

Sortez vos cahiers de recettes!



Auteur, journaliste culinaire, instigateur de l'Etonnant festin¹, Eric Roux s'engage corps et âme pour comprendre et défendre la cuisine populaire, celle de nos mères et nos grands-mères. Interview.

Depuis des années, tu te passionnes pour la cuisine populaire et les cahiers de recettes qu'on se transmet de génération en génération. Que disent-ils de nous ?

Ces cahiers représentent une mine d'informations. Un trésor. Il y en a dans toutes les familles. On les tient de nos mères ou de nos grands-mères. Ce sont à la fois des choses écrites et tout un tas de choses non verbalisées qu'on peut lire entre les lignes. C'est une étape, un marqueur du temps. D'ailleurs ça n'est pas toujours un cahier. Quelquefois, il s'agit de « paperolles » : un bulletin électoral

sur lequel une recette sommaire est inscrite, un bloc d'ordonnances médicales, le dos d'une enveloppe ou même aujourd'hui un blog, une chaîne YouTube... La question qu'on s'est posée, c'est : est-ce qu'on ne pourrait pas décrire notre territoire à travers ces cahiers de cuisine ?

On en reçoit beaucoup qui sont très bien tenus, jamais retouchés, jamais annotés, des cahiers de classe en quelque sorte. Ils sont le reflet de ce qu'on appelait les « écoles ménagères » et de cette volonté très III^e République de « créer la Nation ». Ils nous apprennent finalement assez peu sur la cuisine populaire, celle du

Photos : © Eric Roux - L'Etonnant festin

Se nourrir, c'est avant tout donner du sens au quotidien.

quotidien, mais ils donnent à voir une époque, ils sont une trace de faits de la cuisine bourgeoise. On en a même dans lesquels la dame raconte les repas, avec le nom des invités, les plats, les vins...

Et puis au contraire on trouve ces cahiers raturés, corrigés, complétés avec des bouts de feuilles, des listes de courses en guise de marque-pages... Et le plus fou, c'est que les gens n'ont pas toujours conscience de la valeur de ce qu'ils ont entre les mains, de ce que cela raconte de notre mémoire collective.

Comment on se procure tous ces cahiers ? Les gens ne sont pas réticents à l'idée de confier un objet finalement très personnel ?

On a lancé une grande campagne pour les recueillir. Ce n'était pas une phase anodine, car là encore, ça ne peut pas être vraiment efficace sans rencontre, sans un vrai dialogue. Ce que les gens nous révèlent à propos de ces cahiers est au moins aussi intéressant que ce qu'on va trouver à l'intérieur. Tout cela relève de l'hyper intime, d'où le besoin absolu de l'échange et de la parole. Une de nos règles dans ce cadre, c'était de ne pas induire de réponse. En cela, notre démarche est assez proche du travail d'un ethnographe. Ensuite il y a eu une phase

d'étude avec la Bibliothèque de patrimoine pour identifier les textes les plus intéressants, ceux qui nous révèlent ou nous confirment des choses sur notre culture, notre société ou notre époque.

Enfin il a fallu numériser tout ça. Pour pouvoir restituer les ouvrages à leurs propriétaires, mais aussi pour garder une trace de ce travail de fourmi et valoriser ce que beaucoup de gens croient sans valeur.

Qu'allez-vous aller faire de toute cette matière ?

Plein de choses ! Une grande exposition « L'étonnante bibliothèque », qui aura lieu en 2022. Il y aura des spectacles vivants, du théâtre... Et puis on va organiser des ateliers d'écriture sur le thème : c'est quoi écrire la cuisine ?

Cette recherche sur les cahiers de cuisine s'inscrit dans ton travail plus large sur l'alimentation et la cuisine, que tu qualifies de « fait social total ». C'est pour nous impressionner ?

« L'alimentation, fait social total », ça veut dire que notre façon de nous alimenter dépasse largement les questions de nutrition et de goût. Il s'agit d'une expression culturelle, sociale, esthétique, éthique et même religieuse. L'alimentation déploie son questionnement sur tous les volets de notre vie quotidienne. Qu'est-ce que j'achète ? Pourquoi tel produit et pas tel autre ? Comment je le prépare ? Avec qui je le partage ? Toutes ces questions sont à la fois essentielles, a priori



simples, mais finalement plus complexes qu'il n'y paraît. Comme dit Levi-Strauss, une nourriture est d'abord bonne à penser avant d'être bonne à manger. La cuisine est un sujet trop sérieux pour être laissée aux cuisiniers !

Par quoi doit-on commencer ?

Il faut considérer toutes les dimensions. Ecouter et mettre en réseau tous les acteurs, même ceux qu'on n'a pas l'habitude d'entendre. Il faut s'intéresser à la fois aux terroirs, à la culture, aux saisons...

Par exemple, le vocabulaire est important. Derrière un mot, il y a des entendements différents. Un veau, ce n'est pas la même chose dans le massif central, où on parle de veau de lait, que dans les Pyrénées, où le terme englobe des bêtes plus âgées, déjà sevrées. La cuisine est une abstraction, un propos

culturel, un geste machinal, plus qu'une réflexion créatrice. Quand une ménagère fait la cuisine, elle agit sans réfléchir. Elle puise dans une sorte de syntaxe de la cuisine. Elle fait revenir des oignons comme on parle, c'est-à-dire sans avoir conscience qu'on utilise une formule particulière ou une expression populaire. C'est en nous.

