

Alimentaire, mon cher Vance !

Ne vous méprenez pas sur le titre... Mon propos n'est pas de qualifier les œuvres de Jack Vance de littérature « alimentaire » au sens classique du terme, bien que lui-même ait reconnu qu'il a beaucoup écrit pour vivre, et pas seulement vécu pour écrire. Je veux simplement vous montrer que chez lui, la nourriture n'est pas un simple élément matériel du décor, une vulgaire nécessité de la narration. Elle comporte de multiples dimensions et connotations, non seulement gustatives, mais également politiques, philosophiques, sociologiques, anthropologiques... et même anthropophagiques, comme vous pourrez le constater !

Je vous invite donc à vous nouer une serviette autour du cou pour une visite des cuisines de ce Grand Maître de la science-fiction, au cours de laquelle nous pourrions même goûter quelques plats...

D'abord, un coup d'œil aux menus

Et des menus, il y en a beaucoup. Vance, lui-même un gourmet, prend un plaisir particulier à en composer lorsque l'intrigue amène ses héros à se détendre un moment dans un restaurant trois étoiles (on devrait plutôt dire « *trois novae* » dans l'univers de SF dans lequel ils évoluent). Ainsi, le restaurant du Médaillon à Twanish, sur la splendide planète Methel¹, vous propose ce menu de « *Cuisine classique: plats authentiques à la façon des Grands Chefs* » :

Hors-d' œuvre de dix mondes.

Bouillon de noix d'aloès et de fleurs aquatiques à la façon de Bénitres, Capella VI.

Gratin de nard rose garni de cresson et petite friture, servi comme au Grand Hôtel Sigismond, Avente, Alphanor.

Côtelettes de darango à cinq cornes, importées des Marais d'Oxygène, Cuenos Notos.

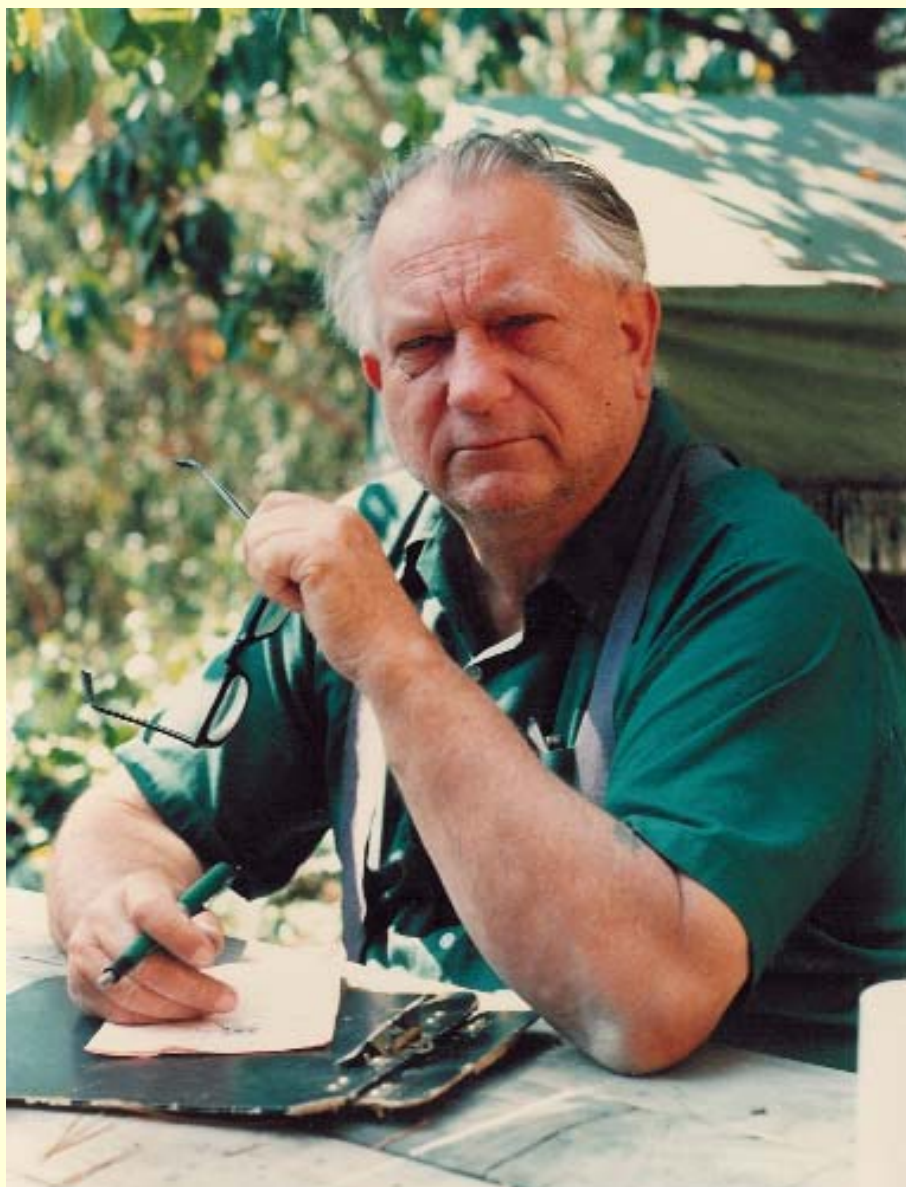
Boulettes de racines de belsifer au safran, à la mode de la Station de l'Adieu, Miriotes.

