

A propos d'une saine obsession culinaire chez quelques écrivains d'Occident et d'Extrême-Orient / Marc Kober. —
Extrait de : Revue des lettres et de traduction = مجلة الآداب
والترجمة. — N° 9 (2003), pp. 319-336.

Notes au bas des pages.

I. Art d'écrire. II. Gastronomie.

PER L1037 / FL133482P

A PROPOS D'UNE SAINTE OBSESSION CULINAIRE CHEZ QUELQUES ÉCRIVAINS D'OCCIDENT ET D'EXTRÊME-ORIENT

Marc KOBER

La lecture des maîtres en gastronomie française que sont Curnonsky (pseudonyme de Maurice-Edouard Sailland, élu «prince des gastronomes» en 1927, ou Charles Monselet, considéré comme le Brillat-Savarin du Second Empire, ou plus en arrière celle de Grimod de la Reynière, sauf à rappeler quelque fiction non prise en compte, sont d'une lecture assez décevante dans la mesure où ils se cantonnent souvent à l'énoncé de recettes, listes d'ingrédients suggestive, ou bien à la relation anecdotique (personnages oubliés, comportements singuliers)¹, ce qui est déjà se placer au seuil de la fiction. Leur apport à une érotique gustative se limite souvent à d'improbables recettes aphrodisiaques, où à quelques conseils pour bien enchaîner les plaisirs de la table avec ceux du lit². Le champ abordé est celui de la «gastronomie pittoresque», qui appelle tout naturellement celui de la description littéraire, et l'utilisation des images. Le milieu d'où proviennent ces ouvrages est généralement celui de la bohème bourgeoise, celle du Second Empire, ou celle de la Belle-Epoque. Curnonsky semble offrir un livre idéal avec *La Table et l'amour (nouveau traité des excitants modernes*³; or, si le sens génésique est bien lié à la gourmandise, et

(1) On peut citer notamment: Curnonsky, *Gaietés et curiosités gastronomiques*, Delagrave, Paris, 1933. En coll. avec Gaston Derys; Charles Monselet, *Le plaisir et l'amour*, anthologie de S. Goudemare, Ed. du Griot, Boulogne, 1988.

(2) L'ouvrage de Serge Safran *L'Amour gourmand - libertinage gastronomique au XVIII^{ème} siècle*, La Musardine, 2000, résume bien une approche thématique de la gastronomie qui passe par l'analyse de passages dans un ensemble d'œuvres de la littérature érotique, avec une préférence accordée à Casanova.

(3) Editions de l'Arsenal, Paris, 1994.

l'échauffement charnel associé à tel ou tel aliment, on en reste aux épices de l'amour, et à de sages conseils, de l'ordre du bon usage des règles physiologiques en amour.

En matière gastronomique, le maître incontesté reste Brillat-Savarin (1755-1826), qui invente bel et bien une science du goût, et multiplie les réflexions sur l'incidence d'une activité majeure (manger) sur la perception du réel. Il pose les axes essentiels d'une réflexion de type gastronomique. En particulier, nous lui sommes redevables de la corrélation qu'il établit, l'un des premiers, entre le partage de mets succulents, et l'harmonie sensuelle qui s'établit entre un homme et une femme. Ce thème semble à présent banal, mais cet auteur sait le développer avec un brio inégalé. En effet, il décrit l'attrait sensuel de la gourmande: «Rien n'est plus agréable à voir qu'une jolie gourmande sous les armes (...)», avant d'insister sur le lien de la gourmandise partagée avec l'harmonie conjugale, et de citer un extrait de la *Paméla* de Fielding⁴.

Du côté extrême-oriental, on trouverait quelques personnalités brillantes, comme le japonais Kitaoji Rosanjin (1883, Kyôto - 1959, Kita-Kamakura), qui exalta la gastronomie au rang des beaux-arts en lui adjoignant les arts de la table. En effet, cet autodidacte est considéré à la fois comme un fin cuisinier et comme un des plus importants céramistes du vingtième siècle. Il serait l'un des inventeurs de la cuisine dite «de fusion», et contribue à la cuisine «kaiseki»⁵ avec le «Bishoku club» (club des gourmets) dont il est le fondateur en 1921. Il conçut lui-même à partir de 1923 une vaisselle en terre de haute qualité pour servir ses créations culinaires.

*Fêtes et banquets en Chine*⁶, l'ouvrage de William Tat Chuen, nous apprend que la cuisine chinoise est avant tout calendaire, suivant le cycle

(4) Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Collection Savoir, Hermann, 1975. voir notamment aux pages 100-103, «De la gourmandise», méditation 11.

(5) Le Kaiseki-ryôri est une cuisine raffinée se composant de divers plats que l'on sert spécialement à l'occasion d'une réception. Les plats varient en fonction des saisons et des ingrédients qui leur correspondent. D'origine monastique et lié à la pratique du jeûne, le mot correspond aussi à la nourriture servie pendant la cérémonie du thé.

