Dominique Ziegler croque la tragédie du chocolat

Théâtre du Grütli Le metteur en scène genevois nous plonge dans l'amère saga du commerce mondial du cacao. Pédagogique et flippant.

Jérôme Estèbe

Plus jamais on ne croquera dans une tablette de chocolat le cœur léger et la papille innocente. Merci Dominique Ziegler. Dans sa nouvelle pièce, «Choc! La friandise des dieux», le metteur en scène et dramaturge narre, au pas de course, cinq siècles de commerce mondial et ravageur du cacao. Pas jojo. De Cortés, le conquistador féroce, aux opaques multinationales d'aujourd'hui, via les magouilles de la Françafrique et l'invention du marketing folklorique en Suisse, cette saga-là laisse un goût bien plus amer qu'une cabosse ivoirienne.

«J'ai pris le parti de suivre une trame chronologique en citant des épisodes emblématiques. Le tout au sein d'une pièce multiculturelle. avec quatre acteurs européens et quatre comédiens d'origine africaine.»

Dominique Ziegler
Metteur en scène

Hyacinthe Brika Zougbo et Jean-Alexandre Blanchet dans un des tableaux de «Choc! La friandise des dieux». Olivier Pasqual

Génocide, capitalisme, esclavagisme, colonialisme, racisme, spoliation et on en passe; c'est une vilaine fresque socio-éco-politique que l'on nous brosse là. En deux petites heures, trois continents et une avalanche de brefs tableaux. C'est ambitieux. Et pourrait friser l'indigeste si Ziegler ne saupoudrait habilement son âpre propos d'accents boulevardiers. Notez que le Genevois a l'habitude d'embrasser large. Son spectacle précédent, «Neolithica», ne retraçait-il pas… dix mille ans de l'histoire humaine?

«Jamais je n'aurais imaginé monter un truc pareil, même si j'adore le chocolat, raconte-t-il devant un sandwich et une bière. C'est une commande de la part du Théâtre Bienne Soleure. La directrice avait visité le Musée Lindt à Zurich et s'était émue du silence autour du massacre des Incas et de l'esclavage. Elle m'a demandé d'écrire une pièce sur l'histoire du chocolat et de son lien étrange avec la Suisse. Un pays qui n'a pas de cacaoyer et qui en est devenu l'un des symboles!»

Montagne de documentation

Ziegler est un bosseur. Il se met à potasser tout ce qui a été écrit sur le sujet: économie, histoire, enquêtes. «Je suis allé rencontrer les gens de Public Eye, une ONG qui travaille sur les filières de petits cultivateurs africains. Ils vivent bien souvent sous le seuil de pauvreté, avec des pratiques qui ressemblent à de l'esclavage d'enfants. Aujourd'hui, le marché du cacao est détenu par une poignée de multinationales, dont Cargill, réputée comme la pire de toutes.»

Le metteur en scène se retrouve vite devant une montagne de documentation. «De quoi bâtir une pièce de dix heures.» Impossible, bien sûr. Il va devoir tailler dans la masse. Trier, expliquer, zoomer. «J'ai pris le parti de suivre une trame chronologique en citant des épisodes emblématiques. Le tout au sein d'une pièce multiculturelle, avec quatre acteurs européens et quatre comédiens d'origine africaine.»

Tout ce beau monde incarne tour à tour plusieurs rôles sur le plateau du Grütli: paysans, puissants, contremaîtres, traders, confiseurs, etc. Il faut suivre. L'affaire démarre devant un musée du chocolat fermé, dont la caissière propose une visite alternative. S'ensuit une avalanche de saynètes, astucieusement enchaînées dans un décor minimaliste. On croise pêle-mêle Louis XIV, Mitterand, un aïeul du général Guisan, Henri Nestlé, Federer, Houphouët-Boigny, David de Pury, Charles Quint et maints anonymes au sort tragique.

Inciter à la réflexion

«Beaucoup de gens, en particuliers des enfants de copains, ne croient pas ce que je raconte. Je dois leur assurer que tout est vrai et documenté. La pièce ouvre des pistes, donne à réfléchir.» D'où l'idée d'élargir le strict cadre théâtral. «Autour des représentations, j'aimerais créer un événement citoyen, même si je n'aime pas trop le terme, sourit Ziegler. C'est une histoire terrible, mais aussi un objet de gourmandise et de plaisir. J'ai invité un chocolatier éthique à venir rencontrer le public. Tous les soirs, la pièce sera suivie d'échanges avec les acteurs et d'instants gourmands.» Enfin un peu de volupté cacaotée dans ce business de brutes.

