

47 ATELIER DES SAVEURS

Charles Sagalane



⁴⁷ATELIER DES SAVEURS

ÉDITIONS LA PEUPLADE

415, rue Racine Est — suite 201
Chicoutimi (Québec)
Canada G7H 1S8
www.lapeuplade.com

DISTRIBUTION POUR LE CANADA

Diffusion Dimedia

DISTRIBUTION POUR L'EUROPE

Librairie du Québec à Paris (DNM)

DÉPÔTS LÉGAUX

Bibliothèque et Archives
nationales du Québec, 2013
Bibliothèque et Archives
Canada, 2013

ISBN 978-2-923530-60-4

© CHARLES SAGALANE, 2013

© ÉDITIONS LA PEUPLADE, 2013

La Peuplade remercie le Conseil
des Arts du Canada de l'aide
accordée à son programme
de publication, ainsi que la Société
de développement des entreprises
culturelles (SODEC).

•

L'auteur remercie le Conseil
des Arts du Canada du soutien
financier accordé pour la
réalisation de ce projet.

⁴⁷ATELIER DES SAVEURS

Charles Sagalane

LA PEUPLADE **POÉSIE**

⁴⁷ fiches pour s'inviter dans l'atelier dont nous sommes les saveurs :

pelure de betterave, coquelicot d'écarlate, tomate qui était sienne, vent de moutarde, juteuse aventure, croûton adoré à l'huile, himalaya de chou, éclat de sel, cœur d'artichaut quand il est chaud, mordant de romarin, énergie de venaison, bouche pleine de voyelles, aliment qui transite, médard comme il fond, bouillie, préparation sucrée, cendrier de mégots, foie dans la bouche, vérité des dix mille formes de l'univers.

(Nous ne sommes que saveurs.)

(Aussi bien prendre des notes.)

MARS 2011

1995 YUNNAN BLEND

Pu Er, Saint-Gédéon, QC

Seize ans. Ce n'est pas l'âge de la jeunesse pour un thé. Les parfums sont couchés dans un caveau de terre. La liqueur interroge les souvenirs. Ceux de la veille, chez grand-maman, à dénicher des objets qui embaument sa présence. « Prends-en une, demain, y'en aura plus. » Réconfort de humer les courtepintes comme maintenant je flaire les sombres feuilles.

(Le thé pleure.)

Si rarement le thé pleure. Galbe l'œil, sillonne la joue. Quatre-vingt-seize ans. « J'ai pas dormi de la nuit, j'avais assez de mal. » Près de la berceuse le cahier de mots-mystères. Dans un cruchon, des jetons. « Lui, le frère du curé qui voulait tout le temps venir dans ma chambre au presbytère. Je barrais ma porte pis je pleurais je pleurais. Qu'y brûle en enfer le vieux vicieux! » Ce thé doit pleurer ma mort, grand-maman. Cuir aux relents pyrogénés. Parce que la vôtre vous appartient. Levé le masque à oxygène. Embrassé le crucifix. « J'aurais jamais cru que grand-maman avait autant d'affaires. » Terre noire, pointe de camphre,

pelure de betterave.

2 MARS 2013

FONDS DE CUISINE

Conseil d'Escoffier et bref inventaire, Saint-Gédéon, QC

« La volonté de bien faire, le talent même ne suffisent pas. »

•

L'image ne peut mettre son nez dans les saveurs.
L'image n'est pas le bourgeon du goût.

•

tu pourras me rejoindre
parmi les fumets

sinon je serai dans l'apprêt
des farces spéciales

•

Selon le matériel organique, les régions et l'âge de la feuille,
la poésie représente de 3 à 5 % de la vie.

•

« Ç'a beau être sur le rond, c'est pas toujours bon. »

6 MARS 2005

BOÎTE À ÉPICES - PIPER NIGRUM

Antiquaire, Fort Cochin, Inde

Pivote le couvercle
de la boîte à épices.
Quatre pétales au réceptacle d'une fleur
en sombre bois de Malabar.

.

(Nous dormions au milieu des plantations.)

(Coup de foudre – quand j'ai vu le poivre.)

(Soleil des saveurs.)

