

HISTOIRES DE GROS BRAS

La sensibilité du videur

Après la guerre en Tchétchénie et la jeunesse nationale-bolchevique, Zakhar Prilepine s'intéresse aux laissés-pour-compte de la littérature et de l'actualité russes, les hommes frustes, forts et en bonne santé.

OGONIOK (extraits)
Moscou

Difficile en Russie d'imposer sa voix. Devenir un écrivain signifie s'extraire de la masse. Or, dans notre pays à la mentalité collectiviste, nous avons encore beaucoup de réticences à laisser quelqu'un quitter le baraquement commun. Il faut, pour gagner le droit à la parole, avoir connu un parcours extrême, une vie qui se démarque nettement de celle des autres. De ce point de vue, Zakhar Prilepine dispose d'une biographie adéquate : il a fait la guerre en Tchétchénie – la première [1994-1996]. C'est cette terrible expérience qu'il a décrite dans son premier roman, *Pathologies*.

Si ce premier roman traitait de la guerre, le deuxième, *Sankia*, portait sur les jeunes nationaux-bolcheviques [voir CI n° 847, du 25 janvier 2007]. Son troisième livre, *Grekh** [Le péché], est décisif. Il ne se déroule plus dans un contexte où domine une réalité extérieure, n'est plus porté par des thèmes saillants, brûlants, et doit donc réussir la plus dure des épreuves : exposer l'ennui et la vanité du quotidien. Ce qui est nouveau et essentiel dans ce livre, c'est qu'il dévoile le ressenti du Russe d'aujourd'hui, l'angoisse et le vide terrifiant qu'il éprouve dans ses poumons, dans sa gorge, et qu'il apaise consciencieusement à coups de cigarettes et de vodka.

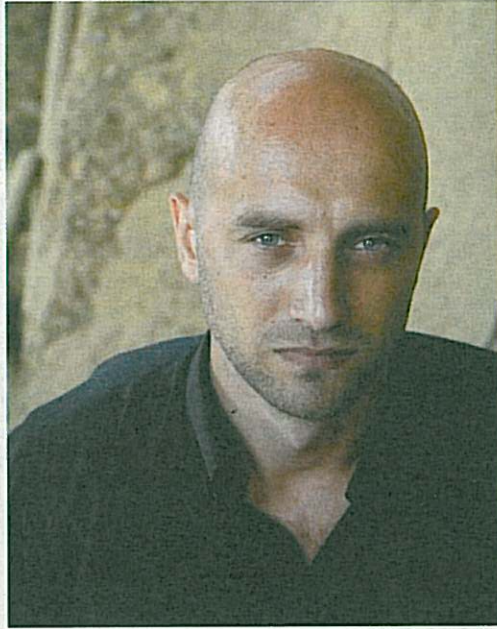
Ce vide naît de la solitude, de la sensation personnelle et collective de ne pas arriver à trouver sa place : c'est en ce moment l'état d'esprit le plus répandu dans la province russe. Et ce sentiment n'a pas pour seule origine le manque d'argent. Il doit bien plus au manque d'amour et de perspectives. Lorsque la peur de la mort recule, c'est la peur de la vie qui s'installe.

Dans la littérature russe actuelle, les héros ne travaillent généralement pas. Ceux de Prilepine, eux, ont un travail, et pas n'importe lequel : ils sont gardes, fossoyeurs, manutentionnaires. Et ces gens, encore une belle découverte, forment un tout autre pays, ignoré par la télévision et les journaux. Ce pays inconnu effraie un peu, à cause de sa rusticité physique et de la modicité de ses besoins, mais l'humain y acquiert plus de relief, d'évidence.

Le récit *Chest sigaret i tak dalee* [Six cigarettes et ainsi de suite] raconte une nuit ordinaire d'un videur de boîte de nuit dans une ville russe sans nom. C'est la première fois, semble-t-il, que notre littérature montre notre vie à travers le regard d'un de ces gros bras, personnages pourtant déterminants de la Russie d'aujourd'hui. Car ils sont des millions à travers tout le pays. Ce videur est a priori un brave type, mais il n'en peut plus d'être sans

■ Biographie

Zakhar Prilepine, de son vrai nom Evguen Lavilinski, 32 ans, est écrivain, journaliste et militant politique. Le grand public russe le découvre en 2004, année de parution de son premier roman, *Pathologies* (qui vient de paraître en français aux éditions des Syrtes). En 2006, son deuxième roman, *Sankia*, lui vaut d'être finaliste du prix Best-Seller national et de figurer sur la short-list du Booker russe. Il vient aussi de recevoir à Moscou pour ce livre le prix Iasnaja Poljana dans la catégorie "Œuvre de prose contemporaine particulièrement marquante". Il est membre depuis 1996 du Parti national-bolchevique, aujourd'hui interdit, de l'écrivain Edouard Limonov. Il a été arrêté à de multiples reprises, notamment lors de sa participation aux "marches des mécontents" avec la coalition d'opposition L'Autre Russie. Il est aussi vice-président de la Société pour l'amitié russo-tchétchène.



arrêt confronté à l'injustice, à l'ignorance, à la vulnérabilité des faibles face aux forts. "Ça fait si longtemps que je travaille dans cette boîte de nuit, j'en ai oublié que le monde ne se compose pas que de [...] chauffeurs de taxi, de quelques criminels, de quelques dizaines de nazes qui se prennent pour des criminels, de prostituées ou de filles faciles." Pour supporter tout cela, il faut une bonne dose de détachement. Mais impossible de toujours rester détaché, comme le montre ce récit, parce que le videur est aussi un être humain. Cette description d'un homme fort mais sensible, qui balance entre dégoût et indifférence, met au jour un sentiment puissant. Cela faisait longtemps que je n'avais pas rencontré de sentiment aussi solide et aussi positif chez un héros littéraire.

