

Restau popu, restau foutus ?

Les mots « restaurant populaire » évoquent un restaurant que tout le monde connaît, une imagerie de petit caboulot, où sans manières nous allons le plus souvent déjeuner et plus rarement dîner. Un restaurant pas cher, avec un déjeuner à moins de 20 euros et des repas très structurés, proposant et pouvant enchaîner sans soucis : entrée, plat, fromage et dessert. Le restaurant populaire a quelque chose de normal, d'entendu, qui mérite de la part de la critique et des journalistes assez peu d'attention.

Pourtant les mots « restaurant populaire » redeviennent à la mode, le qualificatif « populaire » semblant désigner un restaurant où les manières du restaurant gastronomique sont remplacées par un savoir-être plus simple et considéré comme authentique.

Pourtant, le restaurant populaire lui-même n'a jamais l'idée de se nommer ainsi. Il est, reconnu en général par une clientèle qui y a ses habitudes, voire son rond de serviette. Mais jamais cette clientèle ne dit « *je vais au restaurant populaire* », car le terme, quand il n'est pas utilisé par les critiques gastronomiques ou les blogueurs-cuisine, peut avoir un côté péjoratif. À la rigueur, ce restaurant sera un restaurant de quartier, prolo, petit, de tous les jours. Il sera par contre souvent désigné par un mot familier ou d'argot, prenant une forme affectueuse de quelque chose connu entre nous, mais sans faire l'économie pour autant d'une échelle de valeur dans la qualité des mets servis. Un « rade » ne se situera pas au même niveau qu'un chouette « cani ». Le mot « rade » a pour origine le tiroir-caisse, là où il y a l'argent laissé par les habitués, pour désigner ensuite le bar ou est fixé le tiroir-caisse et enfin tout le lieu où le bar est le port d'attache des consommateurs. Mais « rade » fait aussi sonner des mots comme « radeau », « radin », pouvant dévaloriser le niveau culinaire du rade. Par contre « cani », mot d'origine franco-provençale, est plus un lieu familier, sympathique, un endroit où l'on a ses habitudes et chez qui le godet et le plat du jour seront sans prétention et de bonne qualité. Il existe dans ces dénominations tout à la fois de l'affection et certaines manières canailles, comme pour « caboulot » ou « estanco », utilisé par Frédéric Dard dans les « *Souris ont la peau tendre* » en 1951 : « *Un verre de bière s'il vous plaît. Puis-je téléphoner ? Il me désigne l'appareil fixe, au mur. Ça la fout mal qu'il n'y ait*

pas de cabine, je vais être obligé de débiter ma salade devant le brave homme de l'estanco». Nous pourrions ainsi multiplier la liste du vocabulaire désignant ces lieux de restaurations où manger se fait sans chichi, mais selon une appréciation du goût et des réalités culinaires propres aux habitudes de clients installés dans la quotidienneté et une économie à budget restreint.

Au-delà de cet aspect presque folklorique, comment pourrions-nous définir ce restaurant populaire et essayer de mettre en évidence les enjeux – s'ils existent – de ces lieux qui semblent bien loin du discours surabondant sur ces restau «méritants le détour» selon le qualificatif du guide Michelin ?

Il est assez intéressant de taper « bistrot » ou « restaurant populaire » dans le plus commun des moteurs de recherche. Effectivement, les lieux de nourriture, les lieux pour boire un coup, associés dans leur appellation à « populaire » ou utilisant le mot clef « populaire » sont bien présents. La catégorie semble assez définie, utilisant un corpus de vocabulaire assez borné pour les décrire. Ces restaurants ou bistrots «*cassent les codes*», leur déco est faite de meubles de «*récupération*», «*chinés*», et presque toujours faites «*de bric et de broc*». Il semble que le cassage de code passe par un certain «*c'était mieux avant*».

Dans le cas du café populaire restaurant-bar de Poitiers, le site de l'établissement donne à lire un article, visiblement extrait du groupe Centre Presse : «*l'esprit populaire, sur fond de tubes des années 70' et 80'. Des nappes vichy dressées sur chaque table, des verres Duralex qui ont séduit plusieurs générations d'écoliers, un journal en guise de carte, une ardoise d'école qui présente la carte des vins, une baguette de pain pour accompagner chaque plat*». Un rappel nostalgique aux années 70, époque où on comptait 70 000 bistrots en France alors que leur nombre aujourd'hui peine à atteindre les 40 000.

