

# De la terre au verre

L'AMBROISIE CACHÉE DE TALUDE

**Texte** Austin Bush   **Photos** Mathieu Lachapelle

En roulant du centre-ville de Lisbonne vers le nord, des rangées d'anciens bâtiments recouverts de tuiles font tranquillement place à des immeubles d'appartements modernes. Et plus on avance, plus les bâtisses rapetissent, laissant un paysage sec et semi-rural occuper l'espace entre elles. Talude, ma destination, est située juste au nord de l'aéroport de Lisbonne, mais j'ai l'impression qu'elle pourrait faire partie de l'intérieur des terres du Portugal.

Talude signifie « pente », et la communauté vit sur le sommet d'une colline entourée d'une route périlleuse bordée de maisons, de cabanes et d'un ensemble de jardins communautaires séparés par des clôtures rudimentaires. En regardant par les barrières, j'aperçois des tomates, des haricots verts et des arbres fruitiers. Mais ce n'est pas ce que je suis venu voir; je cherche une culture bien plus inhabituelle.







Après avoir fait un appel pour confirmer ma localisation, j’aperçois un grand homme mince d’âge moyen marcher vers moi. Mon guide, Cecílio Abrito, ressemble à la plupart des habitants à Talude : il a la peau noire et il est originaire de Cabo Verde (anciennement Cap Vert). Il y a 23 ans, il a quitté son pays natal, un archipel d’îles au large de la côte nord-ouest de l’Afrique, aussi ancienne colonie portugaise. Comme l’ont fait plusieurs de ses compatriotes, Cecílio est débarqué dans les banlieues semi-rurales de Lisbonne, aussi connues comme terre d’accueil pour les immigrants, car elles leur fournissent certains des aspects de leur pays natal.

J’avais précédemment demandé à mon guide de me faire visiter les plus importantes d’entre elles, et nous marchions en périphérie du quartier. Cecílio ouvrit une barrière pour révéler une parcelle escarpée couverte de tiges de cannes à sucre vertes et violettes.

Dissimulé dans la dense végétation, un homme se servait d’une machette pour couper les tiges, puis les disposait en piles droites.

« Au moins 20 personnes travaillent dans les cannes à sucre ici », de dire Cecílio qui m’explique également que la canne à sucre, qui constitue un aliment de base à Cabo Verde, a originalement été apportée au Portugal depuis les îles. Elle a prospéré et constitue désormais une grande partie des cultures de Talude. « Nous récoltons l’été. La canne à sucre est plus sucrée à cette période et plus favorable pour en fabriquer quelque chose de bon. » Lorsque je demande à Cecílio ce qu’il entend par « quelque chose de bon », il me répond que lui et d’autres à Talude s’en servent pour produire du sirop et de l’alcool à partir du jus. « La canne est aussi utilisée pour fabriquer du sucre, mais nous ignorons comment faire », ajoute-t-il.











Cecílio m’amène à l’entrée d’un grand complexe sarcelle. C’est ici qu’ils transforment la canne à sucre. Juste devant la porte, deux énormes sacs remplis de cannes à sucre pressées dégagent une odeur fermentée et alcoolisée. À l’intérieur, il me montre un appareil servant à presser la précieuse plante. Cette semaine-là, son collègue et lui s’étaient affairés à récolter et à presser la canne à sucre, mais le jour de mon arrivée, il n’y avait pas d’électricité dans la communauté – cela se produit souvent à Talude, car les installations ne sont pas toujours reliées au réseau de distribution d’électricité officiel. Il précise qu’une fois la canne à sucre pressée, le liquide qui en ressort est réduit sur des feux de bois. À ce stade, le sirop peut être utilisé pour cuisiner ou subir une transformation supplémentaire.

