



LA FRANCE AUX FOURNEAUX REPORTAGE

Soissons, son vase, ses haricots secs. Son lycée hôtelier perdu dans la zone d'activité commerciale. De l'extérieur, rien ne transpire. A l'intérieur, ça taille, ça hache, ça touille, ça zeste à qui mieux mieux. Cent cinquante blogueurs dingues de cuisine sont réunis pour le 2^e Salon des blogs culinaires, organisé par le site 750g.com. Deux jours pendant lesquels ils se mesurent amicalement les uns aux autres. Il y a Pascale Weeks, de *C'est moi qui l'ai fait!*, Dorian, de *Mais pourquoi est-ce que je vous raconte ça...*, et puis Fabrice, un visage étrangement familier. Normal, il est passé à la télé. En 2009, il fut l'un des finalistes du *Dîner presque parfait*. 4,4 millions de téléspectateurs : une des meilleures audiences de M6 l'an

dernier. Lui aussi tient son blog, La cuisine de Fabrice. Et regarde aujourd'hui avec curiosité le nouveau show culinaire de M6, *Top chef*, réunion de douze jeunes cuisiniers professionnels qui s'affrontent devant un jury d'étoilés. Pas de la vulgaire télé-réalité, précise Florence Duhayot, la productrice, mais un programme « où des candidats passionnés jouent leur vie ». Comprendre 100 000 euros, et l'occasion de lancer son restaurant. Le fantasme de bien des Français. Lancée le 22 février, l'émission a rassemblé, pour sa première édition, 2,7 millions de téléspectateurs. Au printemps, TF1 contre-attaquera avec *Master chef*. La même chose, mais avec des amateurs.

La cuisine est à la mode. Dans les librairies : le rayon grignote les autres avec constance et, en 2010, les ventes de livres de cuisine ont encore augmenté de 10 %. Dans les kiosques : dix magazines spécialisés en 2000, le double aujourd'hui. Sur Internet : cinquante blogs en 2000, trois mille aujourd'hui. C'est l'un des rares secteurs de la blogosphère qui ne décline pas. Des festivals sont nés : Cookbook Festival, Festival de la photo culinaire... A la Cité des sciences, la grande exposition de l'année est consacrée à l'alimentation. Chez les marchands d'électroménager, on se frotte les mains, entre le retour de la yaourtière et la mode du pain maison.

Comment en est-on arrivé, en dix ans seulement, à se passionner pour un concours de bœuf bourguignon ? Dix ans pendant lesquels la cuisine a effectué une incroyable mue. De cor-

vée pour la ménagère, elle est devenue le passe-temps favori des CSP+, un hobby branché, un savoir-faire prisé dans la société. Alain Passard, sveltisse, jean et tablier, a remplacé Bocuse, son ventre et sa toque. Deux crises alimentaires (la vache folle, la grippe aviaire) ont fait le reste. « *La France vit à nouveau une folie culinaire* », confirme Patrick Rambourg, historien de la cuisine, chercheur à l'université Paris-VII, « exactement comme au XVIII^e siècle, lors de la création de la "cuisine française" en tant que référence. A l'époque, la question était très liée aux débats sur l'idée de nation. Il fallait asseoir la cuisine française au-dessus des cuisines régionales, mais aussi au-dessus des étrangères. Chez nos voisins, italiens, britanniques, espagnols ou allemands, cela ne s'est pas produit. Aujourd'hui, on débat à nouveau avec la même vigueur de la soi-disant disparition de la cuisine française, de la concurrence des cuisines étrangères. » Il faut dire qu'elle a bien changé, notre cuisine. Elle a pris des accents d'ailleurs, mélange Paris et Tokyo, Lyon et Barcelone, pour le meilleur, tout en célébrant son patrimoine bistrot.

La révolution gourmande est, d'ailleurs, partie de l'étranger. De Grande-Bretagne précisément, au début des années 2000. A l'époque, en France, tout est figé, impeccable. Dans l'Olympe vivent les chefs étoilés, les Ducasse, Robuchon. Dans sa cuisine Mobalpa, la plèbe enfourne son poulet rôti du dimanche. C'est bon, mais on s'ennuie. Avec les Anglais, qui partent de loin, soudain tout devient drôle grâce à un jeune chien fou : Jamie Oliver. Il n'est pas

A la télévision, en librairie, sur le Net... L'art culinaire fait de nouveau recette et les Français remettent la main à la pâte. Mais pourquoi sommes-nous devenus tous toqués ?