Mais ce goût du vintage – car visiblement le bistrot populaire est millésimé – n'empêche pas la modernité comme l'écrit Télérama pour les «Pères Populaires» à Paris où le genre c'est «*les voisins de Rue 89, Thomas Fersen qui y donne des interviews, ou des graphistes, avec leur portable sur les genoux, connectés Wi-Fi à fond*». Le restaurant populaire dans la presse spécialisée, semble se définir comme une catégorie plus ou moins nouvelle, que ce soit à Bordeaux ou au café populaire : «*... on mange, on boit, on sympathise*», à Lausanne avec le Café-restaurant populaire, ou encore à La Rochelle où l'on peut déjeuner au LCP, Le Café Populaire. Même certains hommes politiques se risquent à parler de restaurant populaire en citant le Fouquet's des Champs Elysées.

Cette année, l'un des détecteurs de mode, le Fooding, récompense l'association des Bars Populaires par leur *Fooding d'honneur 2014*. Ce n'est pas innocent, puisque nous sommes dans l'air du temps. Et en feuilletant leur guide, on voit bien que ces nouveaux bistrots populaires et leur gastronomie populaire ont le vent en poupe. Dans le prolongement de ce «*Front festivo-*

populaire» des Bars Populaires, un nouveau lieu parisien est chroniqué par Yves Nespoulos qui définit ainsi la cuisine servie : « *griffée James Henry (Australien vu au Spring, révélé et primé Fooding Guide 2012 au Passage), [...] un manifeste de gastronomie populaire en vibration avec des pépites de choc : prosecco sur lie pour émousser la charcuterie de Bigorre sur pain et beurre maison ; Languedoc d'Axel Prüfer avec des crevettes poêlées et un émoussé bouillon dashi aux accents fumés d'anguille ; fantastique Vénétie-julienne Vodopivec, ambré, un rien amer, pour des Saint-Jacques crues, corail d'oursin, betterave blanche et neige de raifort, puis un merlu, purée de persil tubéreux, feuille de chou de Pontoise et citron confit etc. etc. ...* » (Gloup!). Le tout pour un menu à 47€, et 55€ avec fromage.

Nous sommes loin du petit caboulot et de notre cher cani. Ce qui est désigné aujourd'hui comme restaurant populaire par les spécialistes culinaires et gastronomiques est tout à la fois très éloigné du coût d'un menu populaire (autours de 20€), presque toujours habillé de brut ou de récupération (dans les murs, les chaises, les tables), et propose une cuisine «cassant les codes» de l'ancienne cuisine bourgeoise et associant les noms de produits qu'il faut avoir goûté, provenant des meilleurs fournisseurs reconnus.

Alors qu'en est-il du restaurant de l'habitude, du manger journalier et commun ? Il est presque totalement absent des journaux, des blogs, de la production très abondante de ceux qui parlent de nourriture, de cuisine et du restaurant.

Pas tout à fait. Jacky Durand, dans son papier du jeudi à Libération, «tu mitonnes !», bien souvent nous donne à lire des histoires sensibles sur la cuisine populaire. Mais c'est peu.

Libération encore, durant le mois de juillet 2011, avait publié 6 très bons papiers sur les restos prolos, mais c'était il y a trois ans :

- Un routier bon comme un camion, Première étape sur la carte des restaurants ouvriers : le relais des Fumades, à Orgon.
- Aire de repas à Sète, Nouvelle étape de notre itinéraire : un routier au bord de la Languedocienne.
- La Boule en Soie, Ouvrier spécialités. Sur la route, étape à Vaulx-en-Velin, face à l'ancienne usine Rhône-Poulenc.
- Une Tête de veau dans son jus, Chez Alex à Louhans, du menu à l'ambiance, tout est nickel et délicieusement daté.
- Sur la route du goût, Nouvelle étape sur la carte : la Petite Marmite, à Parigny, au bord de la D977.
- Nationale aux petits rognons, Dernière étape sur notre itinéraire : au Relais de Montfort, à Chamarande, au sud de Paris.)

Pourtant nous mangeons bien plus souvent dans ces restos populaires que dans les établissements étoilés. Cette fréquence ouvre toute grande une réflexion bien plus nécessaire sur les enjeux du fait maison, de la qualité de la nourriture tant organoleptique que nutritionnelle, et dans une certaine mesure du rayonnement international de notre culture alimentaire et de notre agro-alimentaire.

Un restaurant à moins de 20 euros ne peut-il pas ou ne peut-il plus servir des produits frais, locaux, de bons producteurs, des repas équilibrés et une cuisine dans l'air du temps ? La bonne cuisine serait-elle réservée à ceux qui peuvent se la payer, mettant en évidence ainsi, une cassure sociale violente sur le choix de notre nourriture du quotidien? Observer les restaurants, du point de vue de leur modèle économique, de la cuisine proposée et de l'humanité présente pourrait être pourtant un champ d'investigation riche et peu exploré.

Prochain rendez-vous : À la rencontre de restaurants populaires, bons et pas chers.