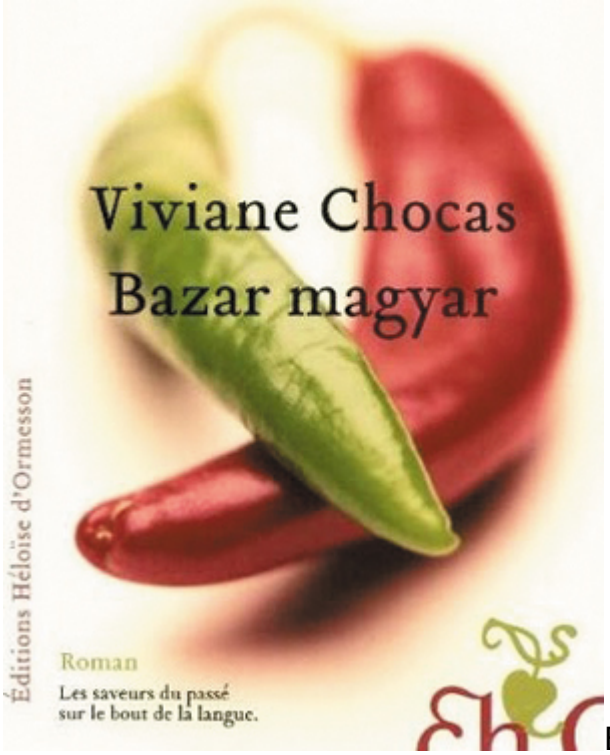
Livre: Bazar magyar



Bazar magyar de Viviane Chocas est un livre

d'une lecture simple mais pas simpliste. L'auteur, née à Paris de parents hongrois, y parle de mémoire et d'identité, des thématiques qui peuvent tous nous questionner. La narratrice, dont les parents ont fui la Hongrie en 1956 et ont préféré laisser derrière eux langue, famille et souvenirs, essaie d'avaler son identité magyare à travers le goût et l'odeur de la cuisine hongroise.

Les recettes traditionnelles se mêlent à ses tentatives de renouer le lien avec une part de son histoire. Elle croque, ingurgite dévore goulûment voire se bâfre de ces plats, qui, elle le pense du moins, recèlent sa nature. Mais elle n'y parvient jamais tout à fait, ne se sentant ni vraiment française ni vraiment hongroise. Ce désir de replonger dans ses racines gustatives, un expatrié le ressent de manière plus ou moins consciente. Lui aussi n'est plus vraiment dans son pays d'origine ni tout à fait dans son pays d'adoption. Et souvent, il lui prend à rêver d'une tartine de camembert, de pancakes au sirop d'érable ou de cornes de gazelle selon l'endroit d'où il vient. Et parfois, la nostalgie lui brûle les papilles et il rejette en bloc la cuisine locale. Le goût fait étonnamment partie de ce qui nous identifie au plus profond et

de ce qui nous relie à un pays et à une culture, parfois plus qu'un hymne national ou un drapeau. La notion d'intégration ou le sentiment d'appartenance à une nation peuvent se bâtir sur ces sensations confuses de goûts, d'odeurs ou d'impressions visuelles. A méditer en tout cas la prochaine fois que vous cuisinerez un pot au feu ! Pour ma part, l'évocation gustative de la Hongrie à travers le livre de Viviane Chocas m'a donné envie d'en apprendre davantage sur ce qui fonde le goût de ce pays. Et c'est dans l'excellent livre "spécialités hongroises" de Aniko Gergely et Ruprecht Stempell que je me suis plongée.

Cet ouvrage vous livre non seulement les recettes traditionnelles hongroises mais aussi et surtout les clés culinaires pour comprendre ce qui peut constituer l'identité gustative magyare. J'ai pris grand plaisir à imaginer les beignets d'abricots, gâteaux de crêpes et autres douceurs fondre lentement sous mon palais ou à deviner de quelle manière pouvait piquer un paprika en fonction de sa couleur. Ces livres donnent envie de déguster la Hongrie, peut-être de manière moins boulimique que Viviane Chocas, en prenant davantage le temps de savourer, de s'éloigner puis de revenir pour garder sur le palais ce petit bout d'identité magyare.

Juliette Monroche

Bazar magyar de Viviane Chocas éditions Héloïse d'Ormesson

Spécialités hongroises de Aniko Gergely et Ruprecht Stempell éditions Könemann

•

Catégorie
Agenda Culturel