

# La boulette du néolithique au MacDo

## LIVRE

Pour la Genevoise Michèle Stroun, la viande hâchée est universelle et éternelle.

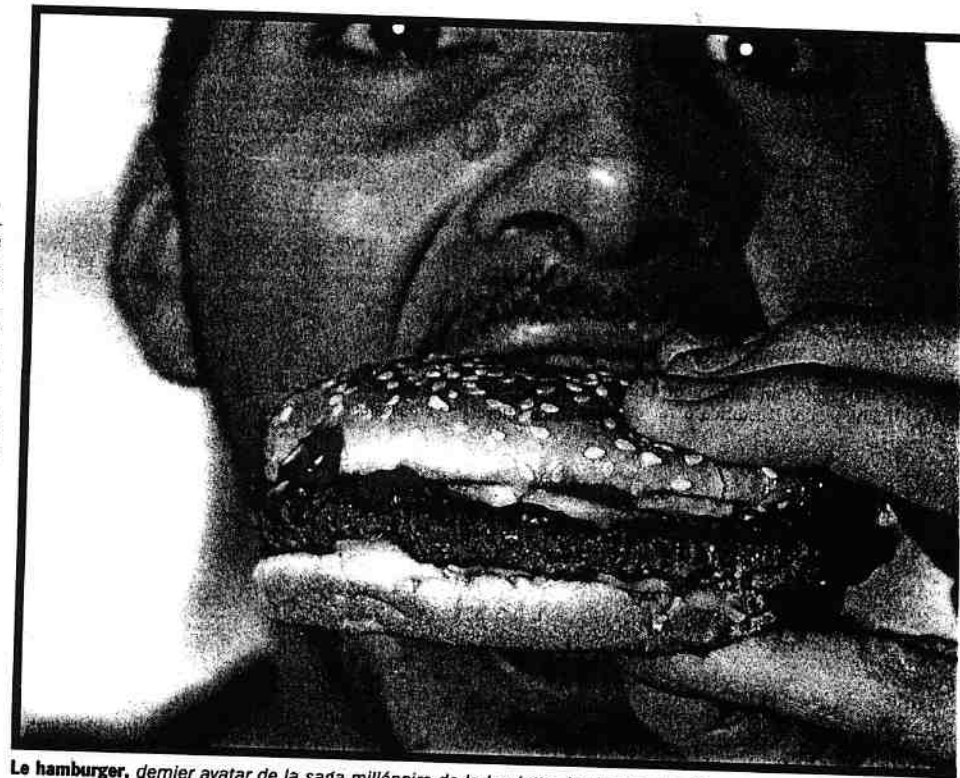
ÉTIENNE DUMONT

Le bon goût, conforté par cette science triste qu'est la diététique, veut aujourd'hui que le contenu de l'assiette semble évident. A une époque où l'on n'est plus très sûr de ce qu'on mange, viandes et légumes se présentent dans leur nudité. Il en allait jadis différemment. Que ce soit en Orient ou en Occident, nous avons vécu depuis la nuit des temps dans un univers de boulettes. «La boulette est néolithique», assure Michèle Stroun, qui en fait aujourd'hui l'éloge dans un livre.

Tout commence par un cours d'archéologie spéculatif. Nous sommes en Inde, vers 4000 avant J.-C. La civilisation dite de Mohenjo Daro – du nom d'un site exploré à partir des années 20 – possède déjà de vraies cuisines, avec tout ce qu'il faut pour préparer les aliments. Des poêles en cuivre. Des couteaux. Des mortiers. Il semble donc logique que les viandes, cuites dans l'huile de sésame, aient été auparavant pilées avec les épices. C'est une pâte que les antiques ménagères auraient frite à la manière de beignets.