(6) Editions Philippe Picquier poche, Arles, 1997.

des saisons, dans leurs infinies nuances, et une véritable pharmacopée pour résister aux effets pervers des changements extérieurs, essentiellement de nature climatique. En outre, elle semble jouer un rôle évident dans le maintien et le développement de relations sociales harmonieuses, et dans la continuité du lien avec les ancêtres, ou avec les morts. Mais pour autant, ce type d'ouvrage décrit-il vraiment une pratique actuelle? Le roman de Lu Wenfu, *Vie et passion d'un gastronome chinois*⁷, appartient à une autre classe d'ouvrages, de ceux qui nous renseignent sur la vie quotidienne de la Chine contemporaine, avec un fort accent mis sur les transformations idéologiques de ce pays, et leurs incidences sur la pratique culinaire. Le film *Fruits de mer* de Zhu Wen, présenté au festival 2002 de Nantes, associait au moins par le titre idéologie et gastronomie. Mais c'est un autre film produit à Hong Kong, dont l'intrigue tourne autour de la compétition entre experts en gastronomie chinoise, et qui compose le portrait d'un gastronome, déchu puis relevé, qui se rapproche le plus du roman de Lu Wenfu, centré sur la personnalité d'un gastronome impénitent nommé Zhu Ziyé⁸.

L'équivalent pour la France serait peut-être le roman de Marcel Rouff, *La vie et la passion de Dodin-Bouffant, gourmet*, paru en 1924, et dédié à Brillat-Savarin, in memoriam, et à Curnonsky. Toutefois, nous nous concentrerons sur deux exemples de la relation Occident-Orient en matière gastronomique et érotique, car il paraît évident que la gastronomie est aussi une érotique. Tout art culinaire se double d'un art du dosage aphrodisiaque. La relation aux aliments - entre dégustation et dévoration - renvoie à la prédation de l'objet érotique le plus souvent représenté - il est vrai ici par une littérature essentiellement masculine⁹ - le corps féminin. Les termes de l'appréciation gastronomique sont eux-mêmes chargés d'un contenu érotique, tandis que les pratiques sexuelles sont souvent métaphoriques, transmutation de la chair et des substances

(7) 1982, pour le texte chinois. Editions Philippe Picquier, 1988.

(8) *The God of cookery*, comédie de Stephen Chow sortie en 1996. Leslie Cheung, la star pop et acteur cantonnais y apparaissait en chef cuisinier.

(9) Toutefois, Meret Oppenheim, une femme, élabore son «Dîner sur la femme nue» pour l'exposition internationale du surréalisme, EROS, galerie Danier Cordier, Paris, 1959. Le corps nu est à demi-recouvert de fruits et les couverts sont disposés sur la nappe blanche, pour «attaquer» ce beau morceau.

organiques de l'être humain en ce qui sert à son alimentation et surtout à son plaisir gustatif.

Nous avons retenu deux auteurs: d'un côté, le romancier japonais Kaikô Takeshi (1930-1989), qui a inventé des slogans originaux pour les publicités de la firme de spiritueux Suntory, et dirigé pendant dix ans, à partir de 1954, la revue de cette entreprise. Il se trouve à l'aise entre différentes cultures orientales (Chine, Japon) et occidentales. Ses romans excellent à décrire la relation au corps et aux perceptions, notamment à travers la sexualité et la cuisine; de l'autre, Patrice de Meritens, qui joue sur une inversion des termes dans son dernier roman, *Orient-Extrême*¹⁰, et développe comme à distance une série de clichés. La femme chinoise est présentée comme lascive, et fait l'objet d'une minutieuse dégustation, voire dévoration. Elle donne au récit son thème principal: la faim sensuelle.

Avec Kaikô Takeshi se met en place une contre-gastronomie japonaise, à l'inverse de la perception occidentale popularisée par Roland Barthes, celle d'un raffinement paradoxal, dont le paradigme serait l'usage des baguettes¹¹. Si l'auteur voit en elles le contraire d'un instrument de prédation, rôle dévolu à nos couverts, force est de constater que l'usage des baguettes, délicat et idéalisé, n'est pas le seul. On s'en convaincra en lisant *L'Opéra des gueux*¹², tout en reconnaissant la justesse de certaines remarques de Barthes y compris même dans leur démenti. Par ailleurs, si dans les années soixante-dix, c'est le «modèle japonais» qui s'impose, où la sauce est présentée à l'extérieur de l'assiette, et ne doit pas masquer l'aliment, carpaccio de viande ou de poisson le plus souvent,, modèle du cru et du naturel, c'est tout le contraire que l'on va rencontrer ici.

Dans ce roman singulier, l'organique et le cru prédominent. L'importance vitale des aliments s'établit dans un échange de forces viriles. Nous ne sommes plus dans l'exquise délicatesse de Curnonsky, ou dans l'essence artistique du Japon vue par Kitaoji Rosanjin, mais dans une

(10) Fayard, Paris, 2003.

(11) Roland Barthes, *L'Empire des signes*, Skira/ les sentiers de la création, Champs Flammarion, 1970, p. 24-28.

(12) Editions P.Picquier, 1996. Publication originale au Japon en 1959, sous le titre Nihon Sanmon opera.

lutte pour la survie dont l'enjeu serait «bouffer à l'œil». Le réalisme cru est proche, voire un naturalisme aux confins de la mentalité magique (transferts de réalité; unité organique de l'univers), et le thème qui revient est celui d'une gastronomie de gargote qui est loin d'être méprisable, dans un héritage de la restauration rapide de l'époque Edo, qui n'était pas incompatible avec la conception de mets accomplis.

