

UN CARGO POUR LES AÇORES

un voyage dans l'archipel des Açores
du 7 avril au 27 juin 2016
raconté par JEAN-YVES LOUDE, écrivain
aux élèves et aux publics de VAULX-EN-VELIN
rencontrés au cours de sa résidence d'auteur
en janvier et février 2016

épisode 9

São Jorge : au bonheur des vaches



©viviane lièvre – senhor João Sequeiro, propriétaire d'une paire de bœufs exceptionnels

Mes chers amis lecteurs, sur cette photo de Viviane, vous ne voyez que les têtes des deux bœufs de race « *Ramos Grandes* » que dirige leur éleveur, João Sequeiro. Vous devinez qu'ils dépassent largement la taille du fier bipède. Ils pèsent plus d'une tonne chacun. Croyez-moi, j'ai vu des bovins dans ma vie, dans le Charolais, en Aubrac, et même des yaks au Tibet, ces animaux ne m'étonnent plus vraiment. Et pourtant, cette fois-ci, dans l'île de São Jorge, je peux vous dire que je suis resté en admiration face à ces bêtes à la robe rouge, parfaite, devant leur majesté. Je conçois que ces taureaux, même adoucis en bœufs, aient pu inspirer un sentiment sacré dans l'Antiquité. L'île de São Jorge est, encore plus que ses huit sœurs, l'île des vaches. Elles règnent sur de hauts plateaux



©viviane lièvre – ilha de São Jorge – Ponta de Rosais pointe occidentale de l'île.

arrondis par les bosses d'anciens volcans. L'île est fière de son fromage dont la saveur n'a pas d'égale. Comment lutter contre les puissances du monde, les terribles entreprises agro-alimentaires, quand on tente de vivre de la terre dans un si petit pays ? Réponse : viser l'excellence. Fabriquer, dans sa catégorie, un fromage dont la douceur, le goût de salé collé aux herbes par le vent, ne se retrouvera nulle part ailleurs. Idem pour le poisson. Il y a, à Calheta, São Jorge, une petite usine de thon en boîte. Elle ne peut rivaliser avec les grandes unités de fabrication internationales. Alors, la conserverie de Santa Catarina a décidé de produire tout simplement le meilleur thon du monde dans les boîtes les plus joliment décorées, avec des épices, de la patate douce, du piment, du fenouil... Une qualité et une originalité qui sont partout récompensées par des prix. L'usine emploie 130 personnes pour une population de 8.000 habitants ! Pour les jeunes, c'est dur de trouver un emploi quand on part faire ses études au Portugal. Difficile de travailler pour sa terre aimée. Autre exemple de qualité à São Jorge : le café. Au pied d'une falaise, sur un petit bout de terre, se cultive encore un café (rapporté du Brésil au XVIII^e siècle) qui dégage un arôme à faire tomber par terre un spécialiste. C'est ce qui est arrivé à quatre dégustateurs professionnels. Ils revenaient de la Jamaïque où ils avaient goûté le café le plus cher du monde (une tasse à 50€). Ils avaient entendu parler de cette minuscule production des Açores : 200kg par an seulement, décortiqués, séchés, torréfiés à la main. Ils furent conquis par le café de *senhor* Nunes et le trouvèrent encore meilleur que le champion de la Jamaïque. Nous avons bien sûr rencontré *senhor* Nunes à Fajã das Vimes et bu ce nectar. Pas question de passer à côté d'un pareil cru ! Nous avons descendu les dizaines de lacets à travers une falaise pour atteindre la *fajã*, petit bout de terre, coincé entre les vagues et le pied des falaises noires. Une aventure !



©viviane lièvre – *Fajã dos Cubres, bon exemple de ces mouchoirs de terrain à cultiver au pied de falaises intraitables*

Pendant des siècles, des hommes ont grimpé et descendu des sentiers abrupts pour planter des patates, des fèves, de l'igname et de la vigne dans ces endroits perdus, à peine imaginables. Ils installaient des câbles pour relier les pentes à la mer et ainsi transporter par les airs des quantités de feuilles pour les quelques vaches qui osaient descendre passer l'hiver sur ces langues de terre. Et le bois de chauffage. Il y aurait près de 70 *fajãs* à São Jorge. Une autre particularité de l'île. Et quand ils voulaient vendre leurs poissons, les plus forts remontaient les sentiers raides et portaient troquer leurs produits en les portant dans une hotte sur une épaule. Moi même, j'ai du mal à y croire, même si j'ai vu des vieilles photos en noir et blanc montrant cette force titanesque.

