

COMMENT NOURRIR
UN DICTATEUR

Witold Szablowski

COMMENT NOURRIR UN DICTATEUR

Saddam Hussein, Idi Amin Dada,
Enver Hodja, Fidel Castro et Pol Pot
à travers le regard de leurs cuisiniers

*Traduit du polonais
par Véronique Patte*

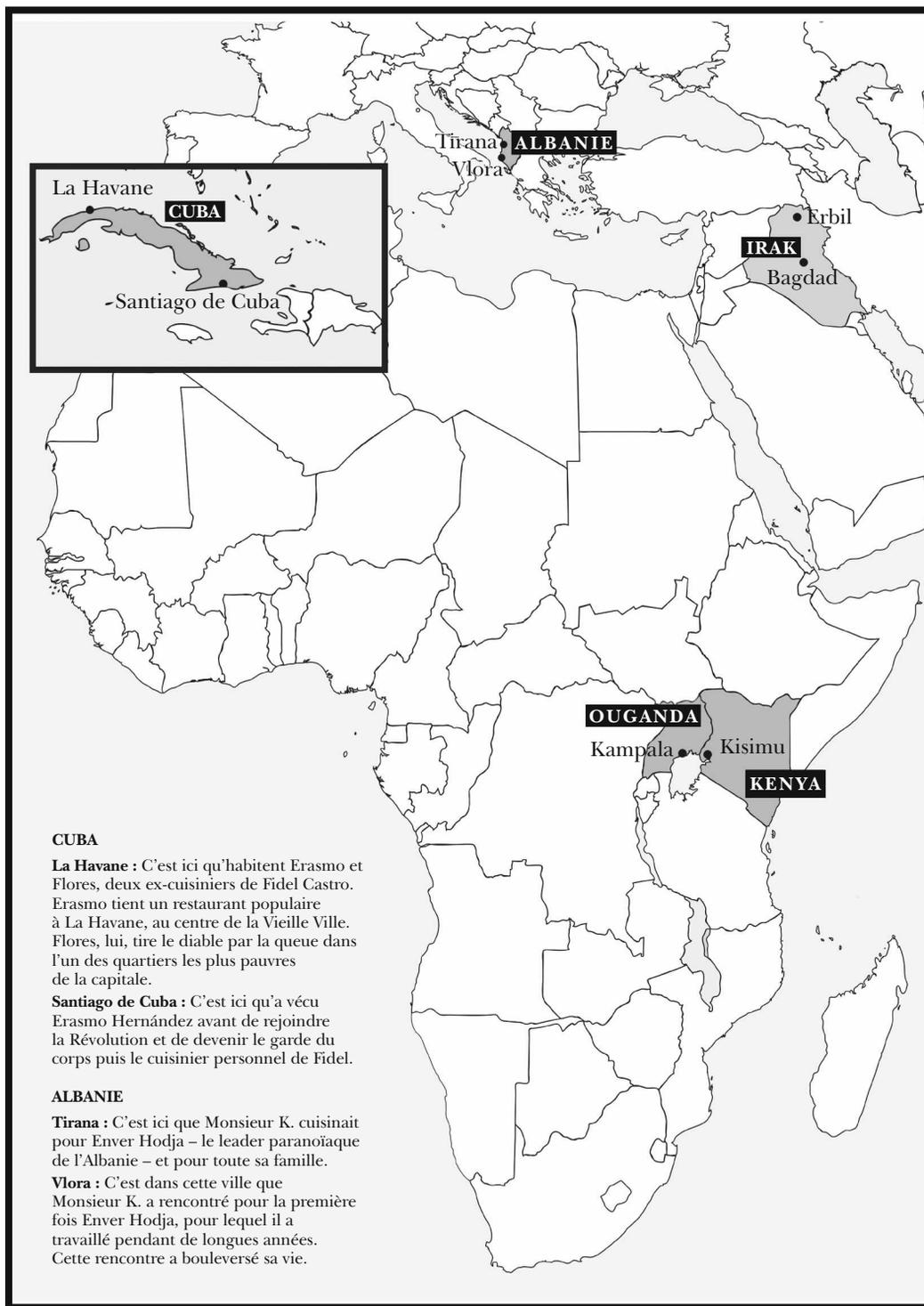
LES ÉDITIONS NOIR SUR BLANC

Titre original : *Jak nakarmić dyktatora*

© Copyright 2019 by Witold Szablowski

