



A l'École Pratique des Auteurs de Théâtre, un auteur est en résidence pendant une session et participe au travail mené sur son texte par un maître d'oeuvre avec des comédiens. L'EPAT offre ainsi à un auteur la possibilité de confronter son texte au plateau, hors des contraintes liées à la production d'un spectacle. A l'issue de la session, le texte est présenté sous forme de mise en espace.

François Berreur, metteur en scène, et Elizabeth Mazev, auteur et comédienne, ont souhaité, lors de ce travail à l'EPAT, interroger la théâtralité de *Mémoire pleine* lors d'un travail en deux phases : travail dramaturgique à la table en décembre 2010 puis travail scénique en mai 2011.

Montée à Paris à vingt ans avec son ami depuis l'école communale Olivier Py, **Elizabeth Mazev** commence par écrire et jouer ses propres textes, qu'il met en scène.

Outre leur collaboration régulière, elle a travaillé avec Jean-Luc Lagarce, François Rancillac, Giorgio Barberio Corsetti, Jean-Pierre Vincent, Claude Buchwald, Valère Novarina, Caterina Gozzi, Gregory Motton, Bernard Sobel, François Berreur, Thomas Quillardet et Jeanne Candel, Marion Guerrero, David Lescot.

Ses textes sont publiés aux Editions Les Solitaires Intempestifs : *Mon père qui fonctionnait par périodes culinaires et autres...* (1989), *Les Drôles* (1992), *Les Cigales* (2004).

François Berreur a été le plus proche collaborateur artistique de Jean-Luc Lagarce, au sein de sa compagnie le Théâtre de la Roulotte. Ensemble ils ont fondé la maison d'édition *Les Solitaires Intempestifs* en 1991, dont il est encore aujourd'hui le directeur littéraire.

Il a mis en scène des textes de Rodrigo Garcia, Serge Valletti et Jean-Luc Lagarce : *Music-hall*, *Le Voyage à la Haye*, *Le Bain* (triptyque *Le Rêve de la veille*), *Juste la fin du monde*, *Les Règles du savoir vivre dans la société moderne*, et, à Théâtre Ouvert et en tournée *Ebauche d'un portrait*, d'après le Journal de Jean-Luc Lagarce, avec Laurent Poitrenaux. Ce spectacle se jouera du 20 au 24 juillet dans le cadre de Théâtre Ouvert/40 ans au Festival d'Avignon 2011.

Théâtre Ouvert

Centre National des Dramaturgies Contemporaines
subventionné par le ministère de la Culture
et de la communication, la Ville de Paris
Jardin d'hiver - 4 bis cité Véron 75018 Paris
Réservations 01 42 55 55 50
accueil@theatreouvert.com • www.theatre-ouvert.net



Théâtre Ouvert



13-18 décembre 2010 et 9-21 mai 2011

EPAT / 14^e SESSION

MISE EN ESPACE - Tarif unique 10€

jeudi 19 et vendredi 20 mai à 20h, samedi 21 mai à 16h

Mémoire pleine

de et avec **Elizabeth Mazev**

maître d'oeuvre **François Berreur**

assistante **Marie Delaby**

avec la collaboration de

Christian Girardot, musique

Bernard Guyollot, lumières

Nathy Polak, costumes

Pascal Flamme, son et surtitrages

Editions **Les Solitaires Intempestifs**

Ce texte a fait l'objet d'une commande de **France Culture**

Remerciements pour les costumes à Sophie et au TNP ainsi qu'au Théâtre des Quartiers d'Ivry.

Production **Cie Les Intempestifs (Besançon)**, Théâtre Ouvert
Avec le soutien de la **Région Ile-de-France**

Faire du théâtre avec sa vie, faire de sa vie un théâtre... Elizabeth Mazev mêle, dans sa cuisine intime, sa vie et ses fictions. Elle dessine un parcours, de l'enfance à l'âge adulte, entre la France, la Bulgarie, le théâtre et les êtres-personnages qui l'accompagnent. A propos de cuisine, justement...

Recette de la *chopska salata*, par Elizabeth Mazev

(Littéralement : Salade du *chop*. *Chop* : Bulgare du Nord, réputé buté, peu sobre et incorruptible. N'est pas sans faire penser au petit Gaulois malin et à son compagnon à tresses.)

Pour faire une bonne *chopska salata*, avec des vrais morceaux de Bulgares dedans, il faut des tomates.

La tomate bulgare est, bien entendu, incomparable.

Vendue tiède, au bord de la route, par quelque paysan tout droit descendu de ses Rhodopes natales en charrette tirée par un âne cacochyme, elle est rose et charnue, légèrement veloutée. Quiconque a goûté à la tomate bulgare jamais n'en mangera plus d'autre, il est perdu.

