

William CHAN TAT CHUEN

FÊTES ET BANQUETS
EN CHINE



*Éditions
Philippe Picquier*

© 1992, Editions Philippe Picquier
pour le texte et les illustrations

© 1997, 2017, Editions Philippe Picquier
pour l'édition de poche

Mas de Vert
B.P. 150
13631 Arles cedex

Conception graphique : Picquier & Protière

En couverture : © Getty Images / twomeows

ISBN : 978-2-8097-1305-3

ISSN : 1251-6607

羅浮山下四時春
盧橘楊梅次第新
日散荔
枝三石
賴石
辭長
作
嶺南人

蘇軾
食荔枝

Mangeant des litchis

Au pied de la montagne Lo Fu,
Quatre saisons comme le printemps,
Nèfles et arbouses se sont succédé.
Pour peu que j'aie tous les jours trois cents litchis à
déguster,
Je veux bien finir mes jours dans la région de Lingnan

SU DONG PO

PRÉFACE À LA NOUVELLE ÉDITION

Vingt-cinq ans après la première édition de *Fêtes et banquets en Chine* en 1992, les Chinois se réjouissent toujours des fêtes et ont encore plus d'appétit autour des tables de banquet. Cette passion du bien-manger est plus vivante que jamais, favorisée par un développement fulgurant de l'économie et l'augmentation du niveau de vie d'une majorité de la population. Les Chinois s'intéressent de nouveau à la cuisine et à la gastronomie. Avec la prolifération de restaurants qui offrent toute la palette des saveurs des cuisines régionales, avec la réédition de la littérature classique du patrimoine culinaire, avec la profusion des programmes de télévision sur les chefs, les concours culinaires, les manières de table et les restaurants historiques, les Chinois redécouvrent toute la richesse de leur culture culinaire millénaire

et chantent les louanges de cette expression authentique de l'identité chinoise.

Cette nouvelle passion nationale est désormais défendue par les autorités. Dans ses relations internationales, la Chine ne manque jamais une occasion de mettre en valeur sa gastronomie, relayée par le soft power de nombreux instituts Confucius implantés dans le monde. Comme « le repas gastronomique des Français » en 2010, la Chine souhaite voir classer sa gastronomie au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco. La mise en valeur et la promotion de cette gastronomie se font aussi hors des frontières du pays. La Chine participe de plus en plus à des expositions culinaires internationales, aux concours culinaires et aux foires internationales. Sa première participation aux Oscars de la cuisine mondiale, le Bocuse d'Or, date de 2011, avec le chef shanghaien Shi Jingshen. La caisse de résonance internationale des Jeux olympiques à Pékin en 2008 a permis au monde entier d'écouter les éloges de la cuisine chinoise par les athlètes, et de redécouvrir un des fleurons de la cuisine du Nord : le canard laqué. Dans le but de sensibiliser le maximum de personnes à la fois hors et dans le pays, une série documentaire très réussie est proposée par l'Association de la cuisine chinoise en 2012. Tournée par la CCTV, la télévision officielle chinoise, « Une bouchée

de la Chine » (*A bite of China*) est en libre lecture sur le Web. Cette série a époustouflé les spectateurs du monde entier sur l'histoire des recettes dans le terroir qui les a vus naître, la beauté des gestes techniques ancestraux, le respect des saisons, la passion des chefs chinois toujours à la recherche de saveurs inédites, l'appétit d'un peuple qui érige l'art du boire et du manger en véritable culte. Elle a redonné de la fierté aux Chinois ! Elle a permis aussi aux restaurants chinois installés de par le monde de relever le niveau de leurs prestations. Les clients mieux informés sont en quête de plus d'authenticité !

Avec la mondialisation, la Chine s'est ouverte également aux cuisines étrangères sur son sol. L'Exposition universelle de Shanghai en 2010 a permis aux visiteurs chinois de découvrir les saveurs du monde. Depuis l'inauguration par Pierre Cardin du premier restaurant « Maxim's » à Pékin en 1983, d'autres chefs renommés français se sont installés en Chine. Mais cette gastronomie française considérée comme luxueuse et onéreuse n'attire que les élites chinoises et les expatriés. Avec ses appellations compliquées, ses règles d'étiquette, la haute cuisine française séduit autant qu'elle déroute les Chinois. De ce fait, la cuisine chinoise reste toujours privilégiée pour accompagner les moments importants de la vie, qu'ils soient personnels ou collectifs.

