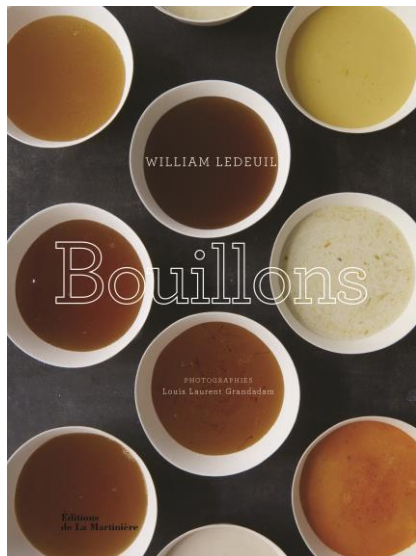


Par Jean-Paul Frétillet



Dans un ouvrage récent, gourmand et didactique, le chef William Ledeuil, fait l'éloge du bouillon. Il est l'un des rares cuisiniers français à en servir à la table de son restaurant [Ze Kitchen Galerie](#) (1 étoile Michelin).

Généralement, le bouillon ne sort pas de la cuisine. C'est un ingrédient, une aide culinaire, un des maillons des recettes françaises (sauces, soupes, potages, veloutés...) qu'elles soient bourgeoises, gastronomiques ou populaires. C'est d'ailleurs à cette dernière que s'accrochent les souvenirs de bouillon de William Ledeuil : « (ils) remontent à l'enfance ; chez ma grand-mère à la campagne. Je rentrais de l'école en fin d'après-midi et chaque jour il y avait un bouillon qui mijotait sur le coin du feu pour la soupe du soir. Je me remémore également le casse-croûte matinal de mon oncle qui était boucher, il y avait toujours l'incontournable bouillon de pot-au-feu ». Ces deux images fleurent bon aujourd'hui la nostalgie.

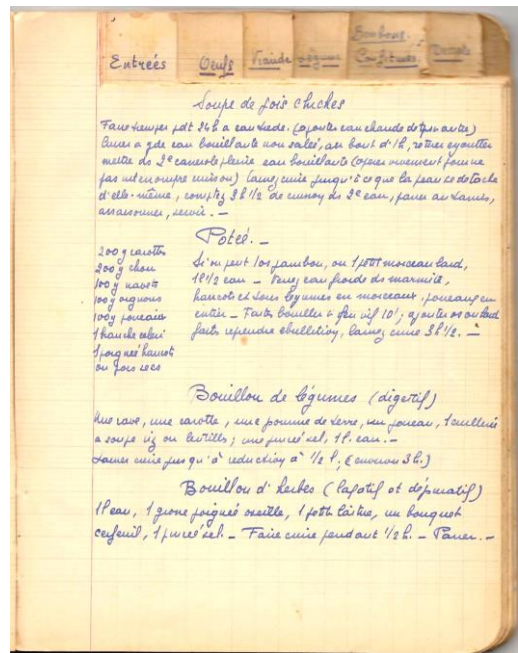
En 2016, chez combien de grand-mères ou de bouchers, un bouillon pour la soupe ou pour le pot-au-feu mijote dans la cuisine ? C'est devenu l'exception.

Même si le bouillon est toujours aussi populaire. Il l'est d'une manière indirecte ou par délégation à l'industrie agroalimentaire.

Celle-ci s'est arrogée le marché de la soupe (en brique, surgelée ou en sachet) qui consiste d'abord à préparer un bouillon. Mais surtout, et depuis le XIXème siècle, l'industrie agroalimentaire a initié une révolution en inventant le bouillon lyophilisé en cubes.

Cette innovation est notable et intéressante à bien des égards, marquant une rupture dans la cuisine populaire. Elle libère la ménagère de la préparation quotidienne du bouillon, habitude plus que millénaire. Elle est la première immixtion de l'industrie dans l'univers de la cuisine et initie le mouvement du « prêt à manger », du « fait comme la maison » et du « vite fait ».

Tout est résumé dans le titre à rallonge de [l'ouvrage de Denis Papin](#), inventeur du digesteur (ancêtre de la cocotte minute) : La manière d'amollir les os et de faire cuire toute sorte de viandes, en fort peu de temps et à peu de frais, avec une description de la marmite dont il faut se servir pour cet effet, ses propriétés et ses usages, confirmés par plusieurs expériences.



Nous sommes en 1682, soit trois siècles avant le bouillon cube ! Denis Papin pose les termes de la révolution en marche.

