



RÉSEAU L'ÉGALITÉ

Agir en faveur de l'Égalité dans le Gers



Lettre d'information n° 23 – juin 2014

Chaud devant !

La cuisine, domaine des hommes ou des femmes ? La réponse a paru évidente pendant des années : la cuisine de tous les jours, dite répétitive, sans apprêt, à l'unique but de se nourrir, restait celui des femmes ; celle des grands moments, dite élaborée, recherchée, montée au rang d'« Art », était chasse gardée des hommes.

Heureusement, à l'aube du XIXe siècle les choses sont en train de changer. Monsieur taquine de plus en plus la casserole familiale, tandis que Madame gagne petit à petit ses Étoiles.

Il existe certaines raisons pour lesquelles les femmes ont été chassées des grandes cuisines, alors même qu'elles sont, de tout temps, les instigatrices des plus grands chefs reconnus dans le monde : tous avouent, en effet, avoir été inspirés par la cuisine de leur mère ou grands-mères, doucement mijotée, tendrement mitonnée, et par les rares femmes qui ont su se faire connaître sur le plan culinaire telles la mère Poulard et son omelette, la mère Brazier avec des Bouchons Lyonnais, ou Madame Mériot et ses pommes de terre.

Les lourdes broches, les poêles accrochées à des chaînes pesantes, les gros gibiers à cuire à la cheminée, parfois des bêtes entières, que l'on trouvait dans les cuisines sombres des châteaux des nobles et des riches personnages du royaume, nécessitaient souvent une force physique plus appropriée aux hommes qu'aux femmes. Pour autant, dans l'imaginaire populaire, la cuisine quotidienne, dans les chaumières, pouvait facilement être associée à « diablerie ». Le chaudron culinaire n'est-il pas le premier outil d'une bonne sorcière, sa longue cuillère de bois étant bien entendu sa baguette magique ? Ne disait-on pas que le poison était affaire de femmes ? Qu'un met soit avarié, passé, qu'il provoque des maux de ventre ou un décès, et la femme qui avait cuisiné était bien vite accusée ! Heureusement, cette époque est révolue.

Les femmes font à manger pour nourrir leur famille, avec les ingrédients qu'elles ont sous la main, en fonction de leurs ressources financières, des produits de la saison, des autorisations/obligations de leur religion, de leurs envies, des envies de leur famille/leurs convives. En cuisine, elles sont généralement économes, inventives, autant par nécessité que pour leur plaisir et celui de ceux pour qui elles cuisinent, ce qui explique qu'on a longtemps donné l'appellation « mère » à la cuisinière. C'est cet amour des bonnes choses, la créativité qu'elles offrent, qui les poussent à se faire une place dans le domaine initialement masculin de la haute cuisine. La cuisine des grandes Chefs de cuisine flatte le palais des gourmets, permettant à des femmes de talent de s'implanter chaque jour un peu plus dans un univers initialement masculin. On leur reconnaît, au XXIe siècle, le droit à des galons amplement mérités par les préparations autant que par les présentations, danses des saveurs, chants des couleurs, perfection des bouquets.

De leur côté, si les hommes chef admettent à présent les femmes devant les pianos, ceux qui ne sont pas chef aiment de plus en plus se mettre devant le plan de travail et la gazinière familiale, pour s'essayer à de délicieux petits plats. Même si la majorité des repas quotidiens sont encore préparés par les femmes, les hommes s'y mettent de plus en plus. Terminée l'époque où ces messieurs ne s'occupaient que du barbecue. Les livres et les sites internet de recettes les attirent à leur tour. Ils sont particulièrement fiers de proposer à leur famille et à leurs amis des mets préparés par leurs soins. Les ateliers culinaires, organisés un peu partout en France, voient leur proportion de stagiaires masculins augmenter d'année en année.

⇒ Eugénie Brazier, dite la mère Brazier – photographie : www.lamerebrazier.fr



Femme à l'honneur : Eugénie Brazier – née en 1895, décédée en 1977, elle ouvre son 1^{er} restaurant en 1921. Elle fut la première femme à obtenir 3 étoiles au guide Michelin (avec Marie Bourgeois) en 1933, et première chef à obtenir deux fois 3 étoiles, exploit que seuls trois cuisiniers ont égalé à ce jour. Elle fut la maîtresse d'apprentissage de Paul Bocuse et de Bernard Pacaud. Le Grand Prix Eugénie Brazier récompense romans et essais gourmands, ouvrages de cuisine réalisés par des femmes, ou dont le sujet est la cuisine des femmes.

Spécialités : volaille de Bresse demi-deuil et petits légumes de la mère Brazier ; Gâteau de foie de volaille et de lapin façon mère Brazier ; langouste Belle-Aurore ; Fonds d'artichaut au foie gras ; etc.