Mais revenons à nos bovins. Ils sont mis à l'honneur lors d'une fête qui a lieu à partir de la semaine de Pentecôte, la fête du Espírito Santo. C'est une manifestation de grande importance qui se déroule dans toutes les îles en même temps. Ce rituel est tellement complexe, difficile à comprendre pour celui qui n'appartient pas à la culture locale qu'il fait l'objet de plus d'une centaine de livres et d'études. Donc, avant d'en avoir lu un certain nombre, je ne vais pas trop me risquer à vous l'expliquer. Je me contente de vous redire ce qui est le plus connu. Cette fête serait née en 1323 au Portugal grâce à la reine Isabel, devenue sainte, qui, la première, aurait eu conscience de l'injustice sociale et aurait fait distribuer du pain aux plus pauvres, en les couronnant pour les honorer. Elle aurait aussi promis d'honorer le Saint Esprit, troisième Personne de la Trinité chrétienne, pour stopper une guerre fratricide. Aux Açores, la tradition de s'adresser au Saint Esprit a surgi à la suite des tremblements de terre effrayants qui ont secoué l'archipel dès le XVI^e siècle. Les humains décidèrent de s'organiser pour s'adresser

directement au Ciel, en plus de l'Eglise, pour qu'il apaise les forces destructrices de la Nature. Ils rétablirent le sacrifice d'un taureau, le partage du pain et du vin. Surtout, ils désignèrent des représentants de la population, des « hommes du commun », pour être les intermédiaires entre l'Esprit Saint et les pauvres mortels effrayés par une Nature hostile. Comprenez que ces représentants n'étaient pas des prêtres. Innovation presque intolérable ! Les relations entre l'Eglise et ce culte n'ont donc pas été bonnes, mais la coutume a résisté jusqu'à aujourd'hui et elle porte toujours les idées de fraternité, d'égalité, d'attention aux plus démunis qui ont précédé la Révolution Française et les avantages sociaux péniblement acquis qu'on essaye à tout prix de préserver en ce moment même. Pendant cette période, la confrérie en charge de la fête prépare des montagnes de pain, des chaudrons de soupe, fait abattre des vaches pour nourrir les gens du village, les émigrés qui reviennent d'Amérique et les passants, comme nous. Nous avons été invités à partager les repas fraternels. Toutes ces offrandes font l'objet de défilés pour montrer l'abondance, remercier l'Esprit Saint pour ses faveurs et le prier qu'elles durent. C'est ainsi que nous avons vu des cortèges de chars à bœufs fleuris, décorés de drapeaux, montrant tous les atouts de l'île et des Açores. Derrière les chars, des voitures et camions aménagés rendaient hommage à l'Amérique qui, grâce à l'émigration, a sauvé les Açores de la faim. Nous avons eu droit à une *tourada a cordas*, un duel entre des jeunes téméraires et des taureaux tenus en laisse. Vieille tradition ibérique liée au culte du taureau qui remonte à l'Antiquité. Je vous laisse découvrir les photos des pages suivantes qui illustrent ces épisodes.

©viviane lièvre - le couronnement des enfants proches du donneur de fête





©viviane lièvre – le char à bœufs décoré de fleurs et la reine Isabel sous la forme d'une poupée



©viviane lièvre – jeux de rue avec des taureaux retenus par une corde pour diminuer les risques





©viviane lièvre – l'émigration des Açoréens vers les Etats-Unis est mise à l'honneur ainsi qu'Hollywood. King Kong et Tarzan saluent bien un agriculteur resté au pays.

Je vous quitte en vous montrant les offrandes de pains bénis pour le bien-être de tous, afin de lutter contre la pauvreté et installer le sentiment de fraternité dans la durée.



©viviane lièvre – processions des offrandes de pain pour la fête du Espírito Santo

