

Collecte de paroles autour de la cuisine sur le marché de Saint Chamas.

Samedi 23 novembre 2019

Dans le cadre de Lecture par Nature, organisé par la Métropole Aix-Marseille & l'Agence Régionale du livre.

Merci aux contributeurs et contributrices, à l'exposant du camion de charcuterie espagnole pour sa très bonne tarte à la courge, à la bibliothèque de St Chamas et à toutes les personnes qui y travaillent et m'y ont accueillie.

Collecte et mise en écriture réalisées par Raphaëlle Bouvier, du Détachement International du Muerto Coco.

www.muertococo.jimdo.com

muertococo@yahoo.fr

La cuisine en 1 seul mot, par 36 St Chamasséens et St Chamasséennes :

ail / oignon / persil / plaisir / faut attendre madame / manger / la bouffeuh / manger / gamelle / convivialité / bien manger / bon repas / produits du terroir / vomir / manger / la graille / casser la croûte / manger / bonne entrecôte / bons pieds-paquets / famille / fruits de mer / asiatique / salé / casse-pieds / manger / manger / bonne bouffe / manger / plaisir (*ah ben tiens ça m'étonne de toi ça, macho comme tu es j'aurais pensé que t'aurais dit bonne femme !*) / gastronomie / casserole / boulot / amis / culinaire / gourmandise.

Moi je cuisine mais bon... un peu de tout... voilà... depuis mes 15 ans, comme je vis tout seul... Mon plat préféré, c'est le couscous.

Avec la viande – agneau, les boulettes, viande hachée....

Oui je fais tout tout seul oui.

Quand j'étais petit, un plat que ma mère a fait ? euh... des pommes de terre avec des artichauts.

Ben oui, c'était bon.

Ma petite-fille l'autre jour, je l'emmène chez la poissonnière, et elle lui demande ce qu'elle voudrait comme poisson, bon. Et ma petite-fille, tu sais ce qu'elle répond ? elle a 6 ans hein, elle mange que du poisson pané

à la cantine... et ben ma petite-fille, elle répond qu'elle voudrait bien un poisson avec une tête !

Moi j'empile j'empile j'empile, et après je me dis, mais pourquoi tu empiles ?

Empiler quoi ??? et bé les recettes de cuisine pardi !
et je les fais jamais ! alors ça sert à quoi ?!

La cuisine, c'est comme faire un spectacle en fait. Tu passes des heures à trimer dans ton coin, à chercher tes ingrédients, à préparer tes textes, à faire ta mise en scène.... Tu découpes, tu saisis, tu blanchis, tu répètes, tu fais une belle présentation avec des jolis décors et des jolis costumes, t'invites les gens... Les gens ils débarquent, ils mangent ton repas, ou ils regardent ton spectacle, et hop en 35 minutes, 45 minutes, c'est plié, fini !

Bon, après, si c'est *dégusté* en ½ heure, c'est tout aussi bien.

Mais si c'est pour nourrir la faim... c'est autre chose.

C'est ça en fait, je crois que le plaisir il commence là : voir.
La présentation c'est important.

Pour moi, le best du best.... Aaaaaaah, ça se joue entre plusieurs choses mais.... Ici on appelle ça les chayottes.

Chez nous c'est les cristofines, et les chouchous chez les réunionnais. C'est un peu comme une courgette, c'est riche en eau, alors pour faire un gratin t'es obligé de mettre de la mie de pain avec.

Mais ça, avec un petit poulet boucané, c'est fin hein.
Ah si si si, tu en trouves facilement dans les supermarchés
ici !

La chayotte.

Tu fais bouillir ou cuire à la vapeur, il te faut vraiment
récupérer la chair à la cuiller, et tu farcis avec chapelure,
parmesan, mie de pain, viande si tu veux... et tu remets au
four.

Manger, manger, manger ok.

Mais manger *bon* !

Pas en quantité, hein, mais en qualité. Parce que sinon
après, tu grossis de trop.

Moi j'ai entendu à la radio là, Gabin Blier et tous leurs
copains y sont dans un bistro parisien, à 11h du soir, Blier
il arrive et il dit aux autres « oh les gars j'ai trouvé un
restau où il paraît qu'ils font une super daube ». Et ils y
vont ! comme ça, sur un coup de tête ! à 11h du soir !

Si c'est pas la belle vie, ça.

Euh....

Un bon souvenir de repas euh....

Le chapon de Noël ?

Non, c'est pas que j'aime spécialement bien mais...

C'est lié à des bons souvenirs.

Ouais, voilà.

La polent' ? moi je fais la sauce comme il m'a appris mon père.

Du veau, des champignons (secs, hein, les champignons), la sauce tomate, l'huile d'olive et voilà !

C'est la meilleure.

Moi la cuisine, pfff....

Oh non.

C'est bon.