Entremets de champignons secs sautés, d'ananas glacé et de chutney de mangue des jardins de Vieille Terre.

Salade d'herbes et de verdure, assaisonnée d'huile d'olives méditerranéennes et de vinaigre d'Alsace.

Frivoles, Caprices et Balivernes, telles qu'on les trouve le long de l'Esplanade d'Avente.

Café des Hautes Terres de Soleilpluie, Krokinole, préparé à la demande dans une cafetière de porcelaine et servi avec un verre de Rhum des Mascareignes, à la façon de la Grosse Hannah, au spatioport de Copus.



Ce menu est accompagné de cinq grands vins appropriés à chaque service, et coûte 30 UVS, soit l'équivalent de trois cents euros (l'UVS, « *Unité de Valeur Standard* », correspond à la valeur d'une heure de travail non qualifié dans des conditions normales, et sert d'unité monétaire sur toutes les planètes colonisées par l'humanité), ce qui place ce restaurant dans la catégorie de luxe.

On constate à la lecture de ce menu que le futur décrit par Vance est loin de certaines visions prospectives dans lesquelles l'homme ne se nourrirait plus que de petites pilules. C'est un soulagement : l'*Homo gastronomicus* n'est pas menacé d'extinction. D'ailleurs, s'il a encore une petite faim après son déjeuner au Médaillon, il peut toujours aller dîner au Samarsande Argenté², sur les berges de la Jardine, dans la ville de Garwiy, sur la planète Durdane... C'est là qu'on sert le traditionnel Festin des Quarante-cinq Plats, renommé à

Jack Vance

est né le 28 août 1916 à San Francisco.

Auteur de plus de quarante romans et soixante-dix nouvelles de Fantasy et SF, il a reçu les récompenses les plus prestigieuses : Hugo 63 (*Les Maîtres des Dragons*), Nebula 66 et Hugo 67 (*Le Dernier Château*), Jupiter Award 75 (*Les Dix-sept vierges*), World Fantasy Award 90 (*Madouc*).

Il a également été couronné à plusieurs reprises pour l'ensemble de son œuvre. On lui doit aussi dix romans policiers publiés sous son véritable nom de John Holbrook Vance, dont *The Man in the Cage* (Prix Edgar 61) et le remarquable *Méchant Garçon*, portrait glaçant d'un jeune tueur psychopathe.

