

**Le GOÛT d'un FLEUVE**  
La Charente

Blandine Giambiasi

*Aux descendants du fleuve*





20 jours  
385 km  
A pied, avec Gabin, 9 ans.

Et quelques retours sur le dos  
du fleuve, en nageant, en canoë,  
en bateau à voile, sur une péniche.

## *UNE AVENTURE DES NOURRITURES*

J'ai rendez-vous avec la Charente. Un rendez-vous bucolique en apparence, essentiel en réalité.

La Charente est une géographie, ma géographie. Pour moi comme pour ceux qui grandissent dans ces reliefs nés des mouvements de la Terre - sources, falaises, collines, volcans - la géographie reste une affaire intime. De sa source qui boit la vie, en suivant ses méandres pour finir dans son embouchure au milieu de marais saumâtres, ce fleuve est un métabolisme qui digère tranquillement le temps, enseignant à qui veut l'accueillir sa sagesse primale. De cette contemplation naîtra l'envie.

Il était temps pour moi d'aller vérifier, de confronter ma connivence à cette géographie. Le moment était venu d'aller croquer la Charente. Un peintre aurait embarqué une mallette emplies de tubes polychromes. Je me suis composée une palette de goûts. Cherchant ici et là à saisir l'ineffable des fragiles mémoires. L'oralité tout d'abord, l'usage sage des paysans et de leurs paysages, les gais savoirs et savoir-faire. La mémoire des saveurs confrontée à l'amnésie programmée de nos sens toujours moins sollicités. Il y avait urgence, alors j'ai marché.

Car à moi, les mémoires me viennent en marchant.

La mémoire des saisons, celle des lieux... celles des anciens également. La mémoire qui naît d'un sentiment, d'un geste, d'une rencontre, une odeur, un goût, la sapidité des roches, le spectacle des fourmis à la file indienne... plus longue que toutes autres la mémoire des pieds, du chemin, les évocations. Les mémoires courtes, brèves, fugitives.

Marcher et puis s'immerger dans les paysages, se faire une vraie idée avec son corps, sentir comment de ces terres que nous foulons de nos pieds, que nous embrassons du regard, dont nous écoutons la langue, naissent nos nourritures. Marcher sur les rives pour tenter de convoquer et de renouer avec le sens sacré, le bon sens ou le sens tout court de l'acte de se nourrir. Accepter la complexité, y voir de la beauté, sentir, écouter, goûter. Se raconter des histoires de goûts et de petits pays.

Marcher tout simplement, équipés de peu. Le hasard de l'histoire m'invite à faire cette marche avec mon fils Gabin, neuf ans. Un chemin qui semble tout tracé s'offre à nous : partir des sources et aller à pied jusqu'à l'océan en suivant le cours du fleuve. Un tracé largement dessiné et décidé par la nature, les éléments, le temps. Une aventure vécue en avril-mai 2021. Trois semaines à la vitesse de la cagouille (et encore) pour tisser des liens entre le fleuve, les terres alentour, les habitants et leurs nourritures.

La lenteur qui s'impose. Avec elle, sobriété, recul (retrait), silence.

On ne peut plus regarder nos lieux de vie comme de simples supports à nos usages. Y plaquer une route ou un champ, un habitat ou un truc à visiter. Il me semble essentiel de maintenir le dialogue entre les strates paysagères, entre géologie et végétal, entre climatologie et culture, entre diversité des végétaux et eau, entre tradition et innovation, entre langages et saveurs, entre beauté et nutrition... Et puis non pas deux de ces facettes paysagères autour de la table, mais quatre, neuf, toutes ! Faisons des rapprochements.

Créons et faisons ré-émerger des liens qui mêlent toutes ces approches, même sans rapport évident ou apparent. C'est là qu'émerge la singularité d'une terre, un goût unique dans une unité temporaire de lieu.

L'aventure, lente, à pied, à plat, nous bouscule. On dirait une balade mais elle nous transforme. Quatre cents kilomètres de rencontres, de cueillettes, d'exploration des recettes traditionnelles, la collecte de ce qui fait sens, des visions, des gestes, des ustensiles, des histoires.

