

Textes écrits entre 2007 et 2014.

AUX BONHEURS DU GOÛT

Chantal Pelletier

Copyright Chantal Pelletier

*L'animal se repait, l'homme mange, seul l'homme d'esprit sait manger.
Brillat Savarin*

Plaisir de manger, bonheur d'en parler, d'en rire, joie d'en extirper cruautés, monstruosité. Mémoire, métissage, partage, drames, sang : la nourriture est une formidable métaphore pour parler d'amour, d'hier, de demain, de pouvoir, de soi et des autres. Mes textes ont souvent exploré la gourmandise: polaroids (*Chairs amies*), douceurs (*Voyages en gourmandise*), roman (*De bouche à bouches*), novella (*Tirez sur le caviste*, devenu film de télévision), nouvelle (*Le Chinois*) et, tout récemment, une Série noire (*Nos derniers festins*).

J'ai imaginé puis dirigé il y a quelques années une collection de livres courts autour des plaisirs de la nourriture, *Exquis d'écrivains*, aux éditions Nil, qui m'a permis d'éditer treize ouvrages d'auteurs contemporains de différents horizons¹. Pour cette collection, j'ai participé à des rencontres, des débats dans des écoles, des

¹ Collection Exquis d'écrivains éditions Nil.

médiathèques, des prisons, fait des lectures à voix haute de toutes sortes de textes gourmands.

Les organisateurs du Festival *Etonnants voyageurs* de Saint-Malo m'ont alors demandé de programmer et d'organiser l'espace *Toutes les saveurs du monde* avec Olivier Roellinger afin d'y recevoir, autour des thématiques variées touchant aux plaisirs de bouche, de table ou de fourneaux, des auteurs, des cuisiniers, des journalistes, des producteurs, des géographes, des sociologues, etc. Ce que j'ai fait pendant quatre ans.

Parallèlement, je me suis rendu en Chine quatre années consécutives. Un des « fils » de mes voyages fut la cuisine chinoise et j'ai été notamment invitée en 2008 à Pékin, Shanghai, Canton et Hong Kong dans le cadre d'un *Lire en fête* consacré à la gourmandise. Les échanges avec des Français vivant en Chine ou avec des Chinois m'ont encore apporté un éclairage différent sur l'incroyable galaxie des papilles et des lettres...

Le texte ci-dessous garde trace de ces expériences et des réflexions qu'elles ont suscitées:

LE SENS ESSENTIEL	p. 3
LE GOÛT VOYAGEUR	p. 18
FRANCE ET CHINE : L'OBSESSION DU GOÛT	p. 42
SAVEURS DES MOTS DES SAVEURS	p. 63

* *

*

LE SENS ESSENTIEL

De nos cinq sens mis à mal par une société plus soucieuse de nous rendre efficaces que sensibles, le goût fait figure d'héroïque rescapé. Peut-être sommes-nous en train de devenir des animaux essentiellement *goûteurs*.

De nos cinq sens, s'il n'en reste qu'un, ce sera celui-là

Plus d'oreille aux aguets pour détecter la respiration de l'animal à griller à la minute ou le galop annonçant l'ennemi. Greffés au téléphone, baignés de musique au mètre, sonneries de téléphones, alarmes, bruits de fond de télé, voix synthétiques ou tout comme offrant promotion de la semaine, annonçant départs, arrivées, ouverture ou fermeture des portes, nous vivons dans l'omniprésence de nuisances sonores. Combien de fois dans une journée regrettons-nous de ne pouvoir fermer nos oreilles ?

Notre vue raccourcit. Repérer au loin une proie ou un danger est restée tapie dans les mémoires de nos ancêtres. Nous regardons de plus en plus près pour capter sur les écrans de portables, ordinateurs, télévisions, des textes ou des images qui président à nos loisirs, à nos relations amicales, amoureuses, professionnelles. Voir plus loin que le mur du bureau, la façade voisine, le coin de la rue paraît de plus en plus incongru, notre vue est sans cesse barrée, notre regard arrêté par des surfaces planes qui nous accorde charitablement une vision tronquée.

Adieu les panoramas et la vision globale, réservés très épisodiquement aux loisirs.

Quant au toucher, il tient de plus en plus de l'art de l'esquive : se frôler le moins possible dans les transports, sur les plages, dans les supermarchés, se laver les mains dès qu'on touche quelque chose, si possible au désinfectant, et avoir de moins en moins contact tactile avec ce que nous fréquentons tous les jours, soit parce qu'il s'agit d'un virtuel sans épiderme, soit parce qu'il est interdit d'y toucher, par la grâce d'un emballage ou d'un écriteau. La main n'est plus tendue pour la poignée amicale, mais pour souiller, abîmer. *Le rythme de vie*, comme on dit, et les exemples de plus en plus variés d'amours virtuelles ne font pas les grandes heures de la caresse.

Notre odorat n'est pas davantage à la fête. Nous avons du mal à supporter nos propres effluves naturels et encore moins ceux des autres, nous camouflons nos odeurs derrière toutes sortes de déodorants, chassons les odeurs de cuisine par des hottes aspirantes, les moindres traces malodorantes par divers aérosols pour lieux d'habitation ou de travail, et, piégés dans la foule des trottoirs, des trains ou des métros, nous nous bouchons le nez pour ne pas nous renifler les uns les autres et oublier l'air empuanti par gaz d'échappement, engrais ou décharges. Et puis, mieux vaut se protéger le museau dans des masques de gaze blanche, un virus est si vite attrapé² !

Dans ce contexte désincarné, le goût, - un des derniers bastions de notre sensualité ?-, malmené pourtant lui aussi par les malbouffes rapides, a perdu son rôle si fondamental de vigile d'autrefois, comme le précise Jean-Louis Flandrin citant le Dictionnaire général et curieux, de

² Des années avant la pandémie du Covid 19, nous étions déjà dans cette marche de protection.

César de Rochefort datant de 1685: *« Quoique le goût ne soit pas le plus noble des sens, il est néanmoins le plus nécessaire. Saint Hierôme dit que sans luy l'homme ne peut pas vivre longuement, ce qu'il fait sans les autres »*. Ces deux lignes suggèrent que le goût a perdu de son importance entre le XVII^e siècle et le XX^e: aujourd'hui, pour éviter de nous empoisonner, nous regardons si, au-dessus d'une fontaine, il est écrit « eau potable » ou « eau non potable » ; ou bien nous regardons, sur la boîte de conserve que nous allons ouvrir, la liste des ingrédients, et la date limite de consommation. C'est à dire que nous faisons appel à la vue plus qu'au goût que nous l'utilisons pour notre plaisir gourmand, plaisir que nous avons dissocié du souci de notre santé, et que nous jugeons même éventuellement contraire à elle... alors que les médecins de l'époque n'hésitaient pas à goûter l'urine des malades pour détecter leur maladie ni à goûter les médicaments - et les poisons - pour discerner leurs vertus... »

Si le goût a donc, lui aussi, changé de statut, il semble pourtant un rescapé, sinon un miraculé. Même les crises de la vache folle, de la grippe aviaire, du poulet gâché par les hormones, de la salmonelle diabolisant les œufs et les fromages et bien d'autres terreurs alimentaires régulièrement ressassées et amplifiées par les médias n'y peuvent rien, l'appétit du goûteux fait le bonheur des publicistes et passionne les gourmands de tous poils.

Ce qui se comprend.

Plaisirs de cuisine et de table

Toute expérience culinaire heureuse est un hommage rendu aux cinq sens. La vue, bien sûr, pour le spectacle d'une belle table, la beauté

(couleurs, transparences, formes) des fruits des condiments, des épices, des légumes. *« ... mon ravissement³ était devant les asperges, trempées d'outremer et de rose, et dont l'épi, finement pignoché de mauve et d'azur, se dégrade insensiblement jusqu'au pied-encore souillé pourtant du sol de leur plant - par des irisations qui ne sont pas de la terre. Il me semblait que ces nuances célestes trahissaient les délicieuses créatures qui s'étaient amusées à se métamorphoser en légumes... »*

Préparer la table et présenter les plats, c'est mettre en scène un spectacle, c'est savourer la musique des cuisines, si différente selon les traditions (musique de la cuisine française avec ses mijotements de plats cuits à l'étouffée, de sauces qui mitonnent et musique de la cuisine chinoise avec ses martèlements du tranchoir sur la planche, ses fritures rapides dans le wok). L'odorat est le grand maître du goût, nous salivons en passant devant une boulangerie diffusant des arômes de pain frais et de croissants, et, en cuisine, c'est un plaisir de humer les oignons en train de frire, la viande en train de griller, l'odeur du gâteau se faufilant dans la maison, le parfum des fruits déshabillés de leur peau... Pour compléter ce bonheur sensuel, la main retrouve le contact concret avec des choses à palper, froter, éplucher, pétrir, caresser, fouetter, écraser.

Le tout pour saliver puis... goûter !

Si le repas est offert, le plaisir pris en cuisinant pour d'autres une réalité parfumée se prolonge. S'y adjoint une prise de pouvoir sur la bouche, le palais, la digestion, et donc le corps entier de celui qu'il nourrit. Inversement, l'invité est le nourrisson qui, dans le meilleur des cas avec un certain ravissement, se laisse faire et pénétrer.

³ Marcel Proust

Il y a dans ces échanges quelque chose qui touche à l'intime, précieux dans nos sociétés individualistes où l'on connaît davantage le présentateur de télévision que son voisin de palier. En mangeant, on se dévoile, par les mots, par la façon de se servir, d'utiliser couteau et fourchette, de poser ses mains sur la table, de contrôler le bruit de sa mastication, l'ouverture de sa bouche, d'exprimer son contentement, etc.

Redonner présence à l'intime et au corps en organisant des bonnes bouffes, en repérant des bons restaurants, en portant attention aux épices, aromates, cours de cuisine... Le repas-loisir, expression même d'un plaisir qui prône l'amitié et le partage, n'est pas non plus boudé par les plus jeunes : selon une étude sur les alimentations adolescentes conduite en 2009 par le Centre National Interprofessionnel de l'économie laitière, même les ados resteraient majoritairement attachés à la convivialité alimentaire.

Après tout...

Parler, c'est se mettre à table

... prétend un certain langage policier. Surtout s'ils sont arrosés de boissons alcoolisées, les repas festifs débrident, libèrent la parole, le rire et la confiance.

De tout temps, l'ivresse conviviale a été convoquée comme ferment des échanges, fondement de notre culture... et métaphore des échanges charnels, ce que rappelle Philippe Brenot dans un livre excellent⁴ : « *L'avancée amoureuse doit être tendre, douce, progressive, comme l'approche d'un bon vin, si l'on en croit les conseils d'un*

⁴ Le vin et l'amour, Philippe Brenot, éditions Féret

Montaigne : « on ne boit pas, on donne un baiser et le vin vous rend une caresse. » L'initiation habile tranquillise la candidate (terme qui vient de candide) dont on effleure la couronne virginale, dont on ouvre l'écaille. Et lorsque le séducteur tente de rompre la glace, il cueille la fleur de la femme, en un mot il la déniaise. Le parallèle est total entre la femme et le vin lorsque la langue populaire accepte cette métaphore de l'homme qui met « le tonneau en perce ». Entre sexe et alcool, le mariage ne se vit pas sans quelques conflits malgré tout. Séduire ou s'assoupir, il faut parfois choisir. Contrairement à la dose gourmande, les doses massives peuvent éteindre l'appétit sensuel, sexuel, et couper l'appétit tout court, tant il est vrai que vont souvent de pair...

Chair et bonne chère

Entre l'aliment et l'amant, il n'y a qu'un ... lit de différence. Plaisirs de bouche et de corps, de chair et de bonne chère étant appétits, bien malin qui dira si *croquer le fruit défendu* est péché de luxure ou de gourmandise, si *aller aux fraises* est prélude à dessert ou à flirt malicieux. Le mince cours d'eau qui sépare ces voluptés en réalité les unit, car ils voguent côte à côte sur le fleuve de la sensualité. L'art d'aimer comme l'art des mets donne à s'émerveiller, humer et saliver, tâter textures et consistances, prêter l'oreille aux sons de la rencontre, goûter et ne faire qu'un avec l'objet de son désir...

D'ailleurs, les débuts de l'amour ont à voir avec l'incorporation alimentaire. On commence par se dévorer des yeux. Pour un peu, à force de se trouver *appétissant*, on se *boufferait tout cru*. Pour le moins, on se considère à *croquer*. Si l'on n'y prend garde, on est *mordus*, au point parfois d'être *baba* d'une personne, signe indiquant que le

sentiment amoureux rend comestible. On ne *pass*e pas forcément tout de suite à *la casserole*, mais on se *goûte* dans un premier baiser, qui évoque, selon certains, la nourriture mâchée par la mère et donnée par elle de bouche à bouche à l'enfant qu'elle vient de sevrer. Cette découverte du goût de l'autre par la bouche est le hors d'œuvre du festin charnel. «*Sa lèvre est une goyave dure, un peu alcaline, salée, râpeuse, qui provoque une sorte de grattement, de picotement, incitant à prolonger le contact*»⁵ ...

Même les mots doux soulignent l'évidence, et la tendresse utilise volontiers pour s'exprimer noms de volatiles ou d'animaux qui figurent plutôt au générique d'un plat : *mon lapin, mon canard, ma poule, mon chou...* nous en passons, et pas forcément des meilleurs, évitant de citer des *cochonneries* dans lesquelles tout est bon, et autres *gâteries* plus *salées* que sucrées. Sans en dire davantage, signalons simplement que *les mots crus* font autant de bruit aux lèvres que les crudités qui nous croquent en bouche. On finirait par se demander si se mettre à table et se mettre au lit ne sont pas des activités strictement symétriques. L'affaire est plus complexe. Souvent, la table précède le lit, parfois le suggère, et il arrive qu'elle le remplace... Sans aller jusqu'aux ébats, il y a dans le partage de la nourriture un plaisir bien trop intense pour être tout à fait innocent. «*Manger, c'est comme danser ou faire l'amour, choses qu'il est préférable de ne pas faire seul. Marti disait que ceux qui mangent seuls volent le plaisir aux invités absents.*»⁶ »

⁵ Jacques Stephen Alexis, *L'espace d'un cillement*, collection l'Imaginaire, éditions Gallimard, 1983

⁶ *Saveurs de Cuba* de René Vazquez Diaz, Editions Calmann-Lévy, 2004.

Certains cultivent le lien entre amour et chair au point d'en devenir sitophile⁷, et l'histoire bruit de récits truculents d'orgies, des plus raffinées aux plus décadentes...

Dis-moi comment tu manges, je te dirai qui tu es

Manières et habitudes de table racontent une éducation, une histoire individuelle, un attachement à des modes, une culture, en somme, un monde intime construit depuis la petite enfance. Ce sens essentiel nous parle donc d'identité.

Lors d'une rencontre à Shanghai autour de la collection *Exquis d'écrivains*, j'ai été stupéfaite de constater que la plupart des Chinois présents craignaient de se retrouver en train de manger avec nous. Ils redoutaient que leurs manières de table ne soient mal jugées et d'être choqués par notre façon de manger.

Il est vrai que, curieusement, il n'est pas si facile de se montrer tolérant à table. Ce qui est considéré dans une culture comme la pire impolitesse peut se révéler gage de savoir vivre ailleurs (slurper avec force bruit ses pâtes au Japon est une manière très polie de montrer qu'on les apprécie ! Utiliser un couteau à table semble agressif et quasiment guerrier pour un Chinois !).

Au-delà de ces différences de « polissage », il reste dans nos façons de nous nourrir une part animale qui se laisse apercevoir. Il semblerait que chaque individu garde dans ses rapports à la nourriture quelque chose du monstre (l'ogre dévorant) ou de la victime (la princesse empoisonnée). Lorsque ma Novella cocasse *Tirez sur le caviste* a été

⁷ Adeptes de la sitophilie, du grec "sitos" : blé et "philia" : amour de..., utilisation de la nourriture à des fins sexuelles.

adaptée en une fiction télévisée de 60 minutes par Emmanuelle Bercot⁸, j'ai été très remuée. Malgré la rigoureuse fidélité de l'adaptation, en incarnant les personnages de cette farce qui commence par une scène où un homme tue froidement sa femme parce qu'elle fait trop mal la cuisine (en l'occurrence, elle rate un céleri rémoulade), le film prenait littéralement aux tripes et paraissait d'une violence redoutable, non pas parce qu'il montrait davantage de sang ou de crimes qu'un autre film de genre, mais plutôt parce que, au-delà des codes du noir, en centrant toutes les actions et motivations autour de la nourriture, apparaissait le monstre ordinaire que nous sommes tous lorsqu'il s'agit de nous nourrir, en somme de survivre, et que cela subsiste même dans les sociétés où la satiété est outrepassée jusqu'à l'obésité... il suffit de voir les invités d'un cocktail mondain se bousculer devant un buffet pour se souvenir que toute personne affamée oublie sa cuirasse de bonne éducation dès que la faim le taraude.

Sans toujours montrer le monstre qui salive en nous, manger est...

Un plaisir solitaire

Révéléateur de personnalité profonde, de culture et d'identité, vecteur d'échanges et de rencontres, manger est un acte individualiste en parfaite correspondance avec nos sociétés contemporaines prônant plaisir et non culpabilité: l'intensité de la sensation reste personnelle et difficile à exprimer. Engloutir des douceurs est le bonheur par excellence du glouton ou gourmand célibataire qui n'a besoin de personne pour accéder au nirvana. Consommer de la nourriture quand

⁸ Produit par Agora films, France 2 et Arte, adapté et réalisé par Emmanuelle Bercot, interprété par Niels Arestrup, Marie-Julie Parmentier et Christine Citti, d'après un livre publié par les éditions La Branche en 2007 dans la collection Suite noire. Diffusé par France 2 en juillet 2009,

on veut et autant qu'on veut compense bien des frustrations. On sait que cette avidité théoriquement réservée aux nouveau-nés fait des dégâts, entraîne vers l'obésité et beaucoup d'autres maladies, nous y reviendrons. Mais, malgré cela, ce plaisir reste accessible pour beaucoup d'individus (d'ailleurs, de nombreux dictons et expressions populaires martèlent que *le bonheur de manger est le seul qui ne déçoit pas*).