Franchement non, non non.

Ça m'intéresse pas.

Non non.

Moi, je me souviens d'une endive.

Dans un restau 3 étoiles.

Sur une ardoise.

Elle était exquisite.

Toute simple.

Braisée.

Fabuleuse.

Et j'aime pas l'endive hein ! C'est pour ça que je m'en souviens.

J'ai appris à cuisiner ben, par mes parents, par ma mère ! ma marraine aussi, oui, beaucoup. La soupe de poissons et tout ça.

Moi ma mère, avec une saucisse elle te faisait un plat pour 6 personnes ! et si il y avait un biftek c'était pour mon père. Parce que lui il travaillait.

Eh ! c'était comme ça.

À ma fille, je lui ai appris à faire la bagna cauda. C'est quoi ? C'est comme une anchoïade. Dedans tu mets les tomates, et après le vinaigre. C'est bon ça.

Et oui c'est provençal !

C'est facile ; pour manger la bouillabaisse, il te faut trouver les restaurants qui ont signé la charte de la bouillabaisse.

Tu leur demandes : « vous avez signé la charte de la bouillabaisse » ?

Ils te disent oui, tu manges ; ils te disent non, tu t'en vas !

À Marseille, sur la corniche, y'a le Rhul je crois, lui il a signé.

Mais si tu vas sur le Vieux-Port.... (*rires*) Eux ils ont pas signé, ça !

Mon meilleur repas ?!! Bah, j'en mange tous les jours moi ! je mange ce que j'ai, je suis pas difficile à la gamelle. Alors la cuisine...

Mon dessert préféré ? Le fromage de chèvre !

Et bé ! Comment ça c'est pas un dessert le fromage de chèvre ? Bien sûr que si, té.

Moi je connaissais une bergère, elle était végétarienne, bon déjà c'est bizarre mais...

tu sais ce qu'elle me dit un coup ? Elle me dit qu'elle aimerait bien goûter de l'humain !

Ooooh pauvre !

moi je lui ai dit, et bé je coucherais jamais avec toi hein.

On sait jamais.

Cuisiner pour moi, c'est la paëya. Oui, la paëya !

Mon pire souvenir, c'est dans un restau à Istres, abominable.

Y nous a fait un couscous, oh, c'était pas un couscous. Les pommes de terre, elles étaient CRUES !

Oh, il faut le faire exprès quand même !

Mon pire souvenir, c'est d'avoir fait cuire un poulet sans le vider !

Nouvelle mariée à Paris, je vais sur le marché, j'achète un poulet, et je le fais cuire sans le nettoyer.

Mooooon dieu, je l'avais pas vidé. (*rires*)

Mais moi je savais pas peuchère, j'avais 18 ans à l'époque.
Et la première fois que j'ai fait cuire des pâtes aussi, j'ai pas fait chauffer l'eau ! j'ai mis les pâtes dans l'eau froide ! d'un bloc !

Manger ce qui est à côté de chez nous, ça c'est bon !
Mais c'est difficile, parce qu'ils marquent pas d'où ça vient... d'Espagne... les steaks hachés ils viennent de Pologne... quand je vois « transformé en France », moi j'achète pas !
Ah non !
Et le boucher local oui d'accord, mais ton steak tu vas le payer 7 euros !
Franchement !

Moi j'ai mal mangé, mais c'était pas en France.
En Thaïlande, j'ai mal mangé. C'est tout.
Parce que j'étais touriste, oui peut-être.
Mais enfin, du coup j'ai pas mangé *du tout*, quoi.

Euh... j'aime bien faire, euh...
des repas partagés avec des amis...
euh...
le meilleur moment en cuisine...
je sais pas...

moi je suis cuisinier de métier vous savez, alors bon la cuisine...

aucune idée, franchement...

désolé.

Dans la cuisine, le plus chiant, c'est la vaisselle. Et c'est moi qui la fait, hein ! Mon plat préféré, c'est la fidéoa. C'est catalan. C'est comme une paëlla mais, avec des pâtes qui sont bien spécifiques. Il n'y a pas de viande, et les assaisonnements sont différents de la paëlla aussi.

Moi je fais pas trop les trucs chiadés, j'aime mieux les grosses tambouilles, le pot-au-feu...

La petite déco, les petits plats, pff, ça me gave quoi !

Cuisiner on fait ça pour les autres, pour partager, pour être ensemble... La déco minutieuse là, non non...

On fait une grosse gamelle de daube, une grosse tourte à la viande, et hop on bouffe dedans quoi.

Nous on était 4 garçons à la maison, alors autant dire que quand on se mettait à table, c'était pas pour rigoler, hein ! on faisait une bouffe, on faisait une *vraie* bouffe.

Semi-gastro, ça va encore, mais bon, gastro... ça m'a jamais intéressé moi.

