

Françoise Sabban

La Chine par le menu

Cuisine, culture culinaire
et traditions alimentaires chinoises



Les Belles Lettres

Françoise Sabban

LA CHINE PAR LE MENU

*Cuisine, culture culinaire
et traditions alimentaires chinoises*

PARIS
LES BELLES LETTRES
2024

www.lesbelleslettres.com

*Retrouvez Les Belles Lettres
sur Facebook et Twitter*

*Tous droits de traduction, de reproduction et d'adaptation
réservés pour tous les pays.*

*© 2024, Société d'édition Les Belles Lettres
95, bd Raspail, 75006 Paris
www.lesbelleslettres.com*

ISBN : 978-2-251-45511-2

Propos liminaire

Encore jeune sinisante, je me souviens d'un déjeuner mémorable en compagnie de quelques professeurs chinois. Libérés de leur confinement communiste, ils semblaient heureux de séjourner en France, tout comme j'étais ravie de pouvoir enfin bavarder avec des locuteurs natifs. La conversation allait son chemin quand mon regard se porta sur les mains de l'un d'eux assis en face de moi. Il avait une drôle de façon d'utiliser sa fourchette et semblait éprouver quelques difficultés à couper la viande avec son couteau. Certes le bifteck de la cantine n'était pas tendre ce jour-là, mais sa maladresse ne pouvait seulement s'expliquer par une confrontation malheureuse avec la résistance d'une fibre animale ! En fait, cet invité ne savait pas manger avec une fourchette et un couteau de manière correcte, alors même qu'il avait une compétence éprouvée en littérature française. Bien sûr, il connaissait l'existence de ces couverts, mais il n'en maîtrisait pas le mode d'emploi. Lui qui n'avait jamais franchi la Grande Muraille vers l'ouest, n'était pas habitué à nos manières de table. Les bibliothèques étaient son monde, mais il ignorait les us et coutumes ordinaires des sociétés occidentales, parce qu'il n'avait jamais pu les fréquenter. Néanmoins, hormis ce convive particulier, les autres semblaient assez familiers de nos usages épiques.

Il est vrai que la politesse de nos comportements alimentaires en bonne compagnie n'est pas innée et que, de plus, le maniement pourtant si facile, pour nous, d'une fourchette et

d'un couteau relève d'un apprentissage. La pleine conscience de cette domestication oubliée me sautait soudain aux yeux, alors que j'en savais toute la théorie, même si je débute dans mes études. Et d'ailleurs son corollaire s'imposait immédiatement. Il me suffisait de penser à l'habileté avec laquelle les enfants chinois ne perdent pas un grain de riz du bout de leurs baguettes, alors que nous, jeunes étudiants français, avons eu tant de mal à nous en débrouiller pour ne pas mourir de faim à la table de nos amis chinois. Eux avaient appris à manier ces instruments depuis leur plus jeune âge, comme nous avons été éduqués, encore gauches dans nos gestes, à ne pas nous blesser avec nos couverts en maîtrisant la manipulation.

Un axiome en forme de vérité de la Palice s'imposa : en matière de comportements alimentaires, rien n'est naturel, tout est appris, mais l'enseignement en est si bien inculqué qu'il s'oublie, laissant place à un naturel fabriqué dont on ne voit jamais l'assemblage et les coutures.

Je mentirais en disant que cette « scène primitive » m'a conduite à faire des recherches sur la question alimentaire, la cuisine en Chine et son histoire, mais j'en ai gardé la mémoire, et elle m'a incitée à poursuivre mon enquête, cette fois-ci de façon plus organisée, par l'observation certes, mais aussi par la lecture des auteurs chinois, anciens et modernes. Ce qui m'intéressait dès lors était ce que je pouvais comprendre de leur propre démarche réflexive sur les valeurs et les représentations liées à cette culture alimentaire et culinaire dans la Chine d'aujourd'hui, et à laquelle ils semblaient particulièrement attachés. Pour ce faire, j'ai eu recours à toutes les sources possibles, si riches aujourd'hui. Hormis les textes auxquels je viens de faire allusion, les conversations anodines au hasard des rencontres et des habitudes partagées avec différentes personnes chinoises, les films documentaires ou autres, les vidéos, les sites web informatifs et les blogs de tout genre ont

été utiles à ma découverte de pratiques, de techniques, de représentations et de valeurs souvent considérées comme de peu d'importance, car elles relèvent de l'ordinaire.

