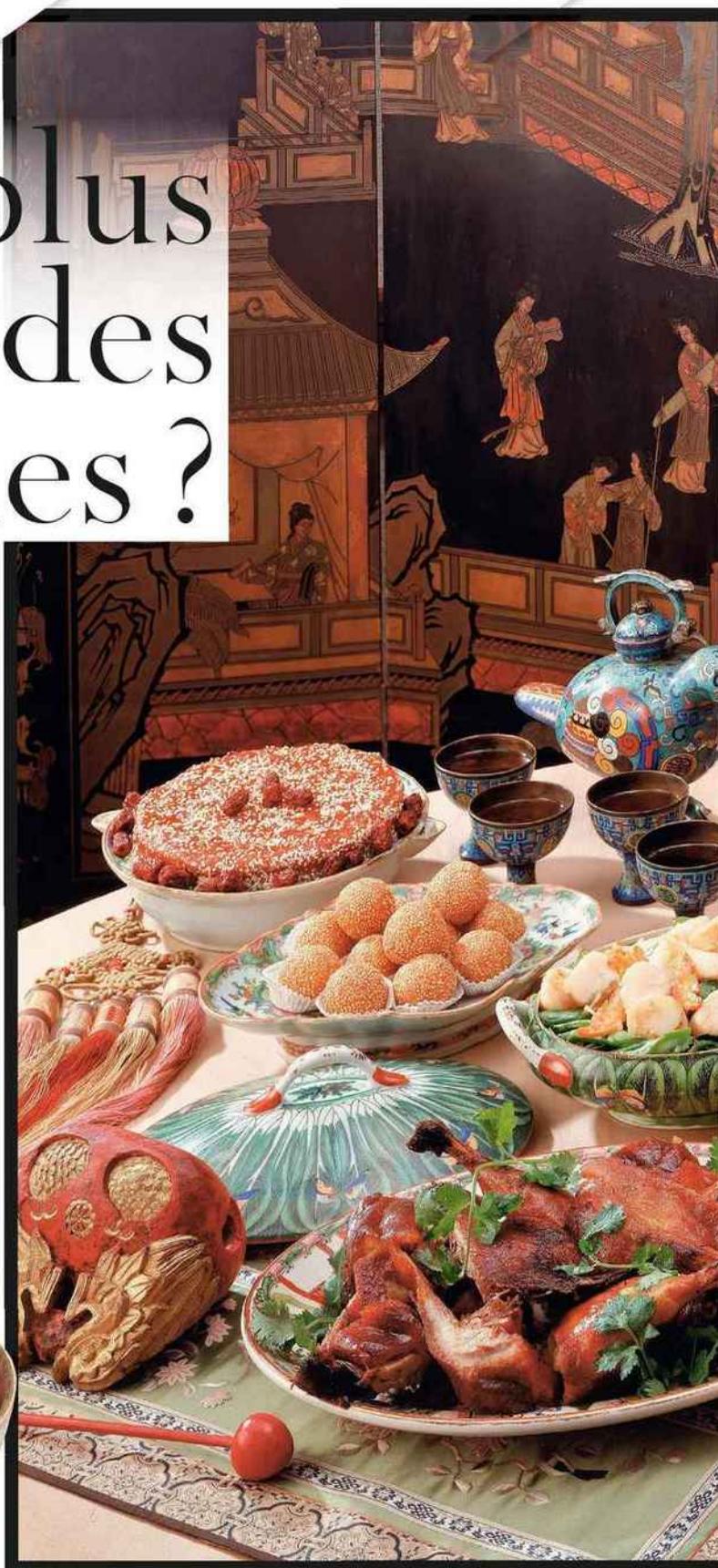


ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

# La plus raffinée des cuisines ?

Chiens, chats, serpents... Une grouillante ménagerie nourrit nos fantasmes culinaires sur la Chine. Par-delà le cliché, la plus ancienne gastronomie au monde exprime des sagesse millénaires et la diversité vertigineuse d'un territoire. Et ambitionne rien de moins que de nous faire goûter au septième ciel.