© Les Éditions Noir sur Blanc, 2024
pour la traduction française

ISBN : 978-2-88983-018-3



CUBA

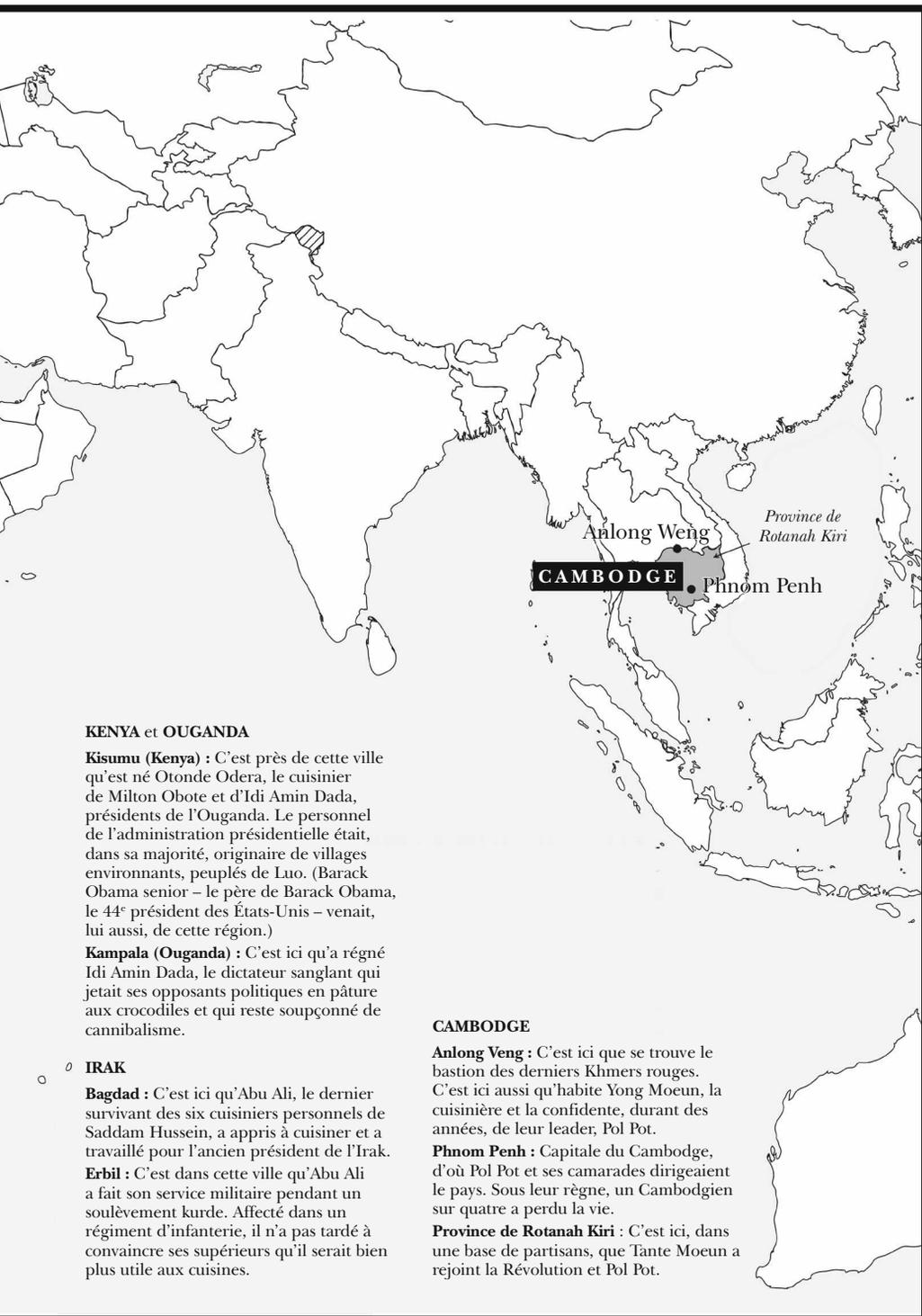
La Havane : C'est ici qu'habitent Erasmo et Flores, deux ex-cuisiniers de Fidel Castro. Erasmo tient un restaurant populaire à La Havane, au centre de la Vieille Ville. Flores, lui, tire le diable par la queue dans l'un des quartiers les plus pauvres de la capitale.

