

## EVA DOUMBIA

Atrice, metteuse en scène, comédienne, **Eva Doumbia** s'est formée au théâtre à l'université d'Aix-en-Provence puis à l'Unité nomade de mise en scène (CNSAD) où elle étudie notamment aux côtés de Jacques Lassalle, Krystian Lupa et André Engel. En 2000, elle fonde la compagnie La Part du Pauvre/Nana Triban et s'intéresse très vite à des auteurs comme Marie-Louise Mumbu, Léonora Miano, Maryse Condé, Dieudonné Niangouna ou encore Aristide Tarnagda. Eva Doumbia fait partie de cette génération qui observe avec attention la façon dont les rapports raciaux, hérités de l'histoire coloniale française, s'expriment encore aujourd'hui dans la société. Elle fonde en 2016 le festival pluridisciplinaire Afropea, qui valorise les créateurs afro-européens. Depuis septembre 2019, sa compagnie occupe le Théâtre des Bains Douches à Elbeuf, ville ouvrière et multiculturelle en Normandie.

### ET...

ATELIERS DE LA PENSÉE avec Eva Doumbia

Conférence de presse, le 13 juillet à 12h30  
dans la cour du cloître Saint-Louis

Dialogue artistes-spectateurs avec les Ceméa,  
le 17 juillet à 16h30 à l'église des Célestins

*Déconstruire les récits dominants pour porter un autre regard sur le monde* avec la BnF Maison Jean Vilar et l'Université Paul Valéry Montpellier 3, le 20 juillet à 14h30 à l'église des Célestins

FICTIONS DE FRANCE CULTURE

Lecture *Le Ienck* de Eva Doumbia,  
le 17 juillet à 11h30 dans la cour du musée Calvet.

## AUTOPHAGIES – HISTOIRES DE BANANES, RIZ, TOMATES, CACAHUÈTES, PALMIERS. ET PUIS DES FRUITS, DU SUCRE, DU CHOCOLAT.

Dès l'entrée en salle, le spectateur sent bien que quelque chose est différent. Aux disciplines traditionnelles s'en ajoute une qui fait souvent l'unanimité : la cuisine. Aux côtés d'un chef-comédien qui s'affaire, un musicien, un danseur-commis de cuisine, deux comédiennes qui dansent et pourquoi pas une maîtresse de cérémonie conduisent notre imaginaire dans un lieu entre l'Afrique, l'Europe, l'Asie et les Amériques, un lieu où tous les ingrédients s'unissent pour célébrer une grande fête sensorielle. Pourtant, avec ce spectacle conçu comme « *une eucharistie documentaire* », la metteuse en scène Eva Doumbia propose de manière parallèle de s'interroger sur la dimension politique des nourritures. En revenant avec humour et tendresse sur leur provenance et leur mode de culture, les aliments, ici doués de parole, déjouent la pensée commune et modifient ce que nous pensons « de toujours », « de fait » ou « acquis ». Sommes-nous bien d'ici quand nous avons été apportés ou modifiés par une histoire faite de colonisation, d'exploitation et d'esclavagisme ? Sommes-nous bien de là, quand même le sol ne nous veut pas ? Un spectacle qui va peut-être nous poser la question d'un changement durable de régime !

*Bringing together theatre and smells, music and flavours, this show reminds us of a colonial history still at play in our kitchens.*

### DATES DE TOURNÉE APRÈS LE FESTIVAL

- 2022/2023, Théâtre du point du jour (Lyon)
- 2022/2023, Théâtre du Nord (Lille)

75<sup>e</sup>  
ÉDITION

Pour vous présenter cette édition, plus de 1500 personnes, artistes, techniciens et équipes d'organisation ont uni leurs efforts, leur enthousiasme pendant plusieurs mois. Plus de la moitié relève du régime spécifique d'intermittent du spectacle.

FESTIVAL-AVIGNON.COM



#FDA21



FR  
à propos du  
spectacle



EN  
about the show

Téléchargez l'application mobile officielle du Festival d'Avignon pour tout savoir de l'édition 2021 !

