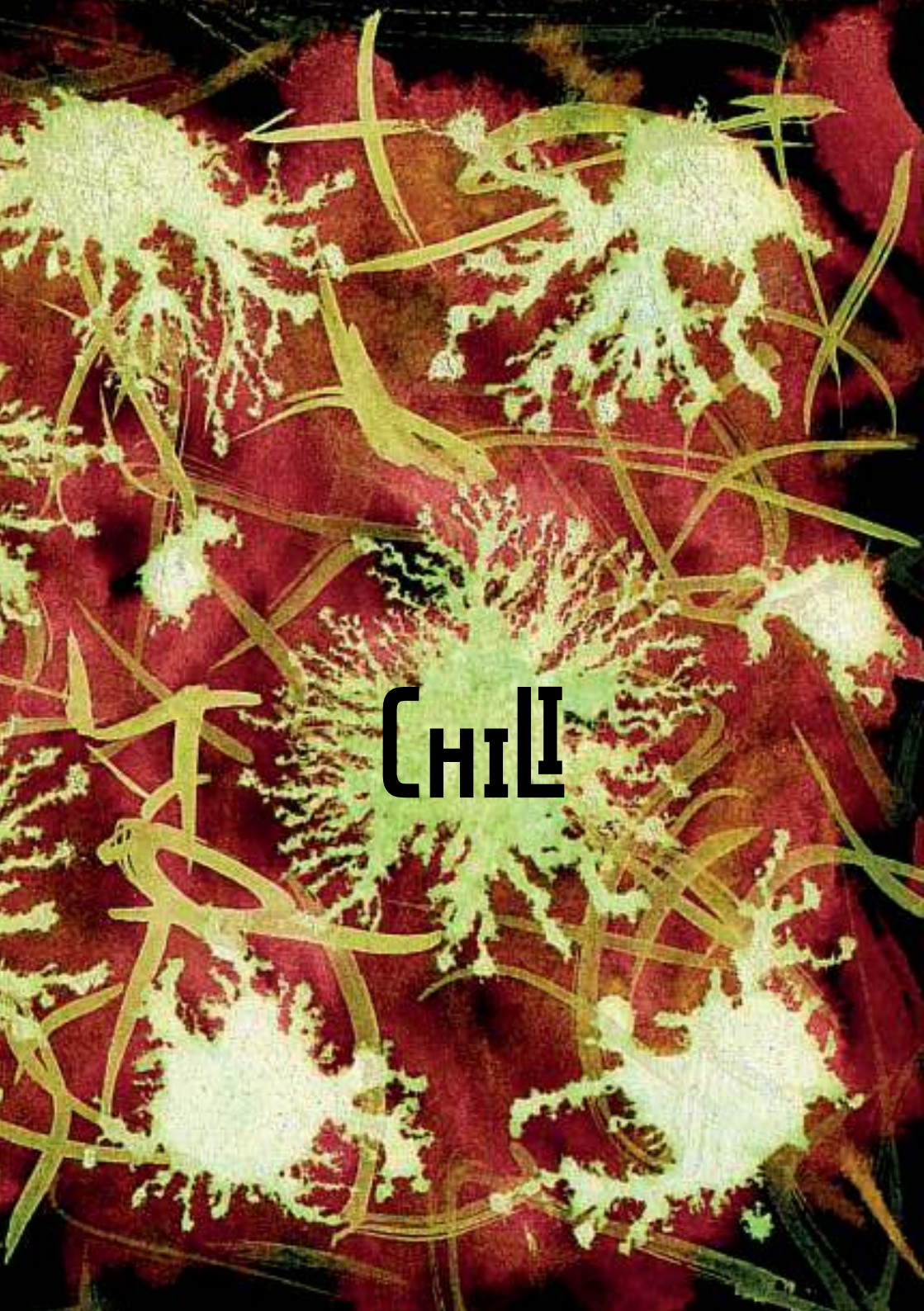


An abstract artwork featuring a dense, layered composition of textures and colors. The background is a deep, rich red. Overlaid on this are numerous thin, elongated, yellowish-green shapes that resemble dried grasses or reeds, scattered across the frame. Interspersed among these are larger, more complex, yellowish-green forms that look like intricate, branching patterns or perhaps small, dried floral structures. The overall effect is one of organic complexity and vibrant contrast.

**RHIZOMES**

**2020**





**CHILL**

# Octobre 2020 ronchonhait.

Ça sentait les chauffages à allumer et le reconfinement.

Pour se faire du bien, on avait prévu un repas chilien le 4 novembre...

avec Agathe, Belen, les autres...

Lundi 26 octobre, TROUÉE DE CIEL BLEU dans tout ce gris. Par référendum suivi à plus de 79 % par la population, le peuple chilien a obtenu un changement de Constitution.

Exit celle votée en 1980 sous Pinochet. Une nouvelle assemblée constituante paritaire (une première dans le monde!) et avec des sièges réservés aux minorités indiennes dont les Mapuche, statuera sur de nouveaux textes. Résultat d'une longue et courageuse lutte populaire, qui a pris racine en 2019, partout au Chili.