.

vert	en grain mûr	orangé
noir	craquant	séché

DU 26 MARS AU 22 AVRIL 2013

BENTO

Japon

« As-tu mangé des bentos au Japon ? » Oui. « Des yakitoris ? » Oui. « Des sushis ? » Les meilleurs de ma vie. « Tu dois en avoir long à raconter. Le meilleur c'était quoi ? »

•

la chair qui vibre de la mer
le printemps dans la glace au matcha
le houblon taquinant le yuzu
des fleurs de cerisier aux coins de mon assiette
embrochés le cou la queue le cœur les cartilages
regarder cuire l'okonomiyaki
la texture folle du shirako
chez le marchand de thé le culte du thé
dans le bol un miroir chlorophylle sa peau de chocolat
et son corps umami
savourer quand j'avais faim
déguster quand j'avais soif

•

« Mais le meilleur des meilleurs ? » Que tout goûte un peu salin et la fiche suivante.

19 AVRIL 2013

KAISEKI RYÔRI

Chef Takao Fujiyama, Muromachi-Wakuden, Kyoto, Japon

Disons un tremplin pour l'intangible.
Dix élévations, composées devant moi.
Me faire comprendre qu'on a passé le jour à cueillir
tout autour de la ville.
Cuisiner sans effort – la main du calligraphe au temple.
Même révélation que les jardins zen.
Même non-fumet que zazen.
Malgré moi, en faire un plat – la chair de poule sur mon
avant-bras.
On sourit, courtois, on sort le dictionnaire.
On me pointe chaque aliment.
Remercier incrédule.
Rentrer tête nue d'en avoir perdu ma casquette.
Flotter sur le vélo.
Me réveiller dans la nuit.
Accueillir l'évidence – grossier d'avoir jusqu'à ce jour
considéré la nourriture comme une matière.
Graviter autour d'elle.
Respirer avec elle, accompagner ce souffle.
Manger peut être cela.

19 AVRIL 2011

TANTE TRICOTANTE & BOURLINGUER

Triple belge, brassin 248, Port-de-tête, Montréal, QC

« Qu'est-ce qu'on boit? » Triple belge pour un triple lancement. « Ayoye, est bonne ta bière! » J'acquiesce, oui la mousse une soie, les effluves herbacés du houblon strisselspalt et ce moelleux de levure où s'allonge une pointe d'agrumes. C'est tricoté serré, la Tante tricotante. « Est-ce que tu connais Blaise Cendrars? » Un peu, quelques poèmes de bourlingueur. « C'est un de mes passages préférés. Ça parle de tout ce qu'on pouvait boire dans un bistrot parisien. » Couverture bleue, papier jauni, je me dis – tiens, c'est de lui que viendra l'offrande. Il se lance :

les pêches à la fine champagne

les cerises à l'eau-de-vie les quetsches les mirabelles

les reines-claudes chatoyant dans l'alcool de framboise

l'alcool de fraise l'alcool de myrtille

les grains de raisin mûrissant dans leur marc de bourgogne

les pruneaux d'Agen tout ruisselants de vieil armagnac

et les brugnonns inhibés de cherry-brandy

Pour moi, Louis Jules c'était l'ami de Mathieu, le coach de football, le fan des Steelers. Désormais, c'est une autre saveur.

SEMAINE DU 23 AVRIL 2013

VERRE D'EAU

Décalage horaire auprès de Virginie, Saint-Gédéon, QC

« Là-bas, dormais-tu avec un verre d'eau ? »

•

un bras le tien borde le clair sommeil où nous sommes
ton expiration creuse ce noir dormir où nous allons
une source la même abreuve là notre réveil

•

« Tu t'es levé tôt. Tu assumes tes insomnies ? »

•

la chambre a la peau fraîche de toi
recueille les caresses du respir
n'en laisse échapper aucune
se gorge pour que l'aube sa première lueur
sache rire de la même note que toi

25 AVRIL 2013

SALADE THAÏE AU TOFU

Café du clocher, Alma, QC et Naha, Japon

« C'étaient des nouilles frites avant, dans la salade ? » La soirée bat son plein. Nous nous reparlerons du travail éditorial. Mais avant de partir. « Mylène, regarde ma facture. Le numéro finit par 47. Et le total, c'est 47\$. »

•

plus fort que moi les synchronités
tiens donc 47 préfectures au Japon
sensible le sismographe de mes activités
sur un panneau du Shuri-jô tiens donc
capitale de la 47^e préfecture c'est mon ultime destination
brutal le séisme numéral
la rue de l'hôtel c'est pas vrai non elle porte un numéro le 47

ai-je atteint l'épicentre de l'œuvre ?