travers la galaxie pour son raffinement, les plats se succédant « conformément à la perfection édictée par un gastronome mort depuis quatre mille ans – texture après texture, l'arôme contrastant avec la saveur, la couleur et la présentation de chaque portion conformes à l'antique stipulation concernant le bol, l'assiette ou le plateau rituellement prévu. Chaque plat était accompagné du vin, de l'eau-de-vie, de l'essence ou de l'infusion qui lui correspondait. » Vance ne nous donne pas le détail des quarante-cinq plats, et de toute façon, un seul numéro du Téléphonoscope ne suffirait pas à les contenir... Nous n'en connaissons que deux, et qui suffisent à mettre l'eau à la bouche. Goûtez donc le trente-neuvième: « moelle de médullier coupée en tranches sautées à la poêle, salées et servies croustillantes nappées d'un sirop vert pâle, avec une boule de flan violet parfumé aux maroses et à l'arnisse, à peine sucré. Le vin qui l'accompagnait était un liquide subtil et vif, qui avait un goût de soleil et de grand air. » Et le dernier: « un sorbet aigre-doux dans des coquilles de laque pourpre, avec des coupes grandes comme un dé à coudre remplies de Nectar de Mille Ans. » On se croirait à un banquet cantonais, ou dans le fameux restaurant de Ferran Adria, El Bulli, où l'on peut effectivement déguster une succession de trente-cinq plats, un « festin » qui dure six heures (je le tiens personnellement de ma fille Clotilde, journaliste gastronomique, qui a eu la chance d'y aller...)

Vance va même jusqu'à exercer son imagination débordante au profit du repas matinal, sujet intéressant puisque ne dit-on pas que le Connatique, le mystérieux dirigeant des quatre mille milliards d'humains qui peuplent l'amas d'Alastor, sait ce que chacun d'eux prend pour son petit déjeuner³... ?

On trouve un véritable inventaire à la Prévert, à ceci près que je n'y ai pas rencontré de raton laveur, même rôti ou bouilli... La place me manque pour vous citer les 81 descriptions détaillées que j'ai recensées, mais elles vont du petit déjeuner le plus frugal au plus grandiose. Le porridge, ou parfois la bouillie de gruau, y occupe une place importante, agrémenté éventuellement de viande au poivre, de beignets de poisson, de groseilles à la crème, de morue séchée ou encore de palourdes cuites... Si l'on a plus d'appétit, on pourra retenir la « chaudière de poisson en ragoût, avec un plateau de galettes d'avoine et gelée d'anguille, de la bonne ermatre bouillie et un sac de fromage si cela ne suffit pas », ou encore « compote de

fruits épiciés, foies d'oiseaux de mer pochés, bouillie de driste aux raisins secs, bulbes de lys au vinaigre, boulettes de champignons noirs et pâtisseries diverses »... Le héros vancien ne commence pas sa journée d'aventures l'estomac vide ! Il arrive également que ce repas ait un rôle reconstituant après des efforts exténuants, tel celui que prennent les amants Shimrod et Melancthe après leurs ébats érotiques⁴: « crêpes au beurre, miel ou confiture de cerise, jambon, cresson et œufs durs, accompagnés d'une demi-douzaine de cailles ou d'une couple de truites fraîchement pêchées, ou encore de saumon poché dans une sauce à l'aneth ». Et que dire du pauvre roi Milo, affaibli par un jeûne forcé⁵, qui ne retrouve la santé qu'après avoir absorbé « des filets de flétan meunière avec trois douzaines d'huîtres, quelques petits pains aux raisins et une cassolette de jambon aux haricots, le tout arrosé d'une ou deux pintes d'un excellent vin blanc » ?

Il faut oser manger de tout : le pire...

Le gourmet galactique, tout comme son ancêtre de la variété strictement terrienne, doit avoir l'esprit aventureux, le goût du risque et l'estomac solide. Au hasard des romans de Vance, il s'expose à des rencontres qui mettront toutes ces qualités à l'épreuve, comme à l'Auberge du Poison à Paing, sur la planète Sarkovy⁶ (réputée pour ses Maîtres Vénéfices, auprès desquels les Borgia sont d'aimables plaisantins). Après avoir savouré un « Hachis d'insectes et de céréales avec pickles, gelée de prunes et boulettes de viande frites », il se verra servir un succulent « Mille-pattes bouilli sur sa gaufre, garni de hachis de légume bleu à la sauce noire âcre. » Dans le roman, la ravissante et délicate Alusz Iphigenia Eperje-Tokay ne résiste pas au mille-pattes. Elle se lève et quitte le restaurant. Les autres convives poursuivent imperturbablement leur repas, car le héros vancien se doit de manger de tout. Il le prouve encore lorsqu'il découvre la cuisine darsh dans un petit restaurant typique, la Taude de Tintle⁷, dans la banlieue de Pontefract, sur la planète Aloysius. Comme l'indique l'excellent Guide Touristique de la Coranne dans sa description de Dar Saï, la planète natale des Darsh: « Pour ce qui est de la nourriture darsh, mieux vaut ne pas s'étendre sur le sujet. Le voyageur doit s'adapter à un repas darsh comme il le ferait devant une catastrophe naturelle. Il est inutile de feindre de l'apprécier: les Darsh eux-mêmes la trouvent répugnante, et semblent éprouver une sorte de fierté perverse d'être capables d'en consommer régulièrement. » La cuisine de Tintle fait honneur à cette répu-