Un sac à dos, un couteau, deux cartes IGN, une tente, une casserole. Un carnet. Lâcher le bord et partir. Accepter le dépassement. Se laisser surprendre, aller aujourd'hui, sans savoir ce que l'on va apprendre ou désapprendre. L'aventure c'est choisir une autre allure, décider de passer, de ralentir ou de s'arrêter, se perdre. Mettre tout son corps dans un air frais, tous ses sens en réveil. L'aventure c'est chercher et peut-être ne pas trouver, s'émerveiller quand même.

L'aventure c'est une manière de grandir, de rajeunir, d'évoluer. C'est aussi revenir, raconter.

Si l'histoire n'est pas là, ou ne suffit pas, nos sens mieux aiguisés prendront le relais. Renouons avec le sens de l'observation et de l'intuition. Souvent, à tendre l'oreille, disons à remettre tous ses sens en éveil, la chose est encore perceptible. Ça bat encore quelque part, ça vibre, c'est là. Saisissons-le, ce tour de main, cette manière de dire, de faire, ce geste. Cette parole qui évoque une fête ou à l'inverse un repas maigre, le souvenir de ces nourritures qui naquirent d'une nécessité.



Et se souvenir encore ne suffit pas. Encore faut-il s'emparer de cette intention et la faire vivre : la mettre tout simplement dans le présent. Imparfaite ou inexacte, pas grave. Une intention, c'est un geste que l'on choisit de faire, pour en prolonger l'évolution. Prendre les savoirs acquis et patinés par le temps, peaufinés par les générations qui nous ont précédées et l'augmenter de sa propre et subtile interprétation. Le propulser dans le futur.

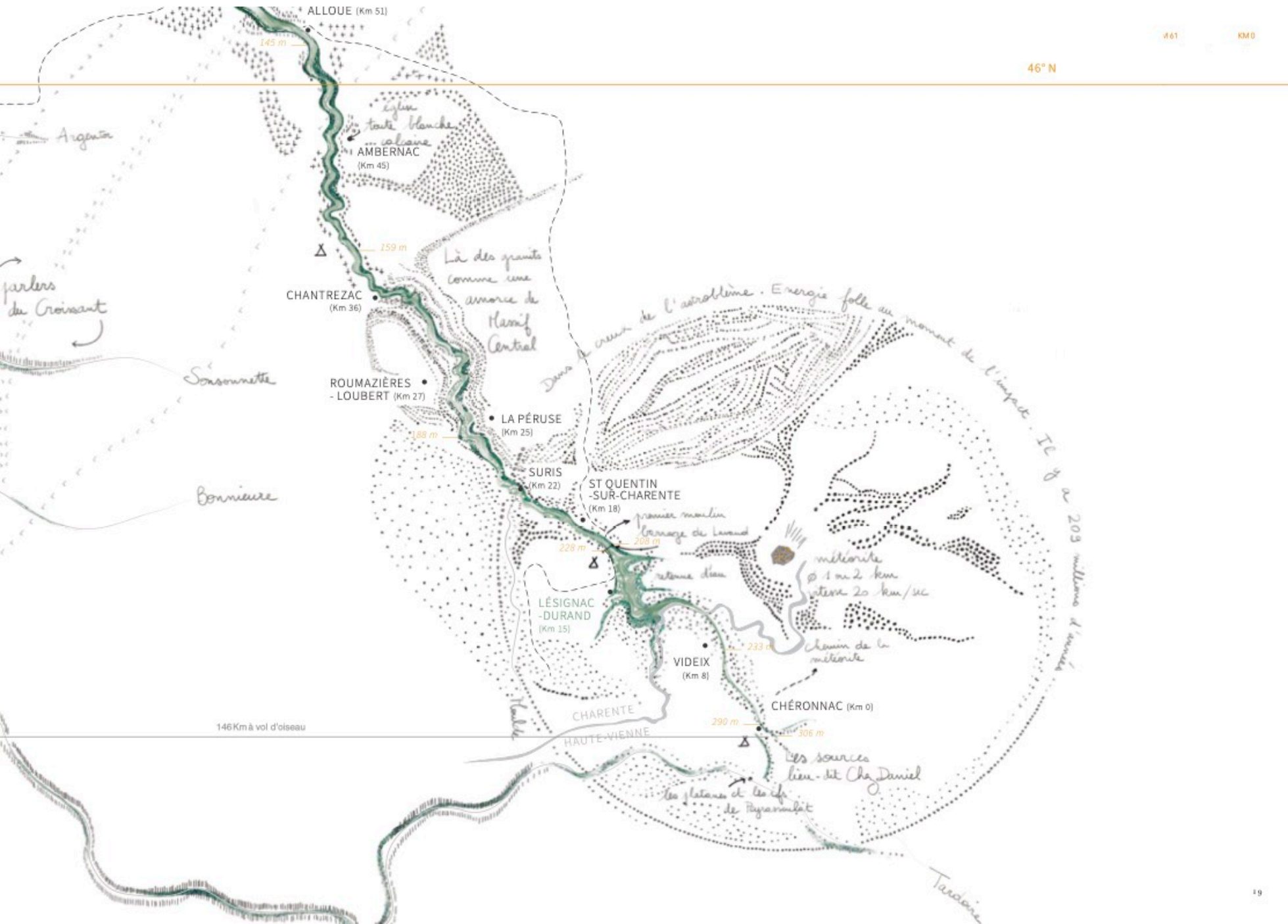
Que garderons-nous ?