Les papilles font de la résistance



le fils de Raymond, ni de Michel, les inventeurs de l'émission culinaire à la française. Non, c'est un Rosbeef qui saute partout, émine à la vitesse de l'éclair, et prépare des linguine-scampi-pomodore en trois minutes, entouré de spectateurs hystériques. En France, à l'époque, France 3 nous inflige encore un chef tout raide flanqué d'un animateur tarte. Evidemment, Jamie détonne. En 2005, M6 dégote son équivalent français, Cyril Lignac. Avec le même succès. Parallèlement, dans l'édition, on dé-

À DESTINATION DES PARTICULIERS AUTANT QUE DES PROFESSIONNELS, L'ÉCOLE RITZ ESCOFFIER, PLACE VENDÔME À PARIS, DISPENSE DES COURS DE CUISINE HAUT DE GAMME.

poussière à tout va. Après trente ans de bons et loyaux services, Ginette Mathiot et Françoise Bernard, reines de l'endive au jambon et de la béchamel de maman, cèdent leur place. Terminé aussi, le beau livre de chef rempli de recettes impossibles à réaliser. « *Il y a dix ans, je sortais quinze beaux livres pour Noël, cette année, un seul*, explique Suyapa Granda Bonilla, directrice littéraire chez Solar, deuxième éditeur de livres de cuisine en France, après Hachette. *C'est Marabout qui a lancé le mouvement*

du petit livre simple et pas cher, avec des angles liés à la mode : les verrines, les muffins, les moelleux... Tout le monde a suivi. Le prix moyen est passé de 15 à 9 euros. » Du Jamie Oliver sur papier. Simple, frais, rapide, mais avec de la gueule, et du goût. Et puis, il y a Internet. Une révolution, là encore. Ginette et Françoise y ont retrouvé une place, mais changé de nom : elles s'appellent désormais Marmiton.com, ou Cuisineaz.com, et fournissent le quotidien en milliers de fiches recettes. Une jun-



...gle fascinante qui permet de comparer... quarante-neuf versions de la tartiflette. Internet a ses faiblesses... et ses forces : ses blogueurs et leurs fans qui diffusent la bonne parole. « Ce sont eux qui ont fait renaître la "gastronomie", ce "sentiment exprimé" sur la cuisine », rappelle Patrick Rambourg. Dorian a créé son blog « pour parler de son amour de la cuisine, plus que pour publier des recettes ». Dada (Un déjeuner de soleil) y entretient un lien avec son pays, l'Italie, en y distillant chaque semaine une recette de son cru, en français et en italien. Pascale Weeks y partage son savoir-faire durement acquis : la tentative du pain au levain maison est racontée en quatre épisodes pleins d'humour, photos à l'appui. Pourquoi passent-ils leur temps aux fourneaux ? « Parce que ça les rend heureux », s'enflamme Nicolas Bergerault. Il en sait quelque chose. Depuis 2004, il voit défiler ces nouveaux épicuriens dans ses Ateliers des chefs, des cours de cuisine pour amateurs. Pionnier sur ce nouveau marché, il dirige aujourd'hui onze succursales à Paris et en régions. Il vient même d'en ouvrir à Londres et à Dubaï. Son entreprise réalise 7 millions de chiffre d'affaires, emploie 63 salariés et a déjà rendu « heureux » 120 000 clients. « Les cours ont toujours existé, mais c'était uniquement du haut de gamme. J'étais persuadé qu'il fallait dédramatiser la cuisine en France. » Ici, on s'adresse à

