

Sans pain ni vin

Martine Courtois

Les récits de voyage déçoivent souvent notre curiosité pour les cuisines du monde, dont ils parlent peu ou mal. Une petite anthologie peut cacher un bêtisier.

Souvenirs de voyage : au nord de la Chine, un jeune couple survivait depuis cinq jours en rationnant ses sandwiches au jambon, apportés de France, par crainte de s'empoisonner avec la nourriture locale ; dans une minuscule île grecque où l'unique *taverna* servait les poissons du coin, un groupe de Français avait posé sur la table, comme un drapeau triomphal, un pot d'un litre de moutarde Amora ; au pied d'une pyramide de Gizeh, un touriste clamait qu'il se taperait bien un steak-frites. Mais cessons de montrer du doigt nos contemporains, les récits des voyageurs anciens fournissent bien assez d'exemples de cette peur de l'autre et cette affirmation de soi à travers la nourriture. Et l'on sera indulgent pour la moutarde quand on saura qu'en 1909 Augusto Gilbert de Voisins, arrivé par le Transsibérien, pouvait offrir un pot de cornichons Bornibus à un Chinois de Si-ling (5, 105l)¹.

Les récits de voyage sont souvent décevants si l'on y cherche des informations sur les aliments et les cuisines étrangères. On peut comprendre que les premiers pèlerins en Terre sainte ou les premiers missionnaires en Chine aient eu des soucis plus spirituels, mais le silence des voyageurs médiévaux sur la cuisine chinoise est d'autant plus

1. Nos références indiquent le numéro de classement des ouvrages dans la bibliographie, p. 174, éventuellement le tome et la page.

curieux qu' ils ne manquent pas de décrire le régime hippophagique et lacté des Tatars. Et pourquoi aucun d' eux ne mentionne-t-il le thé ? Marco Polo, qui a pourtant vécu au loin vingt-cinq ans, désigne rarement des produits précis, à moins qu' ils ne soient connus en Europe : « Ils [les habitants du Sud-Sichuan] ont aussi du gingembre en abondance, de la cannelle et autres épices, qui oncques ne viennent en notre pays et pour cela il n' y a lieu de les mentionner » (19, II, 298). Et quand il raconte comment le Grand Khan boit rituellement « quand vient nouvelle viande », il coupe court : « D' icelle ne vous dirai rien, parce que chacun doit bien croire qu' en une cour si magnifique, elle est en immense abondance et de toutes sortes » (19, I, 228). On en apprend plus chez le Marocain Ibn Battuta, qui nomme les produits au lieu de parler comme Marco Polo de chair, oiseaux, poissons ou autres « choses pour vivre », et qui ne cache pas sa gourmandise, tout comme au XVII^e siècle, dans le Levant, le naturaliste Tournefort manifeste plus de curiosité que le marchand Chardin, ou comme, au XIX^e siècle, un Théophile Gautier s' adonne à des expériences gastronomiques où ne se risque pas un Chateaubriand - lequel ne s' intéresse qu' à ce qui lui rappelle Homère ou la Bible.

À côté de ces silences qui déçoivent aujourd' hui notre curiosité, les mentions du pain et du vin tournent à la ritournelle. C' est presque une question de vie ou de mort. Robert de Clari, qui raconte la croisade de 1204, plaint l' armée « si pauvre » qu' elle n' a pas de pain, alors pourtant qu' elle a viande et vin à volonté (8, 112-113). De Quilon, au sud de l' Inde, Marco Polo note qu' on y a « de toutes choses nécessaires à corps d' homme pour vivre [...], fors qu' ils n' ont point de grain, si ce n' est riz seulement » (19, II, 463). Jean de Léry étonne les lecteurs du XVI^e siècle en assurant que chez les sauvages du Brésil, « encore qu' ils n' aient blés ni vignes [...], on ne laisse pas pour cela d' y faire bonne chère sans pain ni vin » (16, I, 141). En Mingrélie, Chardin ne se satisfait pas des viandes et du vin qu' il lui arrive de trouver en abondance : « Je ne manquais que de pain » ; aussi troque-t-il de menues marchandises avec une dame : « Ce commerce me déplaisait, je l' entretenais néanmoins pour avoir du pain. » Bilan : « On peut penser en quelle inanition j' étais tombé en Mingrélie, durant trois mois, que je n' y avais pas eu de pain » (6, I, 185, 242).

