

La cuisine populaire vue par Claude Vermot-Desroches

Claude Vermot-Desroches, 61 ans, grand défenseur du Comté, démarre sa carrière dans le syndicat pour ensuite reprendre ses études universitaires et rédiger un mémoire sur les constantes d'adaptations de l'AOC Comté.

Eleveur de Montbéliardes, à Cademène dans le Doubs, il devient président du [Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté](#) en 2002 puis de la section oriGIn France en 2013. Cette dernière a pour objectif de fédérer les indications géographiques françaises.

Enfin il devient membre de la commission permanente de [l'Institut National de l'Origine et de la Qualité](#).

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

La cuisine populaire a une connotation d'accessibilité de la part de tous. Elle est distinguée par sa représentation territoriale avec un goût authentique, à la portée de celui qui le veut bien.

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

Tout d'abord, c'est une table avec des amis et de la convivialité. En gros plan une volaille ou un dessert. Si les goûts doivent être détaillés, les odeurs font aussi appels à de beaux et bons souvenirs.

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

Évoquer des goûts qui font appels à sa propre expérience ou ses souvenirs n'est pas simple. C'est à la fois intime et cela peut être chargé d'émotions qui, avec le temps, ont pu se modifier. Les goûts nous rappellent les souvenirs et leurs contextes. Le souvenir de ses propres expériences est plus ou moins intense suivant les conditions et le lieu de découverte de cette cuisine.

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

Les deux, elle fait appel à des choses qui peuvent être intimes, comme je le citais précédemment, mais elle doit nécessairement être ouverte et revue par d'autres

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

Le sentiment de « *on nous fait manger n'importe quoi* », « *on nous trompe* » « *cela n'a plus de goût* » ou « *c'est dangereux* » est très répandu. La cuisine populaire est capable de renouer ce dialogue entre agriculture, agroalimentaire et cuisine des consommateurs. C'est aussi l'éclairage que la cuisine d'un territoire est unique et obéit à des règles de proximité, de saisons, d'aléas climatiques et de simplicité. Mais elle ne doit jamais être banale et médiocre.

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 ?

C'est le lien des territoires, de leur agriculture et agroalimentaire qui peuvent être des entrées. Si la mondialisation a mis en avant un ou deux plats comme la pizza ou les sushis, la cuisine populaire peut remettre en avant des savoir-faire issus des histoires ou des traditions régionales tout en étant moderne.

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

Ce ne sont pas les goûts qui me reviennent immédiatement mais les repas de rencontres familiales qui duraient tout le dimanche autour d'un poulet au vin jaune et aux morilles. Le poulet étant produit sur l'exploitation et les morilles trouvées par mon beau-père, ces rares moments de grandes convivialités sont exceptionnels. Cela donne un mélange difficile à savoir qui du produit, du cadre, des amis, du doux souvenir du plat est le plus porteur de la cuisine.