Vendredi 30 Octobre. Repas annulé, Agathe ne peut plus venir, on devait feuilleter son beau livre *A Valparaiso*, regarder un film tous ensemble...

Court dépit, on s'est téléphoné, et c'était reparti !

Ce carnet gourmand, collectif, artistique, littéraire et décomplexé, est là pour maintenir le fil fragile qui nous relie à toutes ces luttes.

A toutes ces femmes chiliennes, et aux hommes chiliens !

## La lucha sigue

Les oiseaux qui ne volent pas sont ceux  
qui sont en cage,  
Si le monde est ma cage,  
je dois quitter le monde  
Et le monde on le quitte dans ce départ obscur  
Ou en volant près des fous  
Ou sans rester nulle part  
Mais toujours en volant loin ou près  
en volant comme un oiseau extrême  
sans limite, sans frontière  
Je me souviens encore de ce temps  
dans lequel je n'ai volé qu'avec la pensée  
et les jeux et les danses et les mots  
après les blessures, les jours, le temps vital  
mes amours, mes idées, mes chutes  
ma proche relation avec le ciel  
mon insistance pour toucher les étoiles  
ont dressé mon sac à dos en forme d'ailes  
et je suis parti avec la triste impulsion d'un  
vent doux  
et je suis parti sans savoir si je reviendrais  
et je suis parti vers autre patrie,  
une autre terre  
et j'ai pu voir d'en haut  
toute la géographie de ce Chili  
Toute la longueur toute la largeur  
Les cris muets, les fissures  
la douleur cartographiée depuis les montagnes  
les oiseaux qui ne volent pas sont ceux qui  
sont en cage  
Si le monde est ma cage,  
je dois quitter le monde.

à la dérive Leyla Selman





# ΜΕΝΟΥ

## ΔΕΡΕΙΤΙΦ

VINO NAVEGADO.....P.8

*Agathe Marin*

MACHAS A LA PARMESANA.....P.10

*Marion Gonidec*

## PLATS

EMPANADAS DE QUESO & PEBRE.....P.2

RECETTE RÉVOLUTIONNAIRE.....P.16

CHUPE DE JAJIBA.....P.19

CEVICHE.....P.18

*Belen Riquelme*

CALDILLO DE CANGRIO.....P.24

*Carlos*

SOPAPILLAS.....P.13

*Agathe Marin*

## DESSERTS

EXTRAITS LOEIZA ALLE.....P.20

EXTRAITS A VALPARAISO D'AGATHE MARIN .....P.28

ODA AL CALDILLO DE CANGRIO PABLO NERUDA.....P.26





## Recette de vino navegado Pour 6 personnes

Quand tombe la brume froide de l'hiver sur le port de Valparaiso, on se serre les uns contre les autres et on boit du navegado. Quand un voisin a du mal à payer ses frais d'hôpital, on organise un bingo solidaire et on boit du navegado. Quand les étudiants et étudiantes occupent leurs universités pour demander l'éducation gratuite et de qualité pour tous et toutes, on fait un feu de palettes dans la cour et on y chauffe un navegado. Un navegado, c'est un vin chaud pour réchauffer les cœurs et les luttes avec poésie. Littéralement c'est du vin navigué. Une mer sombre et sucrée où naviguent des oranges comme de frêles esquifs. Nos tasses forment des rivages où poser les lèvres, quand on trinque, la houle se forme et les bâtons de cannelle y dansent comme des canoës yaganes.

### *Ingrédients :*

- 2 bouteilles de vin rouge
- 2 oranges
- 3 bâtons de cannelle
- 5 clous de girofle
- 1 tasse de sucre

### *Recette :*

Couper les oranges en rondelles et piquer sur les bords les clous de girofles pour que ceux-ci ne se noient pas.

Dans une casserole, mélanger le vin, le sucre, les rondelles d'orange et les bâtons de cannelle. Chauffer à feu moyen, en mélangeant jusqu'à ce qu'il frémisses. Laisser chauffer quelques minutes. Servir dans des tasses et trinquer dans la houle.





*M*achas a la parmesana  
4 à 6 personnes

Volver- comme dans le tango de Gardel, me voici de retour. Neuf années se sont écoulées et j'ai peur de ne pas les reconnaître, leurs visages, leurs démarches. Ou de saturer la pièce de silences embarrassants. Nous ne sommes plus étudiants de philosophie à Valparaiso et je marche désormais dans les rues de Quillota, à soixante kilomètres de la ville de mes vingt ans. A la terrasse d'un café, je découvre cet endroit que je ne connais pas, bien trop tranquille en apparence. Trois cafés et six cigarettes plus tard, Alejandro surgit dans mon dos. Nous rions, nous plissons les yeux dans le soleil. Ces retrouvailles seront simples finalement. Pas question de combler les trous, nous reprenons pied dans le présent, attrapons un bus à la nuit, direction Los Molles, un petit port du Pacifique plus au nord. Les pêcheurs et leurs barques colorées nous invitent à la conversation, l'air est doux, la nuit sera longue et heureuse. Et elle commence par des Machas a la parmesana, accompagnées d'un Pisco Sour. Idóneo !



