plus de mettre en scène vos propres histoires. Comment situez-vous *Autophagies* dans votre parcours ? Quel est le sujet de cette pièce que vous avez sous-titrée : *Histoires de bananes, riz, tomates, cacahuètes, palmiers. Et puis des fruits, du sucre, du chocolat* ?**

**Eva Doumbia :** Je ne fais pas de distinction dans mon travail entre les textes des auteurs que j'ai montés. Je dirai plutôt qu'il y a deux lignes directrices dans mon parcours. La première narrative et l'autre proche d'un théâtre d'assemblage. Depuis quatre ans, je ne monte plus que mes productions. D'une certaine manière, *Autophagies* se situe dans la veine de *Moi et mon cheveu*, un spectacle-cabaret sur l'histoire du traitement du cheveu crépu, une histoire d'aliénation et de la colonisation. Il s'agissait de montrer que la beauté était aussi une question politique. Ce nouveau texte est plus autobiographique. Dans les années 1980, mon père, Amadou Doumbia, a ouvert le premier restaurant africain du Havre où il vivait. Il proposait du mafé. Nous en mangions rarement dans la maison qui était tenue par ma mère, une institutrice normande. Chez nous, les repas africains étaient servis lors de visites d'amis ivoiriens, souvent des marins. Je me souviens encore de plats posés au centre où tout le monde plongeait ses mains. Sauf nous, enfants français qui mangions avec des cuillères. J'ai longtemps pensé que ce plat festif à base de poulet et de pâte d'arachide était un plat traditionnel d'Afrique de l'Ouest. Mais en fait pas du tout. C'est un peu comme l'histoire du *tiép bou dien*, cuisiné à partir de riz au poisson. J'ai découvert que ce plat national sénégalais n'est consommé que depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle, probablement arrivé avec les habitudes culinaires des colons européens. Je me suis alors demandé d'où provenait la plupart des aliments que nous consommions aujourd'hui en Afrique : banane, riz, chocolat, ananas, mangue... J'ai réalisé qu'aucun d'entre eux ne poussait sous le Sahara. Ce ne sont pas des cultures endogènes et j'ai eu envie d'aller plus loin. Au creux des goûts, du plaisir de la bouche, se nichent des histoires de voyages, de conquêtes, de dépossessions, de déportations et de mises en esclavage. Nos plats et nos assiettes sont envahis par l'histoire. Consommer ces aliments, en résumé se nourrir, c'est se manger soi. Il n'est pas question de culpabiliser mais de rendre consciente notre implication passive dans cette chaîne qui a commencé bien avant l'Antiquité, avec la création des premiers empires. *Autophagies* va plus loin que mes précédents projets, car il lie la mémoire de la colonisation avec les mécanismes actuels d'exploitation. Ce spectacle rappelle que se nourrir aujourd'hui c'est, d'un point de vue symbolique, manger d'autres êtres. En consommant une tomate par exemple, j'incorpore également le travail de personnes qui ont été exploitées pour que ce fruit arrive dans mon assiette. D'une certaine façon, cela me rend esclavagiste. Ces mécanismes commencent très tôt, avec notamment l'exploitation du sucre. À travers les écrits de Paul Ariès, par exemple son *Histoire politique de l'alimentation – Du paléolithique à nos jours*, il est visible que la nourriture entretient de nombreux rapports à l'environnement, à l'identité, à la vie et à la mort. C'est beaucoup plus complexe et profond que notre simple besoin quotidien. Manger modifie le paysage et transforme le monde.

**Textes, documents filmés, danse, musique, chant, mais aussi chef-comédien qui cuisine et joue sous nos yeux de spectateurs... Comment avez-vous agrégé les nombreuses sources et les matières d'*Autophagies* ?**

