

La cuisine totalitaire

Wladimir et Olga Kaminer

Gaïa

La cuisine totalitaire

Wladimir et Olga Kaminer

Traduit de l'allemand par Max Stadler et Lucile Clauss

N'allons pas croire que les Russes ne mangent que du caviar ! Bien au contraire, en Russie, le véritable symbole du luxe et d'un art de vie distingué, c'est l'ananas. Voilà un bel exemple de notre inculture quant à l'art culinaire de l'ex-U.R.S.S. Grâce à Wladimir Kaminer, cette période est tout à fait révolue.
« Pour organiser un dîner russe chez soi : il suffit d'acheter beaucoup d'alcool, des cornichons, d'appeler ses amis, d'inviter les voisins, de mettre la musique à fond et voilà, le tour est joué. »

Par de nombreuses anecdotes truculentes, Wladimir et Olga Kaminer nous rafraîchissent la mémoire sur l'histoire mouvementée de ces pays marqués par le sceau du socialisme. Des rencontres inoubliables avec la cuisine soviétique et des recettes originales, rehaussées avec humour par les illustrations de Vitali Konstantinov : un vrai régal !

Wladimir Kaminer est né à Moscou en 1967, sa femme **Olga** sur l'île de Sakhaline. Tous deux font partie des derniers Russes à obtenir la nationalité est-allemande avant la réunification. Wladimir Kaminer est à la fois écrivain en vogue et icône de la scène alternative berlinoise. Ses livres remportent un vif succès, et contribuent à faire de lui un des auteurs les plus appréciés d'Allemagne.

La cuisine totalitaire



Gaïa Éditions
82, rue de la Paix
40380 Montfort-en-Chalosse
téléphone : 05 58 97 73 26

contact@gaia-editions.com
www.gaia-editions.com

Titre original :
Küche totalitär

Illustration de couverture :
© by Vitali Konstantinov, agence Susanne Koppe,
www.auserlesen-ausgezeichnet.de

Carte :
© Jean-Pierre Biard

© 2006 by Manhattan, a division of Verlagsgruppe Random House GmbH, München, Germany.
© Gaïa Éditions, 2012, pour la traduction française

ISBN 13 : 978-2-84720-275-5

Wladimir et Olga Kaminer

La cuisine totalitaire

dessins de Vitali Konstantinov

traduit de l'allemand par
Max Stadler & Lucile Clauss

ROMAN

GAÏA ÉDITIONS


RUSSIE
SIBÉRIE
Mer Baltique
Estonie
Berlin
Lituanie
LETTONIE
Pologne
BIÉLORUSSIE
Moscou
Slovaquie
Hongrie
RUSSIE
Roumanie
UKRAINE
TATARSTAN
Mer Noire
RUSSIE DU SUD
Kazakhstan
Turquie
GÉORGIE
ARMÉNIE
Mer Caspienne
AZERBAÏDJAN
OUZBÉKISTAN
Turkménistan
Iran
Tadjikistan
Afghanistan
Frontières de l´ex-URSS
0
500
1000 km

Introduction

Peu de restaurants en Allemagne proposent de la cuisine russe. Beaucoup de touristes se laissent appâter par des noms de plats exotiques comme « Harengs aux pommes » ou « Spätzle à la russe ». À moi, ils ne peuvent pas me la faire. Je connais très bien la cuisine russe. Ayant grandi avec elle, je l'ai savourée à toutes les sauces durant vingt ans au jardin d'enfants, à la cantine de l'école, et à la maison. La cuisine russe est simple et nourrissante. Elle est composée de cinq plats de base qui n'ont qu'un seul but : remplir rapidement l'estomac. Si, sous l'Empire totalitaire, on voulait ravir ses papilles, il fallait plutôt regarder du côté de la cuisine soviétique. Pendant un demi-siècle, l'U.R.S.S. a retenu le meilleur des recettes de ses quinze républiques : les plats pimentés du Caucase, les mets crémeux d'Ukraine, la nourriture exotique d'Asie, l'alimentation équilibrée des pays baltes, et une douzaine d'autres comme ça.