Où est l'essentiel ?

Préserver cette variété de haricots blancs ? L'abondance de ce pêcher ? Le goût de cette farine ? Les qualités nutritionnelles de ce repas ? La nécessité de l'ail ? Les vertus de l'huile de noix ? Boire à nouveau de la chicorée ?

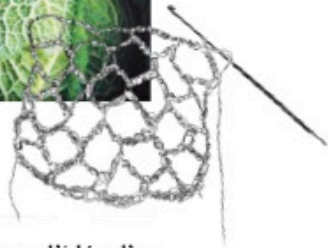
J'ai glané des recettes au fil du fleuve. Elles forment le goût de ces paysages. Elles témoignent d'une manière ou d'une autre des lieux traversés. Héritage précieux, surtout fragile, elles sont là pour être transmises, faites, refaites, déformées, transformées. Renommées. Contredites. Epuisées. Ratées. Améliorées, adaptées, dupliquées.

Pourvu qu'elles vivent.



Le Biau, qui m'dit :

" Ah mais oui, à propos de manger,  
 he nous pour le monde-yus,  
 on mange le Chien.



## CHÉRONNAC

Au village de la source, Dieu merci il y a un bar. Le bar « La Source ». Laissant traîner l'oreille, il y est question de pêche, de chasse, de champignons. Et de chiens. Et d'huîtres. Il faut des habitants joyeux et conscients du lien qui les unit à l'océan par l'intermédiaire du

fleuve pour avoir eu l'idée d'organiser ici une fête de l'huître. Ils veulent célébrer leur rôle de « porte océane ». Se sentent reliés à ce monde océanique pas si lointain à vol d'oiseau mais où tout semble si exotique vu d'ici. Et pour les chiens ce n'est pas ce qu'on croit.

## \* Chien

*D'après le récit de Jean dit Le Biau, de Chéronnac.*

- un chou à grandes feuilles
- lait
- pain rassis
- œufs
- persil
- ail
- lard
- un chien

« D'abord il faut un chou campailé, parce qu'il a de grandes feuilles que l'on ébouillante dans du lait chaud. On prépare la farce avec du pain dur trempé dans l'eau tiède, des œufs, du persil, de l'ail, du lard. On arrange les feuilles de chou et la farce pour remplir le chien. On le ferme et on le cuit dans un bouillon de légumes.

S'il en reste, le lendemain, tranché fin, on le passe dans la poêle, c'est encore meilleur. »

C'est Jean, dit Le Biau qui nous le raconte. Le chien, c'est le plat traditionnel du Mardi Gras.

Celui qu'on ne fait plus trop parce qu'il faut un chou qu'on a du mal à trouver, un chou à vache, le chou « campailé ». Et puis il faut un filet en rond, c'est ça le chien, il est fait au crochet

avec un fil de coton. Dans le filet passent des liens pour emmailloter le chou. Toutes les familles ont ça qui traîne dans leur cuisine. Et puis non, en fait on n'en trouve plus très facilement des chiens, faut savoir les faire, et ça, des gens qui font du crochet, d'nos jours, hein...