



Le Palais du mandarin (2009) de Thanh-Van Tran-Nhut : Espace culinaire vietnamien et récupération postcoloniale

French Cultural Studies
2015, Vol. 26(2) 209–219

© The Author(s) 2015

Reprints and permissions:

sagepub.co.uk/journalsPermissions.nav

DOI: 10.1177/0957155815571509

frc.sagepub.com



Tess Do

University of Melbourne

Résumé

Le Palais du mandarin est un recueil de nouvelles fictives et autobiographiques où, pour la première fois, l'auteure de polars Tran-Nhut abandonne le genre du roman policier historique et le Vietnam du XVIIe siècle pour se tourner vers des histoires de bouche et le Vietnam contemporain. Ce changement de genre littéraire et de cadre spatiotemporel recentre l'espace culinaire vietnamien au cœur d'une problématique récurrente chez l'auteure, celle de (di)gérer le passé colonial de son pays natal. À la lumière de la théorie du yin et du yang, principe d'harmonie dans la cuisine vietnamienne, et des anciens cultes et croyances du peuple vietnamien, cet article montre que c'est la cuisinière qui détient le pouvoir symbolique de réinventer, à travers ses plats équilibrés, un Vietnam précolonial et unifié. Dans cette optique, écrire, comme manger et cuisiner à la vietnamienne, s'avère être pour l'auteure un acte de résistance et de récupération postcoloniales.

Keywords

cuisine vietnamienne, guerre du Vietnam, Indochine, nourriture, *Le Palais du mandarin*, récupération postcoloniale, Tran-Nhut, yin et yang

Thanh-Van Tran-Nhut est sans doute aujourd'hui l'une des rares écrivains français d'origine vietnamienne qui réservent dans leurs œuvres une place prépondérante à la cuisine de leur pays ancestral. Auteure de la série policière historique qui met en scène les enquêtes du mandarin Tan, Tran-Nhut a redonné vie au Dai-Viêt (le Vietnam du XVIIe siècle) grâce, entre autres, à ses descriptions sensuelles des spécialités vietnamiennes. Ce qui a été le décor exotique de ses polars s'est graduellement développé en une constante qui a attiré l'attention de ses lecteurs français. Et c'est en tant qu'ambassadrice littéraire de la gastronomie vietnamienne que Tran-Nhut a été invitée en

Corresponding author:

Tess Do, School of Languages and Linguistics, University of Melbourne, Victoria 3010 Australia.

Email: dot@unimelb.edu.au

2009 à contribuer à la collection *Exquis d'écrivains*, « petite bibliothèque gourmande » réunissant une quinzaine d'auteurs qui livrent chacun son « voyage personnel au pays de la nourriture » (Pelletier, s.d.). Ainsi est né *Le Palais du mandarin*, un recueil de seize nouvelles dont certaines sont autobiographiques. Or, s'il est évident que dans un contexte marchand où le succès commercial des livres de la collection est important, Tran-Nhut devait respecter les consignes et écrire « des textes ... résolument appétissants et agréables à lire », à travers les nouvelles portant sur son enfance et le Vietnam contemporain, l'auteure réalise, peut-être à son insu, un objectif politique plus ambitieux que celui de donner aux lecteurs l'envie « de passer à table ou de se mettre aux fourneaux » (Pelletier, s.d.).

Perceptible déjà dans la série policière, cet objectif, directement lié à l'enfance de Tran-Nhut au Vietnam, et à sa tentative d'appréhender le passé récent de son pays marqué par deux grandes guerres (la guerre anticoloniale 1945–54 et la guerre civile 1954–75), trouve toute sa force dans les nouvelles. Le changement de genre littéraire, du roman policier historique à la nouvelle, ouvre à l'auteure une perspective spatiotemporelle et des pistes d'écriture jusque-là inexplorées. Pour la première fois, elle quitte le monde lointain du Dai-Viêt qu'elle ne connaît qu'à travers des livres d'histoire, pour se tourner vers un Vietnam plus contemporain et plus proche, le pays de sa première enfance. N'ayant plus à respecter les codes propres au roman policier, Tran-Nhut se voit libre d'abandonner son héros, le mandarin Tan, pour créer de nouveaux personnages. Le changement de genre lui permet également d'aborder la gastronomie en tant que thème central plutôt que simple décor. Dans la mesure où la cuisine vietnamienne vient occuper la place et le rôle du héros, laissés vacants par le détective, sa portée dans les nouvelles n'est plus simplement d'ordre littéraire. D'après Igor Cusack (2000 : 207) « Cuisine, whether national, regional, or 'ethnic,' should not be considered as neutral, innocent concoctions » : nourrie par des idéologies, la cuisine nationale reflète l'histoire d'un pays et contribue, par le biais de ses plats emblématiques, à l'édification de la nation. Or, si la guerre, comme le crime, est considérée comme l'un des facteurs de désordre social et que la fonction du détective est de rétablir l'ordre, de quelles vertus et de quels pouvoirs la cuisine vietnamienne sera-t-elle investie pour jouer ce rôle ? Quel sera le jeu des spécialités vietnamiennes et des plaisirs de bouche dans la démarche de l'auteure pour aborder le passé colonial et la guerre du Vietnam ?