tation. Le compagnon de Gersen, après quelques bouchées, déclare: « Je n'arrive pas à me décider sur ce qui est le pire. Les chatowsies sont fétides, mais l'ahagaree est féroce. Quant au pourrian, il est simplement ignoble. Et la patronne semble avoir lavé son chien dans la bière... »

En matière de cuisine détestable, celle des Darsh n'a sans doute d'égale que celle des Sanduskers, qui semblent pratiquer une religion dans laquelle la nourriture joue un rôle essentiel. Mais comme le dit le serveur de la boutique⁸ où Gersen a réussi à pénétrer (en se bouchant le nez): « Il ne faut pas croire les bêtises que racontent les gens. On voudrait nous faire passer pour des fanatiques religieux qui absorbent de la nourriture infecte plutôt que de se mortifier en se flagellant. C'est une interprétation erronée. » Proposant alors à Gersen de goûter en toute impartialité, il va puiser dans une écuelle « une boule ruisselante de pâte brunâtre à la croûte noire ». Gersen s'exécute avec fatalisme: « L'intérieur de sa bouche sembla se convulser, puis se dilater. Sa langue se rétracta au fond de sa gorge. » Il donne alors son avis: « Je ne croyais pas cela possible, mais le goût est encore pire que l'odeur. », ce à quoi le vendeur reconnaît en soupirant: « C'est l'opinion généralement établie ». Ce qui ne l'empêche pas de faire payer Gersen pour ce qu'il a consommé... Trait typiquement vancien, ses personnages ont généralement le sens des affaires.

... comme le meilleur !

Mais l'aventure gastronomique peut aussi mener à des sommets d'extase, à la hauteur des risques encourus. Vance a ainsi imaginé un fruit appelé le « charnay ». Laissons un instant la parole à Michael Wiest⁹, journaliste au magazine gastronomique *Gustations*: « De toutes les bonnes choses que nous prodigue cet univers généreux, il n'en est aucune qui surpasse un beau charnay bien mûr, sauf peut-être deux ou trois de plus. » Ou comme le dit Gillian Seal, cuisinier, musicien et bon vivant: « S'il faut mourir – et il semble que ce soit notre destin à tous –, pourquoi le faire d'une manière mesquine et vulgaire ? Mieux vaut mourir magnifiquement, d'une façon que tous envieront, gorgé de charnay. » On commence à mieux comprendre: le charnay est « un fruit violet à la peau rugueuse, dont l'intérieur est parcouru de veinules remplies de poison. » La chair du fruit est délicieuse, mais exige une préparation minutieuse par des cuisiniers experts pour en extraire les veinules.

Ce mets exquis n'est proposé (à prix d'or...)

que sur la planète Cytherea Tempestre, et c'est là, au cours d'un banquet dans la Salle des Fleurs de Pluie, dans l'Auberge de l'Isle Sauvage, que neuf des dix convives trouvent la mort, leur charnay ayant été (apparemment) mal préparé... Comme le fait remarquer Léon Wolke, journaliste au *Cosmopolis*, il serait très possible de développer une variété de charnay qui ne serait pas vénéneuse, mais cette idée se heurte à l'opposition farouche de l'Association des Cultivateurs de Charnay, et le public ne semble pas davantage intéressé. Il conclut: « Est-il possible que le goût effectivement remarquable du charnay soit encore renforcé par la présence d'un danger terrible? » Notons au passage que Wolke est mort quinze jours après la publication de son article. Devinez ce qu'il avait mangé...