Au départ, la faim et le dénuement génèrent les personnages attirés par le «camp», et donc la construction de l'intrigue. L'unité d'un lieu empli de vitalité est bien perceptible par ailleurs: «ilôt», «authentique bas-fonds» de la ville d'Osaka, les habitants et les lieux sont saturés d'odeurs qui renvoient à une alimentation des marges du Japon classique, «halo odorant» de kimchi (légumes en saumure très pimentés) et de makkari (alcool de riz)¹³. L'odeur est associée à la vie génitale pour l'enfant. On est ici dans le cas d'une hyperosmie généralisée¹⁴ du narrateur, reflet de la sensibilité de l'auteur. Quartier industriel, quartier coréen: ce sont les lieux de la pauvreté extrême et aussi ceux d'une paradoxale abondance bon marché.

Il est question de «tribu»: il est donc normal que les repas soient mis en commun, tout comme le travail de récupération des métaux sur une vaste zone, autrefois occupée par un des principaux centres d'armement du Japon militariste, surnommée «la mine». Fukusuke, le narrateur, est introduit dans cette «tribu d'apaches» (en réalité essentiellement des coréens, de lourds casiers judiciaires, etc). Son premier aperçu est alimentaire:

«Cinq ou six gaillards étaient en pleine bombance, occupés à emplir une cuvette de tripes de bœufs, à attiser à grands coups d'éventail la braise d'un petit brasero»¹⁵.

La nature sommaire de l'installation reconduit à l'idée de tribu, de vie au plus près du passé préhistorique de l'homme - ceci accompagné d'un «bol empli d'un makkari aussi épais qu'une bouillie». On est aux

(13) Kaiko Takeshi, op. cit., p. 16-7.

(14) G. Portmann et J. Valby, *La Gastronomie, bases anatomiques et psycho-physiologiques*, Editions Bièvre, 1984, p. 56.

(15) *Idem*, p. 18.

antipodes de la cuisine pour gourmets, «kaiseki ryôri», coûteuse et délicate, celle que nous connaissons en Occident comme rare et décorative, et qui est née à Kyôto. Ce sont ici les sous-produits de la production noble (viande de boucherie, distillation du saké) qui forment la base de l'alimentation du «camp», suivant «une tumultueuse dégustation de tripaille et de sauce alliagée»¹⁶. La notion de «festin primitif» serait à réélaborer ici, avec ses raffinements inattendus, autour du «bouillon de sang rouge et violet»¹⁷ des tripes, vraie matière organique primaire d'où sortirait la vie¹⁸. On reconnaît ici la tradition coréenne, l'ail consommé cru en quantités impressionnantes, mais aussi le paradoxe d'un Japon, riche et avide de sensations neuves, se ruant à la fin des années quatre-vingt-dix vers de flambants et chics restaurants à Osaka notamment, au menu composé exclusivement d'ail servi sous toutes les formes. Désir d'un retour à la culture primitive du Japon?

La débauche alimentaire, et le goût particulier pour le cru et le grillé très relevés, répondent à une démesure dans le labeur - «travailler» se dit «rigoler» dans un rendu argotique. L'un semble la contrepartie de l'autre. Une nourriture excitante et qui donner du nerf permet un travail titanesque: arracher les métaux enfouis dans la terre. Cette nourriture abondante et reconstituante - tripes, abats au riz, «fricot» - disparaît au cours des heures d'épuisement laborieux. L'évocation d'un certain type de nourriture (au raffinement spécifique) semble avoir une relation corrélative au style, ici celui fougueux et vivant, argotique et dialectal de l'Osaka-ben, le dialecte de la région du Kansai (dans l'île de Honshu), fort bien rendu par la traduction. Ce style est pour le moins cru, pimenté, coloré en rouge. Les habitants du camp des Apaches sont vifs, nerveux et suractifs. L'un d'eux répond au nouveau-venu «avec l'irascibilité des mangeurs de piment rouge» qu'ils vont «briffer»¹⁹, c'est-à-dire «manger»,

(16) G. Portmann et J. Valby, *La Gastronomie, bases anatomiques et psycho-physiologiques*, op. cit., p. 20.

(17) *Idem*, p. 19.

(18) Nosaka Akiyuki, l'autre grand maître du récit contemporain, décrit minutieusement la façon dont le sang des nouveaux-nés morts nourrit la vigne des morts, dans un contexte de labeur minier épuisant. *La Vigne des morts sur le col des dieux décharnés*, Picquier, 1997, traduction Corinne Atlan. *Honegami Toge Hotoke-Kazura*, 1967.

(19) *Idem*, p. 22.

mais là, il s'agit de «rigoler», donc de piller le sol de la «mine», riche en métaux à récupérer.

Si la description du repas tumultueux est si présente, c'est qu'elle participe d'un échange de substances - vases communicants, entre consommation et évacuation: Fukusuke éprouve la sensation que ses cellules se sont «vidées de leur substance»²⁰. Les habitants se sont élevés par la transgression de la loi du pauvre appétit de la misère (repas quotidien unique, composé d'un pauvre «brouet de riz limpide»²¹) à une faim dévorante associée à l'entreprise audacieuse de récupération, qui permet aussi la réactivation de rebuts humains, sortis depuis longtemps du circuit du travail et de la vie sociale. Mais pour «rigoler» des métaux, il faut une «puissance effrayante»²², et chacun donne le meilleur de ses forces à l'entreprise collective, dans une sublimation probable du désir gésésique. La puissance sexuelle se transmue en force de travail, par la grâce d'une alimentation copieuse.

