

Hommes en cuisine, une espèce en développement ?

**Compte rendu par Maggy Bieulac-Scott
des livres de Alex Miles¹, Julian Barnes², Alain Etchegoyen³**

C'est Alex Miles qui nous présente les hommes en cuisine (à la maison) comme une espèce « en voie d'apparition » et, franchement, on aimerait bien qu'il ait raison ! Car on est bien d'accord avec lui quand il écrit : « L'homme d'aujourd'hui ne peut plus revendiquer une ignorance supposée et clamer son innocence face aux tâches ménagères du quotidien. Peut-être est-ce un simple problème grammatical puisqu'il n'y a pas de masculin pour ménagère. Pourquoi pourrait-on être bon manager et être incapable de s'occuper de son ménage ? Ce nouveau comportement n'est pas une féminisation de l'homme mais son humanisation »

Alors, y a-t-il une « cuisine d'homme » comme il y aurait une « cuisine de femme » ? Ce n'est pas le problème. Ce qui est vrai, c'est que le rôle des hommes a changé parce que le rôle des femmes a changé. Et ce qui compte, que ce soit un homme ou une femme qui cuisine, c'est le désir de bien faire, d'y prendre du plaisir et d'avoir envie de faire plaisir.

C'est un beau livre que nous propose Alex Miles avec *Ces hommes qui cuisinent*, chez Agnès Viénot Editions, illustré par des photos de Marielys Lorthios. Et les hommes qu'il nous raconte à travers des pages d'une grande sensibilité sont bien sympathiques, et leurs recettes aussi. Certains cuisinent tous les jours, d'autres le week-end ou seulement pour des fêtes. Les uns vivent seuls, d'autres en couple, d'autres en famille.

Le plus jeune de cette galerie de portraits est Fabien, étudiant, 23 ans, qui se débrouille comme il peut avec ses deux plaques électriques et rêve des gratins et gâteaux qu'il pourra confectionner le jour où il aura un four. Le champion de l'organisation semble bien être Jérôme, 37 ans, une femme, sept enfants, quatre sociétés ! Comment trouve-t-il le temps de faire la cuisine ? C'est à lire ! De plus il nous dit qu'on peut très bien faire de la cuisine pour pas cher : pour lui, l'idée est de « servir quelque chose qui soit bon et beau ». Par exemple, le menu qu'il nous propose : velouté de carottes, saint jacques à la crème de petits pois, flans au persil.

Pour certains, cuisiner est un délassément, une activité anti-stress. Ainsi, Luc, 41 ans, raconte : « La cuisine est devenue mon refuge, un endroit où je me débarrasse des soucis de la journée. Me plonger dans la réalisation d'une recette m'apaise et le résultat me rend heureux. » Cet imprimeur, qui déclare éprouver le même plaisir à mélanger des encres ou des sauces, adore marier les couleurs et les odeurs et s'autorise toutes les audaces, quitte à avoir la main trop lourde comme pour cette *Panna Cotta* improvisée aux fleurs de lavande fraîche infusées dans du lait, dont le parfum, un peu trop puissant, rappelait l'odeur du papier toilette ! Lui et ses amis en rient encore, et il en est d'autant plus sympathique.

Souvent, à travers ses recettes préférées, on fait revivre des lieux et des personnages qui ont marqué son enfance : ainsi Eric, 37 ans, américain, un vrai passionné de cuisine qui possède cinq éditions de *The joy of cooking*, l'Escoffier américain, et aimerait ouvrir un restaurant de cuisine du Tennessee. Il y servirait des recettes apprises de sa grand tante Dee, dinde en croûte de sel et tarte au potiron par exemple. Ou bien Bernard, 52 ans, qui entretient le souvenir de ses heureuses années de collègue et de lycée au Liban

¹ *Un homme dans sa cuisine*, Julian Barnes, Editions Mercure de France, Paris, 2005

² *Ces hommes qui cuisinent. Le plaisir de partager*, Alex Miles, Agnès Viénot Editions, Paris, 2005

³ *Nourrir*, Alain Etchegoyen, Editions Anne Carrière, Paris, 2002

en préparant la purée de lentilles et riz aux oignons frits (*m'jaddara*). Bernard, qui avant de partir au Liban avec ses parents, avait vécu avec eux cinq ans en Afrique, avait une grand mère qui faisait de la cuisine du Rouergue, une mère qui faisait de la cuisine d'Algérie et une tante qui faisait de la cuisine de Bretagne ; de ce fait, dans sa jeunesse, « parfois, on trouvait sur la même table des pommes de terre sautées à l'ail, un couscous et un maroilles bien fondant ... ».

