Décembre 2003 numéro 10

Tango Québec

Media Luna

Journal de l'Association Tango Québec

Éditorial

Dans le temps des anciens hébreux, il existait un mythe selon lequel l'écriture était un don fait par un ange déchu aux hommes, un cadeau servile qui avait perverti la valeur que la simple parole d'un homme devait avoir comme garantie face à son semblable. Mais, pas à s'inquiéter pour l'éditeur de Media Luna à cause des mois passés entre la dernière parution du journal et la présente… Ce n'est pas les croyances hébraïques qui m'ont mené à remettre l'édition de votre journal préféré de tango d'un mois à l'autre. Obligé à me justifier, je pourrais faire appel à d'autres devoirs, une certaine distance cyclique avec le tango… etc… etc… etc. Mais bon, aujourd'hui on est là ! Et je suis fier que certains membres importants de notre collectivité se soient inspirés pour prendre la plume et écrire eux-mêmes, avec une grande qualité, leurs pensées vis-à-vis le «deux par quatre». Oui deux articles délectables et deux visions autant personnelles qu'originales des différents aspects du tango nous sont offerts par deux *milongueros* assidus : Alexander Stewart et Jean-François Bouchard. Boguslaw Dygasiewicz, pour sa part, nous transmet son expérience au premier festival de tango en Pologne. Aleph ne nous raconte pas une de ses «histoires de tango», mais plutôt nous introduit dans une coutume de la région d'origine du tango le maté, que les gens de l'association ont eu l'opportunité de déguster (dans sa variante de «mate cocido») pendant une soirée à l'Avenue Tango. Et tant bien que mal, nous continuons aussi à vous offrir un peu d'humour dans nos pages.

Et je reconnais que vous pourriez me faire la remarque que Boguslaw est devenu le personnage de ce numéro de Media Luna (il apparaît dans 5 photos !) mais bon… de toute façon on sait déjà qu'il est tout un personnage !

Daniel

Suite à la dernière assemblée générale de notre illustre Association, le destin des *milongueros* québécois est dans les mains d'un nouveau conseil exécutif, dont voici la présentation:

Président : Hugo Denis
Secrétaire : Lise Stewart
Trésorière : Simon Lille
Communications : Steve Roy
Registraire : Paul Boudreault
Responsable de Media Luna : Daniel Skuk

Nous saluons les courageux qui vont tenir les rênes de notre collectivité, et nous sommes sûrs que ces soldats aguerris du tango nous augureront de belles activités comme nous ont habitué tous les autres conseils.

Jean-François Bouchard est l'un des plus anciens et expérimentés danseurs de tango de la ville de Québec, l'un des plus assidus aux milongas et l'un des plus impliqués dans l'Association. Comment ne pas prendre au sérieux ses propos, quand il s'agit d'une réflexion sur sa danse préférée. Au retour d'un voyage de deux semaines au Rio de la Plata, il nous offre sa vision personnelle, hors des terrains battus, du Buenos Aires milonguero. L'émerveillement potentiel d'un milonguero qui se retrouve pour la première fois dans La Mecque du tango ne l'empêche pas de marquer ses préférences pour l'approche simple et cordiale du tango québécois. Un texte à lire absolument!

Mi Buenos Aires * si loin de Québec

Depuis le temps que je danse le tango, je n'avais jamais vraiment eu la tentation d'aller à Buenos Aires pour connaître la source même de cette danse qui me passionne. J'en entendais parler par les amis et connaissances qui en revenaient, et par quelques sites de discussion sur le tango. Ma curiosité n'allait pas plus loin.

Mais, au cours des derniers mois, une succession de circonstances et de coïncidences m'ont amené à troquer deux semaines de l'été québécois contre deux semaines d'un hiver argentin plutôt doux, pour observer et danser. Ce fut un voyage un peu court, si l'on considère la grande distance. Cependant, ce fut une belle occasion de découvrir un tango différent, que je n'avais pas pu imaginer jusque-là. Le tango de Buenos Aires n'est pas le tango de Québec.

Buenos Aires est une très grosse ville, 10-12 millions d'habitants si l'on compte toutes les banlieues, une ville qui a longtemps été une capitale économique mondiale. Après des décennies de politique douteuse, de régimes militaires cruels et d'exploitation économique par la classe dirigeante, Buenos Aires n'est plus aujourd'hui que l'ombre de ce qu'elle a déjà été. On entend partout parler de jours meilleurs qui ne sont plus. Buenos Aires est une ville en repli sur elle-même, une ville qui essaie de survivre à ses difficultés.

Malgré ses vicissitudes, la ville n'en demeure pas moins ce lieu unique où le tango est né et où il s'est développé, à travers toutes ses périodes, à travers toutes ses difficultés. Et Buenos Aires demeure à ce jour le lieu où le tango est le plus vivant.

Où donc peut-on voir des centaines (je n'exagère pas) de cours de tango affichés dans des magazines et guides entièrement consacrés à cette danse ? Où peut-on trouver 150 milongas différentes chaque semaine ? Où peut-on danser chaque jour entre 15h00 et 05h00 le lendemain ? Où y a-t-il une station de télévision et plusieurs stations de radio consacrées uniquement au tango ? Où peut-on être assuré que chaque magasin de musique dispose d'un choix complet de disques de tango, presque toujours dans ses étalages les plus visibles et les plus accessibles ? Où peut-on trouver une vingtaine d'établissements qui présentent des spectacles quotidiens de tango ? Tout cela n'est possible qu'à Buenos Aires. Le tango est toujours intimement lié à la vie de la ville. Même si tous les porteños ne dansent pas le tango, tous connaissent la musique et les paroles de nombreux tangos populaires.

