

Cuisine populaire vue par Djibril Bodian



En 1984, Djibril Bodian quitte le Sénégal avec sa maman, ses 2 frères et ses 2 soeurs, pour rejoindre son père qui travaille dans une boulangerie à Pantin. Il fait un apprentissage en pâtisserie au CFA de Pantin et son alternance à la boulangerie de l'ancien patron de son père, monsieur Blanche, installé rue des Abbesses à Paris. Il poursuit avec un CAP boulangerie. C'est dans cette même boulangerie que Djibril est aujourd'hui gérant.

Djibril Bodian, boulanger au [Grenier à Pain](#) de la rue des Abbesses à Paris, a remporté le prix de la meilleure baguette de Paris, en 2010 et 2015. Ce prix lui permet de fournir pendant un an le palais de l'Élysée.

Djibril a volontiers répondu à nos questions sur la

cuisine populaire.

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

C'est la cuisine du partage, accessible à tout le monde, dont le prix, le coût, n'est jamais excessif. La baguette de pain est le bon exemple du produit populaire, de l'eau, de la farine, du sel et de la levure. La matière première de la nourriture du peuple, c'est bien le pain. Avec son prolongement naturel qu'est le sandwich jambon beurre. Le produit de base c'est la baguette, de bonne qualité, et une garniture de qualité.

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

Chez moi à la maison dans mon enfance, c'était les pâtes et le riz. Des produits peu onéreux et qui permettent d'affronter une journée de travail. Ce sont des produits sans limites, ils peuvent être déclinés presque à l'infinie quand à leurs accompagnements. Je suis un fan des spaghetti à la bolognaise, avec une bonne sauce viande et tomates. Je peux aussi avouer que le riz était servi dans ma famille presque matin, midi et soir, sans doute que je m'en suis un peu lassé à une époque. Mais aujourd'hui, un bon tiep bou dien, recette sénégalaise de mon enfance, est un plat que je mange avec plaisir et nostalgie.

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

C'est vrai que le goût est compliqué, ça fait tellement partie de nous, quelque chose que l'on ressent, et l'évoquer, le nommer, reste très compliqué. Par exemple le goût du bon pain, même pour un boulanger, est extrêmement subjectif. Ce qui veut peut-être dire que c'est un goût, qui ne peut être normaliser, jamais identique pour tout le monde. Nous pouvons rencontrer des amateurs de pain qui ont une perception très éloignée de ce que je pense moi être le goût du bon pain.

Pour moi une bonne baguette c'est une baguette bien cuite, les miennes sont presque à l'opposé de la mode. La croûte, dorée, presque trop, va donner la base des goûts : fumé, caramélisé, et la texture du croustillant et du craquant. Une bonne cuisson, bien menée, c'est aussi une bonne conservation.

L'odeur est essentielle aussi, c'est elle qui révèle la longueur du temps de fermentation. Le boulanger a pris le temps de laisser la pâte vivre, fermenter. Il y a aussi l'aspect de la baguette, qui doit être belle et harmonieuse, preuve que le boulanger à la maîtrise de son travail et qu'il fait la baguette comme il a envie de la faire. C'est une promesse de goût. Enfin, l'alvéolage, plus il y a de trous dans la mie, plus la baguette sera agréable à mâcher. C'est tous ces détails qui peuvent évoquer le goût.

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

C'est une intimité ouverte au monde. Les boulangers fabriquent bien sur leur pain, mais ils sont aussi à l'écoute des clients, des mangeurs de pain, et nous essayons de comprendre leurs attentes. La cuisine populaire, a pour moi une caractéristique : c'est qu'elle est ouverte à tous. Et ce n'est pas judicieux que de vouloir l'enfermer dans une seule culture. Par exemple dans toute l'Afrique francophone la baguette est toujours fabriquée et consommée, avec les mêmes

ingrédients qu'ici en France. C'est un aliment universel.

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

Effectivement la cuisine populaire est une cuisine qui rassemble. Par exemple, pour faire mon pain, il faut des paysans qui font un bon blé, des minotiers qui font bien leur travail, des artisans qui se réunissent pour faire à manger ensemble.

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 ?

La cuisine sophistiquée occupe trop le devant de la scène, un peu comme un phénomène de mode. La cuisine populaire, elle, est tellement au centre de notre vie de tous les jours, qu'elle n'a pas besoin de faire du cinéma. La cuisine de tous les jours, de l'intimité, ouverte au monde, n'a pas besoin d'annoncer, de proclamer, qu'elle est populaire. Elle l'est par nature.

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

Il n'y pas de repas particulier. Pour moi, ce sont les repas que je mangeais tous les soirs avec ma famille où nous partageons le riz, dans la plus grande simplicité. Nous y retrouvons tout l'amour que ma mère, mettait à préparer ces repas.