### *Ingrédients :*

Les machas sont de délicieuses mollusques, stars de la cuisine chilienne (en 2017, les autorités ont même été contraintes de réglementer leur pêche). « Mollusque marin bivalve pêché sur les côtes de l'Amérique du Sud », nous précise gentiment Wikipédia. Il est possible de réaliser cette recette avec des palourdes, les cousines de chez nous. On vous promet, ça fonctionne ...

### *Recette:*

Bien nettoyer les palourdes et les coquilles. S'assurer de bien enlever le sable et les éclats de coquille. Puis disposez les coquilles sur une plaque ou lèche-frite du four. Pour chaque palourde, une noisette de beurre et une cuillère à café de vin blanc puis une cuillère de parmesan tout juste râpé. Ainsi qu'une pincée de sel de mer, de poivre et de piment pour les amatrices et amateurs, avant de mettre au four. Préchauffer à 180 et enfourner jusqu'à ce que le fromage fonde bien (ou grille), cinq minutes environ. Servir immédiatement.

*Une variante gourmande :* préparer dans une casserole la chair des palourdes avec un peu de crème fraîche épaisse, du sel, du poivre et un peu de parmesan. Disposez le mélange dans les coquilles bien lavées puis ajouter la chair des coquillages et terminer par le reste du parmesan que vous ferez bien gratiner au four (entre cinq et dix minutes à 180 degrés)





Un ami chilien mesure les cycles économiques de son pays en regardant le nombre de vendeurs de sopaipillas dans la rue comme on commente, chez nous, les chiffres du chômage. Plus la crise s'aiguise, plus les vendeurs de beignets se multiplient sur les trottoirs. Un caddie, un réchaud, et ces beignets ronds, au colorant orange vif qui gouttent au dessus l'huile grésillante et qu'on avale à défaut de repas. Puis, quand la crise s'apaise, les vendeurs et les caddies peu à peu disparaissent. Et les sopaipillas redeviennent juste ces beignets qu'on cuisine ensemble les jours de pluie. Des beignets de courge qu'on sucre ou qu'on pimente assis autour de la cuisinière à bois, des beignets qu'on passe dans de la *chancaca*, une sorte de réglisse chaude, s'il en reste le jour d'après.

Le 25 octobre, les Chiliennes et les Chiliens ont déchiré joyeusement la Constitution de Pinochet, premier pas pour se défaire du néolibéralisme brutal auquel ils sont soumis depuis des années. Alors, peut-être que bientôt les sopaipillas ne seront plus des beignets misère les jours de chômage, mais juste des beignets de fête, des beignets de manif, des beignets de jour de pluie et du jour d'après...

*On dit que le mot sopaipilla viendrait du mapudugun, la langue des Mapuches qui appellent sopaipillan un bel oiseau de leurs forêts. Est-il orange vif, doré et craquelé cet oiseau pour qu'on transforme ainsi le mot sopaipa, d'origine arabe, utilisé par les Andalous pour dire le pain trempé dans l'huile ? Nulle trace de l'oiseau orange vif dans le ciel chilien devenu bleu, mais savourons encore ce mot où l'on entend les cavaliers arabes, l'huile d'olive d'Andalousie, les forêts mapuches, la pluie qui tambourine, la faim à peine apaisée, les manif et les genoux réconfortants des grand-mères.*



## Sopaipillas ou beignets des jours de pluie

### *Ingredients*

500 g de courge musquée

1 pomme de terre

50g de saindoux ou de margarine

500g de farine

1 petite cuillère de levure de boulangerie diluée  
dans de l'eau tiède

Huile pour friture

### *Recette*

Cuire la courge avec la pomme de terre et en faire une purée. Former un puits avec la farine. Au centre du puits, mettre la purée de courge et de pommes de terre avec le saindoux ramolli et la levure. Incorporer peu à peu la farine. Pétrir la pâte plusieurs fois et l'étaler sur un centimètre d'épaisseur. Y découper des ronds de la taille d'un bol. Percer les ronds à l'aide d'une fourchette pour éviter que les beignets ne gonflent. Frire les beignets jusqu'à ce qu'ils soient dorés...



## Sopaipillas pasadas ou les beignets du jour d'après.

### *Ingredients*

250g de cassonade  
150ml de sirop de canne  
1L litre d'eau  
1 bâton de cannelle  
1 zeste d'orange

### *Recette*

Dans une grande casserole, verser la cassonade, le sirop de canne, l'eau, le zeste d'orange et la cannelle, et mettre à feu doux jusqu'à que se dissolve bien tout le sucre. Y déposer ensuite les beignets de la veille, à couvert, laisser cuire 20 à 30 minutes. Servir chaud avec la sauce et des cuillères!