Je propose de répondre à ces questions en me penchant en particulier sur cinq nouvelles, « Dessert », « Convoitise », « Soupes », « Secret », et « Mandarin », les seules à se dérouler dans le Vietnam contemporain. Bien que *Le Palais du mandarin* ne contienne pas que des nouvelles ayant pour cadre le Vietnam, son titre atteste indiscutablement l'importance et la portée symbolique de ce lieu. En effet, le « mandarin » en question recouvre deux réalités : Tan, le héros de la série policière à qui Tran-Nhut a donné le nom de son père, et son modèle, l'arrière-grand-père de l'auteure qui était mandarin à la cour de Huê au début du XXe siècle. Par un jeu de mots subtil avec « palais », terme qui fait référence à la gustation et à la demeure des mandarins à Huê, ancienne ville impériale et lieu de naissance de Tran-Nhut, ce titre souligne également les liens étroits entre l'auteure, la nourriture, le goût et le passé pré et postcolonial du Vietnam. L'ordre dans lequel apparaissent les cinq nouvelles analysées retrace par ailleurs l'évolution de l'auteure par rapport à l'acte de manger et de cuisiner. Je m'appuierai sur la notion de « postcolonial recovery » (que je traduis par « récupération postcoloniale ») de l'historienne Patricia M. Pelley (2002 : 6), décrite comme « a processus of decolonization ». Selon Pelley, au lendemain de son indépendance, l'une des tâches urgentes du gouvernement de la jeune République Démocratique du Vietnam (RDV) a consisté à reconstruire l'histoire nationale et à définir le concept d'« essence nationale » (2002 : 140), de manière à souligner l'autonomie et l'unité du pays en dépit des invasions et des colonisations étrangères (chinoise, française et américaine). Par cette « récupération », notion polyvalente comprise à la fois dans le sens d'un rétablissement suite au traumatisme colonial et d'une

réappropriation de sa propre histoire, le Vietnam s'affiche comme étant « originally autonomous, independent, and in command of its own fate. Thus the real anomalies in national history were the foreign occupations, not the periods of independence » (2002 : 152). C'est dans ce contexte que la langue vietnamienne et le culte des ancêtres (deux éléments récurrents dans le *Palais du mandarin*) sont reconnus comme des éléments susceptibles de renforcer la notion d'« essence nationale », mot fourre-tout qui englobe également « tradition », « spirit » ou « soul » (2002 : 143). Ainsi, dans la mesure où la cuisine vietnamienne de Tran-Nhut est représentée comme l'âme du Vietnam, il est pertinent de l'aborder sous l'angle de la récupération postcoloniale.

Ma lecture de la cuisine vietnamienne de Tran-Nhut se centrera sur l'espace culinaire tel qu'il est représenté dans chacune des cinq nouvelles susmentionnées. J'emprunte au sociologue Jean-Pierre Poulain (1997b : 168) le concept de « l'espace social alimentaire » : un espace multidimensionnel à la fois physique et imaginaire dont l'organisation révèle les croyances et les rapports fondamentaux de l'homme à l'univers. J'examinerai dans un premier temps, l'espace physique où la nourriture est préparée, offerte puis consommée, et les acteurs principaux qui l'animent (c'est-à-dire, les mangeurs et les cuisiniers), avant de me pencher dans un deuxième temps sur sa dimension symbolique. Je me servirai ici du principe culinaire principal qui régit la cuisine vietnamienne (et toutes ses composantes, à savoir, les cuisines régionales du Nord, du Centre ou du Sud) : celui du yin et du yang, ainsi que son dérivé, celui des cinq éléments (Eau-Feu-Bois-Métal-Terre), qui prônent l'harmonie alimentaire. Ces deux systèmes cosmiques constituent la fondation philosophique et spirituelle du système des croyances vietnamiennes qui comprennent des cultes anciens, tels que le culte de la Déesse-Mère, celui des ancêtres, et celui des douze Sages-femmes, tous étroitement liés à l'espace culinaire par les offrandes alimentaires. L'exploration de ces concepts et de ces cultes s'avère donc indispensable à la compréhension de l'espace culinaire vietnamien de Tran-Nhut comme lieu de rééquilibrage et de récupération postcoloniale.

Le principe yin–yang dans la cuisine vietnamienne

Dans son travail de recherche sur l'acte alimentaire et les rapports sociaux vus à travers les expressions vietnamiennes, le sociologue Huu Khoa Lê (1997 : 1) a montré comment le verbe polysémique *an* (manger) permet de décrypter autant « l'univers complexe propre à un individu que ses relations avec le monde extérieur ». Élaborant le même thème relationnel, Xuân Hiên Nguyễn (2001 : 144), scientifique spécialiste du riz, recourt à un proverbe vietnamien très connu « *Co thuc moi vuc duoc Dao* » (qu'il traduit par « Eating for practicing [*sic*] the Way ») afin de rappeler que pour les Vietnamiens, se nourrir est à la fois un acte de survie et une pratique pour suivre la voie du Tao. Sur cette philosophie d'origine chinoise, l'historien américain Ray Billington (1997 : 108–9) donne l'explication suivante :

The duality of *yin* and *yang* is ... held to be integral to the universe in all its manifestations, both as a simple matter of fact and as the clue to its unfathomable mysteries. ... Devolving from the basic nature of matter is its universal expression in dual form : north and south, darkness and light, cold and heat, wetness and dryness, softness and hardness ... our experience of life on Earth is one of duality, a pendulum moving back and forth between two extremes ... Each extreme returns eternally to the other : the one is in fact two, and this is the *yin* and the *yang*, in which the completeness of the Tao is made manifest.