* * *

La tâche n'était pas aisée tant est profonde, encore aujourd'hui, notre ignorance des façons chinoises en matière d'alimentation comme en nombre d'autres champs d'expérience. Et pourtant, depuis le début du ^{xxi}^e siècle, la Chine s'impose à notre attention avec son poids démographique de près d'un milliard et demi d'individus – et avec le rôle moteur qu'elle joue désormais pour la planète, dont les ronflements et les saccades saturent l'actualité internationale.

Les difficultés que l'on rencontre quand on s'essaie à «comprendre» la Chine sont liées à son histoire et à celle de ses relations avec les autres pays, notamment ceux de l'Occident. En fait, la curiosité et l'intérêt des Européens pour la Chine sont anciens, et l'image qu'ils en ont eue au cours des siècles a évolué selon une étrange alternance d'amour et de détestation. Depuis l'avènement du nouveau siècle, les réactions exprimées par les Occidentaux épousent une veine moins affective et simpliste. Elles témoignent de la surprise teintée d'admiration que suscite le développement connu par cet immense pays en à peine un demi-siècle. Cette nouvelle grande puissance requiert et impose désormais une égalité de fait avec ceux qui étaient jusque-là reconnus comme les leaders du monde développé. Mais désormais, et pour le dire vite, les Occidentaux éprouvent une méfiance à l'endroit de la Chine, voire une crainte certaine devant les ambitions expansionnistes manifestées par ses dirigeants, dont le pouvoir autoritaire s'est accentué.

Ces fluctuations de sentiments et de jugements n'ont pas épargné de leur côté les milieux intellectuels et politiques chinois qui, depuis deux siècles, ont grandement évolué dans

leur vision des pays étrangers. De la manifestation, entre la fin du XIX^e et le milieu du XX^e siècle, d'un intérêt et d'un désir parfois incertain d'émulation avec l'Occident et le Japon, suscités par une volonté de modernisation de la société, mais interrompue par le gel communiste après 1949, ils sont passés depuis lors à l'expression d'une soif de revanche que l'on peut interpréter au prisme d'une problématique anti-coloniale désormais diffusée au sein des classes dirigeantes de nombreux pays émergents. Ces représentations négatives ont parfois affecté le climat des relations que le gouvernement chinois a instauré à partir des années 1980 avec les pays étrangers les plus susceptibles de fournir les investissements nécessaires au développement du pays. Au point parfois de justifier le viol de contrats industriels, le vol de données scientifiques et la mauvaise foi lors de certaines négociations, lorsque les intérêts chinois étaient en jeu, et prétendument lésés.

Pour appréhender ces discordances, il faut revenir à l'histoire très contemporaine de la Chine, qui a non seulement fait évoluer les représentations de sa population, mais qui a très concrètement permis qu'elle vive beaucoup mieux sur le plan matériel grâce à la grande réforme économique lancée par Deng Xiaoping en 1978, deux ans seulement après la mort de Mao Zedong. Le début des années 1980 a marqué une rupture avec la société d'avant, à peine dégrisée du maoïsme, et qui allait influencer sur le sujet de cet essai, c'est-à-dire les usages alimentaires et la cuisine des Chinois, ainsi que sur leurs imaginaires gourmands.