# Recette révolutionnaire pour nourrir le corps et l'esprit de lutte

*Nombre de parts:* pour tout le peuple

Avant de commencer la recette c'est important de vérifier que toutes les conditions pour une bonne préparation soient réunies. Il faut donc mettre une musique qui incite à l'exaltation des esprits révolutionnaires et vérifier que le drapeau noir et les panneaux pendent de nos fenêtres.

*Ingrédients :*

- 1 part de réveil de la conscience (appelé aussi révolte populaire dans certains pays): celle qui nous montre des nouvelles possibilités.
- 1 part de nécessité d'un changement, accompagné de la certitude de sa possibilité.
- Une grande tranche de liberté, il faut la dépiauter de toute trace de peur pour qu'elle soit séduisante.
- Un joli bouquet de décision de lutte fraîche, celle qui mûrit de jour en jour.
- Un grand morceau d'utopie (il ne faut pas se priver pour cette recette)
- Deux tasses de conviction qu'on peut changer les choses (elles doivent être tièdes, c'est mieux pour les consciences !)
- Un sachet de dignité (très important !)

- Quelques nouveaux rêves pour relever le goût.
- Une pincée d'espoir pour assaisonner la vie.
- Un souffle d'inspiration pour agir dans l'injustice et l'autoritarisme.
- Une manifestation qui chante vers la vie.
- Un drapeau couleur cœur
- Une chanson d'espoir et de joie.
- Un peu de courage pour affronter les difficultés.
- Pas mal d'amitié, amour, arts et poésie
- Quelque brin d'inconscience pour le plaisir de la folie.
- Un masque et gel hydrologique (il faut bien respecter le protocole sanitaire !)

*Recette :*

Une fois les ingrédients mélangés avec enthousiasme,  
continuons à chanter pendant que nous marchons,  
continuons à semer la poésie dans nos vies et dans la rue, continuons à questionner le monde et surtout, continuons à être proches.

**N'attendez pas !  
Il faut le servir  
frais !**



## Ceviche

Pour 6 convives

### *Ingrédients :*

- 1 kilogramme de poisson frais, ex : saumon ou de cabillauds (on peut rajouter des crevettes)
- 2 poivrons, un rouge et un vert, les couleurs sont importantes
- 2 oignons
- 1 tasse de jus de citron
- 1 bouquet de coriandre fraîche
- 1 pincée de sel et de poivre
- 3 cuillères à soupe d'huile

### *Recette :*

Pour préparer cette recette formidable il faut d'abord enlever toutes les arrêtes du poisson et le couper en fines tranches. Pour faciliter la préparation du poisson certaines personnes le placent 30 minutes au congélateur. Les poivrons sont coupés en petits morceaux (à la juliana) et les oignons émincent (en plume). Si c'est des oignons blancs placez-les dans un bol, pressez-les dynamiquement avec vos mains et ajoutez de l'eau bouillante. (C'est pour enlever le gout « fort») Ayant le poisson coupé, il est mariné avec le jus de citron pendant 15 minutes, puis ensuite les légumes sont ajoutées, y compris les oignons (égouttés et refroidis). Vous pouvez mettre également un peu de coriandre finement ciselé (gardez-en un peu).

Mélangez la préparation, vous pouvez rajouter quelques graines de poivre et recouvrir le bol d'un film plastique, laisser reposer au frais 2-3 heures. Sortez le plat du réfrigérateur. Rajoutez le reste de coriandre, vous pouvez rajouter une tomate coupée en petit morceaux, le sel et l'huile. Cette recette est servie avec un bon vin blanc frais pour fêter que Trump ait été viré...

*Salud !*



## Chupe de jaiba o pastel de jaiba

Pour 6 convives

### *Ingrédients:*

- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 500 g de chair de crabe
- 25 cl de fumet de poisson
- 15 cl de crème liquide
- Sel et poivre
- 1 cuillère à café de paprika
- 6 pinces de crabes en partie décortiqué
- 5 tranches de pain de mie

### *Recette :*

Il faut commencer par éplucher et hacher l'oignon et l'ail. Dans une poêle moyenne, chauffer et faire fondre 50 grammes de beurre, ajouter l'oignon haché, l'ail et faire revenir à feu moyen jusqu'à ce que l'oignon prenne un aspect transparent. Assaisonner et ajouter le piment coloré ou éventuellement le merkén (piment fumée). Émiettez le pain de mie sans les bordures et faites-le tremper dans un bol avec du lait pendant environ 15 minutes. Appuyez sur le pain pour éliminer l'excès de lait, maintenez une humidité élevée et jetez les morceaux de croûte. La consistance finale du gratin dépendra de cette étape. Dépiauter délicatement toute la chair de crabe et mélanger avec le pain trempé et l'oignon frit, ajouter la crème et 3 ou 4 cuillères à soupe de fromage râpé, goûter l'assaisonnement et rectifier les assaisonnements si nécessaire. Vous pouvez mettre un peu de fumet de poisson pour relever le goût. Mélanger et cuire 5 minutes à feux doux. Disposer dans 6 petits moules, recouvrir de parmesan râpé et de beurre, placer au four préchauffé pendant environ 15 minutes puis augmenter la température à 200 ° C (392 ° F) jusqu'à ce que le dessus du gâteau soit doré. Retirer du four et laisser reposer une minute. Servir le gratin de crabe immédiatement, très chaud, décoré avec les pattes de crabe restantes.