Cette cuisine aurait sûrement beaucoup de succès en Allemagne si les Russes n'étaient pas si fainéants. Il paraît qu'il est difficile de faire son beurre dans le milieu de la restauration ici. Un bon resto signifie beaucoup de stress et peu de bénéfices. Mes compatriotes choisissent en général l'option « peu de stress/très peu de bénefs », en ouvrant des bars à sushis avec cuisine américaine complète, et en mettant de faux Japonais de Bouriatie derrière le comptoir. Parfois seulement, ils optent pour « énorme stress/énormes bénefs », mais ce genre d'activité est rarement de nature gastronomique.

Voilà pourquoi la cuisine russe est principalement pratiquée par les russophiles, une espèce de plus en plus répandue

dans ce pays, et qui s'immisce dans le tout-venant allemand. La russophilie s'explique assez facilement : soit on a étudié en Russie, soit on y est allé pour construire une ligne de chemin de fer, soit on a épousé une Russe.

Il n'est pas rare qu'une personne réunisse ces trois traits, car la Russie obéit toujours aux lois du « mat-dial », le matérialisme dialectique. Rien n'arrive par hasard, tout est lié. Par exemple, quand un Allemand commence ses études en Russie, le chemin de fer et le mariage ne sont jamais loin. Si, en revanche, il commence par le chemin de fer, les études et le mariage sont quasiment programmés. Peu importe par quoi on commence, on en arrivera toujours au même résultat : la russophilie.

Une fois retournée dans sa patrie, la personne en question va louer un bistrot comme on en trouve aux coins des rues dans les grandes villes, le décorer de centaines de poupées en bois et de bouteilles de vodka, et l'appeler « Balalaïka », « Samovar » ou, on ne peut plus original, « Perestroïka ». Puis il mettra sa femme aux fourneaux : *bortsch*, pelménis et quenelles de Kaliningrad, le tout accompagné de vodka, voilà la cuisine russe d'Allemagne. La vraie cuisine russe, dansante et rebelle plutôt que quenelle, on la trouve dans des soirées privées, dans un quasi-sous-sol, tout au bout du Kurfürstendamm, juste à côté d'une station-service et d'un pont. Quand on passe devant ce resto, on ne voit qu'une baraque isolée aux vitres opaques. On ne devinerait jamais l'intérieur tape-à-l'œil qu'il recèle. Le restaurant est fermé la plupart du temps, mais certains samedis, à heure tardive, le passant sera surpris d'y voir ces hommes en costume et ces femmes apprêtées en robe de soirée qui se pressent vers la sortie pour respirer l'air frais en riant à gorge déployée. Ont-ils pris des stupéfiants ? se demandera le badaud non averti. Mais le connaisseur sait que ces personnes viennent de goûter à la gastronomie russe, la seule au monde qui fasse passer la nourriture au second plan.

En effet, les Russes ne vont pas au restaurant pour manger ou boire, ils peuvent aussi bien le faire chez eux. Ils sortent pour faire la fête. Et tout ce qui, pour des raisons de sécurité, n'est pas permis à la maison, doit l'être au restaurant : chanter, faire la danse du ventre, se balancer au lustre.

L'ingrédient le plus important de la cuisine russe est l'humeur du cuisinier. Dans un bon jour, il est capable de sortir de sa toque un esturgeon rempli de caviar, de jongler avec des brochettes devant la table, ou de cracher du feu avec de la vodka. Dans un mauvais jour, cela peut devenir encore plus acrobatique. Il faut absolument vider son assiette, car les cuisiniers russes sont très susceptibles.

Dans un tel restaurant, il vaut mieux arriver en compagnie de Russes et choisir une table contre le mur pour ne pas risquer d'être surpris par-derrière. Il est judicieux de s'arrêter au bistrot du coin juste avant d'y aller pour prendre un petit schnaps, et de ne rien manger la veille. Puis prendre son courage à deux mains et entrer, saluer chaleureusement et s'éclaircir discrètement la voix. Si dix BMW noires sont garées devant le restaurant, ne pas entrer, changer immédiatement de trottoir et faire comme si on avait l'intention d'aller dîner ailleurs, mais réessayer la semaine suivante. On peut également organiser un dîner russe chez soi : il suffit d'acheter beaucoup d'alcool, des cornichons, d'appeler ses amis, d'inviter les voisins, de mettre la musique à fond, et voilà, le tour est joué.