On comprend alors que le yin et le yang, nés de l'Unité centrale, le Tao, et régis par le même souffle, représentent une dualité à la fois opposée et complémentaire, en constante mouvance et alternance. « À l'intérieur du Yin, il y a du Yang ; à l'intérieur du Yang, il y a du Yin » précise le linguiste Ngoc Thâm Trân (2008 : 133) tandis que Cyrille J.-D. Javary (2010 : 43), écrivain et spécialiste de

la culture chinoise explique : « Une fois yin, une fois yang, c'est ainsi que tout fonctionne ». L'harmonie du monde et de l'univers dépend de ce bon « fonctionnement des choses » (Javary, 2010 : 44), c'est-à-dire, de l'équilibre entre le yin et le yang que le mouvement de la vie tend à maintenir.

Ainsi, l'espace culinaire vietnamien peut être vu comme un modèle réduit de l'univers dans la mesure où, en réalisant des compositions harmonieuses d'aliments et de goûts, les Vietnamiens reproduisent inconsciemment l'équilibre cosmique dans leurs plats. Comme le soutient l'ethnologue Neil Avieli (2012 : 38–9) dont les recherches sont basées sur le repas quotidien des habitants de Hoi An, une ville du Centre du Vietnam :

The Hoianese meal is actually a model of the universe : an abstract, condensed version of the ways in which the universe looks and operates ... Whenever the Hoianese cook and eat their daily meal, they make a statement about the ways in which they perceive the universe and, when physically incorporating it, reaffirm the principles that shape their cosmos, endorsing them and ensuring their continuity ... most Hoianese are unaware of the cosmic meaning of the food they prepare. Cooking and eating ... is an embodied practice ... which certainly exists, but not always intellectually and reflexively.

Autrement dit, en mangeant aussi bien qu'en cuisinant, les mangeurs expriment et médiatisent leurs rapports avec le cosmos. Les premiers livres de recettes vietnamiens publiés au XVIII^e siècle conseillent déjà aux lecteurs de suivre ce principe d'équilibre selon lequel chaque aliment est caractérisé par sa nature yin (froide) ou yang (chaude) (Peters, 2012 : 207), démontrant ainsi ce que Trân (2008 : 497) explique à propos des habitudes alimentaires vietnamiennes :

Les Vietnamiens attachent par ailleurs beaucoup d'importance aux relations dialectiques Yin–Yang des produits alimentaires, qui comprennent trois aspects intimement liés : a) l'harmonie Yin–Yang entre les aliments ; b) l'harmonie Yin–Yang à l'intérieur du corps et c) l'harmonie entre l'homme et le milieu naturel.

Selon cette classification, les produits alimentaires sont préparés en plats de manière à respecter cet équilibre, ce qui explique la double fonction de l'usage des épices dans la cuisine vietnamienne ; il ne vise pas seulement « à rehausser le goût » mais « surtout à régulariser les propriétés Yin–Yang, du chaud-froid, des produits alimentaires » (Trân, 2008 : 498). Dans cette perspective les pratiques culinaires vietnamiennes qui traduisent l'effort de créer et d'atteindre l'équilibre alimentaire, se rapprochent de la pratique spirituelle du taoïsme.¹

Or, la cuisine vietnamienne n'est pas le seul domaine fondé sur l'équilibre yin–yang. Dans *Understanding Vietnam* Neil Jamieson (1993) s'appuie sur ce principe dualiste afin d'expliquer les grands changements historiques et sociaux qui résultent des mouvements de résistance. Interprétant ces mouvements comme une réaction à la confrontation avec l'Occident, il aborde la question de la guerre du Vietnam en termes de rééquilibrage du yin et du yang :

Much of traditional Vietnamese culture, social organization, and behavior expressed the balanced opposition between *yin* and *yang* as interlocking sets of ideas (including values, conceptual categories, operating rules, etc.) ... *yin* and *yang* coexist ... *yang* is normally dominant, but ... when the *yang* system becomes too extremely dominant the stage is set for a *yin* reaction in the social system, and social change takes place. (1993 : 13)

Jamieson (1993 : 246) soutient, par exemple, que la résistance des bouddhistes, les mouvements anti-guerres des étudiants et artistes dans le Sud-Vietnam au début des années 1960, qui ont abouti au coup d'État et à l'assassinat en 1963 du président Diêm (un antibouddhiste et catholique

fervent) sont une réaction des forces yin contre la dominance du yang qu'incarne son régime oppressif et intolérant. En rappelant que l'histoire de la pénétration du catholicisme au Vietnam au XVIII^e siècle est marquée par l'hostilité des souverains vietnamiens qui « pressentaient les dangers » que cette croyance étrangère « faisait peser sur l'équilibre de leur nation » (Lê, 1975 : 67), on pourrait identifier dans la résistance du yin au yang une forme de rééquilibrage du rapport de force entre dominants/colonisateurs et dominés/colonisés.

Manger comme acte de défense et de résistance en situation postcoloniale

C'est dans cette même optique que j'aborderai « Dessert », la première nouvelle du *Palais du mandarin*. Situé à Saigon en 1967, ce souvenir d'enfance de Tran-Nhut se déroule à un moment intense de la guerre du Vietnam. Née à Huê en 1962, l'auteure n'a que six ans quand elle vit son premier traumatisme scolaire : sa famille ayant émigré au sud, elle a dû quitter sa ville natale et son école vietnamienne pour intégrer une école catholique française dirigée par des religieuses et « très courue par les petits privilégiés de la ville » (Tran-Nhut, 2009 : 11), suivant les conseils des amis « poseurs » de sa famille. Considérée plus prestigieuse que l'école vietnamienne parce que plus coûteuse, l'école catholique française, comme l'a découvert la petite Tran-Nhut, est un lieu de rencontres et de confrontation postcoloniales. Plus d'une décennie après le départ des colonisateurs français d'Indochine, c'est entre ses murs que se manifeste le rapport déséquilibré entre dominants et dominés.