De fait, l'une des premières motivations de Deng fut l'amélioration du niveau de vie de ses compatriotes, et notamment de leur régime alimentaire. Il faut dire que le pays revenait de loin. Dans leur grande majorité, entre 1949 et 1980, les Chinois avaient vécu dans une « culture de la faim », à l'instar des populations d'Ancien Régime en Europe, hantées par

les disettes chroniques qui avaient pesé sur leur existence jusqu'aux lendemains de la Seconde Guerre mondiale. Le ^{xx}e siècle n'a pas signé la fin des famines ponctuelles de par le monde, et si nombre de pays soumis à de tragiques conflits ou minés par le sous-développement souffrent encore de ce mal, en Chine, la dernière famine d'ampleur date de la période 1958-1961¹. Elle fut dévastatrice par le nombre de ses victimes, jusqu'à 50 millions probablement. Le drame s'est déroulé à l'abri des regards indiscrets de l'extérieur, le monde entier pensant que le pays était en train d'échapper à la pauvreté sous la férule de Mao Zedong. Pire encore, la famine a été niée et cachée à l'intérieur même des régions affectées par la catastrophe ; et ses horreurs n'ont été dénoncées que dans les années 1990, et toujours minimisées par les autorités. Elles restent d'ailleurs encore inconnues de nombreux jeunes Chinois, tant il était difficile d'admettre que la promesse « on ne laissera plus jamais personne mourir de faim » avait été trahie par ceux-là mêmes qui l'avaient formulée quarante ans auparavant au moment de la fondation de la RPC en octobre 1949.

Six décennies plus tard, le souvenir de cette époque était toujours aussi vif, si l'on en juge par une réflexion de Li Keqiang², en visite dans un district de campagne de la

1. Elle fut la conséquence du mouvement du Grand Bond en avant, lancé par Mao Zedong et qui, par le biais d'une collectivisation à l'échelle de tout le pays, était censé stimuler la production industrielle. Ce fut un gros échec qui coûta à la Chine un considérable retard, et lui fit faire un « grand bond en arrière », selon la formule de Jean-Luc Domenach. La Révolution culturelle qui suivit quelques années plus tard aggrava la situation et n'améliora pas le régime alimentaire de la population, qui continua de pâtir de pénuries et de disettes jusqu'à la Réforme économique lancée en 1978. Le rationnement dura officiellement jusqu'en 1993, année de sa suppression définitive.

2. Li Keqiang est devenu Premier ministre le 15 mars 2013. Il perd son poste avec le ^{XX}e congrès du PCC en octobre 2022, et est remplacé dans cette fonction en mars 2023. Il meurt le 27 octobre 2023.

province du Henan, à la veille de sa nomination comme Premier ministre au printemps 2013 : « J'ai du mal à croire que nous ayons pu résoudre la question vitale de la subsistance et du bien-être minimal des Chinois (*wenbao wenti*), car, tout au long de notre histoire, la menace d'un manque de nourriture (de grains, la nourriture de base) a continûment pesé sur notre pays et sur les épaules de notre peuple, comme un gros nuage noir qui ne se dispersait jamais³. » Précisons que Li Keqiang était économiste et qu'il savait en principe de quoi il parle. Ainsi, il y a dix ans encore, avoir réussi à nourrir leurs administrés restait un sujet de satisfaction pour les autorités chinoises. Un constat qui pèse lourd au regard des progrès stupéfiants du pays en matière économique, validés avec admiration par les instances internationales.

Pourtant, alors que la famine a périodiquement décimé ses habitants, la Chine est historiquement le pays d'une haute gastronomie réputée, une situation contrastée dont le grand poète Du Fu témoignait déjà au VIII^e siècle par deux vers restés dans les mémoires (*zhumen roujiu xiu/lu you dongsi gu*) :

Au seuil des portails cramoisis, des effluves de viandes et de vins,
Raidis par le gel, des cadavres squelettiques jonchent les chemins⁴.

Comment expliquer une telle disparité entre richesse et pauvreté, entre abondance et pénurie, entre bombance

3. Cf. Li Keqiang, « Jiejue wenbao wenti, wo jiu ganjue dao bu ke siyi », 9 mars 2013 ; voir également les photos de la visite du futur Premier ministre discutant avec des paysans autour d'une table sur laquelle sont posées quatre cuvettes remplies d'arachides, de grenades, d'oranges et de patates douces, cf. *Li Keqiang zongli zai Henansheng kaocha*.

