

« Le Bonheur d'être un Eurasien »

Vu Thi Nam ma mère

Petits pieds, mains fines et soignées aux ongles longs, visage ovale, teint clair, yeux noirs, cheveux fins et brillants, ma mère, sans être belle, avait beaucoup de charme, charme de sa vivacité d'esprit, de son sourire discret — une femme ne doit surtout pas rire à gorge déployée. Elle portait comme les filles du Nord, des tresses enroulées sur le sommet de la tête, surmontées d'un rouleau fixé par des épingles. Seule, sur le côté du visage, une petite mèche était laissée libre.

Cette femme à la démarche souple, au sourire séduisant, ne fume pas, ne chique pas ce mélange de bétel pilé et de noix d'arec réputé pour protéger les dents. Ses dents, elle les gardera laquées de noir : dents comme des graines de perles noires, jusqu'à l'arrivée de l'impératrice, qui, cédant à la mode occidentale et les débarrassant du traditionnel vernis noir, entraînera avec elle la plupart des femmes à faire de même, ce qui sonnera le glas de cette coutume.

Elle ne fait pas de bicyclette, mais en revanche conduit cabriolet, voiture à cheval. Moderne, elle est l'une des premières femmes à conduire les rares automobiles importées de France que mon père chérissait tant. Active, elle se révélera tout au long de sa vie un remarquable chef d'entreprise. Qu'une province possède beaucoup de riz, elle l'achète, le stocke. Sa débrouillardise nous sauvera pendant les moments noirs de la famine de 1941, liée à la révolution.

Ma mère, c'est au sens strict du terme une femme d'affaires, ce qui peut l'amener à faire montre parfois d'une certaine dureté. Cela ne l'empêche pas d'aider un lointain cousin à monter une entreprise de pêcheurie en finançant le matériel, de grands filets montés sur pilotis. Les filets sont jetés puis ils remontent le courant... C'est avec ces filets que ce cousin pêche une carpe énorme, de la taille d'un bébé, sauf pour les cochons qui s'en régaleront.

Inventer, créer, ma mère le fera jusqu'à son dernier souffle. Tour à tour, suivant les circonstances, les opportunités ou les contraintes, elle

innove. Toujours en mouvement, elle fonde rizeries, usines de colorants, tanneries, acheta rizières dont elle confie à d'autres l'exploitation, pépites d'or pour en faire des bijoux. Elle se fera pendant la guerre fournisseur de l'armée française, secondée efficacement par ma sœur Marcelle — âgée d'à peine dix-sept ans, mais possédant comme elle l'esprit de chef d'entreprise. C'est d'ailleurs avec elle qu'elle créera sa première entreprise, une entreprise d'empierrement.

Ma mère sera aussi journaliste, ce qui l'entraînera un temps à plus de mille km de la maison. Entreprendre, saisir l'occasion, elle agit ainsi jusqu'aux derniers jours de sa vie. Comme avec cette usine de saumure (nuoc-mâm), dans laquelle le poisson imbibé de sel est mis à sécher sur des branches ; on recueille ensuite le jus. L'infection est garantie à dix lieues à la ronde...

Cette femme aux multiples carrières professionnelles est aussi uneoureuse des arts, elle-même créatrice dans beaucoup de domaines. Cela va de la conception d'une moustiquaire avec une cloche à laquelle est suspendu un voile qui descend jusqu'en bas du lit, aux meubles de la maison dont elle dessine les croquis, voire à l'argenterie : splendeur des verres de Baccarat ou de Venise, recouverts d'une feuille d'argent, feuille elle-même entourée de fines feuilles de bambou tressées.

Aimant les antiquités, elle s'entoure et nous entoure de belles choses, comme ces rideaux venus de France. De France, souvent à mon grand regret, viennent aussi nos vêtements qu'elle choisit dans les catalogues du Bon Marché ou de la Samaritaine. Une année, suivant la mode française, je me retrouve vêtu d'une veste cintrée marron à larges carreaux, ornée à l'arrière de deux ceintures, d'un pantalon de golf et d'une casquette. Impossible de l'émouvoir et je dois, vaille que vaille, porter le temps d'une saison ce qui fait la mode cette année-là.

Naître

Mariages, accouchements et enterrements se déroulaient suivant les traditions vietnamiennes, hautement symboliques.

Les accouchements se passent généralement au domicile de la parturiente.

Dès sa naissance, on coupe le cordon ombilical du nouveau-né, on le lave, et on le présente. On lui donne une petite tape dans le dos pour qu'il pousse *le premier cri de la vie*. On recueille son premier excrément, que l'on pose sur une feuille. Dessus, on met une sapèque* pour le maintenir. Une fois les fèces durcies, on les garde en souvenir dans une petite boîte.