Ce qu'exprime chacun, à travers sa cuisine, c'est une identité, une culture. Non pas celle qui se définirait seulement par des racines géographiques mais celle qu'on se fabrique avec tout ce qu'on a vécu, traversé, appris, aimé, choisi... Autant d'émotions et de découvertes qui se cumulent et s'enrichissent. Comme Bernard, Gaston en est un autre exemple ; originaire du Cameroun, ayant fait des études en Angleterre et vivant en France, cet homme de 52 ans, 4 enfants, urbaniste, écrit dans un livre intitulé *Je suis noir et je n'aime pas le manioc* (Editions 10/18) : « Je n'aime pas les chenilles, mais les huîtres, j'aime la viande en sauce... Le steak tartare et la pièce du boucher bien saignante. Ce sont mes choix, pas le régime alimentaire des noirs. Ce sont des acquis culturels récoltés dans les différents espaces de vie qui ont fait de moi l'homme que je suis. Parce que pour moi aussi l'existence précède l'essence, je suis né bébé et noir, je suis devenu homme et français ». Ce qui ne l'empêche pas de nous expliquer comment cuisiner le poisson chat et les bananes plantain, jaunes ou vertes, ces dernières entrant dans la préparation de son PDG (« Poulet Directeur Général »)...

Dans l'ensemble, les recettes de ce livre sont claires et semblent relativement simples à réaliser et leur diversité permet de répondre à toutes nos envies, des plus traditionnelles aux plus exotiques. Alors, messieurs qui hésitez encore, hâtez vous de passer aux travaux pratiques, sachant que la grande majorité des femmes adorent les hommes qui cuisinent pour elles. Alex Miles vous l'affirme et vous en aurez une preuve supplémentaire en lisant Julian Barnes.

Car quelle femme n'aimerait pas être « *Celle-pour-qui-il-cuisine* », « *Celle-pour-qui* » tant de fois citée par Julian Barnes dans un petit livre sans images ni recettes, mais truffé d'humour et d'amour, *Un homme dans sa cuisine* (au Mercure de France, 154 pages, 2005). Un Julian Barnes qui nous raconte qu'il est venu en cuisine sur le tard (on en retiendra que rien n'est jamais perdu) et qu'il revient de loin, d'une époque remontant à son enfance dans les années 50, où un « protectionnisme de bon aloi » entourait les activités que l'on pratiquait dans l'isoloir, le lit matrimonial et sur le banc des églises, ainsi que la cuisine, le quatrième territoire secret, du moins pour les garçons au sein des familles de la classe moyenne anglaise. Lorsque, bien plus tard, lors de visites familiales, son père découvrit qu'il cuisinait, il eut vis à vis de son fils exactement la même réaction que lorsqu'il l'avait surpris à lire *Le manifeste du parti communiste* !

Julian Barnes prétend – avec un peu de coquetterie, semble-t-il, car on a du mal à le croire à 100% - qu'il n'a pas la cuisine facile et que, même s'il la fait avec enthousiasme et plaisir, il lui manque la capacité de liberté et d'improvisation qui lui permettrait de partir faire son marché avec insouciance, sans liste ni projet de recette précise, à la recherche des meilleurs produits de saison à accommoder selon l'inspiration du moment. Julian Barnes se décrit comme un « obsessionnel anxieux » - il nous en donne beaucoup de preuves - qui nourrit des rancœurs tenaces contre les auteurs de livres de cuisine qui manquent de précision (« jetez autant de framboises que vos mains peuvent en contenir » ou essayez d'obtenir de votre poissonnier les filets de « poisson bleu » qui sont, selon un spécialiste apparemment incontesté, à la base d'un grand classique de la cuisine italienne !), qui se contredisent entre eux, qui eux mêmes, d'un livre à l'autre, donnent des indications différentes sur les durées et températures de cuisson.