Aussi désastreux semble le manque de vin. Le chroniqueur anonyme de la première croisade le range toujours parmi les choses

de première nécessité, avec le blé, la viande et l'huile. Ogier d'Anglure, qui accomplit le pèlerinage en Terre sainte à la fin du XIV^e siècle, fait provision de vin près de Bethléem pour traverser le Sinai jusqu'à Sainte-Catherine (3, 408). D'Alexandrie, il note rapidement que l'on y voit de beaux remparts et jardins, mais s'étend sur les « fondiques » d'Européens où l'on « fine bien de bon vin » (3, 432). Et quand son bateau est surpris par la tempête entre Chypre et la Turquie : « Nous n'avions pas tous nos aises, car nous avions esté trois jours et plus sans boire vin, et si estoient failliz tous nos vivres... » Greffin Affagart, au XVI^e siècle, emporte « vin, pain et autres choses qui faisoient besoing » (2, 55) dans tous ses déplacements au Proche-Orient. Il note que le vin coûte cher au Caire, et que « cela retarde beaucoup de chrestiens de y aller demourer, car ilz ne peuvent vivre sans vin » (2, 173). Il plaint les Arabes qui « vivent paouement et chétivement, car ilz ne boyvent poinct de vin ny autre breuvage que eae pure » (2, 187), alors que l'on fait à Sainte-Catherine le meilleur vin du monde, si délicieux d'ailleurs que notre pèlerin, après en avoir goûté un jour de fête, se précipite à la messe pour en avoir encore... Longtemps après, en 1700, Tournefort subit les difficultés du campement à l'est de la Turquie : « Il fallut donc passer la nuit sans feu ni viande chaude ; nous n'avions pas même du vin de reste » (22, II, 241). Il voit parfois des vignobles mais, comme les Turcs vendent leur vin aux Arméniens, « après que la vente est faite on y mourrait faute d'en trouver la valeur d'un demi-septier » (22, II, 280). En juillet 1725, Peyssonnel se trouve en Algérie, où en cette saison on a surtout besoin d'eau, mais se plaint : « Je manquais de vin et d'autres provisions ; les chaleurs me fatiguaient » (18, 210).

Bénis soient les Anglais

Il faut donc emporter ses provisions parce que, explique Affagart, les pèlerins « ne trouvent pas les viandes [les nourritures] à leur appétit ou nature ». Pour aller à Jérusalem, il recommande de prendre à Venise du vin de Padoue, moins fort que ceux de Palestine, du pain frais pour une semaine, de la charcuterie, du fromage, et même du beurre (2, 27) ! Et si cher soit le vin du Caire, il en fait charger les chameaux pour aller à Sainte-Catherine. Nous n'aurions pas l'idée, aujourd'hui, d'emplir nos valises ou nos sacs de bouteilles de vin,

surtout pour traverser un désert, mais les voyageurs, jusqu' à une date récente, n' ont pas craint de s' encombrer. Aussi Lamartine, à Beyrouth en 1832, peut-il faire défoncer une caisse de vins de France pour l' hôte qui lui offre un souper à l' européenne, et offrir du vin de Champagne au gouverneur égyptien (15, I, 118, 130). Nerval rencontre, sur le bateau de Beyrouth à Saint-Jean-d' Acre, un Marseillais qui régale la compagnie de saucisson d' Arles et de vin de Camargue (17, 403). Bien plus loin encore, Law de Lauriston, au milieu du XVIII^e siècle, trimbale des bouteilles de vin rouge dans le Boundelkhand, au nord de l' Inde, où les gens, n' ayant jamais vu d' Européens, l' accusent de boire du sang. Catherine-Fanny de Bourboulon et son mari, au milieu du XIX^e siècle, ont un intendant qui, dans le désert de Gobi, leur sert « omelette, riz au naturel, jambon demi-sel, pâté de faisans, confiture de framboise, vin de Bordeaux et café » (5, 661) ! Brunet, au début du même siècle, est si mélancolique en Inde qu' il n' a parfois envie d' aucune nourriture ni boisson, excepté le vin de Bordeaux qui lui rend « une nouvelle vie » quand il en trouve (5, 308). Et il en trouve, car les bienfaits de la civilisation sont partout : Forbin se fait offrir du Champagne à Damiette en 1818 (10, 196), on boit en Chine, outre le bordeaux, la plupart des vins et liqueurs d' Europe, et les pères du couvent de Nazareth peuvent combler les pèlerins du bon pain qui leur manque tant, mais aussi de chocolat d' Espagne (15, I, 241, 294).