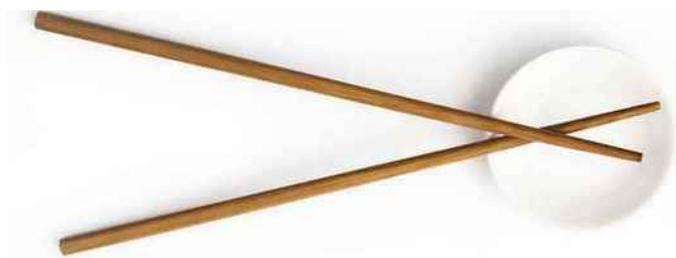
Les arts de la table content l'harmonie des saveurs et des textures. Couleurs, formes des bols et des plats composent un tableau vertueux, gorgé de sens.





DE AGOSTINI-LEEMAGE / BLEUART-GETTY IMAGES

817945705b10490e2be4824c800354915a57c7fe1ee53d



LE

n quoi la cuisine chinoise brille-t-elle d'une incommensurable splendeur ? En proposant ragoût de chat, jeune chien braisé, paume d'ours rôti, bile de serpent, soupe de nid d'hirondelle ou d'aïlerons de requin, ver à soie et autre scorpion frit ? À priori, pas question ici d'interdit alimentaire d'aucune sorte quand il s'agit d'un voyage dans le plaisir des papilles. Cette absence de tabous a nourri les expérimentations et permis l'essor d'une créativité culinaire débridée, unique au monde. En 1926, l'écrivain Lu Xun, auteur du *Journal d'un fou* et père de la littérature chinoise moderne, s'interrogeait sur la légitimité de la prétendue première gastronomie au monde, quand certains Chinois ne mangent que des oignons et de l'ail avec des galettes... Tandis que Sun Yat-sen (1866-1925), fondateur de la République de Chine, aimait à dire, quant à lui, que « manger, c'est le ciel des Chinois ».

Depuis l'Antiquité, les cuisines en Chine sont sous la protection du génie du foyer, *Zaojun*, considéré comme le « dieu du fourneau ». La cuisine du Céleste Empire, la plus ancienne du monde, exprime un art, une philosophie, une médecine menés à la baguette. Des fouilles archéologiques ont révélé la maîtrise technique précoce des Chinois en la matière. La découverte de traces de fromage et de boissons alcoolisées dans les tombes de certains mausolées indique qu'ils contrôlaient parfaitement déjà les procédés de fermentation voilà plus de 4000 ans. Quelque 500 ans plus tard, les écrits de la dynastie Shang attestent la diversité de la cuisine chinoise et la passion que les empereurs nourrissent pour cette dernière. La gastronomie constitue l'un des socles ancestraux de la civilisation chinoise. Un savoir-faire glorifié par un savoir-vivre incluant les arts de la table, les vaiselles et les codes de civilité. Les grands romans



