

SAVEURS et COULEURS

AU PAYS DU KIMCHI*



***ou Gimjang :** événement annuel de la préparation à la conservation des légumes pour assurer une alimentation variée durant les mois d'hiver. La plupart des régions et chaque famille ont leur propre recette de kimchi (kimchi de choux chinois : recette épicée classique ; choux blanc : moins épicé, goût acidulé ; kimchi de radis marinés, soupe froide de kimchi, kimchi de concombre frais...)

VOYAGE AU PAYS DU KIMCHI

par Annie Lapertot



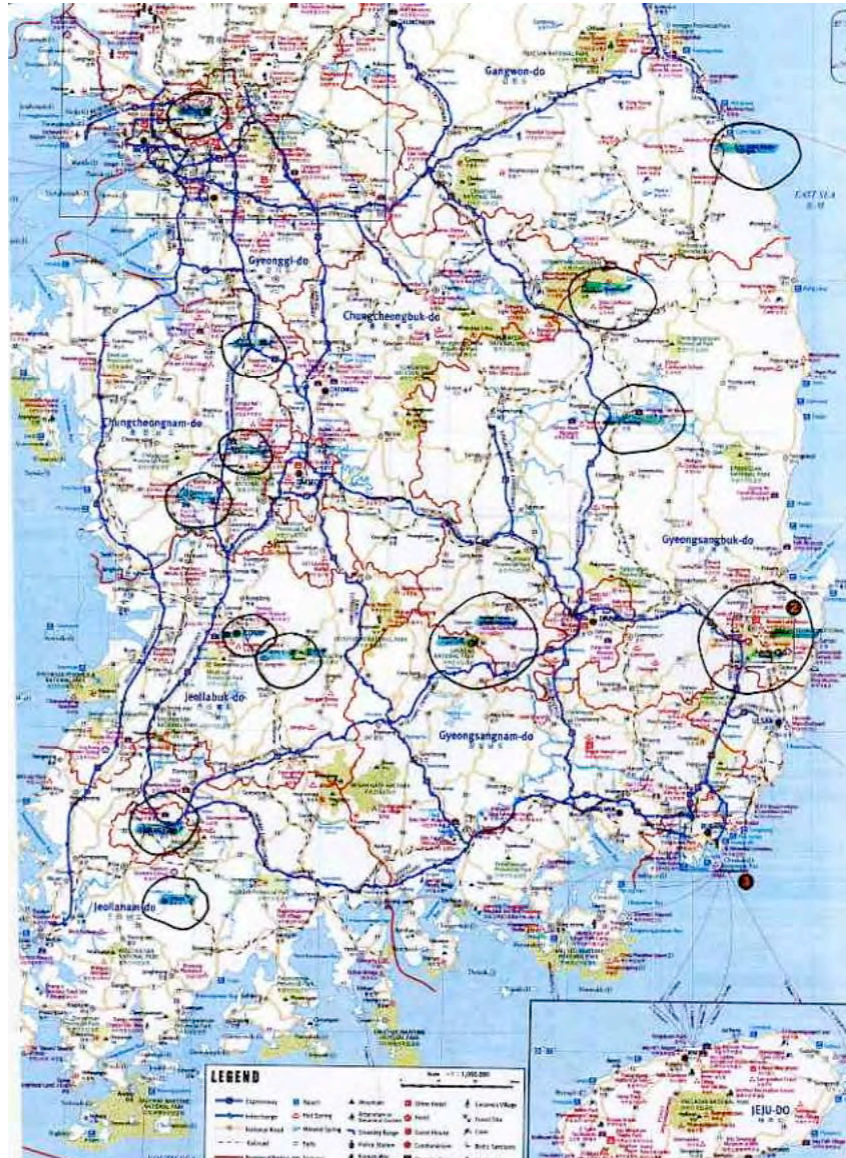
« Voyager c'est apprendre » (*Nikôme, moine orthodoxe du Mont Athos*)



*En hommage aux femmes coréennes,
les fées du kimchi !*

*Les fées des « cuisines ambulantes » installées le long des
trottoirs,
des petites cantines autour des gares,
les sécheuses d'algues du bord de mer,
les bataillons de serveuses,
les fées des auberges coréennes,
les épilucheuses de légumes sur les marchés...*

ITINERAIRE COREE DU SUD



Sur le dernier plateau-repas du vol vers Séoul, un mini tube au bouchon rouge est posé près de la barquette de légumes.. du kimchi joli !