Informations et table ronde

«Choc! La friandise des dieux», avec Yaya Mbilé Bitang, Fidèle Baha, Jean-Alexandre Blanchet, Emmanuel Dabbous, Clovis Kasanda, Hyacinthe Brika Zougbo, Camille Figuereo, Lionel Brady
Théâtre du Grütli, jusqu'au 18 mai à 19 h 30, 18 h les dimanches. Relâche le lundi.
Table ronde sur la face sombre du chocolat et l'esclavage, avec Letizia Gaja Pinoja, Alain Tito Mabiala et Max Lobe, samedi 10 mai à 18 h.

Alain Giroud a posé sa plume mais fait recettes sur internet

Cuisine L'ex-chroniqueur gastronomique de la «Tribune de Genève» a ouvert sa «marmite», un site culinaire avec des centaines de plats.

Les gastronomes genevois ne connaissent que lui. Alain Giroud, après quarante-cinq ans de chroniques culinaires à la «Tribune de Genève», a pris sa retraite fin décembre… à 78 ans. Voyez le bosseur. D'autres se seraient glissés dans leurs charentaises en piquant un roupillon. Pas lui. «De toute manière, mon feuilleton préféré à la télé n'était plus diffusé», rigole-t-il. Alors il a ouvert un site avec des recettes dedans. Plein de recettes: 535 au dernier recensement. Et ça ne fait que commencer.

«La marmite d'Alain Giroud», puisque telle est la jolie enseigne du site, ne s'est toutefois pas mise à bouillir en un jour. «J'ai galéré pour trouver la plateforme idéale. La première était trop compliquée; la deuxième, trop limitée.» Une fois l'outil idoine trouvé, il se met au travail. Avec grand appétit. «Je me suis fait engueuler par ma compagne, qui estimait que je bossais plus qu'avant!»

La page d'accueil du site d'Alain Giroud, avec feu Paul Bocuse. DR

Le menu de la semaine

D'où viennent les recettes? «J'en ai un bon stock, en particulier toutes celles que j'ai publiées pendant les confinements. Et puis j'ai conservé tous les papiers que j'ai écrits. Les idées de plats y grouillent. L'autre jour, j'ai trouvé un amuse-bouche sympa en relisant un article sur Philippe Etchebest à Saint-Émilion.»

Chaque semaine, Giroud remplit donc un peu sa «marmite», avec trois nouveaux plats indiqués sur la page d'accueil. Lundi dernier, c'était *dulce de leche*, ou confiture de lait; la polenta de René et Maxime Meilleur; et une très accorte terrine de fromage de chèvre. Les recettes sont soigneusement taguées et classées, la navigation aisée, la pub absente.

«C'est ma passion. Dans ma petite tête, je me dis même parfois que j'aurais mieux fait d'être cuisinier que journaliste.»

Alain Giroud
Ancien critique gastronomique

Dialogue avec les internautes

Et interactif avec ça. «J'ai créé un espace de dialogue. Les gens qui se posent des questions, sur une cuisson, un produit ou je ne sais quoi, peuvent me laisser un message. J'y réponds si je peux. Ou je passe un coup de fil à un copain chef.»

Après ces décennies à courir les tables d'ici et de Navarre, la critique gastronomique manque-t-elle à Alain Giroud? «Non!» assure-t-il. «J'ai commencé à écrire sur les bistrots pour pouvoir rentrer dans les cuisines. C'est ma passion. Dans ma petite tête, je me dis même parfois que j'aurais mieux fait d'être cuisinier que journaliste.» *(JES)*

www.marmiteag.ch

PUBLICITÉ

AUBERGE DE CHOULLY
À SATIGNY
ouvert du mardi au dimanche midi
salles pour banquets
menus personnalisés pour vos repas d'affaires ou de famille
grand choix de vins du Mandement
PENSER À LA FÊTE DES MÈRES
pour nous visiter
www.auberge-de-choully.com
Tél. 022.753.12.03

RESTAURANT La Semplicità S&R DEPUIS 2013 Crassier
Route de la Rippe 6 • 1263 Crassier • 022 361 93 31 •
Parking à proximité • restaurant-lasemplicita.ch

PUBLICITÉ

Le Restaurant Claire-Vue
Menu Fêtes des Mères du 11 mai à midi
Coupe de proseco offert
Asperge vertes jambon cru
***
Epaule de veau aux morilles
Haricots jaunes au beurre
Risotto Parmesan
ou
Avocat aux crevettes
***
Crevettes sauvages à la provençales
Haricots jaunes au beurre
Risotto Parmesan
Coupe de fraises glace vanille et crème chantilly
CHF: 65.-
Réservation
Le Restaurant Claire-Vue/
Avenue François-Besson 21/1217 Meyrin
022 782 35 98/claire-vue@bluewin.ch