C'est un projet au long cours qui a émergé d'une lecture de textes où littérature et cuisine était mêlées. C'était en 2015 au festival Plumes d'Afrique. J'ai ensuite beaucoup voyagé : au Mali, en Côte d'Ivoire, à la Nouvelle-Orléans... Chaque fois, je multipliais les expériences culinaires en allant chez les gens. Je me suis aussi documentée sur la façon dont nous transformons et transportons les aliments. La plus explicite de mes interrogations au sujet de contradictions pourrait être : pourquoi et comment le riz est-il devenu la céréale la plus consommée en Afrique alors qu'elle n'y est pas cultivée ? Au départ, il n'y avait que moi et le musicien Lionel Élian, mais comme je ne me sentais pas être la bonne personne pour dire mes propres textes, je suis allée chercher une comédienne, Angelica-Kiyomi Tisseyre, capable de se transformer et d'amener les spectateurs vers un imaginaire qui se situerait ailleurs qu'en Afrique ou en Europe. La musique participe très clairement de ce voyage et a une dimension importante. Le spectacle est ponctué de chansons inspirées du répertoire traditionnel, populaire ou jazz, parfois fabriquées ou entremêlées avec des sons récoltés. Leurs paroles ont toutes un sens dramaturgique. Elles prennent en charge une forme de *saudade*, de douleur humaine. J'ai confié au chorégraphe ivoirien Massidi Adiatou, avec qui je collabore régulièrement, le soin d'écrire les corps. Son travail, très expressif, parfois brutal, s'inspire du bouillonnement des rues d'Abidjan. Les spectateurs pourront voir également toute une série d'images montrant un seul et même geste – celui qui consiste à cultiver et à ramasser des fruits et légumes –, issues de différentes cultures nourricières dans différents pays. Et puis il y a des textes, comme ceux de Gauz qui a personnalisé des aliments tels que la tomate, le cacao, le palmier. Il a écrit leurs monologues en quelque sorte. Le récit intime de ces végétaux est relaté par la comédienne et par le cuisinier-comédien Alexandre Bella Ola, qui prépare un plat que nous partageons avec et entre le public à la fin du spectacle. L'important est d'œuvrer à ce qu'aucune de ces disciplines ne soit soumise à une autre. Le spectacle ne doit pas travailler la hiérarchie. Le spectateur regarde ce qu'il veut, construit son propre spectacle à travers ces différentes matières qui lui sont proposées et qui correspondent ensemble.

**La dimension rituelle est importante, vous qualifiez même votre spectacle d' « eucharistie documentaire ». La première action dans votre spectacle est d'ingérer un aliment, suivie par cette phrase étonnante : « Pardonne-nous de t'avalier. » Ne parlez-vous pas également de la dimension sacrificielle et sacrée de votre pièce ?**

Effectivement, au début du spectacle, la cuisine avec ses plaques de cuissons, son plan de travail, ses couteaux, casseroles, huiles, épices, condiments, et tomates, bananes, riz, oignons, chocolat... cohabite avec les instruments de musique, clavier et micros. Mais le lieu va lentement changer d'aspect au fur et à mesure de mes déplacements et des histoires, chants et danses. L'espace se déploie et laisse apparaître un autel, des bougies. Il devient progressivement un lieu du sacré. C'est là également que nous mangeons. Partout des éléments disparates (aliments, photographies, portraits) que j'ai rapportés de voyage me permettent de prendre la posture de maîtresse de cérémonie. J'aime bien cette figure car elle m'aide à porter une parole et à la transmettre. Sa fonction est de créer du lien. Les chansons qui ponctuent le spectacle peuvent en même temps prendre un poids liturgique et jouer avec le ressenti, avec le public. Je dis toujours que je ne crois en rien, mais que j'ai profondément conscience du vivant. Mon rapport au monde, à la vie, à l'autre, à la foi serait plus proche de l'animisme que des religions révélées. De ce point de vue, *Autophagies* parle aussi de la place de l'homme dans son environnement, de son rapport aux arbres, à la nature, au cosmos. Le véganisme par exemple formule de nouveaux enjeux éthiques et moraux autour du sacrifice animal. Pour moi, la dimension ritualisée de la pièce rappelle que le vivant forme un tout plus complexe et sensible que celui décrit jusqu'à présent par l'Occident monothéiste et individualiste. C'est une perspective qui se construit peu à peu et qui n'est finalement constituée que d'une série d'interrogations sans réponse sur notre façon d'envisager le monde.

Entretien réalisé par Francis Cossu le 23 janvier 2020