



Rencontre autour d'un bol de riz

雅
私
房
菜

Acheter des épices orientales dans un magasin asiatique, manger un plat traditionnel dans un restaurant chinois ou s'initier à la langue et à la culture de l'Empire du Milieu – tout cela est devenu chose courante à Luxembourg!

◀ *Que choisir?
Les clients occidentaux
peuvent se faire conseiller*

On trouve, dans notre ville multiculturelle, des enseignes et des pancartes dans presque toutes les langues. La plupart de ces annonces et messages nous sont intelligibles, et au moins pouvons nous tenter de prononcer tous ceux utilisant l'alphabet romain, même si nous n'en saisissons pas le sens. Une exception notable est constituée par les enseignes et panneaux en chinois. Peu d'Occidentaux savent décrypter les sinogrammes – ce qui ne les empêche pas d'affluer dans les restaurants chinois. Généralement les noms des restaurants – et fort heureusement aussi ceux des plats, sont traduits.

Certaines pancartes en chinois, notamment dans les magasins de luxe, ne sont pas traduites, c'est qu'elles s'adressent uniquement aux Chinois – et aux touristes chinois qui plus est. Elles indiquent par exemple que l'on peut y effectuer des achats hors taxes.

Clairement, ce sont aussi les groupes de touristes qui constituent la présence la plus visible de l'Empire du Milieu au sein de la capitale. De plus en plus de Chinois voyagent à l'étranger, et quand ils viennent en Europe, ils s'arrêtent souvent au Luxembourg, en général après avoir visité le Karl Marx Museum à Trèves. Ces dernières années, il y a eu plus de 100 000 touristes chinois par an, dont environ un tiers passe au moins une nuit dans la capitale – tendance croissante.

Ces Chinois en groupes bien ordonnés, on les croise en se promenant en ville: ils sont occupés à photographier la «Gëlle Fra» – qui était venue les saluer lors de l'Expo 2010 à Shanghai –, à déambuler entre les façades de la cathédrale, du Palais grand-ducal et du ministère d'Etat, à se promener dans le parc en admirant les vestiges de la forteresse ou encore en train d'embarquer dans un autocar en face de la gare. C'est là qu'on rencontre aussi de nombreux Chinois, seuls ou en couple, qui ne sont pas en visite dans notre pays: ils viennent notamment de faire leurs courses, ou rentrent du travail. Sans qu'il y ait un véritable Chinatown, un quartier chinois, la communauté chinoise est bien présente dans la ville de Luxembourg.

«Les Européens connaissent de plus en plus les produits chinois», raconte Wang Ying, la patronne du Asia Market dans le quartier de la gare, près de l'Eglise du Sacré-Coeur. Madame Wang est venue au Luxembourg à quinze ans et a fait ses études ici. Son magasin existe depuis 2001. «Dès le début, nous avons aussi voulu toucher une clientèle diversifiée, notamment européenne. En plus des Chinois, nous avons aussi beaucoup de clients d'autres communautés asiatiques.» Pour les mettre à l'aise, le magasin est même décoré avec des posters représentant des régions du Cambodge, du Népal et de l'Inde.



Légumes frais et fines herbes font la fierté de la patronne du «Asia Market».

Statistiquement, les Asiatiques ne représentent qu'une petite partie de la population de la ville de Luxembourg. En 2011, le chiffre officiel était de 2 157 sur un total de 96 750 habitants. Parmi eux, on décomptait 540 Chinois, ce qui en fait la 18^e communauté étrangère, loin derrière les grandes communautés européennes comme les Français et les Portugais. Parmi les pays d'origine extra-européenne par contre, la Chine arrive en troisième position, derrière les Etats-Unis et le Cap-Vert.