Valparaiso, Novembre 2018

« E

t puis Camila est arrivée à Templeman 570. Enfin, il y a une chilienne dans la casa ! Elle vient d'Iquique, tout au nord du pays, là où le désert plonge dans la mer, où le soleil réchauffe le Pacifique et où il ne fait jamais moins de 25 degrés. Elle mange de l'avemayo, une mayonnaise grise saveur poulet, qu'elle étale sur son pain de mie blanc. Quand il n'y en n'a plus, elle achète de la gelée à la fraise et toute une ribambelle de churrascos et de completos, c'est même ses plats préférés. Sinon, elle étudie pour être orthophoniste.

A côté de sa purée en poudre sans beurre, elle mange de la viande végétale au soja. Elle a un grand frère qui est ingénieur, il sort tout juste de l'université. Très, trop souvent elle mange des pâtes aux pâtes, ou avec des knackies géantes. Elle joue de la guitare, elle chante merveilleusement bien, et elle trempe ses brocolis dans la mayo. Un jour, Camila nous a invités à rejoindre son ami Poroto, sur une plage à Viña del Mar. Nous avons plissé des yeux dans le soleil en buvant du vin blanc. L'eau était glaciale et la lumière si forte qu'au fond de la baie on ne distinguait même plus les couleurs des milliers de petites maisons.»

*Loeiza*



## *E*mpanadas de queso

Bien plus qu'une pâte repliée, l'empanada est un des plus célèbres repas chiliens.

*Ingrédients :*

- 3 tasses de farine
- 1 demie cuillère à soupe de beurre sans fondre
- 1 cuillère à café de sel
- 1 demie cuillère à café de levure chimique
- 1 demie tasse d'eau tiède
- 1 demie tasse de lait tiède
- 1 demi kilo de fromage (j'utilise le fromage de raclette)
- Assez d'huile pour la friture

*Recette :*

Coupez le fromage en petits cubes, morceaux ou lanières (si vous le souhaitez, vous pouvez râper le fromage pour qu'il soit mieux réparti lors du remplissage et pour qu'il fonde plus rapidement lors de la friture). Ajouter l'eau, le lait et le sel; remuer pour faire une saumure. Faire fondre le beurre. Mettez la farine et la levure sur la planche à pétrir en formant une couronne. Versez petit à petit le beurre et la saumure en mélangeant soigneusement pour former une pâte molle et lisse. Massez la pâte juste assez pour avoir un bon mélange. Couvrir la pâte avec un chiffon pour qu'elle ne sèche pas. Faites une balle de la taille d'une balle de ping-pong et à l'aide d'un rouleau, étirez-la en un disque de 14,57 cm de diamètre et très mince (1,2 mm).

Remplissez chaque disque d'une bonne cuillère à soupe de fromage, assez pour remplir la galette. Humidifiez le bord de la pâte et fermez bien le contenu en pliant la pâte. Piquez le bord avec vos doigts puis piquez le bord avec une fourchette pour que le fromage ne s'échappe pas pendant la cuisson. Mettez l'empanada dans un couvercle avec de la farine pour que la pâte ne colle pas. Chauffer de l'huile dans une grande poêle à environ 200 °C. Faites frire les empanadas environ 1 minute de chaque côté en les laissant bien dorées. S'ils commencent à gonfler, vous devriez les retourner en moins de temps. Retirez les empanadas et placez-les sur du papier absorbant pour qu'il capture l'excès d'huile.

Les empanadas j'aime les accompagner d'un bon pebre!

## *P*ebre

### *ingrédients:*

- 2 grandes tomates de préférence mûres
- 2 gousses d'ail
- Coriandre
- 1/2 d'oignon mauve/ un Oignon blanc
- Sel et huile

C'est super bon et facile à faire.

On épluche et on coupe en petits dés la tomate, on coupe aussi l'oignon en petit dés, vraiment très fins. Si on veut, on peut mettre un peu de piment frais, on enlève les pépins (ça pique trop) et on coupe en tout petit morceaux. Après on hache l'oignon, on rassemble tout, la tomate, l'oignon, le piment et on assaisonne avec du sel et de l'huile, on termine par hacher un peu de coriandre et ajouter peu de citron pour relever le goût.

# Recette du Caldillo de Congrio

Qu'est-ce que c'est ? Une soupe à basse de congre doré, et le plat préféré de Pablo Neruda !!!