Ce plaisir, le boulimique le répète de façon pathétique, l'esthète l'approfondit, le raffine. Un must dans nos sociétés du toujours plus : être un *connaisseur* des produits, des meilleurs lieux de restauration, des savoir faire, détenir le vocabulaire authentique des *spécialistes*.

En témoignent le foisonnement de stages et de cours, soit de cuisine qui prétendent laisser entrevoir les secrets des grands chefs, soit d'œnologie qui permettent d'identifier les arômes et les saveurs des vins nécessitant soi disant un riche vocabulaire (caricaturalement sophistiqué). Exploration subtile du gustatif merveilleusement adapté à notre époque.

Animaux essentiellement goûteurs, nous détenons encore, et notamment en France, des connaissances gustatives et culinaires extrêmement riches, et c'est un des privilèges du goût : il se construit. Car, chaque fois que nous mangeons, nous nous souvenons.

Le levain de la mémoire

Le premier instinct, celui de succion, préside à la première relation avec la mère –ou ses substituts nourriciers - autour du sein ou du biberon.

Téter, goûter, pendant que, dans le corps à corps des épidermes et des chaleurs, l'oreille s'habitue aux voix, paroles et autre *gouzis gouzis*, que l'odorat enregistre des parfums, que l'œil apprend à distinguer les formes. Tous les sens sont conviés dès ce premier échange, mais c'est par la bouche que la plus haute récompense est décernée : boire, manger, s'emplir du lait maternel ou maternisé, première expérience de survie. Notre absorption du monde commence par la bouche. A l'orée de chaque individu, dès ses premiers instants, la bouche, pour l'air, le cri puis le lait, et ce dialogue d'avant la parole pendant les premières semaines, les premiers mois.

Chaque fois que nous mangeons, nous sommes un peu de ce nourrisson pour qui *être nourri* a tout commencé. Dès le premier cri, avant d'être baptisé, il faut boire, Rabelais nous le rappelle : *Le bonhomme Grandgousier, pendant qu'il buvait et rigolait avec les autres entendit le cri que son fils avait poussé dans la lumière de ce monde, quand il braillait pour demander : « A boire ! A boire ! A boire ! » Ce qui lui fit dire : « Que grand tu as (sous-entendez : le gosier). A ces mots, les assistants dirent qu'assurément il devait, pour cette raison recevoir le nom de Gargantua, pour suivre le modèle et l'exemple des anciens Hébreux, puisque telle avait été la parole de son père à sa naissance. Grandgousier y condescendit, et la chose convint tout à fait à la mère. Ensuite, pour apaiser l'enfant, on lui donna à boire à tire-larigot, puis il fut porté sur les fonts, où il fut baptisé, comme c'est la coutume des bons chrétiens...*

De cette lignée de grand gosiers, nous faisons tous partie, nous rappelle Rabelais qui aimait à fouiller les inconscients. Notre premier souvenir est dans notre bouche. Par elle s'effectue notre premier contact, notre première acceptation du monde.

Ainsi, du début à la fin de l'existence, le goût individuel se construit avec une accumulation de souvenirs gustatifs et sensoriels, et la répétition obligée de l'acte fondamental de manger (se met-on à table quelque 70 000 fois dans une vie?) convoque à chaque fois non seulement la mémoire, non seulement les cinq sens (on voit les mets, ils nous font saliver, on respire leurs arômes, on touche les aliments avec les doigts, les lèvres, les dents, la langue, on les entend croustiller, croquer), mais aussi engage une relation avec les personnes qui ont préparé la nourriture, la servent, la partagent, ou nous place en situation de communion avec ceux pour qui nous cuisinons.

Au cours de notre existence, notre goût évolue, et chacun effectue son parcours personnel.

Le goût serait donc à la fois le champion de l'union sensorielle des cinq sens, un des piliers de nos relations avec les autres, le garant de notre lien indéfectible avec notre sensibilité *animale*, l'expression de notre culture, de notre personnalité, et on comprend pourquoi, dans une société de plus en plus aseptisée, de plus en plus individualiste, il est porté en triomphe, à la fois vainqueur et rescapé, malgré tout, de l'homme livré à la vie moderne.

En raison de ces particularités-là, la nourriture, sa préparation, sa consommation, les rituels qui l'entourent sont au centre de l'identité d'un individu, d'une région, d'une nation.

L'arbre généalogique du goût

Dans les foyers recomposés d'aujourd'hui, c'est bien souvent un plat, une recette, un savoir faire qui, trônant sur la table, rappelle un aïeul

inconnu qui venait d'ailleurs, et cet arôme plus ou moins exotique convoque un passé qui, sans ce témoignage, serait tout à fait oublié.

Le gustatif parle de transmission dans un monde où les modèles familiaux ont explosé, où la rapidité des transformations technologiques mettent à mal les héritages culturels. Telle personne apprécie le bortsch que cuisinait une arrière grand-mère russe, dont il ne subsiste à peine une photo jaunie, telle autre excelle à la confection d'un gâteau dont l'origine espagnole serait expliquée par une enquête généalogique jamais entreprise.

Expression du métissage du monde d'aujourd'hui, le goût est sans doute aussi célébré pour cet atout incomparable : il montre d'une façon évidente et concrète, hors des discours, la mixité culturelle de chacun.

Non contentes d'évoquer les racines, les pratiques gustatives et culinaires rendent compte aussi des rencontres, unions passagères, partages conviviaux, déplacements, lectures, films qui laissent des traces dans notre rapport aux aliments, et nous poussent à mettre le gustatif et le culinaire à l'honneur, à en faire le sens essentiel, le sens le plus spécifiquement humain.

Mais ce n'est pas tout.

Goût du bon et goût du beau

Revenons à nos premières semaines, à nos premiers mois d'existence où la bouche apprend à reconnaître, à associer, à choisir entre ce qui est bon et moins bon, où elle effectue le *premier choix*. Avant la pensée, la bouche choisit. Cette primauté explique-t-elle cette curiosité du vocabulaire qui fait coïncider dans beaucoup de langues (notamment le français, l'espagnol, l'italien, l'anglais) le goût *gustatif* et le goût

esthétique (en français, ce sens figuré, selon Jean-Louis Flandrin, daterait du XVIIIème siècle⁹, période correspondant aux véritables débuts de ce qu'il appelle nos aventures gastronomiques)

Particularité occidentale, me direz-vous ? eh bien, non, cette coïncidence existe aussi en mandarin, nous y reviendrons. Différencier le bon s'apprenant dans la bouche, ce premier acte est-il si important qu'il implique plus tard la distinction du beau ? Si un jour nous n'absorbions plus que des aliments insipides, peu différenciés, nivelant tout plaisir de bouche, serions-nous encore capables d'apprécier le beau ?

Je me plais à rapprocher cette coïncidence de vocabulaire (goût du bon, goût du beau) d'une autre : pendant la seconde moitié du vingtième siècle, le Japon et l'Italie ont exercé une influence majeure sur la gastronomie mondiale et, parallèlement, sur le design, la mode, l'architecture et la décoration. En même temps que sushi et sashimi, pâtes fraîches et pizzas envahissaient le monde, les lignes des buildings, des meubles, des ustensiles et appareils ménagers, etc. prenaient, dans des réalisations remarquées sur l'ensemble de la planète, des accents nippons ou transalpins.

Remarquons que, dans le même temps, l'Amérique du Nord, qui a réussi à imposer à toute la planète son coca cola et ses hamburgers, sa culture cinématographique, musicale, littéraire, est peu associée au goût du bon et au goût du beau, deux valeurs pas forcément essentielles dans la culture nord américaine qui en prônent d'autres, et notons que si une marge américaine résiste aujourd'hui contre la *mal*

⁹ Histoire du goût, Jean-Louis Flandrin, article publié sur le site de l'Ocha, Observatoire Cniel (centre national interprofessionnel de l'économie laitière) des Habitudes Alimentaires

bouffe, c'est pour des raisons écologiques, politiques, diététiques, ou de problèmes de santé publique (maladies cardio-vasculaires, obésité), mais assez peu pour défendre le goût.

Le goût de la ligne et de la longévité

Lorsque nous parlons de bien manger, c'est aussi pour nous préoccuper de vivre plus longtemps et en bonne santé, l'espérance de vie étant liée à l'équilibre alimentaire (avec comme leader de la longévité, le Japon, avec son alimentation pauvre en graisses animales, une consommation importante d'algues, de poissons, etc.).

Plus notre espérance de vie s'allonge, plus nous y prenons garde, théoriquement du moins. On sait bien *qu'on creuse sa tombe avec ses dents*.

Nous pensons aussi à notre ligne. Garder la forme est un de nos commandements.

Par chance, le goût, la ligne et la santé ne sont pas forcément fâchés. Mains exemples montrent que les grandes cultures culinaires (méditerranéennes, vietnamiennes, japonaises par exemple) permettent de rester mince en mangeant des choses saines et goûteuses. Le paradoxe (miracle) crétois ou français montrent qu'on peut se nourrir sainement et de façon goûteuse.

Mais abandonnons notre sens essentiel pour partir en voyage.

C'est en effet la curiosité alimentaire, il y a des siècles, (conquête des épices et des nouveaux produits) qui a inventé la mondialisation. Un des bonheurs du goût est son esprit aventurier de grand voyageur.

* *

*

LE GOUT VOYAGEUR

Dès notre naissance, nous apprenons à abandonner sein ou biberon pour entreprendre une exploration personnelle des saveurs, des arômes, des consistances. Du liquide au solide, du sucré au salé, piquant, amer, acide, du lait jusqu'à un repas élaboré, chaque individu, même strictement sédentaire, chemine, de rencontres en rencontres avec les produits et les mets, vers sa personnalité gustative.

Il paraît que les nouveaux nés ont le réflexe d'ouvrir la bouche et de têter dès qu'on enduit leurs lèvres d'un liquide sucré... et se détournent, grimaçants, devant l'amer (la proximité phonétique, dans la langue française, d'une mère et de l'amertume me laissera décidément toujours perplexe !). Ce premier réflexe sera suivi de milliers d'expériences qui diversifieront peu à peu le paysage alimentaire de chacun.

Dans cette aventure, nous ne montrons pas tous la même appétence. Pour l'intensité du plaisir, sa variété, son équilibre aussi, en somme pour que le voyage reste intéressant, il faut prendre quelques risques. Les vainqueurs du parcours sont donc les curieux, sans crainte du nouveau et de l'inattendu, prêts à pencher leur museau, piquer leur fourchette ou tendre leurs lèvres vers des saveurs inconnues.

Bonheurs nomades

Je ne me résous pas à considérer que *le meilleur vient de l'enfance*, que *personne ne cuisine comme maman*, ces façons de penser sont tristes et décourageantes. Si le meilleur est déjà vécu, nous sommes condamnés à vivre une sempiternelle déception ! Pour cuisiner ou goûter, je préfère l'imagination à la mémoire. Aux fourneaux, j'aime improviser. Je me souviens avoir lu que telle épice se mariait bien à telle viande, avoir goûté une sauce dont tel ingrédient sublimait ce légume, avoir demandé à une amie comment elle donnait une si formidable consistance à son gratin. A partir de là, se lancer, humer, goûter, tâtonner...

Nos goûts à table et aux fourneaux sont des superpositions d'influences. Dans ce que je cuisine le plus volontiers, il y a des traces de Lyon, ma ville natale, et de Bresse d'où ma famille est originaire (quenelles¹⁰, foies de volaille, poulets rôtis, soupes), du Japon (tofu, gomasio, poisson cru, shoyu) de l'Inde (gingembre, curcuma, curry, tandoori, cardamome, toutes sortes de poivre, cannelle, muscade), de l'Afrique du nord (kamoun, semoule de blé, bricks, fleur d'oranger), du midi de la France (huile d'olives, ravioles, pintade, ratatouille, farcis) de l'Italie (pâtes, osso bucco, polenta, pesto), de la Chine (riz, légumes sautés, soupes, canard), de l'Amérique du sud (piment, ceviche, tacos, tabasco)...

Cette cuisine nomade est celle que j'aime, qui me raconte, et je n'envie pas ceux qui en restent au jambon-purée, ayant préféré rester

¹⁰ Spécialités lyonnaises de forme oblongue, composée d'une farce de poisson ou de viande blanche liée avec de l'œuf, de la farine ou de la mie de pain

à quai pendant que d'autres grappillent amertume, verdure acidulée, parfums et consistances, bref, savourent de voyager, comme voyagent les saveurs et les rêves...

Goûter, c'est rêver

Avant que le fleuve entre en Egypte, les gens qui ont l'habitude de le faire y déploient leurs filets le soir venu, et, quand vient le matin, ils trouvent en leurs filets ces marchandises que l'on paie au poids et qui sont ensuite apportées en ce pays, à savoir le gingembre, la rhubarbe, le lignaloecy (bois d'Aloès) et la cannelle, et l'on dit que ces choses viennent du Paradis terrestre, et que le vent les fait tomber des arbres du paradis, tout comme le vent fait tomber chez nous le bois sec, c'est le chroniqueur Joinville¹¹ accompagnant Saint-Louis dans sa croisade d'Egypte en 1250 qui parle.

Dans la découverte du monde, les aliments inconnus ont toujours été au cœur de récits fabuleux. Aujourd'hui en France, loin de l'émerveillement et des légendes, toutes les denrées du bout du monde, ou presque, nous attendent dans la supérette du coin de la rue, et certains enfants croient que le lait, les biftecks et le fromage viennent du réfrigérateur.

Par chance, mon enfance était loin de cette irréalité. Mes grands parents paysans possédaient une ferme et un moulin, j'ai connu les moissons pour la farine et le pain, les bêtes sur pied pour la viande, le potager pour les légumes, le verger pour les fruits. Sur cette fabrique vivante de nourriture s'est construit mon bonheur de goûter. Chaque

¹¹ Cité par Florence Bouas et Frédéric Vivas dans cet admirable livre publié chez Actes sud, Du fait de cuisine.

fois que je mange, sont présents dans ma bouche et mes narines, comme *marqueurs* de mes émotions gustatives, les odeurs de la ferme, les senteurs de la farine fraîche dans l'immensité du moulin, les saveurs du beurre frais sortant de la baratte, la douceur des fruits mûrs tièdes de soleil, l'âpreté des noix fraîches.

Chaque individu possède ainsi des souvenirs qui structurent ses plaisirs et déplaisirs de bouche. Chaque fois que nous prenons le temps d'apprécier un plat, un goût, nous nous souvenons, nous comparons, nous rêvons.

Etre *transporté* prend dans les plaisirs de nourriture tout son sens. Personne, bien sûr, n'a mieux dit ce *transport* particulier que Marcel Proust dans *Du côté de chez Swann* premier volume de *À la recherche du temps perdu*. ... *à l'instant même où la gorgée mêlée des miettes du gâteau toucha mon palais, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d'extraordinaire en moi. Un plaisir délicieux m'avait envahi, isolé, sans la notion de sa cause. Il m'avait aussitôt rendu les vicissitudes de la vie indifférentes, ses désastres inoffensifs, sa brièveté illusoire, de la même façon qu'opère l'amour... D'où avait pu me venir cette puissante joie? ...tout d'un coup le souvenir m'est apparu. Ce goût c'était celui du petit morceau de madeleine que le dimanche matin à Combray..., quand j'allais lui dire bonjour dans sa chambre, ma tante Léonie m'offrait après l'avoir trempé dans son infusion de thé ou de tilleul. aussitôt la vieille maison grise sur la rue, où était sa chambre, vint comme un décor de théâtre s'appliquer au petit pavillon, donnant sur le jardin, qu'on avait construit pour mes parents sur ses derrières; et avec la maison, la ville, depuis le matin jusqu'au soir et par tous les temps, la Place où on m'envoyait avant déjeuner, les rues où j'allais faire des courses, les chemins qu'on prenait si le temps était beau....*

Proust décrit ici une sensation que nous avons tous éprouvée, ce bonheur fou d'être miraculeusement *transportés* dans le temps et dans l'espace par un plaisir gustatif.

En réalité, aucun plaisir de bouche n'est seulement sensation. Il implique aussi de savourer un lieu, un moment particulier, une compagnie, un paysage, la qualité de l'air, de la lumière, un décor, un parfum...

Personnellement, j'ai l'impression d'approcher le paradis lorsque je me trouve devant des orangers chargés de fruits. Je reste stupéfaite, encore aujourd'hui, par ce miracle et ne peux m'empêcher d'aller chaparder une orange, de la détacher de la branche. J'apprécie bien sûr, pendant ce goûter à la dérobee, la tiédeur de l'air, la lumière transparente, le ciel pur des hivers du sud sous lequel poussent les agrumes. Je n'ai jamais vécu ce spectacle enfant, mais je n'ai pas oublié que lorsque j'étais gamine, une orange était une récompense venue d'un lointain inconnu, un petit trésor, pas seulement un réservoir de vitamines C. Et puis je retrouve un bonheur connu pendant les vacances scolaires dans la ferme de mes grands-parents avec ma ribambelle de cousins et cousines: celui de la cueillette, dans le verger, du fruit défendu, au cœur du péché de gourmandise.

