

Livres de cuisine et recettes de bonne femme

■ **Françoise Monestier**
francoise-monestier@present.fr

HEUREUSE ÉPOQUE où nos grands-mères compulsaient avec amour les recettes de cuisine transmises de génération en génération et conservées dans des cahiers soigneusement préservés des rigueurs du temps et qui pouvaient même contenir, par exemple, les secrets de fabrication de la confiture d'oranges amères ou du vin d'oranges confiés par la reine Victoria en personne à une vieille famille marseillaise qui les dédient toujours. Elles pouvaient également potasser *La Véritable Cuisine de famille de Tante Marie, La Cuisinière provençale* de Reboul ou, bien sûr, *Les Bons Plats de France* de Pampille, autant de livres qui permettaient à toute bonne maîtresse de maison de régaler famille et amis tout en ne faisant pas exploser le budget. Point n'était besoin de se prendre pour un grand chef. Il suffisait simplement de connaître son terroir, d'acheter des fruits et des légumes de saison, de savoir « accommoder les restes » et de « remettre les courants ancestraux dans le droit chemin » comme l'écrivait Pampille (Mme Léon Daudet à la ville) dans son ouvrage qui avait retenu l'attention de Marcel Proust qui en vanta « les recettes incomparables ».

Nouvelles modes

Puis les temps ont changé. La nouvelle cuisine, le goût pour l'exotisme culinaire et les plats surgelés ont fait leur apparition, et ces vieilles bibles ont été remises au placard. Comme si tout cela était trop franchouillard ou carrément iconoclaste pour certains quand, par exemple, Pampille faisait l'éloge du gibier en écrivant que « les lièvres, les perdreaux, les cailles, les faisans de chez nous semblent avoir conscience d'avoir figuré dans des fables et dans des contes célèbres ». Est venu ensuite le temps des grands chefs et de cet engouement pour des émissions télévisées comme « Top Chef » où l'on voit s'affronter plusieurs cuisiniers professionnels lors d'épreuves culinaires et gastronomiques. Quatre chefs sont présents pour accompagner les candidats tout au long du concours et composent notamment le jury qui décide quel candidat sera éliminé lors de l'épreuve dite de « la dernière chance ». Cela permet à des Philippe Etchebest, Michel Sarran ou Hélène Darroze de tenir le haut du pavé et surtout de continuer à engraisser les ventes du livre culinaire qui ont progressé de 48 % en 2021 après une légère décreue en 2020 due à la crise sanitaire. Même chose d'ailleurs avec le succès de l'émission de François-Régis Gaudry qui, sur France Inter chaque semaine, fait saliver la France entière et qui, le 21 avril dernier, a fait un plongeon dans les marmites du ramadan, pour le plus grand plaisir des grands manitous du marché halal qui a représenté un chiffre d'affaires de 337 millions d'euros en 2020.

Sciences Po Lille est même de la partie puisqu'un master Boire, Manger, Vivre, vu à travers le prisme de l'urgence climatique, a été récemment créé dans cet institut.

Les projets de mémoires des étudiants lillois sont d'ailleurs ancrés dans la société de demain : l'aquaculture comme réponse éventuelle à la surpêche, le pouvoir des labels bio, la viande végétale. Autant de thèmes qui correspondent à l'ADN de Sciences Po Lille qui, depuis longtemps, fait la chasse à tout ce qui est identitaire. On se souvient que son directeur Pierre Mathiot mène depuis des années une guerre impitoyable à Marine Le Pen qu'il traite de tous les noms d'oiseaux, lui préférant les militants islamistes.

Végans de tous les pays...

Cette création a de quoi donner des ailes aux tenants de la culture woke qui voient dans la cuisine française



une forme de suprématisme blanc et se réjouissent de la place que prend chaque jour un peu plus l'engouement pour le végan.