## EMBRASSER UNE FORME D'HARMONIE ET AIDER CHACUN À TROUVER SA PLACE DANS L'UNIVERS

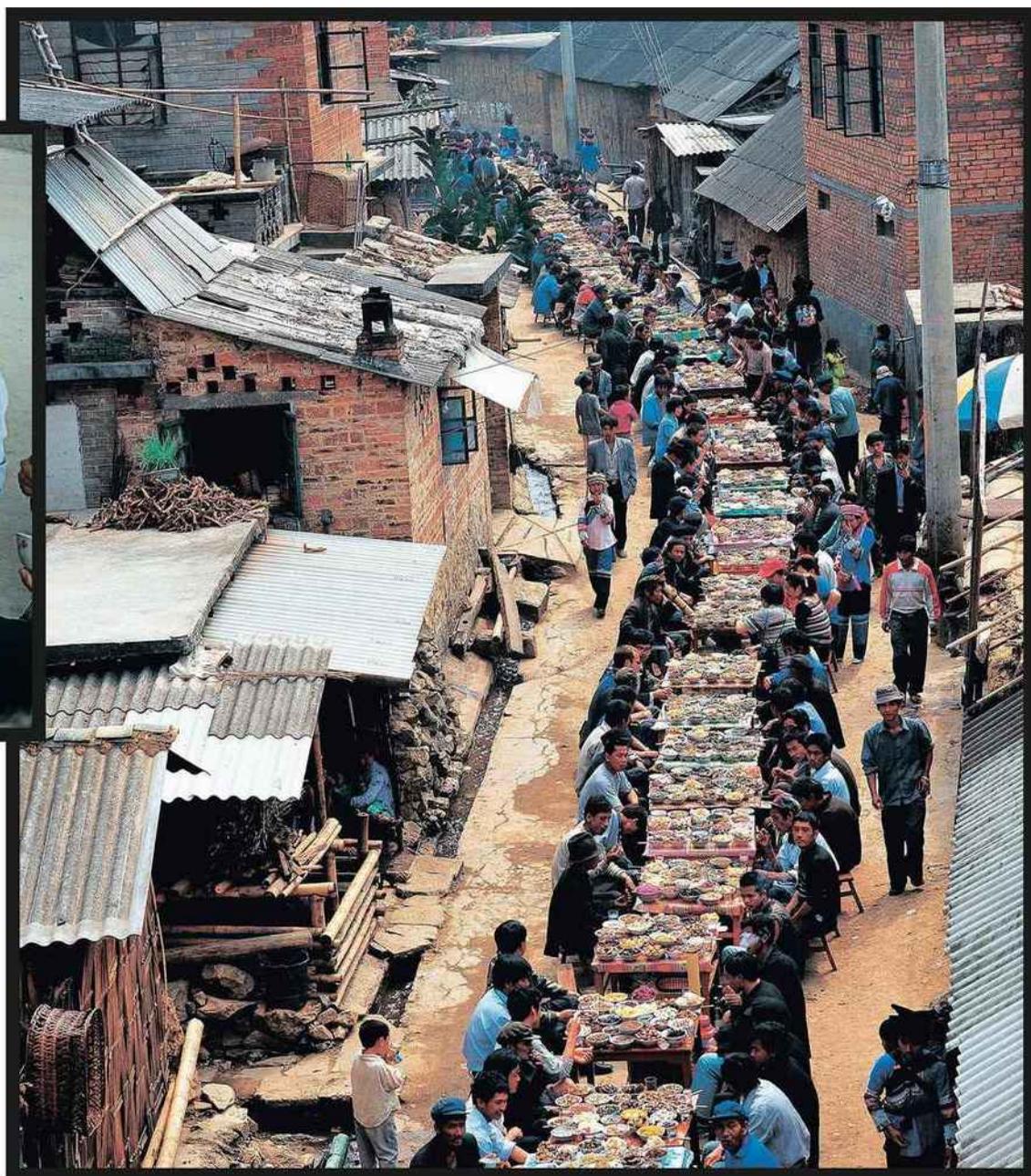
classiques chinois, à l'exemple du *Rêve de la chambre rouge*, décrivent minutieusement les menus des protagonistes et leur rôle social. Un mets exprime une conviction, une manière d'être, une forme d'art de vivre total. La Chine ignore en effet la dichotomie occidentale entre le corps et l'esprit, entre les nourritures terrestres et les nourritures spirituelles. Au-delà du simple plaisir des sens, la maîtrise culinaire vise à embrasser par l'aliment une forme d'harmonie, d'équilibre. Et ainsi à aider chacun à trouver sa place dans l'Univers.

### UNE CUISINE DE CORRESPONDANCES

Les Chinois pratiquent le système des correspondances. La cuisine doit être conforme à l'ordre universel. Si la Chine est familière des grands nombres, elle affectionne les chiffres, singulièrement le cinq, chiffre du cœur, à valeur hautement symbolique au pays du Milieu. Le canard aux cinq parfums en est une représentation des plus succulentes. La formule presque magique et incantatoire des cinq parfums marie l'anis étoilé ou badiane, les écorces de la suave cannelle ou de la casse, sa proche parente, les douces graines de fenouil, les clous de girofle à



Le repas familial est dit « chose horizontale » : les plats, au lieu de se succéder, coexistent sur la table. Chaque convive réalise sa propre harmonie, dans une chaleureuse communion.