Le lecteur aura certainement identifié la source d'inspiration de Vance pour ce mets redoutable: il s'agit bien sûr du « *fugu* » (ou « *fougou* »), ce poisson réputé servi au Japon, mais qui nécessite une préparation impeccable si l'on ne veut pas mourir dans d'atroces souffrances (ce qui se produit pour un millier de Japonais chaque année, ai-je lu...). En effet, la vésicule biliaire de ce poisson renferme un poison foudroyant qui paralyse instantanément le système respiratoire. Une infime erreur dans le découpage, et le poison se répand dans la chair. Comme dans la fiction de Vance, le frisson que procure ce risque ne fait que rajouter au plaisir gustatif.

On comprend pourquoi le voyageur galactique se doit d'exercer une certaine prudence. Wingo, le cuisinier du Glicca, vaisseau cargo qui sillonne l'espace de planète en planète, d'escale en escale¹⁰, a une méthode très efficace. Après avoir appris que « à bord du Glicca, nous ne sommes pas des épicuriens, non plus que des forcenés de nouveautés en matière de nourriture; nous n'éprouvons aucune compulsion d'explorer toute la complexité de la cuisine locale. », on nous précise que « Wingo est notre arbitre en pareil cas. Qu'il dénêche au marché quelque chose qui l'intrigue, il nous le sert à dîner, puis il nous observe avec attention. Quand nous semblons apprécier le plat, il se risque à y goûter à son tour. » C'est certainement la méthode la plus sûre pour déguster le charnay en toute tranquillité d'esprit!

En passant, puisqu'il est question de marchés, notons qu'ils peuvent être très pittoresques, tel celui de Shillinsk¹¹, dans l'immensité du Caraz, sur la planète Durdane: « À côté de la route, une douzaine de vieilles commères en cape de paille informe étaient accroupies auprès

d'éventaires de marchandises à vendre: des tas de farine rouge foncé, des lanières de viande séchée, des vers-mouillettes bleu-noir dans des boîtes de mousse humide, des escarbots verts bien gras attachés à des piquets, des gousses de sucre, des oiseaux bouillis, des cardamomes, des croûtes de sel. »



Il y a peut-être quand même des limites...

Sans aller jusqu'aux extrêmes de la cuisine darsh ou sandusker, ou à l'opposé, de mets dangereusement raffinés tels que le charnay, le voyageur galactique peut se trouver parfois dans des situations embarrassantes. C'est ainsi que Claude Glystra, invité avec ses compagnons de naufrage à la table de sir Walden, dans la communauté idyllique de Kirstendale¹², se met à éprouver de sérieux doutes lorsqu'on apporte à table, dans un immense récipient de céramique rayé de vert, marron et noir, des tranches de viande pâle rôtie baignant dans une sauce épaisse. Pourquoi ces doutes? C'est que jusque-là, tous les plats servis à Kirstendale étaient végétariens... et que par ailleurs, un des compagnons de Glystra a mystérieusement disparu. Ajoutons à cela que Glystra a récemment fait une rencontre mouvementée avec les nomades de la steppe, et qu'il a dû échanger le cadavre d'un traître qu'il avait abattu contre une prisonnière que ces cosaques s'apprétaient à faire rôtir à la broche... Malheureusement, Vance ne nous fournit pas de détails sur la garniture envisagée. Glystra décline la viande, et ne mange pratiquement plus rien jusqu'à la fin du repas. Il y a effectivement de quoi couper l'appétit. Rassurez-vous, ses inquiétudes seront bientôt dissipées.

Les soupçons de cannibalisme se précisent davantage dans le cas de Paddy Blackthorn, prisonnier des Shaul¹³, qui se voit proposer pour son repas « de la viande grillée avec une salade de pousses des marais ». Le géolier lui confirmant que cette viande provient bien de la planète Akhabats, Paddy s'exclame avec indignation: « Remporte ta gamelle, espèce de canaille encapuchonnée! Il n'y a pas un gramme de viande sur cette planète, à part celle des vieux Kudthus morts de leur belle mort. Au diable ta nourriture pour cannibales! »

