

## Cuisine populaire et haute cuisine : des liens insoupçonnés

Par Eric Birlouez

Cuisine populaire et haute cuisine : deux mondes qui, *a priori*, paraissent situés à des années-lumière l'un de l'autre. Et pourtant...

Notre cuisine française actuelle est issue des influences réciproques qui se sont établies à partir du milieu du XVII<sup>ème</sup> siècle (au début du règne de Louis XIV) entre la cuisine du peuple et celle des élites de l'aristocratie et de la haute bourgeoisie commerçante et financière.



Bien sûr, la cuisine servie à Versailles à la cour du Roi-Soleil se caractérise par son luxe, son faste et son raffinement extrême. Il n'en reste pas moins que cette « nouvelle cuisine » - c'est ainsi qu'on la désignera - valorise certains aliments... populaires, qui acquièrent alors leurs lettres de noblesse. C'est, par exemple, le cas du beurre : cette matière grasse animale cesse d'être perçue comme une « nourriture

de paysans » et devient progressivement un ingrédient phare de la haute cuisine française, notamment dans les sauces. Dans le même temps, la truffe accède au statut prestigieux qu'elle n'a plus quitté depuis : auparavant, elle était dédaignée par les élites du Moyen Âge et de la Renaissance. De même, après avoir été méprisées par les nobles, les herbes aromatiques (persil, thym, échalote, romarin) ainsi que des légumes aussi communs que le chou ou l'oignon sont introduits dans la cuisine de cour.

Dans le sens inverse, certains aliments et boissons jusque là consommés exclusivement par les puissants se démocratisent lentement à partir du XVIII<sup>ème</sup> siècle. C'est le cas du sucre et des préparations sucrées (pâtisseries, crèmes et autres douceurs), du chocolat ou encore du café. La bourgeoisie, qui a pris le pouvoir lors de la Révolution de 1789, va s'approprier la cuisine aristocratique en embauchant les cuisiniers et maîtres d'hôtel dont les employeurs ont été guillotisés ou se sont exilés.

A partir de la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, la grande cuisine française s'inspire à nouveau de la cuisine populaire et rurale : glorifiée et mythifiée, cette cuisine des terroirs entre même à l'Elysée. La cuisine dite « bourgeoise » comporte des plats familiaux, simples et copieux comme la blanquette de veau ou le bœuf bourguignon. Ces mets relativement économiques deviendront rapidement « populaires » : certains d'entre eux ont d'ailleurs été créés par des cuisinières issues du peuple et officiant dans les grandes maisons de la bourgeoisie lyonnaise, parisienne ou provinciale.

L'histoire ne cessant de se répéter, la (seconde) « nouvelle cuisine » qui émerge dans les années 1970 réhabilite encore une fois les nourritures paysannes, voire les aliments des pauvres ! Choux, pommes de terre, panais, topinambours et autres légumes « oubliés » figurent au menu des restaurants chics... associés - il est vrai - à des aliments de luxe comme le homard ou la truffe. Certains chefs étoilés revisitent à leur manière le très populaire pot-au-feu, recherchent le naturel, l'authenticité, la tradition et le « vrai goût » attribués à la cuisine paysanne. *A contrario*, les Français modestes, dont le pouvoir d'achat ne cesse de croître tout au long des Trente Glorieuses, accèdent à des aliments jusqu'alors réservés aux tables des riches comme le saumon ou le foie gras.

Ainsi, depuis trois siècles et demi, le dialogue entre la cuisine populaire et la grande cuisine n'a jamais cessé. Et il s'est montré particulièrement fécond pour renouveler le contenu de nos assiettes.