

Le taboulé français... et les autres incontournables des repas d'été

Imaginez la scène. Vous êtes en vacances en France. Vous partez faire une randonnée en montagne. À midi, vous vous installez tranquillement pour votre pique-nique, et juste à côté de vous arrive une famille française. Comme tout le monde, vous jetez discrètement un petit coup d'œil dans leur panier. Ça veut dire que vous regardez ce qu'ils vont manger, mais en cachette, en secret, parce que vous êtes curieux. Après tout, la France est le pays de la gastronomie, des grands chefs, des sauces compliquées et des repas qui durent des heures. Vous vous attendez peut-être à quelque chose d'exceptionnel. Désolée... mais vous risquez d'être un peu déçus. Il y aura probablement quelques sandwiches au jambon ou au saucisson, un paquet de chips... et une grande boîte de taboulé.

Enfin... un taboulé. Désolée pour tous les Libanais qui m'écoutent. Et plus largement pour tous ceux qui connaissent le vrai taboulé du Moyen-Orient. Parce que le taboulé français n'a plus grand-chose à voir avec son ancêtre. Si je vous demande d'imaginer un taboulé, vous pensez peut-être à une salade très verte, pleine de persil frais, de menthe, de tomates, avec un peu de boulgour, beaucoup de citron et de l'huile d'olive. Le boulgour est presque un prétexte. La vraie star du plat, ce sont les herbes aromatiques.

En France, c'est exactement l'inverse. La vedette, c'est la semoule de couscous. Et en grande quantité ! Une semoule bien gonflée (c'est-à-dire cuite - oui, je sais, ça ne se fait pas), avec quelques morceaux de tomates, parfois du concombre, de la menthe, un assaisonnement légèrement citronné, et très souvent des raisins secs. Certains y ajoutent même du maïs ou des dés de poivron. Bref, chacun a sa recette. Si un Libanais voyait ça, je ne suis pas certaine qu'il accepterait encore de partager ses recettes avec nous, les Français.

Ce que je trouve intéressant, c'est que cette version française du taboulé raconte finalement une petite histoire de la France. Le taboulé est arrivé du Liban il y a plusieurs décennies. Puis, dans les années soixante-dix et quatre-vingt, avec le développement des grandes surfaces et des plats préparés, les Français l'ont progressivement adapté à leurs habitudes alimentaires. Ils ont augmenté la quantité de semoule, réduit celle du persil, ajouté quelques ingrédients au passage... et, sans vraiment s'en rendre compte, ils ont créé un nouveau plat. Aujourd'hui, beaucoup de Français ignorent même que leur taboulé est très différent de l'original. Pour eux, c'est simplement... le taboulé.

Et les Français l'adorent, ce taboulé. Dès que les beaux jours arrivent, il réapparaît partout. On le prépare à la maison, on l'emporte en pique-nique, on le sert avec un barbecue, on le glisse dans une boîte pour déjeuner au bureau, et si on n'a pas envie de le préparer, il suffit d'aller au supermarché. Il y en a des dizaines de versions différentes, toutes prêtes, dans des barquettes en plastique. C'est probablement l'une des salades les plus vendues de l'été.

Je crois même que le taboulé fait partie de ces plats que tout le monde a déjà mangés des dizaines de fois sans vraiment se poser de questions. On grandit avec lui. Il est présent aux anniversaires organisés dans le jardin, aux repas de famille, aux pique-niques, aux barbecues... C'est un peu comme les chips : on ne pense pas spécialement à en acheter, mais elles finissent presque toujours par arriver sur la table.

Mais sachez que le taboulé n'est pas le seul aliment qui annonce le début de l'été. Il y en a un autre qui revient systématiquement sur les tables françaises : le melon. Si vous êtes invités chez des amis en juillet ou en août, il y a de fortes chances qu'on vous serve du

melon en entrée. Oui, oui, vous avez bien entendu, en entrée. Donc pour commencer le repas. C'est parfois surprenant pour les étrangers, qui ont plutôt l'habitude de le considérer comme un fruit à manger au dessert. En France, il accompagne très souvent quelques tranches de jambon cru. Le mélange du sucré et du salé est devenu un grand classique des repas d'été.

