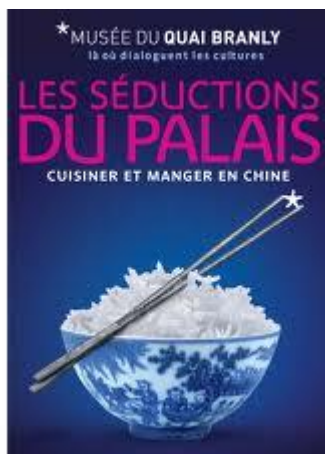


Les séductions du palais. Cuisiner et manger en Chine.

Musée du quai Branly 19 juin-30 septembre 2012



Le musée du quai Branly propose cet été une remarquable exposition sur l'art culinaire chinois avec le concours du musée national de Chine. Ce musée, agrandi et modernisé après d'immenses travaux, a rouvert en 2011 et fêté son centenaire en 2012. Le prêt de 114 pièces majeures venues de Pékin, complété par des objets du musée Guimet, donne une idée précise de la richesse de la culture culinaire chinoise en prenant le parti d'une présentation chronologique. Le titre de l'exposition « Les séductions du palais » joue sur les deux sens du terme « palais » avec, bien sûr, le sens anatomique qui renvoie aux saveurs de la table chinoise, mais aussi le sens monumental du mot qui rappelle combien l'art

*gastronomique ancestral de la Chine a partie liée avec les festins impériaux et princiers. « **Toute nourriture est bonne à penser** » écrit Claude Lévi-Strauss pour qui les différents aspects de la cuisine sont des symboles de la société qui les a produits. D'autant plus en Chine que ce pays, à l'image de la France, possède une tradition culinaire vaste et raffinée. La grande rétrospective du musée du quai Branly rappelle la place centrale de la nourriture dans le quotidien des Chinois depuis le néolithique, une place centrale qui a stimulé une extraordinaire inventivité dans la création des ustensiles et des mets comme dans l'art de la table. Encore aujourd'hui, un Chinois croisant un ami dans la rue le saluera par un « Chifanle meiyou » (« Avez-vous mangé ? »), bien plus convivial que le conventionnel « Nihao » (« Bonjour »).*



Vue de l'exposition « Les séductions du palais », musée du quai Branly

La période néolithique : l'invention de pratiques alimentaires chinoises

A partir de 6000 avant notre ère, l'agriculture apparaît et se développe dans l'espace chinois jusqu'aux frontières de l'herbe, domaine des nomades. Les cultures céréalières (millet, riz) constituent les fondements de la civilisation des *han*. Cinq millénaires permettent de passer du cru au cuit grâce à l'émergence de l'agriculture et la maîtrise de la poterie. Les pratiques alimentaires chinoises se

singularisent donc par une nourriture basée sur les céréales et la transformation de leurs aliments par le feu dans de la vaisselle en céramique. Près des villages, des jardins permettent une alimentation complémentaire (premiers légumes comme le chou chinois toujours consommé aujourd'hui) grâce aux débuts de l'horticulture. Cuisiner à cette époque c'est mijoter à l'eau ou à la vapeur une bouillie de céréales à l'aide de récipients tripodes. Se nourrir alors c'est manger ou boire dans de grands bols circulaires.

Les textes anciens rapportent ces éléments sous forme de chroniques mythiques dominées par des souverains fondateurs. Par exemple, le roi Yandi, surnommé « le Divin laboureur », aurait inventé les cinq céréales et aurait été le premier à les avoir cuites à la vapeur. Ces documents littéraires, en grande partie rédigés à la fin des Zhou (1045-221 av. J.-C.), concentrent cinq millénaires de découvertes culinaires.

