

Quand on pense cuisine populaire...

Par Mireille Dufau



Quand on pense cuisine populaire, des images d'Epinal se mettent en place : un vieux fourneau, une mamie les mains dans la farine, de beaux fruits et légumes, une belle pièce de viande et le temps.... Ce temps symbole de plaisir, d'attention, de confection parfaite et succulente.

Rarement on associe cuisine populaire et innovation technologique.

Et pourtant, durant le XXème et ce XXIème siècle, la cuisine, qu'elle soit grande, populaire, de rue ou gastronomique a bénéficié des avancées technologiques : cuisson à la vapeur, introduction du micro-ondes, des robots multitâches et hyperbranchés, cuisine dite "moléculaire", réinvention de la cuisine primitive par le biais des nouveaux barbecue, etc.

Technologie introduite par les restaurateurs innovants mais qui très vite a su séduire les ménagères de plus de 50 ans, du dimanche, de tous les jours.

La cuisine populaire est ainsi devenue indissociable de grandes marques industrielles telles que Seb, Moulinex, Tefal, Tupperware.

Quelle femme ne s'est pas vu offrir une fois à l'occasion de la fête des mères un appareil culinaire destiné à lui simplifier sa vie de femme au foyer ?

Ainsi, les placards des familles se sont emplis de gaufrier, saucier, sorbetière, mixeur en tout genre.

Autant d'appareils destinés à cuisiner plus rapidement et plus aisément tout en gardant le goût de l'authentique.

Et voilà, faire plus vite, plus facilement et revendiquer les saveurs du mijotage de mamie...

C'est à cela que prétendent les nouveaux appareils hyper technologiques comme le "Thermomix" ou le "Cook'in".

Avoir tous les plaisirs d'un riz au lait crémeux à souhait sans les inconvénients du temps passé à tourner la cuillère et à récurer la casserole !

Et au final, avoir le plaisir de dire : "C'est moi qui l'ai fait" à sa famille, à ses amis.

Car c'est bien de cela qu'il s'agit : FAIRE PLAISIR, partager et être fier de ses créations culinaires !

Ainsi sur les différents blogs, sites, twittos, pint, la cuisine populaire n'a jamais été autant mise en valeur et véhiculée sur le net. Chacun échange sa recette de mousse au chocolat, de pâte à tarte ou de rillettes. On teste, on ajoute une variante et on "poste" pour ajouter son point de vue et donner son avis. Du grand cuisinier à la cuisinière du dimanche, avec les mets les plus onéreux ou de la cuisine vite fait et pas chère, chacun peut donner sa recette et se nourrir de l'expérience de l'autre. Chaque partage nourrit et enrichit la cuisine populaire.

Entre tradition et modernité, la cuisine populaire ne choisit pas, elle s'enrichit.