

## Mais où sont les grands chefs ?

Pommes  
«cézaniennes»  
de Gildas  
Le Reste (1999).



L'Unesco a inscrit au patrimoine mondial immatériel de l'humanité, en novembre 2010, le «repas gastronomique des Français». Chaque mot est important : il ne s'agit pas de la gastronomie mais du repas gastronomique, c'est-à-dire d'une

pratique sociale coutumière, sachant que ce repas d'exception est considéré comme une variante améliorée du repas quotidien ; et, en toute logique, cette pratique sociale inclut la diversité des Français. Précisons que «l'art du bien manger et du bien boire» est partagé par une immense majorité de Français, quelles que soient leur origine et leur position sociale.

Pour toutes ces raisons, mais aussi parce que *L'Actualité Poitou-Charentes* propose depuis plus de dix ans de nouveaux regards sur les saveurs régionales grâce aux contributions de Denis Montebello, Marc Deneyer et Glen Baxter, nous avons élaboré ce «repas gastronomique façon Poitou-Charentes».

Plutôt que de mettre en scène de grands chefs qui, d'ailleurs, sont rares dans la région (aucun établissement trois étoiles), nous préférons montrer l'inventivité de la cuisine populaire, dans une approche très large où se mêlent l'histoire, les paysages, les terroirs, les filières économiques, les savoir-faire, les us et coutumes, le patrimoine, la création.

Ce goût pour la bonne chère, qui marie les mets et les mots, la tradition et la créativité, l'élitaire et le populaire, est solidement ancré dans la culture française depuis le XVII<sup>e</sup> siècle. Si la cuisine savante est synonyme de luxe, de distinction ou de

grand prix, aujourd'hui le vrai luxe n'est-il pas de trouver de bons produits et d'avoir le temps de les préparer ? Que la recette soit transmise par la grand-mère, piochée dans une revue spécialisée ou dans le livre d'un chef étoilé, peu importe. Le repas festif préparé à la maison se doit d'être excellent, bien sûr, mais il est surtout chargé de sens – et cela n'enlève rien, sauf un peu d'intimité, s'il est commandé à un chef à domicile, à un traiteur, ou organisé dans un restaurant.

En ce qui concerne la qualité et la diversité des produits, la région Poitou-Charentes est plutôt bien servie. Impossible de dresser un inventaire exhaustif en 150 pages, d'autant que nombre de dossiers ont déjà été traités dans *L'Actualité* et sont accessibles sur notre site d'archives (filière lait, fromages de chèvre, ostréiculture, etc.). Cette édition est une invitation à humer, à goûter, à cheminer sur les routes des saveurs. N'est-ce pas une chance de pouvoir déguster une jonchée – ce fromage du marais rochefortais si délicat qu'il ne supporte pas de voyager –, une entrecôte de parthenaise, un chapon de Barbezieux, une fouace de La Mothe-Saint-Héray, un mothais sur feuille ou des escargots aux orties ?

Bon voyage !

Jean-Luc Terradillos

### BIBLIOGRAPHIE GOURMANDE

BEAUSSANT Philippe, *Mangez baroque et restez mince*, Actes Sud, 1999 • BÉGUIN Maurice, *La Cuisine en Poitou* [1932], Geste éditions, 1993 • BRUEGEL Martin et LAURIUOX Bruno (dir.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Hachette littératures, 2002. • CNAC, *L'Inventaire du patrimoine culinaire de la France, Poitou-Charentes*, Albin Michel, 1994. • DUMAY Raymond, *De la gastronomie française*, préface de Jean-Claude Pirotte, La Table ronde, coll. «La petite vermillon», 2009. • FLANDRIN Jean-Louis et MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Fayard, 1996. • FRESYCA, *Terre des chèvres*, coord. Franz Jénot, Fédération régionale des syndicats caprins de Poitou-Charentes Vendée, Geste éditions, 2002. • LUCQUIAUD Francis, *Recettes gourmandes du Poitou-Charentes*, Geste éditions, 2004. • MONTEBELLO Denis, DENEYER Marc, *Fouaces et autres viandes célestes*, 2004 ; *Le diable, l'assaisonnement*, Le temps qu'il fait, 2007. • QUELLIER François, *La Table des Français. Une histoire culturelle (xv<sup>e</sup>-début xix<sup>e</sup> siècle)*, Presses universitaires de Rennes, 2007. • *Les Cahiers de la gastronomie*, éd. Menu Fretin et IEHCA. Institut régional de la qualité agroalimentaire Poitou-Charentes : [www.irqua.com](http://www.irqua.com) • Archives de *L'Actualité Poitou-Charentes* : <http://actualite-poitou-charentes.info>

