

Bouillon des mystères du Tonkin pour nos jeunes légumes et fruits de mer

Anna Moi
Ecrivaine



Synergies Monde n° 5 - 2008 pp. 155-158

Ne cherchez pas l'étymologie du mot « international » dans un dictionnaire, allez à New York. Je le sais, New York est moins cosmopolite que Paris. Les nationalités qui s'y côtoient sont moins nombreuses qu'à Paris. Tout est question de visibilité. Paris est une ville française avec des minorités visibles, surtout en périphérie. À New York, les minorités visibles sont très visibles, dans le cœur même de la ville, sur la Cinquième avenue.

On trouve aussi à New York des minorités invisibles, par exemple, un Français, Guy-Philippe Henri Lannes de Montebello. Il est le petit-fils d'un général de Napoléon Bonaparte, et l'arrière-petit-fils de celle qui fut le modèle de la duchesse de Guermantes. Sa généalogie seule ne fait pas de lui un personnage célèbre du gotha new-yorkais. Il avait dirigé le prestigieux Metropolitan Museum of Art pendant si longtemps (jusqu'à l'âge de soixante-et-onze ans) que son « règne » est comparé à celui du Roi Soleil à Versailles par un journaliste du New York Times.

À Los Angeles, le Directeur du prestigieux Getty Research Institute est un Allemand, Thomas Gaethgens.

Le chef du département de Littérature française à l'excellente l'University of Southern California est un Laotien, Panivong Norindr.

Je sais tout cela car j'étais aux USA l'été dernier.

C'était l'été où huit des employés du restaurant Daniel à New York, sept latino-américains et un bangladeshi, défilaient tous les jours devant le restaurant avec des pancartes vindicatives. Ils contestaient la pratique de deux vitesses d'avancement, la plus grande vitesse étant réservée aux employés d'origine française. Les actions de boycottage étaient suivies d'assignations au tribunal. La guerre se conclut finalement au cours de l'été par un accord de cessez-le-feu. Les employés retiraient leurs plaintes. Les cadres du Daniel s'engageaient

à soumettre à la Commission de l'Égalité des Chances dans l'Emploi, un texte qui définit clairement la politique de promotion du restaurant. Par ailleurs, ils étaient astreints à plusieurs semaines de cours à la Cornell School of Labor and Industrial Relations sur les aspects sociaux et juridiques de la discrimination raciale.

L'ami français avec qui je voyageais était scandalisé : « Il est tout à fait légitime pour un restaurant français de promouvoir un personnel français. C'est ce que les clients «achètent» aussi. »

La deuxième histoire gastronomique est celle de David Chang, un Américain d'origine coréenne, nommé « Meilleur chef cuisinier de l'année ». Trois ans plus tôt, transfuge du Café Boulud, justement, il créait son propre restaurant de nouilles, le Momofuku Noodle Bar, en hommage au créateur japonais des nouilles déshydratées. Depuis, il décline la gastronomie asiatique dans trois établissements. Le New Yorker lui consacre un portrait de dix pages.

À la différence des dirigeants du Daniel, David Chang est achromatopsique. L'un de ses chefs principaux et associés s'appelle Joaquin Baca. Il est mexicain-américain. Les autres s'appellent Tien Ho, Kevin Permoulie, Peter Serpico. Ils signent sans complexes des plats comme l'Oursin Santa Barbara : oursin onctueux, tofu neigeux et boules de tapioca noir aux lychee. Ou bien, le *ssäm* coréen : galette de riz, porc rôti, purée de kimchi, oignons frits.

Les clients de David Chang « n'achètent » pas une authenticité ethnique des employés du restaurant, mais la qualité de leur savoir-faire et de leur imagination. D'ailleurs, quand on lui demande de définir la cuisine de ses restaurants, David Chang répond : « Je fais de la cuisine américaine, mec. »

Aux États-Unis, il est permis de faire des *ramen* et de proclamer un statut d'universalité.

J'évoque ces anecdotes gastronomiques car la langue est aussi un muscle, métonymique de la langue que nous parlons.

Comme les traditions linguistiques, les habitudes alimentaires changent. Trente ans auparavant, la prêtresse de la cuisine française aux États-Unis s'appelait Julia Child. Son livre de recettes françaises, « The art of French Cooking » était une bible, à présent passée de mode. On mange plus léger, plus diététique. On n'épaissit plus les sauces avec des roux. On fusionne des ingrédients d'une cuisine avec une autre. On invente des plats venus de nulle part. En France, on ne mange plus de madeleines et aujourd'hui, le texte emblématique de la culture française aurait été autre. La biscotte qui avait à l'origine inspiré le texte de Proust, serait plus adaptée.

