

3 . *Partir*

L'amateur de durian

Matty Chiva

De la taille d' une balle de rugby, le durian est le fruit le plus gros du monde. Son odeur nous fait fuir, mais elle est le régal des gourmets asiatiques. Ou l' on découvre que la gourmandise résulte d' un apprentissage.

Qui d' entre nous n' a eu la tentation, au retour d' un voyage, de retrouver des saveurs goûtées ailleurs ? Et, de la même façon, qui n' a rêvé de voyages sans partir, voyages non pas immobiles, mais faits tout en restant chez soi ?

Si voyager, c' est découvrir des paysages, des gens, des coutumes, c' est aussi manger ailleurs ou autrement. Or, manger ailleurs surtout lorsqu' on est loin de chez soi, loin par rapport au quotidien connu et rassurant, c' est à la fois une manière d' entrer dans l' intimité de l' autre, le découvrir dans ce qu' il a de secret et de vital, engranger des souvenirs de toutes sortes, se délecter ou se faire peur à table, et, en fin de compte, mieux se retrouver, soi-même et les siens. Manger autrement, c' est consommer selon une autre grammaire culinaire, d' autres plats, d' autres produits, différents de ceux que la coutume ou l' habitude nous offrent, c' est une manière de voyager autre, car restant dans notre cadre de vie habituel tout en nourrissant le rêve ou le souvenir.

Le monde actuel est un monde de voyage. Il offre la facilité d' aller ailleurs, comme jamais auparavant. Mais aussi, comme jamais

auparavant, le monde vient chez nous, contrepartie de notre facilité de voyager, à travers l'immense variété de produits de toute sorte, « made ici ou ailleurs », que l'on trouve désormais partout.

L'Orient reste, dans ce monde du voyage, ce que l'on peut encore appeler une « valeur sûre ». Civilisations et philosophies anciennes, cultures subtiles, difficiles à saisir et qui fascinent d'autant plus qu'elles sont (ou paraissent) ésotériques, l'Orient, ou plutôt les Orients, font encore, font toujours rêver. De même, les cuisines d'Orient, et surtout d'Extrême-Orient, jouissent depuis des lustres d'une réputation certaine, même dans les milieux convaincus de la supériorité d'une gastronomie occidentale inégalée (et inégalable ?). Et peu importe souvent que les cuisines goûtées ici ne soient souvent déjà adaptées, édulcorées, occidentalisées, afin que le client ne les fuie pas ; elles restent encore suffisamment dépayssantes pour qu'on voyage avec plaisir autour d'une table et qu'on y revienne.

Toutefois, ces dernières années, un changement s'est produit. Les mouvements massifs de populations, l'arrivée d'une diaspora extrême-orientale importante, ont entraîné l'importation de produits d'origine, authentiques, condition indispensable pour pouvoir continuer à faire ici, en France, une cuisine « comme chez soi ». C'est ainsi que l'on découvre les vrais produits asiatiques, leurs textures, leurs saveurs, leurs arômes, qui ne sont pas toujours ceux que l'on s'imaginait à travers les lectures, les expériences de restauration, voire les voyages (c'est vrai, souvent organisés).

C'est ainsi que l'on découvre des poissons étranges, frais, fumés, congelés ou séchés, des holothuries, des poudres de crevettes brunâtres, des œufs des ancêtres, des liqueurs curieuses et qui ne ressemblent à rien de connu pour nous, des herbes et des fruits frais qui n'ont rien à voir avec ce que l'on connaissait jusque-là, en boîtes, des aliments ayant des textures inhabituelles, spongieuses, râpeuses, soyeuses ou craquantes. Mais on découvre encore autre chose : un univers d'odeurs inconnu, surprenant, qui ne ressemble à rien, mais qui comporte aussi de forts accents de terre et de mer, de viscères et d'humus, de pourriture ou de fermentation, difficiles à identifier, à comprendre et à accepter pour l'Occidental que nous sommes. Dans ce monde-là, le durian occupe une place de choix.

Le régal des gourmets asiatiques

Le durian (ou durion) est le fruit du *Durio zibethinus*. Originaire probablement de Malaisie, il est très répandu dans tout le Sud-Est asiatique, particulièrement en Indonésie, aux Philippines, en Malaisie, et, bien sûr, dans le Sud de la Chine et en Thaïlande notamment. Selon les botanistes, il s'agit d'un arbre très ancien, quasiment préhistorique.

Le fruit a la taille et la forme approximatives d'une balle de rugby. L'écorce est verte, tirant un peu sur le jaune, dure, hérissée de centaines de pyramides pointues, qui lui valent le surnom de « hérisson d'arbre ». La chair, blanche, crémeuse, qui abrite des noyaux durs de la taille d'une châtaigne, est consommée de diverses façons : fraîche, râpée ou encore consommée à la cuillère, en confiture, en sirop ; ces derniers temps, on trouve également des glaces de durian, voire des durians surgelés, hors saison.

