

La cuisine populaire vue par Thierry Marx



Crédit © : Mandarin Oriental, Paris

Thierry Marx est chef cuisinier. Après une formation chez [les Compagnons du Devoir](#), il fait ses débuts dans les grandes maisons : Ledoyen, Taillevent, Chapel.

Au Roc en Val de Tours, il obtient sa première étoile au Guide Michelin. En 1990, à Nîmes, il reprend la direction du Cheval Blanc. Puis en 1996, il devient chef du Château Cordeillan-Bages de Pauillac où il obtient sa seconde étoile. En 2006, [Gault&Millau](#) le sacre "chef de l'année". Depuis 2010, il est chef cuisinier au [Mandarin Oriental](#). Adepte d'une cuisine inventive, il aime s'adonner à la cuisine moléculaire.

Intéressé par les enjeux de transmission culinaire, Thierry Marx ouvre en 2012 en partenariat avec la mairie du 20ème arrondissement une formation gratuite dédiée aux métiers de la restauration. De 2010 à 2014, il est l'un des jurés de l'émission de télévision "Top chef" de M6.

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

Cela évoque pour moi une cuisine à mi-chemin entre la cuisine rurale et la haute gastronomie. C'est une cuisine initiatrice et capable d'associer toutes les extractions sociales.

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

Le hareng pomme à l'huile, le petit salé aux lentilles, la tomate farcie, les rollmops, les petits harengs frais, le maquereau au vin blanc, la tête de veau gribiche, le coq au vin... Tous ces plats me rappellent les bistrots populaires et ouvriers de l'Est parisien.

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

Le goût est très souvent lié à un univers fantasmé voir même idéalisé. Mon souvenir de hareng pomme à l'huile, ce saladier de pommes de terre tièdes et ce hareng mariné est pour moi un excellent souvenir.

Ces ouvriers au coude-à-coude avec leurs chopines de rouge, leurs bleus de travail et leurs gouaillies continuent à me donner goût à ce plat assaisonné de sel, de poivre et probablement d'une pointe de nostalgie.

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

Elle est à découvrir, elle doit sortir du domaine de l'intime pour rajouter une dimension encore plus sociale à la cuisine. Une cuisine qui crée du lien par de la base.

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

La cuisine populaire est un point central de la gastronomie. La « planète Gastronomie » est multidirectionnelle : l'agriculture, la pêche, le tourisme, la santé... L'ensemble des métiers de bouche font partie de cette planète dont le point central est l'Homme, donc le peuple. Cette cuisine dite populaire est donc un axe majeur.

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 ?

J'ai quelques idées. D'abord, créons dans un lieu atypique un festival de la cuisine populaire.

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

Pour moi, la cuisine populaire c'était les repas d'un petit restaurant, rue Orfila dans le 20ème arrondissement de Paris ou ceux du Bistro de La Villette. Les arômes étaient mêlés : chariot

de hors-d'œuvre à volonté, sauté de veau Marengo, pichet de rouge cuvé du patron et fromages ou tarte aux pommes.

Des odeurs de cuisine se mêlaient à celles des bleus de travail des métallos, clope sur l'oreille, une heure montre en main pour casser la croûte. Que de souvenirs que je ne retrouve pas dans ces bistros cosmétiques pour bobos singeant un monde ouvrier qu'ils n'ont pas connu.