



Semiotics of the topinambour

baille Fabienne Radi

Et maintenant, avec un certain plaisir, je vois qu'il est sept heures et que je dois préparer le dîner. Haddock et saucisses. Je crois que c'est vrai, on acquiert un certain pouvoir sur la saucisse et le haddock en écrivant leur nom.

Virginia Woolf

Les virtuosités culinaires instaurent le langage pluriel d'histoires stratifiées, de relations multiples entre jouir et manipuler, de langages fondamentaux épelés en détails quotidiens.

Michel de Certeau

Viens, goûte mes frites.

Valérie Lemerrier

Jamie Oliver est un mec cool. Le cheveu en pétard, toujours en basket et sweat à capuche, il écrit des livres où il raconte comment il improvise sur le pouce une chiffonade de courgettes à la menthe lorsque débarque son copain Andy l'employé du gaz, nous explique comme c'est super d'aller chercher soi-même les œufs sous le cul des poules chez le fermier voisin, remercie sa femme Jools dans toutes ses préfaces et dans toutes ses postfaces, insère des photos de ses enfants barbouillés de sauce tomate maison entre deux recettes de raviolis aux pignons, prend la pose avec ses copains producteurs d'huile d'olive artisanale en Sicile, ou encore flatte la croupe de cochons poilus élevés dans la campagne du Norfolk en plein air (d'où les poils). Jamie est un type sympa qui n'hésite pas à mettre la main à la pâte voire même au panier de ses vieux potes pour rigoler (Jamie est un mec cool, on vous a dit).

Si ça se trouve et avec un peu d'imagination, Jamie a lu *L'invention du quotidien* de Michel de Certeau qui traînait sur une étagère de la maison louée à Castillon-du-Gard il y a plusieurs étés. Quelques jours plus tard, il a vu par hasard Martha Rosler sur YouTube qui faisait de la sémiotique devant ses fourneaux en aiguisant ses couteaux. Puis il a entendu Boris Vian chanter *La complainte du Progrès* sur Radio Nostalgie. Enfin, lors d'une nuit d'insomnie (trop de mauvais rosé sur une terrasse d'Avignon), en zappant sur la chaîne culturelle franco-allemande, il est tombé sur ce film de Chantal Ackerman, *Jeanne Dielman, 23 quai du Commerce, 1080 Bruxelles*, et il est resté bouchée bée devant Delphine Seyrig pelant sans entrain des pommes de terre dans une cuisine non équipée triste à pleurer. C'en était trop.

A la fin des vacances, assis dans l'avion pour Londres devant un céleri-rémoulade anesthésié sous blister, il s'est dit qu'il fallait vraiment changer tout ça. S'insurger contre l'avalissant consumérisme ambiant. Dynamiter l'abrutissement des ménagères déprimant devant leur four auto-nettoyant. Ne pas se laisser submerger par tous ces gadgets ménagers commandés sur catalogue, *une tourniquette pour faire la vinaigrette, un bel aérateur pour bouffer les odeurs, des draps qui chauffent, un pistolet à gaufres**. Et surtout, surtout, cesser de manger ces frites imbibées d'huile comme le fait chaque dimanche son oncle Raymond, cuisinier à la retraite à Cergy-Pontoise.

Bref, un gigantesque travail de réhabilitation de la noblesse du quotidien, une monumentale entreprise de stimulation d'un goût anémié par des années de plats surgelés avant d'être corseté par les principes de la Nouvelle Cuisine. *Adieu Paul Bocuse ! Couché Joël Robuchon ! Au panier les frères Troisgros !* Toute cette cuisine française élitiste juste bonne à faire bander des cadres supérieurs de province

échappés d'un Chabrol, toutes ces toques empesées qui tiennent on ne sait pas comment sur le chef des grands chefs... Du fun, des casquettes et de l'authenticité, voilà ce qu'il faut ! La chaleur de l'écurie mêlée à la guitare de Bruce Springsteen en faisant des cookies, *Born to run, suis-moi dans la grange, have some fun and cook with Jamie !*

The *Naked chef* était né et il avait plus d'un *pie* sur la planche, surtout dans son pays d'origine qui a tout de même érigé la *jelly* fluorescente au rang de spécialité nationale. Après avoir relevé avec succès le défi pachydermique de la réforme des cantines scolaires britanniques (qui, n'étant pas une mince affaire, a nécessité l'aide de sa copine Cherie Blair), Jamie a décidé de délivrer son message au reste du monde. Désormais grâce à lui, de Manchester à Vancouver en passant par Knokke-le-Zoute, on sait préparer vite fait une salade de fèves fraîches à la pancetta ou se concocter un petit risotto au haddock arrosé de vodka, quand on ne redécouvre pas carrément le charme pittoresque d'un gratin de topinambours (en plein essor le topinambour, à la stupéfaction de ceux qui en ont été gavés pendant la guerre...).

Si Jamie a réussi son coup, ce n'est pas vraiment parce qu'il a convaincu ses semblables de mieux s'alimenter, mais plutôt parce qu'il a réussi à transformer une tâche – faire la cuisine - longtemps considérée, soit comme ingrate et dévolue aux femmes (les repas quotidiens), soit comme noble et réservée aux hommes (la gastronomie), en *une attitude alliant simplicité, plaisir et personnalité*.

Comment être rebelle dans sa cuisine en découpant ses poireaux, devenir le Che Guevara de la cuisson au wok. En somme, une manière d'utiliser en toute décontraction la pensée de Michel de Certeau** pour en tirer un concept marketing aux petits oignons. *So fun*. Un peu comme certains gourous du *mentoring & coaching* personnel se sont appropriés celle de Michel Foucault pour cautionner leur travail d'accompagnement des clients dans une *réelle prise de conscience qu'ils peuvent être les acteurs de leur vie*. On imagine les deux Michel soupirer dans leur cercueil.

Tout se recycle, pour de bonnes ou de mauvaises raisons. Les théories comme les topinambours.

Certes, on est content que Jamie ait vidé notre frigo de toutes ces cochonneries bourrées de phosphates honteuses, d'additifs sournois et d'hydrates de carbone pervers pour le remplir avec de l'ail des ours et des bottes de thym frais. Mais maintenant qu'il va régulièrement faire le pitre au *David Letterman Show*, qu'il tape sur l'épaule de Brad et Angelina lorsqu'ils viennent manger dans son resto (que va devenir Andy l'employé du gaz ???), on est un poil agacé par son éternelle banane et son enthousiasme formaté pour doper les ventes de sa gamme online d'ustensiles de cuisine en bois non traité dans plus de 50 pays.

On pourrait même se demander si, à l'instar d'une autre adepte du *sourire à tout crin* réhabilitée récemment par le biais du cinéma, Jamie ne nous nique-nique-nique-rait pas un peu dans les coins de sa poêle à frire Tefal...

Trop cool ce Jamie.

* Boris Vian, en 1955 tout de même...

** A ce jour, on ne sait toujours pas si Jamie Oliver a vraiment lu Michel de Certeau. Le mystère reste entier et les suppositions vont bon train.