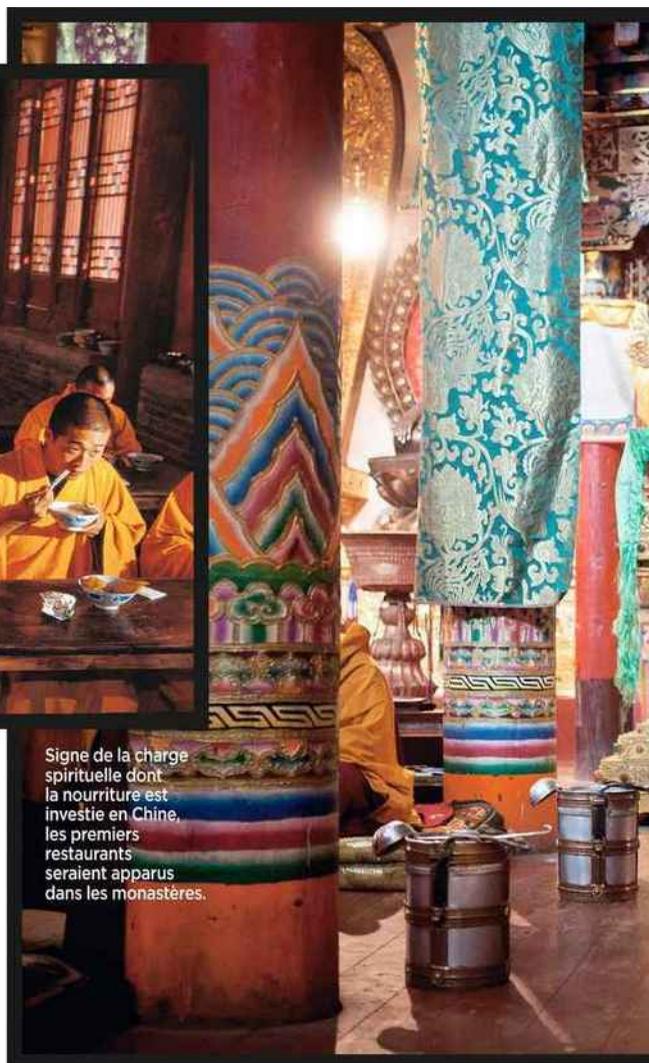
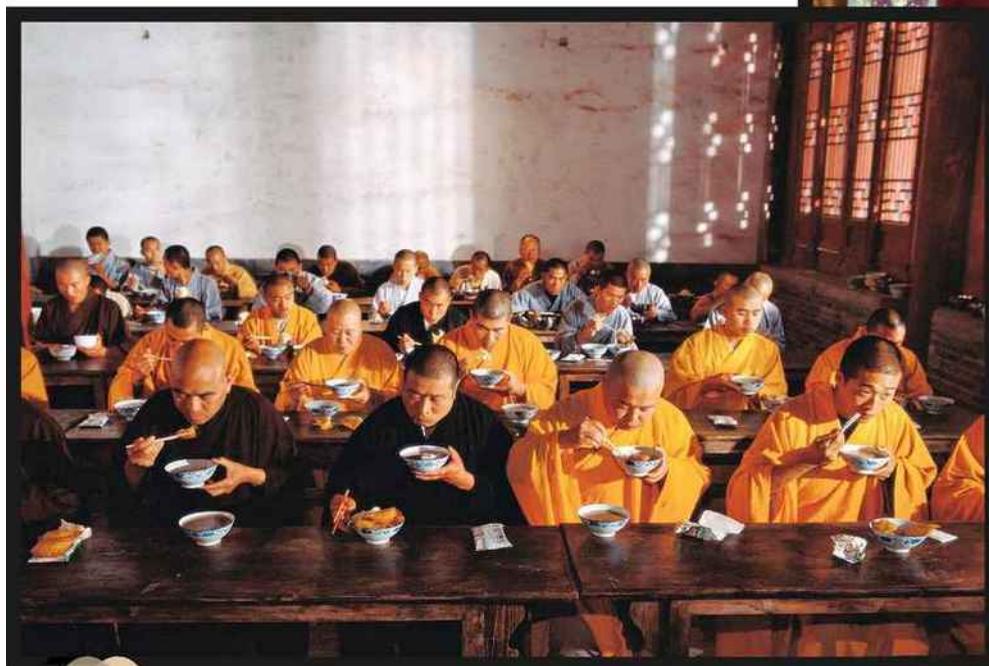


