

La cuisine populaire vue par Dorian Nieto



Dorian Nieto a été sociologue pendant plusieurs années avant de devenir homme au foyer. Son plaisir à s'occuper de ses trois enfants, de sa femme, de ses chats et surtout de sa cuisine, l'a conduit à ouvrir un blog culinaire « [Mais pourquoi est-ce que je vous raconte ça...](#) » en 2005.

Depuis, il est devenu journaliste culinaire (Vital Food, Régal, Version Fémina, 750g Le Mag) et auteur d'une quinzaine de livres de cuisine dont *La boucherie chevaline était ouverte le lundi* (Argol), *Apéros Super Facile* (Solar) et le dernier en date *Dorian père au foyer* (Larousse). Plus qu'une simple compilation de recettes, ce dernier livre est le journal d'une cuisine quotidienne.



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

La cuisine populaire évoque la cuisine de tous les jours, la cuisine quotidienne, cette cuisine qui fait manger les familles et les autres : les célibataires aussi ont le droit de manger ! Ce sont ces repas simples ou compliqués que l'on met sur les tables tous les jours.

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

Chez moi, on ne cuisinait pas ou très peu, donc pas de cuisine populaire, et même pas de cuisine du tout finalement. Ma cuisine populaire était celle d'amies de ma mère et notamment celle de Maria, une espagnole comme nous, chez qui nous passions souvent nos dimanches midis.

C'était une cuisine généreuse, très généreuse, peut-être même trop puisqu'elle remplissait souvent la table jusqu'à ce qu'elle déborde. C'était sans doute sa manière de nous montrer son affection hors des mots, les mots de l'affection étant très rares.

C'est cette cuisine, faite d'une multitude de plats aussi simples et savoureux qu'une simple bonne tomate en salade comme Maria savait les faire et qui évoque pour moi la cuisine populaire.

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

La difficulté tient peut-être aux mots qui racontent les sensations. Dire le bonheur que j'ai à plonger ma fourchette dans une purée riche en beurre, onctueuse en diable, n'exprimera jamais exactement tous les plaisirs que je peux ressentir. Ceux de la fourchette qui trace des sillons dedans, ceux de mes yeux et de mon nez qui mangent avant ma bouche, ceux de l'attente dont je veux bien faire preuve avant d'enfin la goûter, ceux du bout de pain avec lequel je nettoie l'assiette terminée... ce ne sont que des mots qui essaient de raconter des sensations plus complexes, parce que tout ça n'est pas qu'une histoire de goût.

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

La cuisine est forcément intime, qu'elle soit populaire ou non, car c'est d'abord notre relation personnelle avec elle qui est importante. Mais pour autant elle peut aussi être une ouverture sur le monde et la curiosité, un pas vers d'autres expériences et sur le partage.

Enfant, j'habitais près du quartier italien de Boulogne (c'était beaucoup dire d'ailleurs, car seules trois ou quatre familles y vivaient). Comme j'avais un ami qui vivait là, il m'arrivait d'y passer, moi qui vient d'un autre sud. Et forcément mon nez m'a dit qu'il y avait là des odeurs que je

connaissais, mais aussi d'autres qui me semblaient à la fois connues mais avec une pointe de mystère... Alors je suis allé plus loin, et quand nous faisons nos devoirs, il m'arrivait d'ouvrir la porte de la cuisine pour essayer de voir à quoi tenait cette drôle de sensation qui me donnait l'impression d'être presque chez moi...presque...

Depuis je n'ai pas arrêté de pousser les portes d'autres cuisines, toujours poussé par mon nez et ma curiosité et j'ai l'habitude de dire que, finalement, je voyage, en allant très loin grâce aux assiettes. Au-delà des assiettes, j'essaie aussi de découvrir les hommes et les femmes qui se cachent derrière.

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

La cuisine est aussi un fait social alors, forcément, elle va produire des enjeux, qu'ils soient culturels, politiques ou agricoles. Manger est un geste simple, de l'assiette à la bouche, mais ce geste est aussi traversé par de nombreux enjeux bien plus complexes qu'un coup de fourchette !

La cuisine populaire est une cuisine d'économie, de partage et d'échange, et elle nous apprend bien des choses sur ce que pourrait être la cuisine, voire même tout simplement notre vie dans un futur proche.

Cette cuisine-là est économe, on ne jette pas, elle est faite de respect de la saison et de connaissance des produits, elle est là pour nourrir au quotidien autour de la table et est ouverte sur les pratiques des autres. Elle évolue au fil du temps grâce aux apports des autres, des autres régions, des autres pays. Respect, partage, découverte de l'autre, ça pourrait être une belle recette... politique !

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 ?

A mon sens, quand il s'agit d'autre chose que ce que l'on met dans la casserole, la cuisine populaire est faite de partage, d'échange et de transmission. Et du coup, favoriser le partage, l'échange et la transmission pourrait remettre cette cuisine populaire au centre des préoccupations alimentaires d'aujourd'hui. Reste à trouver où et comment permettre le développement de ces points...

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

Plutôt qu'un plat c'est un objet qui représente dans mon histoire cette cuisine populaire, cette cuisine de tous les jours : c'est la gamelle de mes collègues, que j'observais lorsque j'étais manutentionnaire pendant quelques années dans un entrepôt de papier.

A l'époque, je me sentais très « moderne » : j'arrivais chaque jour avec un sandwich emballé dans du papier alu alors qu'eux me paraissaient des antiquités avec leurs curieuses boîtes métalliques.

Enfin, c'est ce que je pensais au début et puis, jour après jour, alors que je mangeais ma modernité faite invariablement de pain et de jambon (et, quand j'avais le temps, de beurre), j'ai commencé à sentir leur gamelle avec beaucoup plus d'intérêt, à en parler, et parfois, par chance, à les goûter.

Ce sont donc ces gamelles et la variété de la cuisine qu'elles contenaient qui représentent pour moi la cuisine populaire, pas tant parce que c'était un monde d'ouvriers, un monde populaire, mais bien parce que c'était une cuisine quotidienne et pourtant variée et savoureuse, la cuisine de tous les jours.