### LE REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS

**Le repas gastronomique des Français est une pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes (naissances, mariages, anniversaires, succès, retrouvailles). C'est un repas festif réunissant des convives qui pratiquent ensemble, pour cette occasion particulière, "l'art de bien manger et de bien boire". Cette pratique, très populaire et familière à tous les Français, se développe en France depuis des siècles. Elle se transmet et évolue en permanence.**

**C'est une pratique sociale qui s'attache à une représentation commune du bien manger plutôt qu'à des mets particuliers. Son homogénéité dans toute la communauté provient :**

– d'une part, du sens qu'elle lui donne : le bien être ensemble, l'attention à l'Autre, le partage autour du plaisir du goût, l'équilibre entre l'être humain et les productions de la nature ;  
– d'autre part, des rites précis selon lesquels il se déroule : recherche de bons produits, référence aux corpus de recettes codifiées, savoir-faire culinaires, esthétisation de la table, succession des services, mariage des mets et des vins, conversations autour des mets.

**Le repas gastronomique rythme la vie des membres de la communauté. Il resserre le cercle familial et amical et, au-delà, renforce le lien social. Il constitue un repère identitaire important et procure un sentiment de continuité et d'appartenance.**  
(Résumé du dossier de l'Unesco)

## Produits régionaux, testés et approuvés

Onze personnes travaillent à l'Institut de la qualité agroalimentaire (Irqua) du Poitou-Charentes installé à Chasseneuil-du-Poitou sur le site du Futuroscope. Créé en 1998 sous la forme d'une association, actuellement présidée par Martine Lacroix, l'Irqua regroupe des collectivités mais surtout des professionnels engagés de manière collective dans une démarche de qualité agroalimentaire. «Notre cœur de métier, explique Charles Horgue, coordinateur de l'institut, est d'aider ces producteurs, artisans et pêcheurs à non seulement conduire une démarche qualité mais aussi les orienter dans la valorisation de leurs produits.» En effet, ces derniers avec l'aide de l'Irqua peuvent choisir de mettre en avant le territoire, le goût ou une

Gilles Cabel,  
le cuisinier  
créatif de l'Irqua.



Alberto Boccos

pratique dans une démarche qualité (IGP, Label rouge ou Signé Poitou-Charentes). Mais aussi se rendre compte que le processus de labellisation n'est pas adapté à leur produit et, par exemple, qu'ils le vendraient mieux s'il était transformé. «Dans ce cas, nous les accompagnons pour réaliser cet objectif.»

**POURQUOI LA QUALITÉ ?** «Le cœur de la réponse est dans l'actualité, avec la bactérie Escherichia coli. Dès qu'il y a une crise, on se souvient de l'importance de la description précise des pratiques et de la traçabilité. La démarche qualité est un combat technique pour les aliments sains.» C'est aussi une manière de renforcer les liaisons entre un lieu et ses productions. «Nous avons des produits emblématiques dans la région liés à des savoir-faire et des métiers. Et là nous ancrons le produit dans le territoire, mais sans le figer.» Aussi, le cahier des charges du label Signé Poitou-Charentes est-il réévalué tous les deux ans «pour notamment garder une longueur d'avance sur les évolutions réglementaires». L'atout du label régional étant sa réactivité : «En six mois on peut décider et mettre en œuvre l'allongement du temps de maturation d'une viande ou le régime alimentaire d'une chèvre.»