La gastronomie chinoise à l'âge du bronze : autels des ancêtres et tables princières

La civilisation chinoise naît véritablement à l'âge du bronze quand apparaît le premier Etat centralisé au cours du II^e millénaire avant notre ère. Le bronze donne au souverain le pouvoir sur les hommes (grâce aux armes et aux outils en métal) et lui permet de communiquer avec les dieux (grâce à la vaisselle de bronze utilisée lors des banquets rituels). Les longues inscriptions sur la vaisselle donnent de précieux renseignements sur les rites d'offrandes et la nourriture qui les accompagne. Viandes, céréales et alcools sont préparés dans des récipients spécifiques pour être présentés dans le temple des ancêtres. Plus que le goût c'est le parfum que l'on recherche pour ces mets qui doivent faciliter la communion avec les esprits. La fine fleur de la cuisine dans la plus belle des vaisselles est donc destinée au culte dans le cadre de fêtes qui établissent à travers la nourriture un lien entre les vivants et les morts. Le mets le plus apprécié de ces banquets est le bouillon sacrificiel composé habituellement de viande, de légumes ou de céréales. Avec les Shang (1570-1045 av. J.-C.), l'alimentation carnée se développe et se diversifie, les préparations s'enrichissent, les céréales sont cuites à la vapeur et la consommation de vin augmente. Avec les Zhou (1045-221 av. J.-C.), les manières de table se codifient, les récipients à nourriture tendent à se spécialiser, les vases tripodes deviennent les emblèmes du pouvoir. La gastronomie chinoise façonnée sur les autels des ancêtres gagne progressivement les tables princières.

Les premières dynasties de l'empire : naissance d'un art culinaire

La dynastie Han (206 av. J.-C. - 220 apr.) correspond à quatre siècles d'unité nationale et de prospérité. Dans l'empire bien administré, l'art culinaire gagne de nouvelles couches de la population, notamment les fonctionnaires et les propriétaires fonciers. Les laques délicats et élégants remplacent les bronzes pour la vaisselle de table. Les coupes, plus ou moins grandes, correspondent à des usages différents, pour l'alcool ou les sauces, voire les bouillons ou les ragoûts. Un petit réchaud portatif rempli de braises accompagne les convives à table prenant désormais leurs repas avec des baguettes et des assiettes. La poterie se trouve surtout dans les cuisines et constitue la vaisselle des classes pauvres.

La cuisine bénéficie du perfectionnement des outils et du souci de plus grande qualité. L'introduction de graisse animale et d'huile végétale permet la cuisson à haute température : la possibilité de rôtir, de frire, de rissoler, d'étuver... prouve la maîtrise du fourneau devenue totale. Le gril qui permet de dorer les viandes à feu vif devient un ustensile courant. Dans chaque grande maison, les cuisines tiennent une

place importante avec le fourneau, les combustibles, les étagères réservées à la vaisselle et aux provisions, les bâtis pour accrocher les viandes séchées. Le décor des tombes contemporaines donne des renseignements précieux sur les pratiques alimentaires et les arts de la table de cette période. C'est une cuisine savante qui s'est mise en place, probablement sans équivalent nulle part ailleurs à cette époque.



Vue de l'exposition « Les séductions du palais », musée du quai Branly

L'âge d'or des Tang : luxe et exotisme

La dynastie Tang (618-907) est souvent présentée comme un âge d'or de la civilisation chinoise : plusieurs siècles d'unité et une ouverture aux influences extérieures favorisent l'épanouissement d'un art de vivre qui n'épargne pas la gastronomie. Un élément fondamental de l'art culinaire se met en place avec la technique de lamouture qui permet la confection des pains, des gâteaux et des pâtes. Apparaissent notamment les petits pains ronds briochés cuits à la vapeur et les raviolis que l'on plonge dans de la soupe bouillante. Toutes ces recettes à base de farine entrent aussi bien dans les menus du palais que dans les préparations vendues directement dans les rues par les marchands ambulants. Le succès de ces mets va stimuler la production de blé dans la Chine du Nord tandis qu'au cours des VII^e et VIII^e siècles, les produits d'Asie centrale se répandent sur les tables des palais comme les fruits et légumes des oasis de l'Ouest ou les denrées tropicales venues du Sud par le grand canal. La mode de ces produits étrangers, renforcée par les religions (bouddhisme, islam), diminue l'importance de la consommation de viande et stimule la créativité des chefs végétariens.

