



Laika & Sien Vanmaele

# ZEEMAAL

do 21, vr 22 & za 23 sep 2023 · 19u

duur: 1u40

't Bau-huis

## I IN GESPREK MET THEATERMAKERS SIEN VANMAELE EN PETER DE BIE

N Veel interviews met jou, Sien, omtrent **ZEEMAAL** gaan voornamelijk  
T over het bereiden en eten van verschillende soorten wieren, als het  
E voedsel van de toekomst. Maar de kern van deze voorstelling ligt  
R dieper. Laat ons dus teruggaan tot de essentie, het begin: waar ligt  
V de kiem van **ZEEMAAL**?

I **Sien:** “Op de Toneelacademie Maastricht, waar ik in 2012 mijn  
E afstudeervoorstelling *Vogelnestjes in madeirasaus* maakte. Ik wilde met  
W deze voorstelling tonen hoe je ecologischer kon koken – toen was dit  
thema niet zo hot als nu. Maar vermits ik nog op school zat, kon ik dat  
slechts voor een publiek van vier mensen doen. Dat vond ik jammer; ik  
wilde dit dus opnieuw doen maar dan grootser.”

(...) “Het klimaat is al veel langer een probleem, sinds de industriële  
revolutie. Alleen was het heel lang geen issue. Sinds een aantal decennia  
wordt er geprotesteerd tegen kernenergie, massale houtkap, uitstervende  
diersoorten, overbevissing, enzovoort, maar dit protest werd niet breed  
gedragen. Nu is het thema echt urgent, omdat de situatie inmiddels veel  
precairder is.”

**Peter:** “Tijdens het creatieproces van *Vogelnestjes in madeirasaus*, mijn  
eerste samenwerking met Sien als coach, was er bij haar nauwelijks  
sprake van ‘klimaatangst’, die nu wél haar drijfveer is om **ZEEMAAL** te  
maken.”

**Sien:** “(...) Hevige angst over het klimaat had ik toen nog niet. Er waren nog  
niet zoveel hittegolven of natuurrampen die worden gelinkt aan  
klimaatverandering. Die angst was er wel toen ik aan de research voor  
**ZEEMAAL** begon, maar die trok snel weg naarmate ik me als stadsmens  
verdiepte in de natuur en hoe ecologische systemen functioneren; in de  
plaats daarvan kwam ontzag, verwondering, bewondering en een gevoel  
van verbondenheid. Die connectie trek ik door naar de manier waarop en  
de ingrediënten waarmee ik kook.”

### **Wat is koken voor jullie?**

**Sien:** “*Koken is ademen. Koken is voelen. Koken is rust zoeken. En  
onderzoeken.* Dat is de begintekst van mijn eerste professionele food

performance *Witlof from Syria*. (licht). Wacht eens... koken is mijn hoofd leegmaken. Vat krijgen op de wereld, op de realiteit, en tegelijk helemaal in je cocon kruipen. Het is orde scheppen in chaos. (...) En dan komen er mensen eten. Voor mij is dat een vorm van magie.”

**Peter:** “Koken is een heel ontspannende bezigheid, maar alleen als ik dit voor iemand kan doen. Voedsel moet je kunnen delen, vind ik. Mocht ik alleen wonen, zou ik constant mensen uitnodigen. Samen eten werkt verbindend – dat is al heel lang mijn credo. Als coach van Sien heb ik heel veel bijgeleerd. Ze gaat verder dan ik. Haar liefde voor pure ingrediënten herken ik – thuis heb ik ook mijn eigen moestuin – en dat pure vertaalde ik vroeger naar ‘vegetarisch’, terwijl *ZEEMAAL* uitsluitend plantaardig is.”

### **Wil je de mensen een geweten schoppen, Sien?**

**Sien:** “Ik wil het eigenlijk niet zeggen, maar ja: toch wel. Ik wil niet moraliserend zijn, maar toch moraliseer ik omdat ik wil dat de mensen na het bijwonen van *ZEEMAAL* anders kijken en de dingen anders aanpakken. Ik hoop dat ze minder vlees gaan eten, bijvoorbeeld. Of experimenteren met vegan recepten. Of de stap zetten naar de verpakkingloze winkel. Maar hoop is niet mijn enige drijfveer. Ik wil dat mensen zich getroost en verbonden voelen; dat ze moed vatten en daadkracht aan boord leggen voor de toekomst. Want ik geloof niet in doemdenken. Eén dag in de week anders koken en eten helpt al.”

### **Zijn de podiumkunsten een goed middel om al deze inhouden te communiceren?**

**Peter:** “Het ideale medium, denk ik. (...) Het unieke aan de podiumkunsten is dat je samen een ervaring deelt. Met al je zintuigen. Je proeft, ruikt, tast, kijkt en luistert. Naar Siens verhaal én naar de muziek van Jason Dousselaere die de emoties verklankt en je begeleidt op de roadtrip die Sien ter voorbereiding van *ZEEMAAL* ondernam.”

**Sien:** “*ZEEMAAL* is voor mij niet een ‘kookshow’, maar een persoonlijk verhaal over kwesties die me al jaren bezig houden en die ik nu wil delen met een publiek.”

P  
E  
R  
S

*“Iedere voorstelling vormt, net als ZEEMAAL, een versmelting van diner en theater. Want bij Laika geloven ze heilig in het zogeheten begrip ‘convivialiteit’, volgens het woordenboek een ‘in een groep of gezelschap heersende sfeer van feestelijke saamhorigheid en joie de vivre.’” de Volkskrant*

**C** tekst en spel: Sien Vanmaele  
**R** zintuiglijk concept: Peter De Bie,  
**E** Sien Vanmaele  
**D** muziek: Jason Dousselaere  
**I** scenografie: Studio Kuurjeus,  
**T** Peter De Bie  
**S** eindregie: Jo Roets  
kostuum: Manuela Lauwers  
dramaturgie: Mieke Versyp  
keuken: Sara Sampelayo,  
Jean-Philippe Poncin,  
Annelotte Van Aarst

lichtontwerp: Thomas Stevens  
techniek en productie:  
Tom Van den Brande,  
Helena Verbeeck, Pieter Smet  
coproductie: Theaterproductiehuis  
Zeelandia/Zeeland Nazomerfestival,  
Vlaams Cultuurhuis de Brakke Grond,  
Le Channel, scène nationale de Calais,  
Perpodium  
Met de steun van de Vlaamse  
Gemeenschap en Tax Shelter van de  
Belgische Federale Overheid

## DIT SEIZOEN:



za 30 sep 2023 om 20u  
CHOKRI BEN CHIKHA/ACTION ZOO  
HUMAIN -  
FLEMISH PRIMITIVES



wo 25 okt 2023 om 20u  
VOETVOLK/LISBETH GRUWEZ/CLAIRE  
CHEVALLIER -  
PIANO WORKS DEBUSSY



do 26 okt 2023 om 20u  
LAURA VAN DOLRON -  
DE UITNODIGING



tickets & meer info  
ccsint-niklaas.be