

La cuisine populaire vue par Alexandre Bourdas



© Franck Hamel

Alexandre Bourdas est chef-restaurateur du [Sa.Qua.Na.](#), restaurant à Honfleur qu'il vient de ré-ouvrir après d'importants travaux. Il a longtemps travaillé au Japon pour Michel Bras. Originaire de l'Aveyron, très attaché à un certain plaisir de la vie, il a créé un restaurant à Paris autour de la « pascade », une recette populaire du sud du Massif Central. Nous lui avons demandé de nous donner sa vision de la cuisine populaire.

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

Ces mots évoquent une cuisine liée à la vie des hommes, à leur société, aux produits de leur propre territoire, une cuisine faite pour se nourrir, une cuisine réalisée avec des produits locaux, des outils communs. C'est une cuisine qui raconte à travers sa conception, ses textures, sa réalisation, ses produits mais aussi sa conservation, l'histoire des hommes qui la font mais surtout des hommes qui l'ont faite.

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

Des hommes et des femmes. C'est aussi la famille, les marchés, des produits locaux de saison, la nature, des villes, des quartiers, des couleurs. Mais c'est aussi des grandes tables, des cuisines de foyer, des casseroles patinées, des plats pris en commun.

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

Parce qu'il n'existe pas de mot assez juste pour définir l'intimité que procure la perception de chaque goût.

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

Elle est intime à 100 %. Aller à la rencontre des cuisines populaires du monde, c'est aller à la rencontre de l'intimité des gens.

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

La cuisine populaire peut représenter ce genre d'enjeux parce qu'elle est sociale, culturelle, politique et agricole. Elle ne bouscule pas ces paramètres naturels de société, elle les suit, les subit, les raconte.

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 ?

Je crois qu'aujourd'hui ce sera difficile au vu de l'évolution de la société de consommation dans laquelle nous vivons. La vitesse de l'accroissement de la population mondiale perturbe et perturbera l'existence et la continuité de la cuisine populaire mais elle empêchera aussi l'émergence d'une nouvelle cuisine populaire pour les générations futures.

Remettre la cuisine populaire au centre des préoccupations alimentaires signifierait changer notre façon de vivre, notre économie, notre façon de travailler et de consommer. Peut-on encore inverser ou changer cette fuite en avant...? Il me semble quand même important et primordial de continuer à ne pas la supprimer, de la faire survivre, car elle est aujourd'hui le socle et les racines de l'histoire de l'alimentation des hommes et de leur culture.

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

Il y en a tellement qui me traversent l'esprit. Je dirai un ragoût de mouton que je mangeais chez une vieille cousine de ma grand-mère en Normandie. Préparé et cuit dans une vieille cocotte en alu, ce ragoût mijotait avec les légumes du jardin et du moment, rajoutés a mi-cuisson afin qu'ils conservent leur aspect naturel.

La cocotte était placée au centre du poêle en début de matinée quand le bois venait tout juste de fournir ses premières flammes. La viande était rôtie, dégraissée, assaisonnée, singée, mouillée de la façon la plus traditionnelle. L'ail et les oignons étaient rajoutés au départ de la cuisson. Plus l'heure avançait, plus la cocotte s'éloignait du centre du poêle pour finir de ragoûter tranquillement au bord avant d'être servie. Bien entendu c'était un mouton et non pas un agneau, l'agneau lui avait droit au privilège d'une cuisson plus noble et plus juste, et il était cuisiné et servi pour des dates importantes. Ce mouton était celui du maître de maison, de son propre élevage et qui, comme tant d'autres, comme lui avant dans l'année, avait nourrit la famille et les amis de passage. Ce ragoût avait le goût du partage et le goût de l'environnement dans lequel nous nous trouvions.

Servi dans des assiettes creuses pour accueillir un maximum de sauce, il reste pour moi la trace gourmande indélébile d'une cuisine faite pour l'autre, avec les richesses des hôtes de cette maison.