Alors, de quoi traite donc ce troisième opus de Prilepine ? De l'homme russe, quand il est fort, jeune et en bonne santé. On a beaucoup écrit sur les faibles ; la littérature russe a toujours aimé les faibles. Mais, depuis vingt ans, personne ne s'est intéressé au monde intérieur des costauds (si l'on excepte les nombreuses bouffonneries télévisuelles à l'eau de rose sur les flics et les *spetsnaz* [forces spéciales]). Le fort est donc désormais contraint de parvenir de manière intuitive à trouver des réponses à des questions complexes : il doit se rendre compte que vouloir coucher avec sa cousine [qui attend le retour de son mari, parti à l'armée] est un péché (*Grekh*, nouvelle qui donne son titre au recueil), que travailler comme manutentionnaire dans une boulangerie vaut mieux que d'assassiner les gens (*Karlson*, sans doute le meilleur récit du recueil). Et je vous assure que le héros n'éprouve pas le moindre doute moral à la Tolstoï sur le fait que tuer à gages est un travail comme un autre, une façon de gagner sa vie. Simplement, les choses se sont agencées ainsi, il y a eu un concours de circonstances, quelque chose s'est mis en place, a résonné, et le héros a fait, sans trop savoir pourquoi, le choix de ne pas tuer. Pourquoi ? Il n'y a pas de raison particulière. C'est bien qu'il ait pris cette décision, c'est tout. Et c'est dans ce "sans trop savoir pourquoi" que gît la littérature.

Andreï Arkhanguelski

* Ed. Vagrius, Moscou, 2007. Pas encore traduit en français.

épices & saveurs



RUSSIE . Faisons confire nos melons

A Moscou, le restaurant *Maïak* [le Phare] est le seul à proposer du melon cuisiné. Son chef, Buessi Kunchef, s'en étonne : "En Russie, comme en France, on ne consomme le melon que cru, nature ou avec du jambon de Parme. Il permet pourtant des recettes étonnantes ! Mais, s'il est facile à cuisiner, au four ou au grill, et toujours avec son écorce qui lui donne ce parfum si caractéristique, il est difficile à marier. Ce qui, en théorie, semble intéressant, comme le melon à la noix de coco, se révèle finalement assez quelconque. En revanche, le melon accompagne parfaitement les viandes tendres, telles que le poulet ou l'agneau. Il ne convient pas à tous les poissons, mais va bien avec le thon ou avec des fruits de mer frais. J'ai ainsi mis au point un gaspacho de melon à la crevette tigrée où il se fond parfaitement avec la tomate. Le melon flambé au Cointreau ou au Grand Marnier est divin. Pour moi, son goût et son parfum tellement sensuels en font le fruit idéal à déguster après une nuit d'amour."

Etrangement, le *Cucumis melo* est une herbe, une plante annuelle de la famille des cucurbitacées. Il compte de nombreuses variétés, peut être rond et petit, ou allongé, jaune pâle, orange, avoir l'écorce côtelée, bosselée ou lisse. Il y a trois mille ans déjà, les Egyptiens le cultivaient ; on en mangeait en Chine, en Asie Mineure, en Asie centrale. C'est de là qu'il parvint finalement en Russie, au début du XVI^e siècle, puis gagna le reste de l'Europe, où il fut cultivé sous serre. Paré de vertus médicinales, il était censé rendre les cheveux brillants, la peau douce, et stimuler le désir. Aujourd'hui, il représente surtout un excellent moyen de combattre la dépression qui nous guette à l'arrivée de l'automne.

Melon confit (compter trois jours de préparation)

1 kg de melon nettoyé de ses pépins. 600 ml d'eau et 15 ml de vinaigre à 8° pour la première étape. 1,5 l d'eau, 2 kg de sucre en poudre, de la cannelle, des clous de girofle, de la vanille et du sucre glace pour la seconde partie de la recette.

Couper la chair du melon en cubes. Les mettre à mariner pendant 12 heures dans les 600 ml d'eau additionnés des 15 ml de vinaigre. Retirer ensuite le melon, le sécher et le placer dans de l'eau chaude durant 10 minutes. Porter à ébullition le mélange d'eau, de sucre et d'épices, y placer le melon et laisser sur le feu jusqu'à obtention d'un liquide épais. Retirer du feu et laisser reposer une nuit. Le lendemain, porter à nouveau à ébullition et laisser reposer une nuit de plus. Au troisième jour, faire chauffer jusqu'à obtenir un sirop épais. A ce moment-là, retirer le melon avec une cuillère en bois et le déposer sur une grille afin qu'il s'égoutte. Pour la touche finale, saupoudrer de sucre glace.

Irina Mak, *Izvestia* (extraits), Moscou