



Sara Jehane Hedef, artiste de la transmission

24 novembre 2021



Directrice et co-fondatrice de la compagnie Sternum, Sara Jehane Hedef sera présente au Lavoir Moderne Parisien du 15 au 19 décembre. Elle y jouera *À ta vie*, une pièce sur sa grand-mère, immigrée d'origine algérienne et cuisinière émérite. La pièce sera précédée de la projection d'un documentaire sur sa rencontre avec un groupe de femmes de l'association Accueil Goutte d'Or. Elle présentera aussi *Umami*, une pièce organisée autour des saveurs qui compartimentent la vie d'une femme. Léo Aksas, journaliste bénévole pour Goutte d'Or & Vous, a rencontré cette artiste du théâtre culinaire.



Comment le spectacle est-il construit ?

Le décor est très sommaire : il y a un lampadaire, un fauteuil, un meuble de cuisine, un écran super 8 et un micro. Le lampadaire et le fauteuil sont ceux de ma grand-mère. L'écran Super 8 représente la télé parce que comme n'importe quel immigré, elle passe beaucoup de temps devant la télé, sa seule ouverture sur le monde extérieur. Et le micro est là pour symboliser le rapport avec le public mais aussi le rapport avec le présent. Le spectacle traite de plusieurs sujets : l'immigration, la solitude gériatrique avec cette grand-mère fan de Michel Cymes et convaincue qu'il lui parle. Je parle du silence dans ces immeubles où personne ne se parle, ces immeubles foisonnant d'histoires que personne n'ose répéter de peur de trahir un secret ou d'être jugé pour quelque chose.

Elles sont le visage de la Goutte d'Or, elles sont l'odeur de la Goutte d'Or, elles sont les nourricières des gamins qui courent dans la Goutte d'Or.

Lors de la représentation du 15 décembre, un film avec des femmes d'Accueil Goutte d'Or sera diffusé en amont du spectacle. Comment s'est passé le travail sur ce documentaire ?

Dès les premières représentations d'À ta vie, de nombreuses femmes sont venues me voir suite au spectacle. Je me souviens qu'à Avignon, j'avais beaucoup échangé avec un groupe de femmes sur le lien entre la cuisine et les origines, les problématiques de transmission et l'importance justement de l'héritage transmis par la nourriture. Pour beaucoup de gens issus de la 2^{de} génération d'immigrés, la bouffe est leur seul lien avec leurs origines. J'avais déjà fait un documentaire sur les origines et la cuisine avec des jeunes. Mais cette fois-ci, je voulais aller plus loin, je voulais faire prendre conscience, à ces femmes, qu'elles sont extrêmement importantes dans leur quartier. Elles sont le visage de la Goutte d'Or, elles sont l'odeur de la Goutte d'Or, elles sont les nourricières des gamins qui courent dans la Goutte d'Or. L'idée c'est de leur montrer ce pouvoir qu'elles ont, leur faire entendre qu'elles ne sont pas victimes d'un système mais qu'elles ont un véritable pouvoir grâce à et dans l'assiette. Le documentaire est en collaboration avec le Lavoir Moderne Parisien, le collectif 4C - Café, Culture, Cuisine et Collectif - et son restaurant, Quartier Libre. Pouvoir travailler entre une cuisine et un théâtre, c'est essentiel pour moi. Cela nous permet de concevoir des éléments culinaires et de les utiliser pour jouer au théâtre. Par exemple, une des femmes a raconté l'histoire de la neige dans les

montagnes en Algérie juste avec une poignée de farine. Elle était hilare ! [Rires]

Pour résumer, il s'agit de parler de la cuisine pour en sortir ?

Oui mais pas que. C'est vraiment cette notion de recette transgénérationnelle, cette question de la transmission. L'importance de l'héritage qu'elles transmettent. Ce sont des femmes fortes, elles ont su quitter des pays dangereux pour sauver leur famille, leurs enfants ; elles ont toujours su comment les nourrir, comment trouver l'argent, les papiers, les endroits pour bien vivre, les associations, les bonnes écoles.

Tu m'expliquais tout à l'heure que ce sont de vrais cheffes d'entreprise.

Oui, ce sont des patronnes. Elles gèrent le budget, les dépenses. En général, le mari va travailler pour rapporter de l'argent, et après elles se débrouillent pour payer les factures, récupérer les subventions ; elles vont trouver des solutions pour payer la cantine du petit. Elles s'occupent de toute l'intendance en réalité. Donc oui, ce sont des gestionnaires, des cheffes d'entreprise. Ce qui leur paraît normal, parce que leur mère faisait pareil. Elles pensent qu'elles n'ont rien à dire, que leur voix n'est pas intéressante. En travaillant sur ma grand-mère - qui a connu la même vie et portait le même discours - et en leur proposant cette œuvre, je leur prouve que, ce qu'elles ont à dire, est intéressant.