4. Cf. Du Fu, *Zi jing fu Fengxian xian*... Cf. la proposition d'une autre traduction en note 80.

et carence ? La question, souvent abordée par les sinologues et d'autres spécialistes, se solde en général par une explication simple qui établit un lien direct entre la faim et la grande cuisine. Poussés par la nécessité de trouver remède aux famines séculaires qui les accablaient, les Chinois auraient développé une remarquable ingéniosité les conduisant à inventer une tradition culinaire exceptionnelle. Le déterminisme de cette justification, qui semble apparemment frappée au coin du bon sens, est en fait une insulte à l'intelligence et à la sensibilité chinoise, quand bien même certains auteurs chinois se sont laissés persuader par cette trompeuse évidence. Car, pour peu qu'on y réfléchisse, pourquoi les peuples ayant crevé de faim – et il n'en a pas manqué sur notre terre – n'ont-ils développé une cuisine égale à celle des Chinois ?

Il est vrai que les faits relevant de la réalité sensible ne semblent jamais ressortir d'une grande complexité et que l'on se satisfait volontiers de pseudo-raisonnements pour les appréhender. Ils supposent que la vie matérielle des hommes serait sans mystère et ne mériterait guère qu'on échaufarde de trop grandes théories à son propos. Les plumes les plus éminentes s'y sont parfois laissé prendre et ont succombé au mirage d'explications pourtant visiblement trop simples pour être vraiment crédibles !

L'anthropologue britannique Jack Goody⁵, quant à lui, proposait en son temps une hypothèse pour élucider cette curieuse distorsion. Il expliquait l'émergence de pratiques de cuisine et de gourmandise raffinées chez certains groupes humains par le type de société à laquelle ils appartenaient. Seules les sociétés hiérarchiques, remarquait-il, ont permis

5. Goody, Jack, *Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology*, Cambridge, Cambridge University Press, 1982, trad. par J. Bouniort, *Cuisines, cuisine et classes*, Paris, Éditions du Centre Pompidou, 1984.

que se développe un savoir-faire culinaire de haute volée, dans la mesure où elles avaient disposé d'un arsenal d'outils variés d'ordre administratif, économique, politique et culturel. Cette complexité structurelle avait permis la naissance de savoir-faire spécialisés, et par la suite la professionnalisation de la cuisine. L'art culinaire dans ces contextes avait pu prospérer hors de la sphère domestique en devenant un métier, exercé le plus souvent par des hommes. L'anthropologue opposait ainsi l'Eurasie à l'Afrique, où, la plupart des sociétés étant de type hiératique, la cuisine, essentiellement domestique, était restée confinée à l'univers familial, au monde artisanal, et n'avait pas fait l'objet d'une thésaurisation écrite, contrairement à ce qui s'est passé dans certains pays d'Eurasie, comme la France ou la Chine, par exemple. Goody n'émet aucun jugement de valeur sur cette taxinomie culinaire, et sa proposition sonne juste quant à l'importance de la professionnalisation comme élément cardinal du développement de la pratique culinaire en une activité spécialisée, aujourd'hui considérée par certains comme un art véritable, sinon comme un art majeur.

Par ailleurs, les fruits de l'exercice professionnel de la cuisine devaient également trouver ses amateurs au sein des couches les plus élevées des sociétés hiérarchiques, là où l'aisance et la richesse autorisaient toutes les expérimentations, là où la pratique savante de l'écriture a permis que lettrés et scribes en consignent les acquis sous forme de traités, de livres de raison et d'écrits divers sur la gastronomie et ses plaisirs. Et même si ce genre de textes n'a jamais été classé au premier rang des admirations et appartient à une « écriture du faire » un peu méprisée, voire décriée, force est de constater que les traités culinaires et autres textes sur l'alimentation ont depuis longtemps été répertoriés et conservés dans les bibliothèques, en Chine comme en France, pour ne prendre que deux exemples emblématiques. Par contraste,

estime Jack Goody, dans les sociétés de tradition orale, les recettes, les savoirs et les savoir-faire ont circulé de la main à la main, de bouche à oreille, et ils ont par force constitué un répertoire dont la conservation fut plus fragile. Ajoutons qu'ils ont constitué le ciment d'une précieuse transmission intergénérationnelle.

