

ENQUÊTE

Ras la casserole



AMÉLIE LOMBARD POUR « LE MONDE »

Par Clara Georges

En mars 2020, ils et elles se lancent avec frénésie dans la confection de repas pour leurs familles confinées, une farandole de recettes de chefs et d'audaces culinaires... Un an plus tard, il faut remettre le couvert, mais le soufflé est retombé. Leurs rêves : se ranger des fait-tout et faire un régime

Les fourbus du fenouil. Les éreintés de l'effiloché. Les blasés de la boulette. Combien d'entre nous, en regardant Emmanuel Macron annoncer le retour du télétravail systématique et des enfants à la maison, fin mars, ont pensé tarte aux poireaux, légumes au four et pâtes carbo ? Combien ont regardé avec lassitude, parfois même avec colère, le batteur électrique et la machine à pain ?

En mars 2020, une partie des Français avaient été pris d'une frénésie culinaire, comme si « faire société » en temps de confinement passait à la fois par des applaudissements vespéraux et par la blanquette de veau. Livres de cuisine, équipements électroménagers, échanges de photos sur les réseaux sociaux : tandis que les achats de farine bondissaient de 142 %, la fièvre gastronomique semblait inarrêtable.

Qu'il semble loin, aujourd'hui, cet enthousiasme... Un an plus tard, les cuistots désabusés touillent la béchamel en s'insurgeant contre l'éventuelle présence de « ministres » dans des restaurants clandestins parisiens, évoquée dans un reportage de M6. Outre la réactivation d'une haine de classe, la colère engendrée par cette anecdote reflète l'immense lassitude de tous ceux qui se sentent arrimés aux fourneaux, sans possibilité de mettre les pieds sous la table de temps en temps. Ras le bol de cuisiner ! Le cri du cœur est presque unanime. Retour, en trois temps, sur une indigestion.

Acte I Folie Ottolenghi et pâtes à la Zanoni

Auparavant, Stéphane n'avait pas le temps. Pas le temps de cuisiner, pas le temps de réfléchir à ce qu'il mangeait dans les repas d'affaires, pas le temps de s'interroger sur son dîner. A 60 ans, directeur des ventes d'un groupe de médias, il était un homme pressé, ce qu'une enquête dans son frigo aurait confirmé : plats préparés, repas tout faits à passer au micro-ondes. En mars 2020, il a vécu le début d'une révolution intérieure. « *Je me suis abonné à des sites de cuisine : 750 grammes, Chef Damien, Etchebest, Elle à table. Certains chefs font des vidéos participatives en direct, on peut intervenir pendant qu'ils réalisent leur recette.* » C'est par exemple le cas de Simone Zanoni, chef italien de l'hôtel George-V, à

Paris. Alors, Stéphane fait des pâtes. *« J'ai dû épuiser toutes les recettes imaginables pendant le premier confinement. Mes préférées, ce sont les linguine alle vongole, aux palourdes. »* Dans sa commune de Combrit-Sainte-Marine, dans le Finistère Sud, il s'enhardit. *« Avec Zanoni, j'ai découvert des types de cuisson des pâtes incroyables, en deux fois, d'abord dans l'eau puis dans un bouillon fait maison, par exemple avec des croûtes de parmesan, ou des carcasses de poulet. »*

Au même moment, à 570 kilomètres de là, dans son appartement parisien, Marc, 50 ans, vit lui aussi un aggiornamento gastronomique, qu'il partage avec sa femme et leur fils de 16 ans, tous trois contraints au travail à distance. *« Dans mon job, on voyage beaucoup. J'ai donc récupéré 30 % ou 40 % de mon temps d'un jour à l'autre. J'ai fait plus de sport, je me suis inscrit à des associations, et puis j'ai acheté Simple, le bouquin de recettes de Yotam Ottolenghi, le chef anglo-israélien. Et j'ai décidé de toutes les faire. Bref : le gars qui veut réussir son confinement. »*

Le récit de Marc est celui d'un pan de la société française, souligne le sociologue de l'alimentation Jean-Pierre Poulain : *« Pour les Français les plus aisés – même si tous ceux qui sont concernés ne sont pas riches –, le premier poste de dépenses, ce sont les déplacements ; le deuxième, les loisirs. D'un coup, tout cela s'est arrêté. Ils se sont retrouvés avec une épargne phénoménale, et du temps. »*