KIMCHI à SEOUL (*province du Gyeonggi-do*)



Entre les palais de la dynastie Choson du XIVème siècle et les tours auréolées d'écrans publicitaires du XXIème, qui, elles-mêmes rivalisent avec les croix rouges scintillantes des églises... on sent le chou , la pâte d'haricot, la sauce aigre douce, l'algue...

C'est là, aux pieds des tours que se trouve la Corée des saveurs et des couleurs : les palais de kimchis...habités par des fées !

Dans les ruelles faiblement éclairées, derrière les restaurants et les maisons de thé, se nichent de grosses jarres brunes remplies de ces précieux choux conservés pour l'hiver : le kimchi. Les photos des plats s'affichent sur les vitrines des restaurants pour allécher le passant, la nourriture est partout présente...

Sur les marchés, tôt le matin, les femmes découpent et préparent les légumes, c'est souvent le monopole des femmes âgées. Elles portent des gants et c'est avec une grâce naturelle et une habileté joyeuse qu'elles s'emparent des choux, des concombres, des feuilles de sésame.. !

A Séoul, les temples en bois avec leurs toits de tuiles grises s'infiltrant entre les maisons de briques rouges et les immeubles en verre. Ils peuvent se trouver aussi proche d'une large avenue à la circulation dense que d'une rue déserte dans laquelle éclate un camélia blanc lumineux. Au fond d'une ruelle, c'est la rencontre d'un cerisier rose en fleurs ou de massifs de dahlias.... Tiens ! un pub anglais au toit Choson ... mais aussi un « Paris-Baguette » qui résonne comme un Paris-Séoul et un « Tous les Jours » comme un air de musette... Ce sont les petites sœurs coréennes de nos pâtisseries-viennoiseries ! J'ai même vu un « Amiens » avec un A comme une tour Eiffel, sans doute un Amiénois...nostalgique ! et puis si l'envie d'un petit café ou d'un yul mu tea (*thé au soja*) se fait sentir , toutes les villes en Corée regorgent de distributeurs avec pour comble du raffinement : un échangeur de monnaie !



Séoul, mon premier « *bibimbap* » dans le quartier d'Insa-dong.

Ce matin, au petit déjeuner, à l'auberge de jeunesse, pendant que j'essaie désespérément de doser les poudres café-lait, une jeune japonaise pose sur une tranche de pain de mie bis un demi-kiwi vert sur un carré de kiri blanc ... Le délicat nippon !

Le *3 b* (*bi bim bap*) vous est présenté tiède dans un bol ou bien excessivement chaud dans un poêlon. Le « *bap* » c'est le riz ! une variété de légumes de montagne grimpent sur le riz avec un œuf, on mélange le tout ardemment avant de manger, attention à la pâte de piment !

Il est accompagné d'une soupe, de plusieurs coupelles de kimchi subtilement pimenté ou bien d'un radis jaune très fade ; c'est une palette de couleur rouge, vert, orange, jaune...

Ce petit restaurant de *bibimbap* est tenu par une mère et son fils ; ce sont trois tables basses sous trois néons. On enlève ses chaussures à l'entrée et on tire les coussins de dessous la table . On vous sert un verre d'eau de bienvenue : le distributeur d'eau est calé près de l'entrée et la télévision, installée près du plafond, est discrètement allumée, les baguettes métalliques rangées dans leur boîte en bois comme les serviettes en papier. Ces baguettes-là ont la particularité d'être fines, ce qui rend le chemin entre le bol et la bouche très périlleux pour le néophyte - car il est inconvenant d'approcher son bol de la bouche en Corée.

La légende raconte que les rois de la dynastie Choson, pointilleux en matière de sécurité, utilisaient des baguettes en argent car elles se ternissaient au contact du poison...



Séoul, ma première soupe de chien (*bosintang*) dans le quartier de Sarang.

Ces restaurants sont spécialisés dans cette tradition culinaire (chiens d'élevage d'une race particulière). Son goût ressemble à la viande de bœuf bouillie de ma « mémé Marguerite », toujours un peu filandreuse mais tendre, subtilement faisandée, jouant avec les *banch'ans* (*petits légumes massés dans de la saumure*) et accompagnée de son bol de riz. C'est une viande nutritive « bon pour l'énergie » dit-on - et puis nourriture et boissons doivent toujours être composées d'éléments nutritifs qui donnent de la force et rendent l'homme coréen infatigable !

