

Gilles Fumey  
24 novembre 2009

## Take Away (Jean-François Mallet)

[Jean-François Mallet](#), 2009, Take Away, Editions Aubanel, 384 p.



Aujourd'hui, le rayon des livres de cuisine déborde... Des simples livres de recettes revivifiant les cocottes des grands-mères aux « Beaux Livres » consacrés à un produit particulier, les auteurs et éditeurs complices rivalisent dans l'art de la prose pour chanter la symbolique de la tomate et l'universalité philosophique du concombre. De l'aubergine au gingembre, du parmesan au comté, de la viande de bœuf à la volaille, tout ingrédient a eu, au moins une fois dans le paysage littéraire gastronomique, l'insigne honneur de se voir consacrer un ouvrage à la plume d'un lyrisme parfois décalé.

Dans cette jungle littéraro-alimentaire un peu superficielle, le *Take Away* de Jean-François Mallet apparaît d'une densité et d'une profondeur assez rares. Ici, pas de flon-flon poétique ni de métaphores vaseuses. Des photos, des recettes et encore des photos. Au total, un tour du monde gastronomique des cuisines de rue, de ces « take away » géographiques, de la Thaïlande à l'Arménie en passant par le Costa Rica, le Mali et les Etats-Unis. A travers ces plats rapides, pris sur le pouce, au coin d'une rue, dans une petite échoppe de quelques tables ou consommé en marchant, c'est une géographie de l'alimentation et des manières de manger qui se profile au fil des pages. Jean-François Mallet nous plonge au sens propre comme au sens figuré dans l'« assiette » de rue. Nous sommes à Mumbay, le nez sur des tranches de pastèques, dans un plat d'artichaut frits de Barcelone ou à Bamako, les yeux rivés sur le *Dibisogo* malien... A défaut des odeurs et des saveurs, les photographies de Jean-François Mallet attirent la vue du lecteur dans une débauche de couleurs qui fait plaisir.

Mais le photographe ne se contente pas de plonger son objectif dans l'assiette pour faire défiler un catalogue de la *street food* mondiale. Ici, en Crimée, dans cette paillote au bord de la mer Noire, il nous fait prendre place au côté de baigneurs attendant le *bortsch* et la salade de chou. Là, c'est la confection des nouilles dans une échoppe de Shanghai qui appelle notre

attention. Ici encore, sur une plage de la région de São Paulo, c'est le charriot d'un vendeur de noix de coco qui intéresse l'objectif du photographe. Car plus encore que le produit fini, la nourriture de rue met en scène la préparation et la vente de l'aliment. Qu'est-ce que ce kebab beyrouthin sans la broche sur laquelle il tourne ? Qu'est-ce que la nourriture de la place Jemaa el-Fna de Marrakech sans le bruit, la fumée et les odeurs qui lui sont associées ? La cuisine de rue est une nourriture qui se mange vite, certes, mais c'est aussi une nourriture qui se voit. Les photos de Jean-François Mallet ne sont pas de l'art pour l'art. Elles intègrent à chaque page l'homme, qu'il soit cuisinier ou mangeur, promeneur ou commerçant.

Longtemps ignorés des recherches universitaires et des ouvrages de cuisine en règle générale qui ne la considéraient que comme une nourriture de seconde zone dans l'ombre des puissantes gastronomies nationales, la nourriture de rue fait l'objet depuis quelques années d'un intérêt nouveau de la part des chercheurs et des cuisiniers. Finis les préjugés qui associaient cuisine de rue et fast-food mondialisés ! La cuisine de rue n'est pas et n'a jamais été synonyme d'uniformisation des pratiques alimentaires. Tout comme avait pu le montrer le magnifique livre de Faith d'Aluisio et de Peter Menzel *Hungry Planet, Take Away* contredit certaines affirmations hâtives et alarmistes. Tout d'abord, la cuisine de rue n'est pas un phénomène récent lié à l'accélération de la mondialisation. Certes, dans les pays riches, avec le changement des modes de vie, manger rapidement est devenu le quotidien de nombreux employés et ouvriers. Le repas du midi en tant que moment privilégié tend à disparaître. Pour autant, la cuisine de rue ne sonne pas le glas des cuisines institutionnalisées. Dans toutes les cultures, elle fait partie d'une tradition culinaire populaire au même titre que les grands plats que l'on retrouve dans chaque régime alimentaire.

Deuxième affirmation à nuancer. Nous n'assistons pas à une standardisation ou à une uniformisation des habitudes alimentaires. Si des plats ou des produits connaissent un succès planétaire, les régimes culinaires présentent toujours des différences, des variations, des adaptations selon les régions. A travers les quelques 500 photos de son livre, Jean-François montre au contraire que la *street food* est l'expression d'identités culturelles fortes.

Véritable somme visuelle de la cuisine de rue, le *Take Away* de Jean-François Mallet ouvre l'appétit des chercheurs, des curieux et des gourmands. Il y a à voir, à boire et à manger dans ce livre. Et du meilleur !

Pierre Raffard (master des Cultures alimentaires, Paris-Sorbonne)