

La cuisine populaire vue par Christophe Duhamel



Christophe Duhamel a cofondé et dirige aujourd'hui le site **Marmiton.org**. Il commence sa carrière en tant que développeur de sites Internet puis consultant Internet.

Passionné de cuisine, Christophe Duhamel co-fonde en 1999 avec ses amis Anne-Laure Vincent, Olivier Aboilard et Jean-Bernard Vérot, le site culinaire Marmiton.org puis la société Marmiton.

Depuis 2008, il est également directeur marketing de auFeminin.com.

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

La cuisine de monsieur et madame tout le monde, celle qui se transmet au sein des familles depuis des générations.

Celle de ma grand-mère, qui était une cuisinière hors-pair et qui savait faire de plats simples et classiques des choses absolument sublimes.

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

Le sifflement des pommes de terre sautées qui "fusent" dans la poêle, l'odeur du rôti de veau aux petits oignons qui remplit toute la maison.

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

En plus du contexte affectif, tous les sens sont liés à une expérience de dégustation : on peut essayer de retranscrire l'ambiance, l'odeur, la texture, le visuel, le goût... Mais souvent c'est difficile. D'autant que les termes utilisés ont toujours une nuance subjective propre à chaque individu, le tout est donc forcément assez loin de l'expérience qu'on a vécue (elle-même déformée par le temps).

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

Comme tout ce qui émerveille les sens, la (bonne) cuisine populaire peut élargir notre vision et nous donner envie d'une part de cuisiner plus, d'autre part d'acquérir le savoir correspondant, mais elle nous rattache aussi à nos racines, familiales, régionales... Or ce rattachement à nos racines est indispensable pour mieux aborder les autres cultures en toute confiance. En ce sens, elle participe à nous donner envie de découvrir le reste du monde.

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

C'est un enjeu social car cuisiner est un moyen de renforcer le tissu relationnel en fortifiant les moments de partage en famille, mais aussi avec ses amis, ses voisins.

Les enjeux culturels sont d'une part la transmission d'un savoir-faire familial, d'autre part l'intégration des autres cultures, via les apports des immigrés ou ceux des voyages et des rencontres, dans le but d'enrichir notre culture et de la faire évoluer.

Enfin, c'est un enjeu politique et agricole car nous devons à un moment ou à un autre revenir aux produits et aux méthodes de production qui sont propres à nos terroirs... et aux recettes qui les accompagnent depuis des centaines d'années !

6. 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 ?

- Réapprendre aux gens à cuisiner les produits de leur région, et ceci dès l'école !
- Distribuer le plus largement possible les recettes et savoir-faire liés aux produits locaux.
- Permettre une découverte des produits locaux et recettes locales à travers des événements (ateliers ou dégustations).

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

Plus qu'un plat ou qu'une fête, le repas du midi en été pendant les vacances chez mes grands-parents, où nous allions cueillir le cerfeuil pour la salade de tomates.

Côté fêtes, je pense à Pâques et au gigot d'agneau : chaque famille a sa recette, sa méthode, et à chaque fois j'apprends des choses, de nouvelles astuces.