Tout est vu avec les yeux de Fukusuke en focalisation interne, ce qui explique la fascination pour la nourriture chez cet ex-clochard mourrant de faim au début du récit. Toutefois, les clochards ont aussi leur dignité: il n'apprécie guère la «pension complète» de Kim: le dîner consiste en riz accompagné de légumes et de viande cuits dans la sauce de soja, mais la «viande» est comparée à du caoutchouc, à un bout de pneu, et par l'enfant qui le sert, à de la serpillière, argot derrière lequel il faut comprendre du gras-double. En amont des abats, il ne reste plus que le «flic-flac»²³: un bol d'eau en lieu et place du riz: vacuité du bol alimentaire, et estomac vide, liquéfié sous l'effet de la famine. La démesure tripale se détache sur fond de famine, et cette obsession alimentaire n'est pas absente du Japon moderne, certes pas auto-suffisant sur ce plan, et où les aliments coûtent cher.

«Tripes et shôchû» naissent de l'organisation du camp pour ces «crève-la -faim». Cette diète féroce et monotone joue un rôle social et

(20) Nosaka Akiyuki, *La Vigne des morts sur le col des dieux décharnés*, op. cit., p. 23.

(21) *Idem*, p. 40.

(22) *Idem*, p. 129.

(23) *Idem*, p. 50-51.

politique: c'est autour des braseros que se construit un semblant d'affection entre ces hommes, quelques confidences allusives sur le passé. Sous l'anonymat de rigueur, l'individualité se déclare. L'intégration du nouveau-venu se constitue sur cette base alimentaire, à la même sauce alliée des tripes, dont le génie est Gon, être au faciès repoussant, mais «plein de raffinement» en ce qui concerne ladite sauce²⁴.

Les quartiers cités existent toujours, et on y trouve la même diète, les mêmes odeurs: Tsuruhashi reste le centre de l'actuel quartier coréen d'Osaka.

La stratégie de chaque clan est à fixer en fonction des repérages effectués pour récupérer des masses considérables de métaux qu'il faut scier, déterrer et porter malgré la surveillance de gardiens, de policiers, au-delà d'une rivière canalisée. Les réunions se déroulent souvent «au milieu d'une épaisse fumée de viande mise à griller»²⁵. Ainsi, comment expliquer le plan échafaudé pour récupérer des plaques d'argent en dehors d'une exaltation hilare née de la consommation excessive d'un alcool du cru, le «doburoku»?

La faim est le moteur essentiel. L'apparition du crève-la-faim nommé «Limonade» (il vend de l'eau aux apaches lors des expéditions nocturnes), dépourvu de doigts, claudicant, est une avancée inexorable vers le brasero, avec dans ses pupilles, «une lueur tournée vers la viande»²⁶. Quelques instants après, le vieillard dévore les tripes sous le regard protecteur de Kim: il se transmue de l'état de vers ou de mollusque à celui d'être humain, et retrouve la saveur des aliments. Redevenu utile, il prend l'identité de Limonade.

Comme on le retrouve dans certains livres de Kaikô Takeshi, la sensibilité au monde organique n'exclut pas l'environnement géographique et physique²⁷, qu'il soit naturel ou semi-naturel, dans le cas de la rivière

(24) Nosaka Akiyuki, *La Vigne des morts sur le col des dieux décharnés*, op. cit., p. 64.

(25) *Idem*, p. 75.

(26) *Idem*, p. 77.

(27) Notamment dans *La Muraille de Chine (Journal d'un fugitif)*, Picquier, Paris, 1959. Trad. Jacques Laloz; titre original: *Rubôki*. La terre chinoise abreuvée de sang, de sueur et d'excréments, sert à fabriquer des murs de brique en boue moulée, puis séchée, autour du village.

Hirano à Osaka, comparée à «quelque indéfinissable soupe épaisse et gluante, d'acide délétaire»²⁸. - vrai «Yami-nabe» (on prépare dans le noir, à la façon d'un chaudron de sorcière, toutes sortes de matières im-mangeables et déplaisantes; le mot est passé dans la langue courante au sens figuré et ironique), ragoût de matières innommables qui ne passe pas. L'épaisseur collante de la matière - avalée par mégarde - a pour seul antidote la «gnôle», qui fait office de dissolvant.

L'intégration du nouveau se produit donc par un gueuleton, par multiplication des braseros, bassine, et sceau emplis «jusqu'à ras bord des tripes encore toutes chaudes, baignant dans le sang et le liquide séreux»²⁹. la description de la dévoration de la tripaille par tout le clan réuni est l'un des sommets narratifs du livre. Gon, cuisinier et expert saucier, y préside. Le mélange de viande crue et grillée, couverte d'une couche de piment rouge, passe des baguettes aux bols de sauce.

Chacun arbore une «moue gourmande» devant l'abondance: «Les abats de près d'un bœuf entier furent engloutis lors de ce festin. Tout avait été préparé des entrailles de la bête, de l'œsophage à l'anus»³⁰.

On pêche avec les doigts le cœur, les rognons (dits «fèves» par analogie), et cela craque différemment sous la dent. Kim explique non sans fierté combien l'art de la «viande grillée» est délicat, affaire de «fine gueule», entre le cuit et le cru: «On passe à feux doux juste ce qu'il faut, et hop, on avale!»³¹ La délicatesse de Gon s'exprime dans le jeu des baguettes qui pêchent les morceaux crus, les grillent, puis les trempent dans la sauce, jeu comparé poétiquement à celui d'un «bec d'échassier». Parce que Fukusuke montre une certaine lassitude, Gon lui apporte un «bol au contenu incertain», rempli d'un «liquide transparent», «fin»³². Ici se place sans doute l'ombilic du récit, mais aussi le cœur de la cuisine coréenne dans son implantation nipponne. L'équivalent en termes de rareté, de magie, de crainte mêlée d'une adoration passionnelle, serait la

(28) *La Muraille de Chine*, op. cit, p. 81.

