

Sur M6, la cuisine régionale exhale des relents réactionnaires

“EN LÉGER DIFFÉRÉ” – Dans “La meilleure cuisine régionale, c'est chez moi !”, les chefs Norbert Tarayre et Yoann Conte sillonnent nos terroirs et leurs restaurants pétris de “tradition”. Un périple aux saveurs passées et au fumet nationaliste.

En 2025, présenter des sardines dans un pot de terre, c'est assez incroyable ! » Le chef Norbert Tarayre est en Bretagne avec son compère Yoann Conte pour la deuxième saison de *La meilleure cuisine régionale, c'est chez moi !*, compétition de M6 entre établissements « typiques ». « Toujours plus de plats traditionnels » élaborés à partir de « recettes traditionnelles » en suivant des « méthodes traditionnelles » dans des « restaurants traditionnels » situés en « terre de traditions » pour « perpétuer les traditions » au son de « chansons traditionnelles », le tout « ancré dans la plus pure tradition ». Peu de chances de croiser « mangeur de tofu » et autre « homme soja » que les viandards d'extrême droite fustigent sur les réseaux. À Port-Louis, dans le Morbihan, Norbert s'extasie devant un « *bistrot marin* ». « *J'adore ! C'est beau, les guirlandes ! Ça fait taverne de matelots.* »

À l'intérieur, ils sont accueillis par un accordéon et des clients beuglant un chant de marins. JB, maître des lieux, se targue de servir « *des plats à l'ADN breton. Les produits bretons, c'est très identitaire, c'est beaucoup de madeleines de Proust* ». Proust, breton ? Amateur de madeleines au blé noir ? Avec leurs sardines au sel, JB et son chef Loïc « ont fait le pari de l'extrême authenticité ». Pari gagné : « *Cette parfaite simplicité, moi, ça me... Ouah !* », apprécie Yoann. Place aux « *langoustines flambées au curry de Bretagne* ». « *On est vraiment dans un plat mémorable, émotionnel, savoure* Yoann. *Cette parfaite simplicité est encore là.* » Et voici une daube de lieu et de grondin. « *Là, y a toute l'histoire de Port-Louis, toute l'histoire familiale et ça, ça s'explique pas, ça se vit* », s'émeut Yoann, en pleurs. Comme lui, JB, sa mère, son père sanglotent de bonheur. On sait désormais d'où vient l'appétence des Bretons pour le beurre salé : il a le goût des larmes.

Dans le Finistère, à la pointe Saint-Mathieu, c'est devant la crêperie de Maxence et Pauline que Norbert s'extasie : « *J'adore ! Regarde ça, c'est granit ! Ces tuiles, là, c'est quoi ? C'est de l'ardoise ?* » À l'intérieur, il déchante face au décor moderne : « *Ça fait pas très crêperie traditionnelle. Les crêperies bretonnes, elles sont avec de la vieille pierre, du vieux bois, ça*

sent l'iode, l'ancien. » Pour le consoler, « une galette de blé noir, emblème de la gastronomie bretonne ». « On l'a appelée la Breihziflette, annonce Pauline. — Brésil, Brésil !, clame Norbert. — Mais nan !, se récrie Yoann. Breihz, Bretagne ! Flette, la tartiflette ! » En effet, « Pauline a garni la galette de tomme de vache locale et d'une saucisse locale au goût très particulier, la saucisse de Molène ».

Un détour par l'île de Molène présente « cet emblème charcutier de la mer d'Iroise » fumé aux algues pour lui « restituer le goût d'autrefois » avec « de la viande de porc pas trop maigre, pas trop grasse ». Nous ne saurons si elle provient des élevages intensifs de la région, dont les effluents entraînent la prolifération d'algues vertes peu propices au fumage de saucisses. « Ça sent trop bon, note Yoann. Les odeurs, c'est un truc de fou, t'as envie de pleurer. » Il ne va pas recommencer ? « Quand les jeunes perpétuent les traditions et le font bien, c'est incroyable », salue Norbert.

