

ALBERTO MANGUEL



La
cuisine
des contrées
imaginaires

recettes traduites de l'anglais (Canada)
par Marie-Catherine Vacher

ACTES SUD

ALBERTO MANGUEL

La Cuisine
des contrées imaginaires

recettes traduites de l'anglais (Canada)
par Marie-Catherine Vacher

illustrations d'Alberto Manguel

ACTES SUD

PRÉFACE

Lorsque je quittai la maison pour la première fois, à l'âge de vingt ans, pour entamer une existence qui allait prendre un tour assez majoritairement nomade, ma grand-mère me remit un petit bocal contenant un paquet de sel et un morceau de pain. Il existait un vieux conte populaire juif, me dit-elle, où un voyageur se voit donner, par un ange, ce même cadeau afin qu'il soit toujours épargné par la faim, et c'est dans le but que je ne manque moi-même jamais de nourriture qu'elle m'enjoignit de transporter ce bocal partout où le sort viendrait à porter mes pas. Après d'innombrables domiciles occupés dans tellement de pays que je ne les compte même plus, le bocal est aujourd'hui installé sur une haute étagère dans ce qui, je l'espère, sera mon ultime cuisine. Le bocal fait office de rappel quant au fait que la littérature n'est pas seulement une nourriture destinée à l'âme.

J'ai toujours eu un penchant pour les histoires qui ont à voir avec la nourriture, ou plutôt pour les histoires dans lesquelles les personnages font une pause repas, s'activent au fourneau ou se rassemblent autour d'une table. Je voulais savoir quel était le plat qu'on servait au *Cavaleiro da Dinamarca*¹ lors du banquet de Noël : était-ce de la dinde rôtie comme celle que nous mangeons à la table familiale ? Et quelle était cette mystérieuse substance du nom de *jelly* qui apparaissait si souvent dans les livres d'Enid Blyton et dont nous, à Buenos Aires, ignorions tout ? Quand le capitaine Nemo convie M. Aronnax et ses compagnons

1. Ouvrage illustré destiné à la jeunesse, écrit en portugais par Sophia de Mello Breyner Andresen et paru en 1964. (*Toutes les notes sont de la traductrice.*)

à partager un somptueux petit-déjeuner à vingt mille lieues sous les mers, je voulais moi aussi goûter à “ce que vous croyez être de la viande mais n’est autre que du filet de tortue de mer” et aux “foies de dauphin que vous prendriez pour un ragoût de porc”, à “une conserve d’holothurie [...] et une crème dont le lait a été fourni par la mamelle des cétacés, [...] et le sucre par les grands fucus de la mer du Nord, et enfin [...] des confitures d’anémones qui valent celles des fruits les plus savoureux”.

Un été, durant mon adolescence, perdu dans la Terre du Milieu de Tolkien, je tombai sur le val d’Anduin qui, comme chacun sait, est gardé par les Béorniens. Ce peuple plutôt inamical est végétarien : leur plat principal est une sorte de merveilleux gâteau au miel. Je me décidai à tenter d’en confectionner un. Il y avait, dans la maison que nous avons louée pour l’été, un vieux livre de cuisine allemand tout moucheté d’éclaboussures de beurre et maculé de traces de doigts chocolatées ; c’est entre ses pages vénérables que je trouvai la recette que j’ai conservée pendant toutes ces années et que je reproduis dans le présent livre. Quand, plus tard, je découvris, dans l’*Énéide*, que ceux qui descendent dans les Enfers doivent apprivoiser Cerbère, le chien de garde tricéphale, au moyen de gâteaux au miel, je sentis que je savais très exactement ce qu’il en était du goût épice qui avait réduit au silence les aboiements du monstre.

Nous nous identifions aux livres que nous lisons : nous devenons, dans un certain sens, le personnage dont nous accompagnons la vie sur la page. Peut-être est-il difficile d’entreprendre les mêmes voyages que ceux du Lemuel Gulliver de Jonathan Swift, de partager l’amour infortuné de la Juliette de Shakespeare ou de prendre le thé avec les convives du Chapelier fou de Lewis Carroll. Mais il n’y a aucune raison de ne pas goûter au pudding de Noël de la Mrs Cratchit de Charles Dickens “aux allures de boulet de canon tacheté, si dur et si ferme, nageant au milieu d’un quart de pinte d’eau-de-vie enflammée¹” ou de ne pas savourer les sandwiches au concombre qu’engloutit Algernon dans *L’Importance d’être constant* d’Oscar Wilde.