Le durian est considéré comme une grande gourmandise par les populations d'Extrême-Orient, surtout nature, mûr à point. Et comme toujours, il est difficile d'en donner une description, ou une idée, pour ceux qui ne le connaissent pas. Une fois de plus, le vocabulaire, les mots ne permettent pas de rendre compte, dans toute leur richesse, des goûts des aliments. Aussi sommes-nous réduits à procéder par analogies et rapprochements avec le déjà-connu. Le naturaliste Alfred Russel Wallace le décrivait, en 1858, en ces termes :

« La meilleure idée (du durian) serait celle d'une riche crème au beurre aromatisée avec des amandes ; mais entremêlées à cela, il convient d'ajouter des bouffées d'autres odeurs qui rappellent des fromages crémeux, une sauce à l'oignon, du vieux sherry et autres odeurs incongrues. La pulpe a une riche onctuosité, qui n'est comparable à rien de connu et qui ajoute à la délicatesse de l'ensemble. » La pulpe, selon Wallace, n'est ni juteuse, ni acide, ni exactement sucrée, mais a des caractéristiques uniques qui ne permettent de la comparer à rien d'autre. « Le durian n'entraîne pas de nausée ni aucun autre mauvais effet, et plus on en mange, moins on a envie de s'arrêter de le consommer. En fait, manger du durian est une sensation entièrement nouvelle, qui mérite (à elle seule) le voyage en Orient afin de l'éprouver. » On comprend que ce fruit soit le régal des gourmets asiatiques.

Comment se fait-il, en revanche, qu' il soit si peu connu en Occident ? La réponse tient en un seul mot : *son odeur* ; et il nous a fallu connaître de « vrais » durians pour nous en rendre compte...

Le durian mûr exhale une incoercible odeur d' excrément, et peu importe, à première vue, qu' elle soit localisée dans la seule écorce. Les hôtels d' Amboine, l' île principale des Moluques, affichent l' interdiction de consommer des durians dans la chambre. Par ailleurs, plusieurs compagnies d' aviation internationales, voire locales (en Indonésie par exemple), interdisent le transport de ce fruit, prestige oblige ! Et selon des voyageurs avertis, il faut le savoir en arrivant dans les diverses villes de la région, en pleine saison, pour ne pas mettre sur le compte de l' insalubrité locale l' entêtante odeur qui s' impose et prend à la gorge le voyageur occidental.

Une autre question se pose dès lors : comment les héritiers d' une longue tradition de raffinement culturel et gastronomique (et l' on pense notamment ici à la culture chinoise) peuvent-ils apprécier une telle abomination ? Et l' on en vient, presque sans le vouloir, à rapprocher de cela les odeurs de terre et de champignon de certains alcools chinois, celle des œufs des ancêtres (qui sentent pour nous les œufs pourris), d' autres encore de poissons séchés et macérés par exemple ; l' on en vient à douter de notre jugement. Des gens qui peuvent apprécier ces « pourritures » sont-ils, peuvent-ils, être des gourmets ? Ou bien nous n' avons pas connu la vérité, ou bien on s' est trompé quelque part...

À ce point de ma démarche, j' ai envie d' associer à l' évocation du durian celle de nos fromages, fleuron de la gastronomie française. Inutile de rappeler, je pense, la légitime fierté des Français concernant la variété, la qualité, la richesse gastronomique de ces produits. Aucun pays au monde ne présente une telle variété, ne déploie une telle imagination, n' a un tel passé d' expérience et de tradition dans ce domaine. Selon le dicton bien connu, un repas sans fromage est une belle à qui il manque un œil..

Toutefois, il y a fromage et fromage ; en laissant de côté les différences entre les fromages dus à la nature même des matières premières, il y a les fromages doux et les fromages forts. Il y a ceux que les enfants appellent « pour les grands » et les autres. Les fromages « pour les grands » ont en général un goût prononcé, typique, comportant souvent des saveurs piquantes, et ont surtout une forte odeur. Il faut grandir pour apprécier un maroilles, un muns-

ter, une boulette d'Avesnes, une cancoillotte, sans parler d'un dauphin ou, comme son nom l'indique, du puant de Lille. Grandir pour les apprécier, car c'est ainsi que l'on apprend non seulement à discriminer ce qui est aliment de ce qui ne l'est pas, mais aussi à dépasser une première impression négative pour découvrir secondairement autre chose. Nous connaissons tous des personnes qui, bien que françaises, n'apprécient pas toujours les saveurs fortes de certains fromages, et encore moins leur odeur ; leur expliquer que la suavité d'un munster n'a rien à voir avec l'intensité de son nez ne les convainc pas pour autant d'en consommer.