À l'opposé de l'anthropophagie, nous évoquons le végétarisme. Vance s'amuse à lancer une petite pique au sujet des tenants de cette pratique alimentaire. Sur la planète de Nouveau Concept¹⁴, Kirth Gersen s'interroge sur les animaux qu'il aperçoit broutant au milieu de bâtiments en ruine. Son interlocuteur lui explique: « Les bâtiments d'origine étaient le cadeau d'un philanthrope dément. Le « Nouveau Concept » était de nature alimentaire – en fait, un végétarisme assorti de périodes de méditation. Pendant cinquante ans, les colons ont vécu dans le Grand Temple de l'Unité Organique. Ils mangeaient de la luzerne, des feuilles de chou et diverses variétés de végétation locale. La forme humaine est merveilleusement adaptable. Les colons se sont trop bien adaptés, et les voici à présent... (Mayneith indiqua du doigt le troupeau d'animaux efflanqués qui broutaient dans les buissons)... en train de déjeuner. En parlant de déjeuner, je pense que nous ferions aussi bien d'aller examiner le nôtre. »

Tabous et transgressions

Ainsi, la nourriture peut être un choix, une expression philosophique. Elle peut également être un choix politique. C'est le cas sur la planète Wyst¹⁵, dont le régime politique est fondé sur « l'égalisme », une doctrine visant à libérer l'homme de la servitude du travail et à privilégier les loisirs. Les habitants ne travaillent que treize heures par semaine, ne possèdent aucun bien en propre, et toute inégalité est rigoureusement proscrite. En particulier, la nourriture est la même pour tout le monde. Ainsi, pour le citoyen de Wyst, « son petit déjeuner, son déjeuner et son dîner se composeront de cet aliment sain, le « bourron », de « driquant » nourrissant, avec un peu de « branluche » pour, selon l'expression, « colmater les crevasses ». S'il est bien avisé, il en viendra à supporter et même à apprécier ce régime, puisque aussi bien rien d'autre ne lui est proposé. » La nourriture naturelle, qu'on appelle la

« bonniture » est presque inconnue dans cette société « idyllique », et l'opprobre s'attache à celui qui pense trop à manger (on le traite de « tripard »...) Mais c'est là que l'esprit humain reprend ses droits : un certain nombre de citoyens n'ont qu'une envie, celle de transgresser l'interdit et de se livrer à des « festins de bonniture », qui nécessitent de longues expéditions et préparatifs clandestins pour s'en procurer. La nourriture comme valve de sécurité contre la pression sociale...

La nourriture peut faire l'objet de tabous, mais son ingestion même peut être réglementée dans certaines sociétés. C'est le cas sur Marune, au sein d'une population étrange, les Rhunes, qui vivent isolés au milieu des montagnes dans une splendeur spartiate et un ensemble de conventions extrêmement rigides¹⁶. L'une d'elles est que l'introduction d'aliments dans la bouche est un acte totalement inacceptable en public. Le Rhune mange généralement seul, et lorsqu'il est forcé de participer à un repas en public, un petit « écran d'étiquette » posé sur un pied en métal est placé à hauteur de son visage, pour épargner aux autres convives ce spectacle ignoble. Cet épisode rappelle *Le Charme Discret de la bourgeoisie*, dans lequel Buñuel nous fait assister à un repas au cours duquel les convives, assis autour de la table sur des sièges de W.-C., se livrent à une activité naturelle, tandis qu'ils doivent s'isoler dans un petit local verrouillé pour y dévorer un sandwich... Buñuel est évidemment allé plus loin que Vance, en procédant à cette inversion radicale des usages ! On trouve une variante de ce tabou dans une autre nouvelle¹⁷ de Vance, chez les habitants de la planète Étoile Bleue : « *Ce jour-là, il décréta une grande fête et organisa un banquet. C'était la coutume des habitants de l'Étoile Bleue que les hommes et les femmes mangent séparément, la vue de bouches ouvertes étant considérée comme aussi impudique que l'acte d'élimination. Mais l'occasion se prêtait à une grande camaraderie, et Bernisty, qui n'était ni pudibond ni délicat, ordonna qu'on ignore la coutume. C'est donc dans une atmosphère de joyeux abandon que débuta le banquet.* » Une fois encore, le plaisir de la transgression... Il est à noter que dans cette civilisation, par contre, l'acte sexuel est dénué de tout tabou, comme quoi la panoplie des interdits peut varier, mais il y en a toujours !

Fin de la visite...