Ne connaissant ni le français ni les règles de la nouvelle école, refusant de répondre au nouveau prénom français qu'on lui a imposé afin d'épargner aux enseignantes françaises la difficulté de prononcer les noms vietnamiens, et continuant à parler vietnamien en classe, la fillette s'attire les foudres de sa maîtresse. Sur fond de guerre du Vietnam, le « choc sans précédent » (2009 : 11) qu'a vécu l'enfant à l'école française est un microcosme de la crise politico-militaire qui ébranle la société vietnamienne à cette époque, une crise qui reflète la situation postcoloniale instable du pays et la guerre civile qui découle de la décolonisation française en 1954. Ainsi, l'écolière et le Vietnam sont plongés dans un monde tourmenté, caractérisé par une excessive puissance yang que Jamieson (1993 : 12) décrit comme « a tendency toward male dominance, high redundancy, low entropy, complex and rigid hierarchy, competition, and strict orthodoxy focused on rules for behavior based on social roles ».

Le caractère imposant de l'école catholique française dont la présence sur le sol vietnamien est un rappel direct de la mission civilisatrice de la France impérialiste lui confère un aspect yang. De par ses règles inflexibles, sa structure hiérarchique rigide et son autorité absolue, cet établissement s'avère être un espace lourdement répressif vis-à-vis de l'enfant vietnamien qui ne peut comprendre pourquoi on lui a imposé un prénom français, pourquoi dans son propre pays, on l'a obligée à apprendre « une langue totalement inconnue » (Tran-Nhut, 2009 : 11) au lieu de sa langue maternelle :

Les cours étaient un supplice. La fin de la journée arrivait comme une délivrance. Je franchissais les grilles avec une allégresse que seuls ressentent les prisonniers graciés. Derrière moi, les crucifix et les verbes irréguliers. Devant moi, les étals de soupes sucrées. (2009 : 12)

En effet, la consommation du *chè* reconforte la petite Vietnamiennne « d'une journée en enfer » (2009 : 13) et lui permet de rétablir son « équilibre symbolique » (Fischler, 2001 : 70). Non seulement l'enfant déguste son dessert préféré dans la rue, mais elle le fait sous les yeux désapprobateurs de sa maîtresse. Ayant entendu dire que « les Français ne goûtaient guère à ces desserts bizarres », elle fait exprès d'exhiber sa béatitude gustative par « un soupir de satisfaction sonore »

(Tran-Nhut, 2009 : 14). La cuisine vietnamienne, représentée ici par le *chè ba màu*, un dessert aux trois couleurs se fait alors l'outil « de la résistance au pouvoir oppressif » (Vivan, 2011 : 16) et à la domination de l'Autre – personnifiée par la religieuse que le dégoût des « spécificités du pays » (Tran-Nhut, 2009 : 14) rend doublement étrangère.

La réaction, certes « puérile » (2009 : 14) de l'enfant, ne traduit pas moins un besoin de réappropriation, celui qu'à l'échelle nationale on retrouve chez les intellectuels du Nord-Vietnam au lendemain de l'indépendance, et que Pelley (2002 : 125) décrit comme « a kind of retort to the French » : « by concentrating on the brilliance of their own civilization, the Vietnamese could deflate colonial assertions of French superiority ». En effet, lorsque le lendemain la maîtresse punit son élève pour avoir bavardé en vietnamien pendant le cours de français, sa punition décrite en termes militaires est clairement une vengeance de sa part, d'autant plus que l'enfant la vit comme une attaque-surprise contre sa personne et son identité vietnamienne : « la religieuse fondit sur moi dans une furie de robe noire et de chapelets. Sans crier gare, elle dégaina un rouleau de sparadrap, dont elle m'appliqua un morceau sur la bouche, stoppant net ma logorrhée hors-la-loi » (Tran-Nhut, 2009 : 14). La langue qui parle le vietnamien et qui déguste un dessert local devient ici un terrain de guerre sur lequel l'élève, fermement ancrée dans sa terre natale, mène son combat contre l'étrangère.

Le rejet de la langue française au profit de la nourriture du pays natal de l'enfant acquiert alors tout le poids d'un acte de résistance culturelle qui, à la lumière du principe yin-yang, se traduit par la création d'un espace alimentaire essentiellement yin autour du *chè* par opposition au yang dominant de



Figure 1. Le *chè* aux trois couleurs. Crédit photo: La Kitchenette de Miss Tâm.