1. Charles Dickens, *Contes de Noël*, trad. Francis Ledoux et Marcelle Sibon, “Folio classique”, 2012.

Un ami écrivain de Bombay m'ayant donné la recette du curry aux légumes de sa mère, je fus capable de partager le premier repas dont Kim gratifie son lama dans le mémorable roman de Kipling ; un autre, à Madrid, m'a montré comment cuisiner les *duelos y quebrantos* [deuils et brisures], un mélange d'œufs mi-cuits, de poivrons émincés et de bacon qui (ainsi que nous l'apprenons dès le premier paragraphe) constitue le repas du samedi de don Quichotte.

Un jour, pour complaire à une amie qui était fan de Virginia Woolf, je décidai de lui préparer le somptueux *bœuf en daube**¹ que cuisine Mrs Ramsay dans *La Promenade au phare*, avec l'espoir qu'"une odeur exquise d'olives, d'huile et de sauce" monterait du "grand plat brun". "C'est une recette française que je tiens de ma grand-mère", explique Mrs Ramsay. "Et cette recette ne pouvait être autrement que française. Ce qui passe pour de la cuisine en Angleterre est une abomination. Ça consiste à mettre des choux dans de l'eau. À rôtir la viande jusqu'à ce qu'elle devienne de la semelle de soulier. À enlever aux légumes la peau qui les rend délicieux²." M'étant assuré que mes légumes (environ 500 grammes de carottes naines et la même quantité de pommes de terre nouvelles) avaient conservé leur peau, je les brossai et les fis bouillir avant de les mettre de côté. Dans l'intervalle, je débitai en cubes deux kilos de viande de bœuf et les fis mariner toute une nuit dans un mélange composé de vin blanc (un verre), d'eau-de-vie (un demi-verre), de romarin, de thym et de persil (une cuillère à café de chaque), d'ail pilé, de deux feuilles de laurier, de sel et de poivre, de deux oignons et d'une carotte (brossée et non pelée) taillés en rondelles. Dans un peu d'huile d'olive, je fis revenir quelques morceaux de bacon avec des oignons émincés. J'ajoutai alors les cubes de viande égouttés (en réservant la marinade) et les fis dorer sur toutes leurs faces. Une fois dorés, je les saupoudrai de deux cuillerées à soupe de farine puis, en remuant bien, ajoutai la marinade, une tasse de bouillon de bœuf et quelques quartiers de tomates

1. Les mots en italique suivis d'un astérisque sont en français dans le texte original.

2. Virginia Woolf, *La Promenade au phare*, trad. Maurice Lanoire, Stock, 1968.

(dont, en dépit des recommandations de Mrs Ramsay, je gardai la peau). Je versai le tout dans une cocotte recouverte d'un couvercle hermétique que je scellai à l'aide d'une pâte à base de farine et d'eau et plaçai celle-ci dans le four à température modérée pour plus de cinq heures. Certains recommandent de passer la sauce au chinois : pas moi. Je me contentai d'ajouter les légumes bouillis et une poignée d'olives vertes dénoyautées tout en remuant, de laisser la cocotte reposer pendant quelques minutes en espérant que, telle l'invité de Mrs Ramsay, mon amie s'écrierait : "C'est un triomphe !"

Il arrive que les auteurs eux-mêmes délivrent leurs recettes en recourant carrément au genre parallèle, celui du livre de recettes au sens strict, en complément de leur œuvre purement littéraire. Colette, Dürrenmatt, Günter Grass, Georges Simeon, tous nous ont légué, outre d'alléchantes descriptions de repas présentes dans leurs romans, leurs meilleures recettes. L'un de mes romanciers-cuisiniers préférés est Balzac, dont le tour de taille attestait de la tendresse qui était la sienne pour des nourritures transcendant le domaine spirituel. Toute sa cuisine ne donne pas dans le sensationnel cependant. C'est ainsi que dans *Les Paysans*, par exemple, il évoque "les vertus fugitives, mais puissantes" des légumes "quand ils sont mangés en quelque sorte tout vifs". La recette qu'il donne d'un plat d'hiver intitulé *aumônières de légumes oubliés** est d'une merveilleuse simplicité :

Mettre à bouillir une sélection de légumes d'hiver (carottes, navets, rutabagas) pelés et coupés en morceaux. Après la cuisson, les passer sous un filet d'eau froide et ajouter du sel, du poivre et du persil ciselé. Beurrer l'intérieur de plusieurs ronds de pâte filo d'un diamètre de 15 centimètres chacun. Placer une petite poignée de légumes au centre de chaque cercle, donnez à la pâte la forme d'un sachet et fermer celui-ci avec un morceau de ficelle. Mettre ces "aumônières" à cuire au four à température moyenne pendant 8 à 10 minutes. Pendant ce temps, porter à ébullition une tasse de crème fraîche liquide à laquelle auront été ajoutés du persil et du cerfeuil ciselés et un peu d'ail pilé. Remuer la préparation jusqu'à ce qu'elle épaississe un peu

et ajouter le jus d'un demi-citron, du sel et du poivre. Dénouer chaque "aumônière" et verser la crème sur les légumes.