Parmi les rares auteurs culinaires qui trouvent grâce à ses yeux, le français Edouard de Pomiane, qui mérite d'être redécouvert : médecin, professeur d'hygiène alimentaire à l'Institut Pasteur pendant cinquante ans et auteur d'une multitude d'ouvrages culinaires, ce personnage étonnant dont l'essentiel de la carrière s'est déroulé pendant la première

moitié du XX^e siècle n'a pas hésité à commettre un livre intitulé *La cuisine en dix minutes*. Oserait-il le faire aujourd'hui ? Et, à la réflexion, des publications aussi laxistes ne seraient-elles pas à l'origine de la dégringolade du temps passé par les Français à cuisiner, interprétée en général comme un des symptômes les plus prédictifs de la « malbouffe », malsaine pour la santé et catastrophique pour le goût ? C'est de l'humour, bien sûr. D'autant plus que, à ce sujet, il faut préciser, contrairement aux idées reçues qui continuent à courir à droite à gauche, que le temps passé à préparer les repas s'est stabilisé depuis 1997, selon les chiffres du Credoc.

Une autre façon de voir les choses est qu'il n'est pas obligatoire de passer un temps infini en cuisine pour bien manger dans les deux sens du terme, la santé et le goût, que ce soit pour la cuisine de tous les jours ou celle des jours où l'on reçoit des invités ! Les « devoirs de l'hôtesse » décrits par Pomiane, Barnes propose de les photocopier et de les coller sur sa hotte. D'après Pomiane, seuls trois sortes d'invités peuvent envahir votre maison : (1) ceux qu'on apprécie; (2) ceux qu'on est obligé de fréquenter; (3) ceux qu'on déteste. Et pour chacune de ces occasions, « on préparera, respectivement, un excellent dîner, un dîner sans aucune originalité, ou rien du tout, puisque dans le dernier cas, on achètera un plat déjà cuisiné. » Et pour l'excellent dîner, on préparera quoi ? « On préparera seulement *un seul bon plat* », les italiques sont de Pomiane, et pour le reste on peut faire simple ou acheter entrée et/ou dessert chez le traiteur et chez le pâtissier. Bravo et merci, monsieur de Pomiane, de nous réconcilier avec la simplicité !

Et s'il fallait donner une définition du mot « cuisiner », je proposerais que l'on adopte celle-ci, puisée dans le petit livre de Julian Barnes : « Cuisiner, c'est se débrouiller avec ce qu'on a - le matériel, les ingrédients, le niveau de compétence. » Et le temps, pourrait-on ajouter...

Sociologue, enseignant, consultant, et cuisinier et pâtissier d'origine, Alex Miles est à moitié Français, à moitié Américain. Julian Barnes est Britannique et romancier, plutôt francophile en matière de gastronomie comme on le voit dans son délicieux *Perroquet de Flaubert*, mais il a commencé sa carrière comme critique gastronomique. Faut-il être anglo-saxon et avoir pratiqué de près ou de loin la cuisine à titre professionnel pour militer pour le développement de l'espèce « hommes en cuisine » ? Non, dieu merci, et le *Nourrir* du philosophe Alain Etchegoyen, publié en 2002 chez Anne Carrière, mérite d'être lu ou relu.

Dans tous les débats actuels sur le bien manger, le nourrir est un peu oublié. Et Alain Etchegoyen sait très bien en dire l'importance avec ce livre délicieux, même s'il faut aller, dans certaines librairies, le chercher au rayon philosophie (ne pas se laisser intimider !). Alain Etchegoyen y raconte à quel point nourrir, penser à nourrir - ses enfants, ses femmes, ses étudiants, ses amis - est sa passion, presque son obsession. Il n'a pas son pareil pour dire l'importance de la dimension du don dans l'acte de nourrir, même le plus simple, le plus rapide, des biberons, purées et bananes écrasées pour les bébés à la salade de tomates. A tous ceux et celles qui disent « je n'ai pas le temps », Alain Etchegoyen répond : « Même le temps court est du temps à condition qu'il ne soit pas raccourci par principe. Ce temps court, je veux te le consacrer(...) : assieds-toi, même quelques minutes, que je te nourrisse et prends le temps, c'est à dire prends le temps que je te donne. Reçois ce moment pour qu'il ne passe pas.» Autant que de nourritures, on se remplit d'amour et d'attention, et c'est le secret de l'équilibre émotionnel. Car nourrir, c'est communiquer : « Je ne nourris jamais ni une bouche, ni un ventre ni un corps anonyme », écrit Alain Etchegoyen qui dit avoir tout appris de ses enfants en les nourrissant, comme eux ont presque tout su de lui en étant nourris ...