Santiago de Cuba : C'est ici qu'a vécu Erasmo Hernández avant de rejoindre la Révolution et de devenir le garde du corps puis le cuisinier personnel de Fidel.

ALBANIE

Tirana : C'est ici que Monsieur K. cuisinait pour Enver Hodja – le leader paranoïaque de l'Albanie – et pour toute sa famille.

Vlora : C'est dans cette ville que Monsieur K. a rencontré pour la première fois Enver Hodja, pour lequel il a travaillé pendant de longues années. Cette rencontre a bouleversé sa vie.



KENYA et OUGANDA

Kisumu (Kenya) : C'est près de cette ville qu'est né Otonde Odera, le cuisinier de Milton Obote et d'Idi Amin Dada, présidents de l'Ouganda. Le personnel de l'administration présidentielle était, dans sa majorité, originaire de villages environnants, peuplés de Luo. (Barack Obama senior – le père de Barack Obama, le 44^e président des États-Unis – venait, lui aussi, de cette région.)

Kampala (Ouganda) : C'est ici qu'a régné Idi Amin Dada, le dictateur sanglant qui jetait ses opposants politiques en pâture aux crocodiles et qui reste soupçonné de cannibalisme.

IRAK

Bagdad : C'est ici qu'Abu Ali, le dernier survivant des six cuisiniers personnels de Saddam Hussein, a appris à cuisiner et a travaillé pour l'ancien président de l'Irak.

Erbil : C'est dans cette ville qu'Abu Ali a fait son service militaire pendant un soulèvement kurde. Affecté dans un régiment d'infanterie, il n'a pas tardé à convaincre ses supérieurs qu'il serait bien plus utile aux cuisines.

CAMBODGE

Anlong Veng : C'est ici que se trouve le bastion des derniers Khmers rouges. C'est ici aussi qu'habite Yong Moeun, la cuisinière et la confidente, durant des années, de leur leader, Pol Pot.

Phnom Penh : Capitale du Cambodge, d'où Pol Pot et ses camarades dirigeaient le pays. Sous leur règne, un Cambodgien sur quatre a perdu la vie.

Province de Rotanah Kiri : C'est ici, dans une base de partisans, que Tante Moeun a rejoint la Révolution et Pol Pot.

អាហារសម្រន់

Mise en bouche

Lorsque j'ai rencontré Frère Pol Pot pour la première fois, je suis restée sans voix. J'étais assise dans sa cabane en bambou au cœur de la jungle, je le regardais. Et je me disais : « Quel bel homme, vraiment ! »

Quel homme !

J'étais très jeune à l'époque, ne t'étonne donc pas, mon frère, que des pensées pareilles aient pu me passer par la tête ! J'étais censée le renseigner sur l'état d'esprit des gens dans les villages que j'avais traversés pour atteindre sa base, mais j'attendais qu'il prenne la parole le premier. Il n'a pourtant pas ouvert la bouche.

Au bout d'un bon moment, il a eu un petit sourire. Et moi, je me suis dit : « Quel beau sourire, vraiment ! »

Quel sourire !

Je n'arrivais pas à me concentrer sur le sujet de notre entrevue. Pol Pot était très différent de tous les hommes que j'avais connus jusque-là.

Nous nous sommes rencontrés dans la jungle, dans une base ultrasecrète d'Angkar, l'organisation à laquelle nous appartenions. À l'époque, tout le monde l'appelait encore Frère Pouk, ce qui veut dire « matelas » en khmer. Longtemps, je me suis demandé pourquoi il avait un pseudonyme aussi étrange ; j'ai même interrogé plusieurs personnes, mais aucune n'a su me répondre.

Bien des mois après, un camarade m'a expliqué qu'on l'appelait Matelas parce qu'il essayait toujours d'apaiser les gens. Il était doux, c'était sa force. Quand les autres se disputaient, il s'interposait et les aidait à se mettre d'accord.

