

## Piments du Sichuan

Marc Kober

Rien de plus banal en apparence qu'un « chinois ». Tous ces Palais des saveurs, et autres Mille trésors s'avèrent souvent fades. Et pourtant, dirigez vos pas sur le boulevard de Strasbourg, comme si vous alliez au mythique cinéma Brady, à côté du passage rempli de restaurants hindous. La vitrine de l'ancien Chinois du Sichuan brille sous les lettres d'une nouvelle enseigne : le Chengdu.

Vous pensiez manger un morceau incognito en attendant la prochaine séance. Eh bien, non. La carte est immense, et vous êtes dans un palais dédié à la divinité « piment ». Une multitude de piments en étoffe rouge est apparue depuis peu sur les murs, comme des grappes de pétards sur le point d'être allumés. Ici, on annonce la couleur. Rien à voir avec le rouge Mao. C'est le sang qui va dilater vos vaisseaux, à vitesse accélérée, l'incarnat sur vos joues, et l'aise sur votre palais.

La carte propose des spécialités sichuanaises. Le Sichuan ? Mettons qu'il s'agit d'une vaste province de la Chine centrale, dont la capitale est Chengdu. La région se partage entre un ensemble montagneux qui culmine à plus de sept mille mètres d'altitude et une plaine dite *le bassin rouge*. Une Chine à l'intérieur de la Chine, une province parmi les plus peuplées.

Avec un poulet « à la sichuanaise », des nouilles encore sichuanaises, des raviolis toujours sichuanais, c'est déjà une table bien servie. La couleur du piment et du saté domine au fond des bols. Les nouilles plongées dans un jus rouge, avec une purée de viande hachée mêlée de ciboulette, de piment et d'ail, sont un plat délicieux. Le piment se décline suivant des combinaisons parfois inattendues, comme ces piments sautés au sel avec de la tripe de porc. Une fois croqués les morceaux de viande, l'assiette est remplie de piments secs. Ces piments omniprésents, qu'il s'agit d'isoler soigneusement, sont à la base de bien des plats. Le plus redoutable est l'alliance du liquide brûlant et d'ingrédients à l'emporte-palais. Il doit bien exister une parade en dehors du thé au jasmin ? Mais oui, vous repérez des « légumes à la sichuanaise ».

Le serveur apportera un plat ovale bien garni de tronçons de carottes, de concombres, de chou blanc, d'où se dégage une salubre fraîcheur, mais en réalité, l'huile de sésame pimentée picote votre langue sans désaltérer. Les légumes sont une variante pimentée du même. Le piment possède des vertus antiseptiques paraît-il, mais son principal effet est thermique. Une bombe de chaleur répond aux rigueurs du climat de cette région dominée par de hautes montagnes.

Le plat principal arrive, un immense bol. À sa surface nagent les piments secs comme un train de bois sur une rivière. Ils se rangent en parallèle et voyagent entre les lamelles de bœuf qui sont les îles de cet océan comestible. Le liquide huileux est épaissi par la viande qui a cuit dans le bouillon infernal, par du chou, des fragments de ciboule, des pousses de soja, et des morceaux de « tofu ». Mais ce qui domine au fond, ce sont encore les fragments rouges et les boules noires du poivre de Sichuan. Cette pâte explosive se pose au petit bonheur sur les lamelles de viande, et dans ce cas, gare au distract. Remué, ce magma est d'une couleur à l'intensité unique. Il ne faut pas croire pour autant que tous les plats sont ici pimentés, mais rares sont ceux qui échappent au piment. Le rouge cône s'allie à la sphère parfumée du poivre de Sichuan, qui ne brûle pas aussi franchement, mais qui s'empare insidieusement de la langue et du palais dans une gangue métallique un peu âpre. Un combat à l'arme blanche se déroule dans votre bouche. Cela laisse un goût de sang, avec quelques détonations de salpêtre.

L'important est de prendre son temps pour que l'estomac s'habitue. La carte des desserts paraît ensuite particulièrement réconfortante. Les goûts sucrés de la jeunesse y trouvent leur compte. Et le serveur vous proposera peut-être de goûter à une boule de sorbet mauve, au goût indéfinissable, élaborée à partir du taro.

Enfin, votre regard parcourt la salle immense, dédoublée par des miroirs au plafond, et vous entendez les éclats d'une partie de karaoké, le souffle des chariots de dessert. Confortablement assis sur une chaise capitonnée et recouverte de tissu rouge, avec des couronnes de laurier d'or, vous ne troqueriez pas votre situation pour un empire.

(Restaurant « Chengdu » du boulevard de Strasbourg, Paris X<sup>e</sup>)

*Inédit – Droits réservés*

*Marc Kober est universitaire et écrivain, auteur d'essais, de nouvelles et de romans. Son roman L'Archipel des osselets (Fayard, 2000) a été remarqué par la critique.*