Reste que la préparation des aliments et leurs usages dans leurs différents registres ne résultent pas de déterminismes spontanés et ne sauraient procéder d'un principe de causalité unique entre des ressources comestibles et leur transformation en nourritures consommables. Actes culinaires et consommation des nourritures sont inscrits dans une «culture alimentaire», découlant certes des modes d'exploitation d'un environnement plus ou moins proche par les groupes de populations, mais aussi d'un ensemble de représentations, de valeurs et d'un imaginaire, qui leur est propre et forme système. Ce constat est désormais acquis et ne suscite plus de questionnements depuis que la périphrase du célèbre anthropologue Claude Lévi-Strauss, «il ne suffit pas qu'un aliment soit bon à manger, encore faut-il qu'il soit bon à penser», quelque peu arrangée en axiome par ses nombreux commentateurs, comme nous le verrons, est devenue un lieu commun.

Quant à la culture alimentaire chinoise, si spécifique soit-elle, elle est également partie prenante d'une histoire de l'alimentation de l'humanité par nombre de traits qui l'apparentent à celles d'autres univers alimentaires. Et cela d'autant que les sociétés «traditionnelles» paysannes ont, pour se nourrir, développé parfois des stratégies d'une surprenante similitude d'un bout à l'autre de la planète.

De son côté, la cuisine chinoise proprement dite, qui est le produit du travail conjugué de générations de cuisiniers et de gourmands, reste unique dans ses principes, ses réalisations et son imagerie. Mais elle est encore mal connue hors de ses

frontières, même si l'on constate de notables progrès dus à la concentration d'un grand nombre d'immigrés chinois dans certaines aires culturelles, comme les États-Unis, le Canada ou l'Australie ; et aujourd'hui, grâce aux industries culturelles et aux dispositifs numériques d'information à l'adresse du monde dit « globalisé ». En effet, le constat que fit Georges Perec en 1967 est-il toujours valide ?

Il y a quelques années j'ai eu, en l'espace de trois mois, l'occasion de prendre quatre repas dans quatre restaurants chinois respectivement situés à Paris (France), Sarrebrück (Allemagne), Coventry (Grande-Bretagne) et New York (États-Unis d'Amérique). [...] j'avais jusqu'alors naïvement pensé que la cuisine chinoise (française) était de la cuisine chinoise ; mais la cuisine chinoise (allemande) ressemblait à la cuisine allemande, la cuisine chinoise (anglaise) à de la cuisine anglaise (le vert des petits pois...), la cuisine chinoise (américaine) à quelque chose d'absolument pas chinois, sinon à quelque chose de vraiment américain⁶.

La question appelle une réponse négative et une réfutation des propos de Perec, malgré l'humour et les allusions qu'ils contiennent sur le caractère des peuples, et finalement sur l'imaginaire même de l'écrivain. Ses mots recelaient leur pesant de vérité à son époque quand les restaurateurs chinois installés en Europe avaient pour unique crédo la satisfaction du client à raison d'une rentabilité à court terme. Il ne fallait pas contrarier les goûts de ces Français qui noyaient le riz dans de la sauce de soja pour lui donner quelque saveur, et qui n'ont jamais compris qu'une table se partageait en nombre

6. Perec, Georges, *Penser-classer*. Pour plus d'information sur ce texte posthume, cf. Goga, Yvonne, « "Douze regards obliques", un discours d'indirection », in Montémont, Véronique et Christelle Reggiani, dir., *Georges Perec artisan de la langue*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 2012.