C'est la vérité. Même son sourire était gentil ; Pol Pot, c'était la bonté incarnée.

Nous avons eu un échange très bref. Mais une fois l'entretien terminé, son adjudant m'a prise à part et m'a dit que Frère Pouk avait besoin d'une vraie cuisinière. Il en avait plusieurs, mais aucune ne lui convenait. Et il m'a demandé si je voulais essayer.

– D'accord, ai-je répondu. Mais je ne sais pas cuisiner.

– Tu ne sais pas préparer une soupe aigre-douce ? a demandé l'adjudant, étonné, car c'est la soupe la plus populaire au Cambodge.

– Donne-moi une marmite ! lui ai-je rétorqué.

Il m'a accompagnée dans la cuisine et je me suis rendu compte que je savais parfaitement faire cette soupe. *Tu prends des haricots longs, des patates douces, une citrouille, des courgettes, un ananas, de l'ail, de la viande – poulet ou bœuf – et des œufs. Deux ou trois. Tu peux aussi ajouter des tomates, et même des racines de lotus. Tu commences par faire bouillir le poulet, puis tu ajoutes du sucre, du sel et tous les légumes. Hélas, je ne te dirai pas combien de temps cela doit cuire, car dans la jungle nous n'avions pas de montres et je faisais tout à l'intuition. Une demi-heure, disons. À la fin, tu peux compléter avec des racines de tamarin.*

Je savais aussi préparer la salade de papaye. *Tu la coupes en petits morceaux, tu ajoutes des concombres, des tomates, des haricots verts, du chou, des volubilis, de l'ail et un filet de jus de citron.*

Mais lorsque je l'ai préparée pour la première fois, Pol Pot ne l'a pas mangée. Après, on m'a expliqué qu'il l'aimait façon

thaïe : avec des crabes séchés ou de la pâte de poisson et des cacahuètes.

Je savais aussi préparer la salade de mangue, faire griller du poisson ou du poulet. Dans mon enfance, j'avais dû voir ma mère cuisiner. Frère Pouk n'en demandait pas plus. Je lui convenais comme cuisinière.

Je suis entrée dans la cuisine et j'y suis restée jusqu'à la tombée de la nuit. J'ai préparé le déjeuner, le dîner, puis j'ai fait le ménage et j'ai lavé les casseroles.

C'est ainsi que je suis devenue la cuisinière de Pol Pot. J'étais très heureuse de pouvoir aider. Je voulais rester dans cette base pour la Révolution. Et pour lui, le doux Frère Matelas.

« Les cuisiniers ne préparent pas seulement nos plats, ils façonnent aussi nos esprits. Ils bousculent nos [...] technologies, nos savoir-faire et nos religions. Leurs histoires méritent d'être racontées souvent et bien. »

Michael SYMONS¹

1. M. Symons, *A History of Cooks and Cooking*, New York, 2003.

Hors-d'œuvre

Fourchettes et couteaux en main ? Serviettes sur les genoux ?

Je vous prie toutefois de faire preuve d'un brin de patience. Une courte introduction s'impose en effet.

Avant de passer à la carte, je voudrais vous raconter comment j'ai été à deux doigts de devenir cuisinier. Âgé de vingt ans et quelques, je venais de terminer mes études. J'étais allé rendre visite à des amis à Copenhague, et le hasard fit que, quelques jours après, je me retrouvai à la plonge dans un restaurant mexicain du centre-ville. Je bossais au noir, évidemment, mais en quatre jours je gagnais plus que ma mère, institutrice en Pologne, en un mois. Cela m'aidait à supporter l'odeur de graisse brûlée qui imprégnait mes vêtements et ma peau, ainsi que le kitsch du décor : dans notre restaurant on pouvait trébucher à chaque pas sur un cactus, les murs étaient recouverts d'imitations d'étuis à colt et les portemanteaux, garnis de sombreros que, chaque soir, un convive imbibé de tequila essayait de nous chaparder. Les repas étaient servis dans de petits salons privés auxquels on accédait par des portes à double battant, comme celles des saloons dans les westerns. Seule la cuisine était équipée d'une porte qui fermait vraiment.