Ce n'est pas tout. Le bouillon cube est d'un étonnant avant-gardisme puisqu'il repose sur la miniaturisation, un sel technologique qui est l'obsession de notre époque. La quête de l'infiniment petit (de la communication aux nanotechnologies) modèle nos comportements, mobiles, nomades, avec cette illusoire ubiquité : ici et ailleurs et partout en même temps. Notre façon déstructurée de manger n'est-elle pas la meilleure illustration de cette manière de vivre ?

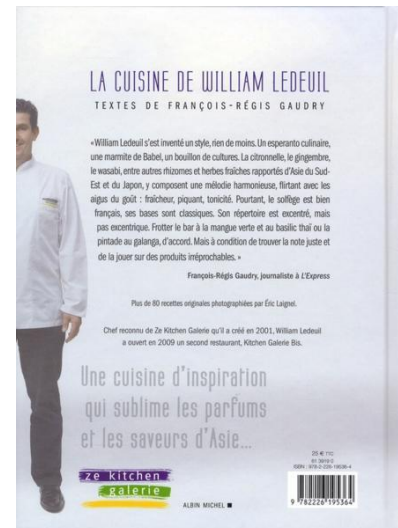
Le bouillon cube, et c'est peut-être l'aspect le plus pernicieux de cette innovation, portait les germes de la déliquescence contemporaine du savoir-faire et du geste en cuisine.

C'est surtout vrai dans la restauration où les bouillons, fonds et autres fumets lyophilisés sont désormais la règle et la marmite bouillotant sur le piano, l'exception.

Sur le plan historique, il y a une double ironie à la quasi disparition du bouillon « fait maison » dans les restaurants. D'abord parce que le bouillon est la charnière du basculement, dans le haut de la hiérarchie sociale, d'une cuisine moyenâgeuse vers la « grande cuisine », celle des maîtres queux puis des chefs qui passeront des palais royaux aux restaurants après la Révolution Française. Ce faisant, le bouillon s'embourgeoise dans des plats raffinés tandis qu'il reste le socle de la cuisine des classes populaires. Dans les villes, le « bouillon » est aussi l'unique lieu de restauration collective sans compter les nombreux marchands ambulants (on appelle cela des food-truck aujourd'hui !). On y consomme des bouillons qui « restaurent » ce qui donnera le nom des restaurants au XIXème siècle.

Dans la cuisine familiale, faire un bouillon à un caractère exceptionnel et l'idée que l'on s'en fait est en parfait décalage avec la réalité. J'en ai été récemment le témoin quand disant à mes invités que j'avais réalisé un bouillon de poule pour confectionner le plat qu'ils consommaient. A leur réaction, j'avais l'impression d'avoir commis un exploit culinaire et ils goûtaient le plat avec une attention redoublée. A la vérité, le bouillon est un jeu d'enfant pour peu qu'on sélectionne des ingrédients de qualité.

C'est l'un des messages du livre de William Ledeuil qui démontre, une fois de plus, comme l'écrivait Alain Chapel que la cuisine, c'est plus que des recettes. Le chef de Ze Kitchen Galerie remet le bouillon au cœur de la cuisine et du restaurant un peu comme l'église au centre du village. Cet ouvrage est le fruit d'une expérience, d'une réflexion sur la cuisine française et d'une rencontre avec les cuisines d'ailleurs. Nous y reviendrons en conclusion.



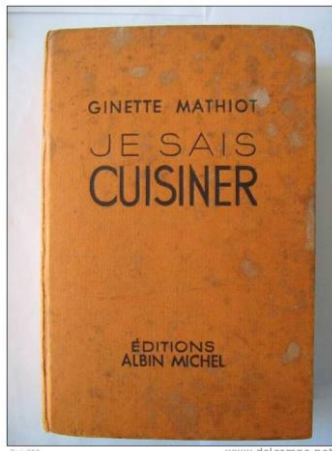
Le bouillon est universel et séminale de toutes les cuisines du monde, et donc de la civilisation. Il est né dans la maîtrise du feu. Le jour, où l'homme a eu l'idée de jeter des pierres chaudes dans un trou creusé dans la terre, rempli d'eau et agrémenté de légumes et de viande, le bouillon a vu le jour, ou plutôt un limbe de bouillon. Il a fallu attendre la révolution du néolithique et les premières marmites pour parfaire sa cuisson. L'homme a maîtrisé les grillades avant le bouilli. « *L'ordre qui va du rôti au bouilli est à la fois temporel et culturel. C'est celui d'une humanité engagée sur la voie qui va du mal au mieux* » explique l'helléniste et anthropologue Marcel Detienne.

