

Note de lecture
«Paris cuisine au milieu du monde»
Christian Boudan

« Paris cuisine au milieu du monde
Histoire et recettes d'aujourd'hui »,
Christian Boudan,
Jean-paul Rocher éditeur,
2006, ISBN 2-911361-85-7

<http://www.jprocher-editeur.com/pages/historique.htm>

<http://www.jprocher-editeur.com/pages/boudan-paris.htm>

Christian Boudan
Paris cuisine
au milieu du monde
Histoire et recettes d'aujourd'hui



JEAN-PAUL ROCHER, ÉDITEUR

Il est des éditeurs que l'on aime découvrir comme au détour d'une randonnée se révèle une verte vallée. Jean-Paul Rocher est de ceux-là, discret et bruissant de mille bruits.

Vous saviez, vous, que Christian Boudan, auteur fétiche de notre petit groupe de chercheurs, avait écrit un second livre, en 2006, après l'incontournable « Géopolitique du goût » * ?

Vous saviez qu'il avait choisi Paris et sa cuisine pour continuer à développer sa vision iconoclaste et ô combien rafraîchissante de la cuisine française ?

L'ouvrage est passé inaperçu, peut-être parce que l'auteur n'est pas issu du sérail, peut-être aussi parce qu'il dit ce que beaucoup pensent tout bas, peut-être enfin parce que son éditeur aspire au calme et à la sérénité, gageant sur la justesse de jugement de l'histoire. Il n'empêche que cet ouvrage, qui entremêle, en un savant assemblage, histoire culinaire et recettes d'aujourd'hui, eut mérité une plus large audience.

Tout d'abord parce que l'approche fait partie d'une 'école' informelle de l'histoire de l'alimentation qui tente d'inscrire, d'écrire, des formules dans une historicité, selon des formes différentes, mais concourant toutes à ce que l'on pourrait signifier comme « essayer

de manger de l'histoire, s'imprégner de sens ». Cela peut s'exprimer comme cet ouvrage en expliquant, par exemple, l'histoire et le rôle du vin et de « l'acide », ses traces dans la cuisine parisienne et proposer des recettes en lointaine filiation, mais dynamisant l'héritage par sa modernité. Cela peut se traduire également d'une façon maximaliste par laquelle le chercheur va créer une ou plusieurs formules, ayant pu exister à un moment et en un lieu précis. Cette approche, nécessairement pluridisciplinaire, exigeante, a pour avantage principal de pouvoir écrire l'histoire populaire de l'alimentation pour laquelle nous manquons cruellement de données et de laisser, malgré tout, libre cours à l'imaginaire du cuisinier, seulement contingenté par une liste de produits et des techniques.

L'ouvrage, ensuite, nous offre un vrai plaisir de cuisiner, libéré des modes et de cadres contraignants, appliquant une diététique raisonnée qui semble aujourd'hui gagner de plus en plus d'acteurs, cuisiniers comme médecins, laissant ainsi apparaître les grandes lignes de la nutrition syncrétique du XXI^e siècle.

Christian Boudan qui nous avait fourni, avec « Géopolitique du goût », un ouvrage et un repère majeur dans le long cheminement du dit culinaire, image ici son propos, Paris fut le chaudron de l'occident culinaire, l'athanor souvent, où les meilleurs produits faisaient les meilleurs cuisiniers qui faisaient venir les meilleurs produits... Aujourd'hui le centre de création est devenu tambour du monde...

* *PUF, 2004.*

Bernard Pichetto, Toil'd'épices

<http://www.toildepices.com>