Selon moi, cette recette, accompagnée d'une bouteille de chinon, donne un plat "balzacien" aussi roboratif que subtilement aromatique.

On peut donc dire des livres que je les "dévore". Mes enfants, ayant repéré cette faiblesse chez moi, l'ont exploitée sans vergogne. Alors que nous avons commencé à lire *Le Vent dans les saules* de Kenneth Grahame, ils me persuadèrent (sans grande difficulté) d'organiser un pique-nique comme celui que M. Rat offre à son nouvel ami M. Taupe, si bien que par une belle journée ensoleillée, à Toronto, nous remplîmes avec application "un gros panier à pique-nique en osier" de "*langueroidejambonblancrôtideboeuffroidcornichonsauvinaigre-saladepeitispainscressonsandwichspâtésodaaugingembrelimonade-augazeuse*", le tout dans le plus scrupuleux respect du texte.

Lorsque nous lûmes les nouvelles de Sherlock Holmes, "la tourte au *pâté de foie gras**" dans *Le Gentilhomme célibataire* retint leur attention et ils me firent promettre d'en trouver la recette. La chose s'avéra difficile jusqu'à ce que je découvre, dans l'ouvrage de Baring-Gould, *The Annotated Sherlock Holmes*, que Watson veut en fait parler de la tourte strasbourgeoise, plat exquis quoique quelque peu ruineux, dont la préparation comporte du foie gras d'oie et de la truffe blanche.

Mais leur requête la plus difficile à satisfaire fut celle d'un repas décrit dans l'un des livres de Tarzan (je ne me rappelle plus lequel) où figurait, entre autres mets, du ragoût de pied d'éléphant. Il va de soi que, même si cela avait été possible, nous n'allions pas préparer quelque chose d'à ce point monstrueux, mais je réussis à mettre la main sur la recette dans le plus étrange des livres de cuisine, le *Grand Dictionnaire de cuisine* d'Alexandre Dumas, lequel commence par ces mots : "Prenez un ou plusieurs pieds de jeunes éléphants..."

La présence de la nourriture augmente la réalité de la fiction. Si je suis toujours en quête de ce moment où il faut qu'un personnage fasse une pause pour se sustenter, c'est parce que, pour moi, la simple mention de la nourriture humanise une histoire.

Je suis ému par “les poulets qui n’étaient pas tout à fait à leur aise” que Huck et Jim mangent quand ils s’enfuient à bord du radeau ; par les noix, les racines et les baies que le Monstre de Frankenstein met à rôtir sur le feu en guise de petit-déjeuner pour découvrir qu’“utilisées de la sorte, les baies se gâtaient mais que les noix et les racines avaient bien meilleur goût” ; par “le pain, le riz, trois fromages hollandais, et cinq morceaux de viande de chèvre séchée [...] et un petit reste de blé d’Europe” que Robinson Crusoé sauve du naufrage ; par la chaudrée “de petites palourdes juteuses, à peine plus grandes que des noisettes mélangées à des biscuits de mer émiettés et à du porc salé finement émincé ! Le tout enrichi de beurre et généreusement assaisonné de sel et de poivre” que l’aubergiste sert à Ismaël et Queequeg avant qu’ils ne s’embarquent dans leur quête de la baleine blanche. Et si je suis absolument convaincu que si le chagrin qu’éprouvent Ulysse et ses compagnons est authentique, c’est parce que, dans le moment même où ils sont en train de pleurer le massacre de leurs amis par le Cyclope, ils prennent le temps de manger et de boire, “faisant fête aux viandes de mouton en quantités inexprimables et au vin délicieux”¹.