Quand le Président français propose à l'Unesco de classer la cuisine française dans les « trésors mondiaux », on se demande à quoi il pense. Pas plus que les discours, la cuisine ne se fait avec des recettes toutes faites et immuables.

Dans une rue perpendiculaire de la Seine, j'ai goûté une cuisine émulsionnée,

magnifiquement légère. Le restaurant s'appelle Ze Kitchen galerie, un nom tendrement moqueur qui tourne en dérision l'accent français en anglais. Plus loin, plus vers l'Ouest, le chef voyageur Olivier Roellinger insinue des goûts venus d'ailleurs. On trouve sur sa carte du « Bouillon des mystères du Tonkin pour nos jeunes légumes et fruits de mer. »

Nos papilles gustatives se sont modifiées avec nos voyages.

Les langues que nous parlons voyagent aussi. Elles se musclent au contact les unes des autres. Elles se parent de nouvelles audaces.

Je voyage mentalement dans plusieurs langues tous les jours. Aucune d'entre elles ne me structure exclusivement. Je ne peux pas parler « d'identité francophone » pour moi-même, à cause de mes errances. Ma sédentarité est dans mon écriture, comme les marins de Conrad étaient des « sédentaires de la mer ».

À propos, Conrad écrivait dans sa troisième langue, l'anglais.

Je suis revenue aux États-Unis pour un séjour plus ou moins long. Je prends au quotidien le pouls d'une société multiculturelle joyeuse et confiante en l'avenir, malgré les problèmes actuels de l'Amérique. Son objectif, moins pragmatique qu'il y paraît, est de vaincre une ultime frontière, toujours repoussée. Dans cette perspective, l'innocence de regards nouveaux est une qualité et toutes les ressources humaines sont dignes d'être mobilisées. Imbus d'un sentiment de légitimité, les participants au projet de *l'American Dream* sont heureux et créatifs.

New York est moins cosmopolite que Paris, mais 70% de ses habitants ne sont pas des natifs de la ville. À Londres, la proportion est de 30%. À Paris, elle est de 14% et on parle de « seuil de tolérance ». D'après *The Economist*, d'où je tire une partie de ces chiffres, lorsqu'on pose la question de la rivalité (comme pour les Jeux Olympiques) entre les deux villes, l'adjoint au maire de Londres se rebiffe : « Quelle rivalité avec Paris ? Nous avons gagné la partie depuis longtemps. Nous nous mesurons à New York. » Dans la comparaison, l'auteur de l'article qualifie Londres de ville internationale, et Paris de ville française fière de l'être.

Didier Jacob écrivait, sur son blog du *Nouvel Observateur* :

« Au bénéfice de la culture anglo-saxonne, trois facteurs sont évidemment déterminants : d'abord, la langue. Utilisé à l'échelle que l'on sait, l'anglais est leur arme fatale. Ensuite, la mixité. Les anglo-saxons ont réussi à tirer avantage de ce que la France considère encore comme un handicap - cette question des cultures multiples (même si tout n'est pas réglé, ni en Angleterre ni aux États-Unis). Le meilleur de la littérature anglaise est aujourd'hui issu des anciennes provinces. Quand nous en sommes encore à prendre en filature, à la sortie des écoles, des gosses qui ne demandent qu'à apprendre le français, pour les reconduire dans des pays où, plus tard peut-être, ils deviendront de brillants écrivains anglophones. »

Comme les villes, les langues sont internationales ou ne le sont pas. La variété des peuples qui parlent une langue importe autant que le nombre des locuteurs. Le chinois n'est pas (encore) une langue internationale, mais un jour, peut-être, le deviendra-t-il par la diversité de locuteurs venus d'ailleurs. Une troisième clause s'ajoute à la détermination d'une langue internationale : la responsabilité partagée par l'ensemble des utilisateurs, sans hiérarchie du centre vers la périphérie ou le contraire.

Le français a presque tout pour être une langue internationale.

Il le sera vraiment le jour où un écrivain africain pourra dire de ses amalgames syntaxiques, « Je fais de la littérature française, mec. »