l'école. Deux éléments saillants s'y distinguent : la liquidité du dessert et la communauté de femmes entourant la petite mangeuse. Composé de fruits et de plantes tropicaux, le *chè* est une soupe sucrée dont la substance liquide à base de lait de coco renvoie au féminin et au maternel. En outre, préparé et vendu par des marchandes, le *chè* est encadré d'une collectivité de femmes qui, à l'extérieur des « grilles » (2009 : 12) de l'école française, forment sur le trottoir un espace social alimentaire exclusivement vietnamien, dans lequel l'écolière entre de plain-pied. Dès lors, la cuisine de rue et le *chè*, que la consommation hors du cadre d'un repas organisé relègue au rang d'un grignotage – *an chôi*, « manger pour s'amuser » (Poulain, 1997a : 119) – s'opposent à la rigidité et la hiérarchie stricte de l'établissement scolaire français de par leur caractère communautaire, ouvert, détendu et libre. Ils correspondent en effet au caractère yin qui présente « a tendency toward greater egalitarianism and flexibility, more female participation » (Jamieson, 1993 : 12–13). Or, c'est auprès de ces vendeuses bienveillantes et complices que la fillette cherche un soutien moral pour résister à sa maîtresse. Manger, apprécier de manière ostentatoire son dessert vietnamien au nez et à la barbe de l'étrangère deviennent ainsi un geste défensif visant à équilibrer les rapports de forces inégaux entre dominants et dominés. Étant donné que pour la médecine traditionnelle vietnamienne « toutes les maladies sont causées par un déséquilibre entre le Yin et le Yang dans le corps humain » et qu'« une maladie provoquée par une montée de Yang nécessite des produits Yin pour rétablir l'équilibre perdu » (Trân, 2008 : 499), on serait tenté de faire une analogie entre la fillette et le Vietnam en situation postcoloniale : la restitution de la vitalité de l'enfant grâce à une spécialité vietnamienne symboliserait la récupération postcoloniale de son pays.

Quand se nourrir, c'est s'approprier le pouvoir sacré des divinités

Les marchandes de *chè* ne sont pas les seules figures maternelles et protectrices qu'évoque Tran-Nhut dans ses souvenirs. Les douze génies de l'accouchement (ou les douze Sages-femmes) font également partie du monde de son enfance. Associées elles aussi à la cuisine vietnamienne par le biais des offrandes alimentaires, ces figures divines permettent d'examiner la maturation de Tran-Nhut et la thématique de la récupération postcoloniale sous un nouvel angle.

Comme le suggère son titre « Convoitise », la deuxième nouvelle du recueil exprime le désir de l'enfant Tran-Nhut de faire siennes les bonnes nourritures offertes aux déesses lors de la fête de la première année de sa petite sœur. Bien que l'auteure ne fasse aucune allusion à l'instabilité politique qui règne en 1964, le fait que la guerre du Vietnam bat son plein à cette époque rend l'évocation des génies protecteurs de l'enfant particulièrement significative. Notons d'abord l'importance de ce premier anniversaire, compté parmi « les principales fêtes de l'enfance » (Krowolski, 1999 : 418) dont les racines s'enfoncent dans le culte primitif des esprits et de la Déesse-Mère considéré comme « the truly indigenous religious foundation of Viet Nam » (Huu, 2006 : 963). Soulignant le caractère matriarcal de la société vietnamienne préhistorique, Trân (2008 : 320) rappelle la présence initiale des déesses (principe yin) et le culte primitif de la fertilité pour expliquer que « les déesses vietnamiennes ne sont pas des personnages jeunes et beaux, mais des Dames, des mères ». Or, c'est parmi ces divinités que naît le culte des douze Sages-femmes. Selon la croyance populaire vietnamienne, le nouveau-né est la cible première des mauvais esprits et sans la protection des génies de l'accouchement, il risque d'être emporté par eux avant d'avoir atteint l'âge de quitter le berceau. Son premier anniversaire marque donc une date de survie importante qui doit être dignement célébrée, comme le fait la famille de Tran-Nhut pour leur fille cadette :

C'est grâce à elle que nous célébrons ce jour particulier. Pour remercier les génies protecteurs d'avoir veillé sur cette enfant en la soustrayant aux griffes des démons mangeurs de bambins, ma famille reconnaissante leur offre fruits et pâtisseries, douceurs sucrées et plats salés. (Tran-Nhut, 2009 : 30)

Lors de cette cérémonie où trois générations de femmes sont rassemblées sous le même toit pour honorer les douze déesses, l'espace culinaire revêt un caractère maternel et sacré. D'un côté, les offrandes de fruits renvoient au culte de la fertilité (Avieli, 2012 : 214) tandis que de l'autre, la présence du riz gluant, roulé en « boulettes » (Tran-Nhut, 2009 : 32) accorde à la fête un aspect sacré. En effet, considéré comme un aliment pur le riz gluant est depuis toujours un composant clé de toutes les cérémonies, célébrations rituelles et fêtes vietnamiennes (Nguyễn, 2001 : 59). De par sa nature gluante une fois cuite, il symbolise en outre la cohésion sociale (Avieli, 2012 : 233). Plus intéressant encore, contrairement au riz ordinaire qui est considéré comme masculin, cette céréale sacrée est perçue comme féminine, en raison des appellations au féminin (Madame, Dame ou *Nép Cái* « female glutinous rice ») qui lui sont destinées (Nguyễn, 2001 : 31–2).