de plats pour tous, et non pas en rations individuelles jalousement consommées. Ces commerçants répondaient donc à l'injonction implicite de ne jamais gêner leurs habitudes. Sans quoi, pensaient-ils, cette clientèle risquait de désert leurs gargotes. Il faut dire qu'à l'époque le resto chinois était à la portée des bourses les plus plates et qu'à ce titre il ne prétendait à aucune gloire, et à nulle sophistication non plus. Accabler ces responsables de petites entreprises, inspirés par un souci économique, que la tradition chinoise lettrée avait d'ailleurs toujours exécrés pour leur incapacité à s'élever au-dessus du lucre le plus immédiat, serait faire injure aux jeunes chefs actuels, nés et éduqués en Europe, ou venus directement de Pékin, Canton, Shanghai ou Hong-Kong et qui, entre leur culture d'origine et celle de leur quotidien, tentent aujourd'hui de donner forme et couleur à une vision plus concrète et mieux informée des saveurs de la cuisine chinoise dans nos villes.

L'un des objectifs de cet essai est de mieux faire entendre l'une des dimensions affectives majeures de la culture chinoise en espérant contribuer à réduire l'ignorance que l'on a parfois des autres, souvent confortée par une connaissance réduite à quelques figures illustratives simplifiées. Et cela malgré la mise à disposition aujourd'hui d'un corpus important de matériaux audiovisuels, de films documentaires consacrés par exemple aux produits et à leur transformation dans les campagnes chinoises. Il n'est pas certain que cet effort d'éducation suffise à rétablir le gênant déséquilibre existant entre eux et nous. Les Chinois, tout comme les Japonais d'ailleurs, ont souvent plus de connaissances sur ce côté-ci de l'Eurasie que nous n'en avons sur l'Asie orientale, même si cette apparente familiarité ne les protège pas de clichés fantasques et de stéréotypes tenaces. Quand, à part de notables exceptions, un Français, même cultivé, est bien en peine de citer plus de deux noms d'écrivains chinois, et encore, alors que tout

Chinois, tout Japonais ayant fréquenté l'école primaire et secondaire est à même d'évoquer Zola, Hugo, Balzac et bien d'autres grands noms des littératures européennes, russes et japonaises. Comment ne pas déplorer notre méconnaissance de l'histoire et de la vie d'une importante partie de l'humanité? Découvrir d'abord par le palais les arcanes d'une civilisation est un premier pas facile, à condition d'accepter la mise en congé de ses préjugés, l'oubli d'un certain sentiment de supériorité, et la naïve assurance que l'on en comprend déjà certains des principes fondateurs. Aborder le continent culinaire chinois pour constater la profondeur de l'attachement à leur passé des mangeurs chinois, qui, en même temps, vivent au rythme de la pulsation du monde, est une source de plaisir qu'il ne faut pas se refuser.

Reste que la voie est étroite pour ce déchiffrement qui s'inscrit entre deux écueils au moins: le premier étant de traiter du monde chinois comme une unité homogène en l'écrasant sous le fixisme essentialiste d'une Chine immuable et mystérieuse, et en oubliant par là même la richesse et la diversité de ses univers alimentaires souvent très contrastés d'un lieu à l'autre; le second étant la difficulté d'identifier et de prendre en compte les phénomènes politico-sociaux en constante mutation depuis une vingtaine d'années, et qui naturellement influent sur le secteur de l'alimentation, et donc sur les cuisines.

De fait, le passage d'un régime de pénurie et de rationnement à celui de l'abondance a-t-il modifié, voire bouleversé les représentations, les systèmes de valeur et les imaginaires du fait alimentaire à travers la libéralisation provoquée par la Réforme économique? L'hypothèse ici défendue est que malgré des changements inévitables dans les habitudes alimentaires, et les goûts des jeunes Chinois en particulier, un petit chapitre que nous aborderons en conclusion de cet essai, les linéaments de l'univers alimentaire propre à la

population chinoise se sont globalement maintenus, comme nous espérons l'avoir montré.

