

La cuisine populaire vue par Sophie Le Bouleise



Crédit Photo : ©Julie Balagué

Depuis bientôt 6 ans, Sophie Le Bouleise est la Commissaire Générale de la Fête de la Gastronomie au Ministère de l'Economie et des Finances à Bercy. En 2016, La fête de la Gastronomie avait pour thème « les Cuisines Populaires » : cet événement a comptabilisé plus de 10 000 manifestations dans toute la France. En 2017, la Fête de la Gastronomie aura lieu les 22, 23 et 24 septembre et aura pour thème « Au coeur du produit ».

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

Les cuisines populaires m'évoquent de la chaleur, des conversations, un peu de bousculade, un plat chaud avec de la sauce pour saucer, un moment généreux et joyeux autant que gourmand. J'aime aussi ce désir d'avoir envie de ce qui est dans l'assiette du voisin... hum.

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

J'aime l'idée d'une lumière chaude, d'une certaine brillance ou couleur miellée comme celle de la peau du poulet rôti, ou des sauces déglacées des rôtis, l'idée des gratins : bref des plats à partager et départager, « je veux la cuisse », « laisse-moi du blanc » et « pourquoi c'est toi qui as tout le grillé ». Cet esprit représente une certaine joie et une « compétition » à table pour

avoir le meilleur morceau. C'est sans doute le repas du dimanche qui me vient à l'esprit : c'était sacré et très soigné chez moi, maman étant une cuisinière exceptionnelle.

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

C'est en effet parfois complexe, parce que le goût c'est l'émotion, le moment. Il est intimement mêlé à son contexte, à l'intensité joyeuse ou désagréable du moment vécu, ce qui crée un lien de type réflexe quasi pavlovien. Des mythes s'installent avec des moments gastronomiques médiocres, mais l'inverse est aussi vrai. Tout ceci montre à quel point, chez nous humains, le lien se fait avec la faim, un besoin primitif, mais surtout avec les sensations et les émotions. Car il s'agit surtout du domaine de la culture et de l'humanisme, les deux sont liés, sans logique ni possibilités de hiérarchisation ni d'analyse, et c'est tant mieux !

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

L'intime de chacun est évidemment différent : il peut être très fermé culturellement ou très ouvert selon son éducation, sa culture familiale et son expérience de vie. Quant à moi, issue d'un milieu plutôt modeste, j'ai commencé à voyager par la cuisine avant de prendre un train ou mon premier avion ; c'est sans doute cela qui a conditionné mes curiosités ultérieures. L'Italie d'abord, avec une passion pour l'huile d'olive et les câpres, la cuisine asiatique ensuite qui me fascine pour des raisons d'origine et de beauté si contemplative, je pense aux pêcheurs en fleurs au Japon... et puis la cuisine indienne, image d'un imaginaire mystérieux très mille et une nuits. Je crois que j'ai surtout beaucoup d'imagination !

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

Pour moi, plusieurs facteurs font que la cuisine populaire peut présenter ces différents enjeux : Sans doute avec ce que j'ai dit précédemment, avec ce mélange intime et émotionnel qui fait notre histoire, notre vie, notre culture, les moments partagés dans la joie et la gourmandise avec des recettes familiales, celles des carnets maison mais aussi les recettes régionales toujours très présentes et qui induisent également des produits qu'il faut protéger plus que tout parce qu'ils sont notre identité. Je pense qu'il faut être attentif à ne pas trop circonscrire ni réduire l'idée de terroirs qui est souvent caricaturée et déformée, la cuisine populaire française ce n'est pas que cela.

6/ Comment pourrions-nous remettre la cuisine populaire de tous les jours au centre des préoccupations alimentaires d'aujourd'hui, avez-vous des idées pour mettre en avant la cuisine populaire ?

La Fête de la Gastronomie l'a mise à l'honneur pendant un an de travail sur le terrain grâce à sa thématique dédiée, et plus spécialement au cours de 3 jours sur tout le pays. Sur le fond, je crois qu'il faut prendre garde à la désocialisation du repas, à la flemme qui nous guette tous parfois le soir lorsque, fatigués, on décide de laisser chacun manger ce qu'il veut, comme des biscuits apéritifs ou un mauvais plat préparé, souvent devant un écran. Les mauvaises habitudes se prennent plus vite que les bonnes. Quant à moi, je préserve certains repas en commun le week-end, notamment les courses au marché et le plaisir de faire la cuisine avec mes enfants, ma famille ou mes amis. Là, le plaisir d'être ensemble prend toujours le dessus, et la cuisine populaire est reine.

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

Chez moi, il y a un rapport très charnel avec la volaille, sans doute parce qu'il y avait un soin et une diversité extrême dans ma maison : ma maman cuisinait le poulet, la pintade, la dinde, le canard, le chapon, du gibier. Alors c'est sans doute une forme d'héritage et de transmission autant que de répétitions conscientes et inconscientes. A une époque, je passais un temps infini à faire la recette de canard Apicius d'Alain Senderens. Plus que tout, j'aime l'odeur grisante et douce du poulet qui prend couleur dans le four, l'idée de l'arrosage, la couleur qui passe de miel à caramel, le déglacage des sucs, faire une petite farce avec le foie et des herbes, les variantes des sauces (avec du vinaigre, de la crème et de l'estragon), bref c'est si riche et infini. Et puis j'aime la découpe ensemble, les sots-l'y-laisse que je pique en douce... Quelle gourmande je suis, le plaisir est si facile et la cuisine populaire en donne toujours tant.