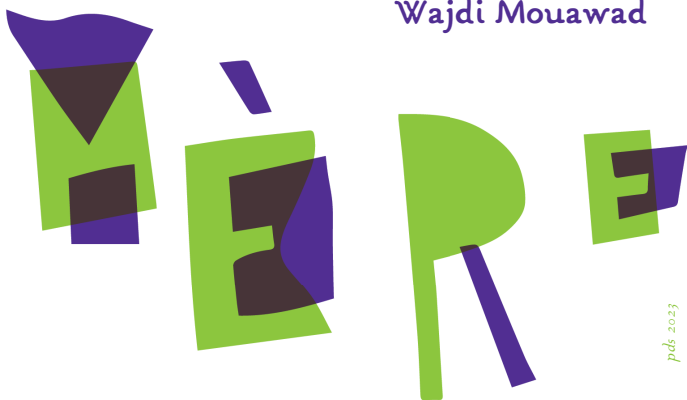


texte et mise en scène
Wajdi Mouawad



10 mai —
4 juin 2023

*spectacle en français
et en libanais surtitré*

Mère

texte et mise en scène **Wajdi Mouawad**

avec

Odette Makhlouf la sœur

Wajdi Mouawad l'homme

Christine Ockrent elle-même

Aïda Sabra la mère

en alternance **Dany Aridi, Elie Bou Saba, Loucas Ibrahim** l'enfant

et les voix de

Valérie Nègre dans le documentaire animalier

Philippe Rochot lui-même

Yuriy Zavalnyouk le frère

assistanat à la mise en scène **Valérie Nègre**

en alternance avec **Cyril Anrep**

dramaturgie et conception surtitrages **Charlotte Farcet**

scénographie **Emmanuel Clolus**

lumières **Éric Champoux**

costumes **Emmanuelle Thomas**

coiffures **Cécile Kretschmar**

son **Michel Maurer** et **Bernard Vallèry**

musiques **Bertrand Cantat** en collaboration avec **Bernard Vallèry**

coach **Cyril Anrep** en alternance avec **Morgane Real**

traduction du texte en libanais **Odette Makhlouf** et **Aïda Sabra**

suivi de texte et surtitrage **Sarah Mahfouz**

construction du décor par **l'atelier de La Colline**

production **La Colline – théâtre national**

Le spectacle a été créé le 19 novembre 2021.

Mère est paru aux éditions Actes Sud-Papiers / Leméac dans une édition augmentée, le texte sera disponible en septembre dans la collection « Papiers ».



Grand Théâtre du 10 mai au 4 juin

spectacle en français et en libanais surtitré

durée 2h10

du mercredi au samedi à 20h30, le mardi à 19h30, le dimanche à 15h30

alternance du rôle de l'enfant

Lucas Ibrahim les 10, 13, 18, 21, 23, 26, 31 mai et 3 juin

Dany Aridi les 11, 14, 16, 19, 24, 27 mai et les 1^{er} et 4 juin

Elie Bou Saba les 12, 17, 20, 25, 28, 30 mai et 2 juin

Les photographies de Beyrouth, signées Gabriele Basilico, sont extraites de la série *Beirut*, 1991.

Les images d'archives de Sabra et Chatila proviennent du journal télévisé d'Antenne 2 du 18 septembre 1982 et du film documentaire d'animation *Valse avec Bachir* réalisé par Ari Folman.

Les « hommes volants » ont été dessinés par Jean-Michel Folon pour les génériques d'ouverture et de fermeture des programmes d'Antenne 2 de 1975 à 1983 sur une musique de Michel Colombier.

Remerciements à Mario Abi Fram, Lucas Aouad, Roula Badaoui, Büke Erkoç, Jérôme Kircher, Nayla Mouawad et Yuriy Zavalnyouk. Remerciements particuliers aux studios Ferber et à Philippe Rochot.