Beaucoup de voyageurs n' ont rien à dire des cuisines locales parce qu' ils mangent à l' européenne. Ils emportent leurs provisions, mais aussi leurs cuisiniers, et quand ce sont des indigènes, ils les choisissent bien dressés. Comme le dit la comtesse de Gasparin, qui visite la Grèce en 1847 et ne supporte pas le « pain lourd », le vin résiné ni « les opérations passablement dégoûtantes au moyen desquelles on obtient ces résultats », « on ne saurait trop s' aider en Grèce des secours de la civilisation », en ressources et personnel (4, 218). Tournefort disait déjà que l' on peut faire un séjour agréable à Mykonos à condition d' emmener un bon cuisinier « car les Grecs n' y entendent rien » (22, I, 243). Charles Lavollée, arrivant en Chine en 1844, explique qu' à Macao ou à Canton, on peut engager des marmitons qui ont appris « les principes de la cuisine anglaise » et ont eu « le bon goût de rompre avec les traditions de la cuisine chinoise » (5, 447). Cinquante ans plus tard, une mission lyonnaise se réjouit de trouver à Chongqing toutes sortes de produits européens et un cuisinier, formé

par les Anglais, qui leur paraît un Vatel « après toutes les chinoiseries » qu' ils ont dû avaler (5, 838).

À défaut d' aliments bien de chez soi, on peut au moins améliorer à sa façon l' ordinaire indigène. Par exemple, Tournefort trouve que le sorbet des Turcs, une infusion de raisins secs glacée à la neige, ne vaut même pas « la tisane de l' Hôtel-Dieu à Paris », et s' en fait un, hérétique, avec du vin de Crète (22, I, 89). Et le comte d' Hérisson apprécie les pastèques de Tien-Tsin, en 1860, à condition que le cuisinier les emplisse de madère, de Champagne ou de kirsch (5, 557).

Heureusement, il y a partout des consuls et ambassadeurs, des couvents, ou des taverniers européens pour soigner le mal du pays. Et surtout, au XIX^e siècle, bénis soient les Anglais ! Chateaubriand, ravi de trouver à Mistra, en Grèce, une « Auberge anglaise » servant du roastbeef et du vin de Porto, reconnaît que le voyageur « a de grandes obligations aux Anglois » qui ont établi partout de bonnes auberges (7, 97). Car, explique Théophile Gautier, « en quelque endroit qu' un Anglais se trouve, il vit exactement comme s' il était à Londres ; il lui faut son thé, ses rumpsteaks, ses tartes de rhubarbe, son porter et son sherry s' il se porte bien, et son calomel s' il se porte mal. Au moyen des innombrables boîtes qu' il traîne après lui, l' Anglais se procure en tous lieux le *at home* et le *comfort* nécessaires à son existence » (12, 392). Nerval remarque aussi l' habitude de charger les canges, pour remonter le Nil, d' ustensiles et de conserves indispensables, pour assurer aux Anglais dans le désert « tout le confort de la vie *fashionable* » (17, 230). Que ce soit en Egypte, au Moyen-Orient ou en Chine, bien des voyageurs sont heureux de trouver, grâce aux Anglais, ces choses mangeables qui deviendront la cuisine internationale.

Car sans elle, pensent-ils, on n' aurait que de l' immangeable. D' abord, le pain et le vin, que les voyageurs cherchent partout en priorité, ne sont pas bons quand ils existent. Les autres ne savent pas faire, c' est une vieille évidence. Affagart ne craint pas de se contredire en affirmant qu' au Caire on mange « le pain le meilleur qui soit en ce monde, mays mal boullengé » (2, 173). Chardin juge « excellent » le vin de Mingrèlie tout en regrettant que les gens ne sachent pas le faire comme nous et « n' y apportent aucun des soins nécessaires » (6, I, 146). Et, au XIX^e siècle, Charles Cottu reconnaît que les vins de Rhodes sont « justement estimés », mais prétend que ces

« ignorants vendangeurs » ne savent ni cultiver la vigne ni faire le vin (4, 542). On ne peut avancer un compliment sans le corriger aussitôt d'une critique, puisqu'il va de soi que seuls les Français s'y connaissent en pain et vin. Passons donc sur les critiques moins tempérées, et trop nombreuses, à l'égard du pain franchement immangeable des Arabes, ou de toutes les bouillies, nourritures (riz, manioc, etc.) ou boissons fermentées que les voyageurs s'obstinent à considérer non pas en elles-mêmes, mais comme de fâcheux substituts des indispensables pain et vin.

