

Une semaine, un livre

N°465, 19 juin 2022

Andréas Staïkos

Les Liaisons culinaires

Επικίνδυνες μαγειρικές (Epikíndynes mageirikés)

Traduit du grec par Delphine Garnier et Karine Coressis

1997, Actes Sud 1997, Babel 2007

114 pages

Deux voisins de palier s'aperçoivent qu'ils ont la même amante. Pour attirer l'attention de la jeune femme, ils déploient tout leur savoir-faire culinaire car l'amante est friande de bons petits plats !

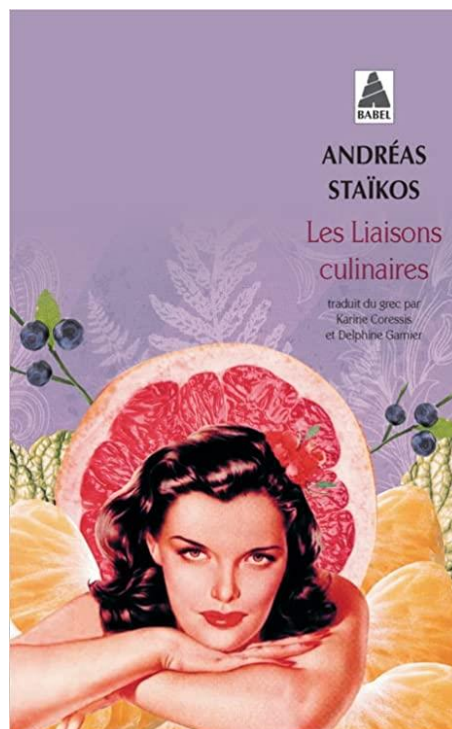
À partir de ce scénario, Andréas Staïkos, plus homme de théâtre que romancier, décline une série de scènes dignes des meilleurs marivaudages dont il est un expert, étant le traducteur en grec des pièces de Marivaux ainsi que, d'ailleurs, des *Liaisons dangereuses* de Pierre Choderlos de Laclos. Utilisant à merveille ces grandes inspirations littéraires, il construit un récit truculent, où la rigolade et le pince-sans-rire se mêlent au pur mélo. Mais l'originalité des *Liaisons culinaires* est l'ajout, à la fin de chacun des dix-sept chapitres, des recettes des plats évoqués dans l'intrigue et qui en sont plus le moteur que le thème amoureux. Ces trente-six recettes couvrent les principaux plats de la cuisine grecque. On y retrouve la crème de tarama, les feuilles de vigne farcies, les boulettes de viande, la moussaka ou diverses salades. Le sujet gastronomique est traité presque plus sérieusement que le sujet amoureux, apportant au roman un intérêt qui vient renforcer la frivolité de l'intrigue.

Comme dans le *Restaurant de l'amour* d'Ito Ogawa (*une semaine, un livre* n°238) ou *Mangez-moi* d'Agnès Desarthe (n°285), le lien entre cuisine et amour fonctionne très bien. L'alliance entre la gourmandise et la sensualité, voire la luxure – des péchés capitaux – apporte un côté subversif bien présent ici, tout en étant adouci par le ton cocasse et raffiné adopté par l'auteur. La présence des recettes en fin de chapitre, comme dans *La Colère des aubergines* de Bubul Sharma (n°423) donne un rythme au récit et sont comme des clins d'œil de l'auteur.

Les liaisons culinaires est un texte délicieux, souriant et malin. À lire sans modération !

.

Andréas Staïkos est né en 1944 à Athènes. Après avoir obtenu un diplôme de philologie à l'Université de Thessalonique, il part en 1967 pour Paris où il étudie au Conservatoire National Supérieur d'Art Dramatique et où il reste jusqu'en 1981 comme assistant metteur en scène aux côtés d'Antoine Vitez. Il est ensuite professeur à l'Université d'Athènes et de Thessalonique. Également traducteur, en particulier d'œuvres françaises des XVII^e et XVIII^e siècle, il a été directeur du Laboratoire de traduction théâtrale au Centre de traduction littéraire de l'Institut français d'Athènes. Il a écrit 9 pièces de théâtre et 3 romans.



Une semaine, un livre

Extraits :

Ce sont de délicats arômes flottant, invisibles, entre les portes-fenêtres largement ouvertes de leurs appartements contigus, au sixième étage du 18 de la rue Avérof, qui rapprochèrent les destins de Damoclès Dimos et de Dimitris Isavridis.

Leur première rencontre, devant la porte de l'ascenseur de l'étage, se borna à l'échange d'un salut courtois.

Pendant la descente, le silence qui s'était installé entre eux fut interrompu par Damoclès, lequel était de nature plus expansive que son voisin. « Vous le ciselez, le persil, n'est-ce pas ? Et ce doit être pour le traiter en salade. » Dimitri Isavridis fut extrêmement contrarié par cette entrée en matière. Il lui vint à l'esprit des pensées assez désobligeantes pour son voisin de palier. Sa cuisine étant située juste à côté du mur mitoyen, il se figura l'importun perché sur un tabouret haut, la tête dépassant légèrement la paroi de verre dépoli qui séparait leurs balcons respectifs, en train de l'épier, de se dévisser consciencieusement le cou pour lui dérober des miettes d'intimité. Il avait fallu qu'il tombe sur un voisin atteint de voyeurisme culinaire.

.

C'est ainsi que Nana le rassura et, tandis que ses longs doigts lui prodiguaient des caresses raffinées, elle murmura de sa voix rauque et lente la recette qu'elle venait de goûter.

– Tu t'es encore une fois surpassé. Tu as d'abord plongé dans un bain d'huile brûlante les morceaux d'un lapin, prêtant des tons dorés à sa chair cuisse de nymphe, sa chair fine et fragile, terrestre et périssable. Puis tu l'as déposée pour lui flatter le teint dans le lit écarlate d'un coulis de tomate, un lit chaud et humide où pendant près d'une heure elle s'est alanguie. Enfin tu l'as couchée, attendrie et offerte, dans le creux de l'assiette. Et escortée d'amours d'oignons tout ronds, de graines de paradis, de cannelle, de girofle et de feuilles de laurier, elle s'est laissé conduire jusqu'aux cieux éternels de l'estomac.

Dimitris poussa un soupir de béatitude et s'assoupit.