

La cuisine populaire ou l'imperfection revendiquée

Par Patrice Duchemin



Les observateurs les plus affûtés n'auront pas manqué de noter que notre société de consommation montre depuis quelque temps, un penchant affirmé pour le « parfait ».

Les magazines regorgent de conseils pour permettre à leurs lecteurs d'acquérir, sans se tromper, le pull, le sac ou le jean « parfait » qu'ils auront plaisir à voir vieillir et qui ne les décevra jamais.

Les fabricants de téléphones ou de télévisions nous promettent, eux, des images d'une qualité « proche de la perfection ».

La « [Grill Academy](#) », imaginée par les barbecues Weber, propose des sessions destinées à réussir une « grillade parfaite » pour « débutants » ou « experts ».

Passons sur les « [Dîners presque parfaits](#) » qui ont occupé nombreuses de nos soirées et sur le « very parfait » imaginé par la maison McDonald (une crème glacée agrémentée de coulis) pour nous rendre directement sur les cartes des restaurants où il est impossible d'échapper au tic des toques du moment : l'œuf parfait. Cuit à basse température, autour de 65°C, l'œuf parfait est plus tendre et plus onctueux qu'un œuf dur, plus ferme qu'un œuf mollet. Argument de poids pour les restaurateurs, cette recette est très bon marché et s'accommode de nombreux produits...

Le parfait est à l'œuvre un peu partout. Il faut avouer que la perspective est séduisante. Elle rassure et donne un objectif à tous ceux qui souscrivent à cette ambition. Le parfait permet aux marques qui le promettent de se situer hors de la compétition à laquelle se livrent leurs concurrents à coups de « vils » arguments comparatifs.

Le parfait bénéficie d'un statut à part et incarne une forme d'élitisme.

Soulignons au passage que le parfait est aussi un argument qui séduit particulièrement les hommes. Pour eux, consommer est un acte souvent perçu comme « pas vraiment indispensable », synonyme d'accumulations inutiles ou de perte de temps.





Leur faire miroiter la perspective du « parfait » est une manière d'induire que ce qu'ils vont acheter a du sens et mérite que l'on s'y intéresse. Car l'objet parfait est durable.

Il va traverser le temps, s'anoblir, se patiner et pourra même un jour être transmis. Bien loin de toutes les éphémères tentations bling-bling, il règne sur son marché comme la référence absolue. L'objet parfait est flatteur pour celui qui l'acquiert.

Face à ce vent de perfection qui pourrait être perçu comme une injonction supplémentaire de notre société, la résistance s'organise. Ici ou là, certains se mettent à revendiquer l'imperfection, l'imprécision, le mélange des genres, le droit de modifier les règles pour réussir ce qu'ils entreprennent.

La cuisine populaire est de ce côté-là. Vivante, spontanée, intuitive, créative et chaleureuse, elle s'improvise, se ressent, se réinvente chaque jour. C'est parce qu'elle a réussi à s'affranchir des contraintes imposées par une quête illusoire de la perfection qu'elle traverse le temps sans perdre de sa séduction.

Vive l'imperfection, vive la cuisine populaire !