

La cuisine populaire vue par Guillaume Gomez



© Laurent Blevenec

En janvier 2004, Guillaume Gomez devient le plus jeune lauréat du titre de Meilleur Ouvrier de France. C'est en 1997 qu'il entre au service des Présidents de la République au Palais de l'Élysée.

Il a reçu des mains de Nicolas Sarkozy la distinction de chevalier de l'Ordre National du Mérite qui déclara alors « Si vous saviez ce que les chefs d'État étrangers me disaient de la cuisine de l'Élysée. (...) Vous n'imaginez pas combien vous comptez pour l'image de la France. (...) J'ai travaillé avec la meilleure équipe du monde. Vous êtes la permanence de la France ». Guillaume a obtenu son BEP Hôtellerie-Restauration à l'École de Paris des Métiers de la Table dans le XVII^{ème} arrondissement.

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

Le partage, la cuisine qu'on fait pour les autres, ou que d'autres font pour nous... mais du partage avant tout.

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

C'est pour moi un plat simple, familial, qui a le goût de ce qu'il est. Un plat de pâtes, un pot-au-feu, une quiche salade... c'est plus le moment je pense, ainsi que ceux avec qui nous le partageons et non le plat qui crée le souvenir.

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

Pour ces raisons citées plus haut... le moment, la commensalité, les Autres, un parfum, une ambiance, une atmosphère.

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

Elle est les deux. Intime, quand elle est dans le cadre familial et ouverte vers les autres et le monde quand c'est la cuisine que l'on fait pour nous, pour nous accueillir quelque part, pour partager un moment.

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

La cuisine rassemble, et est un acte politique en soi, comme quand on fait le choix de tel ou tel produit.

Social, parce que par la cuisine, on fait l'acte de cuisiner ensemble... on construit, on coopère, on donne ensemble. Et le bonheur du résultat, du travail accompli ensemble est fédérateur et apaisant.

Culturel, bien sûr, car c'est un pan important de notre identité. La cuisine ressemble à ceux qui la font ! A leur terroir, à leur région, à leur pays, à leur famille, à leurs racines.

Agricole aussi car ce sont nos choix, la demande qui feront l'agriculture de demain... et pas juste des effets de mode.

De la fourche à la fourchette, tous responsables. Il faut que les transformateurs que sont les cuisiniers écoutent les producteurs, les éleveurs, les agriculteurs et que le consommateur (que nous sommes tous) prenne conscience des enjeux du futur. La surconsommation, le réchauffement climatique, une agriculture bio ou locale au juste coût, moins de protéines, plus de partage... ce sont nos choix qui peuvent changer les choses. Et c'est en ça que c'est un acte 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 ?

Cette cuisine familiale, qui rassemble dans la cuisine, autour d'une table ou dans la rue autour d'un moment partagé, même d'un sandwich, c'est avant tout vers le mieux consommer et le mieux manger qu'elle doit se tourner. Plus saine, moins riche et respectueuse de l'environnement.

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

Pour le plat c'est à chacun de se le définir. C'est le barbecue dans le jardin ou dans la rue qui rassemble amis et famille, c'est la paëlla en Espagne au bord de la plage à partager avec ceux qui sont là, ce sont les tacos de cochon grillé qu'on se partage à Xochimilco au Mexique, ou encore le plat de pot-au-feu qui réchauffe les soirs d'hiver.

Pour moi, un souvenir fabuleux est le banquet populaire lors de la fête de la gastronomie à Toulouse, pour l'opération *Toulouse à table* ! 1 500 personnes qui partagent un moment, un repas, une soirée dans une ambiance de fête !