Le tango connaît maintenant une popularité réelle à travers le monde. On le danse un peu partout. Mais une seule ville "respire" le tango comme Buenos Aires.

Je me suis donc retrouvé là-bas avec l'intention de goûter le tango de Buenos Aires. Je me croyais bien préparé. Pour sûr, je sais danser ! Et je n'ai pas eu de difficultés à danser avec les *porteñas*. Mais, j'ai rapidement compris, dès le premier soir, à quel point ce tango était différent. Il y avait beaucoup à observer.

Ce qui frappe tout d'abord dans une milonga de Buenos Aires, c'est l'achalandage et la densité. Une fois que la soirée (ou la matinée, car il y a chaque jour des matinées) est lancée, la piste est bientôt remplie, de manière compacte. Les couples se touchent presque. En conséquence, les danseurs doivent se limiter à de tout petits pas, souvent associés à des pivots et autres mouvements rotatifs, pour profiter des minuscules espaces qui se dégagent successivement autour des couples. En pleine affluence, la densité est telle qu'il faut attendre plusieurs mesures avant d'avancer sur la ligne de danse. Les pas minuscules et les simples transferts de poids sont de mise. Nous sommes bien loin des grands espaces de l'Avenue Tango ou du kiosque Edwin-Bélanger. Ça ressemble un peu plus au contournement de la colonne des Salons d'Edgar, les dimanches les plus achalandés ! En clair, il n'est pas question de dévier de la ligne de danse, ou de songer à des grands pas chorégraphiés.

Une autre évidence, c'est qu'on danse très bien à Buenos Aires. À l'observation, les mauvais danseurs sont rares. Les danseurs *porteños* sont modelés par l'expérience acquise en dansant dans ces milongas tellement denses, en même temps que par leur intime connaissance du répertoire musical. Qu'ils aient (ou non) suivi des cours ne semble pas avoir beaucoup d'importance. Ils savent vivre la musique et en communiquer l'émotion dans leurs corps. La danse est simple, claire, précise, en même temps que remplie d'émotion.

Comme partout ailleurs, le tango intéresse assez peu les jeunes. En revanche, il y a à Buenos Aires beaucoup de danseurs plus âgés, des retraités qui paraissent avoir dansé toute leur vie, souvent d'excellents danseurs qui vivent profondément le tango. On constate aussi qu'il manque pourtant toute une génération celle de la quarantaine, qui a vécu sa jeunesse au moment où le régime militaire étouffait le pays, semait la terreur, limitait toutes les réunions publiques (y compris les milongas) et décourageait la pratique du tango.

Évidemment, la danse qu'est le tango ne peut être dissociée de sa musique et ses paroles tristes, qui bercent tout le peuple de Buenos Aires. Les *porteños* connaissent bien les tangos, leur musique, leurs paroles. Les danseurs partagent la mélancolie fondamentale du tango, et on peut sentir qu'ils vivent dans les milongas les paroles tristes des tangos qu'ils dansent.

Les DJs des milongas de Buenos Aires utilisent un ensemble plutôt limité (mais excellent) de tangos très classiques, qui ne déborde à peu près pas des grands auteurs de l'Âge d'Or. Le répertoire se limite essentiellement à 200 ou 300 pièces, en grande majorité des tangos avec seulement une petite proportion de valses et de milongas. Avec un répertoire aussi limité, il est normal que les danseurs connaissent très bien la musique. Personne n'est surpris par des finales inconnues ! Les danseurs (en particulier les hommes) peuvent souvent accompagner la danse en chantonnant ou même franchement en chanter les paroles.

La musique est partout excellente, mais on ressent vite un manque de variété. Le fait que les DJs les plus populaires se déplacent d'une milonga à une autre au fil des jours ne contribue évidemment pas à ajouter à la variété. Les programmes musicaux paraissent répétitifs.

Partout, la programmation musicale est très structurée, sur un modèle universel, en *tandas* successives de 4 ou 5 pièces, séparées de longues *cortinas*.

Les tandas sont toujours composées de pièces compatibles, par le rythme, par la sonorité, par l'orchestre, par le chanteur. L'unité d'esprit de chaque *tanda* est universellement respectée. Aucun DJ n'oserait en dévier. Cette unité permet d'éviter aux danseurs les mauvaises surprises. Chacun sait que les premières mesures de la première pièce de chaque *tanda* donnent le ton de la *tanda* entière. Les danseurs peuvent donc tout de suite mesurer leur désir de danser la *tanda* qui s'amorce. Ils peuvent alors décider d'inviter ou d'accepter une invitation.

Les *cortinas* sont toujours des pièces complètes (souvent de mauvais rocks américains, mal enregistrés) sur lesquels personne ne songerait à danser. Un danseur québécois réagit tout de suite à la longueur et à l'étrangeté de ces cortinas. Il ressent ces pièces comme une cassure dans le rythme de la soirée. Mais il comprend tout de suite que le DJ cherche à vider la piste de tous ses danseurs et à lancer le rituel des invitations pour la prochaine *tanda*.

