44 ---------- Philippe Sahuc

Conteur

# scène et cuisine >>>>>>>>>>>>>

Certains ont fait remarquer (cf notamment les travaux du sociologue Antoine Hennion) que la culture classique se dégustait dans une austérité qui n'est paradoxale que si l'on oublie l'influence des religions chrétiennes. C'est particulièrement vrai de la musique classique, que l'on se contraint à écouter sur de mauvais sièges et pour laquelle on se doit de réprimer, souvent à son corps défendant, toussotement et bâillements trop bruyants…

Cela paraît avoir aussi été vrai du théâtre dit classique jusqu'à ce que la vogue de la convivialité rajoute au temps de scène proprement dit un temps de partage combibendal, parfois commensal, mais où le liquide, s'il n'a l'épaisseur de la soupe, ce qui peut arriver, s'éponge à renfort de mets à grignoter, voire à mastiquer…

On a même vu des tentatives où le culinaire montait sur scène, stimulé peut-être par les textes de théâtre qui l'évoquent côté saveur (la rôtisserie de Ragueneau) ou côté violence (La cuisine d'Arnold Wesker).

Pour ce qui est du conte, le manque de canons esthétiques codifiés, en même temps que le manque de besoin corrélatif de rompre avec eux, a finalement permis certaines libertés mais aussi limité certaines audaces…

**CONTER SANS SOUPER**

Si l'on prend le conte dans sa dimension ethnologique, associé qu'il est à la veillée en occident, un imaginaire - peut-être bien d'aujourd'hui - l'associe volontiers avec le partage de cette soupe paysanne qui fait encore appeler souper ce repas que d'autres -plus haut- disent dîner, ou encore avec les châtaignes, le vin nouveau… Il faut qu'un ethnologue comme Louis Marin, ayant travaillé sur la Lorraine, vienne nous rappeler qu'aux grandes veillées de conte, toute nourriture et, plus encore, toute prise d'alcool, étaient proscrites. Peut-être bien que le temps du conte était alors régi par des interdits d'ordre religieux. Après tout, ne peut-on voir parfois en lui trace des cosmologies pré-chrétiennes, alors qu'il se charge aussi de montrer la christianisation du monde (voir les innombrables tournées de St-Pierre et de « Notre Seigneur » contées en Pyrénées centrales).

Il n'en demeure pas moins que dans le cadre de la veillée, le conte se transmettait dans un univers domestique et la pièce centrale d'alors étant à la fois le lieu de séjour, de rencontre, de préparation et de consommation culinaire, nul doute que cette transmission entrait en résonance avec des échos olfactifs, des reliefs de repas, des outils ayant œuvré dans le chaudron et appelés encore à le faire le lendemain. De plus, la veillée était lieu de travail. Conter et entendre conter pendant qu'on « dépanouille » le maïs, qu'on tresse l'ail ou même qu'on taille le manche de la future bêche a toute chance de mettre en partie l'imaginaire dans le sens du gosier. Mais à travers des gestes aussi…

**LE CONTE-MILHAS**

C'est en tous cas ce que je me suis dit en tentant une formule de conte-milhas. Le principe en est simple : le milhas, ce flan qui résulte de la patiente cuisson de farine de maïs dans du lait, prend une bonne heure de temps de préparation, durée moyenne d'un temps de conte scénique dans l'esthétique implicite d'aujourd'hui. Il conduit l'officiant à des gestes amples, bien visibles d'un public même éloigné et, en même temps, n'exige pas une attention totale, laisse donc disponible à la conduite d'un récit.

Les matières elles-mêmes se versent d'abord longuement et créent une sorte de décor préalable : longue gouttière de lait blanc, pluie jaune du maïs en poudre, larges feuilles de laurier vert sombre qu'on laisse tomber enfin.

A mesure que la cuisson avance, un parfum se dégage qui donne une présence qui s'installe, peut-être comme l'atmosphère du conte.

Ces évocations, indirectement gastronomiques mais appelant directement aux sens associés (vue et odorat, voire ouïe) ont vraiment été à l'origine de l'idée du conte-milhas, qui s'est déroulé pour le moment à quatre ou cinq reprises. L'expérience scénique a fait découvrir une autre dimension du culinaire, celle des manifestations physiques du travail qui s'accomplit. Le conteur rougit, s'essouffle… Le personnage du conte va alors devoir se lancer dans une poursuite… Il se met à suer à grosses gouttes… occasion de faire un passage par l'Afrique où les gens manquant de sel se mirent un jour à utiliser leur sueur dans le chaudron…

Autant dire qu'on est dans une forme scénique où le point de départ n'est plus un canevas préalablement établi mais la réponse à des sollicitations qui ne viennent pas du public comme cela arrive parfois ou d'un jeu convoquant le hasard (tirage de cartes, lancer de dés…) mais bel et bien des manifestations de l'objet vivant culinaire qui sera à la fin ingéré par l'ensemble des gens présents (quoique personne ne soit forcé), de la même façon que les contes auront été ingérés par les oreilles…

Et les gestes de travail pendant qu'on écoute me direz-vous ? Le conteur doit trouver le moyen de passer le relais à des « gafets » venus de la salle. Peut-être au risque de prendre la posture d'animateur, ce que n'aiment pas tous les artistes ? Attendre le prochain épisode d'une aventure en cours…