Ces Français émerveillés face à leur pâte à pizza ont accueilli le fait de devoir cuisiner comme une aubaine. *« Au début, ce défi de faire des recettes d'Ottolenghi, c'était une très grande joie, continue Marc. Il faut beaucoup d'ingrédients, mais j'ai réussi à me les faire tous livrer. Je me suis retrouvé avec de l'ail noir, du zaatar, 100 poivres différents et de la pâte de tamarin. »* Marc jongle avec les boulettes, il grille des légumes sous toutes leurs formes. *« C'était comme une fenêtre sur le monde. On se disait que, quand tout cela serait fini, on irait faire un tour à Jérusalem. »*

Mais le temps passe, et le seul Jérusalem que Marc parvient à approcher est celui d'Ottolenghi, justement, un autre de ses livres. Puis encore un autre, *Flavour*. Novembre est là, le reconfinement aussi, et la lassitude lui tombe sur l'estomac. *« Un soir, j'avais dû faire cinq ou six de ses plats, cinq sortes de boulettes différentes, quatre déclinaisons de courgettes, tomates et céleri-rave rôtis. Je me suis dit : c'est fini. J'ai eu envie d'une blanquette de veau. J'ai la chance d'avoir une famille patiente et pleine de bienveillance. Mais, quand je leur ai annoncé que j'arrêtais, ils ont accueilli ça avec soulagement. Aujourd'hui, je fais des bœufs bourguignons. »*

Le chemin emprunté par Marc lors du premier confinement, même s'il est un brin obsessionnel, est loin d'être solitaire. Sur les douze derniers mois, les ventes d'épices en grandes surfaces ont bondi de 24 %, dit Emily Mayer, experte des produits de grande consommation à l'institut d'études IRI. Bien sûr, les Français ont cuisiné comme des dingues, dévalisant les rayons pâtisserie et les produits de base des supermarchés – même si en parallèle, souligne-t-elle, ils ont aussi acheté beaucoup de plats préparés : des surgelés et des conserves. Mais au déconfinement, en mai, ils n'ont eu qu'une hâte : manger ailleurs.

Acte II Passion cantine et poke bowls

Le 11 mai, Estelle est retournée au boulot. Surtout, l'ingénieure francilienne de 46 ans a retrouvé sa cantine d'entreprise. *« La première fois que je suis revenue, j'ai pris un plateau, j'ai mis les pieds sous la table, quel soulagement ! Quand je pense qu'avant je snobais la cantine, je préparais ma gamelle... »* Le premier confinement, elle l'a vécu en famille, avec son mari et leurs trois enfants, de 11, 13 et 16 ans. *« Au bout d'une semaine, j'étais épuisée entre le télétravail, les courses, les repas. On regardait l'émission de Cyril Lignac. Quand je voyais ces familles qui avaient l'air de s'éclater à faire à manger, pour qui tout allait bien, je me disais : mais on ne montre pas des gens normaux ? »* Estelle a pris le rythme de retourner à son bureau une ou deux fois par semaine, parfois un peu plus : *« Il y a même des fois où je n'avais pas vraiment besoin d'y aller, je commençais la matinée à la maison et puis, à 11 heures, je lançais à la cantonade : bon, ben, je vais au boulot ! »*

Mettre les pieds sous la table, peu importe où. A la fin du premier confinement, tous ceux qui le pouvaient ont squatté les restos, les bistrotts et les terrasses. Et, au début du deuxième, les dépenses sur les applis de livraison à domicile (UberEats, Deliveroo...) ont explosé dans les villes : + 85 % en novembre 2020, + 101 % en décembre, selon Emily Mayer, de l'institut IRI, qui analyse les transactions bancaires de 350 000 Français. *« On a tout essayé, se souvient Cécile, 51 ans, cadre à Paris. Chinois, thaï, japonais bento, japonais ramen, japonais sushi, hawaïen, mexicain, empanadas, pizza, italiens gastronomiques... En novembre, on commandait deux ou trois fois par semaine, pour aller plus vite le midi. C'est là que la saturation est arrivée. Au bout d'un moment, on n'avait même plus envie de découvrir de nouvelles saveurs. »*