© Théo Mercier, 2021 / Graphisme : mine de rien  
Licences Festival d'Avignon : 2-1069626 / 3-1069629



## AUTOPHAGIES HISTOIRES DE BANANES, RIZ, TOMATES, CACAHUÈTES, PALMIERS. ET PUIS DES FRUITS, DU SUCRE, DU CHOCOLAT. EVA DOUMBIA

14 15 16 | 18 19 20 JUILLET 2021  
COMPLEXE SOCIOCULTUREL DE LA BARBIÈRE

CRÉATION



# AUTOPHAGIES

## HISTOIRES DE BANANES, RIZ, TOMATES, CACAHUËTES, PALMIERS. ET PUIS DES FRUITS, DU SUCRÉ, DU CHOCOLAT.

EVA DOUMBIA

(Elbeuf – Marseille – Abidjan)

CRÉATION

Durée 1h30

À la fin de la représentation, les spectateurs pourront partager le repas préparé sur scène.

Avec Alexandre Bella Ola, Bamoussa Diomande, Eva Doumbia, Lionel Élian, Angelica-Kiyomi Tisseyre, Olga Mouak

Avec la participation de Fargass Assandé

Texte Eva Doumbia, Armand Gauz

Mise en scène Eva Doumbia

Cuisine Alexandre Bella Ola

Musique Lionel Élian

Chorégraphie Massidi Adiatou

Lumière Stéphane Babi Aubert

Scénographie, costumes, accessoires Sylvain Wavrant

Vidéo Sandrine Reisdorffer

Images Charles Ouitin et Lionel Élian

Son Cédric Moglia

Regard extérieur Fabien Aissa Busetta

Assistanat à la mise en scène et dramaturgie Karima El Kharraze

Régie générale Loic Jouanjan

Administration de production Cerise Praxy, Nayla Mamouni

Production La Part du Pauvre/Nana Triban

Coproduction Théâtre du Nord, Théâtre du point du jour (Lyon)

Avec le soutien de la Drac Normandie, Ville d'Elbeuf, les Grandes Tables (Friche la Belle de Mai – Marseille), Fonds d'insertion pour jeunes artistes dramatiques, Consulat de France à la Nouvelle Orléans, LSU (département Francophonie à Bâton-Rouge, États-Unis), Ambassade de France aux États-Unis, Commission internationale du Théâtre Francophone, FACE fondation, Théâtre de la Joliette Avec l'aide de Anis Gras-Le Lieu de l'autre (Arcueil), Fundamental Monodrama Festival (Luxembourg), Kumaso (Bamako), N'Soleh (Abidjan), Centre Social de la Savine (Marseille), Ateliers Médecis (Clichy-Montfermeil)

En partenariat avec France Médias Monde

Remerciements à Sarah Epiard et sa famille à Basse Terre, Armelle Olili Zacko et sa famille à Gagnoa, Patrick Gufflet, Marine Bachelot Nguyen, Hélène Harder

Spectacle créé le 14 juillet 2021 au Festival d'Avignon.

## ENTRETIEN AVEC EVA DOUMBIA

**Comment situez-vous *Autophagies* dans votre parcours ? Quel est le sujet de cette pièce ?**

**Eva Doumbia** : 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. 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. J'ai découvert que ce plat national malien 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. 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. 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* ?**

J'ai 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. 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 deux comédiennes, Angelica-Kiyomi Tisseyre et Olga Mouak, capables d'amener les spectateurs vers un imaginaire qui se situerait ailleurs qu'en Afrique ou en Europe. La musique participe 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 spectateur regarde ce qu'il veut, construit son propre spectacle à travers ces différentes matières qui lui sont proposées et qui correspondent ensemble.

**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 ?**

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 ; l'espace se déplie et laisse apparaître un autel, des bougies. Il devient progressivement un lieu du sacré. C'est là également que nous mangeons. Les chansons qui ponctuent le spectacle peuvent en même temps prendre un poids liturgique. 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.

Entretien réalisé par Francis Cossu en janvier 2020