

CUISINE DU MONDE

Rennes, Babel de palais ?

RÉSUMÉ > *La cuisine rennaise s'est enrichie au fil des siècles des influences étrangères, liées aux flux migratoires et au développement des échanges commerciaux. Des épices de la Compagnie des Indes aux recettes des immigrants espagnols et marocains, en passant par les produits exotiques introduits sur les marchés par les réfugiés d'Asie dans les années quatre-vingt : petit tour de table des saveurs venues d'ailleurs qui pimentent désormais l'assiette rennaise...*



RÉCIT ET PHOTOS > **CHRISTINE BARBEDET**



CHRISTINE BARBEDET
est journaliste
et plasticienne.
Elle est membre du comité
de rédaction de *Place
Publique Rennes*.

Questionner les métissages qui ont, au fil des temps, enrichi l'assiette rennaise, est une gageure. Rares sont les études qui mettent l'eau à la bouche. Hubert Delorme étudie l'alimentation des bénédictines de l'abbaye royale Saint-Sulpice-la-Forêt, de 1685 à 1792, à partir du livre de comptes. En période festive, les habitudes culinaires, reflet des tablées les mieux nanties du bassin rennais, révèlent des saveurs venues d'ailleurs. Le rôle du poisson dans l'alimentation est fondamental et la proximité du port de Saint-Malo, à deux heures de cheval, offre du poisson de mer conservé par salage, fumage ou séchage. Au premier rang, la morue des Terre-Neuvas. Le port de Saint-Malo est alors le plus important port morutier du royaume. Plus étonnant, par le biais d'un bail d'un fermage signé en 1587, les sieurs de Châteauneuf s'engagent à remettre à l'abbaye, le jour de la Saint-Michel, un pain de sucre de 8 livres et 10 livres de baleine. Dans le verre des religieuses, est servi du vin de bordeaux qui transite par le port de Nantes, mais aussi du vin blanc d'Alicante. À l'abbaye, on apprécie la cassonade des Antilles et les épices débarquées dans les ports malouins ou nantais : le poivre, les clous de girofle, la muscade et la cannelle. Cette dernière parfume le riz, au lait, importé d'Espagne tout comme le sont les agrumes.



La famille Lopez vend des glaces à Rennes depuis 1933.

En 1708, la première expédition malouine pour Moka au Yémen, lance la vogue du café, accessible au plus grand nombre dès 1755. Plus de 5 millions de livres débarquent à Saint-Malo, entre 1709 et 1719. La Bretagne devient la première consommatrice, les religieuses de Saint-Sulpice l'adoptent.

Des « sauvages » au frisson exotique

Que connaît-on des habitudes culinaires étrangères dans les foyers ? Dans l'ouvrage anonyme *Trésor de la santé, ou mesnage de la vie humaine*, publié en 1607, sont présentées quelques recettes européennes et évoquées celles « des sauvages du nouveau monde ». Il est fait mention d'un pain de racines au Pérou ou d'une bière particulière en Éthiopie. C'est à partir de 1890, que des revues telles *Le cordon-bleu* et *Le pot-au-feu* évoquent les habitudes culinaires des peuples colonisés. Un regard qui navigue entre attirance et dégoût comme l'explique Lauren Janès, historienne des sens. « Le plus puissant consistant à susciter une forme de dégoût chez le lecteur, fondant ainsi un sentiment de supériorité vis-à-vis de la population pressentie comme primitive, car mangeant du chien, des insectes ou des aliments avariés. » Quelques

plats à tonalité coloniale adaptés à la cuisine française sont introduits. Citons le gâteau à la noix de coco, le Dakar, ou les escalopes à la créole et la langouste à l'orientale. Consommer des fruits tropicaux et des plats au curry est à la mode dans la bourgeoisie. « Un frisson exotique qui est de bon ton. »

C'est d'ailleurs au 19^e siècle qu'un pharmacien lorientais met au point un curry breton inspiré de la Compagnie des Indes orientales : le kari Gosse, du nom de son auteur. « C'est une épice très fine utilisée par les cuisiniers, plus spécialement avec le poisson », explique Soizic Rescamp, chef cuisinier et chef de projets au Centre culinaire contemporain. Lorient fut le premier port en France, dès le 16^e siècle, à commercialiser le curry.

