

La cuisine populaire vue par Bernard Plageoles



Depuis 1805, la famille Plageoles exploite le domaine des [Très Cantous](#) et produit du vin de Gaillac. Après Jules, François, Emile, Marcel et Robert, c'est aujourd'hui Bernard Plageoles qui gère l'exploitation familiale sur la commune de Cahuzac-sur-Vère et le domaine de Roucou-Cantemerle, sur la commune de Castelnaud-de-Montmiral.

Bernard Plageoles est une personnalité marquante des vins du Sud-ouest, c'est donc tout naturellement que nous lui avons demandé de répondre à notre interview sur la cuisine populaire.

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

Peut-être la cuisine de nos grands-mères. Je suis d'une nature optimiste, peu porté à la nostalgie, et je ne dis pas « c'était mieux avant ». Mais la cuisine populaire prend forcément racines dans les souvenirs, les souvenirs d'une cuisine sympathique et de partage. Je pense que nous devrions nous inspirer des astuces et des efforts que déployaient nos grands-mères pour faire en sorte que nous mangions mieux.

Il ne faut pas oublier non plus ni le côté festif, ni l'amour nécessaire pour réaliser des repas. La notion de partage est fondamentale dans la cuisine populaire. Aujourd'hui cette notion se perd. On mange d'avantage pour se nourrir.

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

Pour moi la cuisine populaire évoque des goûts d'enfance mais également les périodes des grands repas liés aux travaux agricoles. Des repas de partage liés aux entraides entre paysans

voisins. Pour les vendanges, nous appelions ça la *soulenco*, le grand repas réunissant tout le monde et fêtant la fin des vendanges.

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 personnel c'est vrai. Mais au-delà du goût, l'ambiance d'un plat, d'une cuisine est tout aussi importante. Chez nous, ma grand-mère faisait à manger pour tout le monde. Il y avait une grande table midi et soir, elle cuisinait en particulier une brandade de morue dont j'ai un souvenir ému.

Pour moi, cette cuisine populaire est communautaire, en réponse au partage et à l'entraide dans le travail agricole. Aujourd'hui ça n'existe plus. Nous, nous le maintenons un peu avec nos équipes de vendangeurs, mais on ne cuisine plus beaucoup. C'est le boucher du village qui fait aussi traiteur qui nous prépare des repas.

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

Il est certain que s'intéresser à la cuisine populaire, c'est s'ouvrir au monde, tout simplement car cette cuisine populaire existe dans chaque région et chaque pays. Aborder la cuisine populaire et quotidienne de l'autre c'est le découvrir, lui, sa culture, sans même parler sa langue.

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

La cuisine populaire est un enjeu qui dépasse de loin l'assiette. Elle présente tous les enjeux que vous venez de citer.

Selon moi, les agriculteurs doivent se poser les bonnes questions et se positionner non comme les seuls producteurs d'un marché européen et mondial, mais également comme les pourvoyeurs de notre alimentation quotidienne. De plus, il faut absolument renouer le contact entre ceux qui produisent la nourriture et ceux qui la mangent.

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 ?

Je pense que les producteurs agricoles doivent de nouveau être au cœur de la distribution alimentaire, et ne pas être totalement dépossédés de leur savoir-faire et de leurs connaissances.

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

Une bonne daube, parce que j'adore ça et qu'on en mange de moins en moins (rire) ! Il y a un truc qui me revient en parlant de ça : je pense à un copain qui avait un petit restaurant au fin fond de l'Ariège, il était capable de faire un plat formidable avec trois fois rien. Une sorte d'improvisation où les restes deviennent une formidable matière première.