Mais l'idéal confucéen de faire ripaille avec au moins trois générations sous un même toit, autour d'une même table, pour célébrer les liens du clan familial, devient parfois un objectif difficile à atteindre. Les principales raisons tiennent aux transformations subies par les familles depuis trente ans. Il y a la politique de l'enfant unique (1979-2015) où la femme n'a pas donné naissance au garçon rêvé pour assurer la continuité du culte des ancêtres. Il y a le développement de l'économie, l'urbanisation accélérée des grandes villes qui participent à l'éclatement des familles. Les gens de la campagne sont obligés de trouver du travail dans les grands centres urbains pour un meilleur avenir économique. Les jeunes diplômés doivent changer de ville pour trouver un meilleur poste. C'est au moment de la fête du printemps, le Nouvel An chinois, le *chunjie*, que nous pouvons observer l'ampleur de ces séparations familiales.

Durant la « semaine d'or » où les Chinois disposent du plus long congé de l'année, soit sept jours, chacun tente de regagner son foyer natal et sa famille par tous les moyens pour festoyer, les bras chargés de cadeaux. On assiste à la plus grande migration de l'année. Les avions, les trains, les bus sont pris d'assaut malgré l'inflation des prix de transport. La

télévision nous montre ces étonnantes marées humaines qui se déversent en continu dans les aéroports et les gares. Les routes sont saturées par les voitures privées et n'ont rien à envier aux embouteillages français au moment des retours de vacances d'été. Pour le Nouvel An 2017, cette frénésie représente trois milliards de déplacements, soit cent millions de plus que l'année précédente ! Et le nombre de déplacements augmente chaque année ! Avoir une place dans un mode de transport n'est pas une garantie d'arrivée. Les hivers rigoureux dans le nord du pays compliquent les voyages. Pour celles et ceux qui arrivent à destination, les retrouvailles familiales sont un moment de pur bonheur. Beaucoup de parents ne voient leurs enfants de l'année que durant ces quelques jours. En ce sens, institutionnalisées par les jours de congés officiels, les principales fêtes traditionnelles sont des bulles de respiration et de joie dans les vies de chacun. Elles participent assidûment à l'équilibre de l'ordre social. Elles demeurent le ciment culturel et identitaire indispensable de tout le pays, entre ville et campagne, familles aisées ou moins aisées. Pour les personnes qui n'ont pu retrouver leur famille le soir du Nouvel An malgré leurs efforts, la technologie est là pour compenser l'absence physique. On se parle et se voit par écran interposé. On offre

des *hongbao* (les enveloppes rouges traditionnelles contenant de l'argent) via l'application de téléphone WeChat pour s'acquitter de son devoir filial. Avec le développement de la vente par correspondance, on n'hésite pas à faire livrer des petits cadeaux, de l'épicerie fine, des bouteilles de vin et d'alcool de riz directement à sa famille.

Les principales fêtes traditionnelles demeurent les mêmes. Avec les évolutions de la société, certaines se voient attribuer une nouvelle signification, de nouvelles pratiques. Ainsi, le 9 septembre du calendrier agricole marque la fête du « double neuf » (*chong yang jie*), la fête pour se souhaiter une longévité éternelle. C'est le jour où on se rend dans la nature pour admirer le spectacle des chrysanthèmes épanouis. En 1989, le gouvernement chinois a rebaptisé cette fête « la journée de bienveillance à l'égard des seniors » (*jiu jiu lao ren jie*). Dans les familles, il est recommandé aux plus jeunes d'accompagner leurs parents ou grands-parents pour une promenade ou une excursion, pour bénéficier de leur expérience en cette occasion. Cette requalification de la fête rappelle l'éclatement de la cellule familiale traditionnelle, avec le sort des personnes âgées qui vivent seules. Elle encourage les jeunes générations à cultiver

la piété filiale. Depuis 2012, une loi autorise les parents délaissés de plus de soixante ans à porter plainte contre leurs enfants.

La fête romantique de la rencontre annuelle du Bouvier et de la Tisserande sur la Voie lactée, célébrée le septième jour du septième mois, permettait jadis aux jeunes filles et aux jeunes garçons de rêver d'un mariage heureux. Cette fête est devenue la Saint-Valentin chinoise et ne concerne plus les célibataires rêveurs ou assumés. Ce sont les couples officiels ou non qui célèbrent leur amour avec des codes empruntés à la culture occidentale : s'offrir des bouquets de roses, des bijoux en or ou en jade, du chocolat fin ; dîner aux chandelles en tête à tête, partir en voyage en amoureux. L'exode rural, l'ouverture économique du pays et l'arrivée de la société de consommation ont bouleversé les codes sociaux liés aux rencontres, et aux pratiques amoureuses. Si le concubinage est toléré, le couple doit régulariser socialement par un mariage dès l'arrivée du premier enfant. Les vrais célibataires qui ont dépassé la trentaine sont mal vus socialement. Le mariage reste l'étape qui marque le passage à une vie adulte et responsable. Ils peuvent compter (parfois malgré eux) sur la pugnacité des parents pour trouver le partenaire idéal, aussi bien au niveau culturel, intellectuel et social ! De nombreux parents se rendent aux « marchés de