S'il y a de la nostalgie dans cette sensation, ce n'est qu'une part du plaisir éprouvé ici et maintenant, reconstruit à chaque fois, différent, auquel les feuillements de la mémoire prennent part, comme l'amour qui nous accompagne, l'évènement à fêter, la personne qui a préparé cette douceur ou le bonheur que nous avons pris à la cuisiner. Manger n'est pas ingurgiter de la nourriture, c'est s'emplier d'imaginaire, et pas seulement de souvenirs car j'éprouve une grande méfiance pour *le regret du bon vieux temps*.

J'ai été élevée à la Béchamel, et si cette sauce omniprésente dans mon enfance à la table familiale m'amuse, je n'en ai aucune nostalgie, et m'en passe depuis longtemps sans regret. Tant d'autres découvertes ont remplacé cet incontournable de mon enfance et j'aime m'inventer des plaisirs neufs

Cuisiner, c'est rêver

Ceux qui aiment se mettre aux fourneaux savent combien cuisiner, tout en exigeant une grande concentration, offre des rêveries sans fin.

Beaucoup d'écrivains (et ce fut le cas de tous ceux de la collection Exquis d'écrivains) admettent qu'il leur arrive de mitonner et de mijoter des chapitres entiers de leurs futurs livres dans les arômes de la cuisine, comme si la métamorphose des aliments excitaient leur imagination : *«c'est dans la cuisine, explique Michèle Gazier dans son Abécédaire gourmand, que j'écris mes livres... je ne m'y assieds pas avec mes feuilles ou mon ordinateur, mais c'est là, les mains occupées à éplucher ou à trancher, que s'inventent les lieux, les personnages, les univers de mes romans. Ensuite, il ne me reste plus qu'à les retranscrire à mon bureau. La cuisine –contenant et contenu confondus- est le lieu où s'exercent l'imaginaire, l'art de mêler des ingrédients, d'inventer des saveurs comme on invente des mondes... »*

Imaginaire, rêveries seraient donc des ingrédients de tout préparatif culinaire. A l'inverse, plus exactement en complémentarité, tout voyage est une aventure gustative.

Gastronomie du voyage

On ne peut guère aimer voyager sans goûter aux propositions culinaires des pays qu'on visite ou qu'on traverse. Je suis sur ce point assez d'accord avec Gérard Oberlé¹² : *Quand je pose mon sac pour un séjour de longue durée sous d'autres latitudes que mon Bazois, j'adopte les coutumes du pays d'accueil et m'efforce de vivre plus ou moins comme les indigènes. C'est une question de politesse et parfois de survie. Et puis, pourquoi négliger les pâtures nouvelles ? Je ne connais rien de plus idiot, de plus éloigné de la curiosité que l'assuétude du touriste biftèque-beaujolois réclamant son pastis à Santiago de Cuba ou son whisky en Amazonie. A chaque climat sa pommade ! Le jour où je serai coincé dans une hamada où les natifs se rincent au jus de crotale, je trinquerai au jus de crotale !*

L'essence des brèves relations qu'on noue avec un pays pour raison de loisirs ou de travail gagne à être gastronomique. Examiner, s'étonner, humer, craindre, hésiter, goûter composent tout un rituel de séduction ! Le charme n'opère pas toujours, on peut même détester un type de nourriture, mais il est rare que, même dans les pires cas, quelque chose n'échappe pas à la déception. Bien sûr, le tourisme de masse empêche souvent d'apprécier une culture gourmande, ou alors d'une façon tellement standardisée que le plaisir en est souvent gâché. Là encore, il faut un minimum de curiosité et de disponibilité pour accéder à la récompense. Aller à la découverte des marchés, de leurs senteurs et couleurs inédites, goûter des produits inconnus, des fruits mystérieux, chercher des lieux proposant une vraie cuisine locale...

Aux bonheurs de mes *Voyages en gourmandise*, j'ajoute mes rituels gourmands et nomades. Chaque fois que je fais mes valises, je pense bien sûr à mes affaires de toilette, à des médicaments en cas de

¹² Itinéraire spiritueux, éditions

problème et aussi... à mes plaisirs de bouche. Une racine de gingembre et un citron, à emporter... ou, à défaut, à acheter sur place me suivent partout et me sauvent de bien des situations

Le citron¹³, pour faire mariner filet de poisson ou coquillage si appétissant que je n'ai pu m'empêcher de l'acheter sur un marché, pour me dessoiffer quand l'eau n'est pas très fraîche, faire une citronnade, chaude ou froide si je suis fatiguée, pour le suçoter quand ma digestion renâcle, pour un petit gargarisme si le mal de gorge pointe, pour me nettoyer les mains quand je suis loin d'un lavabo fréquentable, pour améliorer un plat insipide, pour agrémenter des fruits frais...

Le gingembre, pour en grignoter un petit morceau si j'ai mal au cœur, un début de mal de gorge, ou simplement pour me requinquer, pour ajouter dans le thé ou dans une soupe insipide, en faire bouillir une portion pour une boisson stimulante, le râper sur des fruits, des légumes...

Les deux se marient d'autre part très bien pour une boisson ou un assaisonnement. A trois, nous faisons ainsi bon ménage et bon voyage...

Paysages nourriciers

Parcourir le monde, c'est aussi admirer le travail des hommes façonnant la planète pour se nourrir. Jusqu'où l'obsession va se nicher !! J'ai une amitié particulière pour les paysages cultivés (quel joli

¹³ Je n'ai pas choisi le citron au menu de mes *Voyages en gourmandise*, mais à une journaliste me demandant un jour (supplément Styles de l'Express) quelle était mon obsession gourmande, je me suis lancée dans l'éloge du citron son « côté manne universelle qu'on trouve partout et qui tient dans le creux de la main, sa forme en double sein, sa brillance... ». Quelques mois, plus tard, alors que je visite une classe pour parler d'écriture gourmande, il me faut quelques minutes pour me rendre compte que sur chaque pupitre est posé un citron... façon de me souhaiter la bienvenue... Un des élèves avait retrouvé trace de l'article sur Internet !

mot !). Du moins, c'est auprès de ces paysages-là que j'aime vivre. Pas dans les vastes étendues betteravières ou céréalières qui tiennent davantage de l'industrie que de la campagne, mais dans les collines où les hommes et la terre jouissent encore de relations, je dirais... intimes.

Certes, la nature sauvage me fascine, m'impressionne, je l'apprécie *en passant*, je la trouve somptueuse, mais c'est dans le paysage travaillé, transformé par des générations de paysans que je trouve l'apaisement pour travailler.

A deux reprises, j'ai quitté les grandes villes. J'ai alors choisi le Mâconnais et le sud de la Drôme, deux régions où le travail agricole est important sans être intensif. C'est un bonheur d'assister, même de loin, aux vendanges, à la cueillette des olives, à la taille, aux élagages, à la floraison des arbres, au murissement des fruits, au travail dans les caves, les moulins, les distilleries pour transformer la récolte, et ces moments-là font aussi partie de mon goût voyageur. Personne n'a mieux dit ce bonheur, parfois à juste titre inquiet, que le beau livre de Gilles Fumey¹⁴ : « *Nous sommes toujours en train de conquérir le monde. Ou plutôt la terre, la terre nourricière qui porte l'humanité dans son passage sur la planète. En Occident, nous percevons notre enveloppe terrestre comme un paysage, c'est-à-dire quelque chose qui se voit et qui se lit comme un texte, une partition de musique, une image. Quelque chose qui forme un tout, qui peut se dessiner, se peindre et se photographier, signifiant que l'on a ici, à cet endroit, un périmètre dont les caractères sont différents de ce qui existe un peu plus loin. C'est pourquoi les champs sont l'écriture des hommes sur l'épiderme terrestre. »*

¹⁴ Les champs du monde, nourrir la planète, de Gilles Fumey, aux éditions Glénat

Pour lire ces écritures, il faut se déplacer comme il faut tourner les pages d'un livre pour le déchiffrer. La culture des terres dit beaucoup de la culture d'une contrée.

En cuisine aussi, l'ailleurs est toujours présent. Chaque fois que je me mets aux fourneaux, (parce que j'ai été élevée par des parents qui craignaient de ne pas manger à leur faim ?) je mesure la chance d'avoir devant moi ces légumes, ces fruits, ces épices dont certains ont effectué tant de voyages dans le temps et l'espace pour venir jusqu'à moi.

Car les aliments voyagent et ont tant fait voyager les hommes.

Besoin d'ailleurs

Chaque saveur raconte l'ailleurs d'où elle vient. Peu de plats, peu de produits y échappent. En France, tout ce que nous mangeons aujourd'hui ou presque a bourlingué longtemps avant de jouer les évidences dans nos assiettes : pomme de terre, tomate, haricot, carotte, courgette, aubergine, poivre, café, chocolat...

A se demander ce qui comblerait nos estomacs si les produits alimentaires n'avaient pas voyagé avec les hommes et si les hommes n'avaient pas voyagé pour en faire commerce. En vue de cette chasse aux trésors, ils ont découvert des mondes, ont conduit des guerres, des massacres, ont fondé des nations.

La conquête du poivre, des épices ont été des épopées qui ont façonné le monde tel qu'il est aujourd'hui et nos tables sont issues de tous ces voyages, mariages, héritages.

Chaque herbe aromatique, chaque légume, chaque condiment a une histoire, est le résultat d'un voyage.

Le sel, premier produit voyageur

Lorsque le festival *Etonnants voyageurs* a fêté ses vingt ans, je tenais absolument qu'au programme de *Toutes les saveurs du monde* figure une rencontre sur le sel, grand voyageur né de la course de l'eau, mémoire que les fleuves jettent et accumulent dans les mers, trace par excellence du voyage incessant des pluies entre ciel et terre, sables et roches.

Cet indispensable à la vie, longtemps seul conservateur des aliments, si précieux qu'il a déclenché pendant des siècles des guerres autour des levées d'impôts, si décrié aujourd'hui que des chercheurs se battent contre les lobbys qui le cachent partout alors qu'ils durcit nos artères et amplifie nos troubles cardio-vasculaires, autrement dit qu'il nous tue, ce symbole de la sueur du travail capable du pire puisqu'il brûle les plaies et à haute dose rend les terres infertiles, emblème de paix transporté sous forme de poignée symbolique par Gandhi au cours d'une longue marche, toujours entre guerre et paix, en tout cas point d'équilibre du goût désormais vendu sous des formes luxueuses, en *fleur*, mêlé à des algues, de la truffe.. le sel, cadeau de la mer et piquant de l'esprit si vital qu'il a donné le substantif *salarium*, somme donnée aux soldats pour acheter leur sel, le salaire.

Ce bref raccourci à propos d'un seul produit, certes fondamental, montre à quel point, lorsqu'il est question d'aliments, tout est en jeu de l'histoire humaine : la planète, les relations sociales, la santé, la guerre, la paix, la langue... *Lorsqu'il n'y a plus de cuisine dans le monde, il n'y a*

*plus de lettres, d'intelligence élevée et rapide, d'inspiration, de relations liantes, il n'y a plus d'unité sociale*¹⁵

Je n'imaginai pas à quel point la nourriture permettait d'explorer à peu près tous les domaines avant de plonger dans les livres racontant les diverses aventures alimentaires.

Toutes les saveurs du monde

Gourmande, j'aimais déjà par dessus tout non pas réellement *voyager pour manger*, mais découvrir des nourritures d'ailleurs au cours de mes voyages¹⁶, lorsque j'ai rencontré Olivier Roellinger. D'une première conversation passionnée sont nées notre amitié et notre collaboration, et, pendant quatre ans, j'ai programmé et organisé avec lui l'espace *Toutes les saveurs du monde* qu'il a initié dans le festival *Etonnants voyageurs* de Saint-Malo.

Pour le présenter, le mieux est de lui laisser la parole. Voici comment il expliquait, en 2005, pourquoi il apportait sa *cuillère* à ce festival, une des plus grosses manifestations françaises autour du livre qui a lieu chaque année pour le week end de la Pentecôte: *À Saint-Malo, premier port de la compagnie des Mers du Sud, future Compagnie des Indes, l'enfant que j'étais a gardé, peut-être un peu plus que d'autres, les yeux rivés vers le large. Mes rêves d'enfant embaumaient la vanille, la cannelle, la muscade et le benjoin. Ces épices sont devenues le trésor d'un imaginaire bercé par les rêves de ces « Etonnants Voyageurs » bretons, marins, savants, explorateurs, écrivains... qui ont pour nom Cartier, Duguay-Trouin, Mahé de La Bourbonnais, Surcouf, Charcot ou*

¹⁵ Carême, *Le pâtissier pittoresque*.

¹⁶ Je le raconte dans l'Exquis d'écrivains « Voyages en gourmandise » qui m'a permis de structurer la collection.

Chateaubriand. La cuisine, ce mode d'expression que j'ai choisi, m'a permis de traduire cette mémoire et cette culture de port en utilisant comme une ponctuation la gamme des épices qui, à l'image d'une palette aromatique, s'est élargie au gré des découvertes et des émerveillements. Depuis le XVe siècle, la grande aventure culinaire occidentale est maritime. Depuis le XVe siècle, la cuisine française est métisse. Par-delà le talent, par-delà les techniques, c'est cette conscience de partager avec le vaste monde un trésor commun, qui a élevé au fil des siècles la cuisine française au rang d'expression quasi artistique. Ce dialogue lentement a pris corps en s'écrivant sur la partition des épices, reflet de notre vision du monde. Fade, craintif et sédentaire, c'est le monde immobile, amer et renfermé, conservateur, traditionaliste; relevé, chaleureux et nomade, c'est le monde que l'on embrasse à bras-le-corps, fait d'échanges et de générosité. Aujourd'hui, les grands cuisiniers européens sont ceux qui écrivent l'histoire de leur présent avec toutes les saveurs du monde.

Le navigateur amoureux des épices et la petite fille de paysans bressans partageaient un même appétit pour le goût voyageur. Le mien fut décuplé par mes rencontres, à Saint-Malo, avec des producteurs, des éditeurs, des auteurs ... et leurs livres.

La pêche aux surprises

J'aurais eu du mal à croire, si ce n'était pas Lizzie Collingham qui le racontait dans son livre passionnant *Le curry*¹⁷, que ce sont les Anglais qui ont fait boire du thé aux Indiens. *C'est après une campagne de*

¹⁷ Le curry, de Lizzie Collingham aux éditions

marketing que la population indienne se mit à boire du thé. La corporation de thé indien gérée par les Anglais se fixa pour tâche de créer une nouvelle habitude dans la population indienne, et de l'élargir à l'ensemble du sous continent indien. Comment l'imaginer aujourd'hui alors que le rituel du thé mélangé au lait et aux épices (le tchaï) est si présent dans la vie quotidienne en Inde, premier producteur mondial de thé ? On croit volontiers que les Anglais boivent du thé car ils ont importé cette habitude d'Inde ! En réalité, ils ont découvert et apprécié le thé en Chine et ont créé des plantations en Inde. Ils réussirent si bien qu'à la fin du XXème siècle, la population indienne, qui ne touchait pas à une goutte de thé en 1900, buvait quelque 70% de leur immenses récoltes annuelles.

Dans ce même ouvrage décidément riche de surprises, Lizzie Collingham explique que ce sont les Anglais encore qui ont inventé le terme *curry*, groupant sous cette même appellation tous les plats indiens en sauce épicée et que l'Inde fut le trait d'union entre la Perse et l'Europe pour certains plats que nous croyons *bien de chez nous* : le plat de résistance de la cuisine perse était le riz pilaf. A la cour des califes, le pilaf que les bergers nomades préparaient sur les feux de camp se transforma en un mets d'une exquise délicatesse. De Perse, le pilaf se répandit dans tout le monde musulman. En Turquie, il se nomme *Pilav* : en Espagne, agrémenté de fruits de mer et d'un peu plus de safran, il a donné la *paella* ; en Italie, le beurre en a fait du *risotto* ...

Produits et plats se faufilent d'un continent à l'autre, se métamorphosent, se débaptisent, se rebaptisent, changent de nationalité, s'étoffent, s'épurent, ils s'oublient d'avoir été trop à la mode et d'avoir trop marqué une époque, disparaissent, reviennent déguisés.

Les engouements les portent aux nues puis les rejettent, on croit tout savoir et on se trompe, et je rejoins tout à fait sur ce point Ingrid Astier¹⁸ : *Aux faux parangons... qui s'insurgent contre la dénaturation du goût de la moutarde, rappelons que dans l'Antiquité, on la préparait à Rome avec « seulement la graine broyée avec du miel, de l'huile et du fort vinaigre, et que, sous Louis XIV, « on la vanilla », lui ajoutant « aussi de la fleur d'oranger ou de l'eau de violette »... le raffinement et la diversité actuelle des moutardes ne surprendraient donc pas tant les « traditions » du Grand Siècle.*

Lorsqu'il a accueilli un produit, chaque pays l'a transformé en un plat particulier en le mariant aux produits locaux dont il disposait, selon ses techniques de cuisson, ses habitudes alimentaires, etc. Il se l'est approprié.

Ceux qui croient le piment originaire d'Asie, d'Inde ou de Chine, se trompent : il est d'Amérique. L'importance qu'il a dans certaines cuisines traditionnelles chinoises rend l'erreur compréhensible.

Dans cette région reculée de la Bresse où habitaient mes grands parents, les gaudes étaient une soupe traditionnelle à base de farine de maïs grillé, (le maïs, bien acclimaté, avait sans doute épargné quelques famines à ces paysans isolés). Le nom du maïs en patois était *treuqui*, sans doute façon de rappeler que la cette céréale venait de loin. Pour les Bressans, ce *loin* était la Turquie, beaucoup moins éloignée à l'Est que ne l'était le Mexique..., là-bas, à l'ouest !