Je me souviens encore du sachet de fromages à point, apporté en cadeau pour un ami à Lisbonne et laissé à son intention auprès du concierge de mon hôtel : il m'a valu de retour, le soir, un entretien avec le directeur de l'hôtel. En effet, l'ami tardant, la réception, incommodée par l'odeur, a pensé d'abord à une mauvaise farce de ma part ; et le sachet, rapporté ensuite de la cour arrière où il fut exilé, ayant dévoilé la réalité des fromages, a suscité une incrédulité totale quant à l'aptitude des gens à consommer de pareilles abominations¹. Ne parlons pas ici du grand nombre de pays où le fromage n'est nullement consommé en tant que tel. Notons en particulier que la vaste région du Sud-Est asiatique ne connaît pas et ne consomme pas de fromage.

Construire son identité

En fait, les histoires de durian et de fromage sont semblables : raffinement et gourmandise pour les uns, abomination pour les autres et, dans les deux cas, en particulier à cause de l'odeur. Comment peut-on l'expliquer et le comprendre ?

Dans l'état actuel de nos connaissances, plusieurs éléments entrent en ligne de compte.

- Il n'existe pas de bonne ou de mauvaise odeur universelle. Aussi surprenant que cela puisse paraître, l'aspect hédonique des odeurs, leur qualité agréable ou désagréable, est intégralement appris. On sait ainsi que, selon les lieux et les époques, une même

1. L'histoire est parfaitement authentique.

odeur peut être considérée comme très agréable ou être complètement rejetée.

La qualité hédonique d'une odeur, au-delà des spécificités de chaque individu, est fonction des règles et des usages culturels ; ainsi, pour ne citer qu'un exemple banal, l'odeur anisée est fort appréciée en France et peu dans les pays anglo-saxons ; en revanche, l'odeur de cannelle est là très prisée, alors qu'elle ne suscite qu'une faible attirance en France. Les individus ne sont pas construits différemment, mais les règles de vie et les apprentissages sont autres...

- Le consommable ou non-consommable sur le plan alimentaire est, en très grande partie, une décision culturelle. En d'autres termes, chaque groupe humain décide, face à l'énorme quantité des produits potentiellement consommables de son répertoire, de ce qui lui « convient ». L'aliment est autant, sinon plus, une décision culturelle qu'une décision nutritionnelle, au sens strict du terme, ou économique.

Dans ce domaine, le choix joue de la même façon que pour un idiome ou une langue : comme un des moyens majeurs de se différencier des autres, de se créer une identité de groupe, et, au-delà, une identité personnelle. Ce n'est pas par hasard que les nourritures d'origine restent longtemps comme une nostalgie, au-delà des générations, rappelant des temps et des identités passés.

Manger s'apprend ; apprécier ce que l'on mange également. Bien qu'obligatoire, quotidienne, universelle, la conduite alimentaire (tout comme l'expression verbale) nécessite un apprentissage : quoi consommer, quand, où, avec qui, par exemple. Et l'on sait pertinemment que, dans ce domaine, l'appris l'emporte toujours, et de loin, sur ce qui est inscrit dans l'organisme.

Aussi, en fin de compte, manger est une autre manière de faire partie d'un groupe, en adoptant ses règles, en faisant comme les autres pour y être admis. L'enfant apprend d'abord, et surtout, par observation et en voulant faire comme les autres, comme les grands. De ce fait, l'aliment devient un élément majeur dans la construction de l'identité, personnelle, de groupe, culturelle.

Cet apprentissage explique que nous nous étonnions de constater, chez les autres, des consommations curieuses ou répugnantes, durian... ou fromage.

Durian, fromage, ou d'autres produits encore, comment devient-

on gourmet ? Et la gourmandise est-elle la même partout ? La réponse est évidente : non, à l'exception, en partie, de l'attrance pour la saveur sucrée. On n'est pas gourmet d'emblée, on le devient.

On peut ainsi, si l'on est curieux, dépasser son propre cercle et apprendre des gourmandises venues d'ailleurs, à condition de bien vouloir tenir compte des règles autres et ne pas vouloir tout mesurer à la même aune.

Ainsi tout s'apprend ; et l'anecdote attribuée à Picasso l'illustre bien : Présent lors d'un de ses vernissages, il entend la remarque de deux personnes âgées face à ses tableaux :

- Je n'y comprends rien, dit l'une à l'autre. Pour moi, c'est du chinois.

Et le peintre de répondre :

- Mais le chinois s'apprend, madame !

Matty Chiva