•

« La salade, je l'aimais mieux avec des nouilles frites. »

27 AVRIL 2013

LE CŒUR ARDENT DE LA MEULE

*Avec Marc, Annie, Caroline, Mario et l'équipe de tournage
de Ça va brasser, Boulangerie Médard, Saint-Gédéon, QC*

« Ça te ferait une belle page pour ton livre. » Et je vois.
Le cœur ardent de la meule. Au centre de l'instant. La
montée des deux derniers jours, là, solide liquide. Et nous
qui avons oublié les filages, les prises reprises, l'horaire du
tournage, articuler notre message. « Les épices valent
sur un tapis de sucre d'orge. » La saveur est venue par le
chemin de vie, l'herbe des champs, le pis de la vache, la
main dans la salle d'affinage, le sourire de Justine, la cou-
lée dans l'assiette. Et nous voici devant le cœur ardent de
la meule. Bon, d'accord, cette page, la dernière en date,
qu'elle fonde parmi les autres. Même si. J'ai parlé
ailleurs du médard comme il fond.
Et qu'il faudra couper une autre fiche,
en faire une cache ou une affiche. Retirer
l'une de celles qui plaisaient tant à Sophie, où
*feu a fait feu et fument les chaussons de laine
moi qui me demande
qui dans les jardins de Darjeeling
a rempli panier de ce thé
et si dans les jardins de Darjeeling...*
Mais voilà, c'est coupé.
« C'est beau, c'est canné. »

Me reste une gorgée, quelques heures
avant que la page vienne au lit,
en serein décalage.
Une page
qui respandit
d'un cœur ardent
quand je me lève,
couchant les mots
sur l'écran.
Une page
qui s'écoule
onctueuse
comme
l'aube

qui
fait
fondre

la
nuit

AVRIL 1995

SOUPE À L'ALPHABÈTE & LAURA SECORD

Salon du livre de Québec, QC

La file d'attente se tricote en rencontres naturelles, on les sent chaleureuses, inestimables. Il a le temps pour chacun – c'est sa famille de lecteurs. S'il le faut, il passera la journée à parapher des dédicaces. À la pause du midi, le même menu sur nos plateaux. « Ah ben, une soupe à l'alphabet, comme on disait dans le temps. » J'ai pour lui des questions sérieuses. Sur son œuvre, sa façon. Naturelle, sa patience me répond, je la sens chaleureuse, inestimable. Puis une maille trop lousse dans la conversation, un de ces silences qui goûtent un peu long. Il est préoccupé. Par un coup de téléphone. Son frère, 61 ans. Condamné par le cancer. Fin du repas. Il me demande si c'était bon. J'en prendrais bien un autre. « Un autre quoi? » Un autre menu au complet. « Gros comme t'es? Va chier! » Et nous rions. D'un rire qui resserre l'entretien. La mort n'est plus que tumeur blanche à la gorge du jour. Le lendemain, autre longue séance de signature. Après souper, qu'il a pris seul, il rapporte aux libraires une boîte de chocolats. « Du Laura Secord, tout le monde aime ça. »

PRINTEMPS 1997

REPAS DU MIDI

Chez grand-maman Lavoie, Saint-Gédéon, QC

Je dirai : délicieux.

Je dirai : mon pauvre tit garçon, tu peux pas trouver ça si bon, y'a rien dans ce hachis-là.

Dirai : voulez-vous partager un sachet de thé?

L'eau qui bout, je dirai : vos galettes au sirop, grand-maman, j'arrive jamais à les faire aussi bonnes.

Dirai quelquefois : tu as toujours aimé ça, la cuisine, tu jouais dans l'armoire, tu sortais les marmites, ta mère te voyait mener ton barda, laisse-le donc faire, j'y disais, on ramassera tout ça après.

Sans même ouvrir la bouche, je dirai : je te mettais emmi-toufflé dans une lèchefrite, là, devant le four, sur une chaise, et j'ouvrais la porte pour te tenir au chaud.

