



Ryoko SEKIGUCHI

[La voix sombre](#)

(2015)



Ryoko Sekiguchi, poète et traductrice, est née en 1970 à Tôkyô. Très jeune elle commence à composer de la poésie en japonais et en français. Elle vit depuis 1997 à Paris où elle a étudié l'histoire de l'art à la Sorbonne tout en achevant en parallèle son doctorat en littérature comparative et études culturelles à l'université de Tôkyô.

Elle publie en japonais depuis 1988, est traduite en français depuis 1999, et écrit en français depuis 2003. Traduisant « dans les deux sens » (du français au japonais et vice-versa), elle considère son travail comme toujours « traversé par une certaine manière d'être à deux ».

Livres en français :

Calque, P.O.L, 2001.

Le Monde est rond : autour de l'Encyclopédie, avec et Marc Charpin, Créaphis, 2004.

Deux marchés, P.O.L, 2005.

Héliotropes, P.O.L, 2005.

Adagio ma non troppo, Le Bleu du ciel, 2007.

Ce n'est pas un hasard, Chronique japonaise, P.O.L, 2011.

L'astringent, Argol, 2012.

Manger fantôme, Argol, 2012.

Le Club des gourmets et autres cuisines japonaises, P.O.L, 2013.

La Voix sombre, P.O.L, 2015.

Fade, Argol, 2016

France inter, L'humeur vagabonde, par Kathleen Evin, 1^{er} décembre 2015

pour son livre *La voix sombre* : <https://www.franceinter.fr/emissions/l-humeur-vagabonde/l-humeur-vagabonde-01-decembre-2015>

La Croix, 4 juillet 2013, Dorian Malovic

Ryoko Sekiguchi respire en deux langues avec volupté

Écrivain, essayiste, traductrice en français et en japonais, Ryoko Sekiguchi travaille, vit et rêve en deux langues. Elle vient d'obtenir une bourse de la Villa Médicis pour une recherche singulière sur les momies

L'encre d'imprimerie coule dans ses veines. Le papier d'imprimerie enrobe sa peau. La poésie et la littérature nourrissent son esprit. Un vrai personnage de conte de fée, Ryoko Sekiguchi, née en 1970 à Tokyo dans le quartier des imprimeurs! De telles origines ne s'inventent pas. Cette poétesse talentueuse, dont le style peut se faire léger ou grave, écrit aussi bien en japonais qu'en français. Traductrice fluide et précise, conférencière passionnée et enjouée, gastronome et cuisinière hors pair (*lire ci-dessous*), cette femme de lettres est curieuse de tout. Derrière ses francs éclats de rire et ses mûres réflexions sur la littérature japonaise et française, la culture ou l'histoire douloureuse de son pays, bouillonne une femme étonnante, discrète, modeste, érudite. Elle est l'héritière d'une lignée d'éditeurs et d'imprimeurs, symbole d'une ascension sociale par l'éducation et les livres, « objets sacrés » au Japon. Et au cœur de cette passion, un grand-père bienveillant et protecteur, ayant senti chez sa petite-fille Ryoko « l'incarnation de celle qui pouvait réaliser son rêve, écrire ».

« Mes rendez-vous avec mon grand-père dans les librairies relevaient du rituel », raconte aujourd'hui Ryoko, qui vit à Paris depuis 1997 et connaît mieux les lignes de bus ou de métro de la capitale, comme ses cafés ou ses restaurants, que bon nombre de Parisiens. « On montait jusqu'au cinquième étage de la librairie, puis nous descendions lentement, étage par étage, à travers les différents secteurs éditoriaux... Il me disait : "Tu prends tout ce que tu veux." Et le rituel s'est poursuivi jusqu'à mes 22 ans. Mon grand-père était heureux, mon père était jaloux et redoutait cette influence. » D'éducation classique, son père disait à Ryoko qu'elle « lisait trop ». Pour lui, une fille devait arrêter ses études à son mariage, faire des enfants et s'en occuper. Pourtant, son grand-père, tout aussi traditionnel vis-à-vis de son épouse, « trouvait dans la lecture une façon de sortir de son milieu, s'évader, un

outil magique qu'il a voulu me transmettre ». Ironie du sort, son petit frère, « *pas du tout littéraire* », marié à une Chinoise, fait de l'import-export de... papier avec la Chine. Le papier enveloppe le destin de la famille Sekiguchi.