Dans ce livre, j’ai laissé de côté les lieux fictionnels “réels” pour me concentrer sur des nourritures typiques de lieux qui n’existent que par et dans l’imaginaire. Sous toutes sortes d’apparences, qu’il s’agisse de l’un de ces festins sophistiqués qui se tenaient sur l’Atlantide ou du plus simple des repas tel qu’on les connaissait sur l’île de Robinson Crusoé, toute nourriture (ainsi que nous l’enseigne la littérature) constitue, par essence, la preuve de notre humanité : le pain pour nous rappeler la terre d’où nous venons tous et le sel pour nous rappeler la terre à laquelle nous reviendrons tous.

ALBERTO MANGUEL,
Lisbonne, le 3 juin 2021.

1. Homère, *L'Illiade. L'Odyssée*, trad. L. Bardollet, collection “Bouquins”, Robert Laffont, 1995.

Note de l'auteur

Je lis, je suis, je modifie et j'invente des recettes depuis mon adolescence et il est tout à fait possible, voire probable, que nombre des recettes figurant dans le présent ouvrage s'inspirent ou proviennent de sources désormais oubliées. Il existe certes une infinité de lieux imaginaires susceptibles d'être convoqués par l'imagination dès lors que celle-ci est alerte mais seulement deux ou trois façons de rôtir de la viande depuis l'époque de Gilgamesh ou de Circé. Puisse toute ressemblance avec des recettes d'autrui qui pourrait être identifiée dans les pages qui suivent par un lecteur pointilleux être considérée moins comme un acte de plagiat que comme un humble hommage rendu aux maîtres cuisiniers des temps passés.

Note de l'éditeur

Dans un souci de légèreté et de brièveté, nous avons opté pour les abréviations suivantes, très courantes en la matière :

cc : cuillère à café

cs : cuillère à soupe

Une tasse (*cup* en anglais) de n'importe quel liquide équivaut à 25 centilitres, nous avons donc volontiers fait la conversion pour vous faciliter les choses. Cependant, trouver chez vous une tasse de cette contenance vous sera utile pour mesurer des ingrédients solides, pour lesquels il nous était périlleux de proposer des équivalences en poids.

ENTRÉES & SOUPES

L'ÎLE DES LOTOPHAGES

(d'après Homère, *L'Odyssée*, IX^e siècle avant J.-C.)

Située en Méditerranée, l'île des Lotophages est longée par des plages de sable blond. Ses habitants se nourrissent de fleurs de lotus, accédant ainsi à l'oubli de tous les soucis de la vie terrestre. Le lotus peut être consommé de diverses façons. La salade de lotus qui suit est particulièrement rafraîchissante.



SALADE DE LOTUS

IL VOUS FAUDRA :

- 1 boîte de racines de lotus en conserve
- 2 piments rouges thaïs frais
- 2 piments verts frais
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 cc de gingembre haché
- $\frac{1}{4}$ cc de sucre roux
- 2 cs de sauce soja
- $\frac{1}{2}$ cs de vinaigre noir
- $\frac{1}{2}$ cs d'oignon vert émincé
- 2 cs d'huile végétale
- 1 petit bol de coriandre ciselée

1. Couper les racines de lotus en tranches si elles sont entières.
2. Asperger les tranches avec la sauce soja et le vinaigre, saupoudrer de sucre.
3. Faire chauffer l'huile dans une petite casserole.
4. Ajouter les piments, l'ail, le gingembre et l'oignon vert, et faire chauffer le mélange à feu doux jusqu'à ce qu'il devienne odorant.
5. Ajouter la coriandre et poursuivre la cuisson pendant 10 secondes.
6. Verser la préparation sur les tranches de lotus.

La cuisine des contrées imaginaires

“J’ai toujours eu un penchant pour les histoires dans lesquelles les personnages font une pause repas, s’activent au fourneau ou se rassemblent autour d’une table.”

Vous aussi ? Que diriez-vous d’embarquer pour un voyage gustatif et littéraire à la découverte des spécialités dégustées dans vos romans préférés ?

Au menu, 73 recettes de l’entrée au dessert qui nourriront le ventre autant que l’âme des petits et grands lecteurs. Des croquettes Barataria “à la Sancho” (*L’Ingénieux Hidalgo don Quichotte de la Manche*) aux tartelettes Reine de cœur (*Les Aventures d’Alice au pays des merveilles*) en passant par les doigts de magicien de Poudlard (*Harry Potter*) ou le porc rôti à la Circé (*L’Odyssée*), un ouvrage précieux qui fera rêver, lire et cuisiner toutes les générations !



ACTES SUD
www.actes-sud.fr

DÉP. LÉG. : NOV. 2023 / 19,50€ TTC France
ISBN 978-2-330-18395-0