Les origines se cachent, et suivre l'histoire d'un produit, de ses diverses appellations et transformations est un jeu de piste plein

¹⁸ Extrait de Cuisine inspirée, l'audace française, d'Ingrid Astier, aux éditions Agnès Vienot

d'enseignements. Souvent, morale et religion ajoutent leur grain de sel, ou enrobe le mystère... de sucre. C'est le cas du chocolat, boisson épicée et sacrée chez les Aztèques, *nourriture des dieux*, âpre, forte, piquante, devenue méconnaissable confiserie douce, tendre, friandises pour enfants bien loin des délices précolombiens. Chocolat dont sont fiers Belges, Suisses et Français qui le considèrent tous trois comme un produit national. Boisson païenne rentrée dans les ordres de la rigueur ? Selon Jean-Robert Pitte, les calvinistes suisses auraient inventé les tablettes divisibles en petits carrés pour en faire le symbole du partage et de la mesure ! Car forcément la religion s'en mêle, et la morale, et, à chaque étape du parcours, tout ingrédient change d'identité, d'état civil, de faciès et d'humeur. *Heureux chocolat, qui après avoir couru le monde, à travers le sourire des femmes, trouve la mort dans un baiser savoureux et fondant de leur bouche*¹⁹... Le périple est complexe, aussi bien dans l'espace que dans le temps...

Voyage dans l'Histoire

Que la cuisine parisienne acidulée soit née de la place de la capitale française au milieu de ce qui fut le plus grand vignoble de France, on n'y pense pas forcément²⁰. Ni que c'est à des chèvres rendues nerveuses par le grignotage de quelques arbustes que nous devons la découverte des pouvoirs du café (kawah), qui, peu à peu, de Vienne à Venise, de Paris à Madrid, créa ses lieux d'échanges d'idées que devinrent en Europe *les cafés*²¹.

¹⁹ Brillat-Savarin

²⁰ C'est ce que nous rappelle pourtant Christian Boudan dans son livre Paris, cuisine au milieu du monde.

²¹ Michel Braudeau, Cafés, édition du Seuil

Croire que le goût des épices est en Europe une marotte d'aujourd'hui est une erreur: *Le nombre des épices utilisées n'a jamais été aussi grand en Europe occidentale qu'au XVe siècle. La plupart d'entre elles ne sont plus d'emploi courant dans la cuisine d'aujourd'hui, et il est même devenu difficile, voire impossible, de se les procurer, les commerçants spécialisés ne les faisant plus venir, faute de demande suffisante. Les livres occidentaux des XIVe et XVe siècles mentionnent un nombre d'épices bien plus grand qu'aux siècles suivants : on y trouve du poivre, du safran, de la cannelle, du gingembre, du clou de girofle, de la noix de muscade, du macis, du poivre long, de la graine de paradis, malaguettes ou maniguettes, du galanga et, plus rarement, de la fleur de cennelle²², de la cardamome, du cubèbe, du cumin, de l'anis, du mastic, du citoual, et du spic nard ou nard indien..*²³. Aujourd'hui, de nombreux cuisiniers, comme Olivier Roellinger et bien d'autres, s'emploient activement à réhabiliter les épices, et l'engouement pour les cuisines exotiques a favorisé nos retrouvailles avec elles. Des retrouvailles, et non des découvertes.

Au-delà des ignorances, les fausses croyances aussi sont tenaces. Les exemples ne manquent pas. *Il y a quelques années, un écrivain français d'origine camerounaise, s'est attiré l'ire des Africains installés en France, pour avoir intitulé son livre : Je suis noir et je n'aime pas le manioc. On a crié à la trahison, au déni des origines. Pourtant, il n'y a pas de raison objective qu'un Africain aime le manioc, tubercule implantée en Afrique par les Portugais qui le firent venir d'Amazonie, par les navires destinés au commerce des esclaves. Cet aliment s'est si bien intégré aux cultures afrocaribéennes, qui ont épuisé les manières*

²² La **cenelle**, parfois écrit senelle, est le fruit du cenellier, plus communément appelé "aubépine".

²³ Jean-Louis Flandrin, histoire du goût, publié sur le site de l'OCHa

de l'utiliser, que le simple fait de prétendre ne pas en manger devient synonyme de complexe de couleur²⁴.

Difficile de retrouver son chemin dans les clichés qui circulent sur nos paysages gastronomiques dessinés peu à peu par les chaos de l'histoire. De la révolution française qui met les valets au chômage naîtront notamment, employeurs de cette main d'œuvre disponible, les restaurants, dont le nom vient des *bouillons restaurants* qu'on servait dans les hospices pour retaper les malades²⁵. Hospice et révolution : nous sommes loin des restaurants branchés regroupés dans des chaînes planétaires qui font désormais se ressembler les centres de toutes les grandes villes du monde.

L'histoire de la table est un tour du monde permanent, et l'étape actuelle, quoi qu'on en dise, me paraît privilégiée

Les années de grâce

Si, à l'heure où l'on se plaint de si mal manger, pas tout à fait à tort à cause des pesticides, des fruits sans goût, des légumes sans saveur, des bouchées grasses, salées et insipides qu'on grignote sans y penser à l'apéritif ou devant la télévision, si, curieusement, malgré toutes ces infamies, réelles, nous vivons LE moment de notre histoire où, globalement, nous mangeons le mieux ? Bien sûr, je ne nie pas les problèmes sanitaires liés à certains produits infâmes, aux frigidaires tueurs de saveurs, aux conservateurs et autres produits chimiques sans pitié pour nos organismes. Mais le choix offert va bien au-delà de ces fauteurs de troubles, et je n'échangerais pas mes plaisirs de table et de

²⁴ Léonora Miano Soulfood, collection exquis d'écrivains, Editions NII

²⁵ Histoire des restaurants, de François Régis Gaudry

fourneaux d'aujourd'hui ni contre ceux d'hier ni contre ceux de demain! Quelle chance de pouvoir manger thaïlandais, italien, alsacien ou gascon!

Autant de possibilités n'existaient pas hier et existeront peut-être moins demain. Pour des raisons de commodité, d'hygiène, de diététique, d'écologie, on mangera sans doute d'une façon plus uniformisée en France, voire en Europe, et même dans le monde. Une sorte de cuisine fusion qui sera la même à Tokyo et à Calais, à Madrid et à San Francisco.

Alors, ne médisons pas trop d'aujourd'hui et profitons-en. J'ai de la chance, je l'avoue. J'ai le privilège d'habiter dans une région où un marché propose des produits fermiers goûteux, appétissants, de qualité, ce qui ne m'empêche pas d'avoir accès à toutes sortes de produits exotiques. J'apprécie l'aubaine.

Je me méfie des discours nostalgiques du bon vieux temps où l'on *mangeait si bien*. Je crois que nous mangeons mieux (du moins nous avons la possibilité de manger mieux) qu'hier, plus légèrement et d'une façon beaucoup plus variée. Je ne parle pas ici des individus en proie à la misère et à la malnutrition bien présentes même dans les pays les plus riches. Mais la majorité de nos contemporains n'ont jamais eu à leur disposition autant de choix, en France particulièrement, où on continue en effet, malgré la mondialisation, à se nourrir différemment à Caen et à Marseille, à Bergerac et à Mulhouse, à Quimper et à Annecy, et où chaque terroir propose des produits locaux de qualité et originaux, et où l'accès à des nourritures d'ailleurs est généralisée.

La France peut sans doute se vanter -la culture gastronomique se mesure aussi à son degré de curiosité- d'avoir la cuisine la plus ouverte du monde, très accueillante aux spécialités exotiques, aux épices, à

d'autres savoir faire, qu'ils soient italiens, espagnols, vietnamiens, japonais, thaïlandais, mexicains, etc.

Cette richesse résolument contemporaine élargit nos univers gourmands. Ce n'est pas le seul avantage qu'apporte la modernité à nos plaisirs de bouche.

Le temps qui manque pour nous consacrer à cuisiner est compensé par des ustensiles et appareils plus pratiques, plus performants, plus rapides, surgelés et conserves sont parfois des alliés du bon, et Internet est là pour consigner tout ce qui touche aux traditions et nouveautés gastronomiques, qu'elles soient défendues par quelques nostalgiques désuets ou inventées par d'intrépides aventuriers. A condition de ne pas être trop puriste, (à manger tous les jours trois ou quatre fois par jour, il faut bien s'autoriser quelques approximations) le confort de nos cuisines, n'en déplaît aux défenseurs systématiques du *bon vieux temps*, permet de multiplier assez facilement les occasions de savourer.

Demain risque de diminuer notre chance, prenons garde.

Au menu du futur

On pourra raconter à nos arrière petits-enfants comment on a cessé de voir des poulets vivants sur un marché, puis, comment, quelques décennies plus tard, de voir des poulets entiers. La découpe préalable systématique des volailles me déplaît (tout ce qui est systématique me déplaît), et j'aime cuisiner des poulets entiers, avec lesquels mes invités apprécient les retrouvailles. Tant pis si ce plat simple semble aujourd'hui désuet, il est bienvenu chez moi ! Sans sombrer dans le

pessimisme, nous sommes obligés de constater que les normes sanitaires font leur travail de nivellement.

Les règles de commercialisation aussi et je m'agace des rayons de supérettes qui ressemblent de plus en plus aux rayons des supermarchés américains avec leurs produits tout prêts, sur emballés, pleins de conservateurs. *Esprit chagrin*, diront certains, la cuisine se porte à merveille, la preuve, toutes ces recettes accessibles sur Internet, des milliers et des milliers de recettes concernant toutes les spécialités même les plus confidentielles qu'elles soient régionales, étrangères...

S'il faut consigner de façon aussi systématique ces guides que sont les recettes, c'est parce que la transmission ne se fait plus de façon naturelle, et si la transmission ne se fait plus, c'est que se perdent les savoir faire. Lire une recette sur Internet est une chose, la réaliser en est une autre, et la réussir une troisième.

Difficile de ne pas imaginer la nourriture rapide (longtemps essentiellement américaine, et désormais multinationale, européenne, asiatique) envahissant notre quotidien avec une superposition de toutes les variétés de choix qu'offrent ses origines multiples (pizza et panini, hamburger et hot dog, sandwichs de toutes sortes, nouilles instantanées, beignets...)

Sans compter que d'autres raisons soi-disant très raisonnables nous conduiront sans doute à mesurer nos plaisirs, pour vivre longtemps jeune, pour rester mince et beau, pour préserver la Terre.

Les diktats diététiques et écologiques

Difficile de ne pas craindre le triomphe sur nos étals et nos rayons de l'hygiénisme multipliant les contrôles, preuve malvenue que bien manger est un acte fondamentalement immoral à embrigader dans des normes étouffantes imposé par un monde puritain et moralisateur dont je redoute les excès.

Immoral ? Vous trouvez le mot un peu fort. Pas sûr. En feuilletant récemment un formidable livre de recettes marocaines, je suis tombée sur cette savoureuse recette d' « el majoun », confiture particulière que je vous livre ici : *c'est un art de composer ce mélange fait de drogues et d'épices, de hachich et de miel. Confiture épaisse, dosée suivant la science du boutiquier, la demande du bourgeois. Certains épiciers de l'Attarine sont réputés pour savoir préparer un « majoun » savant. C'est à eux que s'adressent les amateurs : malades, vieillards impuissants. Poudre de glands qui réchauffe, miel, amandes dorées au beurre, ras el hanout dosé spécialement, cantharides, noix, beurre frais, raisins secs épépinés, gingembre, le tout pilé finement, cuit à petit feu jusqu'à consistance très épaisse (genre pâte de coing). Mêler alors la quantité de hachich que vous jugerez favorable et préparer avec ce mélange des boules, grosses comme des œufs de pigeon, de belle couleur dorée, roulées dans le sésame²⁶.*

On ne peut guère imaginer cette recette contenant du hachich être publiée aujourd'hui. Les interdits ont aujourd'hui la vie belle. Chacun est désormais protégé des excès, et parmi eux, figurent forcément les plaisirs... excessifs !

A la morale, s'ajoutent aujourd'hui les préoccupations écologiques (justifiées), les inquiétudes légitimes au sujet d'une Terre surexploitée, atmosphère, sol et habitants confondus, qui s'en prennent, c'est bien

²⁶ Fes vu par sa cuisine, de Z.Guinaudeau, éditions J.E. Laurent

logique, aux habitudes alimentaires. Le goûteux risque d’y laisser quelques saveurs.

J’ai beau aimer la planète, être consciente des abus qui font manger à certains des cerises en hiver, je me méfie des farouches militants *locavores* qui consomment seulement la nourriture produite dans un rayon allant de 80 à 240 kilomètres maximum autour de leur domicile. J’admire la pugnacité et le talent de l’écrivaine Barbara Kingsolver²⁷, qui s’est retirée dans une ferme des Appalaches avec son mari et ses enfants pour se nourrir exclusivement de ce qu’ils cultivaient, des animaux qu’ils élevaient ou de ce que produisaient les exploitants de la région, mais je ne parviens pas à envisager de suivre son exemple. Mes grands parents, arrières grands parents et leurs ancêtres, ont connu ça et je ne tiens pas du tout à ce retour en arrière. La Bresse, terre idéale pour la polyculture, est encore un lieu envisageable pour cette utopie, mais la Creuse ?

Entre les locavores et les planétivores, que le débat s’instaure, que l’équilibre se trouve, que se mettent en place des codes de bonne conduite évitant les voyages aberrants de produits superflus augmentant inutilement la production de CO₂, mais je n’aimerais pas que notre nourriture se fige dans une pratique régionaliste, emprisonnée derrière des frontières tueuses de diversité et d’évolution. Si le voyage s’arrête, le goût meurt, et avec lui le bon, le beau, le joyeux, et bien d’autres choses.

A l’heure où l’on nous ressasse (avec un peu trop de zèle) à quel point la vie est dangereuse pour la santé, certains écrits paraissent des brûlots provocateurs, qui frôleraient l’interdiction aujourd’hui: *Si je ne bois pas, je suis à sec et me voilà mort. Mon âme s’enfuira vers quelque*

²⁷ Barbara Kingsolver, Un jardin dans les Appalaches

mare aux grenouilles : l'âme n'habite jamais en un lieu sec. C'est Rabelais qui nous rappelle au désordre par la bouche de Grandgousier, le père de Gargantua.

Valeurs contre saveurs, le combat n'est pas gagné. Comme le note Jean-Louis Flandrin²⁸, *Dans le français d'aujourd'hui, les adjectifs « bon » et « mauvais » ont chacun deux sens bien différents : « bon ou mauvais pour la santé » ou « bon ou mauvais au goût ». Et nous ne faisons plus confiance au goût pour nous dire ce qui est bon pour la santé ou ce qui peut nous faire du mal. Mais il semble qu'à la fin du XVIIe siècle encore, les deux sens de «bon» ou de «mauvais» étaient confondus, ou du moins très liés.*

Comme pour revenir sur cette séparation, la diététique fait un retour en force, et rappelle que le goût n'est qu'un plaisir et la santé un devoir, à l'heure où les interdits sont clamés avec force dans la plupart des cultures.

Manger vite, sain et écologique, le postulat m'effraie... Comme m'effraient la disparition des tripiers, la raréfaction des traiteurs proposant mieux que des sandwiches ou une fast food très approximativement cuisinée.

Mais je continue à me régaler sur les marchés, ils sont si nombreux à Paris, dans presque chaque quartier, partout dans les villes et les bourgs de province, souvent dans les villages. Chaque voyage me fait faire de nouvelles découvertes, des restaurateurs continuent de me surprendre, du petit troquet sans façon aux restaus de chefs dont les propositions transforment le plaisir en bouleversement émotionnel (au

²⁸ Histoire du goût, Jean-Louis Flandrin, article publié sur le site de l'Ocha, Observatoire Cniel (centre national interprofessionnel de l'économie laitière) des Habitudes Alimentaires

quatrième plat dégusté, j'étais si bouleversée que j'ai pleuré lorsque j'ai eu la chance de déjeuner dans le Trois étoiles d'Olivier Roellinger).

Je veux croire que j'ai encore devant moi de belles découvertes. Il y en a forcément dans *Toutes les cuisines du monde*, végétarienne, traditionnelle, avant-gardiste. Il y a tant de choses que je n'ai encore pas goûtées.

C'est peut-être en Asie que se joueront les principales scènes de la cuisine des prochaines décennies... et autour du géant chinois, qui détient sans conteste la plus grande cuisine du monde.

CHINE ET FRANCE, L'OBSESSION DU GOUT

Après un premier voyage *générique* en Chine en 1992, (j'avais picoré pendant quatre semaines quelques *cartes postales* du pays), de retour à Pékin en hiver 2006, j'ai trouvé un monde radicalement différent de celui, encore somnolent, entrevu une quinzaine d'années plus tôt²⁹. Abasourdie par le froid glacial, par le désordre d'une ville dévastée par les chantiers préolympiques et dans un terrible état de pollution – chauffage urbain au charbon, poussières et produits chimiques des milliers de quartiers en démolition et en construction, circulation automobile de plus en plus dense, etc., j'étais peu séduite.

²⁹ Quelques années plus tard, en visionnant le film LA CHINE tourné par Michelangelo Antonioni en 1972, je me suis rendu compte à quel point les images étaient proches de mes souvenirs de 92 (donc vingt ans plus tard !) et j'ai pu mesurer à quel point le changement du pays et des paysages urbains notamment était récent !

Au bout de quelques jours, je me suis pourtant attachée à cette capitale. J'étais notamment extrêmement touchée par l'obsession chinoise de la nourriture, qui me parut proche de celle qui taraudait une partie des Français (et en tout cas ma famille) après la seconde guerre mondiale. Je retrouvais ce qui m'avait marquée pendant les années 50 et 60: un appétit pour l'avenir, pour les retrouvailles avec les produits qui avaient douloureusement manqué, et pour les découvertes qu'une modernité toute neuve allait apporter dans la vie quotidienne, les cuisines et les assiettes. J'avais l'impression tenace de retomber en enfance. En somme, j'étais chez moi.

Des souvenirs d'enfance un peu... chinois !