À partir de 2004, les résultats d'une enquête de consommation mènent l'institut au-delà de cette première mission. «Cette étude interprofessionnelle du Credoc montrait que si les gens ne mangeaient pas des produits de qualité, c'est d'une part qu'ils ne les connaissaient pas, d'autre

part qu'ils ne savaient pas les cuisiner.» Or, précise Charles Horgue, beaucoup de produits de Poitou-Charentes sont bruts et ainsi confrontés à cette "incompétence culinaire". Ni une, ni deux, l'Irqua a recruté le cuisinier Gilles Cabel pour pallier ces lacunes. Et, pour encore faciliter l'accès aux produits, l'Irqua les a tous géo-localisés sur son site Internet. «Tout cela vise à favoriser les circuits courts et à rapprocher les gens de ce qu'ils mangent. Manger, acheter, ce n'est pas anodin. Acheter des pommes reinettes clochard de Gâtine c'est conforter l'emploi local, un paysage et des pratiques environnementales. C'est aussi avoir une autre approche du goût. Par exemple, le veau de Chalais n'a ce goût que parce que sa mère a brouté une herbe poussant sur un sol pauvre en fer.»

En plus de sensibiliser les consommateurs, l'Irqua travaille aussi avec les jeunes cuisiniers en formation professionnelle et avec les scolaires, une mallette pédagogique va circuler à partir de 2012 dans les CM1 et CM2 de la région.

Un peu à part dans l'organigramme de l'Irqua car organisé en collaboration étroite avec les directions départementales de la protection des populations, le Concours régional des saveurs créé en 1981 s'affirme comme un concours agricole. Chaque année, près de 700 produits sont soumis à l'appréciation de 350 jurés. Notons que les jurys sont composés pour moitié de professionnels et pour l'autre moitié de simples consommateurs. Les produits médaillés et leurs producteurs sont décrits sur le site [www.saveurspoitoucharentes.com](http://www.saveurspoitoucharentes.com).

Anh-Gaëlle Truong

## La cuisine mobile de l'Irqua

Depuis six ans, Gilles Cabel invente des recettes pour préparer les produits Signé Poitou-Charentes. Ses critères : «La recette doit être simple, réalisable à la maison, et étonnante.» Pour ce faire, il détourne des classiques, la blanquette par exemple mais remplace le veau par le chevreau et la crème par le mothais sur feuille. Ou bouscule totalement les codes comme quand il rompt avec l'usage traditionnel de l'angélique dans la confiserie pour la combiner en préparation sucrée-salée à du poisson, de la volaille ou du lapin. Pour à la fois promouvoir les produits et montrer com-

ment les cuisiner, Gilles Cabel sillonne la région avec son camion équipé d'un four et d'une plaque de cuisson. Il est ainsi sorti plus de soixante jours l'année dernière. Ce jour-là, le 19 juin au bord de la Charente, sur l'aire de loisirs de Rejalant à Condac, il participait à Croc'Santé, un week-end d'animations sportives et nutritionnelles. Gilles Cabel y a préparé des toasts de pain d'épice au fromage de chèvre et au confit d'échalions. Pendant que le confit mijotait doucement avec du jus de pomme, les gens sont passés, ont jeté un coup d'œil à la casserole. Le cuisinier en a profité pour leur faire goûter

un pain filou, des petits bouts d'angélique confite ou un peu de ce jus de pomme. «Ce qui me change et me plaît le plus, c'est le contact avec les gens. Dans une cuisine, on ne voit personne, ici c'est complètement l'inverse.»

Aussi, rapidement, autour de cette cuisine mobile, les conversations s'animent. Dit-on cagouille ou luma ? Et comment préparez-vous la truffade ? Chacun a sa réponse et nombreuses sont celles qui glissent dans leur sac les recettes que Gilles Cabel a mis à disposition sur un présentoir. Elles sont toutes sur le site Internet de l'Irqua. **A.-G. T.**