### Croquettes romaines

Si cette culture a été emportée vers 1500 avant J.-C., les farces ne faisaient que commencer leur carrière. Le chapitre II du *Livre d'Apicius*, le seul recueil de recettes romaines connu, se voit ainsi consacré aux hachis. Ce ne sont que paupiettes, croquettes, saucisses et quenelles, ces filles et cousines de la boulette originelle. Une



Le hamburger, dernier avatar de la saga millénaire de la boulette de viande. Appétissant, non?

boulette qu'on retrouve aussi bien dans l'Espagne musulmane que dans le Paris médiéval. *Le Mesnager de Paris*, rédigé vers 1390, suggère même des manières de la colorer. Le vert passait alors pour très appétissant.

La suite du livre arpente la Méditerranée et l'Europe de l'Est. «Pendant des années, j'ai été fascinée par la quantité incroyable de variétés», explique la Genevoise Michèle Stroun. «Chaque fois qu'un livre d'histoire culinaire ou de gastronomie me tombait entre

les mains, je lisais les «entrées» boulette et viande hâchée.» Cette passion étant bien connue de son entourage, de nombreuses préparations lui ont été suggérées, ou envoyées. «Les 111 recettes ne représentent qu'une petite partie de ce patrimoine.» Un patrimoine dédié à Nicolas Bouvier, «intrigué par mes histoires de sang et d'âme».

### Recettes générationnelles

Est-ce parce qu'elle est d'origine juive? Pour l'auteure, la boulette se fait terriblement identitaire. Elle est universelle, bien sûr, mais aussi ethnique et personnelle. Sa forme et sa composition vous situent dans le monde. «Une recette, transmise de génération en génération, se doit d'être modifiée au passage. Chaque femme laisse une trace presque imperceptible dans une longue continuité.» A table, la famille finit ainsi par manger du rite, mais aussi de la généalogie.

Avec un axe ashkénaze, on pouvait imaginer que la boulette constitue forcément l'art de transcender la pauvreté. Il faut nourrir le plus de monde possible avec des moyens limités. La longue préparation, qui doit en plus jongler avec les interdits alimentaires, incorporera donc à la viande ou au poisson des matières plus courantes. Il s'agit, comme auraient dit nos grand-mères, «d'allonger» ou «d'accommoder» des restes en donnant des

saveurs nouvelles. Tout doit être mangé assez vite. Comme le rappelle l'auteure et éditrice, la boîte de conserve n'apparaîtra qu'en 1809. En attendant, il aura fallu faire feu de tout bois.

### Bœufmania

La boulette marque cependant avant tout le triomphe d'une cuisine ingénieuse, patiente et raffinée, que le partage des tâches confiera à ses fourmeaux. Certains plats cités par Michèle Stroun, comme le chou farci hongro-roumain, exigent une cuisson allant jusqu'à trois heures et demie, plus la préparation. Et la recette se termine avec: «Bien meilleur si fait un jour à l'avance.»

A l'opposé de ces recettes urbaines et sédentaires, l'Amérique des pionniers allait proposer dès le XIXe siècle les boulettes express. Dans un pays où le bétail abonde enfin, la viande rouge se verra simplement hachée et agglomérée. Le hamburger se rapproche. Ce sera bientôt l'universel MacDo, sur lequel Michèle Stroun se garde bien de cracher. Pour elle, il s'agit du rêve finalement réalisé de manger de la viande tous les jours et de goûter au pain blanc. Celui des riches. Ajoutez à cela le restaurant pour tous, et vous comprendrez le succès.

Cela dit et admis, le livre de Michèle Stroun s'insère dans une col-

lection intitulée *La cuisine de mes souvenirs*, avec ce que le terme peut signifier de proustien. Alors, qui écrira ses visites répétées au fast-food du coin, promu à la fois déesse mère et père nourricier? ■

*Eloge de la boulette, de Michèle Stroun aux Editions Métropolis, 233 pages. Le festin lyrique, entretiens entre Renée Auphan et Rossana Cambi, 215 pages, vient de sortir dans la même collection «La cuisine de mes souvenirs».*

15 février 2001