Côté commerce, à part les restaurants, la ville compte aussi trois filiales des

banques les plus importantes de Chine, arrivées assez récemment. Et, bien sûr, les magasins. Nous en avons compté quatre, tous situés dans le quartier de la gare. En effet, au sous-sol du centre Aldringen, le tout premier magasin chinois de la ville, qui avait ouvert dans les années 80, vient de fermer ses portes dans le cadre du réaménagement de la gare d'autobus.

S'il y a un point sur lequel les magasins chinois se ressemblent, c'est qu'on y trouve une immense variété de produits dans un espace très restreint. Au fond de l'Asia Market par exemple, sont exposés les ustensiles

Le quartier général de la «Industrial and Commercial Bank of China» se trouve au Luxembourg.



Rencontre autour d'un bol de riz

de cuisine chinoise, du wok au cuiseur de riz électronique, en passant par les hachoirs et les paniers de bambou. Les rayons sont occupés par les surgelés, les boissons, les conserves et surtout... les sauces. Les variétés sont infinies, et même si les dénominations sont traduites, il est difficile de s'y retrouver. Rien que la gamme «Chilli» d'une grande marque compte neuf sortes différentes – le client a l'embarras du choix parmi la «Chilli Bean Sauce», la «Fine Chilli Sauce» ou la «Guilin Chilli Sauce».

A côté de l'entrée, Madame Wang a disposé de jolis services de thé et d'autres objets importés très décoratifs – qu'on dirait plutôt destinés aux Occidentaux. En face, les produits frais rivalisent d'originalité orientale: fruits et légumes de formes et de couleurs bizarres, toutes les variétés de choux imaginables, fines herbes fraîches. «C'est notre spécialité», explique la patronne, «elles ne se gardent pas très longtemps et nous avons un arrivage frais chaque semaine.» Les herbes, ainsi que certains fruits et légumes sont importés par avion, directement de Thaïlande. Devant chaque produit frais, on trouve une étiquette avec le nom en chinois et en anglais.

Pendant que nous parlons, Madame Wang sert les clients, occidentaux et chinois. L'un d'entre eux part, lourdement chargé d'un carton et de plusieurs bouteilles de sauce. «Les restaurants aussi nous connaissent et apprécient nos produits», explique la patronne. Quant aux clients européens, elle pense qu'«ils aiment bien notre style». Elle raconte qu'ils arrivent souvent avec des livres de recettes, à la recherche d'ingrédients qui leur font défaut. «Normalement on trouve tout chez moi», assure madame Wang. «Si vous venez avec une recette, je peux vous aider à rassembler les ingrédients et vous donner des conseils de préparation.»

Pour apprendre à cuisiner chinois, il n'y a pas que les livres, il y a aussi les cours organisés par l'«Ecole culinaire chinoise de Luxembourg». Une fois par semaine, dans les locaux de l'entreprise d'électroménager Miele à Gasperich, on peut apprendre le maniement du hachoir et du wok. Les cours sont donnés par le chef de cuisine Lee Wanli et sa femme Lin Lichuan, anciens patrons du restaurant «Royal Chine» à Limpertsberg. Pour Madame Lin, la gastronomie est une façon parmi d'autres de partager la culture chinoise avec les habitants du Luxembourg. Elle fait des démonstrations de cuisine chinoise au Cooking Studio à Gasperich, tout en enseignant à ses apprentis cuisiniers les noms des ingrédients en chinois. À la fin du cours, le couple s'entretient avec ses visiteurs, tandis que ceux-ci dégustent les plats préparés. «Ce sont les recettes utilisées jadis dans notre restaurant», précise Madame Lin.