« *Mon histoire de famille m'a fait réaliser depuis toujours qu'un livre, même si on est écrivain, poète, chroniqueur, ne se fait pas tout seul, il faut un éditeur, un imprimeur, une librairie, un maquettiste, un designer... un livre est un collectif.* » Et la langue française dans l'enfance de Ryoko ? « *C'est venu très tard, totalement par hasard* », raconte-t-elle aujourd'hui, alors qu'étudiante à 18 ans à l'université Waseda (Sodai) pour devenir journaliste, elle a dû choisir une seconde langue étrangère. Entre le russe, l'allemand, le chinois et le français, Ryoko a choisi la langue de Molière. Pas pour l'image exotique de la France, son romantisme, sa littérature (« *dont je ne connaissais rien* »), sa belle langue..., non. Mieux encore ! « *J'ai pensé qu'en apprenant le français, j'allais pouvoir bien manger et déguster la cuisine française, car à l'époque je me suis dit que j'irai visiter la France et goûter sa gastronomie.* » De fait, à 18 ans, durant son premier voyage en Europe, elle découvre la France : « *J'ai adoré ce grand n'importe quoi!* » Et les yeux de Ryoko brillent à nouveau à l'évocation de sa première rencontre avec la culture française. « *Au Japon, on s'habille en pensant au regard des autres, les gestes et les décisions également, mais ici, en France, on s'habille librement, on pense librement, on parle fort, on s'exprime, j'ai senti une liberté incroyable. Ce fut le choc de 1988 qui m'a profondément secouée. Et en revenant au Japon après mon premier séjour, je ne pensais plus qu'à repartir, vivre à Tokyo m'était devenu insupportable.* »

Une petite année sabbatique universitaire lui permet de venir vivre à Nancy, « *très dur au début, pas de Japonais à Nancy à l'époque* », mais quelques mois plus tard elle prend son sac à dos avec une copine japonaise pour un « *tour de la Méditerranée* », Espagne, Portugal, Maroc, Algérie, Tunisie, Égypte, Israël, Turquie... « *Ce fut le second choc de ma vie ! Cela m'a encore libérée d'un poids et fait relativiser la problématique binaire Asie-Occident, j'ai découvert d'autres pays qui vivaient leur problème de modernisation, comme le Japon au XIX e siècle. Un autre monde que l'Occident partageait avec le Japon des défis d'avenir.* » L'âme plus légère, Ryoko rentre au Japon, passe sa licence et entre à l'université de Tokyo pour reprendre son sac à dos, direction... l'Afghanistan, l'Iran, la Syrie..., d'autres univers, de nouvelles civilisations. Elle s'enrichit du monde, avant d'obtenir une bourse pour aller étudier à la Sorbonne en histoire de l'art.

Dix ans après avoir commencé à étudier la langue française, à l'âge de 27 ans, Ryoko s'installe à Paris. Au Japon, elle avait déjà publié deux ouvrages de poésie et à Paris elle commence à se traduire elle-même, se lance dans une traduction collective, rencontre les poètes français qui l'ont encouragée et l'ont publiée dans des revues spécialisées (« *Troisième choc pour moi : je suis publié chez P.O.L* »), donne des cours à l'Institut des langues orientales de 2004 à 2009, traduit simultanément des ouvrages de Jean Echenoz, Mathias Énard et Emmanuelle Riva. Passionnée de mangas depuis longtemps, elle en traduit aujourd'hui en français. « *Collégienne, ma mère ne voulait pas que j'en lise, aujourd'hui elle est fière.* » Ryoko navigue non pas « *entre deux langues* », mais « *en deux langues* », non pas en « *équilibre* », au contraire, « *il faut être en permanence en déséquilibre, en état de risque, c'est ce que j'aime, aussi bien dans la poésie, les essais ou les mangas* ». Lucide et philosophe, Ryoko assure que c'est une « *illusion de croire qu'on a un savoir par rapport à la langue, la langue est toujours plus forte que nous, c'est monstrueux, mais je crois aux mots, qui sont au-dessus de tout et de moi* ».

Ryoko joue alors avec les mots, tente de les apprivoiser, les maîtriser, les circonscrire. Mais l'expérience humaine nourrit les mots de Ryoko, qui a besoin de voir, sentir, écouter, ressentir. Elle vient d'obtenir une bourse de la Villa Médicis pour un an, à partir de septembre prochain. « *J'ai soumis mon projet sur les momies au jury qui a considéré qu'il fallait un séjour en Italie. Je suis si reconnaissante de réfléchir sur les traces organiques des gens qui partent dans un autre monde, car il existe une longue tradition de momies au Japon dans les temples, rien de morbide. Avant, la mort nous était plus proche qu'aujourd'hui, et j'admire la vénération des bonzes qui regardaient la mort en face en permanence comme pour l'apprivoiser.* » Cette distinction par l'Académie de France à Rome, une première pour une Japonaise, touche profondément Ryoko Sekiguchi, qui n'a « *jamais eu une telle reconnaissance* ». Une ombre passe dans ses yeux. Le Japon est loin. « *Mon pays considère que je l'ai abandonné et que je suis une renégate, je n'ai plus eu de prix littéraire au Japon depuis mon départ.* » Mais nul doute que son grand-père la considère comme une reine. La reine des poétesses.

