

**Susur Lee**  
**Cuisine**

Jean Fugère

---

Mon Toronto  
Number 63, September 1991

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/42473ac>

[See table of contents](#)

---

Publisher(s)  
Les Éditions l'Interligne

ISSN  
0227-227X (print)  
1923-2381 (digital)

[Explore this journal](#)

---

Cite this article

Fugère, J. (1991). Susur Lee : cuisine. *Liaison*,(63), 30–31.

S U S U R

L I A I S O N

Nous étions six enfants et comme j'étais le dernier, on m'a quelque peu délaissé. Pour tout dire, j'ai surtout été élevé par les rues de Hong Kong... Hong Kong, passez-moi l'image, c'est un trou. Les Chinois disent : un puits profond d'où l'on regarde le monde et dont on ne peut s'échapper. Et moi, justement, je voulais m'échapper. Alors je regardais faire les plus vieux que moi, comment ils se débrouillaient pour faire de l'argent, j'essayais de vieillir très vite... Puis, de fil en aiguille, je me suis retrouvé dans un hôtel. Là, du fond de ma cuisine, de mon petit trou, j'observais les touristes, leur façon de s'habiller, de manger ma nourriture, tout cela m'intéressait. C'est là que j'ai rencontré ma femme, une Canadienne. À son contact, j'ai découvert tout un autre monde : la vie intellectuelle, tout le côté civilisé. Le fait qu'il y ait autre chose dans la vie que le travail. Et comme elle souhaitait finir son doctorat au pays, nous nous sommes envolés vers Toronto en 1979.

La ville m'a complètement surpris, le vrai choc culturel. La langue d'abord, et surtout le climat. La neige! Et bien sûr la cuisine. Je m'attendais à ce que cela soit beaucoup plus professionnel, que les cuisines soient mieux équipées; je ne voyais partout que de la production de masse. À Hong Kong, on m'avait appris la cuisine française et italienne, alors qu'ici — je parle bien sûr d'il y a onze ans — tout était américain. Pas de concept, rien du



tout : le steak et les patates, gigantesques, et l'assiette toute petite. Pas de pensée, pas de créativité, pas de passion... Et pas de respect non plus pour le chef alors qu'en Europe, où la nourriture est une partie importante de la culture, on le respecte vraiment.

J'ai été élevé dans cette croyance orientale non seulement que la nourriture est médicinale mais que l'on est ce que l'on mange, dans la mesure où ce que l'on mange se transforme, nous transforme et se traduit aussi dans notre personnalité. Manger est vraiment notre seule activité totalement introvertie, intérieure. On le fait pour soi, on mange pour soi, tout le reste est extérieur à soi. Je crois que la consommation des mets, des ingrédients, des épices des différentes cultures élargit notre conscience; je crois même, honnêtement, que le refus d'essayer la cuisine de tel ou tel pays est une forme de racisme. Le multiculturalisme de Toronto a changé et continue de modifier la mode, l'architec-

ture, l'art et il a ouvert au même titre nos papilles gustatives. C'est ici à Toronto que j'ai développé, élaboré ma propre cuisine, mon style culinaire. Toronto m'a ouvert aux multiples possibilités de la nourriture. À vrai dire, ce n'est pas tant Toronto que le choc de Toronto qui m'a poussé à découvrir et à créer. Car si tout va bien, si tout roule normalement, on ne pense pas autant que lorsqu'il y a choc, opposition... Personnellement, je pense que c'est sous pression, sous tension, que germe l'amour.

30 ANS, ORIGINAIRE DE HONG KONG, PROPRIÉTAIRE ET CHEF DU LOTUS, UNE DES TABLES LES PLUS RÉPUTÉES DE LA VILLE. NOUVEL ÉQUILIBRE DES SAVEURS, DES ODEURS ET DES COULEURS : LE ZEN DANS VOTRE ASSIETTE. ENTREVUE EN ANGLAIS, SUR SA TERRASSE, AVEC SA FEMME ET SON FILS.

