

La cuisine populaire vue par Claire Bastier



Claire Bastier est correspondante à Jérusalem pour le journal *La Libre Belgique*. Issue d'une formation littéraire et commerciale, elle s'est tournée vers le journalisme. La cuisine lui semble un angle pertinent pour raconter d'authentiques histoires et faire parler ceux qui n'en ont pas souvent l'occasion. Une nuit par semaine, elle travaille dans une boulangerie de Jérusalem, concrétisant son goût pour la « magie du pain ». Elle vient de publier aux éditions Menu Fretin *Chroniques culinaires de Jérusalem, la table miroir des relations entre israéliens et palestiniens*.

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

La « cuisine » selon moi, c'est des ingrédients, une préparation, une élaboration, des recettes qui se transmettent. Je ne mets pas de lieu spécifique derrière : cuisine domestique ou restaurant ou cantine de rue. C'est plutôt un concept, une idée qui s'applique ensuite dans un espace-temps donné, avec la société ou la communauté qui y vit. Et « populaire », cela me fait penser au peuple, donc une cuisine simple et familière de tous. Une cuisine connue, accessible et consommée par tous. Et surtout appréciée ! Si elle est devenue « populaire », c'est justement parce qu'elle remporte la majorité des suffrages !

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

« Ma » cuisine populaire se rattache à des lieux et donc des paysages, des images où je la consomme. Elle est autant visuelle que gustative. Ma cuisine populaire est de l'ordre de ce qu'on appelle en anglais « comfort food ». Comme je vis à l'étranger, la cuisine populaire française se rattache à mon identité et à ma culture françaises. Elle me rappelle la France. Elle est donc pétrie de souvenirs et d'émotions. C'est du pain au levain, une soupe de légumes d'hiver, un morceau de fromage (Salers ou Beaufort) et du beurre. Ou bien une quiche aux

lardons et aux œufs avec une salade verte. Mais ce peut-être aussi un croissant avec de la confiture de fraise ! Autant de plats ou ingrédients qui signifient pour moi la France, des lieux (la campagne périgourdine ou bien Paris notamment). Une cuisine généreuse, riche en parfums et en saveurs. Une cuisine aussi dont je peux parler avec les autres, parce qu'ils la connaissent et savent de quoi je parle. Qui peut donc être partagée en mets et en mots !

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

Parce qu'on ne sait si on peut être ainsi compris de l'autre, par la seule évocation d'une saveur. Elle peut être très signifiante pour moi, et telle la madeleine de Proust faire remonter une série d'émotions et de souvenirs enfouis. Mais pour cet autre, la même saveur n'évoquera rien ou en tout cas n'aura pas la même signification. Et pourtant, lui aussi a sûrement des saveurs qui lui sont très personnelles. C'est du vécu de chacun. Et donc de l'ordre de l'intime, qui peut ne pas avoir été mis en mots, exprimé.

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

Les deux. Parce qu'elle est reliée à l'identité, elle est à la fois expérience individuelle et collective.

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

Par son trait collectif, elle peut être un élément favorisant la rencontre ou le vivre-ensemble. La cuisine est un lieu de partage et de rencontre, un lieu où les tensions peuvent s'apaiser et la confiance naître, puisqu'on partage le même plat. Oui, elle est un enjeu social, culturel, agricole bien entendu et voire politique dans certains cas. La cuisine populaire est peut-être aussi la première cuisine à laquelle goûtent des personnes venues de l'étranger. En venant en France, on veut goûter à un bon pot-au-feu, à un morceau de camembert ou une soupe à l'oignon ! Dans ce cas, la cuisine populaire est donc une entrée, un trait d'union, une bonne introduction à une autre culture.

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

L'Epiphanie et la galette des rois en janvier. Toutes les boulangeries-pâtisseries en préparent et désormais les magazines établissent une liste des meilleures galettes de la ville/région : à la frangipane ou bien la fameuse couronne bordelaise, couronne aux fruits confits. Une douceur partagée par tous, que chacun connaît, qu'il soit chrétien, pratiquant ou pas.

L'art de l'apéritif ! Siroter un verre de vin ou d'autre alcool, avec quelques olives, anchois ou cacahuètes à picorer, c'est quelque chose que je ne trouve pas ici à Jérusalem. Et selon la région où l'on se trouve, il sera toujours différent, en boisson (« *j'ai dégoté un petit apéritif local* ») qu'en mets (campagne, montagne, bord de mer). Un moment tellement agréable, qui ouvre au dîner. Mais c'est un vrai temps de transition entre la journée qui se termine et le soir qui commence. Une pause bienfaisante !

Un veau aux carottes préparé et servi en plein hiver alors qu'il fait sombre et froid dehors. Avec un moutarde de Dijon piquante et raffinée. Odeurs et couleurs d'automne !

7/ Comment pourrions nous remettre la cuisine populaire de tous les jours au centre des préoccupations alimentaires d'aujourd'hui ?

La relier à du narratif, plus ou moins local/régional. Faire parler les produits dont on se sert pour la préparer. Raconter d'où ils viennent, qui les a cultivés ou fabriqués. En fait, rendre connue et visible la chaîne de leur élaboration. Peut-être aussi la rendre intelligible pour des personnes qui ne sont pas familières avec cette cuisine. La rendre accessible par des mots certes, mais aussi par le goût. La cuisine a besoin d'être décrite mais aussi d'être vécue sensuellement, par les sens ! Cela passe donc par l'éducation, notamment dans les cantines scolaires ou aussi les restaurants d'entreprise.