Un devin vient alors, et, selon les signes astrologiques du nouveau-né, remplit un livret dans lequel il trace les lignes de son destin, indique s'il est né sous une bonne étoile...

À vingt ans, on remet le livret au jeune homme ou à la jeune fille en présence des parents, des frères et sœurs et de la nourrice (qui vit dans la famille). Il l'ouvre et l'on vérifie si le devin a dit vrai...

Le prénom vietnamien de l'enfant est alors annoncé. Pour nous ce sera : Sin (fortune), pour mon frère, Binh (paix), pour moi et Lang (trésor), pour ma sœur.

Mourir

Je me rappelle l'enterrement de mon grand-père maternel ; il fut inhumé dans notre caveau familial à Nam Dinh, deuxième grande ville du Tonkin.

Je revois l'orchestre, les enfants, les pleureurs.

Pour respecter la tradition, son corps, avant d'être enterré, doit repasser devant sa maison natale. Le catafalque a été baissé pour saluer la maison.

Le cortège se déplace à pied. Devant, on trouve l'orchestre, les enfants de l'école, vient ensuite le char funèbre croulant sous les couronnes de fleurs de lys au parfum enivrant. Derrière lui, la famille, suivie des pleureurs.

Comme les autres garçons, je porte un bandeau blanc ; les femmes un chapeau conique recouvert d'un voile blanc. Comme je n'ai que cinq ans, que je suis bien trop petit pour comprendre la mort, la douleur, et que je risque d'être impressionné par ce spectacle, je reste avec le chauffeur dans la Ford de mon père et suis même autorisé à conduire, assis sur ses genoux. Quelques mètres plus loin, la cérémonie continue. Autour de la tombe, on se dispose, les hommes d'un côté, les femmes de l'autre, puis on descend le catafalque dans la tombe. Sur la stèle ne seront pas déposées de gerbes, mais de simples couronnes de fleurs faites de perles noires*.

Le blanc est la couleur du deuil, mais les hommes portent pourtant costumes blancs mais cravates noires. Dans le Nord, les femmes enroulent autour de leurs cheveux une sorte de tresse blanche. Celles qui se retrouvent veuves ne se remarient que pour apporter un soutien à leurs enfants si elles en ont, et épousent généralement des hommes beaucoup plus âgés qu'elles ; elles se remarient avant tout pour assurer les besoins de la famille.

On prend le deuil pendant un an, période pendant laquelle on ne sort pas, on ne fait pas de fête, on ne mange pas copieusement ; tout ce qui peut évoquer le superflu doit être écarté.

Hanoi, notre villa

Les villes sont calquées sur le modèle de l'urbanisme français. Ainsi on retrouve la cathédrale, la grande rue, les grands commerces, la zone pavillonnaire, et au fond, la mairie, le théâtre, le cinéma, l'opéra.

Hanoi est alors divisée en plusieurs quartiers : quartier hindou (les Hindous sont spécialisés dans tout ce qui touche au tissu), quartier chinois (pour eux, interdiction d'exercer un autre métier que celui de restaurateur, de chiffonnier, de fabricant d'engrais ou de coiffeur), et quartier européen dans lequel nous habitons, ayant pour voisins des vétérinaires, des préfets, des banquiers, des médecins.

Nous occupons la plus grande des vingt-quatre villas de la rue, qui toutes nous appartiennent. Les loyers sont perçus en espèces : on remplit simplement un carnet à souche et comme cette époque les comptes en banque n'existent pas, l'argent est conservé à la maison (je ne me rappelle pas pourtant de problèmes de vols).

On entre dans la maison par un grand salon dans lequel mes parents, qui suivent la mode de près, organisent parfois le week-end des bals auxquels sont invitées des personnalités de la classe dirigeante, du monde politique.

Pour ces réceptions, ma mère prépare des *cravates*, sortes de gâteaux sucrés en forme de cravate que les enfants présentent sur un plateau aux invités. Avant leur arrivée, le sol carrelé a été recouvert de talc pour faciliter le glissement des pas des danseurs.

Tous sont habillés avec soin. On danse, on danse, le fox-trot, le tango, les danses à la mode. S'il n'y a pas assez de cavalières parmi les amies intimes, on fait appel à des demi-mondaines, jeunes femmes qui, loin d'être rejetées comme les prostituées de France, sont ici très respectées.

Je revois la grande salle, le phonographe, l'ambiance de légèreté et de joie. Suspendu au plafond un énorme ventilateur. Disposés sur les fauteuils, de petits coussins de forme carrée, en bambou évidé, recouverts de laque noire. De superbes jarres décorent la maison. Héritage des grands-parents ou acquisitions récentes de ma mère ?