Pour le reste, rares sont les hommes assez curieux de l'altérité culinaire pour ne pas tout mesurer à l'aune de leurs propres mœurs. Les explorateurs médiévaux qui se sont aventurés jusqu'en Chine n'ont pas encore les préjugés des hommes du XIX^e siècle, et décrivent leurs découvertes sans les jugements hostiles que l'Occident se permettra plus tard, mais ils ne relèvent que ce qui s'oppose spectaculairement à leurs habitudes, les viandes que l'on ne mange pas chez eux, comme le cheval ou le chien, ou la viande crue qui les étonne souvent. Cependant, comme ils ne disposent pas encore d'auberges anglaises, ils goûtent de tout, au risque d'être « tout en sueur, sous le coup de l'horreur et de la nouveauté », comme Guillaume de Rubrouck à son premier *koumis* (lait de jument fermenté), que néanmoins il finit par apprécier (5, 24).

Mais plus on avance vers le XIX^e siècle conquérant, plus les Européens montrent leur intolérance. Et ils le font même entre eux, y compris avec des nourritures inoffensives comme le menu de courges, concombres, poissons salés, fromages de chèvre et pastèques qu'Eugène de Vogué mange au mont Athos, en 1875, et qu'il juge « éminemment hostile à des estomacs européens » - ce qui exclut le mont Athos de l'Europe et le concède aux Turcs (4, 236). Théophile Gautier lui-même, l'un des plus ouverts parmi les gourmets du temps, trouve les jattes de ratatouille turque « peu appétissantes pour un estomac parisien » (11), et commente ainsi la recette du gaspacho : « Chez nous, des chiens un peu bien élevés refuseraient de compromettre leur museau dans une pareille mixture » (12, 306). Mais il n'atteint jamais la violence de George Sand, qui « risque sa vie à chaque morceau » de la cuisine espagnole, où les mets d'apparence chrétienne sont en fait « des drogues infernales cuites par le diable en personne » à force d'ail, de poivre, de piment et « d'épices corrosives de tout

genre », sans compter « l'huile nauséuse » et l'absence de beurre (21, 138-139).

Alors le voyageur meurt de faim devant des tables abondantes, comme la comtesse d'Aulnoy en France à la fin du XVII^e siècle : «...tout était si plein d'ail et de safran et d'épices que je ne pus manger rien », ou chez la reine à Tolède : « J'étais à cette table comme Tantale mourant de faim sans pouvoir manger » (13, 163-164). C'est pire encore avec les cuisines exotiques. Et le jésuite Antoine Gaubil, reçu au palais impérial de Pékin en 1727, reste modéré quand il dit que « ce sont de ces repas magnifiques où un Européen meurt ici de faim », parce que ni le vin ni les mets ne sont de son goût (5, 219). Un siècle plus tard, le ton est bien plus virulent. Les dîners chinois les plus somptueux sont « une affreuse chose, un affreux souvenir, pour des estomacs européens » ; « aliments inconnus », « sinistres mélanges » et « poisons indigènes » concourent à ce « supplice gastronomique » (5, 637). Le comte de Beauvoir, invité par le gouverneur de Hongkong en 1867, reproduit tout le menu du festin et commente : « Il me semble qu'avec un pot de gélatine, des abattis de volaille, des balayures de la boutique d'un droguiste, et un fond de tiroir de pharmacie, j'arriverais à vous reproduire, à mon retour, l'ensemble antigastrique qui s'appelle un dîner purement chinois » (5, 1105).

Les Français n'avouent pas sans réticence que la cuisine chinoise vaut mieux que ces caricatures. C'est qu'au-delà des simples habitudes alimentaires, la fierté nationale est en jeu pour un pays qui considère sa propre cuisine comme une preuve de haute civilisation. En comparaison, l'Autre ne peut connaître que sauvagerie ou barbarie. Et sans même parler de cuisine, le test du vin suffit à distinguer le civilisé de tous les autres. On retrouve ce stéréotype ancien jusque chez Danièle Sallenave qui, à Split, regarde avec mépris une troupe de jeunes et bruyants sportifs qui ont tous commandé du Pepsi ou du Sprite : « Est-ce pour cela qu'ils font tant de bruit ? Je n'arrive pas à savoir en quelle langue. Un être civilisé, lorsqu'il ne boit pas de vin, boit de l'eau » (20, 104)...

On disait au XVII^e siècle, d'un grand voyageur : « il a mangé de plus d'un pain ». Pour beaucoup, cela n'a pas été sans dédain ni dégoût... surtout quand ils n'ont pas trouvé de pain.

Martine Courtois