Les manières de table subissent elles aussi l'influence occidentale. Une véritable révolution des mœurs se produit au cours du VIII^e siècle avec l'adoption par les aristocrates Tang des chaises et des tables hautes garnies avec une vaisselle raffinée et des mets joliment présentés. Les pièces en orfèvrerie et la création d'une véritable porcelaine (réservée en priorité au thé) donnent une idée du luxe parfois extravagant des élites de cette époque.

La période classique : diffusion et diversification des pratiques alimentaires

Sous la dynastie des Song (960-1279), l'empire se transforme sous l'effet de l'urbanisation et de l'essor des activités commerciales. Les villes se multiplient et la rue devient une des réalités typiques de ce monde urbain avec ses gargotes et son afflux de paysans. Le développement de la riziculture dans la Chine du Sud favorise les échanges intrarégionaux, l'essor de l'artisanat et celui des grandes

villes. Une nourriture variée est disponible en toutes saisons, le développement des classes moyennes stimule la restauration et l'hôtellerie, la concurrence stimule l'éclosion des cuisines régionales. En réaction à cet essor urbain, le choix d'une vie retirée en communion avec la nature par de nombreux lettrés aboutit à une recherche culinaire orientée vers la simplicité et l'authenticité, le souci de la diététique et même l'esprit poétique lié par exemple à la consommation du thé.

La vaisselle des Song reflète ces changements : des grès rustiques et des porcelaines sobres en sont des exemples caractéristiques même si les goûts de la cour restent déterminés par la qualité et la perfection comme en témoignent de belles pièces à décor ciselé de cette époque. Evoquons également un événement important rattaché aux arts de la table : la mise en place dans le Jiangxi (Chine méridionale) du premier complexe porcelainier du monde produisant pour un marché intérieur immense ainsi que pour l'exportation.

Les dernières dynasties de l'empire : la plénitude de la gastronomie chinoise

Quand Khubilai, petit-fils de Gengis Khan fonde la dynastie des Yuan en 1271 et établit sa capitale à Pékin, il introduit en Chine de nouvelles habitudes alimentaires propres aux Mongols. Mais un siècle plus tard, la dynastie Ming (1368-1644) correspond à un rapide redressement économique et à un retour au pouvoir des lettrés. La cuisine reprend sa place au sein du monde des arts. Un véritable tourisme culturel pour les élites savantes se met en place en direction des montagnes sacrées et des temples célèbres, les visiteurs rapportent chez eux des spécialités locales. Lorsque les Mandchous établissent la dynastie Qing (1644-1911), la gastronomie chinoise a déjà atteint sa plénitude mais elle va connaître malgré tout quelques transformations, en particulier dans l'organisation du service de bouche de la Cité interdite qui privilégie les collations à la place des repas traditionnels en dehors des grands banquets liés aux fêtes familiales et saisonnières ou aux réceptions d'Etat.

Quelques objets de l'exposition



Tripode *jue* en bronze, dynastie Shang (1300-1045 av. J.-C.)

Ces récipients, surtout en usage sous les Shang, vont disparaître dès le IX^e siècle. La coupe reposant sur trois pieds servait à faire tiédir le vin de céréale. Les deux protubérances en forme de champignon situées de chaque côté du bec verseur devaient probablement servir au déplacement de l'objet à l'aide de baguettes. Le décor en relief sur fond de motifs en tonnerre permet de dater le vase tripode de la dernière période des Shang.



Bronze *fu*, dynastie des Zhou occidentaux (1045-771 av. J.-C.)

Le *fu* est un récipient pour les céréales utilisé pendant quelques siècles jusqu'à l'époque des Royaumes combattants (403-221 av. J.-C.). Comme d'autres bronzes de la même période, il comprend deux parties semblables reposant l'une sur l'autre, reflétant l'idée chinoise antique de symétrie qui matérialise la vision dualiste de l'univers. Ce concept basé sur deux forces opposées mais complémentaires, le *yin* et le *yang*, allait façonner le système de pensée chinois pour des millénaires.