Libération, 22 avril 2016, Denis Podalydès

Ryoko Sekiguchi, une résonance déchirante

Dans ce petit traité, gît une voix disparue : le grand-père de l'auteure, mort au Japon. Celle-ci l'apprit un jour au téléphone. La douleur de la perte s'augmente de la douleur de l'exil, car Ryoko Sekiguchi vit en France. L'absence et la distance privent de la notion même de la mort, « *évanouie* » en disparition. La quête littéraire de cette voix, « *incarnation du présent de la personne* », lutte contre l'abstraction du deuil. « *La voix trouble la temporalité* » : c'est le constat sur lequel repose le livre. De la voix éteinte aux voix entendues au téléphone, à la radio, l'écrivaine cerne au plus près ce qui, dans le phénomène vocal, échappe à la mort sans la nier. « *La voix est la seule partie du corps qu'on ne puisse pas enterrer.* » Traductrice (notamment d'Atiq Rahimi), Sekiguchi écrit comme on écoute, prêtant une attention aiguë aux voix que la radio dépouille et délivre, « *détachées de leur appareil, qui est le corps* ». Dans la voix d'Édouard Glissant entendue sur les ondes quelque temps avant sa fin, elle capte la mort au travail : « *Sa voix disait : le corps qui m'abrite va bientôt disparaître.* »

La délicatesse et la précision de la pensée s'accompagnent d'une réserve, d'une hésitation devant les questions immémoriales qu'elle pose, et auquel, la plupart du temps, seul le silence répond, dans les interlignes que ménage l'auteur. « *Et toutes les voix qui n'ont pas été enregistrées ? Demeurent-elles encore dans l'air, changées en*

ondes évanescences, quoique incapables d'atteindre les oreilles des vivants ? » Le mouvement du livre m'a fait penser au film de Brian de Palma *Blow Out*, dans lequel, à l'instar du *Blow-Up* d'Antonioni où David Hemmings agrandissait une photo et y surprenait, dans l'épaisseur d'un buisson, la main d'un cadavre, le héros fouille une bande magnétique, décompose les sons amalgamés, décèle et entend soudain un cri de détresse. Sekiguchi dégage de la matière conceptuelle et muette des éléments sonores et concrets : un rythme et une formulation justes, un accent familial, une résonance déchirante. C'est ce qui fait la beauté de ce petit livre, dont les lignes font un archipel dans une étendue de silence préservé, croissant tandis que les phrases s'amenuisent jusqu'au murmure. Lu à voix haute, *la Voix sombre* fera entendre, à qui saura le faire sien, ses propres voix « chères qui se sont tues ».

Denis Podalydès, comédien et metteur en scène

Ryoko Sekiguchi, *La Voix sombre*, P.O.L, 112 pp., 9 €.

Le Magazine littéraire, n° 567, mai 2016, Pierre Assouline

Éloge de l'ombre de la voix

On reconnaît un écrivain à sa voix. Il n'est que de le lire pour l'identifier. Un livre d'où elle ne se dégage pas, quand bien même d'autres l'appelleraient style, ton ou petite musique, n'est pas d'un écrivain mais d'un auteur. Une page, un paragraphe, parfois même une phrase suffisent à mettre un nom sur un texte, dès lors que l'on prête l'oreille au son qu'il émet. S'il est d'un inconnu qui signe là son premier roman, la voix suffit à flairer un nouvel écrivain. Ou pas. Elle permet de savoir à qui on a affaire, et qu'un tri s'opère. Qu'il s'agisse de Modiano, de Proust ou de Duras, la voix qui émane du livre ne trompe pas. Avec les étrangers, c'est plus délicat, car la voix peut varier selon le traducteur, celui-ci superposant la sienne au romancier qu'il interprète en français. Mais, des écrivains que l'on a eu le privilège de côtoyer et d'aimer, on retient au fond davantage la voix de la personne que celle de ses écrits, lesquels sont avant tout le reflet de son travail.

Des disparus dont l'absence nous dévaste, nous conservons des images si ténues, des odeurs si fugaces, des écrits si durables, mais leur voix ? Nous pouvons en rêver tout autant. La présence des morts passe souvent par elle ; de leur vivant, on ne l'écoute pas tant elle fait corps avec eux ; après, elle revient nous hanter si fort qu'elle peut faire corps à nouveau mais avec nous. La voix est la seule partie du corps qu'on ne peut enterrer. Les cordes vocales on peut, pas la voix. À la tristesse née de la disparition s'ajoute la prise de conscience que jamais plus nous n'entendrons le timbre familial de l'être cher, ses silences aussi. Les photos ne sont que des traces, quand la voix est aussi un prolongement du corps.

Poétesse et traductrice, Ryoko Sekiguchi est une Japonaise de Paris qui écrit en français depuis 2003. *La Voix sombre*, petit livre car bref et compact, est porté par une lumière intérieure que n'annonce pas son titre. De sa méditation sur la vraie voix de nos semblables éclipsés à jamais émerge une singulière voix d'écrivain. Sa double culture, qui lui fait naturellement comparer les mœurs japonaises et françaises, l'a poussée à confronter l'absence de culture de la voix enregistrée dans son pays d'origine avec l'abondance de voix enregistrées dans son pays d'adoption. Ce constat lui est venu à l'écoute, régulière, passionnée et à toute heure, de France Culture, exceptionnel conservatoire de voix. La radio étant par excellence un support fantomatique, Ryoko Sekiguchi s'est laissé caresser par des fantômes de voix au fil de ses réflexions nouées en fragments. C'est aussi que ce média s'adresse publiquement à chacun de nous personnellement¹ il nous parle à l'oreille, parfois même en chuchotant.