Discrètes notes européennes

Et à Rennes ? Quelles influences ont eu les étrangers de passage avant les migrations ? Difficile à mesurer ! En 1851, la Bretagne compte moins de 2000 étrangers, soit 0,08 % de la population totale. Ce sont en grande majorité des Britanniques, puis des Suisses, des Allemands, des Belges et des Italiens. En 1891, les Suisses sont une trentaine dans la capitale régionale, les Anglais



plus de 70 ainsi que les Belges. On retrouve une cuisine espagnole et une autre, Suisse, dans le faubourg de la rue de Paris, ainsi qu'un brasseur allemand et un cafetier espagnol. En 1896, ce sont près d'une centaine d'Italiens présents à Rennes, principalement des musiciens, en lien avec l'Opéra, des religieuses, mais aussi des ressortissants du Frioul embauchés par la famille de mosaïstes Odorico. En dix ans, les Italiens constituent la première population étrangère en Bretagne, leur effectif ayant progressé de 60 %.

En 1930, André Lopez, originaire de la région de Santander, s'installe à Rennes, raconte son petit-fils. « Mon grand-père est arrivé de Paris en 1920. Par un concours de circonstance, il a repris place de la mairie le chariot d'un marchand de glaces, espagnol, qui se faisait vieux. C'était une spécialité de notre région ». Il propose alors un parfum unique qu'il fabrique : la glace à la vanille. Depuis trois générations, la famille Lopez, qui ne les fabrique plus, vend des glaces à Rennes.

En 1936, la guerre civile éclate en Espagne. Un an plus tard, des Basques, des Catalans, des Aragonais... se réfugient à Rennes, logés dans des camps. Certains s'installent définitivement dans la ville, apportant via le cercle espagnol de nouvelles traditions culinaires.

Du soleil dans les assiettes

Une autre arrivée réveille les papilles rennaises. Lucienne, septuagénaire rencontrée au marché du Blossne se souvient : « Rennes-la-bourgeoise a longtemps regardé les pauvres avec condescendance ! L'ambiance a changé avec l'arrivée des Pieds-Noirs. Ils avaient le sens de la fête. » Pour rappel, la guerre d'Algérie s'achève à l'été 1962. En trois mois, plus de 500 000 Français d'Algérie sont rapatriés. Rennes est la plaque tournante pour le Grand Ouest avec plus de 3 000 entrées. La France est décrite par les rapatriés comme « sale, attardée, sans espace », à l'opposé de ce qu'ils connaissaient – « une ambiance orientale et méditerranéenne, avec des odeurs d'épice... » À terme, quelque 600 familles adoptent la capitale bretonne, partageant de nouvelles traditions culinaires. Dans les quartiers rennais, les aînés se souviennent des « méchouis » et des « merguez ». Parmi les expatriés d'Algérie, sur les registres de Rennes est mentionné un « boucher spécialisé dans la cuisine maghrébine ».

À partir de 1950, le nombre d'étrangers est en augmentation constante. Au cours des années 60 et 70,

les Marocains sont près de 200 et les Portugais, près de 300. « Mon mari est arrivé à Rennes en mars 1969 pour construire les immeubles de la ZUP-Sud », se souvient Maria Fernanda Inacio. Elle le rejoindra à l'automne, « avec un passeport de lapin ! », de façon clandestine. Un temps femme de ménage, elle ouvre au cours des années 90, une épicerie à l'entrée de Saint-Jacques-de-la-Lande. « Les Français apprécient les vins, le porto et la charcuterie et les Portugais, la morue ! ».

