Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

« Ce qui mijote au Kremlin »

14.04.2026.



Que serait un repas russe sans caviar ? Photo tirée du Livre de la cuisine savoureuse et saine, 1952, avec une préface de I. Staline © N. Sikorsky

Ce nouveau livre constitue la troisième collaboration entre la maison d'édition suisse et Witold Szabłowski, né en 1980, devenu à 25 ans le plus jeune grand reporter du quotidien polonais *Gazeta Wyborcza* et lauréat, entre autres distinctions, du prix du Parlement européen pour ses reportages sur les migrants en Europe de l'Ouest et du prix Ryszard Kapuściński pour son enquête sur le massacre de Polonais en Ukraine en 1943. En 2021, son grand reportage sur le monde de l'après-communisme, *Les Ours dansants*, a été publié à Lausanne, et en 2024, *Comment nourrir un dictateur*, un livre que le journal français *Le Figaro* a qualifié de « tour de force d'écrivain journaliste ».

Witold Szabłowski est avant tout journaliste, ayant en outre étudié la science politique à l'Université de Varsovie. Ces deux dimensions se retrouvent dans l'ensemble de ses

ouvrages, et ce nouveau livre, publié pour la première fois en 2021, ne fait pas exception. On peut supposer que, s'il avait été écrit quelques années plus tard, sa géographie aurait été quelque peu différente, et certains accents auraient été placés autrement, mais, dans sa forme actuelle, cette tentative de raconter l'histoire de la Russie à travers sa cuisine, au sens propre comme au sens figuré, offre une matière abondante à réflexion.

Le projet du livre séduit : l'histoire de la Russie des XXe et XXIe siècles (en commençant non pas avec Lénine, comme l'indique le sous-titre, mais avec le dernier tsar russe Nicolas II) est racontée à travers les cuisiniers (ou leurs descendants) des puissants de ce monde. Autrement dit, à travers ceux qui goûtent les plats en premier, au risque d'être empoisonnés, qui ont accès direct au dirigeant et deviennent témoins de ce qui est rarement consigné dans les sources officielles : des intonations, des habitudes, de petits gestes où se loge parfois plus de vérité que dans les documents d'archives. La cuisine n'est pas ici un simple détail du quotidien, mais une sorte d'instrument politique, et, à travers des épisodes en apparence privés, se dessine un système qui contraint les individus, de génération en génération, à vivre dans le mensonge, si l'on renverse la fameuse formule de Soljenitsyne. C'est là, à mon sens, la principale force du livre.

… Bien qu'il soit, en apparence, question de nourriture, le livre s'ouvre sur une scène tout sauf appétissante. « Une odeur d'essence, de vin de fruit et de poisson frit mal digéré envahit mes narines. L'odeur d'essence provient d'un cotre qui a pris le large une heure plus tôt, celle du vin et du poisson sans doute du contenu de l'estomac que le gardien ivre vient de vomir sous ma fenêtre », lisons-nous à la première page. L'action se déroule en Abkhazie, plus précisément à Nouvel Athos, dans l'ancienne datcha de Staline, aujourd'hui résidence du président de cette république proclamée lors de la guerre géorgio-abkhaze et reconnue uniquement par la Russie, le Nicaragua, le Venezuela, Nauru et la Syrie. C'est précisément là, après un *chachlik* accompagné de *tchatcha* et des récits des habitants, que Witold Szabłowski a conçu ce nouveau projet.

Sur la carte placée au début du livre figurent 15 étapes de son enquête journalistique menée sur le terrain. Certains noms sont connus de tous (Moscou, Leningrad, Ekaterinbourg, Tchernobyl), d'autres nécessitent un léger éclairage (par exemple Baïkonour, le cosmodrome au Kazakhstan d'où Youri Gagarine est parti dans l'espace, ou Yalta, où Staline, Churchill et Roosevelt se sont rencontrés en 1945), tandis que d'autres encore appellent un commentaire plus développé (comme la ville afghane de Bagram, qui, pendant la guerre d'Afghanistan (1979–1989), fut le principal aéroport du pays et une base aérienne de l'aviation soviétique).

Le livre rassemble non seulement de faits historiques importants, depuis la description impitoyable de l'exécution de la famille impériale jusqu'aux statistiques terrifiantes de la dékoulakisation et de la famine, mais aussi de détails et d'épisodes amusants, presque anecdotiques. Impossible de lire sans sourire le monologue d'un guide qui conduit une visite à Gorki Leninskie, domaine où le chef du prolétariat mondial passa les derniers jours de sa vie, aujourd'hui transformé en musée ; c'est un sketch prêt pour un humoriste de stand-up, ne serait-ce que pour cette confession selon laquelle « son alimentation ne fut jamais aussi bonne que lorsque le tsar la prit en charge ». C'est-à-dire en prison.

