

2. De vous à moi

Faux contact

Franco La Cecla

Connaître l'Autre à travers sa cuisine : illusion. La cuisine « typique » que l'on offre à l'étranger ne serait-elle qu'un simulacre de culture ?

« Les tagliatelles Slovènes ne viennent plus garnir les potages croates, les vins de Serbie et de Macédoine ne reposent plus côte à côte chez les marchands et la fraternelle unité des peuples n'est même plus respectée par ces sardines d'Istrie qui naguère se nommaient "Belgrade". La "Yougonostalgie" s'empare du citadin dans les boutiques où chaque produit porte, imprimé, son emblème national, et sur les marchés où la moindre touffe d'origan est sommée de déclarer sa provenance. En Croatie, les glaces serbes sont devenues les denrées de l'occupant ; en Serbie, on se cache pour préparer des consommés croates, le shampooing Simbi ne pénètre plus au Sud, le vin macédonien n'arrive plus au Nord. Déguster un produit de l'"ennemi" c'est risquer d'être accusé d'espionnage. » (Nicole Janigro, *L'Explosion des nations : le cas yougoslave*, Feltrinelli, 1993 [non traduit en français]).

« Un homme entre dans un restaurant juif comme celui-ci. Il s'assoit à une table et examine le menu pour faire son choix. Quand il lève les yeux, il s'aperçoit que le serveur est chinois. Le serveur lui demande : "Vos vilt ihr essen ?", ce qui en bon yiddish signifie : "Que voulez-vous manger ?" Un peu ébahi, le client surmonte quand même sa perplexité et passe sa commande. Puis, à chaque

nouveau plat, le serveur chinois vient lui dire : "Voici ce que vous avez commandé, j'espère que vous serez satisfait", le tout dans un yiddish irréprochable. Quand le repas se termine, le client prend la note et va à la caisse, où se tient assis le propriétaire, tout à fait comme le gros, là-bas au fond, avec le tablier. Avec un drôle d'accent, le même que moi, le patron dit au client : "Tout s'est bien passé ? Tout va bien ?" Enthousiaste, le client répond : "Parfait, tout a été absolument parfait. Et le garçon - ça, c'est le plus extraordinaire - le garçon est chinois mais il parle un yiddish extrêmement pur." "Chut, chut, fait le patron, pas si fort... Il croit qu'il est ici pour apprendre l'anglais." » (Philip Roth, *Opération Shylock*, 1994 [non encore traduit]).

On se promène du côté de la Goutte-d'Or, à Paris, et l'on se rend compte que les poissons exhibés sur les étals du marché portent des noms étranges : *carangue*, *tiouf*, *sampatt*, *tilapia*. De gros poissons, qui viennent de loin, des poissons d'Afrique, spécialités du Sénégal ou des côtes de Guinée. Ils côtoient d'énormes poissons-chats¹, des crabes gigantesques. Chaque jour, des avions les livrent ici, à Paris, mais ils sont destinés à des palais qui n'ont pas grand-chose de parisien. Ceux qui les achètent savent exactement comment les cuire, en quelles occasions et avec quelles épices. Le vendeur est souvent asiatique, vietnamien ou laotien, et il propose pêle-mêle de l'huile de coco, du tamarin, du vin de palme et du tofu. Néanmoins, l'enseigne de son échoppe indique « spécialités africaines », « produits afro-européens » ou « cuisine haïtienne ». Vous entrez et vous vous demandez à quoi servent les différentes variétés de tubercules exposées au regard, vous ignorez ce que contiennent ces rouleaux de feuilles ou comment il faut manger ces poissons fumés qui foisonnent à vos pieds. La fantasmagorie de l'achat passe par la gourmandise. Mais cette gourmandise-là s'interroge sur des saveurs et des goûts qui ne sont pas ceux du visiteur traversant les marchés, les bazars et les petites boutiques avec la mine ahurie d'un voyageur en pays étranger. Il existe une flânerie de la gourmandise qui cherche à anticiper par la vue le mystère des arômes inconnus.

1. Poisson de belle taille, à la chair savoureuse, qui vit notamment dans le delta du Mississippi et n'a guère de points communs avec son humble cousin européen, hormis la moustache (NdT).

Vous voici à San Francisco, dans Chinatown, vous marchez entre des porcs et des oies laqués, parmi de vastes aquariums où nagent carpes et tortues, vous êtes choqué par la cruauté avec laquelle le commerçant saisit un poisson pour lui assener le coup de grâce à l' aide d' une hache, puis, au restaurant du coin, vous hésitez à commander un plat baptisé *fishlips* - sans doute des lèvres de poissons concoctées avec une sauce spéciale.

Ou bien vous êtes à Palerme et, parcourant le vieux quartier, vous percevez un fumet intense, généreux, qui s' échappe d' un café : non pas une odeur d' ici, mais la senteur d' un narguilé enrichi de miel et de fruits. Ceux qui fument ce narguilé sont de jeunes Palermitains avides d' un exotisme pourtant proche de leur culture. Derrière le comptoir, ceux qui préparent les narguilés et les accompagnent de *brik* et de couscous sont de jeunes Tunisiens arrivés avec la dernière vague d' immigrants : cette immigration qui a vu s' installer des Maghrébins, des Mauriciens et des Sénégalais dans le vieux centre de Palerme.