Un jour, une jeune et gracile trentenaire à la brillante carrière qui avait fait ses études en France m'expliqua que c'était dans l'hexagone qu'elle avait rencontré pour la première fois quelqu'un capable de dire : *je n'ai plus faim*. Ça ne lui était jamais arrivé, à elle, d'être rassasiée, et il ne lui était jamais venu à l'esprit qu'une telle personne pût exister !

En l'écoutant, je pensais à mon grand père maternel qui, même à quatre-vingt dix ans, mangeait ce qu'on lui servait jusqu'à la dernière miette, quelle qu'en soit la quantité, comme s'il tentait de faire provision en vue de disettes dont le souvenir était encore fort et qui ne manqueraient pas d'advenir à nouveau.

A Pékin³⁰, j'étais confrontée à une nourriture roborative (beaucoup de féculents), un peu trop grasse à mon goût (des fritures à la base de beaucoup de préparations), et, là, encore, je retrouvais, présidant à

³⁰ Il est bien évidemment aberrant de parler de « la » cuisine chinoise, il existe des dizaines et des dizaines de cuisines chinoises, et je ne prétends absolument pas en connaître la diversité

mon enfance lyonnaise, les tables riches et lourdes qui gardaient traces des origines paysannes de mes parents.

Un élan vers l'avenir

Après-guerre en France, n'avait pas encore eu lieu la révolution culinaire (ce qu'on appela en France dans les années 70 *la nouvelle cuisine*, plus légère, plus naturelle, plus proche des produits, etc.) rendue notamment nécessaire par une transformation de société : moins de travaux de force, davantage d'employés immobiles derrière des bureaux, en somme une façon de vivre exigeant une nourriture moins riche. Cinquante ans plus tard, cette mutation n'avait pas non plus eu lieu en Chine.

Curieusement retombée dans une enfance alimentaire... à Pékin, j'étais aussi projetée vers le futur avec une énergie sans pitié, et stupéfaite, au retour en France, de me cogner à un monde figé dans son passé, musée Grévin exclusivement tourné vers son soi disant *bon vieux temps*. Un monde repu, sans appétence. Et je comprenais la stupéfaction de cette jeune Chinoise : nous n'avions plus faim.

Certes, les différences sont plus que notables entre les années qui ont suivi la seconde guerre mondiale en France et celles qui voient l'ascension de la Chine, après des décennies d'isolement, de dénuement et de cruautés, vers les premiers rangs des économies mondiales, montée en puissance que paie par de coûteux sacrifices la majeure partie de la population. Mais, dans les deux cas, la croyance en l'avenir reste fondamentale. La certitude de s'arracher aux épouvantes qui ont dévasté les décennies précédentes compense en partie les très

réelles difficultés du présent, et chacun reste persuadé que demain sera forcément mieux qu'hier.

Cela m'a rendu familières certaines réalités chinoises, du moins celles qui nous intéressent ici. Dans les années 50, mes parents et moi partagions méticuleusement pour le repas du soir une tranche de jambon qu'accompagnaient généreusement les légumes que mon père avait cultivés le soir en rentrant du boulot, alors qu'il travaillait douze heures par jour cinq jours et demi par semaine. Cela ne l'empêchait pourtant pas de clamer fièrement -ce qui nous paraissait alors une évidence- *on va s'en sortir*, et son credo en des lendemains meilleurs aidait à supporter les aléas du présent.

C'est en partie ce que j'ai cru retrouver dans ce Pékin du début du XXIème siècle et c'est donc d'une façon tout à fait personnelle que la cuisine chinoise m'a intéressée. Mon élan nostalgique vers elle s'ajoutait à la fascination qu'elle a toujours exercée sur moi, car je n'ai jamais douté qu'elle était....

La plus grande cuisine du monde

En Chine, je suis étourdie par la diversité sans égale de cette cuisine dont je n'aperçois que quelques bribes. La plus grande gastronomie du monde n'est pourtant pas forcément la plus *à mon goût*. S'il m'est arrivé de me régaler en Chine, ce n'est pas là que j'ai eu le plus de plaisir à me nourrir. Je me suis plus souvent enthousiasmée en Italie, au Japon, en Inde.

Mais, rien à faire, la richesse des cuisines chinoises n'a pas de rivale possible. Le gigantisme du pays impose une incomparable *force du*

nombre, son ancienneté un exceptionnel feuilletage de traditions, de savoir faire, de recettes. On dit que cette gastronomie comporte 60.000 plats, et il n'est pas question pour moi d'essayer de la qualifier, de la juger, ni même de la décrire. Je souhaite seulement donner un aperçu de cette obsession de nourriture qui m'a tant frappée...

Si en mandarin comme en français (voir le chapitre *Le sens essentiel*) le même mot est employé pour le goût du beau et le goût du bon (gustatif et esthétique), la place centrale de la nourriture dans la notion d'appréciation (du beau et du bon) est encore plus précise dans la langue chinoise.

Des milliards de bouches

L'idéogramme *bouche* sert notamment, en Chine, à classer les objets d'art. A un travail artisanal satisfaisant et de bonne facture sera attribuée une seule bouche, s'il s'agit d'une véritable œuvre artistique, deux bouches, et un chef d'œuvre, trois bouches. Autant dire que le beau est sous le signe du goûteux.

L'obsession chinoise de nourriture est si forte que la bouche est la caractéristique fondamentale d'un individu. Ce par quoi on le symbolise. Autrefois, en France, on comptait les *âmes* d'une ville, la révolution 1789 a remplacé ce terme par celui de citoyen. En Chine, une ville, un foyer une famille sont composés de tant de... bouches... à nourrir ! Le langage ne s'y trompe pas: les Chinois ont toujours représenté à peu près un cinquième de l'humanité et ont toujours été préoccupés de nourrir toutes ... leurs bouches³¹ !

³¹ Lors d'une conférence pour la presse étrangère, le président Hu Jintao a rappelé cette préoccupation séculaire : «... chaque matin, j'ai un problème de taille à régler : je dois nourrir un milliard trois cent millions de Chinois. »

Cette obsession est encore plus grande qu'en France où la nourriture est pourtant omniprésente dans les conversations. Combien de fois nous surprenons-nous à parler de nourriture alors que nous sommes en train de manger, et pas seulement de ce qui se trouve alors dans nos assiettes, mais d'un plat formidable qu'on a ou qu'on aimerait savourer. C'est un lien évident entre les individus. Sans doute moins qu'en Chine.

Voilà ce qu'en dit Huo Datong³², premier Chinois à avoir exercé en Chine le métier de psychanalyste : *Aux yeux des Chinois, un étranger inconnu dont vous faites la connaissance est considéré comme « un homme cru ». C'est une image assez brute mais qui exprime bien la différence qui peut s'opérer par la suite. Afin de créer une relation d'amitié, ou simplement amicale, avec un Chinois, il vous faut devenir « un homme cuit » : vous devez absolument partager un repas ensemble pour qu'une relation s'engage...*

Au-delà du lien irremplaçable que joue la nourriture, d'autres similitudes entre la cuisine chinoise et notre cuisine hexagonale m'ont frappée.

La cour des grands

Si les Chinois accordent souvent à la France une réputation de grande cuisine, c'est sans doute parce que les livres de cuisine français ont été traduits il y a fort longtemps. A ce propos, un jour où je participais à Pékin à une rencontre avec un professeur de civilisation chinoise et des élèves chinois en traduction française, le professeur, un gourmand au français délicat... m'explique que « Voyages en gourmandise » serait difficile à traduire et donne l'exemple de la

³² La Chine sur le divan, Huo Datong, entretien avec Dorian Malovic

Béchamel... Je rétorque que c'est monsieur Béchamel qui a donné le nom à cette sauce, la traduction doit donc être littérale, et le mot figurer dans les dictionnaires, car il a déjà forcément été traduit dans un ouvrage de cuisine français paru en Chine. Pendant qu'il m'explique que la langue chinoise peut traduire à la fois une sonorité et un sens, un des étudiants trouve dans son dictionnaire la traduction par trois idéogrammes : blanc-beurre-lait. Une recette de cuisine en un mot ! Comme quoi la cuisine est un joli outil de promotion d'une langue!

De la réputation ancienne de notre cuisine, il reste en Chine quelques traces dans certains esprits. Au cours des rencontres auxquelles j'ai participé en Chine autour de la cuisine et du goût³³, les Chinois avec qui j'ai dialogué ne doutaient pas posséder la plus grande cuisine du monde. Le pays auquel ils reconnaissaient des qualités suffisantes pour occuper le second rang derrière eux en matière de gastronomie, était ... la France ! Je suis d'accord avec eux.

Une *grande* cuisine n'est pas forcément la plus goûteuse (pour moi la thaïlandaise et l'indienne), la plus épurée ni la plus saine (la japonaise), la plus attractive (l'italienne), mais c'est une cuisine suffisamment variée pour couvrir à peu près toutes les saveurs et tous les produits, et, répondant à ces critères-là, je ne vois, à part l'Inde sans doute, que la Chine et la France pour prétendre au titre de *très grandes cuisines*.

Pourquoi ?

Deux vieilles nations

³³ J'ai été notamment invitée en 2008 pour parler de la collection Exquis d'écrivains à Pékin, Shanghai, Canton, Hong Kong

La France comme la Chine, dotées de frontières approximativement établies depuis des siècles, sont deux nations depuis très longtemps ouvertes au reste du monde, lieux de passage à l'intérieur desquels les produits ont circulé, se sont mariés, diversifiés et transformés de façons multiples, ce qui a permis à la fois des identités culinaires régionales bien différenciées et des ponts entre ces terroirs.

Au cours de leur longue Histoire, les guerres, invasions, cataclysmes, épidémies, et donc les famines, ont poussé les populations à utiliser toutes leurs ressources, ce qui a considérablement enrichi leur patrimoine culinaire (il faut du talent pour rendre goûteux ce qui paraît immangeable !), un patrimoine qui, contrairement à des pays plus neufs pouvait devenir national. Un proverbe chinois prétend qu'en Chine – en réalité plus particulièrement à Canton ? - on mange *tout ce qui vole sauf les avions, tout ce qui a quatre pieds sauf les tables et les chaises, etc.* Tirer parti de tout en développant audace et inventivité est le nécessaire carburant d'une grande cuisine.

Les très imaginatives traditions chinoises permettent de manger à peu près tout : *Outre les classiques : bœuf, porc, poulet, canard... en Chine, j'ai mangé du requin, de la tortue, du singe, du serpent, du rat de bambou, du crapaud et du buffle d'eau. L'autre soir, nous sommes allés dans un petit restaurant coréen goûter du chien. C'est une viande excellente, filandreuse et tendre, très proche du bœuf, simplement un peu plus forte. Il ne me manque que le panda et le tigre de Sibérie, alors je pourrai dire : « Ici, j'ai bouffé un zoo !³⁴ ».*

Cela nous rappelle forcément les moqueries de nos voisins européens à l'encontre des Français –notamment des Bourguignons, et

³⁴ A l'Est des nuages de Vincent Hein, Stock

je ne renie pas mes origines bressannes- mangeurs de grenouilles, d'escargots...

Si l'Histoire a donc présidé à la grandeur des cultures culinaires des deux pays, la géographie n'est pas en reste.

Des mondes géographiques complets

La Chine et la France ont une exceptionnelle diversité de paysages, de reliefs, de climats. Malgré sa modeste superficie, la France possède une mer chaude, un océan frais, des neiges éternelles, des lacs, des plateaux, des montagnes jeunes, vieilles, petites, hautes, des forêts, des marais, des étendues sèches, des gorges, des pâturages et des alpages, des grands fleuves, des plaines continentales, des régions nordiques, des régions ensoleillées, et cette variété unique a créé des différences infinies de cuisines, plats, savoir faire³⁵... en somme un univers possiblement riche de toutes les saveurs. Ajoutons que la Chine et la France sont des pays de haute tradition agricole (la France compte encore beaucoup d'agriculteurs dans sa population active) et la Chine reste, même à l'heure d'une urbanisation vertigineusement rapide, essentiellement paysanne.

Les deux nations sont aussi au carrefour d'influences culinaires majeures: la Chine du blé (grossièrement au nord) et la Chine du riz (au sud), la France de la bière et de la pomme de terre, la *nordique-*

³⁵ J'ai déjà parlé de l'Inde, qui pourrait répondre aussi à ces différents critères. Un autre exemple peut être celui de la riche cuisine marocaine. Le Maroc est un royaume composé de paysages et de climats exceptionnellement variés (Méditerranée, océan, hautes montagnes, plaines chaudes, zones humides, déserts...)

germanique, la France du pain et du vin, la *sudiste-méditerranéenne*. Dans les deux cas, des mariages moteurs extrêmement féconds³⁶.

Des cuisines de cour

Nos deux gastronomies ont aussi été longuement chapeautées, magnifiées par une cuisine de cour, impériale pour la Chine, royale pour la France.

La cuisine de cour s'honore d'utiliser toutes les ressources (infinies) nationales³⁷, de maintenir un équilibre entre le Nord et le sud... entre le riz et le blé, etc. Le souverain se doit de goûter les secrets gourmands de ses sujets, façon de les connaître et d'établir son pouvoir sur eux. Ce faisant, il répertorie, au fil des siècles, des connaissances et des savoir-faire qui, au-delà des différences régionales, finissent par constituer une cuisine nationale.

Les trésors de provisions arrivant de tous les horizons à la cour sont un rêve de cuisinier et une source d'inspiration infinie. Dans *Le palais du mandarin*³⁸, Than-Van Trinh Nhut met en scène l'intendant des cuisines impériales recevant, en 729 après JC sous la dynastie des Tang, les marchandises de tout l'empire : *Maître Yu découvrit ainsi un bocal décoré de fleurs de paulownia mauve, où des huîtres séchées attendaient qu'on les déguste avec du vin. Elles provenaient du*

³⁶ On pourra rétorquer que l'Italie aussi était au carrefour de ces deux grandes influences, mais, géographiquement, il manquera à l'Italie la façade océanique française –oh combien importante, pour la gastronomie française, du pas de Calais au pays basque en passant par la Bretagne, le Bordelais et le Périgord... et d'autre part, la nation italienne n'a pas l'ancienneté de la nation française, ce qui n'empêche pas la cuisine italienne d'avoir des atouts qui manquent à la cuisine française, nous le verrons

³⁷ Voir l'extrait du texte de Than-Van Trinh Nhut « Le palais du mandarin », montrant l'intendant des cuisines impériales

³⁸ Collection Exquis d'écrivains, éditions Nil

Kwangtung, de même que les hippocampes et les gâteaux en farine de sagoutier, arrangés en quinconces dans une boîte à couvercle ajouré... Suivaient des châtaignes moulues et du gingembre séché du Chekiang, présentés dans un coffret en bois, des moules de Vénus de la côte de Shantung... Mentalement, le chef des cuisines regroupa les bêtes de rivière pour pouvoir créer plus tard un plat tonique : la carpe blanche d'Anwhei, marinée dans du vin, qu'il laisserait glisser dans une soupe aux tamarins, et les grenouilles de Kuei-yang qu'il ferait sauter dans une sauce à l'ail et aux liserons d'eau. Il associa entre eux les cerises du Shensi et les kakis du Honan. Exposés dans un plat en laque noire, ils créeraient une harmonie rouge et or plaisante pour les yeux... Tous ces produits à assembler, et dont la profusion suscite l'invention !

Dans les cuisines des palais, les recettes, règles diététiques et de politesse, la présentation, les modes de consommation et de partage³⁹ se nourrissent des connaissances populaires, se raffinent et se formalisent. Un ensemble de préceptes qui disent une culture.

Les transporter de leur lieu de production jusqu'à la cour crée des circuits, dynamise les procédés de conservation, etc. En Chine, un exemple de ce raffinement créé par la centralisation des produits vers la capitale du pouvoir est celui des thés Pu er.

Les grands crus de thé

Les thés Pu er sont, pour les meilleurs d'entre eux, des thés verts de qualité, compressés (sous formes de galettes, briques, ou nids d'oiseaux), qui se bonifient en vieillissant au cours d'un processus de

³⁹ Voir à ce sujet le livre de William Chan Tat CHuen A la table de l'empereur de Chine

fermentation complexe qui arrondit leur parfum et leur tanin et leur donne des goûts profonds de sous bois, de terre humide.

Or, il semble que les premières fermentations aient eu lieu de façon accidentelle, alors qu'ils étaient transportés à dos de cheval pour tribut à l'empereur. La chaleur et l'humidité communiquées par les animaux aurait déclenché un phénomène de fermentation les dotant d'arômes... extrêmement subtils et très prisés. Autour de cette spécificité, se sont créées des techniques pour cultiver leurs atouts, les maîtriser produire des nectars précieux, recherchés, d'un très grand raffinement. De véritables produits de culture, dont la valeur n'est pas sans rappeler celle des grands vins de garde en France.

Un thé pu er de grande qualité peut atteindre un prix très élevé et fait l'objet de soins extrêmement minutieux. Les crus les plus prestigieux et les plus rares peuvent vieillir 40, 50 ou même 100 ans !

Tout thé compressé n'est bien sûr pas forcément précieux ni destiné à la garde (de même que tout vin en tonneaux ou en bouteilles !). Certains thés pu er sont des thés noirs vieillis et fermentés artificiellement, rapidement, et n'ont rien de la puissance gustative des thés verts naturellement fermentés et vieillis.

L'existence d'excellents thés (non seulement fermentés, mais blancs, dorés, etc.) s'accompagne de rituels de dégustation. Je les connais mal, je n'en ai eu que des aperçus à Pékin où quelques cérémonies du thé m'ont impressionnée. Très différentes de celles que j'avais connues au Japon où une de mes amies les pratiquait, mais délicieuses. D'un grand raffinement, elles mettaient en œuvre l'odorat, le toucher, la symbolique traditionnelle de la terre et du ciel...