Voilà donc ce fameux rituel, le "code", le *código* dont nous avons tous entendu parler. Voilà donc ce langage subtil et mystérieux, qui permet de lancer et d'accepter des invitations à distance d'un côté à l'autre d'une grande salle pleine de danseurs, par la seule puissance du regard ! Voilà donc cette particularité étrange du tango de Buenos Aires.

Ce rituel de l'invitation est une pratique absolument captivante ! Et tellement loin de nos propres habitudes ! Dès les premiers instants de ma première milonga à Buenos Aires, j'ai tout de suite compris que ce langage des invitations relevait d'une logique particulière, inconnue pour un *tanguero* québécois. Je me suis senti tout de suite perdu, comme si j'en étais à ma toute première milonga. J'éprouvais le besoin pressant de m'asseoir calmement, de prendre tout mon temps, d'observer, d'essayer de comprendre. Pas question de danser tout de suite ! Pas question d'inviter une *tanguera* sans comprendre comment faire.

Tout commence durant l'interminable *cortina*. La *tanda* précédente vient de se terminer. Les danseurs sont revenus à leurs tables respectives. La majorité des hommes et des femmes sont seuls ou avec un petit groupe d'amis du

même sexe. Relativement peu de danseurs sont en couples. Pendant que la *cortina* joue, chaque homme identifie une partenaire de danse pour la prochaine *tanda*. Il arrête ses yeux sur elle et, sans toutefois s'en approcher, maintient son regard pour lui transmettre tacitement son invitation. Si nécessaire, l'homme se déplace entre les tables pour devenir plus visible de la partenaire invitée, mais il conserve la distance. Au même moment, chacune des femmes balaie la salle du regard pour reconnaître les hommes qui la sollicitent. La femme s'empresse de croiser les yeux de l'homme dont elle accepte l'invitation par un petit signe de tête (le *cabeceo*), tout en évitant le regard de ceux qu'elle ne veut pas choisir pour cette prochaine *tanda*. Une fois l'invitation acceptée, l'homme s'avance vers la femme, et ils se retrouvent tous les deux sur la piste. Les invitations ne se limitent pas aux *cortinas*. J'ai vu des invitations se faire et s'accepter au cours de la deuxième ou de la troisième pièce d'une *tanda*.

Le rituel ne s'arrête pas là.

Une fois sur la piste, les couples prennent toujours le temps de laisser passer l'introduction de chaque pièce avant de commencer la danse. Ce sont 30, 40 ou 50 secondes d'attente, le temps d'une brève conversation, ou quelquefois un moment passé en silence dans l'écoute de la musique. Ensuite, un à un, les couples reprennent la danse. À chaque pièce, une nouvelle pause pendant l'introduction musicale. Puis, à la fin de quatre ou cinq pièces, les premières notes de la *cortina* signalent que la *tanda* est terminée. L'homme remercie alors sa partenaire, il la conduit en direction de sa table, puis les deux se laissent, chacun retournant de son côté. La piste se libère complètement et les invitations peuvent se faire à nouveau.

On sent clairement que cet ensemble de règles des milongas est très puissant, puisque tous les danseurs, sans exception, les respectent. On comprend aussi que ce "code" a pu se développer à Buenos Aires comme un moyen de décourager activement les liens trop proches entre les danseurs, en particulier les liens qui dépassent la danse. On a l'impression que, en dehors d'un couple établi, les liens entre les hommes et les femmes sont perçus comme étant tellement périlleux qu'il a fallu créer des rites particuliers destinés à les désamorcer. Il en résulte que l'atmosphère des milongas est lourde, marquée par l'omniprésence des rituels. Il est difficile d'engager des conversations simples et amicales. Il n'est pas recommandé de danser trop souvent avec un partenaire particulier. On sent un poids énorme sur les relations entre les hommes et les femmes, au-delà du seul tango.

Je me sentais bien loin du tango que je connais, de Québec, de Montréal, de l'Amérique du Nord, ou de l'Europe, où il est si facile de danser librement, de s'arrêter pour causer amicalement, de commencer et d'interrompre une *tanda* à sa guise.

Plus relaxe qu'à Buenos Aires, le rituel du tango à Québec permettrait plus les liens amicaux et décontractés entre les *tangueros*, d'après Jean-François.

Pendant quelques jours, à Montevideo, juste de l'autre côté du Río de La Plata, j'ai pu constater qu'aucun élément de ce rituel *porteño* n'y était appliqué. Deux cents kilomètres, et le tango est entièrement différent. De ce point de vue, Montevideo était beaucoup plus proche de Québec que de Buenos Aires.

Voilà ! Je faisais ce court voyage pour connaître ce tango de Buenos Aires. J'ai trouvé un tango très vivant, parfait dans sa forme. J'ai trouvé une ville qui vivait de ce tango, comme aucune autre ne pourrait même en rêver. J'ai trouvé une authentique « mecque » du tango. Mais j'ai en même temps pu constater que « mon » tango était différent, et que Buenos Aires ne vivait pas le tango que je connais, qui ne peut exister sans le contact social simple et amical que les rituels *porteños* ne permettent pas.