Le souvenir de la voix de son grand-père qu'elle n'a pas enregistrée hante ses pensées. N'en demeure que sa voix mentale. Car une exilée a encore plus de mal à croire à la mort de l'être cher, il est encore plus long à mourir¹ elle l'a apprise par un coup de fil du Japon, par une voix lui annonçant qu'elle n'entendrait plus jamais « sa » voix. Elle évoque le grain de la voix avec la sensualité généralement réservée à célébrer le grain de beauté. Ce qu'elle dit du timbre de ceux qui sentent leur mort proche bouleverse par l'éclat de sa vérité poétique : « *Leur voix en quelque sorte habillée pour l'au-delà [...] qui prévient qu'elle ne se suivra plus, qu'elle atteint à son terme, comme une bande magnétique qui se termine donne des signes que la fin approche, par un grésillement ou de petites coupures.* »

Avec une légèreté et une délicatesse mêlées de gravité, Ryoko Sekiguchi nous enjoint à enregistrer la voix des êtres chers, notre temporalité dût-elle en être troublée par ce « présent pour toujours ». Elle réussit à effleurer l'universel sans jamais cesser d'être intime. Au terme de cet éloge de l'ombre de la voix, elle n'est plus qu'une onde faite femme. On en sort grandi, et comme lavé de la bêtise des jours.

La Voix sombre, RYOKO SEKIGUCHI, éd. P.O.L, 108 p., 9 €.

L'Humanité, 4 septembre 2015

Ryoko Sekiguchi, née en 1970 à Tokyo, vivant à Paris depuis 1997, est poète et traductrice. Elle publie en japonais depuis 1988, est traduite en français depuis 1999, et écrit en français depuis 2003. Traduisant « dans les deux sens », elle considère son travail comme toujours « traversé par une certaine manière d'être à deux ». Elle a traduit, ainsi, entre autres, Pierre Alferi, Atiq Rahimi, Yoko Tawada, Jean Echenoz et Gôzô Yoshimasu. Depuis quelques années, elle travaille sur les saveurs dans les civilisations japonaise et européenne, dans ses écrits, *L'Astringent* (Algol) et *Manger fantôme*, (P.O.L, 2012), aussi bien que dans sa pratique culinaire. Ryoko Sekiguchi a été pensionnaire de la villa Médicis en 2013-2014.

[Le Monde](#), 27 avril 2012, Amélie Nothomb

L'art de cuisiner des kakis

QUAND ON APPREND UNE LANGUE sans passer par la sienne, il peut arriver que l'on ait affaire à des mots dont on perçoit profondément le sens sans parvenir à les traduire. C'était mon cas, en japonais, avec l'adjectif *shibui*. Partant du principe que la langue nipponne ne cesse de gagner du terrain en français - sushi, kamikaze, tsunami, pour ne citer qu'eux, sont dans nos dictionnaires depuis des années -, je l'employais tel quel en français, anticipant sa victoire. Lorsqu'on me demandait ce que cela voulait dire, je répondais : « *Quelle chose comme âpre.* »

Je viens de lire un petit essai de Ryoko Sekiguchi consacré précisément à cet adjectif et qui s'intitule *L'Astringent*. Dans un premier temps, cette découverte m'a remplie d'âpreté : comment n'avais-je pas pensé à l'astringence pour traduire ce concept ? Mais très vite, le charme de cette lecture a effacé mon amertume. D'autant que le propos de l'auteur rejoint le mien : même si c'est bel et bien d'astringence qu'il est question, l'adjectif *shibui* est infiniment plus complexe. S'appliquant aux aliments, son sens est désormais élucidé. S'appliquant à l'esthétique, le terme résiste à une traduction aussi simple. Un vase peut être qualifié de *shibui* quand son aspect a quelque chose de rugueux. Une étoffe est *shibui* quand sa couleur est subtile, aux antipodes du tape-à-l'œil. Un homme (mais pas une femme) a le droit d'être dit *shibui* s'il vieillit avec élégance, si le temps lui donne une patine pleine de classe.

On l'a compris : l'esthétique *shibui* correspond, pour les Japonais, au comble du bon goût. Si vous visitez une exposition avec un ami nippon et que vous tombez en pâmoison devant une œuvre à peine visible, peut-être vous adoubera-t-il de ce suprême compliment : « *Vous avez le goût shibui.* » Autrement dit, vous n'aimez pas ce qui est clinquant.

Comble du raffinement

Je m'étais toujours demandé ce qui avait permis le glissement de sens d'une saveur perçue comme désagréable à un goût tenu pour le plus aristocratique. Ryoko Sekiguchi y apporte une explication convaincante. L'aliment astringent le plus fréquent au Japon est le kaki, sorte de roulette russe fruitière : on ne sait jamais, quand on mord dans un kaki, si on va tomber sur cette suavité merveilleuse ou sur cette horrible astringence - cette dernière expérience, aussi cruelle que fréquente, est vue par les Nippons comme un puissant antidote contre la bêtise.

Les Japonais ont pris l'habitude de recycler les kakis immangeables pour cause d'astringence en une teinture d'une couleur un peu fade et indéfinissable, brunâtre et proche de la nature. Là où l'Occidental aurait bêtement vu un coloris médiocre, le Nippon a décidé de voir le comble du raffinement - et l'a prouvé, en créant une esthétique que nous portons désormais tous aux nues.