## Ingrédients :

- 500 gr de crevettes sans la peau
- 1 branche de coriandre
- 1 branche de céleri
- 500 cc du vin blanc
- 6 pommes de terre
- 2 gousses d'ail
- Paprika en poudre
- Huile d'olive
- Sel
- Cumin
- 1 congre doré entier
- 12 tomates cerise
- 2 poivrons rouges
- 2 poivrons verts
- 2 litres d'eau
- 2 oignons
- 2 carottes
- Des petits pois
- Origan

## Recette :

Avant toute chose, commencer par lire l'ode de Neruda « *Oda al caldillo de congrio* » pour trouver de l'inspiration.

Primera patita<sup>1</sup> : Couper la tête du congre. Enlever les branchies et hacher le poisson en tranches de 3 à 4 centimètres de largeur. Laisser de côté.

Segunda patita : (pour faire le bouillon) Placer la tête du congre dans une grande casserole avec les deux litres d'eaux (sans les branchies et sans les yeux). Ajouter une carotte et un oignon déjà coupés avec les feuilles de céleri et un peu de paprika. Faire bouillir et ajouter le vin blanc. Saler. Laisser cuire sans le couvercle pendant 30 minutes. Là vous pouvez faire une pause pour remplir votre verre de rouge.

<sup>1</sup> Une "patita" c'est la façon d'appeler chaque pièce de danse quand démarrent les soirées de la cueca, la danse nationale chilienne.



Tercera patita : Dans une poêle, mettre le deuxième oignon coupé à la plume, les poivrons en lames et un mélange d'ail écrasé avec de l'huile d'olive. Ajouter les tomates coupées en cubes et assaisonner avec le cumin, l'origan et la coriandre. Dans le même temps, mettre une casserole au four avec un peu d'huile, à température moyenne pendant 15 minutes.

Cuarta patita : Sortir la casserole du four et verser le mélange de la tercera patita, ajouter les pommes de terre, la deuxième carotte en rondelles et une poignée de petit pois. Ajouter aussi le bouillon et laisser pendant 15 minutes au feu moyen.

Quinta patita : Ensuite, ajouter les tranches de congre et continuer la cuisson, ce sera prêt quand le congre commencera à se défaire un peu. Enlever la graisse et la mousse. Finalement, ajouter les crevettes.

Sexta patita (facultatif) : dans un bol fouetter un œuf et de la crème. Laisser de côté.

*Présentation :*

Dans une assiette (de préférence dans une assiette en céramique ou en argile cuite pour conserver la chaleur) une ou deux pommes de terre, une tranche de congre ; ajouter le bouillon, un jet de mélange de l'œuf et la crème et parsemer avec un peu de coriandre haché.

Après avoir mangé et trinqué abandonnement, vous pouvez prendre stylo et feuille et vous lancer dans l'écriture de vers dignes de traverser les générations, salud !!!

*Oda al caldillo  
de congrio -  
Pablo Neruda*

En el mar  
tormentoso  
de Chile  
vive el rosado congrio,  
gigante anguila  
de nevada carne.  
Y en las ollas  
chilenas,  
en la costa,  
nació el caldillo  
grávido y succulento,  
provechoso.  
Lleven a la cocina  
el congrio desollado,  
su piel manchada cede  
como un guante  
y al descubierto queda  
entonces  
el racimo del mar,  
el congrio tierno  
reluce  
ya desnudo,  
preparado  
para nuestro apetito.  
Ahora  
recoges  
ajos,  
acaricia primero  
ese marfil  
precioso,  
huele  
su fragancia iracunda,  
entonces  
deja el ajo picado  
caer con la cebolla

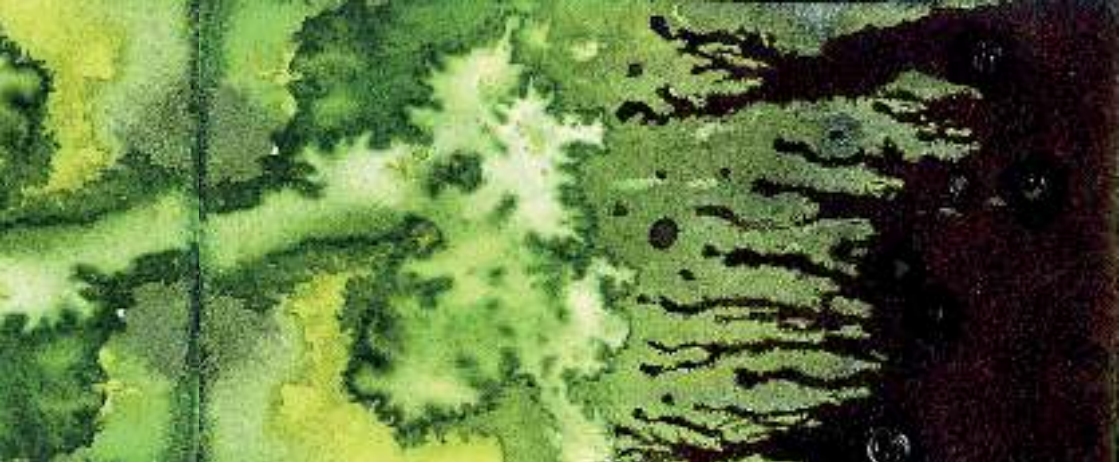
y el tomate  
hasta que la cebolla  
tenga color de oro.  
Mientras tanto  
se cuecen  
con el vapor  
los regios  
camarones marinos  
y cuando ya llegaron  
a su punto,  
cuando cuajó el sabor  
en una salsa  
formada por el jugo  
del océano  
y por el agua clara  
que desprendió la luz  
de la cebolla,  
entonces  
que entre el congrio  
y se sumerja en gloria,  
que en la olla  
se aceite,  
se contraiga y se impregne.  
Ya sólo es necesario

