

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.