Je crois qu'il est temps de conclure cette tournée des popotes vanciennes. Elle est loin d'être complète, mais je crains qu'elle

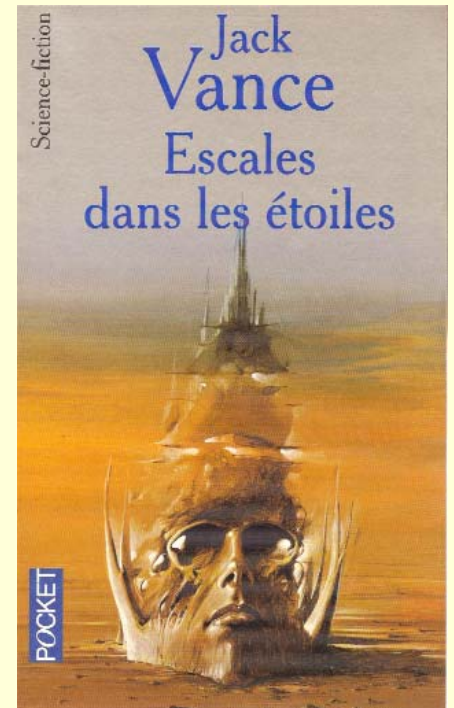
n'ait déjà été trop longue... Elle vous aura au moins convaincus, je l'espère, que chez Vance, l'alimentaire n'est pas élémentaire, bien au contraire. La nourriture est une des riches couleurs qui composent son immense palette d'écrivain et constituent l'essence de son art, car comme j'ai pu l'écrire ailleurs : « *Vance est un véritable créateur d'univers, auxquels il donne un réalisme saisissant en procédant par petites touches impressionnistes, stimulant tous les sens du lecteur : lumières et couleurs, textures, musiques et sons, odeurs et parfums, goûts et saveurs. Par cette immersion sensorielle, l'imagination du lecteur s'approprie les mondes et les ambiances que Vance lui destine.* »

Et je souhaite que cette visite vous ait mis en appétit pour dévorer... tous ses romans !

Patrick Dusoulier

Je tiens à remercier particulièrement la bande de "Wankhers" du JVBS pour les idées qu'ils m'ont suggérées, ainsi que Jacques Garin pour les documents et l'aide précieuse qu'il m'a fournis.

- 1 - *Le Visage du démon*, quatrième volume de la série des Princes Démons.
- 2 - *Les Paladins de la liberté*, deuxième volume des *Chroniques de Durdane*.
- 3 - *Marune*, Alastor 933.
- 4 - *La Perle verte*, deuxième volume de la trilogie *Lyonnesse*.
- 5 - *Madouc*, dernier volume de la trilogie *Lyonnesse*.
- 6 - *Le Palais de l'amour*, troisième volume de la série des Princes Démons.
- 7 - *Le Visage du démon*, quatrième volume de la série des Princes Démons.
- 8 - *La Machine à tuer*, deuxième volume de la série des Princes Démons.
- 9 - *Le Livre des rêves*, cinquième volume de la série des Princes Démons.
- 10 - *Escales dans les étoiles*.
- 11 - *Asutra!*, troisième volume des *Chroniques de Durdane*.
- 12 - *La Planète Géante*.
- 13 - *Les Cinq rubans d'or*.
- 14 - *Le Livre des rêves*, cinquième volume de la série des Princes Démons.
- 15 - *Wyst*, Alastor 1716.
- 16 - *Marune*, Alastor 933.
- 17 - *La Guerre des Écologies*, dans le recueil *Pagaille au loin*.



Pour en savoir un peu plus sur Jack Vance grâce à Internet :

1/ Il existe un excellent site français sur Vance :

<http://membres.lycos.fr/jackvance/jack-vance.html>

Animé par Jacques Garin, vanciologue averti et gourmet raffiné, on y trouve en particulier une rubrique « gastronomie vancienne », dans laquelle figure un florilège de menus, ainsi que des conseils pour réaliser soi-même certains de ces plats. Il comporte également une bibliographie détaillée, de nombreuses photos, vidéos, articles, et bien d'autres choses encore. Un site incontournable.

2/ Pour les anglophones, je ne peux que recommander le forum

« Jack Vance Message Board », à <http://server2.ezboard.com/bjackvance>,

dont j'ai le plaisir et l'honneur d'être administrateur.

Nombreuses discussions et liens concernant Vance, mais également d'autres auteurs de SF.