En effet, sous l'impulsion d'associations de défense des animaux (comme L214) et face à l'urgence climatique largement médiatisée, la mode consistant à exclure de sa vie quotidienne tout produit d'origine animale concernerait 3 % de la population française tandis que plus de 30 % de nos concitoyens ont réduit leur consommation de viande. Un mot qui sera bientôt à bannir de notre vocabulaire et qui a valu au communiste Fabien Roussel de recevoir une volée de bois vert alors qu'il déclarait qu'« un bon vin, une bonne viande, un bon fromage : c'est la gastronomie française. Le meilleur moyen de la défendre, c'est de permettre aux Français d'y avoir accès ». Il cherchait certes à glaner quelques voix auprès de ses anciens camarades qui ont depuis longtemps abandonné le vote communiste au profit du vote identitaire, mais ces réactions pour le moins excessives – Sandrine Rousseau ayant évoqué « les tortionnaires de la table » à propos de la déclaration de Roussel – montrent le poids de cette nouvelle hérésie.

Une belle réédition

Pendant que ces pantins s'agitent, les éditions Les Belles Lettres, attachées depuis l'origine à la défense des humanités, ont eu la bonne idée de redonner un coup de jeune à une succulente *Méthode de cuisine à l'usage des personnes intelligentes*. Son auteur ? L'héliéniste belge Marie Delcourt, spécialiste d'Euripide, à qui l'on doit la traduction de ses œuvres dans l'édition de « La Pliade » des tragiques grecs et qui consacra également une partie de sa vie à Périclès mais aussi à Hermaphrodite, fils d'Hermès et d'Aphrodite. Née en 1891, chargée de cours à l'université de Liège, elle était l'épouse d'Alexis Curvers, l'inoubliable auteur de *Tempo di Roma*, par ailleurs ami de Jean Madiran et collaborateur régulier d'*Itinéraires* qui lui avait rendu un bel hommage pour son 80e anniversaire (n° 306). En pleine Seconde Guerre mondiale et alors que les restrictions et la pénurie alimentaire nécessitaient de gros efforts d'imagination de la part des maîtresses de maison, Marie Delcourt rassembla recettes et conseils de cuisine à destination des hommes et des femmes amenés à tenir la queue de la poêle et à faire bouillir la marmite, et utilisa

ce joli vocable de « personnes intelligentes » englobant les deux sexes.

Le fruit de ses réflexions sera publié en 1947 et elle affirme que « tout compte fait la cuisine bien faite nourrit mieux et coûte moins que les repas de tartines ». Dans un chapitre « La cuisine de guerre » qui sera peut-être bientôt d'actualité, elle affirme : « En temps de guerre on cuisine sans principes et même contre les principes en se guidant uniquement d'après les goûts et les besoins de ceux dont on a la charge. »

Ne disant pas que d'un fourneau au « bois et au charbon », elle réalise de véritables miracles culinaires et explique, avec force

détails, comment rôtir ou braiser viandes et gibiers, mais également comment utiliser les abats, accommoder les légumes, faire des truffes au chocolat ou faire un soufflé « qu'il faut servir au moment où culmine en lui un enthousiasme éphémère ».

Dans une préface, rédigée après sa mort lors d'une réédition, Alexis Curvers raconte comment Marie Delcourt et lui-même avaient accueilli un couple d'amis qui venaient de perdre leur fils dans un bombardement. Leurs agapes funèbres étant terminées et les parents semblant avoir retrouvé une certaine sérénité, elle se tourna vers son

mari lui disant avec gravité et malice : « Tu sais, le meilleur moyen de reconforter les âmes qui souffrent, c'est de leur donner quelque chose de bon à manger. » A méditer actuellement.

Bref, en cette période de crise sanitaire et de baisse du moral, ce livre est à mettre entre toutes les mains. Il nous conforte dans l'idée que point n'est besoin d'être un maître queux pour savoir enchanter un palais ou tout simplement nourrir une famille. Il suffit tout simplement d'une pincée de bon sens, d'une cuillère d'imagination et d'une grosse cuillère de bonne volonté pour réaliser le miracle.

● Marie Delcourt, *Méthode de cuisine à l'usage des personnes intelligentes*, Les Belles Lettres, 23 euros. ■

