

« Vie et passion d'un gastronome chinois »

Catherine Moncoffre

Dans la Chine du XX^e siècle (1930-1970), Gao Xiaoting révolutionnaire intransigent, poursuit de son incompréhension haineuse le capitaliste Zhu Ziyè, gourmet jusqu' à la dévotion. Mais la véritable héroïne de ce roman de Lu Wenfu est la gastronomie.

Deux personnages ennemis sont réunis par le hasard : Zhu Ziyè sacrifie tout à son amour de la bonne chère ; Gao Xiaoting veut réformer la nature humaine incarnée dans ses plus bas instincts par ce goinfre. « Se nourrir de saveurs », c' est à cela que le premier passe tout son temps : « De saveurs faites du meilleur : le cœur des légumes, les queues de poissons, le blanc des œufs, les viandes maigres, sans oublier les champignons parfumés et le jambon. » Qu' il s' agisse de choisir un restaurant, de commenter le dîner de la veille ou encore de se remémorer une saveur plus ancienne, tout est prétexte à un discours qui n' est que ressassement du plaisir. Zhu Ziyè est gourmand comme on est amoureux ; il connaît les joies et les vicissitudes d' une passion véritable : exclusivité, bonheur, manque, car, durant les « années noires¹ », le héros frôle la mort. Rien de ce qui touche le plaisir de manger n' est étranger à ce « gastrolâtre » : l' image d' un Zhu Ziyè béatement immergé dans un bain tiède après un bon repas fournit la preuve que la digestion recèle des satisfactions insoupçonnées : l' écoute de son ventre...

1. Les années 1959 à 1961 furent marquées en Chine par une grande famine.

La gastronomie est le personnage principal de ce roman. Cependant le contexte, outre son intérêt historique propre, offre un lien original avec la matière culinaire, d'ordre philosophique. Dans cette période très troublée, dans le ballonnement continu d'idéaux pris et rejetés, la gastronomie apparaît comme le repère infiniment rassurant d'une humanité permanente. Elle est, plus encore que la langue, le temple de la civilisation et de la tradition, insupportables aux révolutionnaires mais ancrées dans la nature humaine. La gourmandise devient la métaphore de ce besoin qui n'en est pas un et reste toutefois nécessaire à l'homme : la quête du superflu. Manger lorsqu'il n'a plus faim, voilà l'homme, quelle que soit son appartenance sociale : « Un drôle de phénomène, la gourmandise ! Elle rend les pauvres haineux au point de les pousser à casser les bons restaurants, mais dès qu'ils ont quelque argent, elle les y attire en rangs serrés, tremblants de ne pouvoir entrer ou de mal manger ! Si la déesse Chang E. ouvrait un restaurant sur la Lune, ils graviraient les nuages pour s'y précipiter ! »

Vouloir minorer le rôle de la gastronomie, c'est brimer l'homme et, à long terme, se vouer à l'échec. En ce sens, *Vie et Passion d'un gastronome chinois*² est un roman d'apprentissage puisque Gao Xiaoting comprend peu à peu la fonction affective et sociale indispensable de la nourriture. La générosité et l'harmonie sociale s'expriment dans l'acte de recevoir à sa table. Un passage clef du roman analyse cette prise de conscience du héros : « Je me mis à examiner soigneusement mon comportement. Pourquoi, quand un ami arrivait, mon premier réflexe était-il de penser à faire des courses ? J'agissais par plaisir, tout simplement ; un plaisir mêlé de respect et d'amitié. » Reste à acquérir « la connaissance des goûts », « chose aussi délicate que la connaissance des hommes » : elles reposent toutes les deux sur des années d'expérience.

Un exotisme authentique

Dans sa jeunesse, Gao Xiaoting a parcouru les rues de Suzhou en quête d'« en-cas » tant prisés par Zhu Ziye : « rouleaux de pois-

2. Ce roman a connu un grand retentissement en Chine et a donné lieu à une adaptation cinématographique. La traduction française est éditée par Philippe Picquier, Unesco, 1988.

sons aux œufs de crevettes », « fritots de caillé de soja puant »... Ces mets sont les meilleurs exemples de la variété d'une cuisine et de la gourmandise effrénée des Chinois. Innombrables, vendus « au détour des ruelles, près des ponts ou au bord des routes », ils symbolisent la liberté du goût.

