

## La cuisine populaire vue par Gilles Fumey



Gilles Fumey est Professeur agrégé et maître de conférences de géographie à l'Université Paris-IV Sorbonne. Il est chercheur au laboratoire Espaces, nature, culture (UMR 8185) Paris IV - CNRS2.

Son travail de recherche porte principalement sur la géographie culturelle et l'alimentation, les cultures alimentaires du monde.

Il a également fondé le Café géographique de Paris et le réseau des [Cafés géo](#) sur le Web. Il est le rédacteur en chef de la revue de géographie culturelle La Géographie. Enfin il est membre du comité de pilotage du [festival international de géographie de Saint-Dié](#) (Vosges).

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

Cela m'évoque les livres de Marie Rouanet, les cahiers de recettes de nos grands-mères présents dans les rayons de la cuisine, témoins des gourmandises qui ont fait rêver nos ancêtres et dont les tentatives culinaires ont été multipliées avant de parvenir au succès espéré.

La cuisine populaire c'est, dans la rue ou sur les marchés, une invitation à une cuisine simple, facile d'accès et généreuse. Une cuisine qui évoque un habit populaire qui va aussi bien à la cuisine que celui des salons dorés de la grande gastronomie. Une cuisine sans prétention, conçue comme une forme de communion avec ceux qui aiment la vie parce qu'ils aiment manger. Tout simplement.

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

Une cuisine où une mère s'affaire aux fourneaux dès la fin du petit déjeuner. Des effluves de cuisson lorsqu'on entre dans une maison ou un appartement. Une table dressée qui nous attend. Des embrassades, des toasts, des rires (et des engueulades parfois, qui sont la version « hard »

du rire), de la conversation bruyante. Des instants où les anges passent, une odeur de café et de pousse-café vers la fin du repas qui prend le relais des molécules odorantes et grasses du début. Un sentiment de satiété qui faisait dire aux cuisinières : "*merci, on a bien vécu*".

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

Un pot-au-feu le dimanche. Je me rappelle qu'en lieu et place du bœuf, ma mère mettait un lapin à mijoter dans le faitout avec le chou, les légumes et les aromates. Nous avions d'abord le bouillon avec les lettres de l'alphabet, généreusement enrichi de jaune d'œuf et de crème fraîche, puis l'épaule, la cuisse, ce qu'on appelait "le devant", la tête pour laquelle un tour entre les enfants était institué car nous voulions tous la moelle, la saucisse que nous avions fumée au tuyé\*, les très goûteux choux, navets, céleris, pommes de terre et carottes.

Le tout précédait la séquence de salade verte à la sauce à l'échalote.

Enfin le dessert, toujours deux au choix: un gâteau ou une tarte puis une crème ou une salade de fruits de saison. Habituellement, le vin était de Bourgogne (plutôt rouge) et, les jours de fête, du Jura (plutôt blanc, un Savagnin).

Les fromages (comté, cancoillotte, mont d'or, bleu de Gex, morbier) étaient réservés aux petits déjeuners et aux goûters. Une forme de snacking entre les deux grands repas de la mi-journée et du soir.

Voilà ce que c'était la cuisine populaire d'un village du Jura le dimanche dans les années 1960-70 !

\* Le tuyé est une pièce centrale des fermes du Haut-Doubs en Franche-Comté – notamment la région de Morteau – ou l'on fait fumer la viande.

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

Il est difficile de trouver les mots justes pour évoquer des sensations. En plus, à qui s'adresse-t-on ? A une amoureuse ou à un inconnu ? Les mots ne sont pas les mêmes selon la personne à qui on s'adresse.

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

Plutôt quelque chose d'intime. Cela dit, mes voyages en Asie, où les fortes densités de population ont engendré d'autres systèmes culinaires, m'ont montré qu'avoir accès à une

cantine, être mêlé au petit peuple, constitue une expérience forte d'altérité. Manger l'autre symboliquement, dans la rue ou une gargote, c'est un décentrement de soi exceptionnel.

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

La cuisine populaire peut aider à retrouver le sens de l'alimentation, qui n'est pas seulement la satisfaction d'un plaisir personnel. Elle implique un partage des pratiques, des ingrédients, des recettes et des émotions.

C'est un réel enjeu politique que [Slow Food](#) porte lorsqu'il met les communautés paysannes à la source de cette cuisine. Slow Food est un réseau local d'associations qui envisage « *un monde où chacun puisse avoir accès à une nourriture bonne pour lui, pour ceux qui la produisent, et pour la planète.* »

**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 ?**

Les rythmes sociaux imposent souvent de manger sur le lieu de travail. Des applications internet permettent aujourd'hui d'inviter des inconnus à sa table de cantine où chacun apporte son frichti. Tout le monde n'est pas prêt pour cette démarche altruiste. Mais il faut l'encourager en aménageant des espaces dédiés au travail.

Par ailleurs, les fêtes calendaires, les fêtes de quartier ou de village sont un bon moyen de cultiver le lien social avec ses voisins par la nourriture.

De plus, les collectivités locales, les régions et communes peuvent faire connaître leurs produits locaux, les fêter et en agréger les qualités symboliques et organoleptiques pour redécouvrir ce qui a nourri les générations passées, sans faire l'impasse sur le futur.

Pour finir, je pense que les ateliers de cuisine dans les quartiers, les centres de vacances et les écoles devraient être généralisés. Enfant, je me rappelle que je rêvais de prêter main forte aux cuisinières du collègue où j'étais en pension. Pourquoi cela serait-il interdit ?