

Les munjettes

Un projet théâtral et participatif
de La chouette blanche et Joli Mai



cie
jolimai
Filice Araud



CIE  LA CHOUETTE BLANCHE

Photo Marielle Rossignol

Les Munjettes est un projet théâtral et participatif, des compagnies La chouette blanche et Joli Mai. Il est soutenu dans le cadre l'Appel à projets de Montpellier 2028.

Il sera créé en Septembre et Octobre 2023, à Sète et Montpellier.

Partenaires : Appel à projets Montpellier 2028, Médiathèque André Malraux (Sète), CC La Passerelle (Sète), Théâtre La Vista-La chapelle (Montpellier)

EQUIPE ARTISTIQUE :

Texte : Rémi Chechetto

Travail photographique : Marielle Rossignol

Mise-en-scène : Azyadé Bascunana et Félicie Artaud

Interprétation : Félicie Artaud , Azyadé Bascunana, Brice Carayol et Ornella Dussol

Collecte de témoignages : équipe artistique

Les Munjettes est un projet artistique mêlant théâtre, cuisine, photographie réalisé à partir de témoignages d'habitants autour de leurs traditions culinaires.

Un même protocole de travail artistique est mis en place dans deux quartiers et deux villes, la cité Gély à Montpellier et la Presqu'île de Thau à Sète, concourant à la création d'un spectacle-repas qui sera présenté dans les deux villes.

Il met en scène des participant.es des deux quartiers et plusieurs comédien.nes professionnel.les.

La volonté est de collecter et valoriser la parole et l'histoire des habitant.es aux origines diverses (communauté gitane, Italie, France, Espagne, Maroc, Algérie..) de la cité Gély à la Presqu'île de Thau. Il s'agit ici de croiser ces récits , d'opérer une rencontre entre les habitant.es des deux quartiers et de partager un processus artistique au long cours.

L'objectif est de travailler sur le patrimoine culinaire des habitants et sur les gestes et récits liés à celui-ci. Les traditions culinaires reflètent les traditions d'une communauté d'origine.

Les paroles autour de la cuisine permettent d'aborder des expériences de vie, des histoires de famille, voire de communauté et de migrations et sont à mi-chemin entre petite et grande histoire, vécu intime et histoire sociale et culturelle.

Mettre en scène et chorégraphier les gestes culinaires, théâtraliser l'univers même de la cuisine (avec ses micros-situations, ses affrontements, ses moments de grâce), faire théâtre avec les récits de vie qui découlent de ces récits de cuisine, tel est l'objet du présent projet.

Durant tout le spectacle, se préparera un repas qui sera partagé ensuite avec le public. Le public se retrouvera ainsi au cœur de cette préparation dans un dispositif immersif et assistera aux micros-événements qui peuvent survenir pendant la cuisine. La pièce écrite par l'auteur Rémi Chechetto sera interprétée par les comédiens amateurs et professionnels. Le spectacle intégrera les photos de Marielle Rossignol. La fin du spectacle signera le moment collectif du repas.

DEFINITION :

Les munjettes est l'appellation en gitan catalan d'un plat typique de fête gitane connu dans d'autres régions de France sous le nom de « mogettes ».

ORIGINE : Il y a bien longtemps, quelques navigateurs espagnols rapportèrent quelques graines de haricot originaire du Nouveau Monde, du Mexique plus précisément, et les offrirent au pape Clément VII. Ce dernier comprend rapidement l'intérêt de ce haricot se cultivant facilement et se conservant aisément l'hiver. Il demande alors à ses meilleurs jardiniers, des moines jésuites, d'en développer la culture et de trouver les meilleures conditions de production. En quête de nouvelles terres propices à sa culture, la mogette entame un long parcours et remonte d'Espagne vers la France. La couleur blanche et la forme du haricot pouvant rappeler un jésuite en train de prier, on lui donne alors le nom de « petit moine » ou « monjito » en espagnol, d'où son nom actuel de mogette.