C'est aussi pour cela que le Japon me fascine tant : aucun pays ne met à ce point en échec l'hypothèse des universaux. Et même cela, il le fait de façon élégante, sans l'effet « pavé dans la mare » que le reste du monde recherche. Le petit livre de Ryoko Sekiguchi est une véritable bombe anti-scolastique, déguisée en une douce méditation sur l'art de cuisiner les kakis.

Ryoko Sekiguchi écrit en français avec une délicatesse dont je vous laisse juge : « *Les douceurs peuvent nous procurer de la joie et du réconfort, le salé nous communiquer l'énergie vitale, mais face à l'énigme de la vie, le sucré ni l'acide ne fournissent de réponse. Au demeurant, il n'est pas de réponse qui fasse pendant à l'énigme. Le fait est bien connu : on ne saurait répondre à l'énigme que par une autre énigme. Et c'est bien là, je crois, le sens des goûts périphériques, seuls capables de nous accompagner dans notre parcours à la manière d'une nouvelle énigme.* »

L'Astringent, de Ryoko Sekiguchi, Argol, 78 p., 12,70 €

[Le Figaro](#), 4 juin 2016, Colette Monsat

Le fade, un goût exquis

INTERVIEW - Avec brio et poésie, l'auteur japonaise Ryoko Sekiguchi bouscule nos certitudes culturelles. Et si l'absence de saveur était en fait la référence suprême ?

Un essai de quelques dizaines de pages seulement (Fade, aux éditions Argol, paru en mai) et voilà qu'à la faveur d'une réflexion inédite sur nos préférences gustatives, nous sommes invités à repenser nos fondamentaux. Ainsi, sur quoi reposent ces saveurs que nous qualifions de fades et que nos palais occidentaux rejettent comme synonymes d'ennui, de non-goût et par là même de non-vie ? Pourquoi sont-elles au contraire valorisées dans la culture japonaise comme preuves de raffinement ? Au-delà du thésaurus sémantique, de belles et profondes questions se dégagent.

LE FIGARO. - Dans votre livre, vous évoquez un choc des cultures gustatives entre la France et le Japon. Plus précisément, la cuisine française fonctionnerait par addition et la japonaise par soustraction.

Ryoko SEKIGUCHI. - Au Japon, c'est une idée très commune: on arrive à un goût épuré par soustraction. En revanche, la cuisine française, et la cuisine occidentale en général, fonctionne par addition. Un peu comme un

peintre devant son tableau qui déposerait une couche de peinture à l'huile, puis une autre, avant de se rendre compte que la dernière couche n'a fait qu'effacer la précédente.

Pensez-vous que ce soit toujours vrai? La cuisine française n'évolue-t-elle pas vers l'épure maintenant?

Si, bien sûr, c'est un cliché. Cette opposition n'est évidemment plus ce qu'elle était dans les années 1970-1980 mais l'essence demeure. Prenons l'exemple des tofus. Koji Higaki, le chef de L'Inconnu (75007), me disait récemment: « *Les tofus, lorsqu'ils sont bons, je n'y ajoute rien. Même la sauce soja, un ingrédient très simple pourtant, c'est trop.* » Ainsi, pour les Japonais, les nouilles soba avec la farine de sarrasin de la nouvelle récolte, se suffisent à elles-mêmes. On les déguste comme cela, pour humer pleinement les saveurs de sauvage, ce côté un peu grillé, cette légère amertume. La soustraction ne veut pas dire « moins ». Au contraire, c'est une manière d'être plus sensible.

Que voulez-vous dire quand vous parlez de « goût de la tristesse » à propos du fade?

Tout simplement ceci: quand vous êtes très fatigué, vous n'avez pas envie d'aller dans un vrai restaurant pour manger sept ou huit plats. Parce qu'il faut de l'énergie, avoir faim. Or on peut aussi être triste, ne plus avoir 25 ans ni beaucoup d'appétit. Les plats eux-mêmes exigent que vous soyez en forme. À 80 ans, on veut toujours manger, mais on n'a peut-être pas envie de ce genre de nourritures, même si on désire toujours qu'elles soient bonnes. Quand vous n'êtes pas dans l'intensité de la vie, quand vous êtes un peu malade, votre vie aussi est pâle. Mais la cuisine peut vous aider à décoller de nouveau, en douceur. Il ne faut pas avoir de choc dans ce cas-là, il faut une gastronomie douce, qui vous accompagne, vous console.

En France, on ne se console pas avec du « fade » mais avec du sucre, des nourritures « doudous ». Le rapport à la nourriture est fondamentalement différent au Japon?

Je comprends que le côté sucre puisse vous consoler parce que c'est un goût initial, d'enfance. Mais à partir d'un certain âge, on a beau avoir moins d'appétit, on peut percevoir des goûts plus raffinés, aller dans cette direction.

Vous semblez critique à l'égard de la cuisine française par opposition à la japonaise qui, elle, serait plus délicate. Assumez-vous ce jugement de valeur?