(29) *Idem*, p. 87.

(30) *Ibidem*

(31) *Idem*, p. 88.

(32) *Idem*, p. 89.

chair du poisson fugu, le poisson-globe, dont le foie contient un poison mortel, mais dont la consommation relève d'une mythologie ardente³³. Paradoxalement, les termes retenus pour décrire le «Sekife»³⁴ sont analogues: transparence, pâleur, fadeur. C'est l'odeur alliécée que perçoit seulement Fukusuke. Le fait d'avoir mangé du «bébé cru» (d'après l'étymologie du mot) transporte l'initiateur et chef de clan Kim, et toute la bande, transformée une «tribu d'adorateurs du dieu phallus»³⁵. On rejoint la cohorte des plats aphrodisiaques. Les coréens sont, il est vrai, grands amateurs de mets propres à favoriser les exploits virils, comme les holothuries. La valeur importante de ce bol au contenu incertain est surtout de lier les apaches par un acte hors-norme, monstrueux, et lointainement anthropophagique. La transgression des normes alimentaires vient conforter la pratique illégale de récupération de métaux sur une zone interdite. De transgression sexuelle, on n'en verra point, à l'exception de l'un des lieutenants, surnommé «Ma Tante», inverti notoire, et les allusions à une activité sexuelle sont rarissimes: seul Kim sera aperçu furtivement en train de pratiquer un «rodéo» avec son énergique épouse coréenne, vigoureuse dans tous les sens du terme, et dominatrice (Kim a le dessous, lui le chef de clan). Fukusuke remarque combien l'épouse coréenne domine le couple, et se montre exigeante sur le plan sensuel, tandis qu'elle peut apporter une puissance imposante dans le travail d'ordinaire réservé aux hommes. Fukusuke assiste aux ébats de Kim et de son épouse: «Sa conception des rapports productifs et sexuels dans leur corrélation s'en trouva renouvelée»³⁶.

Mais dans l'ensemble, l'échange avec les métaux passe outre les femmes, et la sexualité. Sans doute, l'énergie est presque toute entière placée dans le travail, et les femmes sont minoritaires dans cette com-

(33) Marc Kober, *L'Archipel des osselets*, «Le Gastronomes» (p. 175-231), Fayard, 2000; pour une mise en fiction du thème, à partir d'informations et d'expressions recueillies au Japon à la fin des années 90.

(34) p. 90, il est précisé que c'est l'amnios et le liquide transparent, le liquide amniotique d'une truie. Puis l'auteur ajoute: «Le véritable sekife est une bouillie de fœtus, pilé avec chair, os, amnios et liquide, bref, le fœtus entier est broyé et s'avale cru, d'une bouchée.», y compris les «globes oculaires»!

(35) *L'Opéra des gueux*, *op. cit.*, p. 91.

(36) *Idem*, p. 185.

munauté de célibataires. En revanche, la matière «rigolée» (de lourds éléments métalliques) s'échange volontiers avec les excréments, dans un croisement de signifiants argotiques³⁷. D'ailleurs - effet de la traduction ou amphibologie saturante? - les déchets de fer sont qualifiés de «denrée»³⁸, qui se dit, dans un sens premier, de ce qui sert à l'alimentation de l'homme ou du bétail. Dès lors, la relation entretenue avec la «mine» Sugiyama, prend les accents lyriques d'une relation amoureuse, voire même un coït généralisé, par l'action de creuser, de trouser la terre.

Un ancien tourneur se révèle vite un vrai détecteur de métaux vivants, et sa technique est pour le moins sensuelle et ambiguë: «-Faut lécher la terre (...) quand ta langue aura bien retenu les différents goûts, t'auras plus qu'à lécher la terre des coins sans rien pour savoir exactement ce qu'il y a en dessous»³⁹. En somme, cet apache est un goûteur, qui apprécie la terre en gourmet. Dès lors que les métaux récupérables deviennent difficiles - voire impossibles à récupérer - l'état physiologique du camp, et sa diète même s'en trouve modifiés: «(...) le camp fut pris d'une baisse de tonus, compensée par des injections de shôchû et d'alcool maison, ce qui était on ne peut plus dans l'ordre des choses»⁴⁰. Seule une rumeur aussi folle que l'existence de plaques d'argent fait diversion, et modifie l'appétit des Apaches: la faim de métaux prend le dessus, mais elle tourne à vide, parce que les estomacs sont creux, et cet appétit aiguillonné, mais sans forces, ne débouche que sur l'échec.

La décadence du camp des Apaches se lit clairement sur le plan alimentaire, et aux deux extrémités de la chaîne: ils ne consomment plus avec gaieté les mêmes aliments, ni ne «briffent» de métaux, dans une perte d'efficacité généralisée. Les marchands d'œufs, de brochettes ou de «sekife» ne trouvent plus preneur⁴¹. Le camp va bientôt se vider de ses habitants, et perdre sa raison d'être.

(37) *L'Opéra des gueux*, op. cit., p. 92.

(38) *Idem*, p. 125, notamment.