Pas de fleurs coupées dans la maison, car si en Occident on offre des

fleurs aux femmes que l'on courtise ou à la maîtresse de maison qui reçoit, pour les Asiatiques il n'en est pas de même. Des fleurs coupées sont des fleurs perdues, et dans ce pays verdoyant qui offre toutes sortes de fleurs et de variétés d'arbres — frangipaniers, magnolias, manguiers —, ce cadeau perd tout sens. Aussi fait-on plus volontiers cadeau, suivant les circonstances, de bijoux ou de fruits.

Derrière le salon, les chambres, celle de mes parents et les nôtres. Dans les lits, draps brodés à nos initiales tout comme les taies d'oreiller. Les pyjamas (dans lesquels nous étouffons l'été), brodés eux aussi, sont de soie noire et terminés par un petit col montant. Pyjamas et chaussures de vernis noir sont faits sur mesure.

Nous dormons sous de gros ventilateurs. Chez les personnes d'origine plus modeste, ceux-ci sont posés sur des bas flancs de bois. Un jour, je ne sais plus chez qui, je vois un homme chargé d'actionner un énorme ventilateur ; ça balaie littéralement l'atmosphère.

Suivant les coutumes françaises, ma mère chaque soir vient me donner le baiser du soir. Quel effroi lorsqu'elle arrive le visage recouvert d'un masque de beauté très naturel — car fait de tranches de concombres ou de pommes de terre !

Ma mère a une volonté farouche de suivre la mode française, aussi soigne-t-elle particulièrement son maquillage. Elle tente aussi de gonfler ses seins à l'aide d'une sorte de ventouse. Heureusement, jamais elle ne cédera à l'influence américaine qui importera plus tard, véritable catastrophe, sa chirurgie esthétique : yeux débridés, implants d'arête nasale.

La maison vit au rythme de la mode française : le majordome, dont le poste se transmet de père en fils, est un personnage important qui régit la vie de la maison. C'est lui qui choisit les vêtements que doit porter mon père, lui qui apporte le courrier sur un plateau d'argent.

Dans cette société, la place de la nourriture est extrêmement importante, source de plaisir et de raffinement. Nous n'allons qu'exceptionnellement au restaurant où les repas sont servis dans un cabinet particulier avec une serveuse qui n'est attachée qu'à soi ; la discrétion y est absolue. On préfère recevoir chez soi, pour prouver que l'on est capable de le faire dans les règles de l'art, parce que tout y est plus raffiné, les plats, comme l'accueil, et avant tout parce que ne pas recevoir chez soi, c'est en quelque sorte déroger aux lois de l'hospitalité.

À la maison, nous prenons nos repas — véritables cérémonies — suivant les coutumes françaises, le service à table se fait donc à gauche. Sur la table, des couverts d'argent, finement ciselés, tout comme les ronds de serviette. Pas de télévision encore, juste un poste — on est là dans les années trente — avec une antenne pour capter radio Manille ou radio New York ; nous ne l'écoutons pas pendant les repas. Ceux-ci sont toujours entamés par mon père, qui doit être servi le premier.

Les mets présentés sont confectionnés avec soin, car que ce soit repas de fête ou simple repas, on déguste autant avec les yeux qu'avec le palais.

Les menus sont préparés le matin par les cuisinières, le majordome, les boys. Le matin : omelettes, pains au chocolat. Pour les autres repas ce sont souvent pâtés d'oie ou de porc. Les morceaux, martelés jusqu'à obtention de fibres, sont cuits dans des feuilles de bananier. L'hiver, on consomme des morceaux de porc qui, solidifiés par le froid, sont conservés dans de la graisse. On mange aussi des calamars, de la gelée de pommes, des confitures (spécialité de ma mère : celles de fraises, dont je raffole).

Au déjeuner et au dîner, on mange souvent des soupes. Composition de l'une d'entre elles : vermicelle, lamelles de porc, œufs sautés finement débités, sans oublier la pointe de cafard d'eau. Ce dernier ingrédient, qui donne un parfum inimitable au bouillon, est ponctionné entre les pattes de l'insecte. L'essence est conservée dans un bocal ; on en prélève à chaque fois une minuscule quantité avec la pointe d'un bambou. Parfois, lorsque l'on a peu de temps, on mange à l'europpéenne et c'est alors le bifteck frites, ou la soupe détestée : la soupe au tapioca, translucide, molle, bleutée...

Véritable régal : les petites aubergines marinées dans le sel ; elles accompagnent anchois, crevettes ou potages. Ce fut d'ailleurs ce plat, typiquement Tonkinois, qui fut offert à Hô Chi Minh lors de son passage à Paris pendant les événements qui secouèrent notre pays.