Jean-François Bouchard

Si l'on a parlé de l'ancienneté, assiduité et implication de Jean-François dans l'ambiance tanguera de Québec, on ne peut pas passer à côté des mêmes aptitudes d'Alexander Stewart, qui, accompagné de Lise, est un inconditionnel de tous les devenirs du tango québécois. Mais l'on ignorait son talent de poète et de ses capacités pour les métaphores! Entre tanguero et sommelier… Dites-nous, Alexander! cette milonga est persistante au nez? Sent-on les petits fruits rouges dans la partenaire qu'on approche au milieu de la piste? Un beau texte à lire avec une coupe de rouge dans la main et la musique d'un tango dans l'oreille.

Cave à Tangos

Le Tango, comme un bon vin, s'améliore-t'il avec l'âge? Les Argentins ont coutume de dire que Carlos Gardel chante mieux depuis sa mort en 1935. Peu de grands crus peuvent prétendre à une telle longévité! Ce qui est sûr, c'est que la nostalgie fait partie intégrante de l'âme du Tango et que la «!cave!» d'un amateur devra faire une place à toutes les grandes années de l'histoire de cette musique, s'il veut pouvoir déguster le Tango approprié à l'ambiance de la soirée.

Les années 40 sont incontestablement les meilleures années du Tango; l'abondance des consommateurs, soit plusieurs milliers de danseurs à Buenos Aires, ont amené les orchestres au summum de leur art pour produire les Tangos les plus équilibrés; «!*bien marcado*!» (bien rythmés), mais développant aussi de riches harmonies et des mélodies subtiles. Nous ne pouvons que regretter que les médiocres techniques de mise en bouteille de l'époque, l'enregistrement sur 78 tours, ne nous aient transmis que des témoignages un peu éventés de cette période brillante.

Une bonne «!cave à Tangos!» sera donc constituée à partir de cette base et des grands crus de l'époque, qui ont chacun leur caractère! Brillant et rythmé pour l'orchestre de Juan D'ARIENZO, tout en subtilité pour Osvaldo PUGLIESE, mêlant puissance rythmique et finesse de la mélodie pour Annibal TROILO, parfaitement équilibré et adapté à toutes les occasions pour Carlos Di SARLI.

Pour certains, l'année change tout! ainsi un FRESEDO des années 30 sera plein de force, mais il sombrera dans une certaine mièvrerie dans les années 50. Un PIAZZOLA des années 60, le «!cru!» le plus célèbre à l'exportation, devra être consommé assis dans une salle de spectacle, mais pourra être servi aux danseurs s'il est des années 40…

D'une manière générale, les plus vieux Tangos sont les plus «!rustiques!» dans leurs orchestrations mais aussi les plus joviaux et les plus festifs des Tangos «!primeur.» Les plus anciens ont même un goût de soufre de l'époque de leur prohibition dans la bonne société argentine. De cette période, les années 20, il faut consommer Roberto FIRPO, Francisco CANARO ou Francisco LOMUTO, qui se prêtent exquisément à la nostalgie d'une fin de soirée. Dans les années 50, le Tango devient plus mondain, puis les amateurs devenant une denrée rare, seuls quelques orchestres comme le Quinteto REAL continuent de produire pour la danse.

Depuis une quinzaine d'années heureusement, la consommation reprend à Buenos Aires et dans le monde entier et on voit apparaître de nouveaux grands crus comme COLORTANGO ou EL ARRANQUE. S'ils ne font pour l'instant qu'essayer de retrouver la recette secrète des aînés, nul doute qu'ils vont développer dans l'avenir leurs propres qualités. Il ne faut pas oublier qu'être nostalgique de «!âge d'or!» du Tango des années 40, c'est regretter une époque où la musique se consommait «!vivo!» au son des orchestres qui se succédaient (parfois deux par soirée!) dans les innombrables bals, directement du producteur au consommateur, permettant une complicité entre les musiciens et les danseurs qu'aucun CD, fût-il des meilleurs, ne peut reproduire.

Bien sûr, pour que votre cave soit complète, n'oubliez pas ces «!tangos champagnisés!» que sont les tangos valses. Celles de D'ARIENZO sont les plus pétillantes alors que celles de De Angelis sont les plus fruitées. Enfin, en milieu de soirée et en guise de «!trou normand!», ces alcools forts que sont les Milongas permettent de relancer l'appétit des danseurs pour consommer le Tango sans modération jusqu'à la CUMPARSITA finale.

Alexander Stewart

Un tango en Pologne

Boguslaw en pleine démonstration au festival polonais de tango.

Boguslaw Dygasiewicz (encore un autre mordu du tango à Québec) a profité d'une rentrée dans son pays natal l'été passé pour participer au premier festival de tango polonais du 8 au 10 août. Voici un petit interview.

Media Luna *Où s'est déroulé le Festival ?*
Boguslaw À Leczyca, une petite ville au centre de la Pologne. On a choisi une ville au centre du pays pour faciliter le déplacement aux gens des autres villes.

ML *Qui l'organisait ?*
B L'*Akademia Tanga Argentynskiego* (Académie du Tango argentin) avec la collaboration de la Maison de la culture de la ville de Leczyca.

ML *Quelles activités ont eu lieu ?*
B Six ateliers, pendant deux jours, et deux milongas. Les ateliers ont été donnés par Gerardo Sanchez et Agata Jakubczyk de *Tango Libre* de Montréal. La deuxième milonga, c'était dans la cour d'un château médiéval.

