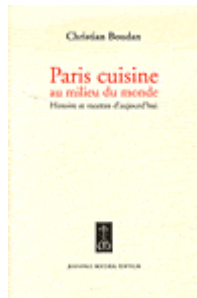


Des livres

Gilles Fumey  
4 mai 2007

## Paris cuisine au milieu du monde (Christian Boudan)

Christian Boudan, *Paris cuisine au milieu du monde. Histoires et recettes d'aujourd'hui*, Editions Jean-Paul Rocher, 2006, 212 p.



Nous sommes à table. Dans une brasserie ou sur une terrasse, et à Paris. La commande a été prise, le serveur vient d'apporter une salade de chou rouge en vinaigrette et chips de lard blanc sec. **Comment ce plat est-il arrivé là, devant nous ?** Qui en a fixé les codes gustatifs ? Quels consommateurs ont contribué à maintenir la mémoire de ce plat ?

Si ces questions vous prennent à l'estomac alors que les odeurs et les saveurs commencent à titiller vos papilles, alors, les réponses de C. Boudan sont pour vous. Remarqué dans les recherches gastronomiques pour sa [Géopolitique du goût](#), l'auteur, parisien de souche, entreprend **une enquête sur le « goût de Paris »**. Non pas littéraire, non pas touristique ou ce je ne sais quoi qui saisit encore des âmes sensibles couchant sur le papier leurs affects. Mais un goût à table qu'il agrémenté de recettes appétissantes, faciles à réaliser et qui donneront aux gastronomes une palette de ce goût de Paris qu'il vous décortique.

Le goût d'une ville qui fut le lieu où l'on a inventé le restaurant pendant le Consulat, où pendant l'Empire de Napoléon, on a inventé « la gastronomie qui se voulait la science du plaisir de la table, fixant les règles du bien-manger en se moquant de la médecine et des conséquences de régimes alimentaires insensés », une ville où aujourd'hui encore, on veut cultiver cet art d'être à table, d'y parler de choses importantes, d'apprendre à se connaître et partager dans l'assiette autant des idées que des complicités gustatives.

C'est par **le vin et le vinaigre** que C. Boudan ouvre son enquête. Les vignobles de Paris, bien plus précoces que ceux de Bordeaux et de Champagne ont, selon lui, donné ce goût du vinaigre et du vin blanc sec qu'on retrouve dans les sauces, froides et chaudes, prisées par la « cuisine des barrières », c'est-à-dire les guinguettes plantées derrière les octrois qui offraient « la cuisine populaire du dimanche ». De là, notre Sherlock Holmes met son nez dans les marmites, y découvre **le bouillon** et le « pot-au-feu qui reste encre la pièce fondamentale du dîner [populaire] parisien » au milieu du 19<sup>e</sup> siècle. Puis, naturellement, vient **la question des sauces**, emblématique de la grande cuisine qui mettait avec elles, la barrière d'avec la cuisine domestique. Boudan y voit des « poisons » dont on peut se passer aujourd'hui par des bouillons dégraissés. D'ailleurs, les recettes qu'il donne (un rôti de lieu au romarin et sauce aux anchois) montre combien il a intégré les conseils de la diététique moderne.

**Le goût des purées** de pois, de fèves et de lentilles - et dont la classe est extensible - apparaît à C. Boudan une survivance de la nourriture populaire, mais il entrait dans la cuisine aristocratique les jours maigres, comme garnitures. Pour lui, le faible succès des pâtes et du riz à Paris tient à la médiocre maîtrise des cuissons, toujours trop longues. Inversement, Paris a eu un génie pour **la cuisine des légumes** qui, selon l'auteur, serait liée aux fournitures des maraîchers qui oeuvraient aux portes de la ville et, notamment, dans les plaines de Vaugirard et d'Aubervilliers, dans les terrains de l'ancien méandre mort de la Seine entre la Bastille et la Concorde. L'usage des cloches en verre (début 18e siècle), raconte C. Boudan, vaut des remarques acides de Louis-Sébastien Mercier sur le melon factice, forcé au crottin de cheval, « cette mauvaise drogue qui usurpe le nom d'un des meilleurs fruits de l'univers. Il est tellement dégénéré qu'il devient fiévreux, malsain ».

S'agissant des **marchés**, l'Ouest de la France semble avoir approvisionné Paris plus que la Bourgogne qui apportait le vin et toutes les provinces du Midi et du centre. La Normandie a joué un rôle considérable sur l'usage du beurre, toutes les provinces occidentales pour la volaille du Maine au pays de Caux, sans parler des poissons de Dieppe et d'ailleurs. Aujourd'hui que les Halles de Baltard, nées du chemin de fer, ont été reléguées à Rungis au bord de l'A6, ce sont les produits venant du très loin, acheminés par le fret aérien qui changent les saveurs, *via* les communautés maghrébines, subsahariennes, tamoules et asiatiques du Sud.