Dans la Chine ancienne, l'alimentation de la population a toujours été une affaire d'État. Elle l'est tout autant en République populaire de Chine (RPC). Aujourd'hui, comme hier, ses dirigeants cherchent à assurer la souveraineté alimentaire indispensable à l'équilibre du pays, qui doute encore de sa stabilité. Le manque de grains, l'approvisionnement insuffisant en lait, et surtout en viande, objet de tant de désirs d'une majorité de Chinois, demeurent des questions majeures de la gouvernance agraire dont on ne voit qu'une pointe de l'iceberg à travers les acquisitions de terres agricoles de par le monde, notamment en Afrique. Or cette souveraineté est menacée selon certains spécialistes⁷, et cela suscite des débats et des prises de position parfois contradictoires au sein même des instances officielles concernées⁸.

Car contrairement à ce que l'on croit parfois, la société chinoise, au jour le jour, n'est pas un espace sans aspérités laminé par les programmes politiques d'un gouvernement autoritaire. Dans le domaine alimentaire et culinaire, par exemple, les opinions divergentes et les contestations trouvent à s'exprimer par les nombreux canaux que sont les médias, l'édition et les réseaux sociaux très utilisés par la jeunesse. Et tant que «le politique», au sens sérieux du terme, n'est pas menacé, certaines critiques peuvent s'exprimer à mots couverts, soit en gardant un mode d'expression linguistique convenu qui ne froisse pas l'idéologie dominante, soit en faisant preuve d'une inventivité langagière

7. Chaumet, Jean-Marc, et Pouch, Thierry, *La Chine au risque de la dépendance alimentaire*.

8. Wen Tiejun, *Ten Crises. The Political Economy of China's Development (1949-2020)*.

incompréhensible pour les censeurs⁹. C'est ainsi que l'on peut appréhender certaines des réalités changeantes au sein de la société actuelle, sur un fond de représentations souvent ancrées dans un passé imprécis plus ou moins lointain, sans que l'on puisse toujours en tracer le fil direct.

Ainsi, par exemple, rien de nouveau dans l'adoption d'un régime végétarien de la part de jeunes mangeurs, ardents défenseurs de la cause animale. Ce parti pris d'une diète maigre était aussi celui de certains lettrés par le passé, mais avec d'autres motivations. Ces derniers, en effet, cherchaient à s'extraire de la gangue d'une vie professionnelle trop «compromettante»; et, en s'isolant à la campagne, ils affirmaient se contenter des seuls légumes de leur carré et exclure les chairs animales de leur cuisine quotidienne. Ce qui signifiait en même temps l'adhésion à une politique de contestation de la voie ordinaire empruntée par leurs collègues impliqués dans les affaires de l'État. Souvent, d'ailleurs, par cet engagement, ils répondaient également à une éthique personnelle inspirée d'un sentiment religieux plus ou moins revendiqué; et ces observances d'ordre diététique fondaient en fait, implicitement ou ouvertement parfois, le désir d'actualiser des modèles de société opposés, correspondant aux orientations des uns et des autres.

Au niveau plus modeste de l'espace culinaire, rien n'est vraiment oublié de la forte opposition historique entre cru et cuit, ou de celle entre le chaud et le froid qui stigmatisaient les «barbares» aux yeux des Chinois anciens. Même si les nouvelles générations ne craignent plus la néfaste influence des boissons froides sur leur santé, leur choix de s'en abreuver s'appuie sur un renversement du système de valeurs traditionnel, mais qui dans d'autres couches de

9. À ce propos, il est instructif d'écouter Isabelle Thireau, «Chine: des usines aux universités, la jeunesse se mobilise».

la population continue de faire référence. Les «barbares», d'ailleurs, n'appartiennent plus à ces peuples allogènes qu'il faudrait assimiler ou tenir à distance, ils sont devenus des diffuseurs d'habitudes alimentaires dont on ne retient que les bonnes leçons.

Les évolutions de la Chine illustreraient-elles la célèbre formule «si l'on veut que rien ne change, il faut que tout change¹⁰» ?