En fait, ce n'est pas la cuisine française que je critique mais plutôt l'usage du mot fade. L'autre jour, j'ai parlé à un chef japonais qui tient une auberge à côté de Kyoto et qui cuisine de la viande d'ours, chose assez rare. C'est une région de gibiers avec aussi beaucoup de poissons, grâce à la présence d'un lac, de la mer à proximité. Je lui ai demandé bêtement quels étaient les ingrédients les plus intéressants selon lui. Il m'a répondu: « *Il n'y a pas d'ingrédients plus intéressants que d'autres. Si l'un d'entre eux nous paraît moins intéressant, c'est que nous ne le connaissons pas assez.* » Et je suis sûre que cela ne vaut pas seulement pour la cuisine japonaise mais qu'il doit y avoir pas mal de cultures, notamment asiatiques, qui ont cette approche. Lorsqu'on découvre un goût, c'est bien plus qu'un goût nouveau, c'est aussi la manière dont l'Autre pense que l'on découvre. C'est aussi pour cela qu'on ne doit pas parler de « fade » pour une cuisine que l'on ne connaît pas. D'autant que les étrangers pensent certains ingrédients fades parce qu'ils mettent le goût au centre de l'aliment, alors qu'au Japon, nous pouvons aimer ce dernier pour sa texture.

Donc pour vous, c'est toujours un problème de connaissance?

Oui, c'est bizarre de parler de hiérarchie, mais dans la cuisine japonaise, je pense que le chef se situe à peu près au même niveau que les ingrédients qu'il cuisine. Savez-vous par exemple qu'il y a, au marché de Tsukiji (marché de poissons de Tokyo, NDLR), des autels pour les poissons tués? Les chasseurs aussi dressent des tombes symboliques pour les cerfs, les marcassins. Cela montre que l'on est conscient que l'animal avait, comme les humains, une existence dans ce monde. On peut évoquer le bouddhisme mais je pense que même les gens qui ne croient pas et qui travaillent sur ce marché développent ce genre de conscience.

Vous dites que le fade est très proche du goût de l'eau pure. C'est donc une qualité?

Oui. Cela peut en apparence s'approcher d'une eau. On dit même que le saké de bonne qualité s'apparente à l'eau et il se boit comme de l'eau pure. Le saké populaire a plus de goût, plus d'ampleur, de rondeur mais la saveur des grands sakés s'apparente à celle de l'eau. C'est toujours associé pour nous à l'image de pureté. Ils ont un goût très fort, intense, de pureté!

Le menu « Fade » de L'Inconnu

Du mardi 14 juin au dimanche 19 juin, le chef Koji Higaki proposera au restaurant parisien L'Inconnu un menu valorisant les produits habituellement considérés comme fades. Le point de départ de cet événement gastronomique est la réflexion commune menée par le cuisinier (dix ans d'expérience dans la cuisine italienne au Japon et en Italie, cinq ans au restaurant double-étoilé Passage 53, à Paris) et l'écrivain Ryoko Sekiguchi sur notre perception du « non-goût », très différente de celle des Japonais. Parmi les plats proposés, il y aura donc une « mousse de mozzarella, gelée de tomates et tomates cerises marinées », un « carpaccio de chinchard à la gelée de concombre », un « cabillaud pané de risotto à l'encre de seiche, navets grillés et purée de navet », une « compotée de nêfle, glace au sésame blanc ». Chaque composition sera accompagnée d'un commentaire contenant les réflexions de l'auteur du livre Fade.

L'Inconnu, 4, rue Pierre-Leroux, 75007 Paris. Tél.: 01 53 69 06 03. Menus déjeuners à 38 et 50 €, menus dîner à 45 et 65 €.

Le Figaro, 21 octobre 2015, Ryoko Sekiguchi

Vers un monde sensible

Dans le domaine des arts de la table, le design est très développé. Là comme ailleurs, il se conçoit d'ordinaire à l'usage des vivants. Pourtant, rien n'interdit de s'interroger sur ses possibles développements...

Le design pourrait-il s'élargir jusqu'à inclure le monde de l'au-delà ? De quels objets aurions-nous besoin, par exemple, si nous souhaitions inviter à dîner nos chers disparus ? Il faut dès lors conduire la pensée aux frontières de la discipline. Voilà quelques-unes des interrogations qui ont guidé notre travail, à Felipe Ribon, designer et photographe, et moi, sur un projet intitulé « Dîner fantasma » mené en collaboration à la Villa Médicis où nous étions pensionnaires (ouvrage à paraître en janvier 2016 chez Manuella Éditions).

L'histoire se passe à Rome. Elle commence par une rencontre improbable avec un représentant atypique de la bonne société romaine qui organise des séances d'occultisme. Nous lui proposons de contribuer à des séances d'un genre nouveau : des dîners de spiritisme. Le défi l'intrigue. À partir de ce moment-là, nous nous mettons à préparer des repas pour les fantômes, et nous nous interrogeons : Qu'est-ce que les fantômes peuvent aimer manger ? Qu'est-ce qu'il ne faut pas leur proposer ? D'ailleurs, les fantômes sont-ils seulement capables d'apprécier un repas ?