Odette Makhlof et Aïda Sabra sont représentées par Station Beirut en qualité d'agent.

régisseurs généraux **Arnaud Godest**, **Christian Lacrampe**

régisseur.e.s son **Aurélien Hamon**, **Annabelle Maillard** régisseur vidéo **Stéphane Trani**

régisseurs lumières **Gilles Thomain**, **Stéphane Touche** technicien lumières **Pascal Levesque**

régisseur principal machinerie **Adrien Geiler** machiniste-cintrier **Yann Leguern**

habilleuses **Isabelle Flosi**, **Angele Gaspar** coiffures et maquillage **Nathy Polak**

accessoiristes **Isabelle Imbert**, **Carolina Sapiain Quiroz**

 **Audiodescription** mardi 23 mai à 19h30

Comme un fil de mémoire tisse une fiction, le cycle *Domestique* est une prise de conscience sur la manière dont un événement hors du commun tranche le quotidien. Débuté en 2008 avec *Seuls*, figure du fils, ce cycle de création polyphonique se déploie en 2014 avec un deuxième solo, *Sœurs*, lui-même suivi de la création de *Mère*. Ce cycle arpente une cartographie familiale dont la diversité des intimités tend vers une approche universelle de la Grande Histoire.

Dans *Mère*, une femme et ses trois enfants fuient la guerre civile libanaise et trouvent refuge à Paris, tandis que le père est resté au pays pour poursuivre ses activités professionnelles. Cinq années d'attente et d'inquiétude, pendant lesquelles tous espèrent la fin de la guerre pour retrouver leur vie d'avant. Le dernier des enfants est témoin, sans pouvoir exprimer, agir ou même sans en prendre véritablement conscience, du rouleau compresseur de l'Histoire écrasant la personne qui lui est la plus chère, sa mère. Cet enfant ignore alors que ces événements et le souvenir de sa mère le marqueront à jamais, jusqu'à faire de cette histoire un spectacle.

Je n'ai pas connu ma mère autrement qu'inquiète et impatiente, sans aucune place pour l'affection, la tendresse ou la douceur. Au Liban, les gens partageaient sa guerre. À Paris, elle était seule. C'était aux nouvelles télévisées d'Antenne 2 qu'on voyait les bombardements de Beyrouth. Les lignes téléphoniques libanaises étaient souvent coupées. On ne pouvait joindre ses proches. Il fallait vivre, continuer à sortir de chez soi, sans pouvoir partager ses inquiétudes. Ce décalage ahurissant a rendu ma mère folle, répétant à l'envi qu'elle aurait préféré être sous les bombes au Liban qu'à Paris dans cet état flottant. C'est dans cette désillusion que réside la brutalité : elle qui croyait quitter la guerre en quittant le Liban, n'a rien quitté du tout, c'était même pire de loin. Dépositaire de cette charge émotive, chaque enfant libanais de ma génération se débrouille pour gérer cet héritage-là ; pour ma part, c'est en écrivant.

Wajdi Mouawad, 2021

extrait de l'entretien réalisé à la création du spectacle,
à retrouver en intégralité sur colline.fr

Dans ma maison, il y a des murs porteurs, le français, et un plancher, très solide, qu'on peut figurer par une expression familiale que j'ai beaucoup entendue « Parce qu'il y a eu la guerre et qu'on a quitté le Liban... ». Dès que je fouille chaque seconde de toutes les questions de ma vie, de ma famille, j'atteins ce plancher.

Wajdi Mouawad, *Voyage*, 2009, éditions P.O.L, Festival d'Avignon



Les recettes familiales écrites par Carolina Sapiain Quiroz, illustrées par Wajdi Mouawad, sont extraites de l'édition augmentée de *Mère* parue aux éditions Actes Sud-Papiers/Leméac, avec l'aimable collaboration de Marie Gastaut.

Taboulé

تبولة

Pour 4 personnes



Dans un saladier étroit qui va s'élargissant :
1/3 de verre de boulgour sur lequel on verse le jus d'un citron.

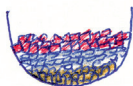


Hacher très finement un oignon.

Dans un bol, mélanger l'oignon haché à une cuillère à soupe de cannelle et trois tours de moulin de poivre blanc.

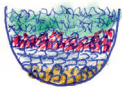
Recouvrir le boulgour avec l'oignon.

Ne pas mélanger !

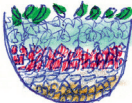


Couper en dés 3 tomates juteuses
et recouvrir entièrement la couche d'oignon.

Ne pas mélanger.



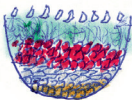
Effeuilier et équeuter 3 bottes de persil. Hacher menu les feuilles ; les laver et recouvrir la couche de tomates.



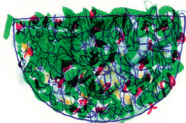
Effeuilier une belle branche de menthe.
Hacher grossièrement les feuilles, les poser sur le persil.