La lassitude s'installe. Qu'est-ce qu'on mange ? Cette question, que l'on ne pose d'habitude qu'une fois par jour, pour le dîner, devient récurrente. En temps normal, explique le sociologue Jean-Pierre Poulain,

un actif prend entre 200 et 240 repas par an dehors, que les télétravailleurs ont soudain dû préparer chez eux. *« Quand vous vous êtes émerveillé trois fois d'avoir fait votre propre pizza, l'enthousiasme diminue. La contrainte prend le dessus sur la joie de la découverte. »* A côté d'Aix-en-Provence, Anne, 53 ans, a depuis longtemps abandonné les *« soupes pho dont le bouillon cuit pendant 4 heures avec une foultitude d'épices »*, découvertes avec bonheur pendant le premier confinement. Pour nourrir ses trois garçons, jeunes adultes qui ne se contentent pas d'*« une endive coupée en deux »*, elle rêve de livraison à domicile, mais *« UberEats ne vient pas jusqu'à [eux], c'est trop loin. Pareil pour Picard, c'est vingt minutes de voiture... »*

Acte III Boîtes de sardines et poudre d'escampette

Automne-hiver 2020-2021, le chou-rave fait la gueule dans le bac à légumes. Printemps-été 2021, la France reconfinée a le cœur au bord des lèvres. Et pourtant il faut bien continuer à se nourrir. *« J'en ai ras le bol de ma propre cuisine, soupire Raphaële, 48 ans, à Vincennes. Et, visiblement, mes enfants aussi : quand je fais un gratin, tout le monde fait la tête. Alors, je redécouvre les boîtes de conserve, la purée en sachet, les coquillettes. C'est pratique entre deux réunions, quand tout le monde doit manger à des heures différentes. Parfois, lasse, je jette sur la table du pain et des boîtes de sardines en leur disant : débrouillez-vous, je n'en peux plus de ces repas ! »*

Après avoir testé tous les Deliveroo possibles et imaginables, Cécile a repris sans entrain, un an plus tard, sa liste de recettes de mars 2020. Son écœurement fait naître une réflexion quasi existentielle. *« Manger a pris une importance démesurée dans nos vies ; il y a la queue partout, tout le temps, à la boucherie, chez le fromager ou le chocolatier... Comment se fait-il qu'on y accorde une telle place ? Parce qu'il n'y a toujours rien d'autre à faire. Nous n'en pouvons plus de chercher une satisfaction à travers la nourriture. »*

Même nos ustensiles semblent vieillis, usés, fatigués de nous servir, comme le raconte Jean-Sébastien, 42 ans, depuis un an chez lui, à Lille, avec sa femme et leur petite fille. *« Toutes mes casseroles, tous mes verres ont pris un coup de vieux. Notre lave-vaisselle, qui nous servait sans faille depuis dix ans, a rendu l'âme. »*

Que faire alors ? Manger des barres-repas, comme Lucie, Parisienne de 45 ans ? *« C'est ma bouffe de cosmonaute. Ce n'est pas hyper bon mais ça m'évite d'y penser. »* Laisser un algorithme réfléchir à notre place, comme Anne, 52 ans, employée à La Celle-Saint-Cloud ? *« J'ai testé Jow, une appli qui propose des recettes et fait la liste des courses, c'est top. »* Mais cela n'a pas suffi. S'esclaffant au téléphone, elle avoue avoir à peu près tout essayé : *« J'ai mis mes enfants de 21, 19 et 15 ans à contribution : ils avaient chacun un stylo de couleur différente, et ils listaient trois plats par semaine qu'ils devaient faire. Ça a bien marché mais pas très longtemps. J'ai aussi demandé à ma femme de ménage si elle pouvait cuisiner pour nous. Mais ses goûts ne sont pas les nôtres. »* Après la dernière allocution d'Emmanuel Macron, à Pâques, Anne a enfin trouvé la solution. *« J'ai pris la poudre d'escampette. Mon mari et moi, nous sommes partis nous confiner ailleurs, nous avons laissé les enfants tout seuls. »* Son ambition pour le mois à venir : régime !