M



CUISINE GITANE ? CUISINE MEDITERRANEENNE

Des matières premières à l'assiette en passant par les recettes, quelle que soit la culture, la cuisine est intimement liée au territoire et à l'identité des groupes de personnes. Les gitans n'échappent pas à la règle. Sans territoire "officiel", ils ont pourtant fait de la cuisine un élément central de la vie de la communauté. Qu'il se déroule dans l'intimité du foyer ou au sein de mariages, d'immenses guinguettes ou "cousinades", le repas est un moment de convivialité important où toute l'identité gitane se cristallise (langue, comportements, chants, danse et musique...), parfois même devant des non-gitans (payous).

On ne peut pourtant pas à proprement parler de "gastronomie gitane". Si l'imaginaire collectif a tendance à leur coller l'étiquette de "mangeurs de hérisson" (a priori d'ailleurs plutôt héritée des communautés roms), les gitans catalans mangent en réalité des choses beaucoup plus classiques : un mélange de recettes héritées des cultures espagnoles ou catalanes pour la plupart : paëlla, mojettes, fideua... des recettes bien connues de tous, adaptables à l'envi, qui ont toutes comme point commun d'être prétextes à d'immenses repas collectifs. Il n'y a peut être pas de "gastronomie gitane", mais ce qui pourrait être qualifié de gitan, c'est cette capacité à s'emparer de tout et à en faire des endroits de convivialité où les cultures et les histoires s'échangent, où l'individu disparaît au profit du collectif.

Cette réflexion s'applique à la cité Gély de Montpellier, qui est en grande majorité gitane. Mais aussi au quartier de la Presqu'île de Thau à Sète, qui offre une plus grande mixité (gitans, maghrébins, espagnols...) tout le pourtour méditerranéen habite ses murs, ses axes et ses places publiques. Et toutes ces cultures ont un point commun : le repas qui rassemble.

PROCESSUS :

1) Mise en place d'ateliers de pratique théâtrale avec les habitant.es des quartiers, sur le thème de la cuisine, afin de créer le groupe de comédien.ne.s amateur.trice.s.

- explorations des savoir-faire culinaires des participants

- explorations des souvenirs intimes, - recettes familiales, souvenirs de moments partagés, scènes de repas de famille, recettes d'enfance, recettes préférées, moment de transmission.

- improvisation théâtrale autour de l'univers de la cuisine, qu'est ce qu'il s'y fait, qu'est-ce qu'il s'y joue, qu'est ce qu'il s'y dit ?

2) Interviews :

Nous ferons également des entretiens individuels. Le pari est que la nourriture étant un lien universel, il nous permet d'entrer facilement en contact avec les personnes et que de fil en aiguille, aborderons des récits de vie plus larges.

3) La photo :

La photographe associée au projet accompagnera les ateliers comme l'immersion dans les quartiers afin de documenter le projet et accompagner les rencontres.

4) Ecriture du texte :

Les matières collectées seront transmises à l'auteur théâtral associé au projet, Rémi Chechetto, qui écrira un texte d'une quarantaine de minutes. Ce texte sera mis en scène par Félicie Artaud et Azyadé Bascunana.

5) La représentation :

On assiste non pas au repas, mais à sa préparation. Dans la fumée des marmites et le bruit des couverts se croisent et se tissent les histoires individuelles mêlées à la grande histoire collective, les anecdotes et intrigues, les rituels que l'on croit personnels et que l'on découvre identiques chez l'autre. Pendant que les légumes se découpent, les cultures se rencontrent et se découvrent. Les recettes de cuisine deviennent prétexte à dispute, comparaison, curiosité, puis très vite à partage et à mise à nu.

Le repas devient un événement en soi, que l'on attend d'autant plus que se déroule sous nos yeux toute sa préparation. Au terme du spectacle, les recettes se sont mélangées, les assiettes se remplissent. Il ne reste plus qu'à se mettre à table.