Spécialités culinaires de la dynastie Tang (618-907)

Ces mets présentés dans quatre coupelles en céramique proviennent du Xinjiang où les conditions climatiques ont permis leur conservation. Provenant de la nécropole d'Astana située sur la Route de la Soie, ces spécialités culinaires ont été faites avec de la farine de froment, moulées et cuites. Elles témoignent du rayonnement des plats chinois plus populaires au-delà des frontières de l'empire.



Brique estampée, dynastie Song (960-1279)

Le bas-relief de cette brique représente une femme préparant le thé en remuant le charbon de bois d'un fourneau avec une pince à feu. Sur le fourneau, une aiguière munie d'une anse, d'un bec verseur et d'un couvercle renferme de l'eau avec les feuilles de thé broyées qui étaient portées à ébullition. C'est en Chine que le thé a été cultivé pour la première fois. Il devient une boisson courante à partir du I^{er} siècle av. J.-C. et commence à être exporté au VI^e siècle. La principale méthode de consommation du thé jusqu'au VIII^e siècle consiste à broyer des feuilles en petites particules, les faire bouillir dans l'eau, y ajouter des ingrédients (gingembre, cannelle, poivre ou sel) puis servir cette infusion avec une louche. Pendant la seconde moitié du VIII^e siècle, un nouveau mode de consommation apparaît avec le versement direct de l'eau bouillante sur les feuilles réduites en poudre au fond d'une tasse. A partir des Tanget encore plus sous les Song, le thé devient une boisson à la mode.



Baguettes en argent, dynastie Yuan (1271-1368)

Invention chinoise, les baguettes les plus anciennes (en bronze) apparaissent à la fin des Shang (1570-1045 av. J.-C.). Elles ne deviennent d'un usage courant qu'à partir du II^e siècle av. J.-C. lorsque la nourriture est désormais cuite à haute température grâce aux graisses animales ou aux huiles végétales, ce qui empêche de prendre la nourriture directement avec les doigts.



Bol en porcelaine bleue, dynastie Ming (1465-1487)

Ce bol au pied rond présente sur la paroi extérieure un décor de paysage avec des montagnes au loin, des pins et des saules. De jeunes enfants jouent avec des poissons, d'autres esquissent des gestes soulignant leur mobilité, le tout reflétant une simplicité épurée qui concorde parfaitement avec le bleu

et le blanc de la porcelaine. C'est au VII^{ème} siècle que la technique de fabrication de la porcelaine a été mise au point en Chine du Nord. La confection des pièces « bleu et blanc », qui apparut sous la dynastie mongole des Yuan, se développa surtout sous les Ming et au début de la dynastie des Qing.

Cette belle exposition sur la plus ancienne des traditions culinaires permet de suivre l'histoire de la gastronomie et des arts de la table chinois sur sept millénaires principalement à l'aide de nombreux ustensiles (dont certains objets exceptionnels), puisque les aliments ont disparu à de rares exceptions près. Ainsi, les poteries, les bronzes archaïques et la porcelaine constituent des guides remarquables pour comprendre les principales mutations de cet art culinaire. C'est l'occasion de montrer l'extraordinaire créativité des Chinois qui ont inventé l'alcool de céréales, le thé, les pâtes, la pâtisserie et les huiles végétales, alors que l'évolution de la cuisine tient avant tout à l'ingéniosité du cuisinier (d'abord couper, puis assaisonner et enfin cuire).

La parution de « La baguette et la fourchette » aux éditions Fayard (mai 2012) constitue un intéressant prolongement à l'exposition en proposant la lecture des tribulations d'un gastronome chinois en France. L'auteur, Yu Zhou, un universitaire installé dans notre pays depuis plusieurs années, explique la Chine aux Français à travers l'art culinaire tout en précisant dans sa préface : « Si la Chine m'a donné un esprit, c'est la France qui m'a ouvert les yeux sur le monde et sur mon propre pays ».

Daniel Oster