Vous retournez à San Francisco, cette fois dans le quartier italien de North Beach, et vous décidez d' aller manger du poisson dans un restaurant typique. Vous entrez donc au Michel-Ange, vous prenez place et vous êtes séduit par une atmosphère chaleureuse, accueillante. Ensuite, la cuisine est un délice. Comment font-ils donc pour trouver du basilic qui ait exactement le même goût qu' à Cefalu ou à Messine, comment font-ils pour trouver des câpres ? Ils ont même des *cannoli* frais² avec du fromage blanc de brebis. Pourtant, un détail vous tracasse. Bien en évidence sur les tables inoccupées, on a disposé des plateaux d' *amaretti* de Saronno³. Vous vous demandez où est le problème et soudain vous songez que personne, en Italie, n' aurait jamais l' idée d' exposer ainsi des *amaretti* à l' air libre. Les biscuits vont vite perdre leur arôme et leur consistance si caractéristique. Au serveur qui vient s' enquérir de votre repas, vous répondez « tout va pour le mieux », mais vous lui faites remarquer les *amaretti*. A votre grande surprise, il appelle le directeur. Celui-ci arrive et vous dit : « Excusez-moi, je suis you-

2. Spécialité sicilienne : les *cannoli* sont un cornet frit fourré d' une farce sucrée ou salée - le plus souvent du fromage frais (NdT).

3. Petits gâteaux à base de pâte d' amande, à la fois secs et moelleux, toujours enveloppés dans un papier, comme des bonbons (NdT).

goslave, mais que voulez-vous, pour survivre ici, à North Beach, je suis forcé de faire semblant d' être italien. »

Tout cela ressemble fort à une confusion des mondes : une Babel de cuisines, de recettes, de goûts, un mélange souvent approximatif de traditions.

Cependant, cela ne vous étonne guère si vous habitez dans une ville pluriethnique : la contagion, le métissage sont à l' ordre du jour. Vous ne vous formalisez pas de rencontrer un « tofu-burger », un « chili-aroni » (c' est-à-dire des macaronis au chili), un « taco-sushi ».

Comment est-ce possible, qu' est-ce que cela implique dans les relations individuelles, culturelles ?

Le degré zéro du goût

La cuisine est le seuil le plus accessible d' une culture, le palier le plus bas d' une frontière. Pour cette raison, c' est aussi elle qui disparaît en premier, comme le montre le texte de Nicole Janigro sur la Yougoslavie. Dans certains pays comme l' Italie, c' est le premier signe distinctif entre deux régions voisines, parfois entre deux villages contigus. Lorsque l' on mange la cuisine des autres, on franchit ce seuil. Tout repose sur la notion d' essai : on « essaie » quelque chose de nouveau. Cela ne signifie pas que l' on se compromette avec les autres, avec une autre culture. Nul besoin de parler l' italien pour apprécier les spaghettis ou l' arabe pour déguster un couscous. La cuisine ne requiert pas une adhésion à la culture qui l' a produite, tandis que le fait de lire un livre, voire de regarder un film, sont des actes de compromission majeure. Pourquoi ? En « essayant », on prend un billet d' aller dont le retour est payé à l' avance : on jette un « coup d' œil autour de soi ». En « essayant », on éprouve une jouissance passive, comme celle de qui écoute un disque de *world music* parce que la mélodie lui plaît ou provoque sa curiosité. Nous sommes en visite dans une autre culture - visite qui ne nous oblige pas à des relations personnelles. En ce sens, la cuisine représente l' étape initiale du contact interculturel. Quand je mange chinois, sénégalais ou arabe, je me trouve dans une « zone de traduction ». Le texte à traduire, lorsque j' « essaie », est un goût. C' est un texte ambigu, parce que le goût, comme le définit Brillat-

Savarin, « est celui de nos sens qui nous met en relation avec les corps sapides ». Mais en quoi consiste cette sapidité dans une autre culture ? Cela restera toujours un peu une énigme. Toutes les cultures possèdent leur propre échelle de valeurs, où figurent le « salé », le « piquant », l'« âpre », l'« aigre », l'« aigre-doux », l'« amer », le « fade ». Il m'est difficile de comprendre le goût du piquant chez un Mexicain de la région du Chiapas pour la simple raison que je n'ai pas passé toute ma vie à me nourrir d'aliments piquants. De la même façon, je continue à voir un mystère dans le « degré zéro » du goût dans la région de Belém, en Amazonie brésilienne, où les habitants se régalaient de *pato no tucupi*, un canard agrémenté d'une herbe, le *tucupi*, qui, dûment mastiquée, vous endort la bouche en vous ôtant toute saveur. Pour un étranger, il n'est pas facile de capter le goût des autochtones, parce qu'il n'est pas facile de saisir le point précis où, pour eux, se situent non seulement les « couleurs » du palais, les « sapidités », mais aussi ses extrêmes. Pour un Napolitain, une sauce sans ail est insipide, comme l'est pour un Palermitain une sauce à laquelle on n'a pas ajouté une cuillerée de sucre. Seulement, où se trouve l'extrême du piquant pour un Thaïlandais ou un Mexicain ? A plus d'un égard, le piquant représente lui aussi le « degré zéro » du goût, ce moment où toutes les saveurs sont annihilées par la sensation de brûlure.