Et c'était bien ainsi. Mieux valait que les clients ne voient pas ce qu'il s'y passait.

Des cuisiniers du Kurdistan irakien s'y affairaient, cigarette à la main. Ils avaient été embauchés par le propriétaire du restaurant, un Arabe qui frimait en ville dans une BMW rutilante. Il avait acheté ce troquet à un Canadien vieillissant qui en avait eu assez de son restaurant mexicain à Copenhague. Je ne sais pas combien il l'avait payé, mais son affaire marchait du feu de Dieu.

Il avait recruté six cuistots qui croulaient sous le boulot du matin au soir. Aucun n'était jamais allé au Mexique, et je crois qu'ils auraient même eu du mal à situer le pays sur la carte. Je ne pense pas non plus que l'un d'eux ait jamais été cuisinier avant. On leur avait toutefois appris à préparer des *burritos* et des *fajitas*, à rôtir un poulet à la mexicaine, et à arroser les *tacos* en versant le minimum de sauce tout en donnant l'impression d'en avoir mis le maximum. Ainsi, ils rôtaient. Ils arrosaient. Les gens se régalaient, et c'était l'essentiel. « Il n'y a pas de travail en Irak », ajoutaient-ils comme s'ils se sentaient obligés de se justifier devant moi.

Ils m'apprirent à fumer du cannabis avant de commencer le boulot. « Sinon on n'y arrive pas », disaient-ils en crachant des nuages de fumée. Ils m'apprirent à compter en kurde jusqu'à dix. Ils m'apprirent aussi quelques gros mots, dont le pire évoquait quelque chose sur la mère.

Je passais des journées à charger trois lave-vaisselle, à récurer à la main d'énormes marmites dans lesquelles des poulets avaient brûlé et – quand j'avais un moment de libre – j'essayais d'apprivoiser un rat sur une poubelle en lui apportant des restes de nourriture : j'avais emprunté cette idée stupide à un film. Heureusement, le rat se montrait plus intelligent que moi et refusait obstinément de s'approcher.

Les Kurdes étaient de très bons collègues et ils planifiaient ma carrière à ma place. « Nous t'apprendrons à cuisiner, me promettaient-ils. Tu ne vas pas rester à la plonge toute ta vie. »

Je partageais leurs espoirs. J'appris ainsi à préparer des *burritos*, à rôtir des poulets et à arroser les *tacos* de sauce, exactement comme eux le faisaient.

Jusqu'au jour où mon portable sonna. Quelqu'un avait dû dire au chef d'un autre restaurant que l'un de nous acceptait de travailler au noir. Ce chef voulut donc me débaucher. Cette fois, je pouvais gagner le même salaire que ma mère, institutrice en Pologne, non pas en quatre mais en trois

jours. Par ailleurs, je passais du grade de plongeur à celui d'aide-cuisinier. Sans hésiter, je fis mes adieux aux Kurdes et, deux jours plus tard, après avoir enfilé un tablier noir, je me retrouvai devant une gazinière dans un petit restaurant populaire près de Nørrebrogade, l'une des artères principales de la ville. Cette fois, nous étions deux à officier en cuisine : le propriétaire, August, et moi, Witold, son assistant.

August était moitié cubain, moitié polonais, mais il avait grandi à Chicago et il ne connaissait pas un mot de polonais ni d'espagnol. Il avait passé la majeure partie de son existence comme coq sur des navires de commerce. Le restaurant était censé lui assurer une retraite.

Tant qu'il n'y avait pas de clients, la communication avec August était tout à fait normale, mais dès qu'arrivait l'heure du dîner et que, mettons, six tables sur les huit du restaurant se remplissaient, le diable s'emparait de lui. Les casseroles valdinguaient, les assiettes volaient, August hurlait. Il injurait atrocement la plupart des serveurs, et c'est sa femme, barmaid et associée dans l'affaire, qui trinquait le plus.

– August, lui déclarai-je après l'une de ses crises, si tu t'adresses à moi de cette manière une seule fois, je jette mon tablier par terre et je sors.

Il me répondit par un sourire.

