



► La gastronomie française, patrimoine culturel (1/10)

Tout se finit toujours par un bon gueuleton

La gastronomie, ce n'est pas seulement bien manger, c'est aussi un art de vivre qui fait partie du patrimoine et vient d'être reconnu comme tel par l'Unesco.

La gastronomie en France, c'est bien plus qu'une toque de grand chef! Selon un récent sondage Harris Interactive, manger est un plaisir pour 92 % des Français et le plaisir est d'autant plus grand qu'il est partagé. « *Je chante l'homme à table et dirai la manière d'embellir un repas d'un aimable banquet, d'y fixer l'amitié de s'y plaire sans cesse, et d'y déraisonner dans une douce ivresse* », écrivait en 1800 l'avocat Joseph Berchoux, qui fit alors apparaître par ce poème le terme de « gastronomie ». Manger, ce n'est pas seulement répondre à l'appel du ventre, c'est aussi, et surtout, du temps passé ensemble, du partage, de la convivialité. La tradition remonte à loin. Chez les Gaulois, la bonne chère est déjà liée à la vie politique et sociale. Louis XIV, roi gourmand et gourmet, met en scène de somptueux repas et codifie l'art de la conversation à table. « *Manger est un ensemble de savoir-être. Les gens se ressource dans ce besoin.*

Le premier sujet de conversation autour d'une table, c'est la cuisine et pas forcément ce que l'on est en train de manger », explique Kilien Stengel, auteur de nombreux essais sur le monde culinaire (*) et enseignant en gastronomie à l'université François-Rabelais de Tours, devenu depuis peu l'établissement de référence en France pour la recherche et la formation relatives aux cultures et patrimoine alimentaires.

« *La gastronomie existe en dehors de la restauration commerciale et des élites. Tout n'est pas lié à l'argent. Les Français, quelle que soit leur catégorie sociale, se réfèrent au même modèle de repas* », défend Julia Csergo, maître de conférences à l'université de Lyon-II. Également chargée de mission pour le dossier déposé par la France dans le but de faire inscrire le repas gastronomique français au patrimoine mondial immatériel de l'humanité, elle insiste sur la « *pratique sociale* » que constitue le repas. Les experts de l'Unesco



Meyer/Tendance Floue

« La gastronomie existe en dehors de la restauration commerciale. Tout n'est pas lié à l'argent », note une universitaire.

Pour l'Unesco, le « repas gastronomique des Français » renforce l'identité collective.

ont pris acte, le 16 novembre, que le « repas gastronomique des Français » renforce l'identité collective et concourt à la diversité culturelle du monde. Il fait dorénavant partie du patrimoine de l'humanité. Un « patrimoine vivant », insiste le chef Olivier Roellinger, qui a choisi de rendre ses trois étoiles au guide Michelin (la plus haute distinction) pour se consacrer aux épices. « Du plus humble au plus gourmet, chacun adore manger, cuisiner, partager », a-t-il

confié à l'AFP. Pour Julia Csergo, la reconnaissance de l'Unesco relève moins du couronnement de quelques grands restaurateurs que de la « victoire d'une pratique populaire ».

Il est vrai qu'en France, manger tient du rituel. Un bon repas se doit de commencer par l'apéritif et ses mises en bouche, puis les plats s'enchaînent, une entrée, un plat et un dessert. Il n'est pas rare qu'un digestif accompagne ensuite le café. Le tout peut durer des heures. Enracinée dans l'histoire, cet art de vivre est malmené par les vicissitudes de la vie moderne. Kilien Stengel déplore la tendance à « manger un paquet de chips devant la télévision » ou encore la fâcheuse habitude que prennent les enfants à

« dîner sans leurs parents ». Il n'en reste pas moins vrai qu'à l'heure où l'on érige en modèle les valeurs individuelles du mérite et de la concurrence, la représentation commune du « bien manger » reste un rempart à l'égoïsme. Manger ensemble permet de mijoter ces « petits bonheurs de la vie qui renvoient aux pratiques intimes des familles, sans qu'il soit forcément question d'argent ou de commerce », insiste Julia Csergo. Tout un mode de vie, en somme!

**PAULE MASSON AVEC
PIERRE DUQUESNE**

(*) *La Gastronomie, réflexions impertinentes*, de Kilien Stengel. Éditions **Bréal** novembre 2010.

► Tous toqués de bons produits (1/10)

L'olive, un petit fruit plein d'avenir

Les plantations d'oliviers progressent en France, où l'on compte 12 AOC.