« En 2019 et en 2020, tellement de gens utilisaient de l’alcool pour se laver les mains et le visage », me raconte Cecílio, en m’expliquant que la pandémie a créé un besoin d’alcool que lui et ses collègues ont été en mesure de combler. « Plus tard, après la pandémie, j’ai commencé à fabriquer du *grog* », ajoute-t-il en précisant qu’il s’agit d’un alcool qui s’apparente au rhum, originaire de Cabo Verde. Secrètement, je ne peux m’empêcher de mettre sa chronologie en doute; il est peu probable qu’il s’agisse d’une nouvelle pratique, puisque les spiritueux à base de sucre de canne sont une spécialité à Cabo Verde. Alors, il me semble que lui et ses comparses de Talude devaient distiller du *grog* bien avant cela... D’un autre côté, la distillation non réglementée est illégale au Portugal; j’ai donc l’impression que la pandémie sert de prétexte opportun.







Alors que je lui pose des questions sur la boisson en question, il en sort une bouteille. « Cette canne à sucre provient de Cabo Verde, alors le *grog* goûte la même chose que le produit fabriqué là-bas », me dit-il en me remettant un verre. Il n'est pas encore midi, mais je bois une gorgée et je constate que c'est assez doux et facile à boire. Ce n'est pas chaud et très fort en alcool comme je me l'imaginais. « Si tu fais de la fièvre, tu peux prendre un verre de *grog* à la place de prendre une pilule. Ça aide! », me confie Cecílio.

De retour à Lisbonne, je contacte Rolando Borges, désireux d'approfondir ma compréhension de Talude et de sa culture agricole unique. Résident de la région et originaire du Cabo Verde, il représente l'Associação para a Mudança e Representação Transcultural, aussi connue sous l'abréviation AMRT, un organisme dont l'objectif est de permettre l'intégration des personnes migrantes au Portugal.

« Après l'indépendance des colonies, plusieurs Africains ont émigré au Portugal, me dit-il au téléphone. Les gens sont venus travailler, mais leurs salaires ne leur permettaient pas de se payer un logement de base », explique-t-il en précisant que Talude et d'autres communautés semblables en périphérie de Lisbonne étaient des endroits où ils avaient les moyens de vivre. Il ajoute que dans ces lieux, les immigrants de Cabo Verde pouvaient mener un style de vie rural, comme chez eux, en cultivant la terre et en distillant l'alcool. Au fil des décennies, le gouvernement a déplacé de nombreuses communautés immigrantes informelles autour de Lisbonne. Aujourd'hui, Talude est l'une des seules à subsister, bien que son sort ne soit pas tout à fait clair : « La municipalité a reçu l'ordre du gouvernement de nous relocaliser, me raconte Rolando. Ils travaillent à l'élaboration d'un plan de déplacement de notre communauté d'ici 2025. Mais ils n'ont pas encore commencé. Nous préparons une lettre pour demander à la municipalité ce qu'elle prévoit. Nous connaissons la loi, alors nous exigeons de faire partie de la solution. »







J'interroge Rolando à propos des cannes à sucre de Talude. Il me dit que les producteurs utilisent une quantité démesurée d'eau de la communauté, sans parler du fait que la distillation non réglementée demeure illégale. Je sens qu'il est sur le point de me partager d'autres critiques, mais il prend une pause et ajoute : « La canne à sucre représente la résistance des membres de la communauté de Cabo Verde. Ils pensent à des solutions. Aux alentours de Lisbonne, ils se trouvent un terrain avec de l'eau et du soleil, plantent une canne à sucre et, lorsqu'ils reviennent un an plus tard, se retrouvent avec un mètre carré de canne à sucre. »

Même s'il a des réserves, Rolando voit le potentiel de la canne à sucre et décrit des projets, dont la vente de jus fraîchement pressé à la communauté brésilienne de Lisbonne ou même la production de *grog*, mais selon un modèle beaucoup plus transparent. « Si nous pouvions bénéficier de l'aide de la municipalité et fabriquer du *grog* dans un contexte de musée, à titre d'activité culturelle, peut-être que cela pourrait être possible, me dit-il. Un jour, le *grog* pourrait remplacer le brandy au Portugal! »