23 MAI 2012

RONDO

Forme fixe et lipogramme en voyelles de gluten, Saint-Gédéon, QC

Ô vilain grain, par ta coction,
Mon corps faillit à sa mission,
tronçon à vif t'absorbant mal.
Diagnostic abdominal
privant fort la consommation.

Pain ni pasta ni collation
irritant sitôt ta cloison,
accablant mon transit final...
Ô vilain grain!

Riz, lin, maïs, soya – sinon
apparaîtra l'inflammation :
ô sang faiblard, ô bas moral...
ô anticorps paradoxal
si complaisant à l'absorption!
Ô vilain grain!

« Pourquoi t'as écrit ça ? » J'ai la maladie cœliaque.
« Ouais, mais pourquoi tu l'as écrit comme ça ? » J'ai voulu
traduire mon casse-tête alimentaire par un casse-tête
littéraire – ni e, ni u, pour ingrédients Marot mangeur de
lard et l'Oulipo buffet de la contrainte. « Relis-le donc,
pour voir. »

11 JUIN 2000

ET AUTRE NOURRITURE

Delta du Mékong, Vietnam

Mon nom est Pham Li Hai. Pham est mon nom de famille. Li, mon patronyme. Et Hai est mon prénom. Mais mon surnom est Hai Fat Man. (*Le chauffeur rigole. Les touristes aussi.*) Parce que dans la compagnie, il y a trois Hai : un Hai très grand, un Hai petit, et moi. Le patron m'appelle Fat Li Hai parce qu'il trouve que je mange beaucoup! (*Rires.*) Ici les gens mangent le canard. Très lentement. Parce que dans le ciel, le canard est là... et peut se venger des gens! (*Les touristes rient.*) Et autre nourriture : le serpent. À cause de l'influence des Chinois, vous savez. Dans l'ancien temps, l'empereur avait trois mille femmes! Et l'empereur avait un secrétaire pour se rappeler toutes ses femmes! Le serpent, bon... Et autre nourriture : le chien. Alors si vous avez des questions, s'il vous plaît? (*Le chauffeur lui tape sur l'épaule.*) Nous allons nous arrêter pour mettre de l'essence. Dix minutes. Dix minutes, oui. Et vous pouvez aller aux toilettes. Ici au Vietnam, difficile de trouver des toilettes... Aux stations d'essence, seulement. Si vous voulez aller aux toilettes, c'est cinq cents dongs. Cinq cents, oui. Si vous pissiez plus longtemps, c'est plus cher! Mais quand on met de l'essence, c'est gratuit.

Il y a aussi des crocodiles derrière. Mais n'allez pas dans les cages. Les crocodiles sont très contents quand vous allez dans les cages. Et autre nourriture : l'homme!

•

Et autre nourriture l'homme coriace lignée des atrides oui quartiers rôtis mastiqués par le père et aussi le tambour du conteur ce méchant uitiku oui repoussant la sagamité fumante pas la viande de castor non je voudrais je voudrais la chair tendre de vos enfants et autre nourriture l'homme coquelicots d'écarlate oui sous les mâchoires grogneuses du cannibale de miami

12 JUIN 2012

HOT CHICKEN & ALI SHAN DE MONSIEUR CHEN

Menu du jour et wulong, Maison Gilles Kègle et Maison Camellia Sinensis, Québec, QC

« Cinquante cennes, aurais-tu ça pour aller manger, cinquante cennes, c'est le prix à côté pour du bon hot chicken. » J'ai la grâce légère du Ali Shan dans les veines. Pas de monnaie au fond des poches. « Cinq piasses, tu me donnes cinq piasses, t'es sûr? » Reçue l'action de grâce, ma main saisie, porté son revers à la joue en sueur. « Ton cinq piasses, en début de mois, je pourrais te le remettre. Pour vrai. Je suis facile à reconnaître avec ma marchette. » Parfum de lierre. « C'est un cadeau, monsieur, on ne redonne pas un cadeau. » La grâce perlée du Ali Shan, nouée à un autre vivant que monsieur Chen. « Merci, eille, merci! » Des petits pois, du beurre fondu, des fleurs opulentes.

16 JUIN 1999

HARIRA

Café Taros, Essaouira, Maroc

parfum soleil qu'il m'en souviene

safran

tomate qui était sienne

peu avant l'échappée de sel

la porte de la marine

le bastion

et la vue sur les îles purpurines