Le couple est arrivé au Luxembourg au milieu des années 80, le mari travaillant dès le début comme cuisinier. Restant à la mai-



imedia

son avec leur jeune enfant, Madame Lin, a commencé à donner des cours de langue pour les enfants chinois – elle avait auparavant été enseignante. Au fil des ans, elle a aussi participé à la gestion des restaurants, à Esch d'abord, puis à Limpertsberg, à partir des années 90. «Au début, le choix des recettes à proposer était fortement limité par les ingrédients qu'on pouvait obtenir au Luxembourg», raconte Madame Lin. Elle se souvient d'avoir voyagé, pour s'approvisionner, toutes les quelques semaines à Paris, Amsterdam et surtout Anvers, où se trouve l'une des Chinatowns les plus impor-





Guy Hoffmann

tantes d'Europe. Cette limitation explique aussi que les restaurants chinois affichent rarement des cuisines régionales «Quand on a commencé, tout le monde faisait principalement de la cuisine cantonaise», explique Madame Lin, «et maintenant les restaurants proposent des plats connus partout en Chine, une cuisine 'grand menu'.»

En effet, parmi les quelques douzaines de restaurants asiatiques en ville, certains s'affichent indiens, japonais, thaïlandais ou mongols, mais parmi les «chinois», aucune distinction n'est faite entre les cuisines cantonaise, de Shanghai, du Nord ou du Centre. Confondre ces quatre grandes caté-

Exotisme ludique. Le mah-jong a l'apparence des dominos, mais se joue comme un jeu de cartes.



imedia

Guy Hoffmann



gories – sans parler de la multitude de cuisines provinciales et locales – c'est un peu comme si on rassemblait la paella, le boeuf bourguignon et les blinis au caviar sur une même carte de menu sous le nom de «cuisine européenne»... Il est vrai qu'au niveau des plats, les restaurants indiquent souvent qu'il s'agit d'une spécialité régionale. Ainsi le «New Confucius» affiche un «Poulet spécial piquant» à la manière de Shanghai ainsi qu'un «Homard au gingembre» façon Hongkong. Il s'agit du premier restaurant chinois de la ville, bien connu des amateurs. Il avait ouvert ses portes en 1978 au boulevard Royal sous le nom de «Confucius» et se trouve depuis peu en face de la Maternité, du côté de la route d'Arlon.

Si les restaurants sont sans doute l'occasion la plus commune, pour les habitants de la ville, d'entrer en contact avec le monde chinois, il va sans dire que les échanges n'y sont pas unilatéraux. En effet, la relation avec ses clients a aussi permis à Madame Lin d'apprendre à connaître des habitants de son pays d'accueil. Mais elle rencontre aussi des autochtones dans son voisinage à Bonnevoie, et au sein de l'Association culturelle chinoise de Luxembourg (ACCL), fondée en 1997. Cette association organise entre autres des conférences et des concerts pour mieux faire connaître la culture chinoise. «C'est en rendant service à la collectivité que j'ai eu les contacts les plus intenses avec des Luxembourgeois, qui m'ont soutenue de leur côté», raconte Madame Lin. «J'ai aussi connu les autres communautés européennes présentes au pays. Dans les cours de langue, il y beaucoup de Français et de Belges, mais aussi, par exemple, des Finlandais et des Danois.»

En effet, l'intérêt pour la langue chinoise au Luxembourg est indéniable. Madame Lin, qui enseigne depuis presque 25 ans, gère cinq cours organisés par l'ACCL avec un total de 95 élèves. «La langue chinoise est devenue très importante dans le monde d'aujourd'hui. Il y a de plus en plus de personnes intéressées à l'apprendre... et de plus en plus de cours sont proposés», constate madame Lin. «Notre particularité est que nous essayons de combiner l'apprentissage de la langue et l'initiation à la culture.»

Parmi les autres offres de cours, il y a ceux de l'Institut national de langues, plus tournés vers l'apprentissage pratique de la langue. Enfin, l'Association économique et culturelle Luxembourg-Chine (AECLC) organise des cours du samedi fréquentés surtout par des enfants de familles chinoises et par quelques élèves d'origine occidentale.

Que ce soit à travers les restaurants ou les magasins, à travers les cours de langue ou les manifestations culturelles, les possibilités de rencontre avec la communauté chinoise de la capitale ne manquent décidément pas.

Raymond Klein