Recouvrir le plat d'un sac plastique. Mettre au frigo 2 heures.



Assaisonner : un peu d'huile, un peu de sel 1/2 citron.
Mélanger. Goûter. Assaisonner à sa convenance.

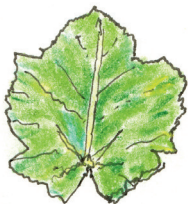


Feuilles de vigne

ورق عريش

Pour la farce, rincer un verre de riz rond et mélanger dans un saladier 250 g de viande hachée, le riz égoutté, le sel, poivre noir et blanc, 2 cuillères à café d'un mélange de sept épices, 1 cuillère à café de cannelle et 1/2 d'huile d'olive.

- Disposer sur chaque feuille de vigne un peu de farce, replier les bords puis rouler la feuille pour constituer de petits cylindres bien fermés, sans trop serrer pour permettre au riz de gonfler pendant la cuisson sans casser les feuilles.
- Disposer les feuilles de vigne dans une marmite, recouvrir d'eau et d'une assiette pour les maintenir serrées pendant la cuisson, 1 heure environ à feu doux. Surveiller l'évaporation du bouillon.
- Faire refroidir et déguster.



Poser la Feuille de vigne
bien à Plat



Déposer de la Farce



Rabattre les côtés



Rabattre le bas sur les côtés



et Rouler ...

Kebbié



Pour la farce

- Dans une poêle, faire torréfier 1/4 de verre de pignons de pin dans un peu d'huile d'olive chaude.

Une fois dorés, les réserver dans un bol.

- Faire revenir avec un peu d'huile 300 g d'oignons en dés dans la même poêle, jusqu'à ce qu'ils soient fondants et translucides.
- Ajouter 400 g de viande hachée, 2 cuillères à café d'un mélange de sept épices, 2 autres de cannelle, quelques tours de moulin de poivre noir et blanc et 2 cuillères à soupe de mélasse de grenade.
- Lorsque la viande est presque cuite, ajouter les pignons et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Réserver.

Pour la pâte

- Faire tremper 2 grands verres de boulgour dans de l'eau froide pendant 10 minutes.

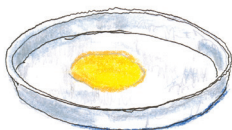
- Une fois le boulgour gonflé, le laver, le rincer et le presser avec les mains pour ôter l'excédent d'eau.

Réserver dans un bol en aluminium pendant 1 heure.

- Dans un saladier, mélanger le boulgour avec 600 g de viande hachée et les épices (2 cuillères à café de mélange de sept épices, 1 de cannelle, 5 de marjolaine et 2 de sel).
- Mixer comme une purée 2 gros oignons et 15 feuilles de menthe fraîche, puis mélanger avec la préparation de boulgour jusqu'à obtenir une pâte homogène et souple.

Le kebbé

Dans un grand plat préalablement huilé, mettre une couche de farce entre deux couches de pâte. Faire un trou au milieu et y verser un petit verre d'huile d'olive.



a) huile



b) Première couche
de viande



c) Farce sur viande



d) couche de viande
sur Farce

Mettre au four.

Maamoul Jesse

Pour la pâte

- Dans un saladier, mélanger 500 g de semoule extra-fine, 200 g de beurre fondu, 10 cl d'eau de fleur d'oranger et 10 cl d'eau chaude.
- Pétrir jusqu'à ce que la pâte ne colle plus aux doigts.
- Laisser reposer 2 heures minimum sous un torchon.

Pour la farce

- Mélanger 200 g de fruits secs (amandes, noix ou pistaches) avec 100 g de sucre en poudre, 40 g de sucre glace et 15 cl d'eau de fleur d'oranger.



Moule à maamoul



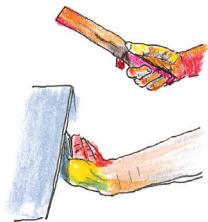
Déposer un peu de farce sur la pâte



Replier la pâte pour en faire une boule



Bien enfoncer la boule dans le creux du moule



Frapper le bord du moule...



... sur le bord de la table...

Pour recueillir le marmoset dans le creux de sa main.

*La mémoire est comme un dieu
qui sort des ressacs pour enlever
le présent et l'entraîner vers la terre
d'en face, l'imagination, en faire
un mythe et lui donner un nom.*

Wajdi Mouawad