Pour le mangeur, c'est pareil. On s'alimente, mais tout repose sur des codes culturels complètement intégrés. Ce que je mange avec des couverts ou ce que je mange avec les doigts. Ce que je trouve bon ou pas, c'est-à-dire à mon goût ou pas à mon goût. C'est très compliqué à verbaliser, difficile de dire pourquoi je trouve ça bon. Cela relève de notre intimité culturelle. Pour certains, les escargots ou les champignons sont des mets délicieux, alors que d'autres les refusent, comme un postulat.

L'alimentation est un fait social

total. Même la chanson qui va être entonnée à la fin du repas n'est pas innocente. Elle dit quelque chose de nous. Elle est éphémère. Comme un plat.

La cuisine est un sujet à la mode, notamment à la télévision. En quoi ton approche est-elle différente ?

C'est passionnant de s'intéresser à la cuisine des chefs, mais c'est encore plus passionnant de s'intéresser à la cuisine quotidienne des familles ou à la restauration collective. Ce sont eux les vrais prescripteurs.

Il y a d'un côté le paysage rêvé, celui dessiné par la télévision, fait de produits d'exception, de terroirs dorlotés... Et puis il y a le paysage réel, celui des producteurs, de leurs contraintes, des cuisines du quotidien, de la nécessité de faire à manger.

Je suis un peu agacé par certaines « modes » qui viennent directement

des médias. Le lard de Colonnata était relativement ignoré il y a trente ans et tout à coup, ça devient une gageure de trouver un plat qui n'a pas son copeau de lard de Colonnata. Tel ou tel « petit producteur » d'asperges ou de fraises à la mode va occulter la diversité des asperges et des fraises et la notion de saisonnalité. La télé ne joue pas le rôle de passeur. Elle choisit ce qui va rentrer dans le show. Et puis, vous pouvez raconter ce que vous voulez, mais en regardant un écran on ne saura jamais quel goût ça a !

Derrière ce folklore, quelle est la réalité économique des producteurs, des petits restaurateurs ? Quelle réalité pour leurs employés ? Est-ce qu'ils ont des vacances ? Des salaires décents ?

Comment explores-tu ces sujets dans le cadre de l'Etonnant festin ?

Cet événement est un aimable bouzin ! On a plusieurs axes de travail, plusieurs terrains de jeu, mais tous ont en commun « le commun » justement : on organise des rencontres et des débats, on réunit des experts et des quidams, on essaye de fédérer tous les acteurs qui s'intéressent à l'alimentation. On organise par exemple les Festins nomades. On se balade sur le territoire de Clermont Métropole et en Auvergne à la rencontre des gens, à chaque fois sur une thématique bien précise : les semences, le gras, le vin...

Parmi nos axes de travail principaux, on retrouve les notions de jardin potager, qui est à la fois un lieu de production alimentaire, et un espace de sociabilité. On s'y croise, on s'y rencontre, on échange. Il y a la notion de cueillette sauvage (champignons, plantes aromatiques et médicinales,



salades...), caractéristique du Massif central, et ce qu'elle représente d'un point de vue culturel et économique. La conservation alimentaire est aussi un des sujets sur lesquels on réfléchit : les pratiques, la lutte contre le gaspillage, les savoir-faire... Et puis il y a le vaste sujet des recettes et de la tradition, et comment elles construisent notre identité alimentaire et font partie de notre patrimoine, notamment à travers les cahiers de recettes, dont nous avons parlé, qui existent dans toutes les familles, sous une forme ou sous une autre.

Tu es en train de terminer le « Solide Almanach Nourricier de Clermont Auvergne »². Tu nous en dis plus ?

Ce livre, ce n'est pas vraiment un livre et certainement pas un guide. Les guides, je trouve ça vain. Qui es-tu pour me dire ce qui est bon ou ce que je dois manger ? C'est plutôt une sorte d'objet non identifié, avec à l'intérieur des textes bien sûr, mais aussi un jeu, « l'impitoyable jeu de l'oie confite », des origamis, des découpages pour les enfants, une liste des pépiniéristes de la région...

On a jeté par-dessus la haie l'année

civile et on a inventé 32 saisons. Du 1^{er} au 5 janvier, c'est Le front des étrennes. Entre le 16 avril et le 5 mai, Premier service des mycophages. Du 18 au 31 mai, Le foie gras de Mézin (*n'attendez pas mai et dévorez notre article page 10, ndlr*). Le 15 août, c'est Souvenirs d'écrevisses et le 15 novembre, Le lacto fermente...

Il y a des histoires de recettes, une promenade sur la route des pâtés avec un stop dans chaque charcuterie, des citations de bouquins qu'on a dévorés, de Marguerite Duras à Alice B. Toklas en passant par le vagabondage de Jim Harrison... Bref, tout un tas de trucs que je me suis amusé à rassembler et à triturer pour inviter les lecteurs à goûter notre paysage. L'Almanach ne sera tiré qu'à 3 000 exemplaires, car on tient à valoriser l'objet. Il sera vendu dans un sac en papier kraft, comme un kilo de pommes de terre chez le primeur ! ■

Romain Benita

1. L'Etonnant festin, est une fête associant un marché de producteurs et « un grand banquet populaire » dont la première édition s'est déroulée en septembre 2019 à Clermont-Ferrand. L'édition 2020 est reportée à 2021.

2. Sortie le 5 décembre 2020.



Photo : © Adolphe Stock / Photos : © Eric Roux - L'Etonnant festin