

Photographies réalisées par le designer Felipe Ribon pour le livre « Diner Fantasma », de Ryoko Sekiguchi.

FELIPPE RIBON



Sekiguchi, goûts immortels

Un essai et un livre illustré permettent à l'auteure francophone d'interroger le presque-rien culinaire et d'expérimenter la gastronomie pour défunts

ARTS

Ryoiko Sekiguchi cuisine. Ceux qui la suivent sur les réseaux sociaux connaissent en outre ses talents de photographe, l'écrivaine est championne de *foodporn*. Ryoko Sekiguchi écrit aussi sur la mort, ou plus précisément le « moindre », à moins que ce ne soit sur l'entre-deux, sur ce qu'elle décrivait dans *Calque* (POL), en 2002, comme « ni dessus ni dessous, une existence qui est la surface même ». En 2015, avec *La Voix sombre*, toujours chez POL, réflexion en fragments sur la voix des disparus et sa subsistance, Sekiguchi avançait une thèse séduisante : « La voix est la seule partie du corps que l'on ne puisse pas enterrer (...). Les photos sont des traces mais la voix est bien une extension du corps. »

UNE AFFAIRE SOCIALE

Comme la voix sort par la bouche qui est le trou par où entrent les aliments, il était bien naturel que Ryoko Sekiguchi écrivit un jour sur les morts et la nourriture – c'est *Diner Fantasma*, ouvrage illustré des photographies spirituelles du designer Felipe Ribon –, mais aussi sur les limbes et le goût : c'est *Fade*, une réflexion amusante et interculturelle sur ce que cet étrange concept peut

cachier. Elle n'en est pas à son coup d'essai, puisque, en 2012, *Manger Fantôme* (Argol) s'intéressait à une autre forme de disparition gastronomique : celle des aliments « vaporeux » tels que les nuages.

Le propos de *Diner Fantasma* est simple : l'écrivaine-cuisinière raconte comment Felipe Ribon et elle, pensionnaires à la Villa Mé-

Une angoisse : ne plus pouvoir reproduire les goûts de notre enfance une fois la mère morte

dicis, à Rome, en sont venus « à préparer des diners pour les fantômes » à la demande d'un mystérieux personnage romain, K. W., et toutes les questions et précautions qui s'ensuivent : par exemple, vu qu'on ne sait rien des habitudes digestives posthumes, « si l'invité de l'au-delà n'est pas en mesure de manger, cela risque de créer une distance psychologique entre vous et lui ».

Même aux enfers, les manières de table restent une affaire sociale. Tout au long de l'ouvrage présenté comme une série de recettes et de pensées, Ryoko Seki-

guchi évoque évidemment les traditions d'offrandes aux absents, à commencer par la semaine du retour des morts au Japon, en été, qu'on accueille avec des aliments : « Ce sont leurs congés annuels », plaisante-t-elle. Mais en Italie aussi, à Naples, « une coutume tout à fait particulière, dite du "café suspendu". Lorsqu'on se rend dans un café, on commande un café et on paie pour deux. Ce café non bu sera "suspendu" jusqu'à ce qu'un client qui n'a pas les moyens de se l'offrir vienne en commander un. »

On apprendra ici la recette du pain au lait dans lequel sont cachées les « lettres correspondant aux noms des invités » spectraux, lettres confectionnées en boudins de pâte, si bien qu'« à la cuisson, le nom disparaîtra, devenu inséparable du morceau de pâte qui le recouvre ». Mais aussi l'intérêt de servir des truffes aux morts, car « le champignon, qui n'est ni animal ni plante, a plus d'un point commun avec les fantômes ».

PASSATION FAMILIALE

L'ensemble du livre trouve cependant une justification moins fantaisiste dans un phénomène intime qui n'est pas plus japonais qu'occidental, la passation familiale des recettes : « Après le décès de ma grand-mère, je me suis mise à préparer régulièrement le riz aux haricots rouges et

à l'offrir à mes amis ; de cette manière, il me semblait que je pouvais transmettre un peu de qui elle avait été. » D'où aussi une angoisse commune : ne plus pouvoir reproduire les goûts de notre enfance une fois la mère morte, « chose parfaitement compréhensible, étant donné qu'elle cuisine le plus souvent sans recette et qu'elle porte ses plats dans son corps ».

Toujours au sujet du goût et de la soustraction, l'opuscule *Fade* questionne un mot et une notion bien français, puisque l'équivalent de « fade », en japonais, a un sens plutôt positif, celui de « délicat ». Une enquête exhaustive et pas du tout insipide, auprès d'amis, dans les dictionnaires, en bibliothèque, en écoutant la radio, etc., permet à Ryoko Sekiguchi de se livrer à des *Lettres persanes* hilarantes sur « l'imaginaire gustatif des Français » : car en décrétant « fade » quelque chose, « ils tournent le dos à l'éventualité que ce soient eux qui soient dans l'incapacité de la comprendre ». ■

ÉRIC LORET

DINER FANTASMA,
de Ryoko Sekiguchi et Felipe Ribon,
Manuella Editions, 192 p., 20 €.

FADE,
de Ryoko Sekiguchi,
Les Ateliers d'Argol, 96 p., 15 €.