À la mode asiatique

Au cours des années 80, les migrations se diversifient : Turcs, Iraniens, Afghans, Indiens, Chiliens, Argentins, Angolais, Zaïrois... Entre 1975 et 1980, une centaine de réfugiés d'Asie du Sud-Est sont accueillis en Ille-et-Vilaine. En 1976, Bruno Tran quitte le Cambodge en guerre. « Je suis arrivé à Paris en plein hiver ! ». Après deux années passées comme employé dans un garage automobile, il s'installe en tant que marchand ambulant, livrant des produits asiatiques aux restaurateurs. « Il y avait des besoins dans ce domaine. Je venais régulièrement à Rennes pour fournir les traiteurs et les restaurateurs asiatiques. » Fin 1978, il s'installe rue de Saint-Malo : « C'était une petite boutique d'alimentation où je proposais des plats cuisinés. » Pour faire face à la demande, il s'installe rue de Dinan. En 1999, l'enseigne Belasie déménage dans la zone industrielle de Saint-Grégoire. Bruno Tran est désormais à la tête d'une entreprise de seize employés. Le directeur a vu les habitudes alimentaires des Rennais évoluer : « Ils ont découvert les plats sucrés, moins sucrés que chez nous et moins pimentés. Ils ne connaissaient pas non plus l'emploi des cacahuètes dans les recettes ». Désormais pour leurs buffets, les associations rennaises sont friandes de nems, de beignets de crevette... À ses débuts, Bruno Tran se souvient qu'il y avait cinq ou six traiteurs et trois restaurants à Rennes. À présent, ils sont six traiteurs et autant de restaurants. Et surtout, la nouveauté : six autres restaurateurs ont ouvert des « buffets à volonté ». Aujourd'hui, les étudiants chinois, indiens... affluent, mais aussi des ressortissants d'origine africaine. « C'est un phénomène récent. Ils achètent du poisson tilapia, des ailes de poulet, des bananes vertes et de l'igname pour les desserts. » Depuis les années 2000, de nouvelles populations d'Afrique noire arrivent au titre de l'asile. Par ailleurs, un nouveau phénomène apparaît. Si les ateliers culinaires traditionnels



De gauche à droite,
et de haut en bas :

Bruno Tran est le fournisseur
des traiteurs et restaurateurs
asiatiques. Il fondait Belasie,
fin 1978, rue de Saint-Malo.

Sur le marché du Blosne,
Serdar vend les pains turcs
de son cousin Erkan Kobulan,
fournisseur des kebabs
rennais.

Tcha Mi est Hmong et vend
les légumes asiatiques qu'elle
cultive.

Gwendal Tippu, traiteur,
cuisine les couleurs du monde.



et contemporains font recette, les cuisiniers du monde partagent eux aussi leur savoir-faire. « Nous avons de plus en plus de petites annonces proposant des cours de cuisine cambodgienne, thaïlandaise ou japonaise », constate Bruno Tran.

L'enseigne Belasie a joué un rôle important à Rennes, confirme Soizic Rescamp, chef cuisinier. « Après les Lices, j'y croisais souvent Olivier Roellinger. Ce dernier a lui aussi joué un rôle majeur dans l'apport des épices

dans la cuisine. Au cours des années 90, il a ouvert la voie à ceux qui cherchaient l'originalité. Il m'a pris sous son aile et j'ai été très influencée par son approche. Nous souhaitions être créatifs et casser les codes. La gastronomie bretonne n'était pas reconnue. » Une appétence pour une cuisine « fusion Bretagne » qu'elle partage désormais en cours au Cercle culinaire. « Le premier livre de cuisine que j'ai acheté, vers 1980, était dédié à la cuisine chinoise impériale, marquée par l'expérience de ma sœur



en Chine. Depuis, je me suis aussi beaucoup intéressée à la cuisine japonaise. J'aime leurs produits et leur façon de voir. Les chefs japonais que j'ai rencontrés restent authentiques et ancrés dans leur art ». Soizic Rescamp souligne le rôle joué par la démocratisation des voyages lointains, sans oublier l'influence discrète des migrations dans l'agriculture locale. « Le gombo est un des légumes les plus travaillés. Des producteurs comme Annie Bertin se sont lancés. Elle cultive désormais des herbes chinoises ». Des produits que cette dernière vend aux particuliers sur les marchés, témoins de nouvelles appétences.

