

## Les chroniques des Jean-Sans-peurs.

À Deann

À Yves pour sa recette de cheese-cake au durian.

A Mod et Bud pour nos dégustations délirantes à Satun

A Top et Demee : pour une évasion à Nakhon Si Thammarat

Avec Lung Hayôn et sa famille nous revenions d'une expédition dans la montagne du Khao Luang dans la province de Nakhon Si Thammarat. Nous avions alors rejoint des amis vivant au cœur de la forêt. De leur maison de paille sous les arbres, nous étions partis à la cueillette de fruits. Là, dans l'exubérance de la jungle les fruits poussent partout, à même les troncs des arbres géants, durians, ramboutans, kanouns, mangoustans, longanes, et d'autres à foison dont j'ignore le nom. C'est là que j'ai appris à choisir le durian, et à respecter l'arbre...

Le Durian\*i se mérite, il faut passer les piquants redoutables, s'affranchir de la couenne, savoir quand il faut l'ouvrir, avoir le geste précis et incisif, mais pas trop. C'est au son, avec un bâton en frappant l'écorce, qu'on reconnait la maturation de l'animal... Le son est-il sourd ? est-il clair ? Est-il alors à point ? C'est la musique du fruit qui révèle la tendresse de sa chair... Il est alors prêt à se livrer, à se fendre pour vous, dans toute l'acceptation du terme. Ainsi le durian revêt un arsenal défensif presque incongru qui pourrait l'assimiler à une certaine animalité. Le porc-épic, le hérisson, ou l'un de ces dinosaures hérissés de pointes que les paléontologues ont pu reconstituer. Il faudrait analyser son génome pour bien comprendre ce qui dans son évolution lui a permis de développer à la fois des défenses et cette odeur si caractéristique, cette texture incomparable, ce goût controversé mais inégalable et enfin ce parfum. On peut se demander en effet si le végétal n'aurait pas, lui aussi, des neurones, une intelligence propre, qui lui permettrait de se régénérer, de se protéger ainsi pour parvenir justement à maturité.

Cette dualité révélée, on peut se demander pourquoi les hommes en leurs croyances se sont contentés d'assimiler des animaux à des dieux, l'auroch dès l'aurignacien, Bastet le chat ou Anubis dans l'Égypte ancienne, Ganesh l'éléphant dans l'indouisme, et tant



d'autres. Pourquoi ne pas avoir utilisé des arbres ou des fruits tel le durian ; l'intelligence des plantes valant bien celle des animaux. Les armures et casques des guerriers de Kiribati étaient hérissées de pointes faisant étrangement penser à celles du durian mais étant en fait celle du poisson fugu...

Il y a, en quelque sorte, une poésie du durian. Sous son aspect plus que revêche se cache le fruit le plus savoureux. Passé l'extravagance des défenses, quand on découvre les prémices de la fente, là où le fruit commence à se livrer, quand s'écartent les mâchoires de l'écorce entre les pointes acérées, apparait alors une tendre pulpe onctueuse féminine enveloppée dans des poches safranées.

En effet, La beauté du fruit débarrassé de son enveloppe évoque par bien des aspects la féminité, suavité de l'enveloppe, tendresse de la texture, délicatesse de la teinte... Si l'on entrouvre l'une de ses poches, un noyau extrêmement dur éclot. Dureté et sensualité mêlés, juxtaposition des contraires en un seul fruit. Ne dit-on pas en Malaisie : (Quand le durian tombe, le Sarong se lève » !

Et notre bonne châtaigne alors! N'aurait-elle pas les mêmes défenses? La châtaigne n'a pas cette grosseur, la bogue est nettement plus petite et s'ouvre aisément. Rien à voir avec la lutte furieuse qui peut avoir lieu avec le maître des fruits, le durian. La mortalité due aux chutes de noix de coco serait plus grande que celle des accidents ménagers... Quid de celle du durian, alors!

Enfin, la châtaigne n'a pas ce parfum, indicible, merveilleusement envoutant... qui fait qu'on le reconnait entre tous à distance. Car le durian embaume, emplit l'atmosphère d'un effluve suave. Juxtaposition des contraires encore, car d'autres, de prime abord, vous parleront de puanteur, d'un relent de charogne, d'égout... d'excrément même! Cette référence aux fosses septiques me laissant sceptique. Car le fruit n'a pas développé cette senteur extrême sans raison, si ce n'est pour éloigner ou attirer, favoriser la dissémination de son noyau ? Car le durian a cette réputation tenace qui fait qu'il est interdit sur toutes les compagnies aériennes du monde ainsi que dans la plupart des hôtels. Les panonceaux fleurissent à l'entrée des lieux convenables ou l'on met en garde l'impétrant contre les dangers du fruit de tous les dangers assorti d'une amende de 2000 bath ou plus et même la prison si nécessaire.

Quel sort ingrat réservé au roi des fruits, car dans sa pulpe se nichent des trésors cachés, riche en



กำต้องการเพิ่ม โปรดเข้ามารับใหม

fibre, en glucide, potassium, magnésium, cuivre, fer. Il contient une quantité hallucinante de vitamines... On le conseille aux malades, aux femmes enceintes. Mais... Car il y a un mais, n'en abusez pas et ne le consommez pas avec de l'alcool, vous pourriez, après l'avoir dépiauté, y laisser la peau. Une telle abondance est rare, car la jungle ne représente plus que des îlots de diversité dans un environnement meurtri par les infrastructures urbaines. C'est ainsi que nous avons donné la main à nos amis pour concocter de la pâte de durian, alimentant le feu et remuant la pâte onctueuse dans son récipient de métal fumant.

Une amie proche m'a envoyé de Hatyai une lourde caisse, un cadeau insolite ? Quel mystérieux présent pouvait justifier tant de précautions ? L'odeur n'en révéla que tardivement le contenu quand j'ouvris celle-ci. Après avoir dépapilloté moults emballages, sacs hermétiques, journaux, "Quelle divine surprise"! Deux Durian d'un beau calibre, qui se révélèrent savoureux. Cadeau certes éphémère, mais quand on connait la valeur du durian et les précautions à prendre pour un tel transport, on ne peut qu'être honoré et



reconnaissant. Encore faut-il connaître le fruit fabuleux et savoir apprécier sa chair à la légendaire réputation...

Ce fruit mérite de tels voyages. Nous fîmes même une virée dans la province de Chanthaburi dans le seul but de déguster à même l'arbre des durians.

Yves, un ami, m'a fait parvenir une recette...de « *Cheesecake au durian* ». Merci pour cette attention et au plaisir de savourer ensemble à la prochaine occasion le roi des fruits, le durian. A moins que le Père Noël n'en transporte dans sa hotte, qui sait ? et nous les livre tous frais au petit matin du 24 Décembre...

## © 2021 Jean-Michel Ferry - Texte et illustrations

Les livres de Jean-Michel Ferry et Jean-Pierre Ghio alias Jean Higo sont disponibles à la librairie « Carnets d'Asie » de l'Alliance Française de Bangkok.



<sup>\*</sup>Le **durian** (prononcé /duʁjɑ̃/, du <u>malais</u> : durian, issu de duri « *épine* », également en <u>indonésien</u> : *durian* ou <u>thaï</u> : ทุติตน , *thurian*) ou **durion** (prononcé /dyʁjɔ̃/), *Durio zibethinus* (Murray) est un <u>arbre</u> tropical à feuillage persistant de la famille des <u>Bombacaceae</u> (<u>classification classique</u>) ou des <u>Malvaceae</u> (<u>classification phylogénétique</u>) qui produit des <u>fruits</u> comestibles. (Source Wikipédia)

\_