

FOLKLORE

LE KASADA

Nombreux sont ceux qui connaissent bien certaines danses rituelles de Bali. Elles sont en principe exécutées au rythme d'un orchestre indonésien ou gamelan, par des danseurs vêtus de magnifiques costumes sur le site d'un temple richement sculpté.

Le Kasada est un culte pratiqué dans l'est de l'île de Java, et est très différent des cérémonies que l'on peut voir à Bali, pourtant pas très éloignée.

La topographie de cet endroit est inhabituelle. Un massif volcanique isolé se dresse tel un cône géant retourné dont l'extrémité aurait été coupée net. Les parois de pierre très à pic mènent à une vaste plaine, appelée mer de sable du fait de sa ressemblance à un désert et formant une énorme cavité à la base. D'aucuns ont comparé ce paysage, recouvert de dunes de sable et d'herbes, à un paysage lunaire. Cette impression est renforcée par la présence de deux volcans dont l'un — le mont Bromo —, encore actif, est un lieu de culte.

Les gens qui vivent aux alentours croient que le dieu de la montagne, Dewa Kusuma, vit au fond du mont Bromo, où ils se rendent une fois par an pour faire des offrandes à la divinité. Vêtus de leurs plus beaux atours, ils se rassemblent dans le village le plus proche pour escalader la montagne puis traverser la mer de sable. Au pied du mont Bromo, des prêtres venus de tous les villages tengerrais se rassemblent pour bénir les offrandes. L'activité augmente à mesure que les gens arrivent et bientôt les parfums des fleurs et de l'encens se mêlent aux odeurs de la nourriture et des lampes à huile.

La cérémonie est prévue de façon à correspondre au moment où la pleine lune est à son zénith, directement au-dessus du cratère en ébullition. À mesure que la lune se lève, les villageois gravissent l'étroite cheminée du volcan. Une fois en haut, s'accompagnant de chants et récitant des textes sacrés, ou mantras, ils jettent au dieu leurs offrandes — argent, vivres, ou pétales de fleurs. (Espérons que c'est tout ce qu'il reçoit, car beaucoup d'hommes et de jeunes garçons se hasardent ensuite le long de la paroi intérieure du cratère pour récupérer les offrandes les plus précieuses.)



Le village Le Tengger La mer de sable Le mont Bromo

POURQUOI SCULPTER UN BOUDDHA?



Depuis plus de vingt ans, l'Asie fascine Doug Garner — professionnellement et académiquement. Adolescent, premier étonnement: la majorité de la population mondiale vit en Asie et pourtant nous savons très peu à son sujet. Ainsi débuta sa recherche.

À l'université, il s'oriente vers des études portant sur l'Asie, finit une maîtrise dans ce domaine, enseigne à l'université de Guelph puis entre au ministère des Affaires extérieures en ayant l'intention de continuer à s'intéresser à cette zone géographique. Il vit en Indonésie deux ans et passe la région au peigne fin. (Dans son bureau, une carte montre en détail ses divers voyages). Avec les années, l'intérêt qu'il porte

à l'Asie ne s'est pas émoussé, mais bien au contraire, précisé et affiné.

Il avoue avoir des goûts éclectiques. On trouve chez lui péle-mêle un assemblage de cultures et de styles; il s'intéresse particulièrement aux jardins orientaux — "représentation de l'accord harmonieux entre des objets naturels". Même ici à Ottawa, il a réussi à créer un petit jardin oriental (225m²) qu'il modifie légèrement chaque année espérant ainsi "trouver un meilleur équilibre entre la forme et la substance."

Sachant ceci, il est plus facile de comprendre les raisons qui l'ont poussé à sculpter un bouddha.

"L'inspiration, dit-il, était pure image de l'esprit. Je voulais voir si j'étais capable de rendre certaines des qualités qui sont inhérentes à la religion bouddhiste comme la tranquillité, la connaissance de soi et la paix intérieure. Tous les bouddhas sont plus ou moins stylisés afin de représenter l'humanité et les qualités divines, ce qui me permit une très grande latitude dans ma création".

Il ne connaissait pratiquement rien à la sculpture, ainsi, se mit-il à lire à ce sujet puis acheta de la glaise et se lança. Plusieurs mois plus tard, il créait ses seules et uniques sculptures en céramique — celle que vous voyez ici en blanc et or et une autre, identique au fini plus foncé. Les résultats parlent d'eux-mêmes — une représentation d'une solution de rechange à notre existence de marmite à pression, pleine de stress.

UN CONJOINT CANADIEN OUVRE UN RESTAURANT THAI

"Satae", "Tod Mun", "Tom Yum King", "Tuptim" n'ont sans doute pas beaucoup de sens pour vous. Cependant, pour ceux qui ont vécu en Thaïlande ou ont été au restaurant Siam Kitchen d'Ottawa, ces mots signifient "merveilleuses sensations gustatives" — poulet mariné dans une sauce épicée à la noix de coco, pâtés de poisson délicatement épicés, soupe aigre-douce et châtaignes d'eau finement hâchées dans du lait de noix de coco.

Sue Wilson, propriétaire de Siam Kitchen et conjointe canadienne, est la personne à laquelle parler si vous voulez en savoir plus au sujet de la cuisine thaïlandaise. Elle vient, elle même, de Thaïlande. Elle a fait la connaissance de son mari, Gardner, quand il y était en mission et ils sont allés ensemble en Australie et à Singapour avant d'arriver au Canada en 1983. C'est à Singapour qu'ils ont pensé pour la première fois à ouvrir un restaurant. Ils ne savaient pas vraiment ce que leur idée impliquait mais étaient convain-

cus qu'il y avait un marché pour un tel restaurant à Ottawa. Ils voulaient également avoir un fonds de commerce que le fils de Sue pourrait reprendre plus tard.

En juin 1984, après "avoir fait des recherches et beaucoup appris", ils ont commencé à chercher où s'établir et ont mis en marche la procédure d'immigration pour faire venir un cuisinier thaïlandais au Canada. Puis le vrai travail commença — rénover, planifier, organiser, commander. Pendant tout ce temps, "Sue était l'inspiration et l'organisatrice et moi, celui qui courait et écrivait" dit Gardner.

La critique de Peter Cochran de la CBC a été très élogieuse: "j'y retournerai et plus d'une fois" disait-il (il a tenu promesse), ce qui a fait démarrer le restaurant sous les meilleurs auspices. Bobbi Turcott du Ottawa Citizen en a dit autant de bien et le reste appartient maintenant à l'histoire. Une entreprise très réussie, mise sur pied par une famille du Service extérieur canadien. Un grand bravo.