Ce qui est amusant, c'est que les Français ne trouvent absolument pas cette association étrange. Ils ont grandi avec elle. Pour eux, elle est aussi naturelle que le pain avec le fromage ou le café à la fin du repas. Pourtant, quand j'en parle à des étrangers, beaucoup sont surpris. Un fruit avec de la charcuterie ? L'idée ne leur serait jamais venue.

Et si vous demandez à un Français quel est le meilleur melon, il y a de fortes chances qu'il vous parle du melon de Cavaillon. Cette petite ville du sud de la France est presque devenue synonyme de bon melon.

Et puis il y a une autre tradition, un peu moins à la mode aujourd'hui : le melon au porto. Je me souviens que, quand j'étais enfant, c'était presque incontournable chez mes grands-parents. On coupait le melon en deux, on retirait les graines, puis on versait un peu de porto au milieu. Les adultes trouvaient ça délicieux. Moi, je trouvais surtout que ça sentait bizarre. J'ai l'impression que cette habitude est moins fréquente aujourd'hui, mais je me trompe peut-être.

Impossible aussi de parler de l'été sans évoquer les chips. Là encore, les Français sont pleins d'imagination. Enfin... les fabricants de chips, surtout. Chaque année, ils inventent de nouveaux parfums, toujours plus originaux. Herbes de Provence, poulet rôti, beurre persillé, merguez grillées... Je me demande parfois où ils vont chercher toutes ces idées. J'attends presque avec impatience le jour où quelqu'un proposera des chips goût bœuf bourguignon ou cassoulet. À ce rythme-là, plus rien ne me surprendrait.

J'imagine parfois les réunions de ces fabricants de chips. Quelqu'un doit forcément dire : "Bon, l'année dernière on a fait les herbes de Provence. Qu'est-ce qu'on pourrait inventer cette année ?" Et tout le monde cherche une nouvelle idée. "Et pourquoi pas des chips goût blanquette de veau ou gratin dauphinois ?"

Le plus drôle, c'est que ces nouveaux parfums intriguent toujours les consommateurs. On achète le paquet "pour goûter". À l'apéritif, tout le monde prend une chips, donne son avis, trouve ça un peu étrange... et dix minutes plus tard, le paquet est vide. Finalement, le goût importe peut-être moins que la curiosité.

Et enfin, sur la table à manger de l'été, en France, il y a un autre incontournable : le rosé. Curieusement, c'est un vin qui change complètement de statut selon la saison. On en boit relativement peu pendant l'hiver, mais dès que le soleil revient, il est partout. Sur les terrasses, pendant les pique-niques, les barbecues, les repas entre amis. Il fait partie du décor estival, comme les cigales dans le sud de la France ou les longues soirées où l'on reste dehors jusqu'à la nuit.

Bien frais, évidemment. D'ailleurs, si vous écoutez les conversations pendant un repas d'été, vous entendrez très souvent la même question : "Le rosé est au frais ?" Parce qu'un rosé servi à température ambiante perd immédiatement tout son intérêt. On le met au réfrigérateur, parfois même dans un seau rempli de glaçons, et il accompagne tranquillement les longues discussions qui se prolongent jusque tard dans la soirée.

Finalement, je crois que les plats de l'été racontent quelque chose d'intéressant sur les Français. Pendant le reste de l'année, ils aiment parler de gastronomie, de cuisine traditionnelle, de recettes transmises de génération en génération. Mais dès que les vacances arrivent, tout devient beaucoup plus simple. On prépare des plats froids, rapides, faciles à partager. On mange dehors, sur une nappe posée dans l'herbe, autour d'une table

de jardin ou sur une terrasse. Et personne ne s'inquiète vraiment de savoir si le taboulé est authentique ou si les chips au goût merguez sont une bonne idée. L'essentiel est ailleurs. Pendant quelques semaines, personne n'essaie vraiment d'impressionner les autres. On ne cherche pas à préparer un repas digne d'un grand restaurant. On cherche surtout à profiter du beau temps, à manger dehors et à passer du temps ensemble. Oui, je pense que l'essentiel, c'est d'être ensemble, de profiter du soleil... et, pourquoi pas, de reprendre une deuxième cuillère de ce fameux taboulé qui ferait probablement frémir un Libanais.

The French to Go Podcast is produced by French Carte - Delphine Woda / www.frenchcarte.com,
frenchcarte@gmail.com - Sound : <http://www.freesound.org/people/klankbeeld/>



Creative Commons Attribution – NonCommercial NoDerivatives 4.0 International License