En dessert : gelées de végétaux, oranges, pamplemousses, petites bananes au goût très parfumé, mangues. Chaque fruit est préparé de façon à ce que l'on n'ait qu'à les déguster, sans aucun effort préalable. Pour les mangues, on ôte le noyau, on strie la chair et l'on relève le tout ; les oranges sont-elles prédécoupées. Quant aux pamplemousses, on enlève l'écorce, on sépare les quartiers, on les débarrasse de leur peau, le fruit est alors retourné ; la chair s'offre. Les longanes, petits

fruits du Nord du pays à la chair blanche, très juteux, sont eux aussi débarrassés de leurs peaux avant d'être mis au frais. La canne à sucre est découpée en petits quartiers, puis mise au frais. Trop vulgaire pour figurer au menu, elle est consommée pour le goûter.

La préparation d'un repas de fête peut durer jusqu'à quarante-huit heures. Sur des meules de pierre en forme de toupie, on moule le riz. Les grains descendent entre les deux pierres, et s'écrasent ; on peut alors récupérer le lait de riz. On fait sauter les ingrédients qui composeront la farce : champignons noirs, poulet, crevettes. L'eau est mise à chauffer. Sur le tamis de toile, on verse le lait de riz qui cuit grâce à la vapeur qui monte. On le recueille avec une spatule très fine de bambou. La pâte obtenue, qui doit être extrêmement fine, est très fragile.

Autre plat demandant une longue préparation : ce poulet cuit à l'eau puis découpé en petits carrés. Ces petits carrés seront disposés de façon à offrir l'apparence de la carapace d'une tortue. Jolie et curieuse tortue à tête et pattes de poulet, décorée de feuilles de citrons verts ciselés.

Prologue « le Bonheur d'être un Eurasien »

Longtemps le Viêt-Nam est resté un pays lointain, plein de mystères entr'aperçus au détour d'une conversation.

Longtemps Louis Jean et Vu Thi Nam, les grands-parents paternels, ont été des inconnus sur des photos.

Longtemps le pho et le nuoc mam ont été les seuls représentants d'un art de vivre millénaire.

Difficile de raconter une vie, sa vie lorsque l'on partage un quotidien.

Et puis cet article sur un nouveau métier, « biographe pour inconnu », paru dans le journal « Le Monde » en 1997 a tout changé. Trois ans encore avant de se lancer. Trois mois à chercher le biographe. Et la rencontre avec Marie Christine Daunis en janvier 2000 a tout concrétisé. C'est elle qui pendant plus de deux ans a écouté, rassemblé, écrit et fait que ce livre existe.

Ce livre qui nous permet à nous et à nos enfants de connaître et partager nous aussi la douceur de vivre dans cette Indochine des années 30, « *le Bonheur d'être un Eurasien* ».

Pascale

Jean

Postface « le Bonheur d'être un Eurasien »

Place des Halles, à Paris, au « *Père tranquille* » dans les premiers jours de l'année 2000 : une fille Pascale Jean, un père Michel Jean, un projet dont je serais chargée : écrire un livre, son livre, leur livre, un livre qui dise l'enfance du père dans un Viet Nam aujourd'hui disparu, un livre qui sache rendre la « *Richesse et la sérénité de l'homme en qui coulent deux sangs* ».

De qui émane vraiment le désir ? De cette fille : en savoir un peu plus de ce Viet Nam dont son père parle comme d'un paradis perdu ? De ce père : retrouver ce monde pour le transmettre à ceux qui lui sont si chers : sa femme, Françoise, ses enfants, ses petits-enfants ?

Il m'aura fallu bien des saisons pour capter la mémoire de Michel Jean, devenir familière de Vu Thi Nam sa mère, de Louis son père. La mémoire se dérobe parfois, elle joue des tours. Poser son stylo. Relever le nez. Attendre que l'émotion passe qui brouille le souvenir...

Éclats de mémoires qui surgissent dans un joyeux désordre parfois. Noter. Noter tout. Surtout ne rien perdre. Puis écrire. Déplacer les mots, faire glisser les pièces. Ça y est, les pièces du puzzle se mettent en place.

Et voici la leçon de natation, les libellules qu'il faut poser sur son nombril pour apprendre à nager, la viande de singe que les femmes doivent manger pour avoir des enfants mâles, voici les barrages hydrauliques des montagnes du Nord, voici le corbeau du grand-père — symbole de la force des ténèbres, voici le grillon blanc, voici la déchirure de la

révolution.

Juin 2002 : dernier courrier de Michel Jean pour d'ultimes ajouts. En conclusion ces mots, belle récompense pour un *écrivain de l'autre* : « Je vous remercie, grâce à vous j'ai revécu une seconde fois ».

Juillet 2002 place des Halles à Paris au « Père tranquille » : une fille Pascale, un père Michel Jean, un *écrivain de l'autre*, un manuscrit achevé. Émotion. Plaisir déjà mêlé de nostalgie.

Marie-Christine Daunis