(39) *Idem*, p. 131. Il compare plus loin la terre à un «cocktail de fer, de cuivre et de plomb.

(40) *Idem*, p. 191.

(41) *Idem*, p. 244.

En fait, la tonalité des récits de Kaikô Takeshi est souvent pendulaire, entre euphorie et disphorie, mais dans tous les cas, elle n'est jamais représentative de la «glaciation»⁴² qui correspond au modèle structuraliste appliqué à la vie humaine dans toutes ses dimensions, y compris littéraire. Elle n'est jamais froide. Il manifeste au contraire, tout comme l'écrivain français André Pieyre de Mandiargues, une prédilection pour la vérité crue, et un usage des mots au plus près du corps et de sa réalité organique. Il sait donner une substance charnelle et érotique aux mots du récit. Dans les autres livres traduits, notamment *Les Ténèbres d'un été*, et *Romanée-Conti 1935*⁴³, Kaikô Takeshi élabore un même contraste de langue, entre raffinement et brutalité, «comme si les mots étaient les choses»⁴⁴. Il y aborde davantage la relation de couple fondée sur un double exercice de la sexualité et de la cuisine de tous les jours, pour le premier, tandis que le second ouvrage établit la valeur d'un vin noble mais ruiné à la qualité de la réminiscence érotique qu'il suscite. Les vins exceptionnels que le romancier est convié à déguster par un ami entrepreneur, sont l'occasion de manifester la relation intense qui lie l'auteur à la représentation vive du monde matériel. Ici, c'est la couleur du vin qui est décrite avec émotion, tout autant que des qualités que l'on pourrait qualifier naturellement d'érotiques: «Malgré cette jeunesse, cette rondeur, cette vivacité, il y avait une sensuelle opulence»⁴⁵; et ce d'autant que le plus âgé de ces vins, parce qu'il a perdu toute qualité, est comparé à une fille précoce bien en chair, et paraît au romancier comme la victime d'un viol. La dégustation du vin suscite chez le romancier et narrateur une réminiscence amoureuse, sans doute par association d'idées avec le vin consommé autrefois, le vin des amants, pourrions-nous dire après Baudelaire, mais aussi le vin de la solitude. En effet, avant que Gunvor ne fasse sa réapparition (dans une attitude qui hésite entre provocation sensuelle et dérision de la gravité des gestes de l'amour charnel: elle fait couler le jus d'une orange sur ses cuisses, sur son sexe et sur celui de son

(42) Jean-Paul Aron, «De la glaciation dans la culture en général et dans la cuisine en particulier», *Cultures, nourriture* - Internationale de l'imaginaire, numéro 7, Babel, 1997.

(43) Respectivement, par Jacques Lalloz, en 1996 pour *Natsu no yami*, et, par Anne Bayard-Sakai et Didier Chiche, en 1993, pour *Romanée-Conti 1935*.

(44) Anne Bayard-Sakai, *Les Ténèbres d'un été*, préface, *op. cit.*, p. 7.

(45) Kaikô Takeshi, *Romanée-Conti 1935*, 1993, Picquier, p. 19.

amant), le romancier boit en solitaire, dans une longue errance urbaine dans Paris. L'intérêt de ce roman, ainsi que de l'autre, est de montrer l'exotisme français pour les japonais, notamment à travers la découverte concomitante de la gastronomie française et du corps nu de Gunvor, notamment son sexe, qui est comparé à un «épais buisson».

Le goût de Kaikô Takeshi pour les sensations fortes, et son attrait pour ce qui serait considéré comme sale s'y manifeste encore dans le choix du boudin, ou bien dans la description du goût («le goût salé et bien connu de l'urine») et de l'odeur, qualifiée de «rude» qui émane du sexe de son amante d'alors. Mais cette rudesse se transforme «en quelque chose de familier»⁴⁶. Au fond, c'est bien ce qui s'est produit pour l'autre du japonais, le coréen, souvent considéré comme un commode «barbare», repoussoir sur lequel établir une supériorité nipponne. Il va sans dire qu'il n'en est rien chez Kaikô Takeshi, qui ne juge pas, mais transforme avec enthousiasme le plus lointain en plus proche. Cependant, les fruits pressés restent extérieurs au corps érotisé de Gunvor, de la femme européenne. Si elle est associée à l'amertume salée des fruits de mer consommés sans modération par le romancier du temps de ses errances parisiennes, elle reste une image surgie de la bouteille évoquée plus haut, la Romanée-Conti de 1935. La relation entre Gunvor et le romancier est avant tout d'ordre gustatif, et olfactif, puisqu'elle passe par l'atmosphère du café, du petit restaurant des Halles, et du lit pour finir. Une étrange association est entretenue entre les reins des forts des Halles, que le narrateur imagine pleins de sperme, et le partage du repas avec Gunvor, qui prélude à leur coït. La relation du couple des *Ténèbres d'un été* se fonde essentiellement sur les relations charnelles que sont l'amour et la cuisine, dans un courant quotidien continu, sans projet ni énergie autrement placée que dans ces arts délicats. Ainsi, Kaikô Takeshi écrit un éloge de la pizza⁴⁷, même si ce plaisir gustatif au quotidien peine à s'enclencher sur le plaisir sexuel, par une étrange apathie, et par le triomphe d'un sommeil voluptueux.

Pour en finir avec cet étonnant auteur, on peut considérer qu'il exprime avec bonheur un courant sensuel, au plus près des sensations

(46) Kaikô Takeshi, *Romanée-Conti 1935*, 1993, *op. cit.*, p. 61.