ML *Dans un château médiéval ? Hallucinant! Comment s'est- elle passée ?*
B La soirée a commencé par le mot de bienvenue de la présidente de l'*Akademia*, et ensuite des démonstrations par 8 couples (4 couples à la fois), dont moi inclus. Ensuite, des démos par 3 ou 4 couples séparément… et encore moi. Les démonstrations ont été faites sur la musique d'un orchestre *in vivo*. Finalement il y a eu une milonga, avec l'orchestre et aussi des disques. Un buffet était servi dans la cour. La milonga s'est terminée vers 1 ou 2 heures dans la nuit.

ML *Comment es-tu parvenu à faire une démonstration en Pologne ?*
B En arrivant à la soirée, on m'a demandé si je pouvais participer au spectacle une demi-heure avant les démonstrations. J'ai accepté parce que j'avais une bonne partenaire Joanna Gabryszewska, une des meilleures danseuses à Varsovie, et même probablement de toute la Pologne.

ML *Le public a aimé ta performance ?*
B Beaucoup. Un gars m'a dit qu'il a été « émerveillé » par ma façon de « motter » sur la piste.

ML *Comment évalues-tu l'ampleur du tango dans ton pays natal ?*
B Je crois que le tango a commencé en Pologne ça fait à-peu-près 3 ou 4 ans. À Varsovie, il y a 2 ou 3 écoles et 3 ou 4 endroits où danser de façon régulière, dans différents jours de la semaine. Dans 3 ou 4 autres villes de Pologne ça commence aussi. Les professeurs de Varsovie se déplacent pour donner des ateliers dans ces villes. L'*Akademia* est très active et participe à différents événements culturels avec des démonstrations et promotion du tango. Je ne connais pas le nombre de personnes qui dansent le tango, mais il y a déjà un groupe relativement assidu, qui participe régulièrement aux activités. Je crois que l'ampleur du tango pourrait être comparé à celui de Québec.

ML *Des impressions personnelles sur le festival ?*
B Le programme était assez simple, mais, étant donné que c'était la première tentative, ils ne pouvaient pas investir trop sans savoir si le public allait répondre. Et la réponse a été bonne presque 100 personnes. Il y avait des gens de partout en Pologne et de l'étranger Berlin, Londres, Montréal et Amsterdam, si ma mémoire est bonne. On parlait déjà d'organiser le deuxième festival l'an prochain. L'orchestre du festival se spécialisait dans Piazzolla, donc, ce n'est pas la meilleure musique pour une milonga ou des démonstrations. Par contre, le choix de musique des disques a été très bon. L'ambiance fut conviviale. Nous avons passé des bons moments.

ML *Et… pourquoi le festival s'appelait « Tango Diablo » ?*
B Bon… c'est à cause d'une vielle légende qui raconte l'histoire d'un homme-diable qui a été, dans le lointain passé de Leczyca, le maître de la ville.

CLIPS DU TANGO QUÉBÉCOIS

Été… Bel été…

La température a été assez complice des activités de Tango Québec cet été. De profitables soirées au Kiosque Edwin Bélanger et à la marina de Cap Rouge ont fait les délices des *milongueros* québécois. Quoi de plus beau que de voir sortir la pleine lune aux Plaines d'Abraham ou de voir le soleil couchant colorant le ciel en arrière du train qui transite lentement par le long pont de Cap Rouge.

Intakto

Cet été, Québec a su compter une couple de fois avec la visite du remarquable groupe montréalais « Intakto ». Avec son style personnel d'interprétation des tangos, milongas et autres rythmes d'Amérique du Sud, Intakto a fait les délices des Québécois au cours du Festival d'Été et d'une soirée de plein air au Parc Rolland-Beaudin de Saint Foy.

Soirée latino-américaine à L'autre Caserne

Au cours d'une série des activités au printemps passé, la confédération des associations latino-américaines de Québec (la CASA latino-américaine) présentait le 21 mai à « L'autre Caserne » une soirée dédiée spécialement au tango *rioplatense*. 1) M. Ramos, responsable de la CASA latino-américaine, conduit la soirée, et fait référence à l'apport des gens d'Amérique Latine au multiculturalisme de Québec. 2) Jean-François Bouchard, dans sa responsabilité de président de Tango Québec, laisse aller son cœur en expliquant au public la magie du tango, tout en faisant la divulgation du milieu *milonguero* dans la ville de Québec. 3) Le trio « Qué Tango » dirigé par Daniel Finzi (violoncelle dans la photo) fait un programme dont la base est Piazzola. 4 et 5) Sylvie et Boguslaw font leurs déjà classiques démonstrations de *canyengue*, et, à la demande du public, une version de La Cumparsita en tango de salon. 6) Une milonga sur la scène ferme la soirée.

Au cours de la soirée du Bal Coloré, le 29 mars, à l'Avenue Tango, l'Association Tango Québec a offert aux assistants deux éléments gastronomiques du milieu culturel du tango : les « empanadas » et la plus typique des boissons de ce coin du globe, le « maté ». Dans cette parution de Media Luna, Aleph nous offre un rapport sur cette habitude, permettant aux lecteurs de s'introduire dans les habitudes des peuples dont le tango fait partie de leur culture depuis plus d'un siècle.