célibataires » les week-ends dans les parcs dans l'espoir de marier leurs enfants, en affichant leur pedigree sur des parapluies déployés, sur des murs. Tous espèrent effectuer une bonne transaction, pour trouver « un partenaire de vie et non un partenaire amoureux ». Mais si pour l'ancienne génération, l'amour n'est pas une donnée fondamentale pour le mariage, il n'en est pas de même pour la jeune génération. Ce choc générationnel a permis la création d'une nouvelle fête des célibataires (*guang gun jie*), fixée le 11 novembre de chaque année, lancée dans les années 1990 par les étudiants de l'université de Nankin. Les quatre 1 de la date choisie symbolisent quatre personnes seules mais pas forcément malheureuses. La plateforme de vente Alibaba a récupéré cette fête pour permettre à ces célibataires, privés de Saint-Valentin, d'assouvir leurs désirs de consommation et le plaisir de s'offrir à eux-mêmes des cadeaux avec des rabais de plus de soixante-dix pour cent. Le succès a été immédiat. C'est l'occasion pour ces célibataires de fêter joyeusement cette journée dans les bars dans l'espoir d'une rencontre pour une nuit ou pour la vie, et de profiter des dîners promotionnels proposés par de nombreux restaurants avec des menus spéciaux.

Avec le temps, certaines fêtes se bonifient et renouent avec les traditions du passé. Avec

le retour du religieux autorisé par l'Etat, la Chine connaît une effervescence spirituelle. Les temples bouddhistes et taoïstes reprennent du service et renaissent de leur splendeur passée. Ils redeviennent les lieux spirituels, festifs et gourmands. Les dates d'anniversaire en début d'été ou d'atteinte de l'Eveil du Bouddha en début d'automne sont à nouveau célébrées. La prière est suivie d'une distribution du fameux *labazhou*, une délicieuse soupe à base de légumineuses. Les foires du temple (*miao hui*) renaissent à l'occasion du Nouvel An chinois. Comme pour les marchés de Noël en France, les cours carrées des temples, décorées de magnifiques lanternes rouges, sont transformées en marchés du Nouvel An, avec de la restauration sur place et des spectacles culturels. Ils font la joie des familles et des touristes. Entre deux achats ou deux bouchées, ceux-ci peuvent aller prier les dieux pour leur demander protection et bonne fortune, ou assister à des représentations théâtrales ou historiques. A la foire du temple de la Terre à Pékin (*ditan miao hui*) par exemple, les cérémonies traditionnelles de la dynastie Qing pour honorer le dieu de la Terre sont reconstituées grandeur nature. On peut assister à des performances d'opéras ou participer aux activités qui mettent en avant les coutumes traditionnelles chinoises. La transmission du

patrimoine culturel entre génération s'opère lors de ces moments : apprendre en s'amusant !

Les aliments rituels des fêtes traditionnelles sont toujours autant consommés. Ces aliments, de par leurs formes, leurs ingrédients et leurs homophonies, expriment un souhait de richesse, de bonheur, de bonne santé, de réunion familiale et d'élévation sociale. Pour en profiter, il n'est plus nécessaire de les confectionner soi-même. Les restaurateurs, les traiteurs et les pâtisseries les proposent en frais, avec des recettes plus sophistiquées. L'évolution des recettes se joue sur l'apparition de nouveaux ingrédients, sur une esthétisation ou sur une manière de retravailler les produits, sans jamais affecter le sens symbolique et métaphorique. Le changement le plus flagrant concerne les galettes de lune (*yue bing*) consommées lors de la fête de la mi-automne. La palette de créativité des farces était limitée aux ingrédients typiquement chinois. Les crèmes de haricots rouges ou encore de lotus étaient associées avec le jujube, la datte, la papaye, des baies de goji, des noix, des amandes, de la liqueur de rose, du gingembre confit, des kumquats confits, des peaux d'agrumes confites, des graines de sésame... Avec l'influence de la pâtisserie française et l'exigence d'une nouvelle clientèle aisée à la recherche de saveurs inédites,

