

Conserves - Bibliographie

La sélection d'Éric Roux

Sans chercher à être exhaustif, il est très facile de dresser une liste des quelques derniers ouvrages parus consacrés aux conserves. Créateurs de tendances et observateurs avisés des livres qui pourraient se vendre, les éditeurs spécialisés en cuisine nous ont offert ces derniers temps plusieurs titres, pratiques ou plus théoriques sur les conserves maison.

A côté des grands classiques pratiques toujours disponibles de Ginette Mathiot «Je sais faire les conserves» (1948) ou de Henriette Lasnet de Lanty «Conserves familiales» (1965), Ouest-France a fait paraître «Je cultive, je cuisine, je conserve» et «Conserves, bocaux et confitures de nos grands-mères». Livres très classiques, ils font appel soit à la nécessité de conserver les légumes du jardin en surproduction, soit à l'éternelle référence de la grand-mère rêvée.

Nous pouvons aussi trouver des traductions généralement d'ouvrages anglo-saxons, parlant de conserves maison et récemment parus chez les éditeurs. Ils permettent d'aborder des préparations connues par l'intermédiaire des voyages ou d'une nouvelle cuisine de restaurant.

Ainsi Larousse a fait paraître le «Petit Manuel à l'usage de ceux qui vivent retirés du monde», livre censé vous permettre de fuir à la campagne et de satisfaire à tous vos besoins, tant en termes de chauffage, de jardinage, de petit élevage que de conserves. Une vie mode d'emploi, peut-être pas pour faire mais au moins rêver de ce retour à la campagne, que nous voyons surtout ensoleillée, et sans l'épizootie qui ravagera votre poulailler ou la grêle qui réduira à néant votre rang de pieds de tomates.

Dans son «ni cru ni cuit, histoire et civilisation de l'aliment fermenté», paru chez Alma, c'est bien de systèmes de conservations dont nous parle Marie-Claire Frédéric. L'homme est culturel car il fermente ses aliments, repoussant leur consommation et les mettant en réserve. La fermentation y est un goût de la culture. Dommage que pour ce sujet passionnant, la méthodologie et l'analyse soient remplacées par une tendance à l'accumulation d'exemples.

Hachette, en éditant un livre titré «Le fermier gourmand, recettes secrètes, le bon goût des produits d'autrefois» dont l'édition originale est australienne, écrite par deux agriculteurs et un fromager tasmaniens, nous plonge dans la gestion culinaire des produits d'une ferme. Organisé par produit, ce livre permet à tout un chacun de gérer la surproduction inhérente à une ferme bien menée pour conserver sous de nombreuses techniques ce qui fera notre repas quotidien de «plus tard».

Encore plus exotique, les éditions Picquier nous ont livré un livre passionnant intitulé «Japon, la cuisine à la ferme». Ecrit par Nancy Singleton Hachisu, une américaine mariée à un agriculteur japonais qui donne à découvrir sa vision de la cuisine populaire et paysanne japonaise, apprise de sa belle-mère. Certes des recettes, mais aussi de nombreux tours de main pour conserver les aliments.

Pour conclure, «la petite épicerie du fait-maison» d'Estérelle Payany paru chez Solar, semble répondre tout autant à un imaginaire de recettes normalement trouvées en grande surface ici réalisées à la maison et d'un certain goût de la conserve. Du yaourt à la sauce barbecue en passant par la confiture façon grand-mère, tout un univers évoquant un cheminement de la maison à l'industrie pour un retour en cuisine.