Plein de recettes comme la pittoresque « fricassée de poulet vivant », *Vie et Passion d'un gastronome chinois* est une extraordinaire initiation à la cuisine chinoise. Tout commence par le petit déjeuner de Zhu Ziyue qui, d'emblée, nous transporte très loin de nos frontières : « Quand c'était Zhu Ziyue qui arrivait dans le restaurant, on entendait le serveur prendre son souffle et lancer : " Voilà, je viens !" Un bol de crevettes sautées en accompagnement, nouilles sur l'autre rive (la sauce, au lieu d'être versée sur les nouilles, est présentée à part sur une assiette et l'on doit " faire le pont " entre le bol et l'assiette). Beaucoup de bouillon, vertes (avec ciboule), sauce longue (avec plus de sauce que de nouilles), *al dente*. » De même, le roman s'achève sur un banquet exceptionnel organisé à la gloire de la gastronomie dans la tradition du repas impérial sans fin où « le meilleur plat est toujours celui qui va venir » : « Les plats sautés défilaient à notre table. Je ne pourrais dire combien il y en eut, mais je sais que, normalement, tous les trois plats, on apporte un entremets (...). Trois entremets avaient déjà été servis : des graines de lotus en gelée, des boulettes de riz glutineux à l'osmanthe, un velouté d'euryales à la fécule de lotus. » Le repas longuement décrit dans un chapitre intitulé « La nourriture en fête » allie chère exquise et recherche décorative : « La table n'offrait pas de fleurs, mais douze plats froids semblables à douze fleurs : c'était une explosion de couleurs rouges, jaunes, bleues, blanches... » Une délicate soupe sans sel, comme un point d'orgue, apporte sa douce fraîcheur en final aux papilles longuement sollicitées. Mais Gao Xiaoting n'attendra pas jusque-là, il sait qu'il est « chocolat », vaincu par la déesse Gastronomie.

À part quelques réflexions générales de théorie culinaire - comment naît une spécialité ? Quelle est l'opération la plus difficile à réaliser en cuisine ? -, le texte est surtout intéressant pour son exotisme authentique. Ainsi, le potage au riz croustillant, spécialité de Suzhou, se fait appeler « le premier plat sous le ciel »... Le gingembre frais, le soja très salé, la cardamome parfument de leurs senteurs inconnues « la viande aux cinq parfums enveloppée

dans des feuilles de lotus ». Plus radicalement étranges encore, « l' oie fermentée » ou le « caillé de soja séché puant » reviennent comme des préparations inacceptables au goût occidental.

De cette cuisine raffinée et civilisatrice, on retiendra surtout la place qu' elle donne à l' esthétique, ingrédient indispensable de l' harmonie générale des plats. Elle est essentielle à la façon qu' a Zhu Ziyi de préparer les « jarrets de porc confits au sucre candi » : « On les fera cuire à la maison, en les mettant sur un petit coussin de jeunes brocolis : du rouge vif sur du vert jade. On les servira dans une assiette de porcelaine blanche comme la neige. Et là, tout y sera : la couleur, le parfum et le goût. » À mi-chemin entre Trimalcion et *Le Festin de Babette*, l' esthétique orientale déploie pour les grandes occasions tout un arsenal baroque. Emboîtement, travestissement, surprise ! On croit manger une pastèque et l' on découvre sous le couvercle un poulet inespéré ; le clou du repas, au banquet final, est le « canard trois en un » : « un pigeon fourré dans le ventre d' un poulet, lui-même fourré dans le ventre d' un canard. On dispose ce gros canard dans un grand plat de service, entouré d' œufs de caille, pour donner l' impression qu' ils ont été pondus par le pigeon ». Et le jeu sur les formes anticipe le jeu sur les saveurs.

Savoir parler de son amour des mets : tel est l' enjeu de ce roman. Comme la « fleur » mallarméenne « absente de tout bouquet », la nourriture est ici somptueusement exposée à l' imagination et simultanément refusée aux sens. Doublement médiatisée par le désir et par l' écriture, elle se donne d' abord comme « parole de nourriture ». Et n' est-ce pas la vérité de la gastronomie ? Parfois même, le discours descriptif laisse la place à la parole poétique. On touche alors à la perfection indicible : « Ce fut un dîner féerique : une musique qui ne se joue qu' au ciel, qui peut l' entendre sur terre ? »

Catherine Moncoffre