(47) *Les Ténèbres d'un été*, *op. cit.*, p. 92-97.

vraies, en dehors de tout parti-pris moral ou esthétique, en dehors de l'histoire, si l'histoire est «celle du poids progressif de la culture sur le monde des sensations immédiates»⁴⁸.

Avec Patrice de Méritens, il semblerait que l'un des termes de la réflexion manque, celui de la nourriture qui accompagne, prélude et restaure l'épopée amoureuse. *Orient-extrême* peut se lire comme une frénésie charnelle, où le corps asiatic⁴⁹ est l'objet d'une consommation effective, puis à vide, dans le souvenir d'un corps anéanti peut-être, en tout cas devenu inaccessible.

C'est donc le contraire de ce qu'on pourrait attendre des émois occidentaux devant une sensualité orientale, même si la vivacité du souvenir permet de transcrire en scènes ou tableaux certains moments exaltés d'une relation. L'activité sexuelle n'est pas un tremplin pour modifier le cours du temps, ni le déclencheur de la réminiscence. Ce n'est pas l'art culinaire qui réunit les amants, et pourtant, le héros libertin se met bien à table, sauf que le plat principal est, comme dans le montage conçu par Meret Oppenheim, le corps de Yang-Li. Et la métaphore culinaire est partout présente, plus précisément la cuisine japonaise, avec ses qualités spécifiques, par opposition même aux autres cuisines d'Asie. L'auteur a le mérite de ne pas s'égarer: son livre est centré, sinon obsessionnellement dédié au mécanisme du sexe européen dans le sexe asiatic. Une certaine vision du monde en découle, en termes de complémentarité? Plutôt une horreur du politique, et un repli sur la sphère intime, qui laisse se dérouler sur écran, et au loin, «l'explosion du foie gras du monde»⁵⁰.

On est fort loin de l'aimable paillardise des gastronomes classiques; le héros du récit vit et transcrit un affolement des sens qui justifie largement le titre, et l'auteur décline avec une distance froide et calculée les principaux stéréotypes de la nourriture associée au monde sexuel. Ce

(48) Georges Vigarello, *Le Propre et le sale, l'hygiène du corps depuis le Moyen Age*, points Seuil/histoire, 1985, p. 10.

(49) «Je respire ta peau d'Asiate», *Orient-extrême*, *op. cit.*, p. 9.

(50) *op. cit.*, p. 8. Il faut lire l'explosion des «Twin Towers», le 11 septembre 2001, auxquelles ne sont pas épargnées non plus les analogies phalliques, classiques pour les gratte-ciels new-yorkais.

travail textuel s'élabore non dans la plénitude d'une relation, mais dans la souffrance et le manque, dans le vertige de la faim, entre le plein et le vide. La réalité de l'acte de manger s'efface devant une symbolique, et la recherche de l'effet aphrodisiaque n'est plus du tout à l'ordre du jour, car c'est le corps lui-même qui est aphrodisiaque. Si la gastronomie était, dans les ouvrages du Marquis de Sade, «l'intermédiaire entre différents exploits sexuels», de la préparation à la restauration, la sexualité est ici pleinement gastronomique, et le corps de l'amante se goûte dans toutes ses parties, avec ce qui demeure au moins de l'érotologie classique, qui est le souci du rituel, et une certaine ogrologie⁵¹.

L'auteur pour autant n'affectionne pas le mot «gourmandise», mais peut-être que celui de «gastronomie» lui aurait convenu: «(...) non pas gourmandise, mais désir tout debout»⁵². Le baiser est immédiatement associé au jeu des mâchoires, manducation ou dévoration, et les premières approches - la pratique quasi-œnologique d'«humer les belles dames» - enchaîne très vite dégustation et «sauvage désir d'ingérer», voire cannibalisme: «quelque chose d'une dégustation, du grumage d'un vin fin où, dans un roulis du maxillaire, s'additionnent et s'exaltent l'aérien et le fluide entre lèvres et tranchées des gencives, et puis sous la langue»⁵³.

Le regard échange ses qualités avec la bouche, organe de la dégustation et du discours amoureux. L'auteur invente le verbe «croquer-mirer» en la circonstance⁵⁴. Hummer possède le sens ancien de «boire», mais c'est l'odorat qui est ici sollicité, dans une expérience qui relève de l'exotisme sexuel. La nuque de Yang-Li déclenche une évocation culinaire extasiée: «La humer comme on ferait d'un épiderme de citron vert, d'une pincée de piment doux, d'une tige écrasée de coriandre, pour démêler ses fragrances, et, sous ce subtil envol, sentir son corps entier s'arquer vers moi»⁵⁵.

Le récit devient d'ailleurs poème, et convoque d'autres ingrédients pour une cuisine naturelle et résolument écologique: «Ton épiderme d'Asiate/

(51) Noëlle Chatelet, «Le Libertin à table», Sade, écrire la crise, Belfond, Paris, 1983, p. 69.

(52) *Orient-extrême*, *op. cit.*, p. 10.

(53) *Idem*, p. 15.

(54) «Je la croquais-mirais», *op. cit.*, p. 19.

