

Cérémonies et souvenirs gourmands

Charles Sagalane, *47 atelier des saveurs*, La Peuplade, 2013,
124 p.

Anne-Renée Caillé

Numéro 304, été 2014

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/71863ac>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Collectif Liberté

ISSN

0024-2020 (imprimé)

1923-0915 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer ce compte rendu

Caillé, A.-R. (2014). Compte rendu de [Cérémonies et souvenirs gourmands / Charles Sagalane, *47 atelier des saveurs*, La Peuplade, 2013, 124 p.] *Liberté*, (304), 54–54.

Cérémonies et souvenirs gourmands

Charles Sagalane aux fourneaux.

ANNE-RENÉE CAILLÉ

IL EST DIFFICILE de le dire autrement : *47 atelier des saveurs*, le plus récent livre de poésie de Charles Sagalane, nous fait voyager, et pas seulement de Saint-Gédéon au Japon. Les « 47 fiches pour s'inviter dans l'atelier dont nous sommes les saveurs » exposent autant d'expériences gustatives et sensibles d'ici et d'ailleurs, lesquelles incluent des rencontres amicales et familiales, des initiations, des explorations et des plongées mémorielles.

Les poèmes d'une page, le plus souvent, se présentent dans des formes diverses : prose poétique, haïku, calligramme, liste, etc. Ils sont toujours datés, titrés et situés géographiquement ; le poète y ajoute des informations quant au contexte dont chacun est issu, comme un événement déclencheur du poème, un aliment ou une œuvre d'art. Le poète n'organise pas ses poèmes selon une chronologie parfaite ; quoiqu'ils suivent un déroulement mensuel (de mars à février), il y a un désordre des années (entre 1970 et 2013).

L'atelier peut aussi être un espace de transmission.

Pourquoi Sagalane désigne-t-il son recueil comme un *atelier* ? Certes, l'atelier est un lieu de création et de fabrication, mais il est aussi un espace d'apprentissage et d'expériences, ce qui sied particulièrement bien au poète qui se fait tour à tour cueilleur, brasseur, cuisinier et dégustateur. Dans le poème « Bai Hao 1968 », Sagalane boit un Wulong

millésimé qui a son âge, et la densité de ses saveurs le renvoie à celle de sa vie : « Tu es venue jusqu'à moi, dieu sait par quel chemin. Venue de loin me porter les échos du vétiver, de l'abricotier chargé de parfums,

du châtaignier qui s'écoule de miel. Tu es venue vieillir avec moi [...] Ma liqueur de vie – comment tiendrais-tu dans une tasse ? » Il n'est pas rare que les réminiscences

gustatives appellent la venue d'autres souvenirs et que, tout à coup, les temporalités se mélangent. Comme ce « Yunnan Blend 1995 » qui le ramène à sa grand-mère, aux parfums de sa maison : « La liqueur interroge les souvenirs. »

L'atelier peut aussi être un espace de transmission. Par exemple, dans « Interroger le thé », Sagalane nous convie aux cérémonies du thé menées par d'anciens maîtres japonais et fait une association avec l'époque de Muromachi, sûrement pour souligner l'ensemble des changements culinaires qui surviennent pendant cette période et ses nouvelles valeurs de bienséance, qui sont à la base des cérémonies. La suite poétique qui en est inspirée est composée de plusieurs vers brefs mis entre parenthèses, alimentant les silences et convenant parfaitement au décorum du rituel :

(L'allée du jardin.)
 (Qui mène à la chambre à thé.)
 (La pénombre – où concourt chaque [feuille.]
 (Irrégulières, les pierres sous les pieds.)
 (Et le tapis d'aiguilles de pin.)
 (Traverser là.)
 (Quelque paroi du silence.)

Il n'est pas seulement question de thé dans *l'atelier*. Sagalane décrit autant une

boîte à épices que la Tante tricotante, une triple belge de la microbrasserie du Lac-Saint-Jean dont il est le copropriétaire : « [...] oui la mousse une soie, les effluves herbacés du houblon strisselspalt et ce moelleux de levure où s'allonge une pointe d'agrumes. » Il y a même certaines curiosités, comme cette réinterprétation eucharistique : « [...] dans les années 60, il y a vraiment des gens qui déchiquetaient des portraits du frère André, en papier, pour le manger dans leur soupe. »

Ce ne sont pas toutes les fiches qui ont la même finesse ou la même profondeur. Quand le poète renvoie au milieu littéraire, nommant certains événements ou auteurs, l'aspect anecdotique du procédé paraît tout à coup accuser un écart avec les nombreuses fiches qui mettent en scène des moments d'intimité, où le partage qui advient est peut-être plus *brut*. Pensons au très beau poème « Étagère à confitures », ou bien au « Réveillon traditionnel de 1974 », dont le portrait me semble empreint de sensibilité :

On va manger Noël OK
 on va enlever nos manteaux tout [saupoudrés
 [...] on va danser pour faire passer le [ragoût de pattes
 on va cacher les clefs du char
 au fond du plat de paparmane
 pis au petit matin
 même si on a plus faim
 le soleil qui réveille
 va confiturer
 les bancs de neige.

Si j'ai ainsi retenu la transmission, les rituels et la sincérité qui prennent place dans *47 atelier des saveurs*, c'est peut-être parce que ce qui reste du recueil, à travers la finesse des descriptions gourmandes de paëlla, de foie d'original, de raclette aux saveurs locales ou de whisky écossais single malt d'Islay est un respect, non pas envers des « matières » (« Accueillir l'évidence – grossier d'avoir jusqu'à ce jour considéré la nourriture comme une matière. »), mais plutôt envers des ressources naturelles et des richesses humaines. Par extension, c'est un rapport au monde qui est honoré.

À la fin du livre, on peut lire que « ce recueil a été écrit en songeant au segment 47 du Dao De Jing ». Ce fragment énigmatique de l'œuvre taoïste dit que l'individu n'a pas besoin de se déplacer pour voyager, que la connaissance du monde peut aussi lui parvenir par d'autres voies. Ainsi, vous aurez peut-être vu ce théier « unique » vieux de 200 ans du Guangdong sans jamais y être allé. C'est du moins ce que souhaite Charles Sagalane dans son *atelier*. **L**