Après je critique pas, c'est certainement très bon, mais... ça nourrit pas.

Autant sur les whiskys, les alcools forts ou la bière, aller chercher le fin du fin, le vrai goût fumé, tout ça, d'accord... mais après la bouffe, c'est surtout la touche de chacun.

C'est-à-dire qu'un même plat, une même recette, ça va avoir un goût différent selon la personne qui cuisine. Et oui ! on retransmet son humeur quand on cuisine, chacun a la sienne. Et quelqu'un de fade, et ben. Il fera une bouffe fade. Et oui !

Tous ceux qui suivent trop les recettes là, qui pèsent trop les aliments, et ben, non mais je dis pas qu'il faut faire n'importe quoi, mais....

Une recette c'est fait pour être transformé, voilà.

Moi quand je m'emmerde chez moi, que j'ai un coup de blues, et ben je me réfugie dans la cuisine, j'ouvre le frigo, je fais la recette de l'humeur et voilà, je saurai jamais la refaire.

L'autre jour j'avais creusé des pommes de terre, j'avais mis dedans du magret coupé en allumettes, de la crème fraîche et de la muscade, un coup au four... c'était terrible.

Et ben je saurais pas le refaire !

David – il est pas là aujourd'hui – mais lui, lui il cuisine vraiment à l'improviste. Au feeling du moment. C'est un super cuistot... il est poète dans sa cuisine.

Ja-mais j'ai goûté un truc mauvais de sa part. Il sait les assemblages qu'il faut faire. Jamais il prendra un livre de recettes à part pour regarder les bases de son plat.

Faut connaître ses produits, et après le secret c'est qu'il faut pas abuser. Trop d'épices tue l'épice. Sinon après ça a un goût de chiottes.

L'abus, c'est ça qui tue les recettes.

Non, moi j'aime bien faire la cuisine...

Mais après j'aime pas *manger*. Je trouve que c'est du temps perdu.

Mais quand je dis ça, voilà, tout le monde râle, alors...

J'ai un mauvais rapport avec la cuisine, voilà. C'est comme ça.

Ce que j'aime, moi ? c'est les gaufres. Mais y en a plus maintenant. Les gaufres, oui... et les chichis non plus. À la limite si tu vas à l'Estaque mais... c'est pas pareil.

Nous quand on était petits, le gaufrier on le mettait sur le feu de bois, directement.

Eh, on a tout perdu, qu'est-ce que vous voulez ?

Avant... avant ici à St Chamas, il y avait l'aïoli. C'était la fête l'aïoli. Il y avait comme un concours entre chaque bar, à qui préparerait le meilleur aïoli.

Ouh... il y a une bonne quinzaine d'années, je dirais.

Maintenant ça existe toujours, mais c'est le traiteur qui amène le même aïoli pour tout le monde. Et c'est payant.

Oui, à la fin de la fête de la St Léger. Avant ça durait 12 jours, il y a eu même qui prenaient leurs congés spécialement pour la fête, oui ! Et l'aïoli, c'était le jeudi de la clôture.

Avant c'était gratuit, si vous voulez, c'était l'apéro. Y'avait des gars qui jouaient de la guitare, beaucoup d'accordéon... y'avait les courses de vachettes, sur le port.

Le cordonnier il faisait son propre aïoli, et après il chantait ses chansons à l'accordéon. Maintenant, le traiteur... j'imagine que c'est pour des raisons sanitaires, hein, entre parenthèses... parce que moi franchement, j'ai jamais vu personne être malade hein, mais bon.

Les gens y ramenaient leurs couverts, leurs assiettes, et à la fin de l'aïoli tout le monde cassait les assiettes ! on ramenait rien chez soi, ah non ! Allez essayer de casser des assiettes en plastique maintenant.

Ah ouais c'était bien.

C'est dommage même, à la limite.

On faisait beaucoup de repas de famille, avec tout le monde... des grandes tablées.

C'était les meilleurs moments ça. Maintenant, bon, chacun a sa vie...

Des fois encore un peu, mais...

Mon plat préféré ? à faire ? c'est le rôti bonne-femme ! j'adore ça !

Moi j'ai quand même un souvenir d'enfance, on était 4 enfants.

Et tous les soirs on mangeait la soupe, parce que mon père il avait une seule exigence, c'était la soupe quotidienne.

Des fois, nous les enfants on râlait, et ma mère dans ces cas-là elle nous faisait une soupe sucrée, avec de la semoule. On adorait ça.

Une fois ma mère elle a dû partir à l'hôpital, pour plusieurs jours, et pendant qu'elle était pas là, mon père il a voulu faire la soupe sucrée, pour nous faire plaisir.

On était tout contents et tout, sauf qu'au moment de manger on a tous bien fait la grimace, parce qu'au lieu de mettre du sucre, il avait mis du sel !

et voilà !