

Petit inventaire de l'alimentation confinée

On le répète inlassablement : la cuisine est un lieu/lien social fort. Familial, amical... tout ce que vous voudrez. C'est la base de tout. Ne dit-on pas « Je mange donc je suis » ? Depuis septembre 2018, « Les Bonnes choses » tente de montrer combien la nourriture est un enjeu global et un fait culturel majeur : affectif, intime, social, anthropologique, économique, écologique... Plaisir et partage dans le meilleur des cas, mais aussi enjeu de santé et affaire de responsabilité. Avec cette épidémie et son corollaire le confinement, cela n'a jamais été aussi vrai. Nous allons tenter de le démontrer par cette petite série sur l'alimentation au temps du coronavirus. 8e épisode : Petit inventaire de l'alimentation confinée. Par Caroline Broué



Dîner d'une famille pendant le confinement en Serbie, la mère étant séparée de sa famille. • Crédits : Svetikd - Getty

Pour ce qui pourrait bien être notre dernière chronique sur l'alimentation au temps du coronavirus, nous nous sommes demandés ce que ces deux mois, 8 semaines ou 55 jours avaient changé à nos pratiques alimentaires et ce qu'il allait en rester.

[Visualiser l'article](#)

Sur ces deux questions, les études sérieuses sont en cours, les premiers résultats sont encore incertains, et les premiers chiffres ne décrivent que des tendances...

En vrac et selon différents organismes de recherche et autres sondages récents compilés, 42% des Français interrogés auraient consacré plus de temps à la préparation des repas ; 1/3 des répondants ont privilégié le fait maison ; sur une semaine fin avril par rapport à 2019, les livraisons à domicile ont augmenté de 119%, les drive de 81% et les magasins de proximité de 20% ; 45% des Français se sont davantage tournés vers les produits d'origine française ; 37% vers les circuits courts, ils sont même 53% à avoir favorisé les ventes directes auprès des producteurs. Enfin, 56% disent vouloir manger désormais plus sainement. C'est ce qu'on appelle de bonnes résolutions. Et un dernier : les Français auraient pris en moyenne 2,5kg depuis le 17 mars ...

Comme nous sommes de nature circonspecte, nous avons demandé au sociologue de l'alimentation **Eric Birlouez** si ces chiffres correspondaient peu ou prou à la réalité qu'il a observée. Et force est de constater que... globalement, oui.

Sans doute avons-nous redécouvert ce qu'il appelle « la valeur vitale de l'alimentation ».

Alors que « *décennies après décennies, manger a perdu de sa valeur. Sa valeur économique, tout d'abord, car nous dépensions de moins en moins pour notre alimentation. Mais aussi sa valeur humaine, car nous avons oublié que des gens travaillent pour produire notre nourriture* », pendant ces deux mois, « *nous n'avons jamais autant parlé des caissières de supermarché, des chauffeurs livreurs, des producteurs agricoles ou des éboueurs qui ramassent nos déchets alimentaires. Tout à coup, la dimension humaine de la chaîne alimentaire nous est réapparue* . » **Eric Birlouez**

Par ailleurs, cette crise est venue aussi confirmer des tendances lourdes, comme la fracture alimentaire. Avec d'un côté des consommateurs qui ont privilégié le bio (les ventes ont manifestement explosé), découvert ou redécouvert le local, des individus qui se sont mis à la cuisine, et de l'autre des gens en réelle insécurité dès lors que leurs enfants n'ont plus accès à la cantine ou qu'eux ont perdu leur emploi, et qui se ruent sur le prêt-à-manger.

Mais au-delà des tendances et des chiffres, restent les expériences.

Nous avons recueilli les témoignages de quatre gastronomes en leur demandant comment eux avaient vécu ce confinement inédit et comment ils envisageaient la suite. Et nous sommes allés (avec nos téléphones) du nord au sud en passant par Paris...

Première étape, la Madeleine-sous-Montreuil, où le chef de **La Grenouillère Alexandre Gauthier** n'a pas chômé... Outre avoir passé un mois sur des aspects administratifs pour que son restaurant « ne prenne pas le bouillon », comme il nous l'a dit, il a fait des travaux dans la maison, réfléchi à la désinfection de la cuisine, au protocole de nettoyage d'une chambre d'hôtel, mis en place le room service pour les diners en chambre, cuisiné pour des Ehpad, travaillé à ses ruches, construit un fumoir, etc. Il s'est aussi mis aux légumes verts pour ne pas prendre trop de poids, a fait une cure de radis et d'épinards, et il a trouvé des méthodes judicieuses pour en faire manger à son fils de 8 ans...

