

### **Innovantes tomates farcies.**

Lors d'une de nos discussions, Michel Bras nous exprimait sa perception de la cuisine populaire :  
*«La cuisine populaire c'est la meilleure, c'est celle de ma mère, où, avec un rien, elle arrive à quelques chose de transcendant. Cette cuisine populaire est totalement du présent.*

*En Aubrac nous n'avons pas un territoire à vertus gastronomiques. Nous avons une cuisine de rien où les mères, les mamans faisaient pourtant quelque chose de gourmand.*

*Pour comprendre cela, le bon exemple ce sont les tomates farcies. Je n'aime pas celles qui sont servies en général au restaurant, trop riches en viande. Les tomates ont rendu leur eau et la farce s'est durcie, compactée à la cuisson. Les cuisinières, en Aubrac, et certainement dans de nombreuses régions, farcissaient leurs tomates, d'un reste de viande de pot-au-feu ou de poule au pot, de chair récupérée sur une crosse de jambon cuite avec la potée, mélangée à du pain trempé de bouillon ou de lait et parfumée d'une poignée de verdure. Ça c'est gourmand et savoureux. Avec trois fois rien, elles faisaient de la cuisine.*

*C'est le chement gustatif plus que le produit en lui-même qui m'intéresse.*

*Suivant leur culture, les Hommes sont capables de poser un regard diamétralement différent sur un produit à cuisiner. C'est ce regard qui fait la cuisine populaire.»*

Une manière très précise pour l'OCPop de percevoir ce qu'est bien souvent ce que nous pourrions désigner comme une certaine innovation en cuisine populaire.

En effet, plus que dans des choix audacieux et résolument nouveaux ou modernes, la pratique quotidienne de l'alimentation possède tous les éléments pouvant permettre de mettre de la nouveauté dans notre assiette journalière. Dans l'imprécision de ses indications de recettes, Michel Bras introduit tout à la fois la régularité et la possibilité de toutes les expériences, tant dans le goût que dans la forme. N'est-ce pas là que peut s'immiscer la nouveauté ? En parlant d'un reste de viande, de pain trempé, d'une poignée d'herbe et surtout «d'un chement gustatif», nous entrons de plain-pied dans cette variabilité inhérente à la cuisine populaire. Le légume farci, dans ce cas la tomate, devient réceptacle d'imaginaire, de sensibilité et de tentatives.

L'imprécision nous incite à tenter, innover. Bien sûr le reste de viande peut être très classique, voire traditionnel, comme le salé, le pot-au-feu, le jarret cuit à l'eau, la poule au pot, etc. Mais tous les restes de viande, si l'envie les choisit, peuvent être utilisés : reste de curry, de daube, et pourquoi pas deux merguez d'après barbecue. Et la viande hachée vendue sous le nom de «farce à tomate»? Qu'y a-t-il dedans ? A la rigueur nous la mélangerons au pain trempé et aux herbes, mais il nous sera toujours bien plus économique, plus valorisant et moins gras de prendre un bas morceau brut et de le hacher nous-même. Seul votre choix peut en être la limite. Même un reste de poisson pourra aussi être la base d'un «*cheminement gustatif*». La «*poignée d'herbe*» viendra ponctuer, délimiter, cheminer, le comment vous imaginez votre plat. Et là, l'innovation est libre, quitte à connaître les déboires d'un truc loupé qui basculera vite dans l'oubli. Et de la même manière, une structure réussie, vous donnera le souvenir d'un goût appelant à y revenir.

Dans «*le trois fois rien*» qu'évoque Michel Bras, nous avons bien la nécessaire invitation à tenter. Et dans une certaine mesure, aucune recette, aucune liste d'ingrédients ne peut satisfaire le comment peut être réalisé votre recette, le jour dit, à la saison donnée et pour qui vous cuisinez.

Menons l'expérience en ce 5 juillet 2013, face à mon réfrigérateur et mon placard, source d'une certaine innovation quotidienne. Les toutes premières tomates de plein champ sont enfin mures. Elles ne sont pas les meilleures de la saison, et certainement un peu chères, mais elles feront un parfait réceptacle à farce. Un reste de lapin rôti avec de la sauge, un peu sec une fois refroidi, attend d'être fini. Question «*poignée d'herbe*», la sauge qui avait parfumé le lapin rôti est logique, cela tombe bien puisque une ou deux branches n'ont pas été utilisées. Mais persil et ciboulette en réserve fraîche, bien emballés dans un papier essuie-tout humide, peuvent rejoindre la poignée. Tout comme le vert de blette prélevé sur des cardes achetées au marché, qui vont apporter moelleux et matière. Avant d'être hachées, elles seront juste flétries pour perdre de leur volume et mieux s'intégrer à la farce, soit dans de l'eau bouillante, soit à la poêle dans une lampée d'huile d'olive pour ne pas diluer leur goût. Question parfum, il se trouve que l'hiver dernier j'ai mis quelques citrons à confire au sel, style beldi. Un quartier de zeste finement haché au couteau peut apporter une accentuation méridionale à cette farce au lapin. A propos de couteau, il est indispensable pour ne pas totalement réduire en bouillie certains éléments de la farce. Pour le hachoir électrique je garderai le pain trempé (dans du lait et le reste de jus de mon lapin rôti), salé, poivré et la plupart des chairs de lapin désossé. Par contre, le couteau me permettra de garder un peu de forme, aux herbes, au citron, et aux plus beaux morceaux de lapin. Tous les éléments de la farce sont réunis dans un saladier, patiemment mélangés et malaxés pour bien les unir (mon reste de lapin m'a permis de réaliser une farce 50X50, moitié lapin, moitié pain). Les tomates sont creusées, leur intérieur, leur chair, gardé et mélangé à un oignon et une gousse d'ail nouveau, détaillé finement, pour garnir le fond de mon plat. Les

tomates sont généreusement remplies avec la farce puis rangées dans le plat. Une bonne lampée d'huile d'olive sur l'ensemble et le tout glissé au four à 180°. Une heure plus tard les goûts se seront mariés et le plat sera prêt. Effectivement une certaine innovation de l'instant aura donné un goût à estimer. Mais cette innovation aurait très bien pu prendre des cheminements totalement différents suivant mes disponibilités et mes envies.

Un certain cheminement gustatif ouvert à l'innovation et à l'air du temps.