une nouvelle génération de farces a fait son apparition avec des crèmes, toujours à base de lotus et de haricots rouges, mais associées à des ingrédients importés comme le chocolat blanc, le chocolat noir, la gelée de thé vert, le caramel au beurre salé, la poudre de thé vert matcha, la gelée de vin rouge, les liqueurs françaises... La pâte croustillante dorée, cuite au four, traditionnellement confectionnée avec du saindoux, de la farine et du sucre, est remplacée par des pâtes plus légères avec de la farine de riz, cuites à la vapeur et colorées ! On voit même apparaître sur le marché des galettes de lune glacées d'une célèbre marque de glaces américaines. La pâte est remplacée par une coque de chocolat blanc ou coloré, garnie de crème glacée gourmande. Dans toutes les nouvelles créations, la forme reste ronde, symbole de réunion familiale et de fécondité de la lune. Le dessus de la « pâte », qu'elle soit cuite au four, à la vapeur ou à base de chocolat, est toujours décoré de motifs qui rappellent les belles légendes de cette fête de la lune, comme « la déesse Chang E se réfugiant dans la lune », ou « Wugang qui abat le laurier de la lune », agrémenté en plus parfois, du logo de l'entreprise qui vous offre la galette de lune !

Au moment du Nouvel An, le *nian gao*, le gâteau du riz glutineux cuit à la vapeur, qui exprime un souhait d'élévation sociale, se refait

une beauté. En plus d'être cuit dans un moule rond, il est aussi cuit dans un moule en forme de carpe koi. Après cuisson, la carpe est colorée par le cuisinier pour la rendre plus vivante ! Cette esthétisation en forme de poisson permet de cumuler un souhait en plus, celui de l'abondance créée par l'homophonie en chinois de *yu*, qui signifie à la fois poisson et surplus !

Les cultures alimentaires bien installées dans chaque pays peuvent être mises à mal par la mondialisation. La vitesse de transformation de la société influence les rôles sociaux et les représentations qui accompagnent aussi l'alimentation. Le curseur de ce qui est mangeable et de ce qui ne l'est pas bouge. La consommation de viande de chien, très prisée en hiver, est un exemple de cette accélération des changements de mentalités. Depuis qu'il est devenu un animal de compagnie pour les classes aisées, son statut dans l'ordre du mangeable est remis en cause. Sans le vouloir, le « festival de viande de chien et de litchi » de Yulin dans le sud de la Chine, célébré durant le solstice d'été depuis 1990, est devenu en juin 2014 le théâtre national de l'affrontement entre ceux qui réclament leur droit de continuer à manger de la viande de chien au nom du respect de la tradition, et ceux qui veulent l'interdire, au nom d'une nouvelle

moralité. Ces derniers reprochent aux organisateurs une absence de traçabilité de ces animaux et des conditions de transport et d'abattage inhumaines. En Chine, une partie de la société devient de plus en plus sensible à la défense des droits des animaux, et n'hésite pas à manifester et perturber le commerce de la viande de chien autorisée par la loi. Depuis, le festival de Yulin continue, le combat des anti-viande de chien aussi. Et les restaurants de viande canine de Pékin à Canton continuent leurs activités.

D'autres ingrédients traditionnels prestigieux qui donnent du lustre à un banquet s'attirent aussi les critiques des instances internationales pour la protection des espèces, à l'image des ailerons de requin ou des nids d'hirondelle. Si les nids d'hirondelle ne posent aucune souffrance à l'animal car il s'agit tout simplement de leur salive solidifiée, il n'en est pas de même pour les ailerons de requin. Ces ailerons sont découpés sur des squales encore vivants, qui sont ensuite rejetés mutilés en mer où ils agonisent. En décembre 2013, le gouvernement chinois a pris une décision dont se félicitent les défenseurs des animaux. Il a décidé d'interdire la soupe d'ailerons de requin pour ses réceptions officielles, ce mets prisé en Chine depuis des siècles. Dans le même mouvement, tous les restaurateurs en Chine et à Hong Kong

ont suivi. Dans le même décret, le gouvernement s'attaque aussi à la consommation des produits issus d'espèces sauvages comme la corne de rhinocéros ou le vin d'os de tigre. Ainsi, les ingrédients qui menacent les équilibres écologiques sont bannis des tables même si la médecine traditionnelle leur reconnaît des vertus médicinales. Les talents des cuisiniers sont à nouveau en marche pour compenser ce vide et proposer de nouvelles recettes, avec les mêmes vertus.