Cette dernière observation sur le caractère yin et sacré de l'espace culinaire de « Convoitise » confère une signification particulière à la gourmandise de la petite Tran-Nhut. Grâce à la consommation des offrandes destinées aux génies après la cérémonie, le lien entre l'alimentation et le spirituel, le profane et le sacré, l'homme et les divinités, est renforcé et permet à la mangeuse de se protéger et de s'approprier, selon le principe d'incorporation, leur force et puissance (Fischler, 2001 : 66). Or, en mangeant *leurs* nourritures à *leur* place, l'enfant ne s'élève pas seulement au niveau des déesses : elle *devient* déesse. Autrement dit, dans ce dernier souvenir d'enfance du recueil, la transformation de Tran-Nhut est perceptible. Elle ne se présentera plus sous les traits d'une enfant qui cherche refuge et consolation dans la nourriture préparée par d'autres femmes, mais en tant qu'adulte qui assume symboliquement vis-à-vis de son pays le rôle de protectrice (comme les divinités) et de restauratrice d'équilibre (comme les marchandes de *chè*).

Cuisiner à la vietnamienne pour réinventer un pays unifié

C'est dans cette perspective qu'il est pertinent d'examiner ensemble les deux nouvelles suivantes, « Soupes » et « Secret », où l'image du Vietnam est clairement présentée. À la différence de « Dessert » et « Convoitise » qui mettent l'accent sur la mangeuse, Tran-Nhut réserve ici une place centrale à la cuisinière. Ce sont trois vieilles femmes, ni chefs ni cuisinières professionnelles, et leurs créations culinaires qui sont mises en valeur dans « Soupes ». Loin de créer une rivalité régionale destructive, le concours culinaire qui implique leurs plats emblématiques (le *pho gà* de Hanoi, le *bun bo* de Huê et le *hu tiêu* de Saigon) célèbre les spécialités respectives du Nord, du Centre et du Sud-Vietnam, et honore le grand talent de ces femmes. Ce besoin de l'auteure d'effacer les rivalités culinaires potentielles entre les trois régions du Vietnam et de les réunir sous la bannière de la cuisine nationale atteste à la fois du poids de l'héritage colonial et d'une volonté implicite de le rejeter. Comme l'explique l'historien Thanh Khôi Lê (1955 : 405), c'est sur la division du Vietnam en trois *ky* et l'accentuation des oppositions régionales entre le Nord et le Sud que s'est appuyée la politique coloniale du « diviser pour mieux régner ».

À la lumière de cette longue division entre régions qui s'est perpétuée à travers deux guerres et qui continue encore aujourd'hui à opposer Vietnamiens communistes et non-communistes, le refus de la narratrice de « Soupes » de désigner une gagnante parmi les trois cuisinières est significatif. Au lieu de les opposer l'une à l'autre, elle les complimente et salue tour à tour les compositions harmonieuses de leurs plats : la combinaison savante du *pho gà* où la saveur piquante et poivrée du gingembre est rehaussée par « un filet de citron » (Tran-Nhut, 2009 : 34) ; « le mélange ... parfaitement dosé » du *bun bo* Huê qui « allie à merveille la légèreté de la citronnelle à l'ardeur du piment » et « la saveur salée de la pâte de crevettes » à « l'astringence du citron vert » (2009 : 34–6) ; et puis, le mariage du « sel de la mer » et du « jus sucré de la viande » du *hu tiêu* (2009 : 37). Plus qu'une heureuse alliance gustative, c'est l'image d'un Vietnam unifié qui émerge de ces

plats et que l'auteure, en tant qu'enfant du pays, évoque sous les traits maternels et nourriciers des trois cuisinières. Certes, ce retour à l'enfance, « a time of ... apolitical and sensual enjoyment of simple, appropriate food » (Weinreb, 2011 : 356), est susceptible de créer une vision romancée et nostalgique de la cuisine vietnamienne. Toutefois, imaginer l'unification du Vietnam par le biais de sa cuisine comme le fait Tran-Nhut s'avère être plus qu'une démarche littéraire. Elle correspond, en effet, à un effort de la part de l'auteure de porter remède aux séquelles de la guerre civile qui a découlé de la colonisation française. Dans cette optique, sa tentative de transcender les clivages nord-sud et de concilier les oppositions s'accorde aussi au projet politique de récupération postcoloniale de la RDV qui consiste à faire de l'unité nationale une norme et de la division coloniale une brève aberration (Pelley, 2002 : 152).

Dans « Secret » cette unité nationale est portée par une seule cuisinière, élevée au niveau de « reine inoxydable » (Tran-Nhut, 2009 : 56) et par un seul plat, décrit comme « unique en son genre » (2009 : 48) dont la recette mystérieuse prend toute la valeur d'un trésor national. Il est significatif de constater que Tran-Nhut a choisi le *com hên*, une spécialité de l'ancienne ville impériale, pour porter haut l'étendard de la cuisine vietnamienne. Par sa sublimation, ce plat de riz « incomparable » (2009 : 47) dont les racines plongent dans la terre ancestrale, réunit et dépasse en valeur symbolique les trois soupes régionales susmentionnées. Par rapport à l'anonymat des autres cuisinières, même le nom « Jade » donné à la grande cuisinière semble renforcer ce symbolisme par la préciosité de cette pierre emblématique de pureté. Le seul plat à base de riz mentionné parmi les nouvelles du recueil, le *com hên*, un « mélange subtilement parfumé aux herbes, à la fois salé, sucré, acide et piquant » (2009 : 48), incarne l'harmonie gustative et l'unité nationale précoloniale. Produit de la terre et de l'eau, et denrée de base des Vietnamiens, le riz (*com*) est combiné dans ce plat avec les moules de rivière (*hên*), autre ingrédient associé à l'eau. Ainsi, le *com hên* est porteur d'une double image, celle liée à la civilisation vietnamienne fondée sur la riziculture, et celle unissant les deux composants du terme « pays » en vietnamien, *Dat-Nuoc*, ou Terre-Eau. Inséparables, les deux ingrédients principaux de ce plat traduisent le caractère indivisible du pays. Dans cette optique, la cuisinière qui possède la recette secrète du plat, qui l'a défendue bec et ongles, qui l'a protégée contre « l'offensive du Têt, en 1968 » où « les Viêt-công eurent l'audace d'attaquer la ville [Huê] » (2009 : 55) et qui a réussi, trois décennies plus tard après la chute de Saigon en « avril 1975 » (2009 : 56), à faire revivre ses saveurs en terre d'accueil, n'est rien moins qu'une héroïne nationale. Identifiée à son plat elle concrétise dans le domaine culinaire l'idée d'une « essence nationale », que les historiens du Vietnam définissent comme « the fighting spirit of the Vietnamese » et que Pelley (2002 : 147) appelle « the cult of antiquity ». Or, c'est à la lumière de ce culte qui prône le retour aux ancêtres et qui permet au Vietnam de se reprendre en main après des siècles de colonisation et de domination étrangères qu'il faut lire « Mandarin » où Tran-Nhut met en scène son propre retour aux sources.