Ce cadre, d'apparence saugrenue, nous a fourni une occasion précieuse de réfléchir sur nos cinq sens, autrement dit : sur ce que nous sommes. Pour nous autres vivants, les sens et la perception sont le mode d'accès privilégié au monde extérieur. En revanche, les fantômes, notre Autre par excellence, en seraient dépourvus. Nous nous sommes donc attelés à ces « dîners des fantômes » un peu comme on conduit des tests d'allergie, en mettant l'accent chaque fois sur un seul sens : l'odorat, l'ouïe, la vue ou l'impossibilité de voir, et bien évidemment sur le goût.

Pendant la préparation, je prenais des notes et Felipe prenait des photos - non pas des séances de spiritisme elles-mêmes, mais de ce qui constituait l'expérience singulière que nous en proposons : en l'occurrence, des comestibles sélectionnés selon des critères précis appelés par notre questionnement. Ces expériences ont généré des traces de nature variée : réalisation de recettes, gestes accompagnant la fabrication du pain, transformation d'ingrédients... Nous avons imaginé un diffuseur de parfum de truffe capable d'embaumer indéfiniment toute une pièce, avec ses meubles, ses occupants vivants et leurs invités fantômes. Nous avons conçu des petits pains contenant, caché dans la mie, le nom de leur destinataire fantôme, auquel ils sont adressés au moyen de fumée. Nous avons expérimenté autour de la nature de l'eau et des dangers qu'elle recèle, et sur la montée du sel... De même que les objets font partie intégrante des séances de spiritisme « standard », nous avons ressenti le besoin d'« outils » capables de supporter nos idées et de les transcrire en pratique.

Parfois, les aliments eux-mêmes se laissent concevoir comme des objets. Certains bonbons par exemple, durs et impérissables, se prêtaient avantagement à un « goûter » de fantômes : par leur nature inaltérable, ou d'altération très lente comme celle des objets façonnés, ils produisent un effet rassurant ; et puis, ils n'altèrent pas davantage celui qui les mange. Les bonbons peuvent attendre indéfiniment d'être consommés, comme une vieille chaise attend son maître, en chien fidèle, bien après qu'il a disparu. Il y a aussi au Japon le « véhicule des morts », monture en forme de vache ou de cheval traditionnellement réalisée à partir d'aubergine et de concombre, qui sert à reconduire l'âme des défunts sur la Terre pour la Fête des morts. Et puis il y a le beurre : défiant les idées reçues, le beurre peut conserver sa forme très longtemps, devenant au passage témoin d'une présence étrangère, de la trace d'un « toucher », recueillant les formes qui s'impriment - contours d'un objet ou empreinte digitale -, signes de la présence d'un corps...

Il est encore question, pour finir, des traces laissées après leur mort par les défunts eux-mêmes. Les objets, le design, existent pour les hommes, du moins pour les vivants. Quand nous pensons à nos disparus, nous nous représentons souvent leurs traces dans le domaine de l'immatériel : un parfum imprégné sur un vêtement, un regard qui nous traverse à partir d'une photo, une voix enregistrée qui nous touche. Pourtant, ce sont toujours des supports concrets - tissu, papier photo ou microphone - qui portent ces traces et les livrent à notre perception. Les objets sont fatalement destinés aux vivants, il ne saurait en être autrement. Seulement, il leur arrive de créer un pont entre notre monde et les autres mondes - non pas seulement celui des vivants, mais tous les autres mondes qui nous entourent, pour nous les rendre « sensibles ».

Ryoko Sekiguchi

Dernier ouvrage paru : *La Voix sombre*, éditions P.O.L

Le Monde, 16 mars 2012, Raphaëlle Leyris
La cérémonie de la traduction

Très éloignée du français, la langue nippone nécessite, pour être traduite, un long processus d'imprégnation puis d'adaptation

Les nuits d'Hélène Morita sont encore hantées par *1Q84*. Elle a consacré plus de deux années à traduire cette trilogie de Haruki Murakami, dont le dernier volet vient de paraître, et ses rêves restent traversés par certaines scènes. Surtout, raconte-t-elle, « dans le demi-sommeil qui précède l'endormissement, je retraduis des passages, je suis saisie par les remords... » Cette obsession *1Q84* n'est sans doute pas étrangère au « rythme très intensif » auquel elle a travaillé sur ce roman - 1617 pages au final - ni à l'avidité avec laquelle les lecteurs français attendaient cette somme de la star japonaise. Une telle persistance est aussi, bien sûr, liée au fait que la traduction procède d'une forte imprégnation avec l'imaginaire et les mots d'un auteur, et qu'il est difficile de s'en détacher. Mais plus que pour beaucoup d'autres langues, la traduction depuis le japonais relève de l'adaptation. Si Patrick Honoré et Ryoko Sekiguchi ont tous deux recours à l'image, répandue, de « l'interprétation », « comme on parle d'une interprétation musicale », leur consœur Corinne Atlan, qui fut la première passeuse de Murakami en France, parle d'un « important travail de récréation ». De quoi redoubler les angoisses et les doutes naturels du traducteur, proverbiallement suspecté de trahison.