la saveur capiteuse et le poivre du Sichuan, piquant et boisé, baie d'une variété de frêne épineux désignée parfois sous le nom de « fleur de poivre ». Le dosage subtil de ces ingrédients représenterait une harmonie gustative idéale.

Pour William Chan Tat Chuen, spécialiste de la culture alimentaire chinoise, « d'après le dictionnaire culinaire chinois, la première référence au chiffre cinq remonte à l'Antiquité, avec cinq viandes sacrificielles qui étaient le mouton, le porc, le chien ou le bœuf, le poisson et une viande séchée ou laquée. À l'époque des Qin (221-206 avant J.-C.) l'appellation « cinq parfums » désignait la somme d'une sauce de soja sucrée, de vin jaune, de peaux d'agrumes séchées, de poivre du Sichuan et de graines de fenouil ». Les « cinq éléments »

– l'eau, le feu, le bois, le métal et la terre – sont également pris en compte, associés aux cinq couleurs – le noir, le rouge, le vert, le blanc et le jaune –, aux cinq orientes (n'oublions pas le centre) et aux cinq saveurs – le salé, l'amer, l'acide, le piquant et le doux. Notons ici que la fadeur est, elle, perçue comme l'affirmation d'une qualité extrême, de l'ordre de la sensation, de la passion en équilibre. Une « saveur au-delà de la saveur », écrit le sinologue François Jullien dans son *Éloge de la fadeur*. Lao tseu (570-490 av. J.-C.), considéré comme le fondateur du *dao*, littéralement « la Voie », soulignait que « le sage savoure la non-saveur ». Le cuisinier prend encore en compte les quatre consistances – le croquant, le fondant, le glissant et le sec – ou les six

Au Sud de la Chine, à Xijiang, foyer des ethnies Miao, une table de 280 mètres de long régale mille convives venus célébrer l'arrivée du printemps.



Signe de la charge spirituelle dont la nourriture est investie en Chine, les premiers restaurants seraient apparus dans les monastères.

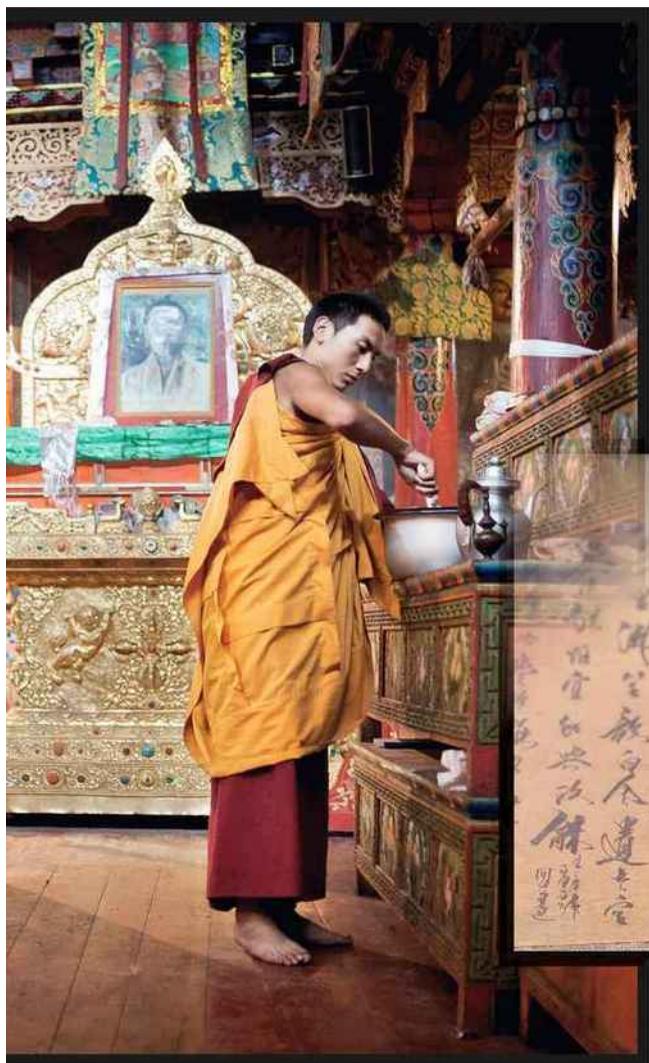
## LE FRAIS, LE PARFUMÉ, LE FERMENTÉ, LE CORSÉ, LE GRAS, LE CROUSTILLANT...