Écrire comme acte de rééquilibrage

Si la figure nationale de la cuisinière, érigée en puissance de défense et protection du pays, atteint son apogée dans « Secret », dans la nouvelle qui clôt le recueil, cette puissance se voit réinvestie dans la figure de l'écrivaine. Pour la première fois, Tran-Nhut se présente en tant qu'auteure dans ce récit fictif qui raconte sa rencontre avec le fantôme de son arrière-grand-père. Intitulée « Mandarin » cette nouvelle souligne sa réussite littéraire et fonctionne comme une revanche rétrospective à la fois sur le verdict négatif prononcé par « la pythique religieuse » (Tran-Nhut, 2009 : 15) sur sa maîtrise du français, et ce sparadrap qui lui a scellé la bouche dans le récit d'ouverture. De par son titre, « Mandarin » renoue également avec le recueil de nouvelles, la série policière, l'aïeul de Tran-Nhut et Huê. L'évocation de cette ancienne capitale du Vietnam relie à

son tour, dans une vision unificatrice et utopique, le passé et le présent, le Vietnam précolonial et le Vietnam contemporain, l'ancêtre et son arrière-petite-fille. Si le retour de la descendante, écrivaine au sommet de sa carrière littéraire, sur ce lieu de naissance et de mémoire, revêt le caractère d'un hommage rendu à son illustre ancêtre, il ne suggère toutefois pas la fin d'un parcours. Au contraire, étant pour la narratrice « [u]ne étape parmi d'autres, un crochet dans le temps » (2009 : 105), ce retour, à la fois réel et revécu par l'écriture, affirme son désir de prolonger dans le présent l'image idyllique d'un passé vietnamien précolonial.

C'est dans cette continuité historique que Tran-Nhut a reconstruite, et qui enjambe la période coloniale et les deux guerres du Vietnam, qu'il faut relier la dernière nouvelle du recueil à la première, et lire la rencontre entre l'écrivaine et le vieux mandarin comme une réponse à la situation postcoloniale du début. D'abord, la réussite littéraire de Tran-Nhut est une invalidation du verdict de sa maîtresse selon laquelle l'enfant « ne maîtrisera jamais le français » (2009 : 15). En outre, le rapport hiérarchique et conflictuel entre la maîtresse/dominante et l'élève/dominée, est remplacé par un rapport d'égalité et d'harmonie entre deux lettrés, compatriotes et proches parents. Même la dualité entre les vivants (l'auteure) et les morts (le mandarin) n'est pas abordée en termes d'opposition car selon le concept vietnamien du culte des ancêtres, « il n'y a pas de différence entre le monde où nous vivons (*Yang*) et le monde des morts (*Yin*) » (Trân, 2008 : 332). Reflétée dans l'espace culinaire, l'harmonie du rapport entre l'auteure et son aïeul se voit également dans le vin de serpent qu'ils partagent et dans la nature de cette liqueur qui combine de manière équilibrée deux ingrédients, le serpent, à essence yin, et l'alcool, à essence yang. La neutralisation du venin par l'alcool, et sa transformation en une boisson revigorante aux « vertus aphrodisiaques » (Tran-Nhut, 2009 : 106) ramène alors la question de l'équilibre culinaire au « savoir doser » et donc au pouvoir de celui ou celle qui cuisine, c'est-à-dire, qui cherche « à retrouver l'harmonie de la nature ... dans les saveurs » (2009 : 107). Il s'avère ainsi que le travail de l'écriture de Tran-Nhut n'est pas si éloigné de l'acte de cuisiner, dans la mesure où il lui a permis de concocter des récits pour réinventer un passé vietnamien harmonieux.