Je me suis alors rendu compte qu'en ce début de XXIème siècle, parallèlement au développement impressionnant de l'économie

chinoise et son élan vers le futur, il y avait, dans une frange de la population chinoise, un engouement pour les retrouvailles avec des traditions artistiques, artisanales, culturelles, gastronomiques que la période révolutionnaire avaient bannies. Le bonheur de quelques passionnés à les faire revivre était... communicatif !

J'ai connu le Japon avant la Chine, me suis intéressée à la cuisine asiatique et ses produits à travers le Japon, et il me semble que beaucoup d'Européens associaient, comme moi, jusqu'il y a quelques années, tout raffinement asiatique qu'il soit esthétique, culinaire, artistique, culturel... au Japon ! La Chine, fermée au monde occidental depuis des décennies, se faisait oublier. Alors que dans les années 80-90, l'empire du soleil levant, riche et à la mode, semblait un modèle du beau, du bon... et du nouveau, puisqu'il vendait au monde entier la plupart des produits de la modernité (mobyettes, chaînes hi-fi, ordinateurs, nourritures nouvelles). Beaucoup d'Occidentaux aimaient alors la calligraphie, les arts martiaux, les sashimis, le tofu et le thé... japonais !

Aujourd'hui, le raffinement de la gastronomie chinoise semble prêt à se faire reconnaître, et on peut imaginer que bientôt la visite des exploitations de thé Pu er, ou de thés blancs, etc. sera aussi appréciée que les visites de caveaux bordelais ou Bourguignons, qu'il y aura bientôt dans toutes les grandes villes du monde (il y en a déjà) des stages, des cours, des démonstrations de dégustations de grands thés selon les traditions chinoises, et que grand crus de thé et grands crus de vin seront mis en parallèle.

Mais abandonnons les parallèles et les analogies entre les deux gastronomies pour envisager leurs différences... de taille !

Des fourneaux à la table : un monde de différences

Lorsqu'on entre dans une cuisine chinoise, on se sent loin d'une cuisine française : des arômes aux ustensiles, de la musique qu'on y entend aux ingrédients et condiments qu'on y utilise, des gestes qu'on y surprend aux spectacles qu'on y découvre, c'est un monde de différences.

Un cuisinier chinois ne se tient pas de la même façon devant ses instruments qu'un européen. En simplifiant beaucoup, je dirai qu'en Chine, on est planté, avec un gros hachoir à la main, devant une planche, on éloigne le couteau de soi pour toute découpe, qu'il s'agisse d'éplucher un oignon, de découper une volaille, d'aplatir une gousse d'ail pour la dégager de sa pelure. En frappant la planche, on fait entendre une musique vigoureuse, presque martiale. On jette légumes et viandes découpés dans l'huile chaude du wok, on cuit rapidement, à feu très vif, et la friture endiablée lance un chant aigu... les parfums se mélangent, l'acide du vinaigre, le suave du sucre, le piquant du piment ou du gingembre, le sel goûteux de la sauce de soja.

Lorsque j'ai considéré ce spectacle-là la première fois, j'ai aussitôt imaginé en comparaison ma mère (qui, certes, ne cuisine pas tout à fait comme les jeunes femmes d'aujourd'hui), légèrement déhanchée car en appui sur une jambe⁴⁰, tenant le légume dans le creux de la main gauche, prélevant un morceau qu'elle tenait du bout des doigts, actionnant un petit couteau pointu de son index droit replié afin de

⁴⁰ La façon si particulière de « se tenir », d'être plantée dans une cuisine asiatique est d'ailleurs curieusement mise en scène dans le film *Le festin chinois* de Tsui Hark, où un chef, qui a perdu tout sens gustatif et culinaire, se voit gavé de glace avant qu'on ne lui chauffe la langue, pour remettre en ordre ses papilles en activant la circulation sanguine, et, aussitôt après, on s'occupe de ses jambes, car il faut qu'il ait une grande force dans les jambes pour être performant devant sa planche à découper...

continuer la taille en se servant de son pouce pour arrêter la coupe ! Pendant ce temps, se faisait entendre le chant d'un doux bouillonnement, le chuintement de la viande revenue à petit feu... Divers parfums étaient bien présents, mais pas aussi variés, sucre séparé du sel, piquant du sucré, etc. Une forme de rationalité (du moins c'est ce que nous croyons).

Outre le spectacle, une fondamentale différence de principe : l'ampleur du travail fourni dans les cuisines en Chine est considérable, car tout, ou presque, est préparé, découpé en bouchées. En France, une partie du travail reste à faire après le service : la découpe de la volaille au centre de la table, du beefsteak ou des légumes dans l'assiette....

Ces dissemblances conduisent à une autre façon d'envisager le repas, et de le mettre en bouche. Pour un chinois, utiliser la fourchette et le couteau est un acte guerrier, agressif, qui manque de raffinement, alors que les baguettes, qui saisissent, pincent, ne coupent jamais la nourriture, permettent de manger avec élégance, de consommer la nourriture rapidement et de façon fluide... Au contraire, nos manières vont théoriquement exiger de se tenir droit, de porter sans précipitation la fourchette jusqu'aux lèvres, et le spectacle d'un Chinois qui, le bol aux lèvres, pousse sa nourriture dans sa bouche avec ses baguettes est loin de nos idéaux !

Les manières de service se distinguent totalement aussi: alors qu'en Chine il n'y a pas à proprement parler de plats successifs (service à la française), en France, de l'entrée au dessert, on déguste chaque met par un service à l'assiette que la nouvelle cuisine des années 70 a mis au goût du jour (du point de vue écologique, un gâchis sur lequel on reviendra sans doute bientôt), soit en se servant dans un plat central

avec un couvert... de service ! On fait attention que les couverts des uns ne touchent jamais la nourriture des autres, il convient de ne pas produire de bruit de mastication, de ne rien recracher.

En Chine, on picore avec ses propres baguettes dans les différents plats qui sont proposés au centre de la table (ce qui avait poussé une jeune Chinoise à me poser cette question, un jour, lors d'une rencontre : *vous n'êtes pas choquée par le partage de la salive ?*). Chaque convive a devant lui un bol (pour le riz, à mélanger éventuellement avec ce qui l'accompagne) et l'assiette qui sert surtout à recracher (un peu d'os de canard, une carapace de crevette)... ce qui n'est pas évident pour les règles de politesse françaises où recracher est un péché absolu.

Ces différences *d'étiquette* créent souvent un malaise entre les convives des deux nationalités... qui, par ailleurs, semble se vouer une admiration réciproque, teintée de quelques méfiances, notamment celle des Chinois devant une cuisine française *élitiste* qui transforme ses chefs en stars, alors qu'en Chine, la cuisine est plus familiale, ou festive... Un très grand cuisinier peut être un *maitre*, pas une vedette, ou... pas à ce point! Pour les Chinois, semble-t-il, l'essentiel n'est pas dans une cuisine inventive, originale, l'important n'est pas d'imaginer de nouveaux plats (il y en a déjà tellement) mais de les réussir au mieux, de les répéter encore et encore pour arriver à un équilibre parfait des saveurs, de la présentation. Par la répétition de l'action et l'imitation des grands savoir faire, on parvient à l'excellence. Un artisanat cherchant la perfection. Pas un art cherchant l'invention. C'est en réussissant au mieux ce qui existe déjà qu'on peut se distinguer et non en proposant de l'inédit pour quelques privilégiés... L'idée d'une haute cuisine n'est pas (encore ?) dans les mentalités.

Élitiste la cuisine française ? *A l'exportation* sans doute. Il y a des grandes tables hexagonales dans toutes les mégapoles, et les chefs français les plus connus ont leurs succursales dans le monde entier. Outre ces hauts lieux, on connaît, dans toutes les grandes villes, la baguette de pain et le croissant (plutôt Viennois naturalisé français), éventuellement des enseignes pâtisseries rappelant les délices de notre gastronomie. Mais, dans ces mêmes villes toutes désormais mondialisées, on trouvera plus facilement des restaurants (et des traiteurs) italiens ou asiatiques... Le sandwich qui fait les beaux jours de la cuisine rapide est plutôt anglo-saxon (hamburger) ou italien (panini ou part de pizza). Aucun plat hexagonal, mis à part les produits de boulangerie et de pâtisserie, n'a connu l'extraordinaire succès planétaire du sushi ou de la pizza et rien ne se mange aussi facilement et rapidement que, dans les gargotes asiatiques omniprésentes, un bol de riz ou de nouilles, quelques beignets ou brioches à la viande...

Au cours des dernières décennies, notre cuisine a eu en réalité du mal à se populariser à l'étranger. Les Chinois ont peut-être raison de la considérer trop élitiste, et peuvent à coup sûr se montrer optimistes sur l'avenir de leur conquête gastronomique du monde. Tout semble prêt pour qu'elle s'installe partout confortablement.

Les Occidentaux se sont habitués à manger chinois dans les très nombreux restaurants asiatiques présents depuis longtemps dans leurs villes. La diaspora chinoise, pour bonne part d'origine cantonaise ou vietnamienne, a apprivoisé les papilles des Occidentaux. La montée en puissance de la Chine devrait encore amplifier le phénomène, notamment par l'augmentation bientôt considérable, dans tous les lieux prisés de la planète, du nombre de touristes chinois qui auront envie de retrouver non seulement leur nourriture, selon eux la

meilleure du monde, mais aussi leurs habitudes et leurs compatriotes loin de chez eux, façon se sentir au milieu... de leur empire gustatif.

La cuisine chinoise a sans doute de beaux lendemains devant elle. Elle pourrait peut-être bien mettre KO le hamburgers-frites.

La nourriture rapide de demain

Il est si facile d'avaler son bol de nouilles arrosées d'une sauce à la viande, aux fruits de mer. On mange cet en cas dans la rue avec ses baguettes, sans chichis, c'est nourrissant, pas cher, ça vaut bien un sandwich.

Mais pourquoi se contenter de nouilles ? Il y a les brioches cuites à la vapeur qu'on mange dans les rues de Pékin, les dim sum cantonais, délicats raviolis parfumés si légers et si savoureux, et puis il y a... une bonne partie des 60.000 plats de la gastronomie chinoise qui sortent des fourneaux tout découpés, *prêts à manger*, juste un bol, des baguettes, et un peu de riz

Oui, je peux facilement imaginer que bientôt, dans les rues de notre planète mondialisée, on mangera essentiellement chinois. Mais pas seulement dans les rues, car dans la préoccupation chinoise si vitale de nourrir une population nombreuse résident certains des éléments qui militent pour en faire la cuisine ... de l'avenir.

Une cuisine du futur

Le pragmatisme sans élitisme de la cuisine chinoise paraît reposer sur plusieurs postulats d'avenir.

On sait que les règles les plus élémentaires de santé et d'écologie nous pousseront vers une alimentation faisant une place plus grande aux légumes, et le végétarisme de la cuisine chinoise est prêt à séduire, entre autres, les défenseurs de plus en plus nombreux de la planète, souhaitant mettre fin au gâchis que représente la consommation excessive de viande. Les innombrables manières chinoises de cuisiner les légumes et d'en utiliser toutes les parties, de leur *donner du volume* est admirable⁴¹.

Le souci permanent de santé de la cuisine chinoise est aussi un de ses atouts pour nombre d'Occidentaux. En Chine, aliment et médicament ne sont pas séparés, le monde de l'herboristerie est de la plus haute importance. Toute la nomenclature pharmaceutique s'applique aux aliments : le yin et le yang, le chaud et le froid, le sec et l'humide, l'accord avec les saisons, avec le sexe et l'âge du mangeur.

Jean-Louis Flandrin a montré qu'en France, il y a quatre, cinq, six siècles *toute cuisine avait une dimension diététique, le goût médiéval était très largement formé par les croyances diététiques*⁴². Le vocabulaire de l'époque (chaud, froid, sec, humide...) n'est d'ailleurs pas si loin des termes chinois encore en vigueur aujourd'hui.

⁴¹ Il faut lire à ce sujet un régal d'humour et de gourmandise: Le sourire du Tao, de Lawrence Durrell. L'écrivain reçoit un érudit chinois qui lui enseigne la délicatesse et la frugalité de sa cuisine, en n'achetant au marché que quelques légumes qu'il transforme rapidement en un festin abondant, délicieux, et excellent pour la santé !

⁴² lemangeur-ocha.com Flandrin, Jean-Louis. Alimentation et médecine. Histoire de l'alimentation occidentale :

Diététique ancienne, cuisine et formation du goût. Saveurs et goût en diététique.

L'équilibre des saveurs, règle fondamentale de la gastronomie chinoise (de l'acide et du piquant par le sucre, par exemple), était très présent dans ce qui s'écrivait sur le goût en France dans le passé. Ce lien entre gastronomie et diététique qui semblait s'être perdu se retrouve aujourd'hui dans des termes strictement médicaux et chiffrés (protéines, lipides, taux de cholestérol, glycémie) que beaucoup rejettent en Occident, au profit d'une approche plus *philosophique* de l'acte de se nourrir, prenant en compte une dimension symbolique, l'équilibre entre l'homme et les éléments, etc. Ce courant, souvent lié à l'intérêt pour le végétarisme, le bio et l'écologie, lorgne déjà depuis quelques décennies du côté de la nourriture asiatique. Ce sont en général des Occidentaux qui n'aiment plus la nourriture traditionnelle roborative et désuète des terroirs et ne s'intéresse pas à la cuisine d'avant-garde. Ils rechigneront de moins en moins à manger une nourriture asiatique, forcément dominée un jour ou l'autre par les cuisines chinoises si nombreuses et si variées.

Il faut aussi considérer comme un atout la légèreté de la cuisine chinoise (moins de graisses animales). Elle a beau être, dans certains terroirs, trop grasse à mon goût, elle devrait s'épurer avec le changement de société et il est probable que sera envisagé peu à peu un allègement des fritures qui, déjà, ont l'avantage d'être très rapides.

N'est pas à négliger non plus la place prépondérante du riz, que certains nutritionnistes occidentaux ont actuellement tendance à privilégier en même temps que d'autres céréales –épeautre, quinoa, etc.- tout en diabolisant le blé, à l'indice glycémique très important et contenant le gluten, responsable de nombreuses allergies alimentaires.

Pour les Chinois, le riz touche au mythe divin⁴³. Outre sa qualité nutritive, sa prodigalité est exceptionnelle, son rendement incomparable. Dans certaines régions, sous certains climats, on peut obtenir quatre récoltes par an. Le potentiel alimentaire d'un hectare semé de riz est de 7,3 millions de calories, 1,5 million pour le blé, 340 000 pour l'élevage... En examinant ces chiffres, on comprend que, pour un peuple qui représentait déjà 1/5 de l'humanité au temps de Jésus-Christ comme de Mao Tsé Toung, le végétarisme et le goût du riz n'étaient pas le résultat d'un idéalisme mais d'un pragmatisme qui risque d'être un très grand atout de modernité, car il sera bientôt difficile d'imaginer nourrir toute la planète de hamburgers !!

*

* *

⁴³ On lui attribue des origines divines, à cette graine, on lui associe tout ce qui tient à la prospérité, jusqu'en Europe où la coutume veut qu'on jette des grains de riz sur les mariés lorsqu'ils viennent de convoler. Il est sensé leur promettre fortune et fertilité. Mais tout cela ne suffit pas encore : Ce prodigue enfant des dieux peut être bien sûr galettes, pâtes, farine, semoule, féculé, alcool, vin, certes, et je ne cherche pas à être exhaustive, surtout, il n'est pas seulement un aliment, mais aussi papier, tapis, toit, mur, colle, poudre, etc. Comme là-bas et ailleurs, le bambou, la noix de coco, il est capable d'habiter chaque espace d'une contrée dont il est culture alimentaire et culture du développement. Ajoutons à cela que c'est la graine elle-même qui est enfournée comme pour germer dans le corps. L'éclat de chaque grain pénètre le mangeur, fine particule de lumière, grain vierge et pur, blanc, voire nacré, moiré, quasiment pierre précieuse, couleur du passage, entre jour et nuit, entre vie et mort, sans couleur ou somme de toutes les couleurs, blanc c'est-à-dire *candidus*, candidat au changement de condition, donc décidément divin. A la différence de la plupart des autres céréales, ne se consomme pas panifié, mais en grains qui constituent un seul aliment par la force du nombre, et je ne peux m'empêcher d'y voir un symbole de la multitude asiatique...

SAVEURS DES MOTS DES SAVEURS

« *Convier ensemble la littérature et la gastronomie n'est pas une idée neuve. Pour être inattendu, il eût fallu les séparer. Depuis les banquets antiques, ces deux là marchent côte à côte et s'entendent plutôt bien. Qui prétendra le contraire ? La cuisine, c'est toujours une affaire de mots, et les mots, une affaire de cuisine...* » Sébastien Lapaque⁴⁴ dit joliment cette évidence qui s'entend de multiples façons. Des fourneaux aux marmites, des mises en bouches aux douceurs, les mots des saveurs se dégustent. Normal, langue et palais, mots et mets sont du même royaume: celui de la bouche.

Parler de nourriture, c'est parler de soi

Je souhaitais créer la collection *Exquis d'écrivains*⁴⁵ pour garder un témoignage littéraire de ce tournant du siècle où le patrimoine alimentaire français était d'une diversité exceptionnelle, à la fois riche de spécificités régionales et très ouvert sur le monde, donc donnant lieu à des métissages de produits et de goûts inédits. Ce vaste paysage et ses échos dans une langue très vivante, différente d'un coin à l'autre de la France et de la francophonie, pouvaient être force d'écriture... et poursuivre une tradition séculaire où la littérature avait toujours montré son appétit de gourmandise.

⁴⁴ Room service, éditions actes sud.

⁴⁵ Voir références de la collection page.