– Witold, j'ai passé ma vie à bosser dans des cuisines. Je sais sur qui je peux crier et sur qui je ne peux pas le faire.

Et en voyant mon air étonné, il ajouta :

– Nous travaillons toute la journée à deux dans quatre mètres carrés. Tu es la dernière personne avec qui je voudrais me bagarrer.

Sa fureur était donc contrôlée ! Je me dis alors qu'au lieu d'être cuistot, il aurait pu être diplomate. Pour la première fois, je constatai à quel point les cuisiniers pouvaient être retors et malins.

Lorsque la situation se calmait dans la salle, la tension baissait aussi chez August. Il se mettait alors à parler de la mer – il avait passé la moitié de sa vie sur un bateau et il en avait la nostalgie. Dans ses histoires, il y avait des dauphins, des baleines, des tempêtes et des marins solitaires qu'il avait rencontrés sur son grand navire. Il y avait des îles tropicales et les terres glacées du Groenland. Il y avait le monde entier.

Lorsque nous n'avions pas de clients, August devenait un homme merveilleux, chaleureux, intelligent, plein d'humour. Puis les clients revenaient. Et de nouveau il devenait fou.

J'ai observé ses sautes d'humeur pendant plusieurs mois. Tous les jours, nous cuisinions ensemble, je l'aidais aussi à élaborer des menus pour sa nouvelle carte. C'était de la magie : j'avais l'impression de participer à une création à quatre mains de *La Joconde*. Ce jour-là, August mettait une bouteille d'alcool fort au frais. Nous restions dans la cuisine jusqu'à tard dans la nuit, je coupais les légumes et la viande, et August les transformait en compositions de plus en plus sophistiquées.

Mais la comparaison avec la peinture s'arrête là. Léonard de Vinci, lui, n'était pas obligé de peindre et repeindre sa Mona Lisa tous les jours, alors que nous, nous refaisons les plats de la carte d'August des dizaines de fois par jour.

August m'a appris à tenir un couteau de manière à ne pas me blesser les doigts, à sortir des petits pains du four sans me brûler. Il m'a appris à griller des steaks, à composer des salades et à préparer une délicieuse crème de poireaux. Et ce n'est pas tout ! Il m'a appris aussi quelle position adopter dans la cuisine afin de tenir une journée entière sur mes deux jambes.

Il m'a même appris à relaver et resservir des fruits précieux comme les framboises, les litchis ou les groseilles du Cap au calice vert-brun laissés dans les assiettes de notre illustre brunch dominical.

– Ces fruits sont trop chers pour qu'on les jette, m'expliqua-t-il en voyant mon air étonné.

Mais un beau jour, nos huit tables furent occupées en cinq minutes et à la porte du restaurant se forma une file d'attente. August craqua.

– Putain de fainéant ! cria-t-il. (Apparemment, sa fureur n'était contrôlable que jusqu'à un certain point.) Qu'est-ce que tu as à gober les mouches ! Sors les petits pains ! a-t-il hurlé en guise de conclusion.

Mais mon tablier gisait déjà au sol.

August m'appela quelques jours plus tard et il prononça même des mots qui ressemblaient à « Je m'excuse ». Je ne pense pas qu'il nourrissait une sympathie particulière à mon égard ; j'étais simplement un employé vraiment bon marché et cela l'aurait arrangé que je revienne.

Mais je n'avais plus envie de me confronter à ses sautes d'humeur. Je me suis alors lancé dans le convoiement de touristes en pousse-pousse à travers Copenhague. Six mois après, je rentrais en Pologne et devenais journaliste.

J'ai néanmoins retenu à jamais à quel point les cuisiniers peuvent être des gens fascinants. Ce sont à la fois des poètes, des physiciens, des médecins et des psychologues. La majorité d'entre eux ont une expérience de vie exceptionnelle – c'est un métier où il faut se donner à fond. Un métier qui n'est pas à la portée de tout le monde, j'en suis la meilleure illustration.

Pendant des années, j'ai rédigé des articles sur des thèmes sociopolitiques. Je ne savais pas comment faire revenir la cuisine dans l'orbite de mon existence, mais les cuisiniers continuaient d'occuper mon esprit. Jusqu'au jour où j'ai vu un film slovaco-hongrois du réalisateur Peter Kerekes intitulé *Cooking History*. On y voyait des cuisiniers militaires et plus particulièrement Branko Trbović, le cuisinier personnel du maréchal Josip Broz Tito, maître absolu de la Yougoslavie.