La dernière fois que je suis allé manger russe à Berlin, c'était pour les soixante-dix ans de mon père. Il n'avait aucune envie de dîner confortablement à la maison comme un beauf, non : il voulait crâner et inviter toute la famille dans le restaurant précité en périphérie de la ville. Ce lieu avait depuis des années la réputation d'être une sorte de passage secret vers le passé, invisible pour les touristes et les autochtones. Les Russes y cuisinent pour les Russes et leur font croire qu'ils n'ont jamais émigré. J'y suis allé à plusieurs

reprises pour franchir cette porte magique et, à chaque fois, je suis ressorti dans le Berlin nocturne en poussant un soupir de soulagement. Ces derniers temps, le passage semblait néanmoins connaître des problèmes techniques. J'ai appelé à plusieurs reprises pour me renseigner sur les jours d'ouverture, mais personne n'a décroché. Finalement, j'ai quand même pu obtenir quelques places pour notre voyage dans le temps : ce serait un samedi.

La soirée a commencé tout à fait normalement. À notre arrivée, une douzaine de clients se trouvaient dans le restaurant. À l'une des tables, un garçon prénommé Micha fêtait ses vingt ans avec ses amis ; à une autre, deux moustachus buvaient de la vodka et fumaient sans dire un mot. Une chanteuse en robe de soirée est montée sur scène et a demandé le nom des deux jubilaires. Puis elle a pianoté quelque chose sur son ordinateur et la musique a empli la salle. Le jeune héros du jour a été honoré par un succès populaire dont le refrain était : « Sans toi, Micha, je meurs. Micha, chaque nuit, Micha, je rêve de toi, Micha ! »

Mon père aurait également souhaité entendre une chanson mettant son nom à l'honneur, mais n'a obtenu qu'une vieille mélopée géorgienne : « Mon âge m'a rendu riche, et si je dois partir bientôt… »

« Mais je me sens encore très bien ! » s'est exclamé mon père depuis sa chaise.

Rien à faire, l'ordinateur était déjà programmé. La chanteuse est descendue de la scène avant la fin de la ritournelle. La chanson a continué toute seule.

Nous venions à peine de commander et de remplir nos verres quand la chanteuse est réapparue.

« Arrêtez de manger ! a hurlé sa voix dans les haut-parleurs. Levez-vous ! On va danser ! »

Son ordinateur s'est mis à cracher de la techno russe, si fort qu'il était devenu impossible de s'entendre. Personne n'avait l'intention de s'exécuter, tout le monde a sagement

attendu qu'elle reparte. La chanteuse a dansé un moment toute seule avant de regagner les cuisines.

Mon père a inspecté son assiette d'un air sceptique, le jeune Micha de la table voisine s'est mis à parler un allemand impeccable avec une blonde, les moustachus se sont rendus l'un après l'autre aux toilettes et ont continué ensuite de se saouler. Soudain, silence dans la salle. Visiblement cassé, l'ordinateur n'émettait plus que de curieux bip-bip, et la chanteuse a accouru pour le réparer. Elle a frappé du plat de la main sur la tour, mais en vain, impossible de le faire repartir.

« Allez, on va chanter ! a-t-elle hurlé dans le micro. Vous êtes russes ou quoi ? »

Aucune réaction dans la salle. Quelque chose clochait dans ce voyage dans le temps. Mon père, qui trifouillait toujours dans son assiette avec sa fourchette, a porté un morceau de viande devant ses yeux et l'a examiné à la lueur de la bougie.

« Fiston, c'était mieux avant ! a-t-il commencé.

— Je sais, l'ai-je interrompu. Allez, buvons plutôt un verre ! »

Plus tard dans la nuit, le vieux jubilaire et moi nous sommes retrouvés bras dessus bras dessous sur le Kudamm. Mon père agitait sa cravate pour faire signe aux voitures de s'arrêter. À côté de nous, le jeune Micha, une cigarette cassée dans la bouche.