Ne parlons même pas du passage d'une écriture en idéogrammes à celle, linéaire, de notre alphabet : « Il faut se résoudre à perdre une dimension du texte », dit Corinne Atlan. Le japonais, explique Patrick Honoré, est « extraordinairement éloigné du français ». Par sa structure, d'abord : il ne possède ni article, ni genre, ni nombre. Surtout, il est une langue dite « agglutinante », dont la grammaire repose sur l'assemblage des éléments basiques de la phrase : « Quand vous traduisez un texte de l'anglais ou de l'espagnol, par exemple, il y a 95 % de chances pour qu'un verbe reste un verbe, pareil pour un adjectif, etc. », poursuit Patrick Honoré. Ça n'est pas le cas dans le passage du japonais au français. » Par conséquent, le but n'est pas de traduire tant phrase par phrase que « scène par scène » : « Il s'agit moins, dit-il, d'un travail de grammairien que de lecteur. »

Hélène Morita évoque une autre spécificité japonaise : « Les répétitions, que ce soient celles de mots ou même d'épisodes entiers, ne dérangent pas. En français, elles sont considérées comme rédhibitoires. Alors, il faut procéder à de petits ajustements. Je sais que les traducteurs américains de Murakami, qui le connaissent bien, ont la permission de couper certains passages... Mais il faut admettre qu'un texte qui vient d'ailleurs doit être lu comme tel, sans vouloir le lisser selon nos critères. »

Le rôle du traducteur est-il d'être aussi fidèle que possible au texte original ou d'en livrer une version recevable par les lecteurs français ? Ryoko Sekiguchi, qui traduit du japonais vers le français et inversement, dit qu'elle s'imprègne du premier jusqu'à saisir ses caractéristiques propres, en matière de rythme et de sens, avant de chercher à les restituer : « J'appelle ça "le pas de Papa" : quand votre père monte l'escalier, vous le reconnaissez à l'oreille, même si vous ne savez expliquer précisément pourquoi. C'est cela que j'essaie de rendre. »

Pour cela, cette Japonaise installée à Paris depuis 1997 travaille en tandem, souvent avec Patrick Honoré, que ce soit pour traduire des romans ou des mangas : « La traduction en duo, assure-t-elle, augmente l'exactitude à laquelle on peut prétendre parvenir. » Le plus souvent, elle laisse les dialogues à son cotraducteur. Question de « naturel », dit-elle. « Dans les conversations, explique Patrick Honoré, mon objectif est de faire dire aux personnages exactement ce que l'auteur aurait écrit s'il était français. »

Si le passage au français entraîne des ajustements et des pertes, tous les traducteurs interrogés refusent l'idée qu'il existerait des mots ou des idées « intraduisibles ». « Ou alors, tout est intraduisible, et ce que l'on fait n'est qu'un rafistolage ignoble, s'exclame Patrick Honoré. Mais on n'a pas d'autre choix ! » Corinne Atlan le formule autrement, citant Walter Benjamin, qui écrivait dans *La Tâche du traducteur* (1923) : « Le langage de la traduction enveloppe sa teneur comme un manteau royal aux larges plis. » « Cela signifie que la traduction ne tombe jamais parfaitement, mais qu'en même temps, elle est un vêtement magnifique, qui est là pour mettre le texte en valeur. » En cas de remords et d'insomnies professionnelles, c'est une image réconfortante dans laquelle se draper.

Le Monde, 19 septembre 2014
Ryoko Sekiguchi : je suis deux auteures différentes

"En entrant à la faculté, au Japon, j'ai dû choisir une deuxième langue étrangère, en plus de l'anglais. J'ai pensé qu'en prenant le français, je serais amenée à bien manger... Et puis, depuis le lycée, j'étais passionnée par la musique du Moyen Age et de la Renaissance - cela avait été mon premier contact avec la culture française. En 1989, à 19 ans, j'ai eu un choc en découvrant ce pays tellement moins codifié que le Japon. Après une année d'études à Nancy, j'ai fait des allers-retours entre les deux pays et j'ai fini par m'installer à Paris en 1997. J'écrivais de la poésie depuis l'adolescence, et j'étais publiée au Japon. Au bout d'un moment, j'ai trouvé frustrant de ne pas pouvoir faire lire mon travail à mes amis. Et, par ailleurs, je voulais être une poétesse française. J'ai commencé par me traduire moi-même, parce que je ne parvenais pas à écrire directement en français.

Ce n'est pas un hasard - POL, 2011 - est le premier texte que j'ai écrit directement en français. La prose est un territoire plus vaste et accueillant. En travaillant à ce livre, j'ai eu l'impression d'être complètement débutante, de ne pas savoir formuler une phrase. Mais il y a des choses que je ne peux pas écrire en japonais - Ce n'est pas un hasard, qui évoque le tsunami de 2011, serait plus maladroit. Je me rends compte que, en japonais, je suis moins naturelle, moins drôle, même. Aujourd'hui, je réalise que je suis devenue deux auteures différentes."

Dernier ouvrage paru de Ryoko Sekiguchi : *Le Club des gourmets et autres cuisines japonaises*, POL, 2013.