* * * *

Traditionnellement, avril est le mois de sortie des lycéens en Corée. Ils visitent de nombreux musées, temples et palais, un carnet de note à la main. Vêtus d'un costume bleu marine où seuls les écussons font une petite tâche de couleur, ils sont généralement accompagnés de leur professeur d'Histoire. Ils enregistrent les données et vous crient « *I love you* » puis s'en vont comme un long ruban soyeux...

En Corée, les halls d'entrée de tous les musées sont palacieux avec un personnel beau, efficace et souriant ! Des salles spacieuses où dans une pénombre adaptée étincelle soudain le collier en or d'une princesse « *Baekjee* », ou les coiffes extravagantes et raffinées de la princesse Min et du Roi Gojang, puis apparaît brusquement une faïence *celadon* toute seule sur son estrade noire. C'est un réel enchantement lié à une douce pédagogie !



A Séoul, autour de la jolie pagode de *Tapgol*, les enfants qui sortent de l'école s'achètent de délicieux petits poissons chauds fourrés à la pâte d'haricot rouge (*bang*) qui prennent quelquefois la forme d'une grosse bille ou d'une grosse cacahuète - ou bien ils se jettent sur le seau de larves de vers à soie bouillies (*béondogie*) dont ils raffolent pour leur goûter, vendus et préparés par des grands-mères.

A la sortie des bureaux, ce sont des « cuisines ambulantes » (*pojang macha*), installées le long des trottoirs, derrière lesquelles de hardies coréennes vous proposent des brochettes de saucisses et poissons (*eomuk*), du boudin de riz (*sundae*), des *gimbap* farcis de légumes, de gros bâtonnets de riz cylindriques à la sauce rouge épaisse et pimentée (*tteokbokgi*) ; l'homme d'affaire, l'étudiant, l'employé se retrouvent devant ces fourneaux improvisés et très populaires pour la petite fringale de fin de journée !



Cet après-midi, je tente de rejoindre un petit îlot chamano-bouddhiste perché dans la montagne qui domine Séoul. Il faut traverser un immense chantier sillonné par les camions entre deux autoroutes et grimper dur, mais la surprise est singulière.

Au sommet, on découvre un temple et quelques maisons perdues là, résistantes et sourdes aux bruits de la ville en bas et à celui des camions . C'est un îlot de silence qui entoure et protège un immense bouddha sculpté dans le rocher : tradition et modernité.... Un moine danse en habit de cérémonie et des fidèles viennent apporter quelques offrandes et faire des vœux.

Je redescends sur la ville par le même chemin pour arriver devant une petite cantine de « *mandu* » (*raviolis vapeur*) .

Sur le trottoir, deux grosses cuves à vapeur en aluminium et à l'intérieur, assise devant une grande table entre deux « *rice cooker* », une dame soigneusement coiffée et maquillée, habillée d'un tablier jaune vif prépare des cercles de pâte qu'elle garnit de viande assaisonnée ou de kimchi, qu'elle dépose dans les cuves.

Elle me sert 6 ou 7 beaux *mandus* accompagnés de quelques tranches fines de radis jaune très doux, pendant que son mari, debout près de l'évier, croque dans un énorme gâteau à la crème entre un colossal réfrigérateur et le distributeur d'eau filtrée.

Ces petites cantines familiales de quartier sont délicieuses et copieuses. Où sont les *baguettes en métal* ? Tiens, elles se cachent dans un trou creusé dans la table !

* * * *

Je quitte la province du *Gyeonggi-do* pour celle du *Chungcheongnam-do* en passant par le hall de l'Indépendance de **CHEONAM**, le grand musée historique, témoin de la résistance à l'envahisseur japonais.

Je prends un train de banlieue qui parcourt une campagne désolée entre des ponts-échangeurs et des routes où sont éparpillés de grands immeubles beiges marqués de gros numéros sur les façades, comme des « sceaux » chronologiques. Des vieux coréens passent dans les wagons et ramassent les journaux repliés et laissés intacts par les voyageurs au-dessus des sièges, certains passent en jouant très doucement de l'harmonica !

Dès l'arrivée et avant de pouvoir accéder à ce haut lieu national, on traverse un champ de drapeaux coréens très impressionnant.

Ce musée est constitué de plusieurs bâtiments autour desquels piqueniquent les enfants qui vous crient encore un « *I love you* » un peu comme un « *Tu entends, j'ai appris l'anglais !* » puis ils se précipitent tous vers une salle, où, comme dans un jeu vidéo, on appuie sur un bouton et des scènes de tortures très réalistes apparaissent en trois dimensions. Ce lieu permet et aide le voyageur à mieux comprendre le sens de l'Histoire : celle du Pays du matin calme.