

La cuisine populaire vue par Daniel Nairaud



Daniel Nairaud est actuellement Directeur général du Fonds français pour l'alimentation et la santé (FFAS), après avoir été directeur adjoint de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) et secrétaire général du Conseil national de l'alimentation (CNA).

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

C'est la cuisine du peuple, celle des gens ordinaires. Je l'aime pour ça !

Elle n'est pas la création récente et éphémère d'un génie des fourneaux. Elle vient de loin, de partout dans le monde, avec toujours la même essence et la même fonction nourricière : utiliser tout ce qui peut l'être des ressources comestibles locales, les accommoder avec soin pour nourrir les gens qui vivent là et leur procurer du plaisir.

Au fil des générations, les savoir-faire se sont façonnés, se sont transmis et c'est ainsi que la cuisine populaire est au cœur des cultures.

Elle n'est ni simple ni compliquée, elle est rationnelle. Elle s'accommode de la saisonnalité des matières premières et recèle de trucs et astuces pour réutiliser les restes, éviter le gaspillage, affoler les papilles.

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

Ma cuisine populaire, c'est d'abord le souvenir d'une ferme limousine édifiée en 1870 où vécut ensemble quatre générations sous un même toit. J'étais l'unique représentant de la

quatrième génération. Il y avait une grande table où nous nous retrouvions tous trois fois par jour. Entre les repas, mon arrière-grand-mère et ma grand-mère s'afféraient. J'ai le souvenir intact de leurs gestes et de leurs déplacements précis, sûrs, de ces effluves délicates qui se répandaient dans toutes les pièces. J'étais contemplatif devant cette pièce de théâtre si souvent rejouée, au point que j'eus toujours l'impression de savoir cuisiner sans jamais avoir appris et sans avoir jamais lu une seule recette. Je leur dois notamment de savoir tout faire avec un cochon : boudin, saucisse, fromage de tête, rillettes, petit salé !

Je me suis même évadé de l'école communale, empruntant les chemins de traverse pour être de la "Saint-cochon", comme disaient les hommes bruyants et joyeux qui lui avaient sectionné la carotide.

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

J'en ai mille en tête, mais le plat qui m'est apparu très jeune comme le plus accessible est le suivant. Je ne connais pas son nom. Appelons-le "pomme-de-terre en robe de chambre farcie" ou "pomme-de-terre farcie en robe de chambre", ça m'est égal !

Prendre une grosse pomme-de-terre, la mettre telle quelle dans l'ancre de la cheminée à l'exacte limite entre la braise et la cendre (désolé, il faut une cheminée) ; filer voir les vaches, repérer la plus docile, la traire (désolé, il faut être à proximité d'une ferme et le mieux est quand même de s'adresser à l'éleveur), revenir très vite pour retourner la pomme-de-terre ; écrémer le lait ; ciseler finement de la ciboulette et la mélanger à la crème ; enlever un petit chapeau à la pomme de terre cuite ; faire un trou dedans et le garnir avec le mélange salé et poivré auquel on a incorporé la chair de la pomme-de-terre ; remettre le chapeau ; servir avec une salade assaisonnée à l'huile de noix. Divin !

Je n'y avais pas vraiment réfléchi plus tôt mais je crois que c'est à cause de cette préparation que j'ai créé une cheminée au dernier étage d'un immeuble de la proche banlieue parisienne !

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

Je ne pense pas que ce soit si compliqué que ça. Tout d'abord, la perception des goûts est en effet très personnelle, pour des raisons objectives. Le nombre des récepteurs sensoriels est variable d'une personne à l'autre, leur répartition est différente mais surtout leur histoire est différente, en fonction de notre appartenance culturelle, de nos habitudes et expériences alimentaires.

Ensuite, la perception des goûts est très fortement influencée par des déterminants psychologiques éminemment variables en fonction de l'histoire de chacun, des turpitudes de l'existence, du cadre dans lequel on goûte l'aliment, etc.