Le Maté : une infusion qu'on filtre en buvant

Un héritage des amérindiens

Pour commencer, le « maté » n'est pas bu seulement dans les pays culturellement liés au tango (l'Argentine et l'Uruguay), mais il est un peu plus répandu dans la région : il est aussi traditionnel au Paraguay et dans le sud du Brésil. Plus encore, l'anthropologue et sociologue uruguayen Daniel Vidart (l'un des premiers à faire des études sociologiques du tango) nous apprend que le maté est consommé aussi dans la partie sud du Chili (incluant l'île de Chiloé et l'ethnie des amérindiens mapuches) et que la célèbre tribu équatorienne des jivaros (les réducteurs de têtes) boivent une tisane pareille, en compagnie de leurs chiens, avant de sortir à la chasse.

La boisson varie plus ou moins de certaines caractéristiques à chaque pays ou région. Comme Media Luna est un journal de tango, notre article mettra l'accent sur les pays culturellement liés à cette musique. Mais mentionnons quand même que dans le sud du Brésil on l'appelle en português « *cimarrao* » et que dans le Paraguay il peut être bu sur une panoplie de mélanges d'herbes, où il est appelé « *tereré* ». Le *cimarrao* brésilien est probablement celui qu'on boit dans le plus gros récipient, et, comme dans la prairie uruguayenne et la Pampa argentine, il est lié aux habitudes du *gaucho*, le *cow-boy* de la partie plus au sud du continent. Au Paraguay, pays où vit la plus grande communauté d'amérindiens de l'ethnie *guarani* (les inventeurs du maté, on pourrait dire), le *tereré* se différencie du maté des autres régions parce que le liquide provenant de l'infusion peut se boire froid dans un verre, variante assez désaltérante dans cette région méditerranéenne de l'Amérique du Sud où il fait souvent très chaud l'été. L'usage de la corne de vache comme récipient pour boire le maté, semble aussi plus caractéristique de ce pays.

Maté classique d'origine argentin, petit, support et bordé en alpaca, avec l'écusson argentin sur le bord. (Collection de l'auteur).

Le mot « maté » s'applique autant à la boisson elle-même, qu'au récipient avec lequel on le boit (et comme ce récipient est rond, le mot « maté » est devenu dans le jargon du Rio de la Plata une façon courante de faire référence à la tête). L'herbe qu'on utilise, pour sa part, est connue comme « *yerba-maté* » (et prenez note, si vous voyagez au Rio de la Plata, que vous devez prononcer « sherba » et pas « lerba », comme cela serait le cas dans d'autres pays hispanophones).

Dans le Rio de la Plata, la coutume du maté est relativement semblable d'un côté et de l'autre, mais avec certaines différences. Les Uruguayens, avec une consommation de 20 kilos de *yerba-maté* par habitant par année, sont probablement les plus grands consommateurs au monde, quadruplant les 5,2 kilos par habitant par année des Argentins. D'autre part, tandis que les habitants de Buenos Aires boivent le maté fondamentalement à la maison, avec la tradition de servir directement l'eau chaude de la bouilloire, les Uruguayens ont la coutume de le boire partout en ville, et même de se promener avec le maté dans la main et le thermos avec l'eau chaude sous le bras, et de le boire en marchant (et quoique c'est interdit par la mairie, il arrive qu'on boit le maté en conduisant).

Un peu de botanique

Le mot « maté » ne dérive pas d'un vocable d'origine guarani (l'ethnie amérindienne qui le consomme à l'origine) mais d'un vocable quechua, langue amérindienne dont l'aire d'influence est située plus à l'Ouest, surtout en Bolivie et au Pérou, jadis utilisée par les Incas, fondateurs du plus grand empire en Amérique du Sud avant la conquête espagnole. Le vocable

«!*mati*!» voulait dire «!citrouille!» en quechua. Les Espagnoles ont utilisé ce vocable car l'infusion était bue (et il l'est encore) dans un récipient fait avec l'écorce très dure d'une espèce de courge ou citrouille de la région (*Lagenaria vulgaris*).

La poudre de la *yerba-maté* est produite avec les feuilles du *Ilex paraguayensis*, un arbre qui pousse principalement dans les bassins des fleuves Parana et Paraguay, entre les parallèles 10° et 30° sud, dans une région partagée par le Paraguay, Nordeste de l'Argentine et les états plus au sud du Brésil.!Comme pour le thé, les feuilles de *yerba-maté* sont séchées et moulues, ce qui permet de conserver les propriétés médicinales de!la plante.

Le maté de style «!galette!» (appelé ainsi car il est aplati et rond) est typiquement uruguayen. Ici, deux avec «!virola!» en argent ou alpaca, et détails dorés. Celui à gauche est placé dans un «!porte-maté!» en cuir. (Collection de l'auteur).

LA PLANTE QU'ON A LAISSÉE EN AMÉRIQUE.

