

## La cuisine populaire vue par François-Régis Gaudry



François-Régis Gaudry est grand reporter à L'Express, spécialisé dans la gastronomie. Il anime *On Va Déguster*, le magazine culinaire de France Inter et *Très Très Bon* sur Paris Première.

*On Va Déguster*, c'est aussi un livre aux éditions Marabout, qui mitonne les recettes cultes de l'émission et passe sur le grill tout ce qui vous chatouille les synapses et les papilles.

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

C'est la cuisine du plus grand nombre, qui a pour but de nourrir sa famille au quotidien, selon des recettes simples et bon marché, souvent transmises de génération en génération. La vraie cuisine populaire s'est épanouie hors de l'industrie agro-alimentaire, avec des produits issus de l'agriculture et de l'artisanat de proximité. C'est aussi une cuisine qui recycle, qui ne gaspille pas.

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

Ma grand-mère de Bastia en train d'écosser les fèves fraîches dans sa cuisine, qu'on mangeait crues, en entrée, pour accompagner quelques tranches épaisses de *prisuttu* (le jambon corse). Ma mère cueillant le pourpier sauvage sur les sentiers, qu'elle préparait en salade avec une pointe d'ail et de l'huile d'olive ou en soupe, avec une pomme de terre.

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

Ce sont forcément des souvenirs qui touchent au plus profond, et qui servent bien souvent de ciment identitaire dans une famille, une communauté, un peuple. Cette cuisine est en même temps une invitation à jeter des ponts vers d'autres cultures. Quand le paysan corse découvre que le paysan cévenol se nourrissait d'une bouillie de farine de châtaigne, détendue au lait de chèvre les jours fastes, il s'ouvre nécessairement au monde...

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

La cuisine populaire encourage les productions agricoles et artisanales de proximité, crée du lien social, incite au geste et au partage en cuisine. N'est-elle pas la meilleure façon de remettre sur les bons rails notre modèle alimentaire ?

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

Une spécialité que je déguste depuis l'enfance, à la Toussaint, dans ma famille maternelle, originaire de Sorriu-di-Tenda, petit village de la région du Nebbiu en Haute-Corse : la daube de sanglier à la pulenda. La daube de sanglier était une cocotte de gibier mijotée au vin de Patrimonio, un rouge tannique issu du cépage autochtone *niellucciu*. Cette préparation était une façon d'attendrir et de recycler les morceaux les plus revêches du produit de la chasse, activité traditionnelle en Corse. Ce plat s'accompagne à l'automne de "pulenda" : c'est une préparation rustique et délicieuse à

base de farine de châtaigne, d'eau et de sel, un genre de purée très épaisse. Le châtaignier a toujours été considéré en Corse comme "l'arbre à pain". On m'a toujours raconté dans ma famille que les villages du Nebbiu ont été sauvés par la châtaigne pendant la grande guerre.

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

Il faut évidemment faire un gros travail d'information et de pédagogie sur l'intérêt nutritionnel, écologique et économique de la cuisine familiale. Mais il faut surtout prendre le consommateur par les sentiments, toucher sa corde sensible, faire parler ses souvenirs... La cuisine populaire touche à l'émotion plus qu'à la raison.