J'ai donc demandé à des auteurs d'écrire des textes courts, de toute forme narrative, fiction ou souvenirs, dialogue ou nouvelle, autour de la nourriture, au passé, présent ou futur- émotions gustatives, gastronomiques, culinaires ou affectives... liées à la table ou aux fourneaux-. Je savais que leurs écrits allaient donner lieu à des autoportraits en gourmandise très personnels, je n'imaginai pas l'exercice aussi probant qu'il apparut dès la lecture des deux premiers textes.

Martin Winckler, dont les romans nourris d'autobiographie laissent une grande place à la personnalité de son père, évoquait sa mère, dans *A ma bouche*, de façon touchante et inattendue, et lui rendait hommage pour une transmission culturelle que son *Exquis* lui faisait considérer comme majeure. Ce fut, d'une certaine façon, une surprise pour moi, pour son entourage et, j'oserais dire... pour lui-même : *elle a inscrit au Dymo, sur la première page du recueil, les mots : " La cuisine de ma mère racontée à mes enfants - Nelly Zaffran Pithiviers 1980 ", et en a offert un exemplaire à sa fille et à ses deux fils. J'ai toujours entendu Nelly dire qu'à l'adolescence, elle avait voulu écrire un roman, qu'elle l'avait intitulé Deux coeurs et... qu'elle n'était jamais allée plus loin que le titre. Certes, La cuisine de ma mère... n'est pas un roman, mais sans aucun doute un livre autobiographique. Les sept premières pages dressent, au fil de la chronologie religieuse, l'inventaire des plats de fête. Pour la première fois depuis bien longtemps, je les lis ce soir pour les transcrire. Et moi qui ne cesse de triturer la ponctuation de mes textes pour des raisons esthétiques, je suis ému de découvrir que, parfois, ma mère ouvre des parenthèses sans les fermer et tape quatre ou cinq points de suspension...*

Claude Pujade-Renaud, que je connais depuis de longues années, amie très proche avec qui j'ai passé des heures et des heures à parler, et dont j'ai lu toute l'œuvre, livrait, elle, dans *Sous les mets les mots*, avec beaucoup d'émotion, des pans de son histoire individuelle et familiale: *un des premiers petits boulots de marmiton que ma mère me confia – je devais avoir cinq ou six ans – fut de séparer les blancs des jaunes. A cette tâche, je consacrais une patience et un soin maniaque qui ne m'étaient guère coutumiers. J'avais à cœur de réussir une disjonction parfaite. D'autant que ma mère m'avait prévenue: Si tu laisses tomber une goutte de jaune dans les blancs, je ne pourrais plus les monter en neige! Cette neige ferme et lisse était destinée à se transformer en île flottante, petit iceberg meringué, fier et fragile, dérivant sur sa crème anglaise. Certes, je souhaitais que prennent et cette neige et cette île, plaisantes métamorphoses de ces blancs gluants que j'exécrais. Mais pour mettre tant de passion et d'obstination à ce jeu grave, qu'est-ce que je cherchais? Accomplir la séparation entre ma mère et moi? Moi qui, il n'y avait pas si longtemps, avais été cet œuf brouillé, confusément enfoui au creux de son corps...*

Nos rapports avec l'aliment dévoilent malgré nous notre personnalité la plus intime et peuvent nous renvoyer, comme le fait si bien Claude dans ce texte, à des instants de mémoire primitive, animale, où, encore indifférenciés, nous n'étions pratiquement qu'une bouche.

Ecrire sur la nourriture peut toucher aussi à une autre chose fondamentale : la crainte tapie en chacun de nous de la faim. La faim tueuse et non pas le simple appétit qui nous vient à certaines heures, mais l'horrible douleur du ventre vide, que décrit Léonora Miano⁴⁶ : *Le garçonnet calculait un petit avocat un peu flétri. Il le voyait*

⁴⁶ Soulfood équatoriale, Léonoa Miano, Exquis d'écrivains, éditions Nil

de loin, au coin d'une bâche posée à terre. La marchande l'avait placé là, près d'une pile de fruits plus présentables, et comptait bien s'en débarrasser. Elle devait réserver ce tas d'avocats à une cliente distraite ou impolie. D'une main leste, elle saisirait le vilain fruit, le glisserait parmi les autres. Il se disait que le lui chiper ne serait pas un vol. Pas un de ceux que la Bible réprouvait. Il imaginait déjà la chair du fruit sur une tranche de pain. Et s'il ne trouvait pas de pain, il saurait se contenter de l'avocat rabougri. Il y avait si longtemps qu'il n'avait pas mangé que les parois de son estomac s'étaient collées l'une à l'autre. À l'intérieur, ça ne gargouillait plus. C'était simplement sec... »

Dans notre rapport à la nourriture, passe aussi l'ombre de cet enfant camerounais espérant voler un avocat flétri. La littérature embrasse un paysage bien plus vaste que le livre d'images de l'obscène surabondance, ce *trop qui suffit rarement*.

Littérature et gourmandise

... une tourte de pain bis de douze livres, à grosse écorce, la mie d'un gris de lin, serrée, égale, fleurant le seigle frais, et une motte de beurre battu de la veille au soir, qui pleurait encore son petit-lait sous le couteau, du beurre périssable, point centrifugé, du beurre pressé à la main, rance deux jours après, aussi parfumé, aussi éphémère qu'une fleur, du beurre de luxe. Tout en salivant à cette évocation de l'incorrigible gourmande qu'a été Colette, on se souvient forcément que beaucoup de grands auteurs, de Rabelais à Proust, de Montaigne à Zola, de Simenon à Giono ont trempé leur plume dans les cuisines et les coulisses de la gastronomie.

Mais deux écrivains, un classique, un contemporain, me semblent à part tant les plaisirs de bouche furent déterminants dans leur œuvre. L'un est entré en littérature par la gourmandise, l'autre en est sorti...!

Celui pour qui elle fut une exploration ultime de l'écriture, couronnant une œuvre par ailleurs gigantesque, fut cet ogre d'Alexandre Dumas⁴⁷, qui écrivit son *Grand dictionnaire de la cuisine* à la fin de sa vie alors qu'il était malade et sans appétit... manque compensé par un ouvrage démesuré de milliers d'articles et de recettes. Un travail pour lequel il amassait depuis des années une abondante documentation. Comme le précise Daniel Zimmermann, par ailleurs biographe de Dumas⁴⁸, dans la préface de la réédition de l'ouvrage aux éditions Phébus en 2000, *l'art culinaire a tenu une grande place dans sa vie, presque autant que les femmes, quand même moins que la littérature.*

Dans sa fin de vie difficile, plaisirs de bouche, menus, recettes et festins font retrouver au grand Dumas le bonheur des mots: ... *la gourmandise a un augmentatif : la gloutonnerie et un diminutif : la friandise. Le gourmand exige la quantité, le friand la qualité. Nos pères, qui avaient le verbe friander que nous avons perdu, disaient, en voyant certaines physionomies gueulardes, autre mot perdu, dans ce sens du moins : « Voilà un homme qui a le nez tourné à la friandise... »*

A l'inverse de Dumas, Michel Onfray, est, lui, *entré* en philosophie par le ventre ! Bien loin de ses préoccupations d'aujourd'hui, son premier livre⁴⁹ approche les conceptions philosophes de Diogène, Rousseau, Kant, Fourier, Nietzsche,

⁴⁷ Réédité aux éditions Phébus en 2000 grâce à la persévérance de Daniel Zimmermann

⁴⁸ Editions Julliard réédité aux éditions Phébus

⁴⁹ Le ventre des Philosophes, critique de la raison diététique, éditions Grasset 1989

Marinetti et Sartre à partir de leurs habitudes alimentaires. Percutant, drôle, cette vulgarisation enchantée de la philosophie valut à son auteur une entrée fracassante dans le monde des lettres.

De son ouvrage *La raison gourmande*, j'aime notamment le prologue autobiographique, très émouvant où il évoque son enfance, et le jardin de son père... *Pommes de terre aux peaux rêches, carottes aux senteurs sucrées, salades de couleurs vives, qui pleuraient le lait à la racine, haricots verts aux arabesques baroques, cornichons hérissés de piquants, comme un monstre préhistorique à la gueule patibulaire, céleris-raves à extraire de leur gangue terreuse pour de puissantes senteurs, choux verts aux zébrures labyrinthiques, mes premiers objets fractals, poireaux aux parfums puissants, les radicales frisant comme de coquines intimités, ciboulettes graciles et indolentes dans la brise, persil moussant dans ses verts profonds, thym frais aux fragrances huileuses et provençales, échalotes fraîches qui seraient pendues dans le garage et séchées comme l'ail tressé et accroché aux charpentes, oseille broutée par les limaces et les escargots, destinée à énerver les dents et à acidifier la bouche, tomates mafflues et fessues, incarnates et fruitées...*

Je suis sans doute touchée par les textes gourmands de Michel Onfray dont l'expérience est proche de la mienne : une enfance modeste rendue heureuse par le jardin paternel et la cuisine maternelle. Mais il me semble que tout lecteur quel qu'il soit est forcément sensible à son attachement fondamental, très sensuel et très terrien, à la nourriture simple, goûteuse.

Alors qu'il était l'invité de *Toutes les saveurs du monde* à Saint-Malo en 2009, il expliquait lui-même, et j'ignore si c'est toujours

vrai aujourd'hui, qu'il avait toujours cuisiné, quotidiennement, que c'était une nécessité pour lui. Et c'est encore par la nourriture qu'il est entré en action militante, en créant à Argentan l'Université populaire du goût.

Parmi les textes gourmands d'auteurs français contemporains vivants, *La Seiche*, remarquable ouvrage de Maryline Desbiolles raconte, par petites séquences, la préparation de seiches farcies pour un dîner d'amis. Toute à la confection de ce plat délicat, la narratrice revisite sa vie, sa famille, ses origines... *une recette où le riz entre dans la composition me fait toujours sourire intérieurement. Je ne serais pas même étonnée qu'on me fasse remarquer que je souris pour de bon à l'évocation du riz. Sans doute que le petit grain était, plus encore qu'appelé à disparaître dans nos bouches, le trait d'union délicat et nacré entre la consonance italienne du nom de famille de ma mère (le risotto de ma grand'mère) et sa naissance en Savoie où son père et sa mère avaient émigré dans les années vingt (le riz à la béchamel de la même grand-mère ... Nulle n'a su mieux dire qu'elle les bonheurs de l'évasion dans la paix d'une cuisine. Comme pour Michel Onfray, le fil gourmand traverse l'œuvre poétique et romanesque de Maryline Desbiolles, et spécifiquement dans un autre petit livre *Manger avec Piero*, où ses souvenirs d'enfance gourmande dans sa famille maternelle italienne se mêlent aux grandes fresques de Piero della Francesca.*

Dans un tout autre genre littéraire, *Mangez-moi !*, d'Agnès Desarthe⁵⁰, roman qui connut un grand succès et fut traduit en de nombreuses langues, raconte, sur un ton vif et plein de tendresse, les aventures d'une jeune femme qui décide d'ouvrir un restaurant. On

⁵⁰ Editions de l'OLivier

ne peut guère douter non plus de l'appétit de l'auteure pour les plaisirs culinaires. Elle confesse volontiers qu'elle consacre presque autant de temps à la cuisine qu'à l'écriture, la traduction, ou à sa vie familiale.

Ce qui ne paraît pas forcément le cas de Muriel Barbery, qui ne se prétend pas particulièrement gourmande, et dont le premier roman fut exclusivement consacré au goût⁵¹ (un critique gastronomique, à la fin de sa vie, s'interroge sur ce qu'il a réellement apprécié et passe en revue ses bonheurs, ses déceptions, ses compromissions avant de redécouvrir le vrai souvenir qui lui a apporté la félicité).

La gourmandise s'écrit bien sûr sur tous les tons. Pour Exquis d'écrivains, je voulais des textes sucrés, salés, acides, piquants, et... amers pourquoi pas. Je souhaitais que toutes les saveurs s'y mêlent. Je n'ai pas été déçue et j'ai reçu de vrais cadeaux d'écriture qui ouvraient l'appétit... et l'esprit.

La bonne humeur des saveurs

Ah les patates ! Quelle belle, grande, fabuleuse invention que les patates ! Que serait le monde, je vous le demande en mille, sans la patate... On n'ose à peine l'imaginer. Le monde sans pommes de terre... Foutredieu, mais alors pas de gratin dauphinois, pas de purée, pas de pommes dauphines, de beignets, et si pas de beignets de patates alors je me demande si le pissenlit (en salade accompagnatrice) vaut la peine d'être vécu, je n'en suis pas certain, c'est terrible ces ricochets, ces balles perdues : no patates et no pissenlits, qui l'eut cru ? Et pas de purée, pas de farcies ! Vous entendez bien : pas de pommes de terre farcies !

⁵¹ Une gourmandise, aux éditions Gallimard

Autant dire que le monde n'aurait pas dépassé, allez, le pléistocène. Horreur⁵².

Ce texte de Pierre Pelot est une réjouissance, comme les éloges de l'huitre, de la crêpe ou de l'andouille d'Hubert Michel : *Entrez, mademoiselle. Je suis heureux et fier de vous accueillir dans ma galerie. Admirez cette andouille de Guémené, le design très XXI^e siècle de cet incroyable phallus qui pend au centre exact du plafond blanc. Une exceptionnelle baudruche de bœuf, n'est-ce pas ? Cette gaine noire ne se contente pas de capter la lumière, elle la réfléchit idéalement. Comment ne pas s'en émouvoir ? Avec une charcuterie de huit cents cinquante grammes, l'artiste a cristallisé toute l'œuvre de Pierre Soulages... Mais oui, très chère, je vous prie, il est permis de toucher. C'est une authentique andouille qui a séché neuf mois durant après avoir été fumée au bois de hêtre sous le contrôle vigilant de son génial concepteur – il existe une version vidéo de l'acte⁵³...*

Dominique Sylvain⁵⁴, elle, a tissé un lien poétique très singulier entre les délices lorrains (de sa région natale) et ceux du Japon où elle a vécu de nombreuses années : *Miyazaki dépeint une vieille maison sans grand confort, visitée par des grains de poussière lutins et par l'esprit du vent. Celle de Jeanne n'était pas plus confortable. Et les toilettes étaient bien sûr au fond du jardin. Dire que le vortex qui relie France et Japon est un trou noir cosmique et odorant me paraît aussi évident que de lier ingestion et évacuation. Et je mâche mes mots. Je suis sûre de mon fait. Car, entre-temps, et à des années-lumière du monde de Jeanne et de son fourneau enchanté, Tanizaki m'a raconté la culture japonaise à travers la lunette des toilettes. Dans L'éloge de l'ombre, il m'a dit la*

⁵² La croque buissonnière, Pierre Pelot, collection exquis d'écrivains, Editions Nil

⁵³ Mes péchés bretons, Hubert Michel, collection Exquis d'écrivains Editions Nil

⁵⁴ Ragal du Japon e d'ailleurs, Exuqis d'écrivains, éditions Nil

mousse et le silence, l'intimité d'un cabanon épargné par les détergents occidentaux, baigné par les rayons lunaires et éclairé par la simple flamme d'une bougie. Il m'a narré dans le détail le contact de la peau de ses fesses de grand écrivain sur la patine d'une planche en bois trouée. Il m'a raconté la satisfaction des besoins naturels, et celle de goûter sa culture à travers les occupations les plus triviales et la répétition du quotidien. .. à Tokyo, j'entends encore ses murmures devant une cocotte en fonte mijotant sur un fourneau trapu, alimenté par des flammes oranges et surveillé par des dieux capricieux. Une passerelle invisible lie la campagne lorraine à celle de Tanizaki.

Alain Absire, qui excelle pour mettre en scène les voyages dans le temps et l'espace, nous a transportés en Italie de l'antiquité à nos jours. Son exquis était sous le signe de l'étourdissement des sens, de la chair, du corps. Certains de ses textes ne manquaient pas de noirceur. Un aspect important. *Mourir et se nourrir ... les deux extrémités d'un même cycle*⁵⁵...

Pour cette raison sans doute, roman noir et polar s'entendent particulièrement bien avec les plaisirs de la bouche et du ventre.

Les appétits du roman noir

Simenon nous avait habitués à mêler enquête policière et fumet des cuisines avec son Maigret qui rentrait retrouver madame et ses bons petits plats. La séquence gourmande dans le petit bistrot ou dans l'appartement du couple était un passage obligé⁵⁶. En suivant Maigret et les autres personnages de son œuvre abondante, il est possible de

⁵⁵ Voyages en gourmandise, Chantal Pelletier, collection exquis d'écrivains, éditions Nil

⁵⁶ Voir Le Cahier De Recettes De Madame Maigret Courtine, Robert J, Robert Laffont, 1974

dresser un véritable portrait gastronomique d'une époque, comme l'ont fait d'autres auteurs de polar (difficile de ne pas sortir de l'hexagone pour citer Montalban et son Pepe Carvahlo).

Tout ce qui touche à la nourriture propose probablement, dans les enquêtes conduites, des indices très révélateurs des victimes, des suspects et de l'enquêteur. On ne triche pas avec ses appétits, qui se situent dans un monde aussi personnel que visible.