Les touristes en font l'expérience sur leur propre peau (celle de leur langue) et en ressentent parfois de l'embarras, du dégoût. Mais le dégoût est souvent l'antichambre de la curiosité et de l'exotisme. Plus une cuisine intrigue l'imaginaire, lui répugne, plus elle attire (mais il faut un peu de temps et un bon nombre de timides tentatives). Le connaisseur de cuisines étrangères demeurera à jamais un amateur, un collectionneur, un flâneur du goût. Il est rare qu'il aille au-delà de la première impression. Les éléments sont là, dans votre assiette, mais il manque le contexte où s'inscrit ce plat - les points de comparaison avec d'autres plats de la même provenance, qui font de lui une « spécialité » pour les autochtones.

Dans les restaurants « ethniques », dans les lieux « typiques », ce que l'on attend des clients, ce n'est pas de la profondeur, au contraire : c'est la curiosité superficielle qui forme la base de la jouissance. La cuisine des restaurants typiques est un espace de tolérance précisément parce que c'est un espace de superficialité. On ne transmet à l'étranger qui vient y dîner que ce qu'il peut et veut

comprendre. En cela l'histoire que raconte Philip Roth est géniale. La cuisine « typique » est par excellence l'endroit où l'on simule une culture. En somme, on en revient à ce que l'on disait plus haut : la cuisine est aussi une zone de traduction mais, afin qu'elle ne présente aucun danger pour les deux parties, on mime une langue qui n'est ni celle de l'autochtone ni celle de l'étranger. Ce « pidgin » fonctionne à merveille, tout comme le langage qu'utilisent les touristes et les vendeurs de souvenirs pour communiquer entre eux. Et il serait stupide de souhaiter que tous les visiteurs maîtrisent parfaitement la langue du pays où ils se trouvent. Le concept même de « restaurant typique » est un concept mensonger, inventé à l'intention des touristes.

Le « typique » est un regard intérieur qui imite un regard extérieur, à l'usage du consommateur. Il se produit une aliénation de la cuisine quand une culture consent à abaisser son seuil de contact. Cette aliénation ne s'appuie pas sur l'universalité de la cuisine en question mais sur l'attrait qu'exerce son extrême particularité (fût-elle fallacieuse, sans rapport avec le pays d'origine). Le « typique » est toujours une caricature, une « extrémisation ». Le succès de quelques plats comme la pizza ou les pâtes va de pair avec une représentation théâtrale, exagérée et chargée de clichés, de la culture italienne. Mais les deux parties acceptent la simulation. À Hambourg, les fabricants de pizza feignent de préparer la pizza comme à Naples et les habitants de Hambourg feignent d'y croire. N'est-ce pas le début de la tolérance ? C'est ainsi qu'une jeune Américaine peut ouvrir à Venise un grand restaurant mexicain où l'on propose une cuisine mexicaine typique à des gondoliers enthousiastes. Et la réussite de certaines modes comme le Tex-Mex à Paris vient de ce que cette simulation a pris valeur de symbole. « Nous vous offrons la cuisine mexicaine, certes, mais revue et corrigée par de faux Texans. » Notons au passage que le phénomène a acquis une telle ampleur qu'il envahit en retour le pays d'origine. Si l'on se rend dans une pizzeria du bord de mer, à Catane, en Sicile, on s'aperçoit au bout d'un moment que les cuisiniers et le préposé aux pizzas sont des Tunisiens « travestis » en Siciliens. Pourtant, on aurait tort de ne voir là qu'un appauvrissement des cultures locales, une modernisation dégradante. De toutes les manifestations d'une culture, la cuisine est ce qui se prête le mieux à une simulation « concertée ». Dans une certaine mesure, il en est

toujours allé ainsi, du moins depuis que les restaurants existent. Dans un restaurant, on ne peut pas saisir, concevoir la cuisine d'une autre culture, on ne peut que découvrir une zone de contact où quelqu'un (originaire d'une autre culture ou prétendu tel) met en scène un contexte. Pour un restaurant typique, le décor s'avère aussi important que le menu. Les restaurants chinois ont été les premiers à s'en rendre compte. Vous vous retrouvez sur une petite scène de théâtre où vous jouez à faire semblant, le temps d'une soirée, d'être « comme les Chinois », « comme les Portugais », « comme les Indiens » ou « comme les Arabes ».

La simulation sert à maintenir une convivialité entre des cultures différentes et contribue à une merveilleuse illusion : celle de croire que, en allant plus loin, on pourrait comprendre.

Traduit de l'italien par Isabelle di Natale

Franco La Ceda

lemangeur-ocha.com - Bessis, Sophie (sous la direction de). Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, N°154, Paris, 1995, 182 p., bibliogr.