Les passages les plus convaincants sont ceux où l'histoire individuelle n'illustre pas l'époque, mais semble lui résister, lorsque l'homme – ou la femme – en cuisine n'est pas seulement un rouage du système, mais son commentateur silencieux. Le livre acquiert

alors de la profondeur et commence à parler non seulement de la Russie, mais de la nature même du pouvoir. À mon sens, les chapitres consacrés au siège de Leningrad, à l'Afghanistan et à Tchernobyl sont les plus réussis à cet égard. « Combien de jeunes ne sont jamais revenus ? Pas la peine de demander. C'était le gros problème de cette guerre. Les généraux ne respectaient pas les officiers. Les officiers ne respectaient pas les soldats. Et les soldats ne respectaient personne, ni leurs supérieurs ni leurs camarades. Tu as sans doute entendu parler de la *dedovchtchina*, le bizutage. Les soldats plus âgés battaient les plus jeunes, ils les forçaient à leur cirer leurs chaussures, à faire les lits, à laver leur linge », décrit ainsi la guerre en Afghanistan la cuisinière « maman Nina » dans sa conversation avec Witold Szabłowski. Et cette même femme évoque avec enthousiasme le plov afghan, le raisin kishmish, la générosité de cette terre et partage la recette la plus originale que j'aie rencontrée : « Et le mois de février offre le plus beau spectacle au monde : des tulipes sauvages dans les steppes. Elles poussent là-bas par millions, les unes contre les autres. Dès qu'elles commencent à fleurir, les Afghans allument de petits feux, cueillent les fleurs et jettent les bulbes dans la braise. Ils les font rôtir de tous les côtés et les dévorent. C'est un peu amer, mais cela se laisse manger ».

Cependant, cette originalité conceptuelle constitue aussi sa faiblesse. La formule « l'histoire à travers la cuisine » fonctionne, à mon sens, de manière inégale : dans les meilleurs chapitres, la cuisine devient réellement une clé de compréhension de l'époque, tandis que dans les passages plus faibles, elle reste un cadre efficace, mais superficiel, qui n'apporte pas de connaissance véritablement nouvelle.

Malgré ce bémol, le livre reste une lecture captivante et propose moins une réponse toute faite qu'une manière de regarder les événements l'histoire : du détail à l'ensemble, du particulier aux mécanismes du système.

Je remarque enfin que ce livre peut séduire non seulement ceux qui s'intéressent à l'histoire de la Russie, de Nicolas II à Poutine, mais aussi les amateurs de cuisine et de dégustation, puisque chaque chapitre propose plusieurs recettes originales, parfaitement réalisables à la maison, même lorsqu'elles sont issues de la table des tsars. Avec l'aimable autorisation de l'éditeur, je partage ici l'une d'elles : « les côtelettes Pojarski à la manière du tsar ». Je ne peux m'empêcher d'ajouter que la légende populaire qui relie ces côtelettes au prince Dmitri Pojarski, libérateur de Moscou des envahisseurs polono-lituaniens en 1612, ne correspond en rien à la réalité. Ce plat simple et savoureux doit son apparition non pas au prince, mais à son homonyme Evdokim Pojarski, propriétaire de l'auberge et de l'hôtel « Pojarskaïa » à Torjok au début du XIX^{e} siècle, comme le confirme Alexandre Pouchkine, qui écrivait en 1826 à son ami et bibliographe Sergueï Sobolevski :

À loisir, va dîner
Chez Pojarski à Torjok,
Goûte ses côtelettes frites
Et repars le cœur léger.

Dès le XIX^{e} siècle, la renommée des côtelettes Pojarski franchit les frontières de l'Empire russe. Le poète français Théophile Gautier, rapportait, dans son *Voyage en Russie* en 1867, que la recette de ces côtelettes de poulet avait été donnée à une aubergiste par un malheureux Français qui ne pouvait payer autrement son hébergement, tandis que son compatriote et confrère Victor d'Arlincourt évoquait les « des côtelettes Pojarsky » dans les termes les plus élogieux, précisant qu'il les avait goûtées non pas à base de poulet, mais de veau. Pourquoi pas ? J'espère que certains de mes lecteurs tenteront l'expérience selon leur goût.

Côtelettes Pojarski à la manière du tsar

— 400 g de blancs de poulet
— 1 tranche de pain (ou un petit pain)
— 1 œuf
— crème 10 %
— huile végétale
— chapelure
— 1/2 plaquette de beurre
— sel

Hacher finement les blancs de poulet au hachoir à viande. Émietter le pain et le couvrir de crème, laisser reposer 10 minutes. Puis mélanger avec la viande hachée. Ajouter le jaune d’œuf, saler, malaxer, en ajoutant de temps en temps une cuillerée d’eau froide, jusqu’à ce que la viande ne colle plus aux mains. Couper le beurre en petits cubes. Diviser la viande en 12 portions. Former une boulette avec chaque portion. Fourrer un morceau de beurre dans chacune d’elles. Enrober de chapelure et faire frire.

Bonne lecture – et bon appétit !

histoire de l'URSS

Source URL: *https://rusaccent.ch/blogpost/ce-qui-mijote-au-kremlin*