Une écriture culinaire de l'harmonie comme réplique au passé colonial du Vietnam

Dans l'espace culinaire et littéraire de Tran-Nhut, se nourrir à la vietnamienne est un acte de défense et de remédiation, tandis que cuisiner des plats vietnamiens traduit un pouvoir unificateur et restaurateur d'équilibre. Assumées par des femmes, ces activités suggèrent que dans *Le Palais du mandarin*, c'est la cuisinière qui endosse le statut et la fonction de gardienne de l'ordre social – jusque-là réservés à des hommes, tels le mandarin et le détective de la série policière (voir Do, 2013). En outre, vu qu'elle opère dans un cadre régi par le principe yin–yang, son pouvoir culinaire prend une dimension cosmique qui permet d'associer la recherche de l'harmonie gustative dans les plats au maintien de l'équilibre du monde vietnamien qui l'entoure. Ainsi, l'identification de Tran-Nhut au personnage de la cuisinière, à travers laquelle la tradition culinaire et le culte des déesses vietnamiennes sont revivifiés, pourrait être vue comme une tentative de faire revenir un passé vietnamien ancestral, et de s'en servir comme contrepoids à un présent encore trop marqué par les séquelles de guerres anticoloniales. Le projet littéraire de l'auteure prend ici une dimension à la fois politique et philosophique, se rapprochant d'une part du projet de refondation nationale entrepris par les historiens vietnamiens soucieux de sortir du paradigme colonial, et d'autre part, de la recherche de l'harmonie. Écrire, comme cuisiner, serait alors pour Tran-Nhut une quête d'équilibre, une « conduite juste »² (Javary, 2010 : 41), susceptible de la mettre en harmonie avec elle-même et avec l'histoire mouvementée de son pays natal.

Notes

1. Selon Trân (2008 : 498) le gingembre, épice « chaude » (yang) accompagne les aliments « froids » (yin) comme la courge cireuse, le chou, la viande de canard ; la persicaire odorante (yang), les œufs de cane couvés (yin).
2. Le mot « conduite » est compris ici dans le sens taoïste : « la stratégie optimale », le « principe ... à suivre pour s'insérer harmonieusement dans un tout en perpétuel changement » (Javary, 2010 : 41).

Références

- Avieli N (2012) *Rice Talks : Food and Community in a Vietnamese Town*. Bloomington : Indiana University Press.
- Billington R (1997) *Understanding Eastern Philosophy*. London : Routledge.
- Cusack I (2000) African cuisines : recipes for nation-building? *Journal of African Studies* 13(2) : 207–25.
- Do T (2013) Food and crime fiction : two complementary approaches to the Vietnamese past in Tran-Nhut's *Les Travers du Docteur Porc*. *Portal Journal of Multidisciplinary International Studies* 10(2). Disponible à : <http://epress.lib.uts.edu.au/journals/index.php/portal/article/view/3030/3683>.
- Fischler C (2001) *L'Homnivore*. Paris : Odile Jacob.
- Huu N (2006) *Wandering through Vietnamese Culture*. Hanoi : The Gioi.
- Jamieson NL (1993) *Understanding Vietnam*. Berkeley : University of California Press.
- Javary C (2010) *Les Trois Sagesses chinoises : taoïsme, confucianisme, bouddhisme*. Paris : Albin Michel.
- Krowolski N (1999) Même le ciel ne foudroie pas à table : le repas vietnamien. Dans : J-L Frandrin and J Cobbi (eds) *Tables d'hier, tables d'ailleurs*. Paris : Odile Jacob, pp. 405–19.
- Lê HK (1997) Manger et nourrir les relations. Dans : J Cuisenier (ed.) *Pratiques identitaires et identités culturelles*. Paris : Armand Colin, pp. 51–63.
- Lê N-D (1975) *Les Missions étrangères et la pénétration française au Viêt-Nam*. Paris : Mouton.
- Lê TK (1955) *Le Viêt Nam, histoire et civilisation*. Paris : Éditions de Minuit.
- Nguyên XH (2001) *Glutinous-Rice-Eating Tradition in Vietnam and Elsewhere*. Bangkok : White Lotus Press.
- Pelletier C (s.d.) *Exquis d'écrivains*. Disponible à : <http://chantalpelletier.free.fr/exquis>.
- Pelley PM (2002) *Postcolonial Vietnam : New Histories of the Nation Past*. Durham, NC : Duke University Press.
- Peters EJ (2012) *Appetites and Aspirations in Vietnam : Food and Drink in the Long Nineteenth Century*. Lanham, MD : Altamira Press.
- Poulain J-P (1997a) La Nourriture de l'autre : entre délices et dégoûts. Dans : *Cultures, nourriture*. Arles : Babel Maison des cultures du monde, pp. 115–39.
- Poulain J-P (1997b) La Cuisine, c'est plus que des recettes ! Dans : *Pratiques alimentaires et identités culturelles : Études vietnamiennes*. Hanoi : Xunhasaba, pp. 31–126.
- Tran-Nhut T-V (2009) *Le Palais du mandarin*. Paris : NiL Éditions.
- Trân NT (2008) *Recherche sur l'identité de la culture vietnamienne*, trans. X Pham and TH Phan. Hanoi : The Gioi.
- Vivan I (2011) Préface – la nourriture de l'ailleurs : de l'exotisme occidental aux tensions identitaires de la postcolonialité. Dans : M Canepari et A Pessini (eds) *La Nourriture dans les littératures postcoloniales et migrantes*. Bern : Peter Lang, pp. 13–18.
- Weinreb A (2011) The taste of home : cooking the lost Heimat in West Germany in the 1950s and 1960s. *German Studies Review* 34(2) : 345–64.

Author biography

Tess Do is a Lecturer in French at the School of Languages and Linguistics at the University of Melbourne. Her research interests are on the themes of exile, migration and identity in contemporary Francophone writers such as Linda Lê, Anna Moï, Jean Vanmai and Azouz Begag. Her current research focuses on the topics of food, war and cultural heritage, in particular the role played by food and memory in the postcolonial migrant experience.