

## Le bol populaire

Par Patrice Duchemin



Quoi de plus populaire qu'un bol ? Le bol de soupe qui rassasie le paysan épuisé, souvent son unique plat du soir. Le bol de café de l'ouvrier, à l'aube, quand blanchit la campagne. Ou encore le bol comme unité de mesure des cuisinières avec ou sans peau d'âne. Dans une jatte plate,

quatre mains de farine, quatre œufs et un bol entier de lait, bien crémeux s'il-vous-plaît. L'histoire de la Cuisine Populaire ne peut ignorer le bol.

Et voilà que, soudain, le bol envahit les pages tendance de la presse féminine. Pas exactement le bol de mémé, certes, mais un bol tout de même. En grès, en terre cuite, en porcelaine ou en faïence. Jamais la céramique n'a été aussi branchée. L'enseigne *Merçi* lui a même récemment consacré une exposition. C'est dire. Manger dans un bol serait donc devenu LE truc du moment. Il suffit de faire le tour d'Instagram pour s'en convaincre. Rice bowl, Burrito bowl et même Poke bowl, avec des dés de thon rouge dans une sauce hawaïenne. Le bol donne lieu, par ailleurs, à des collections de livres de recettes (dernier en date : *Bowl Stories*, de Ben Donath et Viola Molzen) et donne aussi vie à de nouveaux concepts de restauration comme les Bars à salade où chacun remplit son bol ou Les bols de Jean (un ancien de Top chef), un restaurant qui ne sert ses plats que dans des bols en pain...

Manger dans une assiette peut sembler à certains trop convenu. La finger-food eut son heure de gloire, la cuisine en mugs n'a fait que traverser nos esprits. Pourquoi ne pas se laisser aujourd'hui tenter par le bol ? Ludique et nomade, le voilà devenu le symbole de la « comfort food ».

A la différence de l'assiette, le bol ne se la joue pas grand train. Il ne se présente pas vêtu de fine porcelaine dorée et peinte à la main. Il revendique ses origines modestes. Massif, solide, rustique, le bol vient de la campagne. Econome, il permet des portions plus raisonnables mais rassasiantes. Il est aussi synonyme de régression. Le bol orné de son prénom, souvenir de vacances passées en Bretagne que l'on retrouve chaque matin, un peu ébréché mais si plein d'enfance. Le petit déjeuner avant qu'il ne soit pris en otage par Starbucks et McDo. Le bol est mélange, désordre, chaos, non hiérarchie quand les assiettes veillent à ce que chaque ingrédient en présence ait une place sans avoir à se compromettre physiquement. Dans une assiette, tout est lisible et bien souvent théâtralisé. Dans le bol, tout est sans dessus-dessous et appelle à l'exploration.

Le bol, c'est encore l'Asie et son exotisme de proximité. Nouveaux rites, nouveaux gestes. Un mélange de saveurs pour de nouvelles expériences. Le bol, c'est enfin, autant un lieu de préparation qu'un lieu de dégustation. On y fait ses petits mélanges, ses dosages de sauce et d'ingrédients soi-même avant de déguster le tout. Chacun son bol, chacun son plat. Un espace de liberté individuelle. Le bol c'est l'anti-partage. Un bol à partager, ça porte d'ailleurs un autre nom : un saladier...

Le bol n'est pas que contenant. Il est aussi contenus et recettes. Gestuelles et imaginaires. Authentique, rassurant, transgressif, individualiste, innovant, il nous raconte, à sa manière, la façon dont notre société évolue au fil du temps. Il change quand nous changeons. C'est pour cela qu'il restera à jamais populaire.