

Partager en un clic



Christophe Duhamel interviewé par Eric Roux.

Le site [Marmiton.org](http://Marmiton.org) existe depuis 16 ans. A ses débuts, agrégateur de recettes de particuliers, il s'est enrichi aujourd'hui de nombreuses rubriques, de services et de contenus. Chaque jour, c'est environ un million de personnes qui viennent visiter marmiton.org avec des pointes, comme pendant la période de Noël à un million six cent mille connexions. Ces utilisateurs à 85% vivant en France sont aussi des belges et des suisses francophones, des maghrébins, des africains, sans oublier les français expatriés.

Nous avons demandé à Christophe Duhamel, créateur de [marmiton.org](http://marmiton.org), si son site avait pour vocation à être formateur et à transmettre la cuisine populaire.

**OCPop : Lors de la création de marmiton, avez-vous espéré tisser le lien d'une transmission culinaire rompue?**

**Christophe Duhamel :** *«L'idée de marmiton au départ était de permettre aux personnes qui n'ont pas eu la chance d'apprendre à cuisiner avec leurs parents ou leur grands-parents, de retisser le fil de la transmission culinaire.*

*On a fait le constat que de nombreuses familles ne cuisinaient pas ou plus, notamment à cause de parents accaparés par leur travail. Si vous saviez le nombre de personnes qui ne savent pas cuire un œuf ou même se faire un plat de pâtes !»*

## **OCPop : Pourquoi les gens viennent-ils sur Marmiton?**

**C. D :** *« Au début, on se connectait à marmiton.org principalement pour chercher des recettes. Peu à peu, nos utilisateurs sont venus pour avoir des contacts via notre forum, engager des conversations sur la cuisine et parfois même organiser des rencontres entre passionnés de cuisine. Puis, la plateforme s'est enrichie. Au-delà des recettes, ce sont des astuces, des méthodes à partager, des variantes personnelles que les internautes sont venus chercher. Cette émulation a permis de créer une plateforme de pratiques culinaires qui s'est enrichi des commentaires des uns et des autres. »*

*« Nos lecteurs recherchent avant tout de nouvelles idées pour renouveler la cuisine du quotidien même s'ils viennent aussi de temps en temps chercher de quoi réaliser des repas d'exception.*

*La recette la plus demandée, par exemple début janvier, c'est la galette des rois. Pour les desserts, ce sont évidemment les gâteaux au chocolat et ensuite les tiramisus. Concernant les plats salés, c'est la blanquette qui arrive en tête, suivie par les recettes de filets mignons et les lasagnes. Globalement nous avons plus de recettes sucrées que de recettes salées. »*

*« Ce qui est intéressant, ce sont les manières de faire, les usages, les goûts et les pratiques qui sont extrêmement variés suivant le profil social et culturel des personnes qui les déposent. C'est d'ailleurs la marque de fabrique de marmiton.org : mettre à disposition des recettes réalisées par des gens normaux, pour des gens normaux. C'est pourquoi nous pouvons dire que marmiton offre un témoignage concret et réel de la cuisine quotidienne des Français.*

*La cuisine métissée est par exemple très présente, particulièrement les plats venus d'Afrique et du Maghreb. »*

## **OCPop : Existe-t-il des utilisateurs types de marmiton?**

**C. D :** *« Il existe deux profils types d'utilisateurs de marmiton, qu'il s'agisse des utilisateurs ou des passeurs :*

- *Un public plutôt féminin et "foodista", entre 20 et 30 ans, qui réalise ses propres créations répondant à l'air du temps.*
- *Un public entre 40 et 60 ans, davantage ancré dans le partage de recettes familiales.*

*Ces deux publics et ces types de recherches sont pour nous très représentatifs de la cuisine populaire aujourd'hui. Nous n'avons pas voulu intégrer de recettes de chefs car ce qui nous intéresse depuis la création du site, c'est la cuisine pensée et réalisée par des non-professionnels. »*

*« En fait marmiton c'est un peu la Françoise Bernard des temps modernes, à ceci près, que notre cuisine est plus diversifiée. Nous recevons parfois des recettes en alexandrins ou des romans-photos culinaires. Nous sommes un peu le dépositaire de la cuisine populaire d'aujourd'hui, une sorte de banque où les cuisiniers amateurs rangent chacun leurs petits fragments de cuisine quotidienne. »*