

La cuisine populaire vue par Jacky Durand



Jacky Durand est reporter et chroniqueur culinaire à *Libération* où il publie chaque jeudi *Tu mitonnes* et des récits autour du boire et du manger dans les pages Food du samedi. Diplômé du Centre d'enseignement du journalisme de Strasbourg (CUEJ), il a déjà publié cinq livres autour des terroirs, des nourritures et de la cuisine, dont *Voyage amoureux dans la cuisine des terroirs* en mars 2016 aux éditions Carnets Nord. Il aime le bleu de Gex, le poivre de Kampot sur une tranche de Morbier, les cerises cueillies sur l'arbre et mordre dans un Paris-Brest les jours de pluie. Il lit Georges Simenon, Maxime Gorki, Maupassant, Flaubert, René Fallet et Antoine Blondin. Il écoute Roger Waters, Led Zepelin, Miles Davis ou Hubert-Félix Thiéfaine. Quand il ne

travaille pas, il suit les conversations de bistrot, flâne en ville ou à la campagne, pratique la maraude et cuisine avec trois fois rien. Jacky Durand est l'auteur des textes de *Alexandre Couillon*, *Marine et végétale* qui vient de paraître aux éditions de l'Épure (automne 2016).

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

Si on s'en tient à l'adjectif « populaire », on peut se dire que c'est une cuisine qui appartient au peuple, qui émane du peuple. Mais la cuisine populaire, c'est beaucoup plus que ce simple constat littéral. Pour moi, la cuisine populaire renvoie à l'universalité, à la transversalité. Elle dépasse la lutte des classes car elle s'impose à tous. Elle suggère des ingrédients, des recettes, des goûts qui sont partagés aussi bien par l'ouvrier que par le bourgeois. En ce sens, la cuisine populaire est « notre fond de sauce » commun qui dépasse les frontières puisqu'elle se nourrit des apports de l'immigration, de la mondialisation. Cela dit, on ne peut nier une certaine hiérarchisation dans la cuisine populaire puisque un même plat varie selon notre pouvoir d'achat. Un simple couscous de légumes coûte moins cher qu'un couscous royal avec méchoui,

poulet, bœuf merguez.

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

La cuisine populaire peut être liée à la saisonnalité : c'est la choucroute garnie qui mijote au cœur de l'hiver, le navarin avec les petits légumes nouveaux du printemps, les fraises au vin ou la salade de tomates pleines du soleil d'août de l'été ou la pâte de coing de l'automne. La cuisine populaire est aussi associée à des rites : la dinde de Noël, les crêpes de la Chandeleur et les beignets de Mardi Gras, les plats du Ramadan...

Pour moi, les goûts de la cuisine populaire sont francs, affirmés, facilement accessibles pour les papilles : c'est le goût du petit salé avec les lentilles, le fumé de la saucisse de Morteau, l'acidité du cornichon, le parfum de la brioche qui lève, la persillade sur une tranche de foie grillé, l'harissa des merguez, la fleur d'oranger dans les pâtisseries du Maghreb, le fabuleux mariage des anchois, de l'oignon confit et des olives sur une pissaladière, la betterave et l'aneth dans le borsch.

3/ Cette cuisine populaire ne se réfère-t-elle qu'à l'intime ou est-elle une ouverture au monde, à la curiosité ?

Vous l'aurez compris à la réponse précédente. La cuisine populaire est un magnifique voyage à travers le monde pour l'intime car elle provoque des émotions à la découverte de nouveaux plats, de saveurs inconnues. Je me souviens ainsi de mon premier taboulé en Irak, du bonheur du persil frais citronné alors qu'en France, j'étais habitué à un mélange indécis de semoule sèche et insipide. La cuisine populaire permet ainsi de comprendre les mutations d'une recette quand elle émigre de son pays d'origine vers le reste du monde. C'est parce qu'elle puise dans nos racines que la cuisine populaire est une fenêtre sur le monde. Elle associe les souvenirs du pays natal mais aussi des parcours de vie. Elle est une porte d'entrée, une fenêtre d'entrée sur les cultures et les modes de vie du monde entier.

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

Plus que jamais la cuisine populaire est un enjeu majeur pour les hommes et leurs terres car elle allie des thématiques cruciales pour notre avenir comme par exemple la lutte contre le gaspillage alimentaire. La cuisine populaire ne jette rien : le pot-au-feu du dimanche fera le mironton du lundi et la soupe agrémentée de pâtes du mardi. Les fruits fatigués deviennent compote, les fanes de radis finiront en potage. Autre approche intéressante des cuisines

populaires, elles privilégient les légumes secs qui sont un goûteux dénominateur commun de toutes les assiettes du monde. Dans l'Hexagone, on retrouve le haricot blanc dans le cassoulet, la lentille dans le petit salé, le pois chiche dans la socca niçoise. Au Liban, il n'y a pas de houmous sans pois chiche. Le kouzi irakien est un plat à base de haricots blancs et de mouton, la fève hante les rues du Caire dans le foul medammas. De l'autre côté de l'Atlantique, le haricot rouge se retrouve dans le chili con carne tandis que le noir permet de confectionner la feijoada brésilienne. On aime la lentille corail dans le dhal indien. Non seulement, les légumes secs apportent des protéines, des fibres, du fer, des acides aminés mais ils sont aussi bons pour l'agriculture car ils ont la capacité de capter l'azote de l'air et de le fixer dans le sol avant de le réutiliser en partie pour leur propre croissance. Cela permet de réduire le recours aux engrais.

5/ En quoi est-il compliquer d'évoquer ou de partager un goût que l'on pense propre à son expérience personnelle ?

C'est plus simple qu'on ne le croit, car la cuisine populaire est par essence la cuisine du partage, de la commensalité autour d'un plat de pâtes, d'une omelette, d'une tarte aux pommes. Tous ces plats sont de puissants adjuvants relationnels car tout le monde a un souvenir, une recette familiale à raconter à propos du gratin dauphinois de sa mère ou des beignets de Mardi gras de sa grand-mère.

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

La terrine maison. Parce que c'est une aventure en soi. Il faut d'abord aller au marché pour se procurer de la gorge de porc, des foies de volaille, de la crépine... Puis on exhume l'antique hachoir familial que l'on fixe sur la table de la cuisine. On épluche des échalotes, on équeute du persil. On hésite entre la gnôle du tonton et le cognac pour parfumer la terrine. Et quand la farce est prête, on la goûte avec humilité : pas assez de sel, trop de quatre-épices, on hésite comme pour le choix du restaurant pour un premier rendez-vous. Et puis le lendemain, il y a la cérémonie de l'entame de la terrine. C'est que du bonheur.

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

Vaste sujet. Elle devrait être au centre de la table à l'école, à l'hôpital, dans les restaurants d'entreprises, dans toutes les formes collectives du boire et du manger car elle permet d'échanger, d'enseigner, de transmettre. A l'école surtout, la cuisine populaire peut être transversale entre les cours d'histoire-géographie, le français, les langues, les sciences...