(55) *Op.cit.*, p. 38.

pulpe de letchi»⁵⁶. A noter que la dévoration du corps de l'autre n'est pas ici une exclusive masculine, mais que le corps de l'homme est aussi comestible, même si sa nature est loin de susciter la même émotion admirative. La jubilante description d'une fellation au «bouillon de sorcière» de la salive se dote d'un regret artiste: il y manque «la morsure de la menthe». Le croqueur visuel est croqué, vrai «croque-en-bouche», ou «éclair-au-sperme»; il est lui aussi objet du désir, «viande à femmes», «veulerie gonflée de jus». Tous deux pratiquent bien «l'art de vivre nos chairs à la savoureuse, dans la fraîcheur bientôt déglutie»⁵⁷. L'image bouchère, sans doute popularisée par Alina Reyes, revient à travers l'association d'idée avec l'adjectif «cru(e)» dans «lumière crue» et du verbe «trancher» puisque le narrateur est cruellement retranché, séparé de sa belle sensuelle: «Je veux le plaisir si féminin de l'offre du corps à l'étal, la licence majeure donnant au cannibale son festin de viande»⁵⁸ - Sexe tartare? Si les fruits sont devenus un comparant classique dans la littérature érotique, fraises pour pointes de seins, bigarreau pour gland de la verge, les fruits convoqués par Patrice de Méritens sont eux acides, inédits et exotiques cela va de soi. Le «citron acide» vient imager la forme du téton, et se référer à l'imagerie colorée et raciste («les jaunes»). Surtout, ce fruit est le complément idéal des nourritures crues consommées par ailleurs, rouges ou...blanches. Ainsi, devant le clitoris de l'Asiate, le narrateur se meut en «amateur de cuisine crue en quête de sensations, pervers mangeur de fugu cernant au plus précis sa découpe, comme si la bille vivante, offusquée par une maladresse, eût pu jeter un venin mortel/»⁵⁹. Si le «poulpe»⁶⁰ joue son rôle classique d'animal libidineux, symbole de l'amant surpuissant, la «grenouille jaune» qui lui fait face est assez surprenante, mais elle sait aussi se métamorphoser en poulpe vorace à l'occasion, dans une relation transcontinentale décevante, car l'échange de saveurs n'aura

(56) «Je la croquais-mirais», *op. cit.*, p. 41.

(57) *Idem*, p. 43-44 et p. 47.

(58) *Idem*, p. 105.

(59) *Idem*, P. 88. Le fugu est effectivement l'objet d'un minutieux découpage, et l'objet d'une délectation gastronomique coûteuse. C'est un mythe japonais, autant qu'une réalité socio-économique. Mais cette comparaison ne semble pas avoir effleuré un cerveau nippon.

(60) *Idem*, p. 61.

pas eu lieu pour une «vulve serrée avec gourmandise sur un Occidental sans odeurs»⁶¹.

«L'œuf dur et blanc dérapant, gobé puis rejeté par le vagin de la geisha accroupie»⁶², est devenu une image classique depuis certaine scène de *L'Empire des sens*, de Naguisa Oshima. Lorsque la maîtresse en titre, comparée à un solide régime alimentaire régulier («pour me convaincre qu'elle était comme les trois repas, viande, poissons, légumes»), n'est plus là, le narrateur rencontre une prostituée asiatique qui, elle, est comparée au «petit bol de soupe avalé à la sauvette dans une échoppe, avec sa titillante saveur - si pimentée qu'elle fait claquer la langue et prépare nos pupilles à un retour qui plus jamais n'advientra»⁶³. En somme, l'économie sexuelle est décrite en terme de diète alimentaire, entre les repas pris «à la maison» et ceux pris «au-dehors», avec leurs valeurs - nutritives ou seulement excitantes - respectives. L'auteur se surpasse dans la description détaillée de sa pratique de la sodomie, progressive puis intensive, avec sa partenaire: «C'était la même délicate attention que portent les gourmets aux ragoûts d'oiselle (...) c'était le piquant de la préparation, son faisandage, la mise en condition des chairs; et leur exact degré de cuisson»⁶⁴.

L'auteur touche ici du doigt un point essentiel de la gastronomie et de l'histoire littéraire, notamment la littérature fin-de-siècle: le faisandage⁶⁵, et l'influence souterraine des anciennes pratiques alimentaires, où les nobles avaient le privilège de consommer du gibier. Une histoire entière du goût français d'ancien régime téléscope ici une esthétique «hard» ou «trash» véhiculée par les images pornographiques.

On frémit d'aise à l'idée d'une lecture féministe ou ethnologico-sociologique au premier degré d'un texte qui verse tant d'huile sur le feu des relations Nord-Sud, ou entre hommes et femmes. «Active tes fourneaux sexuels...»⁶⁶, lance le héros à la prostituée qui ne pourra

(61) «Je la croquais-mirais», *op. cit.*, p. 74.

(62) *Idem*, p. 68.

(63) *Idem*, p. 73-74.

(64) *Idem*, p. 114-115.

(65) Ce sujet mériterait une étude à part entière. Nous ne faisons ici que relever son inscription dans un texte récent, et d'une manière très inattendue.

(66) *Idem*, p. 74.

remplacer la saveur de Yang-Li, la renvoyant à la malédiction d'une double exploitation sexuelle et économique, jadis dénoncée avec virulence par Gisèle Halimi... mais ce texte, d'une écriture souvent superbe, joue de façon extrêmement retorse sur les stéréotypes, tout en renouvelant quelques rapports analogiques entre le plaisir gustatif, olfactif et sexuel. Ce qui n'est pas un mince mérite.