

Patrick Jeffroy



Patrick Jeffroy est un chef cuisinier dont la cuisine est récompensée par deux étoiles au Guide Michelin. Très attaché à sa terre bretonne, Patrick Jeffroy aime marier les produits de la mer à ceux de la terre et n'hésite pas à revenir à des plats locaux d'antan comme la bouillie d'avoine servie krasenn. Depuis 2000, Patrick Jeffroy est chef de l'[Hôtel de Carantec-Restaurant](#).

1. Qu'évoquent pour vous les mots « cuisine populaire » et qu'est-ce que pour vous, la cuisine populaire ?

C'est le potager, le verger, le clapier, le poulailler que j'ai eus dans ma petite enfance. Des millions de Français vivaient au bon vouloir de ces jardins. Les marchés d'aujourd'hui ainsi que les villes et villages sont également détenteurs de la cuisine populaire.

2. Que proposez-vous, comme images, comme souvenirs, comme goûts pour évoquer la cuisine populaire, votre cuisine populaire ?

Encore une fois, ce sont des images avec ma grand-mère, la tuerie du lapin, le dépeçage, le civet et les légumes du jardin, les crêpes faites l'après-midi avec les œufs du jour, les pommes cuites au four avec le cidre de la ferme. Mais aussi le premier couscous qui arrive avec les soldats de retour d'Algérie, la paella ramenée des voyages en Espagne. Ces pays nous paraissaient loin, c'était bon et étrange, une autre cuisine populaire.

3. Racontez-nous un plat, une fête, qui selon vous, représente cette cuisine populaire.

Une cuisine de bord de mer, après une grande marée, des coques, des St Jacques, des couteaux, des étrilles, le lieu de ligne, etc...

La fête ou même les fêtes du cochon. Le cochon est prétexte à tellement de fêtes, autour des châtaignes, des légumes. Cet animal accepte tout, même de se marier aux produits marins. Je pense d'ailleurs que la cuisine populaire change au fil du temps avec l'évolution des produits, de la modernité des cuissons (voyage de saveurs, de cuissons).

4. En quoi est-il compliqué d'évoquer ou de partager un goût que l'on pense propre à son expérience personnelle ?

Croquer un bébé artichaut ou un chou-fleur en revenant de l'école, dessabler une endive dans le tonneau de bois ou déterrer un poireau, une carotte, une pomme de terre nouvelle, c'est d'abord une odeur qui nous arrive, comme l'œuf dans le poulailler, la poire mure de soleil...

...Ensuite il y a le goût, la bouillie d'avoine rôtie au saindoux, les pommes de terre au lard et la salade de mâche du jardin coupée au « pradel » en manche de corne : Là c'est extraordinaire.

5. Pour vous, cette cuisine populaire est-elle intime ou est-elle une ouverture au monde, à la curiosité ?

Elle est les deux. De l'intime, nous pouvons voyager dans le populaire des autres cultures et c'est tellement bien. Notre cuisine est faite de recettes de nos provinces et nous en sommes fiers.

Dans le monde entier cette richesse est la même. On peut trouver dans une petite rue en Asie plusieurs recettes complètement différentes qui sont un véritable menu gastronomique populaire.

6. Selon vous, en quoi la cuisine populaire peut-elle présenter un enjeu social, culturel, politique ou agricole ?

La réponse est dans la question : acheter les produits autour de soi, pour faire vivre l'agriculture ou la pêche proche (ce qui n'est pas toujours facile), permet d'utiliser moins de transports, moins d'intermédiaires mais peut-être plus de travail de proximité, on peut rêver...

7. Comment pourrions-nous remettre la cuisine populaire de tous les jours au centre des préoccupations alimentaires d'aujourd'hui, avez-vous des idées pour mettre en avant la cuisine populaire ?

En commençant par expliquer à ceux qui n'osent pas faire de la cuisine à la maison, qu'il faut oublier les grandes démonstrations culinaires audiovisuelles. De prendre le temps d'acheter, de choisir, de comprendre une cuisson, quelle qu'elle soit. Et de plonger dans la grande marmite des cuisines populaires. Elle, elle ne juge pas, elle est la générosité !