La diminution des restrictions, la réouverture des salles ont accompagné le développement du projet, l'ouverture de la parole de ces femmes et leur éclosion sur scène.

Combien sont-elles à travailler avec toi ?

Il y en a 5 qui viennent régulièrement. J'adore qu'elles soient fidèles et c'est vraiment formidable pour le projet mais personnellement, s'il y a des nouvelles qui passent, qui jouent dix minutes, qu'elles se sentent bien, formidablement bien, et que cela leur permet de se dire « *J'ai le droit de m'exprimer, j'ai le droit d'être quelqu'un* »... c'est gagné.



Comment s'est déroulé le travail avec elles ?

Elles m'ont fait confiance dès le début car j'ai été introduite par l'Equipe de Développement Local de la mairie du 18ème. Ensuite, je leur ai montré le film du spectacle qui explique très bien les enjeux et qui les a tout de suite convaincues. La plupart connaissaient aussi très bien l'autre lieu partenaire, le collectif 4C, qui est un lieu où elles viennent cuisiner quand elles doivent accueillir la famille ou préparer des grands repas associatifs, parce qu'elles n'ont pas assez de place chez elles pour cuisiner. Malheureusement, le confinement a coupé notre élan. J'ai vite mis en place un défi culinaire, où je leur ai proposé de créer leur

autoportrait avec ce qu'elles avaient dans leur cuisine et, grâce aux régulatrices du groupe, j'ai reçu un florilège de portraits ! Et pendant tout le confinement, notre conversation WhatsApp était vraiment un espace pour qu'elles puissent s'exprimer. On s'est envoyé beaucoup d'extraits sonores car la plupart n'écrivent pas le français et on a pu commencer à travailler à distance. En parallèle, j'échangeais avec les partenaires du spectacle - Paris Habitat, le Lavoir Moderne et la Mairie du 18ème - pour pouvoir travailler dans une salle et notamment avoir 4 jours de tournage. C'était compliqué, l'équipe autorisée était limitée à 10, il fallait garder les masques ce qui est très frustrant avec un projet sur la bouche et l'oralité comme celui-ci ... On a réduit la taille de l'équipe au minimum et on a su s'adapter et puis, petit à petit, on a vécu quelque chose de formidable. La diminution des restrictions, la réouverture des salles ont accompagné le développement du projet, l'ouverture de la parole de ces femmes et leur éclosion sur scène.

Pendant longtemps, la meilleure baguette de Paris était dans le 18ème, à la Goutte d'Or, grâce au calcaire de la butte Montmartre.

Tu as évoqué les mesures barrières tout à l'heure et autres limitations dues à la crise sanitaire. Est-ce que tu peux parler de la résilience du quartier de la Goutte d'Or pendant cette période ?

C'est un quartier qui, pour moi, n'a jamais cessé de fourmiller même si, pendant les confinements, c'était évidemment plus compliqué. La crise sanitaire a surtout mis en avant la dualité de ce quartier. C'est un quartier de rassemblement, d'échange. C'est un grand endroit d'immigration qui a commencé avec la Guerre d'Algérie, et l'entraide est permanente. Je vais faire une transition culinaire : pendant longtemps, la meilleure baguette de Paris était dans le 18ème, à la Goutte d'Or, grâce au calcaire de la butte Montmartre. Si tu veux, c'est comme un oasis ici. C'est un lieu où tout le monde peut se retrouver, tout le monde a sa place. Mais d'un autre côté, le confinement a aussi encore plus enclavé les différentes communautés du quartier. Heureusement, il y a des associations comme Accueil Goutte d'Or qui leur permettent de se rencontrer et cela se voit dans le groupe de femmes avec lequel je travaille : il y a une tchétchène, une marocaine, deux algériennes, une indonésienne ; on avait aussi des femmes qui parlaient en swahili (*langue parlée en Afrique de l'Est, N.D.L.R.*).

Tu as évoqué l'Algérie. Est-ce que par rapport aux événements récents dans le pays tu as eu des échos dans le quartier ?