« Je vais vous héler un taxi », s'est-il exclamé en se précipitant sur la chaussée les bras en l'air.

Un crissement de pneus et de nombreux jurons plus tard, plusieurs voitures s'étaient arrêtées, dont l'une était effectivement un taxi. Mon père a souhaité une bonne continuation à Micha en l'appelant « Kolia ». Le lendemain matin, il ne se sentait pas bien et a passé la journée au lit.

La porte magique, ce dernier passage secret vers un monde perdu, s'est définitivement refermée. C'est peu après

cette soirée que ma femme et moi avons décidé de consigner nos expériences de la cuisine soviétique dans un petit livre, afin que les générations à venir aient matière à expérimentation.

Wladimir Kaminer

Arménie



L'Arménie est un pays de la taille de la Basse-Saxe mais d'une beauté époustouflante. La population arménienne est réputée pour son accueil chaleureux, sa culture millénaire et la richesse de sa gastronomie. Ce n'est pas pour rien que Noé, après le déluge, est descendu de son Arche sur le mont Ararat, faisant ainsi de l'Arménie le berceau de l'humanité. Malgré, ou plutôt à cause de, ces qualités, des conquérants de toutes sortes l'ont envahie depuis la nuit des temps. Les Romains, les Perses, les Turcs et les Arabes ont mis l'Arménie à feu et à sang, malmenant et terrorisant la population. Aujourd'hui, il y a plus d'Arméniens en Amérique et en Europe qu'en Arménie. Mais le passé sombre et tourmenté de ce peuple n'a pas entamé sa joie de vivre. L'hospitalité arménienne n'a pas souffert d'une égratignure, tout le monde peut s'attendre à être chaleureusement accueilli, sauf les citoyens des pays limitrophes.

Au cours du XX^e^ siècle, l'Arménie a obtenu son indépendance plusieurs fois. Après la défaite de l'armée allemande en 1918, les Turcs se sont retirés du Caucase, la guerre civile a éclaté, les Anglais ont occupé Bakou et, avant de repartir, ont fusillé les légendaires vingt-six commissaires de Bakou, parmi lesquels quelques Arméniens. La république indépendante d'Arménie a été fondée juste après.

Deux ans plus tard, cette indépendance a été renouvelée, cette fois sous la forme d'une république socialiste soviétique. La cuisine arménienne, l'une des plus anciennes du monde, s'est vu attribuer la place d'honneur dans les livres de cuisine de l'Empire soviétique. Cette cuisine se distingue

par ses salades, ses herbes et ses épices considérées comme non comestibles dans le reste du monde, ses plats de viande très originaux, ses douces friandises et sa boisson nationale, le cognac Ararat.

Je dois à cette boisson ma première expérience avec l'alcool. Elle s'est déroulée chez mon ami Arthur, au balcon du seizième étage d'un immeuble. J'étais allé le voir soi-disant pour faire mes devoirs avec lui. Sa mère était serveuse dans un restaurant arménien de Moscou. En Union soviétique, il était courant de ramener des babioles de son travail, en souvenir d'une bonne journée de labeur. La mère d'Arthur rapportait chaque jour du cognac de cinq ans d'âge de la marque Ararat. Elle en avait constitué un stock que le restant de ses jours n'avait pas suffi à épuiser. À l'initiative d'Arthur, nous en avons vidé à nous deux, à l'époque encore mineurs, une bouteille sur le balcon de son appartement.

Le goût sucré de l'Ararat nous a empêchés, enfants que nous étions, de remarquer son dangereux pouvoir alcoolisant. Très vite, nous nous sommes retrouvés ivres. Arthur a commencé à jongler avec des pots de fleurs en les faisant tous tomber l'un après l'autre. J'avais l'impression d'être un parachutiste atterri par hasard sur le mauvais balcon. J'avais le vertige, le sol se dérobait sous mes pieds et j'ai vomi. Pour finir, la mère d'Arthur nous a mis une bonne raclée. Mais ça a tout de même été une expérience importante. Depuis, je n'ai plus jamais bu de cognac arménien sur un balcon du seizième étage.

