

A la crêpe moderne

Par Patrice Duchemin



Qui l'eût cru ? La crêpe est de retour. Celle qui était associée aux vacances en Bretagne, à La Baule sous la pluie en cirés jaunes et pulls bleu marin. Celles des familles plutôt nombreuses et plutôt conservatrices. Celles qui habitent le quartier de Montparnasse depuis plus de cinquante ans comme celle qui a fini échouée entre deux kebabs, destinée à satisfaire les ventres de touristes affamés de découvertes, mais désireux de nourritures rassurantes.

La crêpe est donc de retour. La voici installée rue des Martyrs, rue de Seine, rue Montmartre, rue Vieille du Temple et même au Carrefour de l'Odéon où elle affiche fièrement son ambition : Paris-Cancalle-Tokyo. Boboland et Foodingland sont en transe. La marinière ne s'y portait-elle pas déjà volontiers ? Les plus de cinquante ans ont du mal à y croire, eux pour qui crêperie rimait avec « jeunes et fauchés ». Starbucks et Mc Do n'ont qu'à bien se tenir. La force bretonne est en marche. Burgers et macchiatos, en garde!

Comment la crêpe à l'andouille est-elle parvenue à séduire les Millennials ? Voilà la question que doivent aujourd'hui se poser tous les représentants de la cuisine populaire et quotidienne. Saucisse-purée, quiche et bœuf bourguignon, tendez l'oreille et écoutez bien la leçon que vient vous donner la crêpe. Aucune cause n'est perdue à jamais. La roue tourne. Chacun sa chance.

La crêpe moderne est aujourd'hui là car elle a bien compris son époque, étape indispensable pour être sûr de plaire et de répondre aux attentes du moment. Elle a, tout d'abord, su capter le goût actuel du vintage qui se distille dans l'ensemble de notre société et vient sournoisement entretenir l'idée que « Hier, c'était tout de même pas si mal, hein ? ». Une résistance aussi solide que discrète à la modernité digitale rampante. La crêpe, c'est la nouvelle madeleine des e-Proustiens. Un peu de douceur réelle dans un monde de plaisirs virtuels.

La crêpe, c'est aussi un morceau de notre terroir. Les régions n'ont jamais été autant adulées qu'aujourd'hui. Terres d'authenticité, de « vrais échanges », de qualité de vie, de traditions perpétuées (bolées et bigoudènes comprises), elles apparaissent comme le contrepoint indispensable à nos vies d'urbains stressés. Et la Bretagne n'a jamais été la dernière à souligner sa richesse et sa singularité. Le petit producteur est devenu le soldat à sauver des bobos, et les paysans, leurs co-workers de la terre. Rejoindre une crêperie moderne est un acte militant. Celui d'une France insoumise à la world food et à la malbouffe.

Et voilà la crêpe devenue « sourcée », anoblée avec son beurre estampillé d'origine, son sarrasin à pedigree, son cidre et ses ingrédients bio achetés chez des fournisseurs de haute lignée et bientôt, à ne pas en douter, ses crêpières de compétition, ses recettes aux accents worldwide (crêpes à la sauce teriyaki, crêpes au yuzu), ses émissions de télé-culinarité (Top Crêpe, Une Crêpe presque parfaite) et ses blogs conduits par des experts ès crêpes dont la parole sera vite sacralisée.

Les plus réalistes (ils sont si peu) ne manqueront pas de souligner la vertu économique de la crêpe, aussi accessible pour ceux qui la convoitent que porteuse de marges confortables pour ceux qui la

proposent. L'intérêt du commerce n'est jamais à négliger dans l'affaire...

Vintage, terroir et pas chère, elle a tout bon la crêpe moderne.

Il y a quelque chose de finalement assez joyeux et revigorant dans ce retour. La preuve de la capacité de notre époque à remasteriser l'existant, à revamper l'ennuyeux, à rendre visible le trop vu, à étonner avec du connu. Les crêpes après les burgers, les frites, les saucisses, les croque-monsieurs, les macarons, les éclairs, mais aussi les pizzas et les kebabs. Et demain ? Un Bar à purées, une Maison de la quiche, une Sardinerie, une Halle aux tartes ? La cuisine populaire a encore de beaux jours devant elle.