Avant tout banquet ou repas de fête, les Chinois continuent à nourrir et honorer leurs dieux et leurs ancêtres. Dans un monde mouvant et en pleine mutation, leur protection est plus que jamais nécessaire pour sauvegarder le bonheur de sa famille, protéger ses biens et sa position sociale. Les menus des repas de fête sont composés avec soin, avec les mets les plus raffinés. Dans les classes sociales aisées, on ne trinque plus uniquement avec les *baijiu*, les alcools à base de céréales, alors que les vins ont fait leur apparition. Les plus prisés sont les vins français car réputés plus prestigieux. Produits naturels issus du jus de raisin, les vins de l'Hexagone profitent d'une image positive, on les dit bénéfiques pour la santé avec des répercussions cardio-vasculaires, et ils sont

censés être plus agréables en bouche. Même si la tradition française des accords mets et vins n'est pas encore en vogue en Chine, servir une bouteille de vin français, de surcroît d'un château bordelais, devient le nouveau signe d'une distinction sociale.

L'intérêt des Chinois pour les vins va jusqu'au rachat de propriétés viticoles dans le Bordelais. La première acquisition date de 1997 avec le château Haut Brisson dans le Saint-Emilion. Fin 2015, le nombre de propriétés viticoles bordelaises achetées par les Chinois a atteint le chiffre symbolique de 100. Devenir châtelain dans le vin, pour un Chinois, c'est atteindre ce symbole de luxe et de l'art de vivre à la française. C'est capitaliser sur l'image exceptionnelle de ces châteaux vieux de plusieurs siècles et affirmer un nouveau statut social. Les nouveaux propriétaires tiennent à tout prix à sauvegarder le savoir-faire français. Quatre-vingt-dix pour cent de leur production viticole est exportée vers le marché chinois.

La force de la culture chinoise, c'est d'avoir exporté avec succès ses fêtes grâce au relais de la diaspora chinoise installée partout dans le monde. Cette diaspora n'a jamais coupé le cordon ombilical avec la mère patrie et a su préserver et entretenir les traditions culturelles

et culinaires dans les familles avec authenticité. Ces traditions, jusque-là célébrées dans le cercle familial, ont pris de l'ampleur et se sont greffées aux fêtes des pays d'adoption ces dernières années, grâce au travail des associations. Les célébrations du Nouvel An chinois en sont l'exemple type. Elles sont devenues un événement festif incontournable à Paris, New York, Sydney ou Londres pour ne citer que les pays occidentaux. A Paris, le Nouvel An chinois garde sa prégnance au sein de la communauté asiatique et s'ouvre aussi à toutes les personnes curieuses et enthousiastes. Il est devenu un festival coloré, une ode aux diversités culturelles du pays, un événement économique et politique de taille. Le programme des festivités fait partie des offres de l'office de tourisme de Paris. En 2004 pour l'année de la Chine en France, le défilé du Nouvel An chinois a eu l'honneur de parader sur les Champs-Élysées avec en prime la tour Eiffel éclairée du rouge du bonheur pendant six jours ! L'effet fut double et mondial : célébrer l'amitié franco-chinoise et donner à voir de cette culture chinoise si singulière, y compris dans ses saveurs. Depuis, tous les Parisiens profitent d'une semaine de festival de culture chinoise durant le Nouvel An chinois organisé par les mairies, les associations, les musées. Le grand défilé dans le treizième arrondissement

de Paris est devenu l'acmé de cette fête populaire. On s'y rend en famille après avoir dégusté quelques raviolis ou un poulet au gingembre dans un de ces restaurants du Chinatown décoré de lanternes rouges. A l'image de l'Association des jeunes Chinois de France, la diffusion de cette culture alimentaire se fait aussi en dehors des fêtes du calendrier agricole. Les membres dynamiques de cette association organisent chaque année au mois de juin, depuis 2014, la « Chinese Food Week ». Cette semaine permet de mettre en valeur toute la richesse gustative et régionale de la cuisine chinoise dans sept restaurants parisiens.

Aussi bien pour les banquets organisés par la Chinese Food Week qui réunissent des inconnus autour d'une même table, que pour les banquets familiaux ou sociaux, l'idée est de se retrouver ensemble et de partager plus qu'un repas. Les aliments ne servent pas seulement à nourrir les personnes, mais aussi à prendre soin d'elles, à transmettre des connaissances, une culture, un plaisir, une émotion, aussi bien en Chine qu'en France.

Juin 2017