

Marque	LESIEUR
Projet	OCPOP
Contenu	Cuisine populaire vue par...

Sonia Ezgulian



Autodidacte, elle est journaliste durant dix ans à Paris Match. De 1999 à 2006, elle crée le restaurant Oxalis à Lyon. Personnalité aux multiples facettes, Sonia Ezgulian revendique son statut de cuisinière, elle s'épanouit dans l'univers qu'elle a imaginé, les petits riens qui changent le quotidien, une façon de déjouer la routine. Fée du ricochet de cuisine et de l'art de métamorphoser les épluchures, Sonia offre une cuisine libérée des rigidités et des contraintes techniques, toujours inventive et en quête de perfectibilité. Elle se consacre à l'écriture de nombreux ouvrages de cuisine avec son mari Emmanuel Auger, et animent ensemble leur blog culinaire *L'épluche-sardine*. Sonia Ezgulian collabore avec le magazine Régali et avec Femme Majuscule. Elle réalise aussi ponctuellement des sujets pour des magazines et pour le web (We Demain, Yummy, etc.).

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

"Cuisine populaire" évoque un moment de partage, un plat, des recettes qui ont fait leur preuve, des plats simples mais aussi des plats plus sophistiqués qui requiert du temps, des tours de mains qu'on apprend, des moments qu'on chérit comme des trésors.

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

Plusieurs personnes sous la tonnelle de vigne vierge, installées autour d'une grande table, en

train d'écosser des montagnes de haricots pour les conserves, des papotages pour s'échanger des recettes.

C'est aussi le parfum qui se dégage de la cocotte quand on commence un jus de veau, quand les tendrons commencent à grilloter ...

C'est un de mes plats – la tarte serpentini- repris et mitonné par plein de gourmands sur les réseaux sociaux, un vrai succès populaire !

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

Parce que souvent ces goûts sont très liés à des émotions, des atmosphères, des lieux, des souvenirs très difficiles à transcrire.

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

Pour moi, elle est forcément tournée vers les autres. Les bons cuisiniers (amateurs ou professionnels) sont les plus curieux, ceux qui voyagent, lisent, dénichent, dégustent. La cuisine populaire est une source inépuisable d'inspirations.

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

La cuisine populaire est un lien, une passerelle. Elle réunit, induit des connections dans différents secteurs (agricole, culturel, politique). Elle doit être aussi le point de réflexion pour résoudre des problèmes tel que le gaspillage alimentaire. Il ne faut pas culpabiliser les gens en la matière mais plutôt donner des idées, créer des structures qui apprennent la bonne gestion des courses, les astuces pour utiliser les restes, etc.

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 ?

En remettant au goût du jour le partage, l'ouverture sur les autres. La cuisine populaire est indissociable de la transmission.

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

Une soupe aux choux sous le hangar d'amis paysans installés dans la campagne lyonnaise. Au petit matin, un immense chaudron est installé sur les braises pour cuire les morceaux de cochon et les légumes, les invités, les voisins, les copains mettent la main à la pâte pour éplucher, tailler, assaisonner, touiller etc. Chacun évoque le secret de famille, de sa grand-mère ou de sa tante pour donner plus de goût au bouillon, pour choisir les meilleurs morceaux etc. Ces heures de partage sont un élément essentiel pour la réussite de cette soupe au chou qu'on déguste ensuite ensemble sur de grandes et joyeuses tablées, installées elles-aussi sous le hangar.