goûts – le frais, le parfumé, le fermenté, le corsé, le gras, le croustillant. Des variations quasi infinies président ainsi à l'association des textures et des saveurs. Les nourritures terrestres flirtent avec le céleste. De l'autre côté de la barrière de Pourpre, les maîtres des fourneaux invitent à croquer une leçon de vie. C'est que l'art de cuisiner, en Chine, demeure une composition animée par les trois doctrines fondamentales que sont le taoïsme, le confucianisme et le bouddhisme. Pour trouver la Voie, tous les moyens sont bénéfiques, y compris la nourriture, qui permet de lutter contre la maladie de manière essentiellement préventive. Les énergies opposées du *yin* (féminin) et du *yang* (masculin) régulent l'harmonie cosmique, donc humaine, et privilégient les vertus des aliments. Dans le wok, ces forces jumelles et complémentaires doivent se marier sans opposition. Selon leur nature, des aliments réchauffent le corps, à l'exemple de l'oignon, du poireau, du riz, du blé : ils sont *yang*. D'autres, comme la pêche, l'abricot, l'aubergine, le lait, le refroidissent : ils sont *yin*. Le chef chinois suit aussi les préceptes exigeants de Confucius, qui confiait à ses disciples que « le gingembre éclaircit l'intelligence et dissipe toutes les impuretés ». La légende conte que le philosophe refusait toute nourriture dont la couleur ou l'odeur lui paraissait suspecte. Ne disait-il pas : « la beauté est si belle qu'on pourrait la dévorer » ? Le bouddhisme, enfin, infuse lui aussi ses mantras.

Pour ses adeptes, l'expérience personnelle est préférable à la stricte observance des règles. Chez les tenants du *tch'an*, école de méditation chinoise plus connue sous le terme de *zen*, la fonction de cuisinier concrétise la non-discrimination. Une telle approche renforce la créativité culinaire, déjà favorisée par le taoïsme et ses encouragements à l'expérimentation. « L'essentiel dans l'art du cuisinier est d'avoir une attitude d'esprit profondément sincère et respectueuse envers les produits et de les traiter sans juger de leur apparence, fut-elle frustrée ou raffinée ». Ainsi résume, en 1237, le moine japonais Dôgen dans son ouvrage *Instructions au cuisinier zen*, les leçons gourmandes reçues en Chine. Les liens entre la doctrine du Bouddha, l'attention à ce qui nous entoure et le bien manger sont excessivement étroits, à tel point que les restaurants seraient d'abord apparus dans les monastères, avant de se répandre dans les villes à l'époque Tang (618-907). Des vallées fertiles au littoral poissonneux, des campagnes nourricières aux grands centres urbains tournés vers le futur, les cuisiniers, quelles que soient les provinces, suivent un précepte immuable : l'harmonie.

### À LIRE

• William Chan Tat Chuen, *À la table de l'empereur de Chine*, Ed. Philippe Picquier.  
• *Encyclopédie gourmande Chine, Recettes, terroirs, spécialités*, Ed. Ullmann. Le livre le plus riche et complet sur la gastronomie chinoise.  
• William Chan Tat Chuen, *Le Tofu, dix façons de le préparer*, Editions de l'Épure.



