
EDUARDO
DE FILIPPO



SAMEDI DIMANCHE
ET LUNDI



[livre numérisé]

SAMEDI DIMANCHE ET LUNDI

La collection RÉPERTOIRE CONTEMPORAIN vise à découvrir les écrivains d'aujourd'hui et de demain qui façonnent le terreau littéraire du théâtre contemporain et à les accompagner dans leurs recherches.

Pour proposer des textes à lire et à jouer.

© 2009, éditions THÉÂTRALES,
20, rue Voltaire, 93100 Montreuil-sous-Bois.
www.editionstheatrales.fr

ISBN de l'édition numérisée : 978-2-84260-339-7

La première édition papier de *Samedi dimanche et lundi* a paru aux éditions Théâtrales sous l'ISBN : 978-2-85601-163-8 avec le concours du Centre national du livre. Dépôt légal : mars 1987.

Le Code de la propriété intellectuelle n'autorisant, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration (article L. 122-5-2 et 3), toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite par quelque procédé que ce soit sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite (article L. 122-4-1.) et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du Code pénal.



L'autorisation d'effectuer des reproductions par reprographie doit être obtenue auprès du CFC (Centre français d'exploitation du droit de copie). **Droits réservés pour le texte français. S'adresser à Huguette Hatem via la SACD pour la demande de droits de représentation ou pour toute autre utilisation publique.**

EDUARDO
DE FILIPPO

SAMEDI DIMANCHE
ET LUNDI

Traduit de l'italien par Huguette Hatem

OUVRAGE NUMÉRISÉ
AVEC LE CONCOURS DU CENTRE NATIONAL DU LIVRE

éditions
THEATRALES

PERSONNAGES

Peppino Priore.

Rosa, sa femme.

Giulianella.

Rocco

Roberto

} leurs enfants.

Antonio Piscopo, père de Rosa.

Amelia Priore, sœur de Peppino.

Attilio, son fils.

Raffaele Priore, frère de Peppino.

Federico, ami de Rocco.

Maria Carolina, femme de Roberto.

Luigi Ianniello.

Elena, sa femme.

Virginia, la bonne.

Michele, son frère.

Le docteur Cefercola.

Catiello, tailleur.

La pièce a été créée pour la première fois en France au Centre dramatique national de Lyon, Compagnie Jacques Weber, en mars 1984, dans une mise en scène de Françoise Petit avec notamment Rosy Varte, Georges Géret, Michel Robin, Jacques Rispal, François Lalande. Elle a été diffusée sur Antenne 2 dans une réalisation de Yves-André Hubert.

ACTE I

Une grande cuisine très propre. Des objets anciens, d'autres très modernes constituent le mobilier. Sur le mur du fond, près d'une grande fenêtre, on a disposé d'une façon symétrique une dizaine de vieilles formes en bois et de nombreux outils de chapelier. Dans le même coin, il y a aussi un fourneau rouillé, mal équilibré sur ses quatre pattes et une petite table en bois massif, graisseuse et brûlée par l'usure. Nous sommes en mars par une belle fin d'après-midi. Les derniers rayons du soleil qui pénètrent à travers la grande fenêtre dorent les murs et font reluire une opulente batterie de cuisine en cuivre, dont on ne se sert plus, mais qui est là pour attester des bonnes traditions et de la solidité économique de la famille Priore.

A côté de la table du milieu, Madame Rosa prépare le traditionnel repas du dimanche. Elle est en train de lier le morceau de gîte de veau de cinq kilos qui devra réjouir le repas dominical du lendemain. Virginia, la bonne, coude à coude avec sa patronne, émince des oignons ; elle en a déjà épluché un bon tas mais il en reste encore. De temps en temps, la pauvre fille est obligée d'essuyer ses larmes sur son avant-bras avec le dos de sa main ; néanmoins, elle continue son travail, stoïque.

Rosa : Tu as fini ?

Virginia (pleurnichant) : Il faut encore que je coupe ces deux-là.

Rosa : Eh, coupe, coupe... dépêche-toi.

Virginia : Madame, moi je crois que tout cet oignon, ça suffit.

Rosa : Tu veux peut-être m'apprendre comment on fait une sauce tomate ? Plus tu mets d'oignons, et plus ton coulis est parfumé et concentré. Faire revenir l'oignon tout doucement,

voilà le secret. Quand il revient tout doucement, l'oignon réduit et forme autour de la viande une espèce de croûte noire ; au fur et à mesure que tu verses dessus ton vin blanc, juste ce qu'il faut, ta croûte se détache et tu obtiens alors une substance dorée et caramélisée qui s'incorpore à ton coulis de tomate ; et tu as alors une sauce épaisse et onctueuse qui prend une belle couleur palissandre quand elle est parfaitement réussie.