[Visualiser l'article](#)

La seule chose qu'il n'a pas réussi à faire, nous a avoué sans fierté **Alexandre Gauthier**, c'est de lire. Mais il a regardé beaucoup de films qui lui inspirent ses assiettes monochromes ou son esthétique culinaire, comme **Le Cuisinier, le voleur, sa femme et son amant** de **Peter Greenaway** ...

Deuxième étape, Marseille, avec le cuisinier itinérant **Emmanuel Perrodin** , qui pense qu'« un des moteurs de la cuisine française c'est la pauvreté ». Lui qui a pour bonne habitude d'organiser des **diners insolites**, n'a pas pu en faire pendant deux mois, mais il s'est essayé avec succès à la cuisine de peu du médecin, chercheur, gastronome **Edouard de Pomiane**. ..

Comme Emmanuel Perrodin ne compte pas en rester là, il prévoit pour début juillet des grandes tables avec des chefs sans restaurant devant la terrasse de la Criée à Marseille, pour occuper l'espace public d'une nouvelle manière

Transformer l'espace, s'adapter et se renouveler, c'est un peu ce qu'a fait la cheffe parisienne **Amandine Chaignot** qui avait ouvert son restaurant La Pouliche dans le 10e à l'automne dernier... Après avoir dû vider ses frigos remplis pour le weekend du 15 mars et fermer son restaurant en quelques heures, elle est restée quinze jours choquée à ne plus pouvoir dormir, nous a-t-elle raconté... Puis elle a décidé de faire un pont entre les producteurs et les consommateurs pour continuer à être un maillon de la vie sociale, et elle a transformé La Pouliche en un petit marché de quartier où on fait la queue devant pour acheter toutes sortes de bonnes choses...



La cheffe Amandine Chaignot a transformé son restaurant parisien La Pouliche en un mini marché. Elle sert ici des clients, le 29 avril dernier. • Crédits : *FRANCK FIFE - AFP*

Dernière étape de ce petit tour de table avec l'écrivaine et traductrice passionnée de gastronomie **Ryoko Sekiguchi** . Elle a fait une sorte de collecte des symboliques alimentaires au temps du confinement. Le fait de pétrir du pain par exemple, que de nombreux français ont expérimenté alors même que les boulangeries étaient ouvertes.

Pour elle, « *c'est une sorte de compensation du manque du toucher. C'est comme toucher la peau d'un bébé. Pétrir du pain, c'est la fermentation, ça gonfle, on élève le levain. On donne la vie, une petite vie. C'est la même chose pour les gens qui plantent des semis dans la cuisine, sur la balcon. Les gens avaient peur de la mort, et voulaient s'assurer qu'ils étaient en vie* » .

Mais surtout, elle a eu une conversation avec un chef palestinien de Bethléem, Fadi Kattan, qui a dû fermer son restaurant pendant le confinement. A la place, il a monté une série de podcasts avec des chefs du monde entier. Ensemble, ils ont parlé de nourriture, physique et spirituelle. Elle qui n'est pourtant pas croyante raconte avoir pensé à une cuisine de prière en croquant ses petits pois, comme une adresse écologique. Lui était plutôt dans une reconquête de la lumière, éteinte depuis que son restaurant était fermé.

[Visualiser l'article](#)

« *C'est vrai, nous a dit **Ryoko Sekiguchi**, que le restaurant ouvert, c'est la lumière, les gens, la vie. En fait, nous parlions de la même chose : nous parlions de sentir la vie.* »

Ce qui ressort de ce bilan d'étape sur l'alimentation au temps du coronavirus, c'est avant tout que le confinement a été l'occasion d'une vaste remise en question et d'une réflexion. Qu'est-ce que manger ? Comment se nourrit-on ? Comment retrouver notre souveraineté alimentaire et redonner du poids aux paysans, se demande Emmanuel Perrodin ? Faut-il créer un « droit universel à l'alimentation » sur le modèle de la Sécurité sociale, comme le souhaite Eric Birlouez ?

La cuisine a repris une place centrale dans nos vies, et beaucoup d'entre nous ont redécouvert le sens du lien entre la terre et la casserole. La question, désormais, est de savoir ce qui va rester de tout cela. Pour ne pas, comme nous l'a dit [Alexandre Gauthier](#), que ce soit une victoire de l'agroalimentaire et pour ne pas, comme nous l'a dit Amandine Chaignot, qu'on se retrouve « *comme un gamin qui vient de se prendre une cuite, qui se réveille en se disant "Plus jamais ça", et qui, trois mois après, a tout oublié.* »

CHANSON DE FIN : **Bob Dylan**, « **Times they are changing** »