Eclairant très agréablement la piste gourmande de cette littérature de genre, le livre de cuisine de la Série noire⁵⁷ regroupe 150 extraits de livres, français et étrangers de la collection mythique⁵⁸. Extraits tour à tour truculents, drôles, écrits dans des langages très directs, parfois désuets, parfois cocasses, et assortis chacun d'une recette précise, concoctée par les auteurs, parfois par des grands chefs. Toutes les saveurs et toutes les humeurs y passent. La nostalgie et les savoir faire : *L'expresso, c'est la dernière chose qui me rattache au pays. Phase délicate : déposer une larme d'eau dans le réservoir pour que les toutes premières gouttes de café qui vont sortir –les plus noires-, ne s'évaporent pas sur le métal brûlant. Dès qu'elles apparaissent, je les verse sur un sucre posé dans une tasse, et mélange très fort pour avoir une belle émulsion brune. Quand le reste du café est sorti, je remplis une tasse entière et y dépose l'émulsion qui reste en suspension et donne ce goût introuvable de ce côté-ci des Alpes*⁵⁹. Des idées de menu : *Les langues de morue, c'était un plat délicat. On pouvait les faire au gratin, avec une sauce aux clovisses ou à la provençale, en papillote ou même cuites au vin blanc avec quelques lamelles de truffes et des champignons. Mais en beignets, selon elle,*

⁵⁷ D'Arlette Lauterbach et Alain Raybaud, paru chez Gallimard en 1999,

⁵⁸ J'y figure à la page *Blanquette de veau à l'ancienne*

⁵⁹ Tonino Benaquista, la Commedia des ratés

*c'était ça le mieux*⁶⁰. Un coup d'œil vers le futur, (en 1982, les sashimi était loin d'être mode !): *Sur une nappe aussi blanche que l'âme d'une première communiant devant la sainte hostie, Biche avait disposé du saumon d'Irlande, du béluga de chez Petrossian, des praires de la Méditerranée, des pinces de crabe du Kamtchatka et une grande daurade qui paraissait vivante dans la lumière halogène...*⁶¹

Enquêtes Gourmandes

Je me suis souvent interrogée sur la propension des auteurs de polar à se mettre à table et parfois aux fourneaux. Je n'ai pas réellement de réponse, mais le réalisme comportementaliste du genre n'y est pas probablement pas pour rien. Les personnages mettent leur corps plutôt que leur âme dans toutes sortes d'états, abusent d'eux-mêmes et du reste, de nourriture, de sexe, d'alcool, de vitesse. Tout acte est une expérimentation limite. Dans cette furie adolescente où chaque protagoniste peut mourir à tout instant, le moindre repas peut être le dernier, et il faut s'y consacrer, se nourrir avant de mourir.

Parfois se jouer d'un vocabulaire brut, où manger comme un morfale quand on a bien les crocs revêt toutes sortes de costumes et apporte une jubilation qui arrache un instant le lecteur à la violence de l'action, s'entrechoque avec elle, se marie avec l'humour : *becter, crouter, s'envoyer la boustifaille, se faire péter*

⁶⁰ Jean Claude Izzo, Total Khéops

⁶¹ L'extrait d'une de mes Série Noire, Eros et thalasso, figure en référence à la blanquette de veau

la sous ventrière à coup de bouftance, se remettre les crochets en fête, se repapilloter, s'en foutre jusque là...

Il arrive au contraire que le polar en revienne à une langue gourmande d'autrefois ou d'ailleurs. Than-Van Trinh-Nhut et Michèle Barrière par exemple se sont livrées toutes deux, dans des styles très différents, à des policiers gastronomiques et historiques. Pour Thanh-Van c'est le mandarin Tân qui enquête dans le Vietnam du 17^{ème} siècle et fait preuve en permanence d'une gourmandise communicative⁶². Michèle Barrière⁶³, elle, nous fait revivre les cuisines d'Europe, du Moyen âge à la renaissance, de la cour du roi soleil aux palais d'Italie, avec une connaissance de l'histoire de la gastronomie impressionnante.

Chair et bonne chère

Un jour où, parlant de lecture à haute voix, je voulais montrer à quel point l'expression écrite de la gourmandise et de l'érotisme étaient proches, j'ai choisi l'extrait d'un poème de Claude Pujade-Renaud⁶⁴ dans lequel elle avait simplement rassemblé des expressions de savoir faire trouvées dans des livres de cuisine pour souligner leur force et leur charme poétiques : j'ai commencé à lire à haute voix en faisant volontairement l'erreur : *Abaiser la pâte... Abaisser la pâte*, et tout le texte devenait un texte érotique: *Clarifiez le beurre Lutez vos coquilles Mortifiez un cuisseau de veau*

⁶² *Le temple de la grue écarlate, Les travers du docteur Porc... aux éditions Picquier*

⁶³ *Souper mortal aux étauves, meurtre au potager du Roy, Editions Agnès Vienot*

⁶⁴ *Sous les mets les mots, collection Exquis d'écrivains*

Faites transpirer un blanc de poireau Cuisez à tout petit mijotement Réduisez jusqu'à consistance de glace Laissez pousser la pâte Travaillez jusqu'au ruban Veloutez votre allemande Assaisonnez de haut goût...

Le vocabulaire du gustatif, du culinaire, comme de l'œnologie, coïncide étrangement avec celui de la chair. C'est encore Claude Pujade-Renaud qui rappelle joliment l'ambigüité : *les préliminaires, nez et robe; l'acte voluptueux, le passage en bouche, toujours trop rapide et qu'il faut apprendre à prolonger, comme au lit; l'après, où s'entremêlent plaisirs des yeux, du parfum, du gosier, et cette chaleur intérieure qui couve et monte doucement, cocktail d'excitation et d'apaisement...*

Cette proximité fait sans doute partie de la fascination qu'exercent sur le lecteur les mots gourmands : leur sensualité est riche d'interprétations et leur pouvoir est celui des rêves.

Les mots nourrissants

Nous avons tous connu ce plaisir de lire simplement des recettes (sans travail d'écriture particulier, sans valeur poétique), La simple évocation de nourriture est une satisfaction... et une satisfaction presque nourrissante. C'est ce raconte joliment Anne Bragance dans une de ses histoires ⁶⁵: *elle passait ses journées à lire des fiches de cuisine. Tout le temps qu'elle se livrait à cet exercice, ses lèvres remuaient, elle mâchouillait, mastiquait, déglutissait, avalait un verre d'eau histoire de faire passer. Elle lisait la recette de la soupe au pistou, enchaînait avec celle des calamars farcis et elle mangeait cette soupe provençale, elle dégustait ces calmars car elle avait ce talent de*

⁶⁵ Le goût su soleil, Anne Bragance, collection exquis d'écrivains, éditions Nil

transmuer les mots en saveurs, en matières comestibles, en bouchées délectables. Au bout de sa lecture, elle avait dîné, elle était rassasiée...

Ce goût des mots du goût poussent certains restaurateurs à la caricature aujourd'hui lorsqu'ils intitulent leurs recettes de façon qui n'a rien de descriptif, ni de poétique, mais les affublent d'un masque plutôt grotesque et prétentieux. Certains stages de dégustation prêtent aussi à rire tant ils sont sophistiqués. Excès de mots aussi peu goûteux que les excès alimentaires de sucre, sel ou gras...

Tout le monde ne peut avoir la grâce et la vivacité de Michel Onfray décrivant l'olive mangée chez El bulli, en Espagne: « *Servie dans une petite cuiller, portée à la bouche, posée sur la langue et... stupéfaction élevée à la puissance mille : elle crève telle une bulle légère, libère un baume parfumé, tapisse la bouche, coule vers la gorge, remplit la tête et l'âme d'un concentré d'oliveraie. On n'a rien vu venir, trompé par l'allure, vaincu par le simulacre... Rien sur la langue, aucun reste, pas l'ombre d'une trace, sinon l'éther des fragrances... Déconstruite, déstructurée, démontée, l'olive n'a plus ni peau, ni noyau, ni consistance... »*

A lire ce type de phrase à voix haute, on saisit aussitôt que les mots de la gourmandise semblent faits pour être entendus encore plus que pour être lu in petto.

Les mots à croquer

Elles sont belles, mes salades, ne ratez pas mes beaux poissons, tout frais, prêts à sauter dans vos assiettes... Les slogans lancés par les forains sur les marchés sont des invitations, presque des mises en bouche...

Ce que j'aime, dans les nourritures criées, c'est qu'une chose entendue, comme une rhapsodie, change de nature à table et s'adresse à mon palais⁶⁶. Une simple liste de verbes de cuisine se décline aussitôt comme un poème : débrider, décanter, décoffrer, déglacer, dégorger, dégraisser, délayer, démouler, dénervier, désosser, détailler... De la poésie automatique, à faire pâlir de jalousie les surréalistes⁶⁷. Même chose pour les noms des plats : je me régale à repérer les noms attribués à différents potages : Châtelaine (aux fonds d'artichauts), Bonne fermière (au chou), ou Consommé de l'Impératrice Marie-Louise, qui, paradoxalement, doit cuire de façon fort plébéienne dans une marmite en terre. Parmi les expressions culinaires m'intrigue ce demi-glace : « roux délayé en consommé et cuit avec mirepoix et coulis de tomates pendant quatre heures. Mais mirepoix n'étant pas expliqué, je reste sur ma faim, et m'émerveille qu'une sauce ayant cuit quatre heures mérite encore le nom de demi-glace⁶⁸...

On retrouve en cuisine un vocabulaire inusité et savoureux, souvent régional, presque familial, pour désigner des récipients (*il y avait des tians minuscules (bassines à vaisselle ou plats à gratin, le même mot servant alors pour le contenant et le contenu) ; des ouros (marmites vernissées) ; des toupins (pots à lait ou à sauce) ; des gargoulettes. Ces gargoulettes, remplies d'une certaine quantité d'eau imitaient, si l'on soufflait par le bec, le chant du rossignol ou du chardonneret⁶⁹.»*), des ustensiles, (*elle graissait le billig⁷⁰ de saindoux, étalait l'onctueuse pâte*

⁶⁶ Marcel Proust à la recherche du temps perdu.

⁶⁷ Sébastien Lapâque Room service, éditions actes-sud

⁶⁸ Claude Pujade-Renaud, sous les mets les mots, Exquis d'écrivains, éditions Nil

⁶⁹ Pierre Magnan, l'amant du poivre d'âne

⁷⁰ Plaque chauffante de 40 cm de large

de farine de blé noir avec le rozell, retournait la galette d'un habile mouvement de palkenn⁷¹ gravée d'une hermine⁷²...). Souvent, j'ai dû demander aux auteurs d'Exquis d'écrivains de mettre des notes de bas de pages pour expliquer des mots que je ne connaissais pas !

Les mots de l'appétit sont à suçoter longuement en imaginant les arômes et les saveurs qui vont se révéler lorsqu'ils seront ouverts d'un coup de fourchette ou d'un coup de dent.

Sous la voûte du palais, il est naturel de passer très facilement des plaisirs du goût aux...

Plaisirs de langue

La gourmandise est une puissante génératrice de mots, elle les déplace, les crée, les déforme, les image.

Preuve en est l'expression *l'anglais de cuisine* pour les Français, *ou le français de cuisine* pour les Anglais, il s'agit tout simplement d'un anglais ou d'un français déformé cherchant à faire croire qu'il est une langue étrangère car lui ont été ajoutées des finales qui ressemblent aux sonorités courantes de cette langue (par exemple, Jean Yanne dans certains sketches ou bien Astérix avec Obélix *parlent un latin de cuisine*). Pourquoi de cuisine ? Parce que jadis les cuisiniers (qui travaillaient il y a fort longtemps à *l'international* et ne parlaient que leur langue) ajoutaient des désinences latines aux mots pour faire croire qu'ils maîtrisaient une langue étrangère...

Cuisiner est aussi compliquée que les cuisines politiques, d'ailleurs il faut cuisiner quelqu'un pour le faire avouer. Lorsqu'on

⁷¹ Spatule qui sert à retourner la galette ou la crepe

⁷² Hubert Michel, Mes péchés bretons, Exquis d'écrivains, éditions NII

se promène dans les mots d'origine gourmande, on a l'impression de jouer à saute-mouton et il n'est pas simple de s'y retrouver. En matière de brioche, quand c'en est, c'est facile, pour partir dedans il faut être mal en point, et quand on en a un peu, genre petit ventre rond, ça ne signifie pas forcément qu'on a une brioche au four, c'est-à-dire qu'on attend un enfant.

Ceci n'est pas très sérieux, comme l'indique la farce, mot d'origine latine signifiant remplir de..., entré dans le vocabulaire de cuisine au XIIIème siècle avant de surgir sur des scènes théâtrales pour engendrer au XVème siècle les *divertissements comiques dont on farcissait un mystère...*

Quant au *beurre*, matière grasse noble s'il en est, il signifie argent et richesse lorsqu'on fait le sien, mais vouloir le beurre et *l'argent du beurre* n'est pas une tactique acceptable, pas plus que *se beurrer* bien vu par les ligues anti-alcooliques et les imprimeurs qui redoutent les pages surchargées d'encre... qu'ils disent *beurrées*, à se demander comment l'or de la tartine est passé du blanc au noir...

Onctueux, répandant tous ces arômes lorsqu'on lui ôte sa croûte de cuisson nécessaire le *coq* un peu coriace n'est tendre sous la dent que s'il est cuit *en pâte*.

Une fille bien *dessalée* n'est pas forcément une *morue*, mais tout de même pas pervertie par les techniques de conservation, elle n'est pas trop niaise et bonne à la consommation. Rester comme deux *ronds de flan* signifierait bien se retrouver aussi inexpressif et mou que ces parts de gâteau des boulangeries, en revanche, *c'est du flan* ne viendrait pas des vitrines pâtisseries

mais du vlan ! de la tape dans le dos administrée à celui à qui on vient d'en faire une bien bonne.

Quoi qu'il en soit, ne crachons pas dans la *soupe* -qui signifie au départ tranche de pain trempé dans du bouillon ou du lait, chauds ou froids-. De la soupe à *la grimace* à *par ici* la bonne soupe, elle en a mis au monde, des expressions, celle-là, de quoi *en souper* ! Du *gros plein de soupe* au type *soupe au lait trempé comme une soupe...* on en oublie le *marchand de soupe* qui évoque le directeur d'école tirant bénéfice de pensionnaires chichement en nourris ... en soupe !

Quand au *haricot*, il est parent du fayot, militaire militariste rengagé dans l'armée comme les haricots reviennent au menu... et le *haricot de mouton* n'est pas une sculpture sur viande mais du mouton garigoté, du verbe garigoter qui jadis signifiait couper en morceaux...

D'un vocabulaire oublié, ou d'une tradition qui n'a plus cours, il reste beaucoup de traces et d'effluves en cuisine. Comme le mot foie qui vient de la figue (nom latin ficus) dont on engraisait les oies à l'époque des Romains, ou l'expression *payer en espèces* héritière du temps où les épices étaient si précieuses que certaines transactions étaient payées... en épices !

Les menus de l'histoire

Le changement perpétuel des goûts, des manières, des habitudes alimentaires nécessite un travail considérable auquel s'emploient un certain nombre d'historiens qui, en plus, n'ont pas leur plume dans leur poche.

Ainsi Madeleine Ferrières dont les livres, régals d'informations, se lisent comme des romans pleins d'humour et de vivacité. *Le refrain « mironton-mironton-mirontaine » courait déjà les troupes, en tant que chanson de marche, il court maintenant les rues, il contamine la cuisine, car le voila le miroton bourgeois devenu le mironton, manière populaire d'accommoder le bœuf bouilli. Le miroton s'installe confortablement dans le paysage culinaire ordinaire à l'époque romantique, il accompagne la venue du fourneau en tôle ou en fonte, nourri au charbon de bois à bon compte. Il est contemporain du dédoublement du foyer dans les appartements des moins pauvres, entre le poêle fonctionnant, lui, au charbon de terre, et la cuisinière. Il est le plat emblématique des concierges, il n'a pour concurrent dans la représentation commune des plats démocratiques que le hareng frais sauce moutarde, qu'on ne sert que certains jours. Il mijote dans la loge et son parfum embaume tout l'escalier et monte en ondes appétissantes jusqu'au huitième étage. Au temps de Balzac, le diner du portier « consistait en un certain ragout, dont l'odeur se répandait dans toute la cour. C'étaient des restes de bœuf bouilli achetés chez un rôtiisseur tant soit peu regrattier, et fricassés au beurre avec des oignons coupés en tranches minces jusqu'à ce que le beurre fut absorbé par la viande et par les oignons, de manière à ce que ce mets de portier présentât l'aspect d'une friture. Mme Pipelet sait calculer et profiter des largesses alimentaires de la ville : la viande achetée déjà cuite revient moins cher que les trois ou quatre heures de cuisson exigées par le pot-au-feu...*

Jean-Robert Pitte a exploré l'histoire de la gastronomie et de sa symbolique dans des ouvrages qu'on dévore jusqu'à la dernière

bouchée *Pour nous autres mammifères, l'œuf a quelque chose de fascinant et de mystérieux. Ce petit noyau de crème onctueuse et jaune, enveloppé de glaire translucide, le tout contenu dans une friable coquille à l'ovale parfait, est un aliment hautement nutritif et délectable*⁷³...

Pour continuer le voyage, et revenir à l'histoire des mots des saveurs, embarquons nous avec le professeur Jean-Didier Vincent⁷⁴ *Le mot fromage vient du latin formatum qui signifie « ce qui est fait dans une forme » ; celle dans laquelle on égoutte le lait caillé. Ce récipient percé de trous est un des premiers objets en terre cuite que l'homme du néolithique a su fabriquer. Ainsi, on reconnaît souvent un fromage à la vue, d'après sa forme, comme si l'olfaction – ce sens infirme de l'homme – avait besoin de la vision pour identifier l'objet désigné à son appétit...*

A propos d'appétit, qu'on se tourne vers l'Histoire, la poésie, le roman noir, on ne peut douter que les mots et les mets sont aussi liés que le moule et son plâtre.

Aux cinq saveurs généralement admises, salé, acide, sucré, amer, umami, peut-être faudrait-il adjoindre une sixième : la saveur des mots des saveurs.

⁷³ Jean Robert Pitte, à la table des dieux, Fayard

⁷⁴ Pour une nouvelle physiologie du goût, Jean-Didier Vincent, Jean-Marie Amat, éditions Odile Jacob