

LA PAELLA DOMESTIQUÉE (ESPAGNE, FRANCE). RÉFLEXIONS SUR L'ENTRÉE EN CUISINE D'UN PLAT VENU DES CHAMPS

Frédéric Duhart,

F. Xavier Medina

Née au début du XIX^e siècle des pratiques alimentaires propres aux travailleurs agricoles de la région valencienne, la *paella* est, à l'origine, le pur produit roboratif d'une cuisine rustique. Au cours du temps, les avatars de ce riz garni se sont multipliés (Duhart & Medina, 2005). Beaucoup, des plantureuses *paellas* goûtées par l'aristocratie madrilène dès avant les années 1900 à celles cuisinées de nos jours sur des brûleurs à gaz lors des fêtes de village ou des repas associatifs, sont restées partie intégrante d'une cuisine de plein air. Cependant, la *paella* s'est aussi transformée en un plat préparé et consommé dans la maison. C'est sous cette forme-là qu'elle nous donnera aujourd'hui matière à penser. Il est nécessaire de donner dans le cadre domestique une large acception au mot *paella*, à savoir de considérer comme telle tout plat de riz considéré comme

tel par celui qui le prépare ou le consomme. En effet, faire une *paella* à la maison recoupe des réalités très différentes, puisqu'il peut s'agir de la réaliser de main de maître ou d'ajouter en quelques minutes à une garniture surgelée un peu de riz. Chacune à leur manière, ces nouvelles cuisines de la *paella* sont des adaptations à un contexte technologique nouveau. Cette entrée en cuisine du savoir-faire *paellero* correspond également à sa pénétration dans un univers culinaire éminemment symbolique autre que celui dont il est issu. Aussi préparation et consommation prennent-elles un sens nouveau lorsqu'elles s'opèrent entre les quatre murs de la cuisine ou autour de la table du salon. Ces nouvelles cuisines de la *paella* et le cortège de renégociations techniques et symboliques qui les accompagne sont l'objet de la présente réflexion.

Nous les aborderons en nous appuyant sur des observations faites en Espagne et en France, mais pour l'essentiel dans des régions où la *paella* confectionnée en extérieur fait pleinement partie du paysage culinaire. L'adaptation progressive des manières de faire la *paella* d'un habitant de la Côte Basque aux conditions imposées par la cuisine d'un petit appartement urbain permettra de suivre fort concrètement la domestication du savoir-faire *paellero*. Faire la *paella* à la maison ne reste pas toujours une affaire d'hommes, aussi l'intégration de la *paella* à la cuisine féminine du riz et les conséquences de ce processus sur le statut même de ce plat nous retiendront ensuite. De nouvelles façons de cuisiner la *paella* chez soi sont apparues récemment. Nous les considérerons en insistant en particulier sur l'une d'elles qui replace la cuisson de la *paella* au centre d'une convivialité.

RÉAPPRENDRE À FAIRE LA PAELLA

La maîtrise de la cuisson du riz se trouve au cœur du savoir-faire *paellero* classique. C'est un véritable art du feu, que n'ont pas manqué de célébrer poètes et gastronomes. Une pièce présentée au cours des jeux floraux de *Lo Rat Penat* rappelle avec force lyrisme que le moment de «mettre le riz» constitue le temps le plus solennel de la «liturgie» de la *paella* et que la réussite finale du plat dépend d'une «connaissance instinctive» du bouillon et du feu, transmise «de pères en fils» (Guardiola y Ortiz, [1959] 1972 : 124-128). Plus qu'elle ne découle d'un instinct, la capacité à juger du degré de cuisson du riz est le résultat d'une éducation du corps, sans cesse affiné par l'expérience. Joseph Delteil souligne joliment cela dans le passage de sa *Cuisine paléolithique* qu'il consacre aux secrets de la *paella* (1990: 46):

«Le geste: de temps en temps, la cuisinière, si elle est valencienne, passe rapidement la main sur le

plat, en rond, et se la flaire; au flair, elle sent si ça va, ou si ça attrape. Qui n'a pas vu ce geste ne saurait l'imaginer (ni l'inventer, c'est de source).»