# POUR LE MEILLEUR ET POUR LE DIRE

Malheureusement, Toronto n'apprécie pas nécessairement ces raffinements. Ce que je trouve étrange chez les Torontois, peu importe s'il s'agit d'art, de mode ou de cuisine, c'est que le *made in Canada* ne leur semble jamais aussi bon que le *made in Europe* ou *ailleurs*. On est prêt à aller payer trois fois plus cher un produit d'ailleurs, même si c'est deux fois moins bon que le même produit fabriqué ici. Sans compter que, très souvent, au lieu de suivre sa propre curiosité, d'essayer un endroit, de se fier à ses propres papilles gustatives, on va préférer écouter le critique gastronomique. Autrement dit, et bien que Toronto ait le plus de restaurants au Canada, la créativité des chefs n'est pas appréciée à sa juste valeur. Là, comme en toutes choses, il faut un cheval et un cavalier : si un chef n'a pas de clientèle, il ne va pas très loin.

C'est ce que je trouve dommage, cette absence de curiosité ou cette inhabileté à apprendre, à converser, à interagir avec les autres cultures. On devrait être en mesure de partager ce que l'on est. Est-ce une question d'éducation, de système politique? Je ne sais pas. N'est-ce pas étrange, aussi, que la communauté francophone n'ait pas de quartier spécifique? La culture française est une culture tellement forte, je n'arrive pas à comprendre la raison psychologique qu'il y a derrière cet éclatement. Notre quartier chinois, lui, devient de plus en plus dense et de plus en plus étanche. Mais là encore, beaucoup des immigrants de Hong Kong, qui constituent à peu près 70 % de notre communauté, vivent entre eux. Ils mangent chinois, lisent les journaux chinois en buvant leur thé chinois au milieu de Chinatown... Comme si la règle de base était : *je ne te dérange pas, ne me dérange pas*. Pas seulement les vieux mais les jeunes aussi. Ils ne sentent pas la nécessité d'entrer en contact avec les autres cultures.

Toronto, non, n'est pas mon chez moi et je sais que je n'y resterai pas toute ma vie. En ce moment, j'ai du succès dans mon métier, j'ai la passion de ce que je fais et ça me satisfait. Mais je sais que je veux voir autre chose, d'autres cultures. L'Europe, l'Asie, la Thaïlande, je ne sais pas. Même si la vie est très agréable à Toronto, je viens de Hong Kong et j'ai besoin de cette énergie intense, du tourbillon, de la bousculade. Mais je ne suis pas inquiet, je trouverai bien, je suis très souple, je m'adapte facilement. Comme tous les survivants.



## Mes trois ★★★

Jamie Kennedy. Un chef créatif, plein d'audace et de trouvailles. C'est un passionné et la passion c'est l'art.

Molly Johnson, la chanteuse. J'aime les gens qui ont du caractère, comme elle, qui affirment ce qu'ils sont, qui laissent voir leur personnalité.

Bent Boy, c'est-à-dire ma femme, la designer Brenda Bent. Parce que ses vêtements expriment quelque chose qui est encore plus profond, plus large que le milieu anglo-saxon d'où elle est issue. Elle crée plus grand qu'elle.

## Où j'aime aller...

Queen Street, entre Euclid et University. Pour la vie: Rien qu'à regarder les gens, on sent leur ouverture. On n'a pas besoin d'y être quelqu'un, d'être habillé, d'être un nom. Somebody, you know.

## Si Toronto était...

Un genre? Féminin mais avec une forte composante masculine. Parce que la ville est terriblement domestiquée, apprivoisée.

Un animal? Un écureuil. Quand j'ai vu mon premier, en arrivant à Toronto, j'ai cru que c'était un rat.

Une femme? Sophistiquée mais incapable de penser par elle-même.

POUR LES ODEURS  
ET LES VISAGES DU  
MONDE ENTIER : LE  
MARCHÉ KENSINGTON.  
LE MOINS CHER, LE  
PLUS SYMPATHIQUE ET  
LE PLUS VIVANT.  
POUR LES COSTUMES,  
LES DANSES, LA  
MUSIQUE ET LA FOLIE  
DES ANTILLES : LA  
PARADE DE CARIBANA.  
PLUS POPULAIRE  
QUE CELLE DU PÈRE  
NOËL, ELLE ATTIRE EN  
AOÛT PLUS D'UN  
MILLION DE  
PERSONNES.  
CHINATOWN, CE  
N'EST PLUS UN MAIS  
QUATRE  
QUARTIERS. POUR SE  
CROIRE TOUT À  
COUP À HONG-KONG.  
RIEN DE MIEUX  
QUE L'ANGLE DES RUES  
DUNDAS ET SPADINA.