

Société Faites des boulettes, il en restera toujours quelque chose!

«Non, je n'ai pas fait de boulette ce dimanche», affirme en riant Michèle Stroun, qui vient d'en publier un éloge. A déguster, de l'assiette à la tête. Par contre, comme elle l'a déjà fait au micro de radios tant en France qu'en Suisse, elle entend en faire le tour. Jusqu'en mettant son nez dans les Mc Donald.

Celles et ceux qui en mangent le savent bien: il n'existe pas de littérature sur la boulette. Et pourtant tout le monde en fait, toutes acceptions confondues, ce qui leur confère toute leur saveur!

«En me lançant dans la rédaction de l'éloge de la boulette, confie Michèle Stroun, fondatrice des éditions Metropolis et qui, ainsi, s'autoédite, j'adresse aussi un clin d'œil aux jeux de mots». Plus sérieusement, même si elles sont communément négligées par la gastronomie, les bou-



Michèle Stroun: «L'éloge, et non pas l'histoire de la boulette, c'est une gageure!» photo sp

lettes sont significatives de viandes, d'épices, de mélanges et de savoir faire transmis en famille. «Dès lors qu'il y a nourritures écrasées, mêlées, il y a boulette.» Cela passe par les fricandeaux, les feuilles de chou farcies, entre autres.

«Je ne suis évidemment pas

historienne de la nourriture, poursuit Michèle Stroun, et dans ma famille on ne mangeait pas trop souvent des boulettes. Mais j'achète depuis longtemps tous les ouvrages que je vois dès lors qu'ils parlent de viande hachée ou de boulettes. Restait à savoir par où com-

mencer ce livre dans lequel je voulais raconter l'histoire des boulettes. Et ce fut une découverte».

Depuis des millénaires

La boulette est en effet signe de civilisation. «On observe une permanence de la boulette en Chine, en Inde, dans tout le Proche-Orient et le bassin méditerranéen. Le steak, lui, appartient à la culture anglo-saxonne, et manger de tels morceaux de viande en telles quantités est un phénomène récent qui remonte à peine à la fin du XIXe siècle». Mais d'où vient la confection de la boulette? «Elle est sûrement née en Inde, dans le Penjab, 4000 ans avant notre ère, dans les villes disparues de Harappa et de Mohenjo Daro, avant de passer par Sumer. Les Perses furent de grands consommateurs de boulettes et les livres en persan sont courants». Le livre sacré des Védas aborde la viande hachée préparée sous forme de boulettes, les psihta. «Auparavant, voici près de 11.000 ans, la sédentarisation et l'apparition de l'agriculture

se conjuguent avec la domestication des animaux herbivores. Dont le mouton, 2000 ans avant le cochon. Leur viande, sans doute coriace, semble avoir été hachée...» De quoi se rendre compte que les grosses boules de kebab débitées dans les rues ou les populaires hamburgers s'inscrivent dans une bien longue filiation. Comme d'ailleurs le fast-food que l'on connaît aujourd'hui prend ses racines dans le prêt-à-manger servi en Chine jusque dans les rues depuis des millénaires déjà.

Le chapitre d'Apicius

Pour la petite histoire, la boulette ne saurait ignorer l'Antiquité. Le plus vieux livre de cuisine romaine retrouvé est celui d'Apicius, que l'invention de l'imprimerie a permis de multiplier à Venise à la fin du XVIe siècle. «Ecrit en latin, destiné à des cuisiniers professionnels, il comporte un chapitre entier dédié au hachis, boulettes de viande, paupiettes, croquettes de poissons, quenelles ou farces...»

Une histoire des préparations à la viande prémâchée ne saurait faire l'impasse sur le phénomène contemporain nommé McDo. «C'est scanda-

leux de faire endosser tous les méfaits de la civilisation à cette chaîne, s'insurge Michèle Stroun, le hamburger n'est pas McDo d'une part et, d'autre part, c'est une manière d'avoir accès à une nourriture bon marché, pas forcément très saine, mais hygiénique.»

Comme quoi manger et faire des boulettes laisse toujours quelque chose: des marques civilisatrices telle l'apparition des troupeaux suivie, longtemps après, par une abondance de viande, voire de maladies comme c'est le cas actuellement, les erreurs de jugement lorsqu'on évoque la boulette comme étant la nourriture des restes et des pauvres ou, au figuré, les fautes de goût.

Savoureux de bout en bout, le livre de Michèle Stroun est une manière en soi d'aborder le monde. Sans oublier les 2000 ans d'histoire de la boulette juive, des célèbres knaidelachs aux gefilte fish, typiques de la cuisine ashkénaze. Enfin, 111 recettes de boulettes sont décrites. «Je ne les ai pas toutes réalisées, mais je les ai toutes goûtées!»

Sonia Graf

● «Eloge de la boulette», Michèle Stroun, éd. Metropolis, 2000.