Richard D, aujourd'hui âgé de soixante et un ans, fut initié à ces savoirs par une amie d'origine espagnole vers 1965. La préparation de la *paella* classique se naturalisait alors sur la Côte Basque, les groupes de jeunes, dont celui auquel notre témoin appartenait, aimaient à la préparer en bord de mer durant l'été. L'exécution de ces grandes *paellas*, cuites sur des feux de bois, enseignait un savoir *paellero* des plus classiques que Richard D fit sien. Au cours des deux années qui suivent son mariage, en 1973, il n'eut guère l'occasion de le mettre en pratique. Devenu locataire d'une maison avec jardin en 1975, notre témoin recommença alors à confectionner des *paellas*, dans la voie la plus classique, sur des braises et à l'extérieur. Néanmoins, elles étaient consommées à table, dans la salle à manger. Ces *paellas* n'étaient donc plus aussi éloignées symboliquement de la cuisine que pouvaient l'être celles préparées dans les dunes une dizaine d'années plus tôt. Une telle situation «intermédiaire» n'est pas exceptionnelle. En pays valencien, elle se trouve même matérialisée dans la configuration de certaines habitations, par la *paellera*, un espace marginal annexe à la cuisine et réservé à la préparation des *paellas* (Pla [1972] 1980: 89).

En juin 1981, Richard D et sa famille s'installent dans une résidence. La cuisine de l'appartement est petite et ses façons de préparer la *paella* durent s'adapter à ce nouveau contexte. La grande *paellera* qu'il avait acquise dans une *venta* frontalière, par son diamètre, se révéla vite d'aucun usage sur le poste de cuisson constitué alors de deux brûleurs à gaz et d'autant de plaques chauffantes. Elle fut donnée à une sœur. Richard D entreprit dès lors de réaliser ses *paellas* dans une poêle classique. Ce changement d'ustensiles s'avéra moins évident

qu'il pourrait paraître. Chaque métal, chaque revêtement ne présente pas les mêmes propriétés, ni ne conduit également la chaleur (Lemme, 1989). Aussi Richard D dut-il réapprendre à gérer la chaleur, retrouver ses marques dans ce domaine essentiel qu'est la cuisson du riz. Poêle neuve, vieille poêle, revêtement en téflon... plusieurs solutions furent employées, analysées de façon très concrète fournissant autant de riz mal cuits que de *paellas* réussies. C'est que l'adaptation au nouveau contexte de cuisson appelait de subtils réajustements des proportions entre le riz et l'eau, que Richard D ne put trouver que par tâtonnements, de *paella* en *paella*. L'adaptation au contexte de la cuisine est d'autant plus délicate, que notre témoin cherche toujours à retrouver le goût et la structure de sa « vraie *paella* », un objectif d'autant plus délicat à atteindre que la mémoire se charge d'idéaliser les *paellas* classiques d'autrefois. Au cours de l'été 1992, confiant dans une technique de finition au jour, Richard D entreprit de préparer pour des invités une vraie *paella*. Le résultat fut catastrophique, le riz imprésentable et remplacé au dernier moment. Marqué par cet échec, le cuisinier déçu resta quelques années sans réaliser de *paella*, se contentant de personnaliser par l'ajout d'ingrédients ou quelques minutes de cuisson supplémentaires les parts de *paella* achetées occasionnellement chez des traiteurs ou dans des hypermarchés.

Le remplacement de l'ancien combiné gaz/électricité par une plaque en vitrocéramique ouvrit une nouvelle phase d'adaptation du savoir-faire *paellero* de Richard D, une fois les possibilités de ce matériel bien intégrées par la pratique d'autres activités culinaires. A la fin des années 1990, une petite *paellera* d'acier, achetée dans un hypermarché de l'agglomération de Saint-Sébastien, fut employée à quelques reprises, sans donner de résultats fort concluants. Au début des années 2000, Richard D prépare une *paella*, qui se nourrit

tout autant de ses connaissances initiales que de ses expériences plus ou moins heureuses. En cela, il a réappris à faire la *paella*. En la confectionnant à l'aide d'une poêle assez profonde mais en respectant les proportions riz/eau qui étaient celles de ses *paellas* d'autrefois, il obtient une *paella* nettement plus *caldosa* que celles qu'il pouvait obtenir sur les braises ou rechercher par la suite. Néanmoins cette *paella* retrouve les précédentes par le fait que sa préparation est parfaitement maîtrisée, qu'elle est redevenue (presque) immanquable.

Au fil de ce parcours, nous avons littéralement accompagné un savoir-faire *paellero* de la plage à la cuisine. Ce faisant nous avons pu souligner ses adaptations successives à l'environnement de la cuisine. Des livres de cuisine ont précocement suggéré de semblables acclimations des manières de faire la *paella* aux possibilités offertes par la cuisine et la batterie qui s'y trouve. Dans *La cocina completa*, María Mestayer de Echagüe, après avoir décrit avec précision la *paellera valenciana*, indique notamment que le riz cuit dans un plat de porcelaine résistante au feu est tout aussi bon, livre une recette adaptée à la cuisson en casserole et préconise éventuellement une finition de la *paella* au four (1940 : 400-401). Au cœur des foyers, de tels accommodements se sont souvent imposés, songeons aux *paellas* réalisées dans des poêles ordinaires qu'Helen Macbeth a photographiées lors de ses enquêtes auprès de familles du littoral catalan (2005). Mais la simple évocation des arrangements pragmatiques provoque l'agacement de certains puristes. Dans une France qui se familiarisait à peine avec la *paella*, Raymond Oliver reçut un abondant courrier à la suite de l'émission qu'il consacra à cette recette. Il avait pris le parti de présenter une recette adaptée à la préparation dans une cuisine moderne et ne manqua d'insister sur ce point quand il revint sur cet événement en rédigeant *La cuisine* (1981 : 446) :



« Cette méthode [classique], qui est la plus répandue, nécessite une mise en scène souvent irréalisable chez soi. Que l'on nous fasse la grâce d'admettre qu'elle n'a pas de secret pour nous et que si l'on déroge, c'est en toute connaissance de cause. En effet, si nous voulions rester purs, il nous faudrait nous passer de paella. Or il n'en est justement pas question. »

Si certains téléspectateurs réagirent vivement, c'est que la *paella* faite en cuisine sans le moindre recours à une *paellera*, n'était plus tout à fait pour eux une véritable *paella*.

LA PAELLA FÉMINISÉE

Classiquement, la confection d'une *paella* en plein air est une affaire d'hommes. Elle l'était lorsque ce plat appartenait à la cuisine des travailleurs, elle l'est restée alors qu'il est devenu plus fréquemment nourriture festive. Le maintien de cet enracinement de la *paella* dans la cuisine masculine tient pour beaucoup au fait qu'elle se réalise à l'extérieur, qu'elle se donne à voir. Cela en fait, un moyen de briller aux yeux des autres, hommes et femmes confondus, un générateur de distinction sociale (González Turmo, 1993 : 39-40). Plus symboliquement, plus inconsciemment souvent, la réalisation permet de se mesurer à des éléments fortement associés à certaines représentations de la virilité, ainsi le feu. Alors que nous lui présentions la photographie d'un homme en train de préparer une *paella*, accroupi à quelques mètres d'un brasier, la première réaction de Jean-Marie P, un *paellero* montpelliérain très expérimenté et par la suite fort bavard, fut de dire tout le respect qu'il avait pour une personne ayant le courage et la capacité de tenir dans cette position. Ce jeu avec la flamme et sa chaleur, comme d'ailleurs le goût pour une pratique culinaire visible, se retrouve parmi les traits caractéristiques d'autres cuisines masculines méditerranéennes

(Fabre-Vassas, 1976 : 35-36). L'idée même d'une *paella* exécutée par des femmes semblerait à beaucoup aussi déplacée que pourrait l'être, pour des raisons très proches, celle d'un barbecue conduit par une main féminine dans l'Amérique anglo-saxonne traditionnelle (Inness, 2001 : 19).

Les facteurs qui ont conduit des femmes à faire la *paella* en cuisine sont nombreux, changeant selon les régions. Dans l'Espagne rizicole, une cuisine domestique et féminine du riz existait, plus quotidienne, parallèlement à celle de la *paella*. C'est l'installation en ville, qui permit à la *paella* d'être intégrée sans trop de conviction au répertoire culinaire féminin, alors que le culte de la véritable *paella* masculine reste particulièrement fort. Comme nous le faisait remarquer une Murcienne d'origine, si certains des plats que sa mère prépare peuvent bien rappeler une *paella*, nul n'aurait dans sa famille l'idée de les qualifier comme tel. En dehors de ces terres où une cuisine diversifiée du riz était bien implantée, beaucoup d'Espagnoles ont appris à préparer le riz autrement qu'avec du lait bien peu de temps avant que la politique touristique nationale ne fasse connaître un peu partout la *paella*. Une telle proximité chronologique a sans doute favorisé son entrée en cuisine, ainsi en Pays Basque où la *paella* fait aujourd'hui pleinement partie du répertoire culinaire domestique (Etniker, 1991 : 322). Aussi la *paella* était-elle déjà une recette en partie féminisée dans de nombreuses familles qui quittèrent l'Espagne dans la seconde moitié du xx^e siècle. Lorsque Maïté raconte sa recette de la *paella* en disant la tenir d'une parente de son mari d'origine espagnole, son témoignage en recoupe beaucoup d'autres (1994 : 196-197). N'oublions pas que Richard D tient sa recette d'une fille d'immigrés. Dans les régions françaises où la *paella* constitue un plat, plus ou moins exotique, dont la recette s'apprend par un livre ou le secours d'un autre média, elle s'incorpore naturellement à la cuisine

domestique majoritairement féminine. Comme le remarque une agent administratif, cordon bleu à ses heures, la *paella*, « c'est un peu pareil que la cuisine française » (Kaufmann, 2005 : 259).

Du moment que la *paella* a été incorporée au répertoire culinaire féminin, sa transmission entre générations de cuisinières s'est assurée selon les mêmes mécanismes que celles des autres recettes. Deux phénomènes distincts jouent un rôle considérable dans cette entrée de la *paella* dans la cuisine féminine. Spectatrices de la confection des *paellas* classiques, des femmes ont appris des hommes à réaliser ce riz garni en les regardant faire. Le système employé volontairement pour transmettre le savoir-faire *paellero* aux petits garçons ou dans la transmission de recettes entre mère et fille, joue ici de façon inconsciente (Couvreur, 2004 : 17-26)¹. Dans les régions où l'implantation de la *paella* est plus récente, ainsi l'Hérault, le restaurant et d'autres formes de contacts avec le plat déjà réalisé ont permis à certaines cuisinières de se familiariser avec lui (Avalonne, 2000 : 111).

Faite par les femmes, dans la cuisine, en utilisant bien souvent des ustensiles servant à la préparation d'autres plats, la *paella* va se mâtinier avec l'autre cuisine du riz. En cela, elle devient beaucoup moins prestigieuse que celle préparée au grand air. La *paella* proposée le jeudi sur les cartes des restaurants des grandes villes levantines (Barcelone, Valence) trouve vraisemblablement son origine dans un art d'accommoder les restes bourgeois. Que celui-ci se fonde sur une volonté de vider les garde-manger des restes de viande à la veille d'un jour maigre ou de grand marché, ou qu'il permette aux maîtresses de maison de pallier facilement l'absence de leur bonne, nous importe ici assez peu. L'essentiel est que la vie urbaine a produit entre autres *paellas*, une recette qui systématise le réemploi alors que la *paella* classique est une célébration de l'abondance, de la profusion d'aliments. Loin des

prestigieuses *paellas* de fête, des *paellas* domestiques rappellent les petits arrangements de l'économie bourgeoise. Mettant en œuvre les restes laissés par une vie alimentaire suffisamment riche pour en produire, ces *paellas* diffèrent aussi sensiblement des *paellas* paysannes originelles, dont la simplicité provenait d'une frugalité vécue au quotidien.

L'intégration de la *paella* à la cuisine domestique du riz rend possible sa réalisation par des moyens bien plus audacieux que les poêles et les plats que nous avons précédemment évoqués. Nombre de grandes innovations en matière de matériel culinaire semble avoir donné lieu à des expériences, à des créations. En Espagne comme en France, forums et courriers des lectrices nous content les résultats plus ou moins heureux obtenus en préparant des *paellas* à l'aide d'une cocotte minute ou d'un four à micro-ondes. En novembre 2005, après avoir lu le livret de recette qui accompagnait la cocotte ultra perfectionnée qu'elle venait d'acheter, une internautes madrilène s'est hasardée à préparer une *paella* dans cet ustensile. Le résultat obtenu l'a considérablement déçue néanmoins son acte culinaire montre bien que pour elle, comme pour beaucoup de cuisiniers d'intérieur, l'idée d'une *paella* cuite dans cet ustensile n'avait *a priori* rien de choquant.

LES MODERNITÉS DE LA PAELLA DOMESTIQUE

La modernité a donné de nouveaux sens à l'expression « faire une *paella* à la maison ». En effet les innovations technologiques et les trouvailles des industries agro-alimentaires permettent à la *paella* de figurer dans les assiettes qu'au prix d'un nombre très limité de gestes. La ration de riz livrée par *Paella service* ne demande au pire qu'à être réchauffée quelques instants au four à micro-ondes. Les progrès réalisés dans la surgélation du riz permettent



de disposer dans son congélateur d'une *paella* prête à être consommée en quelques minutes. En comparaison, la *paella* réalisée à partir d'une garniture surgelée ou d'un kit (riz, garniture en conserve et sachet d'épices) procède d'une cuisine très élaborée. Les riz garnis obtenus au moyen de ces différents procédés nous rappellent en tout cas que l'acclimatation de la *paella* à la cuisine domestique se réalise aussi sous la forme d'un plat cuisiné commode, complet et vite préparé. Les conditionnements employés par les industriels sont très variables mais il faut remarquer qu'à côté des grosses boîtes familiales, il est possible de trouver des offres adaptées aux besoins d'un ou deux mangeurs et que les paquets de *paella* surgelée sont de plus en plus fractionnables à merci. « Faire » de la *paella* juste pour soi et la manger seul devient donc possible alors que les *paellas* plus classiques ne s'envisagent pas sans un minimum de commensalité.

Quelques barquettes de riz mangées en solitaire n'ébranlent d'ailleurs pas la solide réputation de plat convivial dont jouit la *paella*. Forte d'un succès grandissant en plein air, la *paella* devient aussi un emblème du plaisir de manger ensemble décontracté au cœur même de la maison. Le *plaza paëlla*, une création de la société Tefal, est un bon exemple de ce réinvestissement convivial de la *paella*. Il s'agit d'un multicuiseur de table d'un diamètre de quarante-deux centimètres c'est-à-dire adapté à la préparation de plat pouvant satisfaire jusqu'à dix convives. Fonctionnant avec une résistance électrique et d'une finition soignée, cet ustensile est conçu pour permettre une cuisson à la table, pour que le repas s'organise littéralement autour de la *paella*. Avec un tel appareil, qui gomme la distance entre la cuisine et le salon, la réalisation de la *paella* domestique devient bonne à regarder, placée au centre d'une nouvelle convivialité.

CONCLUSION

Pour un détenteur des secrets de la réussite d'une bonne *paella* classique, la réalisation d'un riz garni aussi savoureux en cuisine n'a rien d'évident. Des savoirs essentiels au dehors, telle la connaissance du feu, n'ont plus cours dans cet espace confiné. En revanche, la maîtrise d'éléments étrangers à l'art culinaire de plein air s'impose, ainsi que l'incorporation des possibilités offertes par d'autres matériaux que le métal nu. Quand bien même le choix des ingrédients et la proportion de chacun d'entre eux restent les mêmes, celui qui sait bien faire la *paella* à l'extérieur, ne peut la réussir dans la cuisine qu'au prix d'une adaptation, d'un amendement de ses habitudes et de l'assimilation du bon usage de quelques appareils de cuisson et de quelques ustensiles différents de son habituelle *paellera* pour peu que celle-ci se révèle inadaptée aux possibilités de travail dans lequel il se trouve contraint de cuisiner. En d'autres termes, il doit apprendre à faire la *paella* autrement. Cet « autrement » inclut l'incorporation de quelques éléments venus de la culture culinaire du quotidien, de cet ensemble de savoirs longtemps peu valorisés socialement. D'aucuns l'acceptent, certains non, qui ne préfèrent n'exercer leur savoir-faire *paellero* qu'à l'extérieur, sous le regard des autres. C'est que la *paella* domestique apparaît quelque peu diminuée dans son prestige par la proximité avec la cuisine banale du riz que lui confère son exécution entre quatre murs. Aussi s'est-elle facilement transformée en une recette de la cuisine ordinaire, féminine. Le fait qu'elle puisse alors participer d'un art d'accommoder les restes montre combien elle se distingue de la *paella* festive et prestigieuse, qui reste largement une affaire d'hommes. Intégrée au répertoire de la cuisine familiale, la *paella* a connu le même destin que d'autres recettes devenues des pourvoyeuses de plats préparés commodes qui réduisent l'engagement culinaire à quelques manipulations et font

gagner du temps. Cependant la modernité de la *paella* présente une autre face, celle d'un plat qui renouvelle et sublime la convivialité épicurienne. Alors même que l'implantation de sa réalisation dans l'espace de la cuisine constituait une acclimatation qui n'était en rien évidente, la *paella* ne cesse de s'y renouveler, de s'y réinventer.

BIBLIOGRAPHIE

Avalonne, Marie-Hélène (2000), « Les pratiques alimentaires dans le département de l'Hérault. », dans *Alimentation et nourritures autour de la Méditerranée*, Paris & Montpellier, Karthala & CIHEAM, p. 93-121.

Couvreux, Agathe (2004), *De la transmission à l'apprentissage des savoir-faire culinaires : regards croisés de filles et de mères*, Paris, Crédoc, 82 p.

Delteil, Joseph (1990), *La cuisine paléolithique*, Paris, Arléa, 92 p.

Duhart, Frédéric & Medina, F. Xavier (2005), « La *paella* dans le monde. Anthropologie historique d'un plat caméléon. », conférence Musée Agropolis de Montpellier, *Savoirs partagés*, en ligne, <http://museum.agropolis.fr> (30 p.).

Etniker (1990), *Atlas Etnográfico de Vasconia : La alimentación en Vasconia*, 755 p.

Fabre-Vassas, Claudine (1976), « Cuisine et rôles sexuels en Languedoc montagnard », *Études corses*, 4, 6-7, p. 20-47.

González Turmo, Isabel (1993), « El mediterráneo : Dieta y estilos de vida. » dans *Antropología de la alimentación : ensayos sobre la dieta mediterránea*, Séville, F. Machado, p. 29-49.

Guardiola y Ortiz, Jose ([1959] 1972), *Gastronomía alicantina*, Alicante, Agatángelo Solar Llorca, 331 p.

Inness A., Sherrie (2001), *Dinner Roles. American Women and Culinary Culture*, Iowa city, Iowa University Press, 225 p.

Kaufmann, Jean-Claude (2005), *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire*, Paris, Armand Colin, 342 p.

Lemme, Chuck (1989) « The Ideal Pot. », dans *Oxford Symposium on Food & Cookery*, 1988: *The Cooking Pot*, Londres, Prospect Books, p. 82-98.

Macbeth, Helen (2005), « Dos puertos catalanes : pueblos vecinos en naciones diferentes. », texte et présentation multimédia présentée lors du XXIIe congrès de l'ICAF : *La comida de los puertos en el mundo*, 24-26 août, Puerto de Veracruz.

Ordonez, Maïté et Pujol, Alain (1994), *Maïté se met à table*, Bordeaux, Mollat, 239 p.

Mestayer de Echagüe, María (1940), *La cocina completa*, Madrid, Espasa-Calpe, 902 p.

Pla, Josep ([1972] 1980), *El que hem menjat*, Barcelone, Ediciones Destino, 538 p.