Les algériens sont pudiques, encore plus lorsqu'il s'agit de la guerre. C'est d'ailleurs pour cela que je fais ce projet à la base, faire parler ma grand-mère et à plus grande échelle faire réfléchir les spectateurs sur ce sujet. Mais pour répondre à ta question, j'en ai plutôt entendu parler au moment des incendies cet été. Et plus généralement, quand j'entends parler de l'Algérie, ce qui ressort c'est ce grand questionnement : « *Est-ce que ça a servi à quelque chose que la France soit partie, qu'on laisse notre beau pays et qu'on vienne vivre la misère en France ?* ». Ce sont ces questions-là qui reviennent, avec toujours en toile de fond : « *On a fait ce qu'on a pu, ils ont fait ce qu'ils ont voulu* ». Il y a aussi tellement de secrets sur la violence de cette guerre, des violences qui attendent d'être reconnues. Beaucoup d'évènements ont été passés sous silence or je trouve que c'est important d'en parler. J'attends d'ailleurs beaucoup du cinquantenaire de la guerre sur ce sujet. Dans ce que j'arrive à faire sortir aux algériennes avec qui je travaille ici et dans d'autres quartiers, ce sont principalement les bons souvenirs. Mais en ce qui concerne l'histoire du départ, c'est « *On ne reviendra pas* ». Elles sont inquiètes pour les gens qui ont choisi de rester là-bas mais leur préoccupation principale, c'est que leurs enfants n'y retournent pas et qu'ils réussissent ici.

Dans Umami, je raconte toute l'évolution d'une histoire d'amour qui dégénère, en faisant une tarte au citron et, petit à petit, la pâte à tarte devient en fait la main de l'homme et le poids de celle-ci.

Elles évoquent plus leur futur ici, avec et à travers leurs enfants, que leur passé là-bas.

Oui, exactement. C'est évidemment très douloureux pour elles car elles ont laissé des proches, des terres, des biens, mais pour elles, l'Algérie est devenue un lieu de vacances où on emmène les enfants pour savoir d'où ils viennent, mais on ne va pas parler du reste.

As-tu d'autres projets à venir ?

Oui plein ! [Rires] D'abord, le prochain spectacle *Umami (Le goût de l'intention)*, qui sera joué les 17 et 19 décembre au Lavoir Moderne. Ce spectacle est en création tous les mois de novembre et de décembre. Il est organisé autour des quatre saveurs qui compartimentent la vie d'une femme : le salé pour le rapport au travail, le sucré pour le rapport à l'enfance et les plaisirs coupables, l'amer pour le rapport à la famille, et enfin l'acide, pour le rapport au couple et aux violences qui peuvent en découler. Par exemple, pour traiter de ce dernier sujet, je raconte toute l'évolution d'une histoire d'amour qui dégénère, en faisant une tarte au citron et, petit à petit, la pâte à tarte devient en fait la main de l'homme et le poids de celle-ci. Et la fin du spectacle, c'est justement l'umami, c'est-à-dire comment trouver les bons ingrédients et le bon équilibre pour préparer un repas complet et par extension, une vie réussie. A terme, j'ai aussi pour projet de mettre en place une parade culinaire, en collaboration avec Paris Habitat, le collectif 4C et le Lavoir Moderne. L'idée, c'est de mettre en avant tous ces restaurants africains, marocains, français qu'il y a dans le quartier en racontant leur histoire dans l'espace public. Idéalement, j'aimerais que ce soit les femmes avec qui je travaille qui portent ces histoires mais je ne veux pas les forcer, je respecte toujours leurs envies et leurs besoins. Il y aura déjà une pièce de théâtre avec ces femmes, un projet dont elles veulent toutes et qui s'est imposé assez naturellement, au fur et à mesure des séances de travail pour le documentaire.

Propos recueillis par Léo Aksas.

Infos pratiques :

. ***A ta vie (Et si l'origine du monde parlait d'une boulette ?)*** - Mercredi 15 décembre au Lavoir Moderne Parisien (20h).

Texte, interprétation et mise en scène Sara-Jehane Hedef

Montage et cadrage Felix Layer Lecuyer

. ***Umami (Le goût de l'intention)*** - Vendredi 17 décembre 2021 (20h) et dimanche 19 décembre 2021 (15h) au Lavoir Moderne Parisien

Texte, interprétation et mise en scène : Sara-Jehane Hedef

Création vidéo : Muriel Habrab

Création musicale : Elodie Milo

- Emplacement :

Accueil > A la une > Actualités >

- Adresse de cet article : <https://gouttedor-et-vous.org/Sara-Jehane-Hedef-artiste-de-la-transmission>