Pour autant, il n'est pas si compliqué que cela de dépasser les perceptions individuelles pour susciter un moment de partage et faire apprécier un plat, un aliment, une boisson. Parole de vigneron confronté à la cohorte grossissante des adeptes des boissons rafraîchissantes ! Et pour les mêmes raisons neuro-psycho-physiologiques que celles qui tendent à individualiser les perceptions ...

Je sais d'expérience qu'en racontant l'histoire d'un aliment, qu'en révélant des "petits secrets de fabrication", qu'en renvoyant à l'imaginaire de chacun, le "savoir-apprécier" se met très vite en mouvement !

Si un jour l'éducation alimentaire entre vraiment de plain-pied dans les programmes scolaires, la compétence de conteur des profs ne devra pas être négligée. Elle est de loin celle qui donne les meilleurs résultats pour l'élargissement de la palette des goûts chez les petits comme chez les grands.

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

La cuisine populaire est tellement multiforme qu'elle est par nature ouverte au monde. Il m'est impossible de visiter une région française ou une contrée lointaine sans découvrir la cuisine locale, les spécialités, les préparations, les productions qui y sont attachées. Ce sont leurs véritables armoiries ! Quant à l'intimité, je considère que le corollaire le plus évident de la cuisine populaire, c'est l'ouverture et le partage, pas la quête des plaisirs solitaires ! D'ailleurs, ce que la cuisine populaire symbolise le plus dans mon esprit, et que j'ai oublié au début, c'est du monde autour de la table avec une succession de silences et de cacophonies rythmée par la victoire éphémère de la conversation sur le met, et réciproquement ...

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

La question ne se pose pas de savoir si la cuisine populaire peut présenter un enjeu social, culturel, politique ou agricole, puisqu'elle comprend en elle-même toute ses dimensions. Elle est culture, on l'a vu, elle est un mode de valorisation des productions locales, elle est une source inépuisable d'inspiration pour l'industrie alimentaire, elle est porteuse de règles profitables à la santé (s'asseoir pour manger ; accommoder les légumes et les céréales sous toutes leurs formes ; prendre la dépense énergétique des convives en considération pour leur proposer un repas plus ou moins roboratif), elle est un ciment entre les générations. Bref, elle a beaucoup d'avantages et

fort peu d'inconvénients, sauf que nos modes de vie évoluent et qu'elle est aujourd'hui fortement concurrencée par d'autres incarnations du bonheur qui lui prennent tout son temps ...

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 ?

Il faut être lucide, ce sera difficile de remettre la cuisine populaire au centre des préoccupations car depuis plus de trente ans, le génie des procédés a su prendre complètement en charge la préparation culinaire, et s'affranchir de ces tâches répétitives est devenu le symbole du progrès, ou plutôt de la libération de la femme. Pardon, mon téléphone vibre dans ma poche, je dois répondre. C'est fait ! A propos de ce téléphone, il y a dix ans, il incarnait le progrès et aujourd'hui, quand je considère mon quotidien, je suis moins sûr qu'il en fut un ...

Tout est donc là, l'idée de progrès, la conscience collective du progrès. Si j'avais une suggestion à faire, elle serait la suivante : faire cuire un œuf au plat ou peler une pomme est désormais hors de portée d'une proportion croissante des représentants des plus jeunes générations. Normal, on ne leur a pas appris. Il faut donc requalifier ce savoir-faire, présenter sa réappropriation comme un critère d'élévation sociale, voire même de requalification sociale. C'est de la com et ça peut marcher ! Pour preuve, le succès croissant des ateliers de chefs, des émissions où on se distingue en faisant sauter des patates douces avec, ce qui est frappant, une égale représentation des classes sociales. Il faut voir dans ces succès des regrets collectifs quant à la perte de ce savoir-faire et le ressenti d'une forte valorisation pour ceux qui font la preuve qu'ils le détiennent encore. Il faut donc poursuivre sur cette voie : mettre en valeur ceux qui savent cuisiner. Le marketing et la communication me semblent avoir relevé des défis autrement plus compliqués !