Cuisinier zen, ici à l'œuvre à Tagong dans le Sichuan. Bouddha enseigne à accepter avec gratitude et sans préférence les offrandes culinaires, et à rechercher dans l'alimentation les bénéfiques pour la santé du corps et de l'esprit.



L'alchimie des mets naît du mariage des ingrédients, au gré de formules incantatoires subtiles. Ainsi, des « cinq parfums », où se déploie l'anis étoilé, (ci-dessus).

« Dans l'élaboration d'un mets, précise William Chan Tat Chuen, chaque cuisine régionale applique la règle d'or des odeurs, des saveurs et des formes. » Ce concept est toujours respecté. Le plaisir gastronomique est avant tout un plaisir esthétique.

#### QUATRE GRANDES AIRES CULINAIRES

Historiquement et pour simplifier, quatre grandes traditions culinaires correspondent aux quatre grandes aires géographiques avec, par-delà les spécificités régionales, la rivière Huai qui forme une ligne de démarcation entre la Chine du blé et la Chine du riz. La cuisine pékinoise représente la Chine septentrionale, productrice de blé et de sorgho. Depuis la nuit des temps, les pâtes de blé, symbole de longévité, se préparent de mille et une manières dans la capitale. Frites, bouillies ou cuites à la vapeur, elles sont très appréciées, particulièrement au petit-déjeuner. Des fouilles ont permis d'attester que déjà sous la dynastie Han (206 avant J.-C. – 220 après J.-C.), les Chinois du Nord et les habitants des villes consommaient du blé sous forme de nouilles accompagnées de soupes, de viande et de légumes. Les fon-

### Le verger de l'humanité

La cerise, l'abricot, la pêche, la prune, le kiwi, le litchi, la mandarine et l'orange nous viennent de l'empire du Milieu. L'orange, originaire du Sud du pays, est cultivée depuis plus de quatre mille ans. Cet agrume, qui n'existe pas à l'état sauvage, est le fruit d'une hybridation toute chinoise. D'ailleurs, le naturaliste suédois Carl von Linné (1707-1778), en lui donnant le nom botanique de *Citrus sinensis*, l'atteste. Quatre siècles avant notre ère, Qu Yuan, premier poète de l'empire du Milieu dont le nom est parvenu à traverser les dynasties, a composé un Éloge à l'oranger. Dans les temps anciens, il était d'usage d'offrir des oranges, symbole de fécondité, aux futures épouses. Sous la dynastie des Han (206 av. J.-C.-220 ap. J.-C.), un ministre était spécifiquement préposé aux oranges. Il officiait à la Cour impériale, où sa mission consistait à mettre à disposition des fruits frais comme la mandarine (*Citrus reticulata*), dont la peau a la même couleur que les tuniques des hauts fonctionnaires de l'Empire, ou le litchi (*Litchi sinensis* ou *chinensis*). Apparu probablement dans la région de Canton, où il est domestiqué depuis plus de deux mille ans avant notre ère, le litchi a connu une culture intensive sous la dynastie Ming (1368-1644). À la faveur des routes de la Soie et grâce aux Perses, Grecs, Arabes et Portugais, les fruits de Chine, au fil des siècles et des cheminements, ont conquis le monde. J.-L. T.-B.



Banquet dans la Chine médiévale. L'art culinaire a accompagné l'essor de la civilisation chinoise et des dynasties régnantes, qui en ont fait un élément essentiel de leur politique de prestige.