Viennent les concombres. Il faudra, sans crainte, les tâter les presser et les soupeser, écarter les éléments mous, jaunis ou flétris, choisir les concombres comme on choisit son mari, avec attention et discernement. Et pourquoi pas croquer dedans au préalable pour en vérifier l'absence d'amertume.

L'odeur d'un concombre que l'on pèle avec le couteau qui reste toujours au jardin, avant de le croquer avec du sel qu'on a emporté dans la poche de sa blouse, c'est la Bulgarie un soir d'été quand on vient d'arroser le potager et qu'on se rafraîchit enfin en s'offrant ce mets de choix.

Quant aux oignons c'est toute une affaire. Pour ne pas pleurer à la découpe, chacun y va de son conseil, aucun ne fonctionne réellement.

Car on se doit de pleurer en pelant les oignons. Mon oncle, un bras cassé notoire – que la terre lui soit légère –, était cependant célèbre pour sa préparation de l'oignon. Après l'avoir soigneusement découpé en petits morceaux et, en conséquence, pleuré abondamment, il le faisait mariner dans de l'eau salée pour en ôter le piquant exagéré, et ne restait alors que la quintessence de l'oignon : le goût.

L'oignon haché de mon oncle, c'est la Bulgarie un soir d'été dans la cuisine fraîche, quand les femmes sont rentrées plus tôt du jardin pour accueillir les hommes fourbus après qu'ils se seront rincé les pieds à la pompe du potager.

Enfin vient le fromage de brebis.

Il convient de l'émietter soigneusement au-dessus des autres ingrédients préalablement découpés. (Ici il serait souhaitable d'ouvrir une parenthèse sur la découpe des légumes qui, d'une famille voire d'une personne à l'autre, varie à l'infini, mais ce serait pousser trop loin le souci du détail, et nous laisserons à chacun la liberté de sa technique.)

Tremper ses doigts dans la saumure pour en retirer le bloc de fromage avant de l'émietter généreusement sur la salade déjà avancée mais pas encore tout à fait *chopska*, c'est la Bulgarie un soir d'été quand la mère est allée chercher la bouteille de *rakia* maison pendant que la fille aînée sort les petits verres, enfilés

soigneusement un sur chaque doigt pour ne pas qu'ils s'entrechoquent. Les plus jeunes enfants jouent encore dans la cour qu'on vient de mouiller pour laver la poussière du jour et rafraîchir toute la maison.

On notera au passage que ce fromage de brebis est connu sous nos latitudes sous le nom de feta. C'est joli, ça fait penser à "fête", mais, las, la feta est grecque, et le Grec, comme le Turc, c'est l'Autre, le voisin, le Frère ennemi. Le Bulgare n'a qu'un mot pour désigner le fromage de brebis : le mot "fromage", *siréné* dans le texte. Qui le désire entend "sirène", c'est joli aussi.

Oui, Français incrédule, il n'y a qu'une sorte de fromage en Bulgarie.

(Deux pour être tout à fait exacte, mais l'autre ne s'appelle pas « fromage », alors...)

Arroser généreusement la salade bientôt prête d'huile, d'un trait de vinaigre, saupoudrer d'une pincée de sel, et de poivre à discrétion.

Voilà, quand la salade est faite, il faut la manger. La soirée peut commencer. On ne verra aucun buveur bulgare digne de ce nom lever son verre sans avoir au préalable piqué une bouchée de salade avec la fourchette qu'on aura mise à sa disposition. Directement dans le plat, c'est mieux, même si la tradition se perd.

Le morceau de pain trempé dans le fond du plat pour éponger la sauce, c'est la Bulgarie un soir d'été sous la tonnelle, les yeux levés vers les grappes de raisin pas encore tout à fait mûr.

A travers les feuilles, on voit les étoiles.

***D'ici et d'ailleurs*, par François Berreur**

Il y a des moments où il faut accepter que l'actualité vous rattrape.

Qu'un Français évoque ses origines étrangères ne devrait pas être tout à coup une suspicion sur la qualité de sa nationalité. Ce sont des questions nécessaires à la construction de son identité.

Une chanson nationale tant dans sa composition que dans ses paroles un peu naïves, ne porte-t-elle pas toute notre enfance même si elle est ridiculisée ?

Mon pays, ma Bulgarie

Mon amour, ma Bulgarie

Tant de nuits sans sommeil

Tant de routes parcourues

Pour revenir, pour revenir

(Chanson populaire bulgare)

"Retourner au pays" est souvent plus proche de la désillusion que des retrouvailles idylliques que nous promettent les chansons.

Bulgares, Roumains ? Ce sont tous des voleurs de poules. La différence : les Bulgares mangent les poules avec du yaourt !

Peut-on nous ôter notre goût des mets oubliés, dussent-ils nous rappeler que nos madeleines à nous, ressemblent plus à des boulettes.

A celui qui n'est pas d'ailleurs mais pas d'ici, ne reste-t-il que le nulle part ?