Une grande partie des produits que les conquérants européens découvraient (pour eux) dans le Nouveau Continent, était amenée en Europe où ils étaient adoptés parfois avec des modifications. Il y a eu le tabac, suite à la surprise de Cristobal Colomb en rencontrant pour la première fois dans les Antilles des autochtones qui aspiraient de la fumé produite par la combustion de certaines feuilles. C'est le cas du cacao, que les Aztèques buvaient dans une infusion amère et qui devient plus tard le chocolat dans le Vieux Continent, et la liste continue. Mais le maté (comme le sirop d'érable, d'ailleurs!) ne suit pas le chemin de gloire du tabac et du cacao, et reste une habitude exclusivement régionale. Je ne connais pas la raison de cette exclusion. Il est vrai que l'église catholique l'avait banni à un moment donné de la conquête, en appelant la *yerba-maté* «!une herbe du démon!». Certains Espagnols et créoles du XVIIe siècle, s'opposaient au maté car ils considéraient qu'il faisait les hommes «!vicieux, paresseux et abominables!». En jugeant le rituel du maté chez les amérindiens, les Espagnols pensaient que ça les paralysait pendant plusieurs heures par jour, sans d'autre raison que l'oisiveté. Mais tout essai pour éradiquer l'habitude va échouer, et les créoles commencent à adopter le maté dans leurs habitudes. Les jésuites, qui avaient occupé la région d'Amérique du Sud comprenant l'ethnie guarani, en les évangélisant avec succès et en leur donnant une organisation autour des communautés appelées «!missions!», avaient d'abord banni de façon farouche l'utilisation du maté, mais, ils ont fini par l'accepter et même devenir de grands diffuseurs du maté dans l'Amérique coloniale.

COMMENT ON LE BOIT

Au Rio de la Plata, le maté occupe souvent la place du café dans la journée. En fait, ils partagent un effet stimulant dû à la présence presque équivalente de caféine. Le maté est bu au déjeuner, pour se mettre en paix avec le jour après le réveil, pendant la collation, ou le soir et la nuit quand il faut se tenir réveillé pour travailler ou étudier dans la préparation d'un examen. Le maté se boit dans un récipient dont le plus traditionnel est fait avec la courge appelé aussi «!maté!». Beaucoup moins fréquent, il existe des récipients faits en bois, et l'on peut le boire aussi dans des petits récipients en métal avec une anse (je pense que cette habitude est plus fréquente à Buenos Aires qu'à Montevideo). Plus rarement des gens le boivent dans un verre, et l'on peut trouver de jolis contenants en céramique émaillée. Les matés de courge en général ont aussi des décorations en métal, dont la plus courante est la bordure de la bouche, appelé «!*virola*!», traditionnellement faite en argent ou alpaca, avec incrustations d'or. Les plus riches avaient des matés complètement revêtus en argent. On a l'habitude, aussi, de revêtir le maté avec du cuir de vache, ou de le peinturer ou tailler.

Maté en céramique émaillé, de provenance inconnue, trouvé au marché aux puces de Montevideo. (Collection de l'auteur).

À l'envers de la majorité des tisanes dans le monde, au maté l'on ne boit pas le liquide déjà filtré après l'infusion de l'herbe, mais on le filtre en buvant, et cela fait une de ses particularités. On remplie le récipient de l'herbe moulue, on rajoute de l'eau chaude, et l'on sirote par une paille qui dans la partie inférieure dispose d'un filtre. Cette paille, généralement en métal, est appelée « *bombilla* ». Moins fréquemment ils se font en canne, et c'était probablement comme ça que le buvaient les amérindiens avant la conquête espagnole.

Une vielle tradition de la campagne veut que la façon par laquelle une femme offrait un maté à un homme servait à lui manifester ses propos amoureux : un maté mousseux servait à manifester de la tendresse et affection, un maté bien chaud d'un désir ardent, et un maté froid, bien sûr, son indifférence ou mépris.

Le maté est aussi une habitude de caractère social : on peut le boire en solitude mais aussi en groupe, avec la coutume (critiquée par les hygiénistes) de partager le maté en se passant le même récipient avec la même paille. Les *gauchos* avaient déjà la tradition de le boire « en ronde » autour d'un feu après les tâches de la journée, parfois en écoutant une histoire de loups-garous, on se passait à tour de ronde le même récipient de personne en personne. Mais comme le *gaucho* était un être solitaire, introverti, presque anarchiste par nature, un cavalier sans but dans les immensités désolées des prairies, le maté constituait pour lui une compagnie dans les moments de méditation. Pour reprendre les paroles de l'anthropologue Daniel Vidart, il s'agit du « buveur solitaire qui réalise une plongée intime ou un vol chamanique dont la portée et le sens sont inconnus, amené par le courant d'une évocation muette, livré à un monologue intérieur tenace, sirotant des souvenirs, scellant des projets, en contemplant dans la vapeur d'une bouilloire une danse de fantômes anciens ».

Un peu de chimie et médecine

Le maté partage certaines caractéristiques avec le thé, car des 196 composants chimiques volatiles isolés en laboratoire, 144 sont aussi présentes dans le thé. Le maté est plus amer que le thé (7 à 11 % de tanins lui confèrent cette amertume) en étant moins astringent. Comme dans le thé et le café, les effets stimulants dérivent de la présence de caféine (1-1,5 %).

La recherche sur les composantes phytochimiques commençait dans les années'70, et la première chose qu'on a remarqué c'est le haut taux de flavonoïdes, molécules d'origine végétale avec des propriétés antioxydants bénéfiques pour la santé. Ils se trouvent, entre autres, dans le thé, les oignons, et le vin rouge. Des scientifiques uruguayens ont démontré que le maté était un puissant inhibiteur de l'oxydation du LDL (populairement connu comme « mauvais cholestérol ») et des collègues argentins ont confirmé cet effet dans des animaux de laboratoire; des chercheurs brésiliens ont trouvé un effet vasodilatateur, et une équipe suisse a signalé des effets bénéfiques pour la perte de poids, cette fois-ci en études cliniques. Plus récemment on a isolé du maté des composants chimiques appelés « saponines », phytochimiques qui semblent stimuler le système immunitaire face aux infections.