dues venues des steppes mongoles sont aussi particulièrement prisées. De même que le classique canard laqué, présenté en trois services, qui témoigne d'un suprême savoir-faire. Un morceau de peau croustillante, accompagné d'une fine crêpe de blé, d'une julienne de ciboule et d'une sauce sucrée, une chair attendrie servie émincée et un potage léger constituent le plat pékinois par excellence. La cuisine cantonaise, la plus courue en Occident, figure de la Chine méridionale, terre de rizières, se distingue par ses préparations gluantes, aigres-douces, et ses bouchées cuites à la vapeur dites *dim sum*, littéralement « reconforter le cœur ». La surprenante et délicate cuisine shanghaienne, orientale et sophistiquée, dite « rouge » du fait de l'usage abondant de sauce de soja, privilégie les coquillages, crustacés et légumes frais. La cuisine sichuanaise est réputée pour son caractère poivré et épicé, ses plats braisés, son tofu à la viande de porc hachée et au piment, son canard fumé au thé et au bois de camphre. Une cuisine de

l'Ouest, tonique et relevée, qui enflamme les palais. Un monde et une Cité interdite séparent celui du *vulgum pecus* de celui des nobles gouvernants. Chez les puissants, ici comme ailleurs, manger est un acte politique. Banquets et réceptions renforcent la puissance des régnants. Aux « Fils du Ciel » – titre donné aux empereurs – la table apparaît essentielle. Sous les Shang (1570-1045 av. J.-C.), les viandes bouillies, braisées ou séchées tiennent la première place dans les repas. Déjà à l'époque des Zhou (1045-221 av. J.-C.), 2 400 personnes travaillaient aux cuisines et au Service de bouche de l'empereur. Un ministère des Nourritures est créé. À l'âge du bronze, viandes, céréales, légumes et boissons alcoolisées sont au menu. La dynastie des Song (960-1279) favorise le développement des rizières et la plantation à grande échelle de théiers. Avec Kubilai Khan, les Mongols introduisent les spécialités venues des steppes, dont le lait de jument, et imposent la viande de mouton. Sous toutes les dynasties, le canard tient une place de choix dans la géographie gastronomique. L'empereur Qianlong (1711-1799), de la dynastie mandchoue des Qing, vouait à ce volatile une passion immodérée.

#### RENAISSANCE ET RENOUVEAU D'UNE OBSESSION NATIONALE

Les tragiques soubresauts du maoïsme ont mis à mal, en Chine continentale, un art culinaire ancestral. Les pénuries alimentaires du Grand Bond en avant (1958-1961) ont engendré famines et disettes, provoquant, selon l'historien Yang Jisheng, la mort de 38 millions de Chinois. Les Gardes rouges, lors des répressions de la Révolution culturelle prolétarienne (1966-1970), considéraient la gastronomie comme une manifestation bourgeoise et décadente. Heureusement, le savoir-faire était conservé par des chefs exerçant à Hong Kong, Macao et Taiwan. « Il a été gelé mais pas perdu, précise Chant Tat Chuen. Sous le pouvoir de Deng Xiaoping, au début des années 1980, il y a une volonté de renouer avec le patrimoine culinaire. » Des restaurants remettent en valeur les festins d'antan. Des classiques de la littérature gourmande sont réédités. La gastronomie retrouve sa place. Après une première demande en 2011, la Chine réitère aujourd'hui sa candidature pour voir sa gastronomie inscrite au patrimoine culturel immatériel de l'humanité à l'Unesco.

Jean-Luc Toula-Breysse

### Tristes tables

Sur la grande carte des restaurants chinois en France, à l'exception de quelques prestigieuses maisons, la cuisine proposée s'apparente à un ersatz peu digeste, loin des authentiques saveurs, même les plus simples, comme celles des raviolis – les *jiaozi* en Chine du Nord, les *shaomai* ou *dim sum* à Canton. Majoritairement tenus par des Chinois du Laos, du Cambodge et du Vietnam ayant fui les régimes communistes de leur pays, les restaurants « polyasiatiques » mélangent tout : un *nem* vietnamien, une sauce thaïe, un riz cantonnais, dans un menu chiffré de mauvais augure, long comme une liste de doléances. Petits mandarins du glutamate et opportunistes de la vague fusion-ethno-conceptuelle concoctent une affligeante et fausse révolution de palais. Cette « Grande Muraille du triste goût » s'ébrèche avec l'arrivée ici ou là, et notamment dans certains palaces parisiens, de grands toqués chinois prêts à décrocher les étoiles. J-L. T-B.