Virginia : Mais c'est trop long. Chez moi, on fait revenir un peu d'oignon, puis on met un peu de tomate et un peu de viande et tout cuit en même temps.

Rosa : ... Et ça donne de la viande bouillie avec de la tomate et de l'oignon. Ma pauvre mère, que Dieu ait son âme, disait que pour faire une bonne sauce, il fallait la patience de Job. Le samedi soir, elle se mettait en cuisine, une cuiller de bois à la main, et pour rien au monde elle n'aurait lâché sa casserole, dût-elle se faire tuer sur place. Elle se servait toujours d'une marmite en terre ou d'une casserole en cuivre. Quand le jus avait bien « réduit », comme elle disait, elle retirait de la casserole son morceau de veau et elle le plaçait religieusement dans un faitout comme un nouveau-né dans son berceau, puis elle plaçait la cuiller en bois sur la casserole, de façon à ce que le couvercle reste un peu soulevé et elle n'allait se coucher qu'après que le jus ait bien « mijoté » quatre ou cinq heures. Mais la sauce de Madame Piscopo, c'est qu'elle était fameuse.

Virginia (*complaisamment*) : Bien sûr, quand ça vous tient à cœur !

Rosa : Et papa, hein, en rentrant, s'il n'avait pas trouvé sa sauce pour ainsi dire confessée et baptisée, il aurait fait un malheur.

Virginia : Vot' maman, la pauvre !

Rosa : Mais c'était aussi un homme qui savait vous faire plaisir. Quand les amis venaient, ils disaient : « Mais qu'est-ce que vous mettez donc dans votre sauce pour que votre mari en soit fou ? L'autre soir, il nous en a rebattu les oreilles : « Et la sauce de ma femme par-ci, et la sauce de ma femme par-là... » et maman toute contente les invitait ; et quand ils s'en allaient, ils disaient : « Votre mari avait raison ». Et ils se signaient.

Virginia : Votre mari, par contre, il n'en fait pas grand cas.

Rosa (*avec ironie et amertume*) : Don Peppino ne parle pas ; don Peppino est supérieur à toutes ces choses. Pourtant, il s'enfile une assiette de macaronis comme ça... et quelquefois même deux.

Virginia : Ça, pour manger, il mange !

Rosa : Si je la fais encore, c'est d'abord pour mes enfants, et puis parce que sans une sauce à la viande, pour moi, dimanche ne serait pas dimanche, mais s'il n'y avait que mon mari, je ferais des pâtes nature même le dimanche de Pâques. (*Elle s'aperçoit que Virginia a le visage baigné de larmes et qu'elle sanglote.*) C'est l'oignon, ou tu pleures vraiment ?

Virginia : Je pleure, Madame, je pleure vraiment ; oh !...

Elle s'assoit, versant tout à coup d'abondantes larmes.

Rosa : Et pourquoi ? Qu'est-ce qui t'arrive ?

Virginia : Je n'en peux plus, Madame, je n'en peux plus !

Rosa : Ma fille, tu vas t'attirer des malheurs.

Virginia (*désespérée*) : Eh qu'ils viennent, qu'ils viennent vite, comme ça, j'aurai fini de souffrir.

Rosa : Mais enfin, qu'est-ce qu'il y a ? Parle, si je peux t'aider, je le ferai de bon cœur.

Virginia : C'est à cause de mon frère.

Rosa : Qu'est-ce qu'il a fait ?

Virginia : Ce matin, il est allé se faire couper les cheveux.

Rosa : Et alors ? Il n'a pas le droit de se faire couper les cheveux ?

Virginia : Et comme ça, il ira encore en prison, et tant que va durer le procès, va savoir qui a tort et qui a raison, il n'y a plus qu'à s'en remettre au Bon Dieu.

Rosa : Depuis quand met-on en prison les gens qui se font couper les cheveux ?

EDUARDO
DE FILIPPO

SAMEDI DIMANCHE
ET LUNDI

Obsédé par la misère sociale, le malheur et l'injustice, Eduardo De Filippo réinvente ici une commedia dell'arte moderne à partir de trois journées particulières de la vie d'une famille napolitaine classique.

Réunie lors du traditionnel repas dominical, un drame éclate et bouleverse les habitudes, celles qui consistent à ne pas débattre des affaires de coeur.

Une des meilleures comédies du célèbre acteur, metteur en scène et auteur italien.

Traduit de l'italien par Huguette Hatem