Coupé ou haché ?

« Pas de pot, cette bataille de la forêt de Teutobourg. Si les Barbares n'avaient pas mis la pâtée aux Romains, l'Allemagne ne serait pas ce qu'elle est aujourd'hui. La cuisine serait bien meilleure, dissertait mon ami Alik. Surtout, elle serait beaucoup plus raffinée : on aurait du risotto au lieu des quenelles, du bon vin rouge, des chansons optimistes et, aux infos, on ne verrait que des blondes à gros nichons. Mais il a fallu qu'ils chassent les Romains de leur foutue forêt ! Et pour quel résultat ? Le döner kebab ! » a dit Alik en levant l'index.

Certes, mon ami n'avait pas tout à fait tort, mais quelqu'un se devait de défendre le point de vue des Barbares dans cette discussion. Ils s'étaient tout de même battus pour leur liberté contre l'occupant.

« J'aime les quenelles, moi ! ai-je répliqué. Et tu n'y connais rien à la cuisine allemande ! Le boudin, le gratin d'épinards, le ragoût une viande, le ragoût deux viandes… Et pour ce qui est des chanteurs optimistes, l'Allemagne en est bourrée, il y en a tout un tas, comme les Marianne, Michael et consorts. Tu serais le premier à fuir dans la forêt pour ne pas avoir à entendre cette musique-là, alors sois plutôt reconnaissant, et bas les pattes de la culture allemande qui, heureusement, n'est pas si envahissante. »

Notre discussion culinaire s'était amorcée lors de la préparation d'un barbecue international. Les collègues allemands étaient chargés de la technique, c'est-à-dire de la fourniture des briquettes de charbon et du montage du barbecue. Nous, pour notre part, avions prévu d'impressionner nos amis avec des brochettes d'agneau faites maison. Alik s'était

vanté d'être le dernier sur la planète à maîtriser l'art de la brochette d'agneau. Le grand maître n'avait tout de même pas décliné mon humble aide, pour ne pas s'ennuyer pendant son travail. En plein embouteillage sur la route de Kreuzberg, j'ai donc dû endurer sa leçon sur l'importance de la brochette d'agneau à travers les âges.

« Beaucoup de peuples se sont essayés à ce plat, et ils ont tous échoué. Il ne suffit pas de connaître la recette ; ce qui compte, c'est l'expérience. Seuls les Arméniens ayant grandi à Bakou savent en faire une. Là-bas, chaque jour commence et se finit en brochette. »

J'ai cru Alik sur parole : il était lui-même arménien et, qui plus est, de Bakou, et savait donc de quoi il parlait.

« Le plus important, ce sont les ingrédients, m'a-t-il expliqué. Il nous faut de la bonne viande d'agneau. Et ça, l'histoire en a voulu ainsi, on n'en trouve que sur les étals de légumes du quartier turc du Kottbusser Damm. »

Chez nous, dans l'est de Berlin, ce sont surtout les Vietnamiens qui ont la haute main sur le commerce des fruits et légumes. Ils sont travailleurs, polis et discrets. On ne pourrait pas s'imaginer un Vietnamien posté sur le bord du trottoir et criant aux oreilles des passants : « Cinq kilos de bananes pour 1 euro ! » Les commerçants vietnamiens restent tranquillement assis sur leur chaise pliante à côté de leurs fruits et légumes et les regardent se vendre tout seuls. Quand vient le soir, ils replient leur chaise et rentrent chez eux pour regarder TV-Hanoï au lieu de hurler dans le noir : « Allez ! Allez ! Tout pour pas cher et les derniers gratuits ! » Chez eux, les tomates sont souvent meilleures qu'ailleurs, mais l'agneau, il n'y en a que dans le Kottbusser Damm.

Le commerçant turc nous a dévisagés d'un air méfiant quand Alik a demandé ce qu'il voulait.

« Trois hauts de pattes arrière ? a-t-il répété dans un allemand parfait. Tu te fous de moi ? D'où vous venez pour sortir des trucs comme ça ? »