dejar en el manjar  
caer la crema  
como una rosa espesa,  
y al fuego  
lentamente  
entregar el tesoro  
hasta que en el caldillo  
se calienten  
las esencias de Chile,  
y a la mesa  
lleguen recién casados  
los sabores  
del mar y de la tierra  
para que en ese plato  
tú conozcas el cielo.

Ode au congre au jus

Dans la mer  
tourmentée  
du Chili  
vit le congre rosé,  
géante anguille  
à chair neigeuse.  
Et dans les marmites  
chiliennes,  
sur la côte,  
est né le congre au jus,  
dense et succulent  
et riche.  
Portez à la cuisine  
le congre écorché,  
sa peau tachetée cède  
comme un gant  
et alors  
c'est, à découvert,  
la grappe de la mer,  
le congre tendre  
luit,  
nu,  
prêt  
pour notre appétit.  
Maintenant  
tu prends  
des gousses d'ail,  
caresse d'abord  
cet ivoire précieux,  
sens  
sa fragrance rageuse,  
alors  
laisse l'ail haché  
tomber avec l'oignon  
et la tomate,

jusqu'à ce que l'oignon  
ait couleur d'or.  
Cependant  
que cuisent  
à la vapeur  
les royales  
crevettes marines  
et, quand elles sont bien  
à point,  
quand la saveur s'est  
prise  
en une sauce  
formée par le jus  
de l'océan  
et par l'eau claire  
qu'a rendue la lumière de  
l'oignon,  
alors,  
que vienne le congre  
et s'immerge en la gloire,  
que dans la marmite  
il s'huile,  
se contracte et s'im-  
prègne.  
Là, il ne faut plus  
que laisser dans ce manger  
tomber la crème  
comme une rose épaisse,  
et au feu  
lentement  
livrer le trésor,  
si bien que dans le jus  
s'échauffent  
les essences du Chili  
et qu'à la table  
arrivent, jeunes époux,  
les saveurs  
de la mer et de la terre  
afin que par ce plat  
tu connaisses le ciel.



« O

n s'est passé à tour de rôle la jatte avec les blancs pour les monter en neige. Il m'a semblé que le jour commençait à s'éclaircir. Le gris du ciel, le rougeoiement du chauffage, le jaune vif de la tarte au citron et le blanc de la meringue... Derek a fouetté les blancs comme s'il s'acharnait sur sa batterie à la fin d'un concert. Nous avons mangé la tarte encore chaude. La meringue était collante et sucrée. Pía a chanté une chanson mexicaine qu'elle venait d'aimer. L'amie de Derek a chanté en anglais, doucement... Comme si nous étions au milieu d'une forêt enneigée, au nord de l'Amérique. Dehors, la pluie a cessé soudainement. Le vent du nord, lui, ne se fatiguait pas encore. La lumière n'était toujours pas revenue. Nous avons enfilé ce que nous avons de plus imperméable et nous sommes sortis, pour nous approcher de la mer.

Les rues étaient désertes, jonchées de parapluies noirs retournés. Des baleines tordues et des toiles déchirées dépassaient des petites poubelles vert kaki. Avant, il y a bien longtemps, au temps des légendes peut être, il existait à Valparaíso le métier de réparateur de parapluie. Maintenant, avec les premières gouttes, apparaissent sur le trottoir

<sup>1</sup> Luka :1000 peso





des vendeurs à la sauvette, chargés de parapluies chinois. Luka<sup>1</sup> le parapluie. Du plastique et du nylon qui se brise et se déchire au premier coup de vent, auquel on s'arc-boute encore un moment puis qu'on jette dès que cesse la pluie. En suivant ces bouts de parapluies épars, nous sommes arrivés au quai Barón. Des vagues couleur café au lait grondaient encore. Le vent tiède du nord nous fouettait le visage. J'ai senti qu'un bout de meringue avait séché au coin de mes lèvres. Défiant la houle, nous avons presque couru pour contourner la Tornemesa et rejoindre la plage de Portales. Mes bottes, déjà, prenaient l'eau. Nous étions seuls sur le sable mouillé. Alors une brèche de soleil s'est ouverte dans le ciel sombre. Et c'est comme si le gris du jour reprenait des couleurs. Tu sais, un peu comme ces photos en noir et blanc qu'on colorie. Mais des couleurs vives, flashies. L'ocre doré du sable contre le vert émeraude de la mer, le jaune et rouge des barques des pêcheurs, les mille couleurs des collines, derrière. Pía s'est arrêtée brusquement dans le sable mouillé. Et elle a dit : « C'est comme si on voyait Valparaíso en HD ».

