

Vrai de vrai

Par Patrice Duchemin



Tous ceux qui veulent prendre le temps d'observer notre façon de vivre ne pourront que constater que chacun est aujourd'hui animé par l'idée de manger « vrai ». Une attitude qui touche toutes les populations et tous les niveaux de qualité. En aucun cas, une ambition élitiste. Du Fooding à Mac Do, manger vrai, c'est connaître les origines, c'est avoir le sentiment de déguster une recette qui a des origines et qui porte une histoire. La cuisine populaire est sur la ligne de départ.

Et qui dit « vrai », dit « vrai, vrai ». Car il y a ce qui a l'apparence du vrai, mais qui ne l'est pas (faux vrais cafés parisiens, objets faussement vintage...) et ce qui est vraiment vrai. Pas facile de s'y retrouver. Pourquoi l'assiette échapperait-elle à ces trompe-l'œil ? Heureusement que les gardiens du temple veillent au grain et n'hésitent pas à mener bataille pour rétablir les vérités culinaires bafouées.

Parfois le gardien du temple s'appelle Barack Obama lorsqu'il a fallu défendre la recette du guacamole à laquelle quelques païens du New York Times s'étaient mis en tête d'ajouter des petits pois. Un tweet présidentiel plus tard, l'affaire était réglée. Autre fumet de scandale : celui émanant d'un plat de pâtes « à la carbonara. » Quelles sont les vraies ? Quelles sont les fausses ? Avec ou sans crème fraîche ? Le débat est agité et la presse, jamais avare de polémiques, alla même jusqu'à parler de « carbonara-gate »... C'est dire. Le très rock-and-roll chef anglais Jamie Oliver, tenté de réinterpréter la paella avec du chorizo (il ne pouvait pas la laisser tranquille, non ?) s'est, quant à lui, instantanément retrouvé au cœur d'une pétition le sommant de s'excuser. Du chorizo ? Malheur !! Et pourquoi pas du thon, aussi ? N'oublions pas au passage la surveillance exercée par la puissante AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana) pour qu'une « vraie » pizza Margarita ne dépasse jamais les 35 centimètres de diamètre avec un bord surélevé de 1 à 2 cm et une épaisseur du centre n'excédant pas 0,4 cm. Et pas question d'utiliser le rouleau à pâtisserie pour le façonnage de la pâte, encore moins des machines mécaniques. Ce n'est pas parce que l'on est un plat populaire que l'affaire n'est pas sérieuse... Surtout quand un président islandais se met à déclarer qu'il est si hostile à la pizza à l'ananas qu'il se dit prêt à faire passer une loi pour l'interdire. Fichtre. Plus récemment, et en marge des conflits internationaux, la guerre du houmous fit rage dans les médias du village food. Le vrai est-il libanais ? Syrien ? Grec ? Turc ? Avec ou sans jus de citron ? Un traité de paix n'est pas encore à l'ordre du jour.

Toutes ces mini tempêtes dans une assiette pour distinguer le vrai du faux sont bien moins anecdotiques qu'elles ne le paraissent. Elles viennent autant révéler notre façon d'aborder le monde que notre rapport à l'alimentation. Cette quête du vrai (devenue, pour certains, une obsession) est d'abord une manière de rompre avec les travers très années 90-2000 consistant à vouloir systématiquement tout revisiter, tout réinventer, tout ré-enchanter ou réinterpréter. Au point de s'y

perdre. Cronuts (croissant + donuts), foodtails (food + cocktail), hamdogs (hamburger + hot dog), éclairs salés et sushis au foie gras ont eu leur heure de gloire. Ou pas. Place au vrai. A l'authentique.

Et si la modernité consistait désormais à rencontrer le vrai plutôt que de chercher à s'en éloigner par des exercices de créativité pas toujours bien maîtrisés ? Dans un monde en voie de digitalisation où la réalité s'éloigne, où les fakes pullulent, où la question des origines se pose désormais systématiquement, le vrai est rassurant. Il offre un point d'ancrage, une référence et incarne une forme de vérité qui, bien souvent, fait défaut.

Cette volonté de départir le vrai du faux est aussi une façon d'affirmer son expertise, avantage à ne pas négliger lorsque l'on évolue sur les réseaux sociaux où la parole du « sachant » fait référence. Celui qui détient la vraie recette est dans le vrai. C'est un expert, une référence et donc un gage de crédibilité. C'est également celui qui saura faire perdurer la culture d'une région, d'un territoire ou d'une communauté dont l'alimentation est l'un marqueur identitaire fort.

Le succès actuel de la cuisine populaire, forcément « vraie » car ancrée dans la tradition et transmise de générations en générations, ne doit donc rien au hasard. Mieux, la voilà érigée en référence en cas de dérive « créative » de foodeurs trop zélés. La tradition n'a-t-elle pas toujours été un point de repère ?