

La sauce se gâte

Au risque d'en choquer certains, les détracteurs de la cuisine française sont aujourd'hui de plus en plus nombreux. Affirmant cela, j'entends déjà les ayatollahs du coq au vin, les sermonneurs de la sauce béarnaise, les adeptes de la sole meunière se dresser tel un seul homme brandissant leur Gault et Millau et leur Michelin.

Comment donc ? On mangerait mal ? En France ? LA patrie de la gastronomie ? S'agit-il d'une plaisanterie de mauvais goût ?

Et bien oui ! Je le clame haut et fort, aujourd'hui en France on mange souvent mal et parfois même très mal. Oh, certes pas dans les restaurants étoilés où la qualité reste tout de même satisfaisante, à condition évidemment d'accepter de s'endetter pour les vingt prochaines années avant de déguster la dernière création du chef. Non, le drame c'est que la qualité des petits restaurants a atteint des records de médiocrité. Sans parler des cantines d'entreprises, des bistrots branchés, des snacks et des bars de quartier. On a droit à tout sauf à la qualité. Du surgelé, du réchauffé, du périmé et pire encore : de l'industrialisé se faisant passer pour du traditionnel ! Tout y passe ! Nous sommes pris en otages par des imposteurs, par des maniaques du pré-cuit et de la vinaigrette en sachet !

Bien heureux les français qui connaissent encore de bonnes adresses car la plupart des fois, il faut bien le reconnaître, la déception est au rendez-vous et l'addition est copieusement salée.

Je passe sur la situation des touristes étrangers obligés de s'enfiler les merveilleuses trouvailles de nos petits chefs ou de nos apprentis pizzaiolos créateurs de sandwiches, reconvertisseurs de panini et crostini. S'ils ne parlent pas notre langue, ils sont cuits : impossible de se plaindre, en revanche notre réputation à l'étranger en prend un coup. C'est Waterloo, c'est la bérézina !

On est donc en droit de se demander ce qui s'est passé au cours de ces vingt dernières années.

L'invasion des fast food, la percée des cuisines ethniques, les gens qui ne cuisinent plus faute de temps, la perte du goût n'expliquent pas tout. C'est plutôt dans l'orgueil national, dans les certitudes inébranlables qu'il faut chercher les raisons de cette cuisante défaite.

Contrairement à la cuisine italienne qui brille par sa fraîcheur et sa simplicité ou à la cuisine espagnole (pour ne citer que nos voisins les plus proches) qui allie dynamisme et innovation, la cuisine hexagonale n'est plus capable de se remettre en question. Elle continue de vanter contre vents et marées ses sauces, ses crèmes, son beurre et son cholestérol, bref, tout ce qui fait horreur aujourd'hui aux nouvelles générations de gastronomes en quête de saveurs, légèreté et huile d'olive.

La cuisine française est engoncée dans ses traditions et refuse d'en sortir. Certains se défendront en citant la nouvelle cuisine censée jadis révolutionner nos habitudes. Et bien force est de constater que la leçon n'a pas été retenue, l'échec retentissant qu'elle a connu aurait dû en faire réfléchir plus d'un. La révolution certes ! Mais pas en proposant des portions microscopiques présentées de manière pompeuse. Il fallait radicalement changer de cap en choisissant la cuisine de qualité accessible au plus grand nombre au lieu de quoi nous nous sommes repliés sur des valeurs sûres désormais désuètes et indigestes.

Dès lors, comment sortir de l'impasse ? Tout d'abord, un peu de modestie serait la bienvenue ! Non, la France n'a pas (et n'a jamais eu) le monopole de la bonne bouffe. Ensuite, suivre l'exemple des viticulteurs qui ont su, eux, se remettre en cause, opérant une réforme qui porte aujourd'hui ses fruits. Nos vignerons ont pris des claques, ont été humiliés par les californiens et les chiliens ,et bien, ils ont su réagir ! Les vins français changent, évoluent, retrouvent l'éclat perdu et innovent tout en plaisant.

Voilà le chemin à suivre, finissons-en avec ce décalage inacceptable entre la cuisine d'en haut (consommée par une minorité) et la cuisine d'en bas, celle de la majorité silencieuse, débordante et insipide.

Innovation et simplicité sont les jalons du seul chemin à parcourir pour retrouver concrètement et durablement un élan créatif adapté à un monde qui change, évolue mais reste friand de bonnes choses.

Source: www.profplus.over-blog.com

Répondez maintenant aux questions :

1) De nombreux français sont conscients de la mauvaise qualité de leur cuisine.

- ☐ Vrai
- ☐ faux

Justifiez votre réponse avec vos propres mots

2) Dans les grands restaurants :

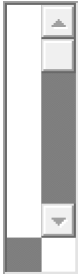
- ☐ On mange de plus en plus mal

- ☐ On mange bien à condition d'y mettre le prix
- ☐ Le rapport qualité prix est toujours avantageux

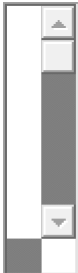
3) Selon le journaliste, dans les petits restaurants :

- ☐ La qualité est souvent au rendez-vous
- ☐ Les produits sont frais
- ☐ Les produits industriels se taillent la part du lion
- ☐ On en a pour son argent

4) Selon le journaliste, quelle est la principale explication de la mauvaise qualité de la cuisine française aujourd'hui ?



5) Pourquoi la nouvelle cuisine n'a-t-elle pas rencontré le succès espéré ?



6) Les viticulteurs français

- ☐ N'ont pas été à même de se remettre en question
- ☐ Sont un exemple à ne pas suivre pour les restaurateurs français
- ☐ Ont toujours eu une longueur d'avance sur leurs confrères étrangers
- ☐ Ont su tirer les enseignements de leurs erreurs

7) Expliquez le titre de l'article avec vos propres mots :