monsieur et madame Tout-le-monde et on mise sur le grand retour de la cuisine à la maison. Une certitude pour Nicolas Bergerault : « De 1943 à 2003, on est passé de 1h42 à 32 minutes par jour consacrées à la cuisine. Pour la première fois, vient d'annoncer le Credoc (1), la tendance s'est inversée. Entre 2004 et 2009, les Français y ont consacré deux minutes de plus. C'est peu, mais on a enfin arrêté de moins faire la cuisine. » Et puis la société a changé. Elle a d'autres besoins : « Nous recevons beaucoup de pères divorcés qui nous disent vouloir "prendre soin" de leurs enfants. » Une contre-révolution, en somme. « Dans les années 1970, la rupture avait été telle qu'une génération entière ne savait presque pas cuisiner. C'est cette même génération qui s'y est remise, parce elle ne le voit plus comme une contrainte », explique Patrick Rambourg. C'est une cuisine du loisir, de la fête. Une cuisine de représentation qui s'épanouit le week-end parce que celle du quotidien s'est simplifiée, grâce à l'industrie agro-alimentaire. La semaine, après le travail, c'est surgelé. Les plats préparés se vendent toujours aussi bien. On disait le repas en commun en voie de disparition. Pilier du comportement alimentaire français, il fait mieux que résister, il se développe à nouveau, dit le Credoc, mais sa structure a changé. « On a supprimé l'entrée, explique Patrick Rambourg. On mélange un plat maison avec un dessert tout prêt. » Et le samedi, on se lance dans les macarons maison...

L'engouement pour la cuisine rejoint le boom du bricolage et de la décoration. Avec un leitmotiv : la créativité. Dans les livres comme à la télé, le mot occupe une place centrale.

A voir

Top chef, mercredi, 20h40, M6
«**Bon appétit**», exposition jusqu'au 2 janvier 2011, à la Cité des sciences Paris 19^e

Le changement s'inscrit parfaitement dans la tendance du retour aux priorités personnelles, quand le travail n'offre qu'incertitudes et angoisses. Pendant dix ans, Pascale Weeks a été ingénieure chez IBM. Elle a tout quitté pour un blog qui la fait (presque) vivre aujourd'hui. Dada est avocate et se fait plaisir pendant son

congé parental. Dorian a longtemps été père au foyer. A cet égard, l'engouement pour la cuisine rejoint le boom du bricolage, de la décoration. Avec un maître mot : la créativité. Le mot occupe une place centrale, dans les livres comme dans les émissions, constate Patrick Rambourg : « A travers cette idée, il y a l'envie de dire que la cuisine est un art, comme la peinture ou la musique, exactement comme au XVIII^e siècle. » Avec un avantage certain : on devient plus facilement bon cuisinier qu'artiste peintre. A l'Atelier des chefs, explique Nicolas Bergerault, il est autant question de cuisson que de présentation. « Un hachis parmentier, tout le monde sait faire. Mais monté avec une nonette, à l'assiette, avec une jolie forme ronde, ça en jette. »

Toutes ces envies, toutes ces questions sont celles d'une société d'opulence, analyse Patrick Rambourg. « Au début du siècle, on mourait d'une conserve mal faite. Dans les années 1950, on s'inquiétait de la quantité, il fallait produire pour tous. Aujourd'hui, on a le luxe de réfléchir à ce qu'il y a dans notre assiette. Et à ce qu'on veut y mettre. » En l'occurrence, du bon, du bio si possible ou, à défaut, du fait maison. C'est écologique et économique. Et à l'heure de la crise, l'argument fait mouche. Il devient une sorte d'idéal qui fait écho au succès croissant des Amap (Associations pour le maintien d'une agriculture biologique), au boom du bio, y compris dans les hypermarchés – qui en profitent d'ailleurs pour exploser leurs marges. Souci du local, préférence pour les produits simples, non transformés... les nouveaux comportements alimentaires des Français, constatés par le Credoc – et que la crise a accentués –, s'apparentent à un satisfecit pour la politique de santé publique, ses cinq fruits et légumes par jour, sa lutte contre l'obésité, ses injonctions à ne pas manger trop gras, trop sucré, trop salé. Cyril Lignac l'a bien compris, qui militait dans son émission *Le chef contre-attaque* pour l'enseignement de la cuisine au lycée. Alors, pour le bac des années 2010, option crêpes ou sauté de veau ? ■ **ODILE DE PLAS**
PHOTOS **BRUNO CHAROY/PASCO**

(1) Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie