

« Un homme tous les jours en cuisine »

Alain Drouard

Ayant grandi dans une famille qui célébrait les plaisirs de la table, j'ai toujours aimé la cuisine : la faire, la regarder faire et la manger. En cuisine je suis un amateur c'est-à-dire quelqu'un qui aime. Je fais la cuisine en *amateur* non seulement parce que j'aime manger mais parce que j'aime donner, donner à manger mais aussi donner de l'amour. Je fais la cuisine depuis plus de vingt ans, au moins deux fois par jour, trois fois même si l'on tient compte du petit déjeuner que je préparais pour les enfants quand ils étaient petits. En cherchant la raison de ma pratique quotidienne, je vois d'abord et avant tout la quête et la recherche du goût parce que ce goût est de plus en plus difficile à trouver hors de chez soi. Je traque ce goût dans les aliments que je cuisine c'est-à-dire que je cuis en privilégiant les cuissons douces ou à l'étouffée. Je fais la *cuisine du marché*. Je vais pratiquement tous les jours au marché d'Aligre sans savoir au départ ce que je vais acheter. Un jour je tombe chez le poissonnier devant des colinots ou des merlans de ligne. Aujourd'hui ce sera du colinot. Un autre jour ce sera autre chose : une volaille de Houdan, un beau lapin, des langoustines, des oursins. Fruits ou légumes, je recherche ce qu'il y a plus beau, de plus frais, bio ou pas bio. En faisant une *cuisine rapide et variée*, je participe à la redéfinition de la *gastronomie* ... qui ne peut plus être la répétition des plats et des recettes du XIX^e siècle.

Ancien élève de l'Ecole Normale Supérieure, agrégé d'histoire, docteur ès lettres, **Alain Drouard** est directeur de recherche au CNRS (Centre Roland Mousnier, Paris). Après s'être spécialisé en histoire des sciences sociales et de l'eugénisme, il se consacre actuellement à l'histoire de l'alimentation à l'époque contemporaine. Son dernier ouvrage paru est *l'Histoire des cuisiniers en France (XIX^e XX^e siècle)*, Paris, CNRS Editions, 2004.