Pourtant, **l'anglomanie** se porte encore bien sur la table parisienne où le steak frites est roi (même si, de l'avis de l'auteur, les frites ne doivent rien aux Anglais). Le punch, les grogs, le *roast beef*, puis plus tard le curry, le ketchup ont tous varié la cuisine de Paris. Paris apparaît comme « une ville ouverte », non seulement aux « provinces » françaises, mais aussi aux Allemands, Italiens, Russes, Polonais, Juifs ashkénazes et, plus récemment, à ce qu'on peut appeler l'Orient (Grecs au Quartier latin, Chinois vers Italie), Maghrébins et Subsahariens dans les quartiers Nord de Paris.

Savoureuses sont les pages sur **les plats canailles**, portés en horreur par les jeunes filles, et qui ne suffisent pas à satisfaire **le goût de la transgression** que viennent chercher les étrangers dans une capitale devenue « modèle de vertu en Europe ». Si Alexandre Dumas et Maupassant se sont amusés de ces plats, il faut reconnaître qu'ils renvoient surtout à la misère sociale et moins à ce que Zola dénonçait comme du vice. Il est probable que de la bouche au sexe, les plats canailles maintiennent ces connotations transgressives entretenues difficilement par des restaurateurs audacieux, tels ce nouveau Ribouldingue de la rue Saint-Julien-le-Pauvre dédié aux rognons et aux plats qui en ont.

De la canaille à la santé, il y a le même chemin pour le mangeur qui donne sens à ce qu'il mange, si l'on suit le raisonnement des anthropologues. Et **la santé qui préoccupe tant les Parisiens** aujourd'hui, elle transforme le « paysage culinaire ». Les *self service*, les *fast food*, toutes les nourritures de rue, mais aussi le maintien de quelques îlots de populations étrangères avec des marchés très vivants dans les arrondissements du Nord de Paris où vivent beaucoup d'Asiatiques et de Maghrébins, tout fait que le goût de Paris change encore. Quelques restaurants de qualité constituent un conservatoire de ces saveurs passées. Au domicile, c'est la cuisine rapide qui s'impose, les marchés souffrant de l'indisponibilité de leurs clients pendant la semaine. Pour les amateurs, C. Boudan propose pour conclure d'internationaliser la table avec des recettes très inspirées comme les filets de poisson mariné cru et manioc bouilli, des rougets poêlés aux haricots rouges pimentés, un wok de crevettes et brocolis au gingembre frais, une sauteuse de poulet et d'asperges vertes au fino ou un pilaf de

riz aux fèves fraîches et à l'aneth... Sommes-nous encore à Paris ? Oui bien sûr, notamment parce que tous les ingrédients cités dans le livre sont disponibles facilement dans la capitale.

Un *Paris cuisine au milieu du monde* qui rend hommage à tous ceux qui des Romains aux Germains, des Italiens aux Chinois, des provinces aux pays voisins ont construit ce goût d'une nourriture éclectique, jamais en panne d'inventions. **L'étude des saveurs et de ces goûts qui important lorsqu'on fait des choix culinaires est une excellente entrée méthodologique.** Rendre compte d'une cuisine aussi complexe était un défi. Pari réussi. Les amateurs de sucré regretteront le parti pris d'en écarter les saveurs. Mais on est sûr que l'auteur, emporté par son talent, nous mitonne un autre livre. Désormais que nous avons mangé solidement, nous attendons le dessert.

Compte rendu : Gilles Fumey

L'excellent chroniqueur gastronomique du *Monde*, Jean-Claude Ribaut, dans l'édition du 3 mai 2007, recommande quelques bons bistrots (où l'addition n'excède pas 20 euros) qui ont, sans doute, tous le "goût de Paris" :

- **Au petit bar**, 7, rue du Mont-Thabor 75001, fermé le dimanche
- **Baribal**, 186, rue de Vaugirard 75015
- **L'Olivier**, 18, rue des Wallons, 75013, fermé le dimanche
- **Le Marsangy**, 73, avenue Parmentier, 75011, fermé le samedi midi et le dimanche
- **Lou Pescadou**, 16, rue Mabillon, 75006, ouvert tous les jours
- **Le Colibri**, 35, rue Verron, 75018, ouvert tous les jours
- **Les Glaneurs**, 93, rue du Bac, 75007, fermé sam et dimanche
- **Polidor**, 51, rue Monsieur-le-Prince, 75006, ouvert tous les jours
- **L'Ami Georges**, 5, rue du Quatre-Septembre, 75002, ouvert tous les jours

© Les Cafés Géographiques - [cafe-geo.net](http://cafe-geo.net)