Dès lors, le bouillon emprunte des chemins différents selon les régions du monde. En France, on l'a vu, jusqu'à la fin du Moyen Âge, il est au centre du repas dans les soupes et les brouets. Ce qui partage la classe dominante du peuple est la somme des épices et des aromates que l'on y ajoute. En 1651, dans son ouvrage le [Cuisinier François](#), qui marque le passage de l'ancienne à la nouvelle cuisine, La Varenne commence par une recette de « Bouillon pour la nourriture de tous les pots, soit de potage, entrée, ou entremets ». Le liquide magique devient le rouage d'une nouvelle mécanique culinaire qui a toujours cours avec les fonds et les sauces. C'est confirmé quarante ans plus tard par François Massialot dans son livre [Le Cuisinier roïal et bourgeois](#).

Comme souvent en France, pas de bon bouillon, sans un vrai débat. Il tourne autour de l'osmazôme, une notion définie par le chimiste Louis Jacques Thénard et porté à la

connaissance du grand public par son contemporain Brillat Savarin, à la charnière des XIII et XIXème siècle. Plus tard, Alexandre Dumas, le père, pour qui « *Il n'y a pas de bonne cuisine sans bon bouillon* » et *c'est ce qui fait la supériorité de la cuisine française, précise : « L'osmazôme est cette partie éminemment sapide de viande qui est soluble à l'eau froide et qui se distingue de la partie extractive en ce que cette dernière n'est soluble que dans l'eau bouillante ; c'est l'osmazôme qui fait la valeur des bons potages, c'est lui qui en se caramélisant forme le roux des viandes ».*

La querelle entre les partisans du départ à froid ou non du pot-au-feu était lancé. Plus d'un siècle plus tard, le chimiste Hervé This tentera de mettre tout le monde d'accord. En attendant, le facétieux Joseph Favre dans son [Dictionnaire universel de cuisine pratique](#) s'inscrit en faux contre Brillat Savarin et autres Dumas : « *Quelques savants (...) prétendent que toute la quintessence alimentaire du bouillon se trouve renfermée dans l'osmazôme. Erreur que je réfute, quinze ans d'expérience journalière m'ont démontré que l'osmazôme est plus odorant que nutritif, plus aromatique que sapide, et qu'il ne remplit d'autre rôle que celui d'assimiler les sels et les principes essentiels dissous dans le liquide pour les présenter à nos sens sous une forme aromatique* ».



Escoffier comme Ali Bab se tiennent éloigner de cette dispute et ne considèrent le bouillon qu'à l'aune de la technique. Ali Bab lui consacre un long développement didactique à l'attention des familles. Par la suite, le bouillon est réduit à la portion minimale dans les ouvrages culinaires même chez Ginette Mathiot dans son [Je sais cuisiner](#).

Ailleurs, et notamment en Asie, le bouillon a emprunté a conservé sa nature populaire. Agrémenté d'éléments solides que cela soit le dashi japonais, le phô vietnamien, le tom yam thaïlandais ou la soupe chinoise, il est aussi quotidien que notre pain. C'est ce qu'à découvert William Ledeuil au cours de ses expéditions en Asie : « *Cela a été une révélation, un déclic. J'ai dégusté en Thaïlande des bols bouillonnant aux parfums, aux couleurs, aux saveurs jusqu'alors méconnus. Ces expériences du voyage m'ont démontré une autre dimension du bouillon et m'ont confirmé qu'il était à la base de toutes les cuisines du monde entier. Une cuisine aux vertus infinies ayant les vertus d'être aussi saine que savoureuse* ».

Quand William Ledeuil ouvre son restaurant en 2001, la cuisine française ronronne dans un académisme ennuyeux. La bistronomie n'a pas encore pignon sur rue et la cuisine moléculaire est dans les limbes. William cherche une voie pour définir sa cuisine. C'est dans l'ailleurs, en



Asie qu'il collecte le sel de ce renouveau.

Il marie son savoir-faire gastronomique français avec des ingrédients extrême-orientaux dans des recettes libres, colorées, joyeuses et d'une très grande justesse. Avec les condiments, le bouillon en est le fer de lance.

En puisant à la source d'une cuisine populaire, William Ledeuil donne d'autres lettres de noblesse au bouillon. Son livre est une invitation à partager cette expérience et à se réapproprier ce trésor de notre patrimoine culinaire où l'on découvre une désarmante simplicité de se faire du bien et de se régaler avec un bouillon.

N'est-ce pas le sel de la cuisine populaire ?