

## La cuisine populaire vue par Didier Thévenet



Depuis 1999, Didier Thévenet est à la tête de la restauration collective de la ville de Lons-le-Saunier, dans le Jura. Pour parvenir à ce poste, il a d'abord suivi toutes les étapes de la formation en lycée hôtelier : il est ainsi titulaire d'un CAP, d'un BEP, d'un Bac pro et d'un BTS, option gestion cuisine. Son travail, et celui de toute son équipe, peut être considéré comme exemplaire : une restauration

autogérée, engagée dans le local, des produits frais et du bio, dont l'ambition est de réussir à faire une cuisine traditionnelle de qualité, même à grande échelle (5 000 repas/jour).

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

La cuisine populaire est une cuisine de tous les jours : simple, bonne et abordable. Souvent issue du terroir, elle doit raconter une histoire aux consommateurs.

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

Je me rappelle d'un repas pris sur un marché aux bestiaux de Saint-Christophe-en-Brionnais, à 10h du matin. Après s'être levé à 3h, on avait mangé une entrecôte prise sur le marché dans le restaurant où travaillait ma grand-mère, au beau milieu des maquignons et des agriculteurs.

Mais j'ai d'autres exemples : entre amis, dans un café-restaurant, un apéro ou deux, un pichet de vin rouge et un bœuf bourguignon-purée... Autant que le plat, le lieu, le partage et le plaisir d'être avec les autres importent tout autant.

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

Parce que ce sentiment dépend de sa sensibilité, de l'environnement dans lequel on évolue, de son éducation. En tout cas, il est très agréable de faire partager son expérience de la cuisine populaire en famille ou entre amis à mon avis.

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

La cuisine populaire se partage, elle doit être l'ouverture à la culture pour tous.

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

C'est en montrant notre culture et en partageant celle des autres que nous construisons notre société. La culture de chaque lieu-dit nous apprend l'histoire et nous permet d'écrire la suite.

Un autre enjeu de société est la défense de nos savoir-faire agricoles : par le biais des circuits courts, on fait émerger à nouveaux les savoir-faire de nos agriculteurs et on montre que l'on protège notre planète. Quant à la politique... elle peut relancer la culture alimentaire sur les territoires en prenant en compte les cultures alimentaires locales et l'ouverture à la culture des autres. La commande publique peut et doit raisonnablement être orientée vers la qualité des produits pour protéger le savoir-faire local.

**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 cuisine populaire doit re-rentrer dans les foyers et permettre aux générations futures de s'en emparer et d'écrire une nouvelle page de l'histoire. L'éducation des jeunes est primordiale : revenir à faire de l'EMT (éducation manuelle et technique) n'est pas un retour en arrière mais bien une avancée pour réapprendre des choses simples de la cuisine et intéresser les jeunes générations à cette problématique.

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

Je pense à la fête des voisins, où chacun apporte un plat pour le partager avec les autres. Tout le monde goûte à la cuisine « intime » des autres et partage un moment de convivialité autour d'un verre et d'anecdotes du village.