Marchés et ambassadeurs de bouche

Au Blossne, comme toutes les semaines, Serdar vend à Marie-Thérèse un pain rond au sésame, le pide. « Par curiosité, j'ai voulu goûter et je n'achète plus que celui-là », explique la cliente. Depuis 2003, Erkan Kobulan, dirigeant de la SARL Ali, vend son pain sur les marchés du Blossne et de Sainte-Thérèse. « J'avais 20 ans quand je me suis lancé. À l'époque, il y avait à Rennes trois kebabs. J'ai fait mon calcul : avec chacun environ deux cents personnes par jour, il fallait six cents pains. J'ai commencé de cette façon et fait revivre le savoir-faire de mon père, boulanger à Istanbul ». Depuis, six personnes travaillent avec Erkan. Celui-ci livre près d'une trentaine d'enseignes à Rennes et dans un rayon de 30 km. Le kebab, ou viande grillée, qualifie le type de restauration rapide où on mange sur le pouce des lamelles de viande de mouton ou de veau cuites à la broche horizontale : le Döner kebab. « Ouvrir un kebab ne demande pas de connaître un métier. Tout est préparé d'avance et c'est moins dur que de travailler dans le bâtiment, explique Erkan, Il suffit de faire une étude de marché... »

À deux pas du stand d'Erkan, Tcha Mi vend les légumes bien connus des Asiatiques qu'elle cultive dans son jardin, en préparant elle-même ses graines : feuilles de patate douce, tiges de citrouille, liseron d'eau... Louise, Costarmoricaine, vit à Rennes depuis la fin des années 70 : « Rennes a bien changé. Les gens n'étaient pas très ouverts. De nouvelles populations sont arrivées avec de nouvelles variétés de légumes que je ne connaissais pas. J'ai goûté et adopté. Je mange régulièrement des chayottes. Cela ressemble au chou. Je les prépare à ma manière : crus avec un filet de citron et des morceaux de pomme. » Brigitte, une voisine, fait aussi quelques emplettes : « Les courges

et les concombres ont des goûts bien différents. J'ai découvert que le basilic avait plus de saveur que le nôtre. Il est citronné ! Je ne suis pas initiée à la cuisine thaïe, mais à chaque fois on m'explique et je fais à ma façon ».

80 restaurants du monde

Aujourd'hui à Rennes, il est possible de varier les plaisirs en mettant la main à la pâte ou les pieds sous la table : mezza et falafels libanais ; mafé sénégalais ; thé au beurre tibétain ; tortillas mexicaines ; sushis ou makis japonais ; pollo au mole dominicain ; poutine québécoise... Plus de quatre-vingts restaurants de cuisine du monde ont pignon sur rue. Pourtant, peu osent le brassage des traditions culinaires. Gwendal Tippu, depuis six ans sur le marché des Lices, joue la carte du monde. « On dit de moi que je suis né dans un sac d'épices ». Avec pour racines familiales le Rajasthan et le Pakistan, migrant de deuxième génération, le jeune homme suit en premier lieu des études de marketing à New-Delhi. Il rencontre des étudiants venus du monde entier avec lesquels ils partagent sa passion pour la cuisine. « Ma mère cuisinait à la bonne franquette des plats que je ne mangeais jamais ailleurs. » L'idée germe : « faire découvrir la gastronomie indienne et celle des cinq continents ». En 1992, Gwendal débarque à Rennes : « J'ai vu la ville se transformer ». Une métamorphose qui le conduit à franchir le pas. Il y a huit ans, en dépit des réticences des financeurs, il crée La fleur d'oranger. « J'explique toujours la composition de mes plats aux clients, mais je ne dis jamais quels mélanges d'épices j'utilise. C'est mon secret de fabrication. » Paella de Valenciennes, couscous marocain aux trois viandes, rougaille de saucisses, Indian poulet curry « devenu plat national anglais », Gwendal affirme aussi la mixité culinaire. Dernière recette en date : « un colombo de fruits de mer à la crème fraîche normande, avec des coquilles Saint-Jacques revenues dans du beurre. » Aux Lices, au vu de la file d'attente, les gourmets ont adopté la cuisine mélangée de ce traiteur qui sait remuer les préjugés gustatifs.

Que ce soit avec d'autres couleurs régionales tels les succulents melons de Touraine de Philippe Brisset, venu spécialement de Richelieu pour vendre sa production, en passant par les aromates et les tisanes cultivées et préparées par Emmanuelle Deraeve de Corps-Nuds ou les légumes et herbes rares d'Annie Bertin... toutes les régions du monde savent s'unir sous la même langue des palais curieux ! ■