C'était la première fois de ma vie que je voyais le cuisinier d'un dictateur. J'ai eu un déclic.

J'ai commencé à me demander ce que pouvaient bien avoir à raconter des hommes qui avaient cuisiné à des moments cruciaux de l'histoire. Qu'est-ce qui bouillonnait dans leurs marmites aux moments où se décidaient les destinées du monde ? Qu'ont-ils pu lorgner du coin de l'œil en veillant à ce que leur riz ou leurs boulettes ne brûlent pas, que leur lait ne déborde pas ou que l'eau de cuisson de leurs pommes de terre ne gicle pas partout ?

D'autres questions se bousculaient dans ma tête. Que mangeait Saddam Hussein après avoir donné l'ordre de gazer des dizaines de milliers d'enfants kurdes ? Et n'a-t-il pas eu mal au ventre ? Que mangeait Pol Pot tandis que près de deux millions de Khmers crevaient de faim ? Que mangeait Fidel Castro lorsqu'il manqua de faire basculer le monde dans une guerre nucléaire ? Lequel d'entre eux aimait les plats épicés et lequel les choses plus douces ? Lequel mangeait beaucoup et lequel se contentait de picorer dans son assiette avec sa fourchette ? Lequel préférait les steaks saignants et lequel la viande bien cuite ?

Enfin, la nourriture avait-elle un impact sur leur politique ? Est-il possible que l'un de ces cuisiniers ait utilisé la magie liée à la nourriture pour jouer un rôle dans l'histoire de son pays ?

Je n'avais pas d'autre issue. Les questions que je me posais étaient tellement nombreuses que je me suis fait un devoir de retrouver la trace des chefs ayant cuisiné pour des dictateurs.

Le travail sur ce livre m'a occupé près de quatre ans. Pendant toute cette période, j'ai parcouru quatre continents : depuis un village oublié du monde entier dans la savane kenyane jusqu'aux ruines de l'antique Babylone, en Irak, en passant par la jungle cambodgienne où s'étaient réfugiés les derniers Khmers rouges. Je me suis enfermé dans des cuisines avec les cuistots les plus extraordinaires du monde. Avec eux, j'ai cuisiné, j'ai bu du rhum, j'ai joué au rami. Ensemble, nous sommes allés au marché, nous avons marchandé le prix des tomates et de la viande, nous avons fait griller des poissons et cuire du pain, nous avons préparé une soupe aigre-douce à l'ananas et du pilaf de chèvre.

En général, j'ai peiné à les convaincre de parler. Les uns ne s'étaient toujours pas remis du traumatisme d'avoir travaillé pour un homme capable de les tuer à tout moment. D'autres avaient fidèlement servi le régime et refusaient de trahir ses secrets, fussent-ils culinaires. D'autres encore n'avaient tout simplement pas envie d'évoquer des souvenirs souvent pénibles.

Je pourrais écrire un deuxième livre sur la manière dont j'ai convaincu ces cuisiniers de se confier. Cela m'a pris plus de trois ans. Mais je suis arrivé à mes fins. J'ai connu l'histoire du xx^e siècle par la petite porte des cuisines. J'ai appris comment on survivait à des temps difficiles. Comment on nourrissait un fou. Comment on le maternait. Et comment un pet lâché au bon moment pouvait sauver la vie de plusieurs dizaines de gens.

Enfin, et c'est le plus important : grâce à mes entretiens avec des cuisiniers, j'ai compris d'où venaient les dictateurs. À une époque où, selon un rapport de l'organisation américaine Freedom House, quarante-neuf pays sont gouvernés par des dictateurs, cela représente une information capitale. De plus, ce chiffre ne cesse d'augmenter. Aujourd'hui, le climat est favorable aux dictateurs et cela vaut la peine de savoir le maximum de choses à leur sujet.

Donc je reprends... Fourchettes et couteaux en main ? Serviettes sur les genoux ? Parfait.

Je vous invite à passer à table.