Dans cet essai, nous avons tenté de suivre les Chinois au fil de leur curiosité pour la cuisine, l'une des grandes thématiques de leur civilisation qui les occupent depuis l'Antiquité. Ils n'ont pas perdu le lien avec une histoire ancienne qui faisait d'un chaudron l'emblème même du pouvoir et de la légitimité des souverains à l'époque des dynasties Shang et Zhou (1700 à 221 av. J.-C.). C'est bien en se fondant sur le rôle d'un instrument culinaire, certes magnifié par son matériau de bronze, ses proportions, sa décoration et son usage rituel dans la Chine pré-impériale, que les dirigeants de ce grand pays entendent proclamer aujourd'hui leur légitimité et asseoir leur autorité jusqu'aux premiers rangs des sièges de l'ONU à New York. La démonstration en fut faite le 21 octobre 1995 par le président Jiang Zemin quand il fit don d'un énorme chaudron de bronze à l'ONU pour fêter le cinquantenaire de sa fondation, comme nous le verrons.

Illustrant leurs grandes ambitions à travers une rhétorique souvent fondée sur des figures de l'analogie avec les choses banales de la vie, les puissants et les hautes autorités de ce pays concevaient et conçoivent encore leur gouvernance à

10. «*Se vogliamo che tutto rimanga come è, bisogna che tutto cambi*» est une célèbre réplique du film italien *Le Guépard* de Luchino Visconti, dont le scénario est tiré du roman éponyme de Giuseppe Tomasi Lampedusa (*Il gattopardo* publié en 1958). L'action se situe au moment de la transition de la Sicile passant alors d'un ordre ancien à un nouvel ordre.

l'aune d'une comparaison avec les techniques culinaires du feu dont l'objectif premier est de savoir faire cuire les aliments, c'est-à-dire avec l'attention requise et la pratique nécessaire, comme le stipule l'une des fameuses recommandations du *Livre de la Voie et de sa Vertu* (*Daodejing*)¹¹ : *Zhi da guo ruo peng xiaoxian* : « Gouverner un grand pays, c'est comme [savoir] cuisiner une friture de petits poissons. » La conduite d'une cuisson réussie s'oppose au principe fondateur de ce texte philosophique prônant le « non-agir » en requérant du cuisinier une action effective, sinon l'opération risque d'échouer. Et en l'occurrence, comme il n'y a pas chair plus délicate que celle d'un poisson, et plus fragile que celle d'espèces de petite taille, il faut que le praticien témoigne d'un véritablement *savoir-faire*.

C'est en tout cas ce que Xi Jinping, à peine élu à la magistrature suprême, a rappelé pour sa part en mars 2013 devant une brochette de journalistes étrangers, estimant qu'en tant que dirigeant d'un pays peuplé d'1,3 milliard d'habitants il lui fallait gouverner comme lorsqu'on cuisine une friture de petits poissons, et cela grâce à « une intime compréhension de son peuple, et avec la conscience parfois d'avancer sur une mince couche de glace »¹².

Il ne faut pas s'illusionner sur le recours à ce genre d'habileté rhétorique qui parfois manie le paradoxe avec brio en conjuguant tout et son contraire comme si la réalité, multiforme par essence, nécessitait, pour être appréhendée, un regard multidimensionnel accommodant, attentif aux brusques changements d'air du temps. Si l'on s'en tient au

11. Cheng, Anne, *Histoire de la pensée chinoise*, p. 176-199.

12. Il s'agissait de journalistes venant des cinq pays composant les BRICS (Brésil, Russie, Inde, Chine et Afrique), « *Zhi da guo ruo peng xiaoxian – liaojie guoqing, kexue shizheng* », <http://www.qizhiwang.org.cn/n1/2020/0628/c433093-31761493.html>.

réglage de la flamme, il la faut certes douce pour le menu fretin, mais vous diront les cuisiniers, la nature de pièces moins fragiles et la recette elle-même demandent souvent que l'on pousse le feu au maximum jusqu'au débordement des flammes en crêtes dangereuses hors du *wok*. Il revient alors à l'homme de l'art de savoir saisir avec virtuosité et rapidité le bon moment, pour achever l'opération. Si elle rate, elle peut produire des dégâts que l'on ne parvient pas toujours à réparer ni même à oublier avant longtemps.