*A Valparaíso, Agathe Marin*



Par l'appel aux recettes lancé par Belen auprès de ses amis chiliens, les projets de cuisine et révolution s'essaient jusqu'à Nacimiento, au Chili... Les idées rebondissent avec gourmandise et force d'insurrection. On vous laisse imaginer une suite haute en couleurs, en odeurs et en expression.

*Le Centre Culturel La Espada et El Canelo de la commune Nacimiento de la région de Biobío, Chili, a été fondé en 2013 et comprend actuellement des femmes entre 12 et 70 ans. En 2018, elles ont mis en scène une adaptation gratuite de la pièce «L'Assemblée des femmes» d'Aristophane, dans laquelle, d'une approche théâtrale des problèmes rencontrés par le féminisme, elles deviennent une approche de témoignage, dans laquelle elles transforment la salle de théâtre. dans une assemblée participative avec le public, jouant non seulement une pièce de théâtre, mais une véritable assemblée de femmes, où le public a l'occasion de réfléchir et de commenter. Le travail a effectué une itinérance dans la région en novembre 2019, en plein milieu de l'épidémie sociale, où cela avait tout son sens et où le public était impatient de participer à l'assemblée. Cette année 2020, le groupe réalisera le cycle Urgent Radio Theatres, qui comprend un chapitre sur «Cuisine et Révolution», suite à la proposition de Rhizomes de Douarnenez, France.*

# BIBLIOGRAPHIE POUR RÊVER DU CHILI

- Isabel Allende, *La maison aux esprits*  
roman, Livre de poche
- Roberto Bolaño, *Etoile distante*, Christian Bourgeois pour l'édition française
- Elicura Chihuailaf, *Rêves de lune bleue*, poèmes, éditions L'Harmattan
- Antoine Choplin, *Partiellement nuageux*, roman, la Fosse aux ours
- Francisco Coloane, *Le dernier mousse*, roman, Libretto
- Désirée Frappier, Alain Frappier, *La où se termine la terre*, bande dessinée, Steinkis Editions
- Sergio Larraín, *Valparaiso*, photographies, éditions Xavier Barral
- Gabriela Mistral, *De désolation en tendresse : anthologie* (poésie et prose), éditions Caractères
- Ángel Parra, *Bienvenue au paradis*, éditions Métailié
- Nicanor Parra, *Poèmes et antipoèmes. Anthologie (1937-2014)*. Seuil
- Hernán Rivera Letelier, *La reine Isabel chantait des chansons d'amour*, roman, éditions Métailié
- Manuel Rojas, *Fils de voleur*, Robert Laffont
- Luis Sepúlveda, *Le monde du bout du monde*, éditions Métailié
- Antonio Skármeta, *Une ardente patience* (adapté au cinéma sous le titre *Le facteur*), Seuil
- Raúl Zurita, *Chant à son amour disparu*, poèmes, éditions L'Harmattan



*Illustrations*

*Mise en page  
Coordination*

Caroline Rosetti

Agathe Marin

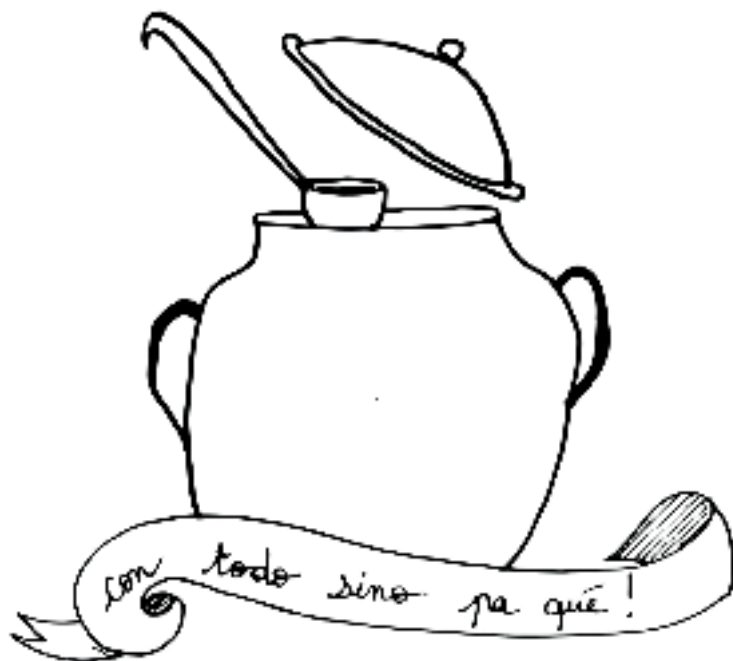
<https://www.agathe-marin.org/>

Alice Baude

*Typographies*

**BIZMEUD** par Quentin Bodin  
et Jil Daniel

**Compagnon Medium**  
par Sébastien Riollier



Une réalisation  
Rhizomes, avec le  
soutien de