Maté uruguayen contemporain recouvert en cuir et avec grosse « virola » en cuivre. (Ce n'est pas de la collection de l'auteur… c'est son maté de tous les jours)

À part de toutes ces propriétés, ce qu'on peut remarquer souvent quand on boit du maté c'est l'effet sur le système digestif (pour le dire en bon québécois, il aide à aller à la chiotte). Et attention ceux qui veulent maigrir : en Europe, le maté est vendu en sachets comme produit pour perdre du poids.

Des trucs pour préparer votre maté

Si vous êtes disposé à faire l'expérience exotique d'essayer du maté, Media Luna va vous donner un coup de main. D'abord, il faut se procurer un récipient approprié, si possible, celui de courge (il y a au moins un commerce où vous pouvez en trouver à Québec). À part de cela, vous auriez besoin de la paille et d'un paquet de *yerba-maté*. On peut obtenir la *yerba-maté* dans le même commerce, ou dans d'autres où l'on vend des produits latino-américains. Il s'agit généralement d'une marque d'origine

Argentine, dont l'avantage, pour les palais non habitués, c'est qu'elle est de la variété « avec branches », moins amère que la variété « sans branches » et moulue plus fine. Autrement, à Montréal il y a plus de variétés.

Avant d'utiliser le récipient pour boire vous devez le « curer ». Pour cela il faut le laver, et le laisser quelques minutes avec de l'eau chaude dedans. Jetez l'eau, remplissez le maté d'eau et jetez-le de nouveau jusqu'à que l'eau soit limpide. Ensuite, remplissez-le de *yerba* et mettez de l'eau chaude jusqu'au bord, laissez-le comme cela pendant une journée. Le lendemain, on jette cette *yerba* et l'on répète l'opération 3 ou 4 jours. Après ça, on est prêt pour boire.

Pour boire du maté, l'on doit remplir le récipient avec la *yerba* jusqu'à 2/3 ou 3/4 de sa capacité (la *yerba* gonflera quand elle sera mouillée). Un pas important est de couvrir la bouche du maté avec la paume d'une main et le renverser pour le secouer légèrement, avant de retourner la bouche vers le haut. Cela permet à la poudre plus fine de rester en haut quand le maté est en position normale, et ça évite qu'elle bouche les trous de la paille. La surface de la *yerba* doit former un plan incliné, et l'on versera un peu d'eau tiède dans la partie basse, en le laissant reposer quelques minutes. Une fois que la yerba a pris l'eau et a gonflé un peu, vous pouvez introduire la paille, en menant la partie grosse presque au fond. Le maté est donc prêt à boire, vous n'avez qu'à verser de l'eau chaude à chaque fois, presque jusqu'en haut, et à la siroter. Si la paille bouche, il faut la remuer un peu quand il n'y a pas d'eau. La température idéale de l'eau est entre 85 et 95ºC, juste avant qu'elle commence à bouillir. Si les Argentins ont l'habitude de verser l'eau directement de la bouilloire, je recommande la coutume uruguayenne de conserver l'eau chaude dans un thermos, avec un bec pour verser. Il est à votre goût de le boire avec du sucre ou pas. La plupart des gens le boivent amer, mais il y en a qui mettent du sucre, c'est une solution pour ceux qui le trouvent trop amer (une autre c'est de le boire avec du lait, car celle-ci est supposée de neutraliser les tanins). De toute façon, aux premiers coups, le maté va être plus amer, mais il devient plus doux à mesure qu'on boit. Quand le maté a perdu son goût, c'est le moment de jeter la *yerba* à la poubelle et recommencer. Bonne chance !

Aleph

Un québécois essaie le maté

Le tango, c'est pas tout sérieux !

Etes-vous un de ces hommes qui regardent les démos de *canyengue* avec une envie énorme de danser pareil et de bien coller des dizaines de belles partenaires, mais vous ne trouvez jamais de cours à disposition? Aujourd'hui Media Luna (mais oui! qui d'autre, voyons!) vous offre quelques trucs qui vous feront capables d'imiter Boguslaw et de faire des démos de *canyengue* dans les partys de Noël avec vos collègues de boulot. Courage, et bonne chance!

Media Luna

Daniel Skuk: responsable du journal, commentaires, infographie, dessins et humour… en fin.
Aleph : «!Histoires de tango!»
Collaborateurs : Marlyne Goulet, Alexander Stewart, Jean-François Bouchard.
Photographies: Daniel Skuk (pages 4,5,7,8,9,10,11,12). Je remercie Yan Goulet pour son involontaire prestation pour la bande «!Un Québécois essaie le maté!».La photo de la page 6 a été fournie par Boguslaw Dygasiewicz.

Site Web de l'Association Tango Québec : http://www.tangoquebec.org

Vous êtes tous cordialement invités à participer au contenu de ce journal en faisant parvenir textes, idées et/ou photos directement aux responsables ou à l'adresse : Daniel.Skuk@anm.ulaval.ca

**** Veuillez prendre note que les propos divulgués dans ce journal sont des opinions libres et n'engagent pas l'Association.***