L'olivier est un arbre dont les sociétés vont redécouvrir tout l'intérêt dans les prochaines décennies. Réchauffement climatique oblige, il sera puits de carbone, producteur de fruits et d'huile, de bois pour l'artisanat, sans oublier le combustible.

Rameux, noueux, fait de bois dense, il donne des fruits pendant cent cinquante ans et au-delà. L'expansion de

l'olivier est liée à l'installation du climat méditerranéen. Des traces de pollen nous indiquent qu'il était présent au sud-est de l'Espagne environ 8 000 ans avant notre ère.

Depuis quelques années, les plantations progressent en France, où l'on compte désormais une douzaine d'appellations d'origine contrôlée (AOC). L'olive à huile est trop amère pour être consommée. Celles qui accompagnent nos breuvages apéritifs sont donc des variétés différentes.

Une olive de table doit être suffisamment grosse (entre 3 et 5 grammes) et bien charnue pour que le noyau se détache facilement. Si l'on sert du champagne, du crémant ou du vin blanc sec avant de passer à table, on choisira le côté naturel des olives noires. Elles sont cueillies à maturité, puis la-

vées à l'eau claire et plongées dans une saumure à 10 % de sel marin. Elles sont consommables après six à huit mois. On les préférera aux olives vertes fourrées de condiments qui peuvent anéantir le goût du breuvage en bouche. De même qu'un bon vin appelle des raisins mûrs, une bonne tapenade sera aussi valorisée par l'utilisation d'olives noires confites par la maturité sur l'arbre.

GÉRARD LE PULL



LA RECETTE PAR JACQUES TESSIER

Petites mises en bouche pour ouvrir les agapes...

► INGRÉDIENTS.

Diverses variétés d'olives, tapenade, boutargue, filets d'anchois, moules à

l'escabèche, coques ou palourdes, toast de foie gras, consommé de champignons sauvages.

► **EFFECTUÉ AVEC DISCERNEMENT, L'APÉRITIF** peut s'avérer fort plaisante pratique ! Prélude incontournable de tout festin gastronomique digne de ce nom, cette gourmande coutume commençant doucement à titiller les papilles se doit de ne point alourdir l'estomac avant même de s'asseoir à la table.

Quand le repas est appelé à prendre de l'ampleur, je préfère les vins, tranquilles ou bien à bulles, simplement accompagnés de petites mises en bouche ! Je les souhaite légères, mais riches de saveurs, variées sans aller jusqu'aux tapas andalouses ou au meze libanais... Les origines méridionales de ma tendre maman me conduisent à présenter systématiquement des coupelles emplies d'olives. Noires et vertes, elles en appellent aux minuscules niçoises, à la tanche du pays nyonsais, légèrement confite et nettement plus grosse, à cette oblongue lucques charnue à souhait, encore à la douce picholine ou à la ronde verdalle. Un peu de tapenade, cette sorte de purée préparée avec 100 g d'olives noires, 3 ou 4 câpres, 2 filets d'anchois, une pointe d'ail et une pleine cuillère à soupe d'une bonne huile d'olive, ne gêne rien.

Les moules à l'escabèche, mises à mariner une nuit entière, une fois décoquillées, en compagnie d'huile d'olive, d'un soupçon de vinaigre, de la feuille de laurier, de grains de poivre et d'une pincée de piment d'Espelette, sont également à leur aise, à l'égal de fines tranches de boutargue, ces œufs de mulot salés, séchés et pressés que l'on savoure à Martigues après avoir cassé la gangue de cire qui les entourent ou de filets d'anchois soigneusement dessalés et justement nappés d'huile d'olive et de gouttes de citron ! Pour un peu plus d'originalité, je recommande une tranche de pain de campagne, déjà un peu toasté sur un côté, que vous allez couvrir sur l'autre face d'une escalope de foie gras cru de 7 à 8 mm d'épaisseur. Quatre minutes sous le grill rougeoyant. Vous servez sans attendre avec poivre et fleur de sel. Restent la poignée de coques ou de palourdes juste ouvertes avec un beurre fondu et un jus de citron, ou le mignon consommé de champignons sauvages doucement cuits à l'huile d'olive, agrémentés d'estragon, mouillés de quelque bouillon de poule et passés au mixeur avec noix de crème fraîche...

NOS SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT

Pétillant ou non, un vin blanc sec est préférable aux alcools forts et aux breuvages anisés ou très sucrés au moment de prendre l'apéritif avec des accompagnements généralement salés.