Deux semaines plus tôt, le duo visitait les Hauts-de-France. Dans un village de l'Oise, « Jako a fait de son restaurant une adresse incontournable pour ses plats canaille ». Des « plats canaille » ? L'expression fétiche des créateurs des restaurants Gueuleton, soucieux de « défendre notre identité », proches d'influenceurs d'extrême droite émules du « gastronationalisme », selon la journaliste Nora Bouazzouni. Yoann, lui, vante le décor avec « la nappe à carreaux ». Pour la mise en bouche, « petite tatin à l'endive avec des anguilles fumées ». « L'anguille de la Somme est réputée pour son goût authentique dû à un procédé ancestral : sa fumaison avec de la sciure de hêtre lui donne ce petit goût d'autrefois. » Norbert valide : « Ce côté hyper traditionnel, j'adore. »

À Lestrem, dans le Pas-de-Calais, le restaurant de Tommy occupe un bâtiment moderne. « On est loin de l'estaminet », s'inquiète Yoann. Mais une fanfare costumée les attend à l'intérieur. « Chez nous, c'est le carnaval de Dunkerque, on est des bons vivants, des fêtards », explique Tommy, pour qui « une cuisine régionale, c'est authentique, c'est ce qu'on mangera encore dans cent ans. Pas de chichi, du tradi ». On débute par « une feuille d'endive, un peu de noix et un beignet au maroilles ». L'occasion d'un détour chez Théo, qui « cultive l'endive comme ses parents et grands-parents avant lui. Elles sont conditionnées à la main par des ouvrières dont la dextérité ne saurait être égalée ». Dans des sachets en plastique d'époque. Norbert se régale : « Là, t'es au XVI^e siècle. » On savait manger en ce temps-là. C'est la « valorisation d'une France moyenâgeuse, d'une virilité chevaleresque », pointe Sébastien Bourdon, auteur de Drapeau noir, jeunesse blanches. Enquête sur le renouveau de l'extrême droite radicale. Dans la carbonade,

relève Yoann, « *le pain de campagne à la moutarde, ça fait un plat encore plus paysan. Avec toute la noblesse du terme* ». Il faudra le mettre à la carte des estaminets du Puy du Fou.

Sur M6, des émissions culinaires gâtées par un chauvinisme rance

La chaîne a toujours surfé sur l'appétit pour la cuisine régionale. Mais “Ma recette est la meilleure de France” et “La meilleure cuisine régionale, c'est chez moi” font un peu trop résonner l'esprit de clocher.

Vous êtes nostalgique de Maïté et de sa *Cuisine des mousquetaires* ? Vous pleurez le JT de Jean-Pierre Pernaut, ses odes aux traditions de nos « *belles régions* », ses cartes postales de la France éternelle ? M6 peut vous consoler. Ces jours-ci, la chaîne met les bouchées doubles pour célébrer patrimoine roboratif et « petits plats bien de chez nous ». Fin août, elle lançait *Ma recette est la meilleure de France*, télé-crochet du caquelon opposant, du nord au sud, des cuistots amateurs à coups de carbonade ou d'aïoli revisités. Cette semaine, elle enfonce le clou de la décentralisation culinaire avec une nouvelle tournée des popotes à l'intitulé toujours plus cocardier : *La meilleure cuisine régionale, c'est chez moi !*

Lire notre critique

L'ex-“Top chef” Norbert Tarayre et l'étoilé Yoann Conte

Un deuxième service qui a tout pour flatter les âmes nostalgiques, amatrices de folklore et de traditions immuables. Et prêtes à digérer les lourdeurs d'un road-tripes célébrant une gastronomie au jus autant que dans son jus. Dans ce tour de France avec béret et accordéon qui ripaille et qui tripaille, un duo de jurés en goguette, Norbert Tarayre, ex-*Top chef* à la gouaille épaisse, et Yoann Conte, étoilé savoyard, est chargé d'élire le meilleur bistrot de la région. Entendez le plus « *authentique* », l'adjectif étalon de ce programme sans conservateurs mais pas franchement avant-gardiste. M6 n'en est pas à son premier coup de pédale côté tour de France de la bouffe : elle a déjà passé sur le gril baguettes au levain et pains de campagne (*La meilleure*

boulangerie de France), challengé paris-brest et charlottes aux fraises (*Mon gâteau est le meilleur de France*) et orchestré des battles de chefs façon *Intervilles du fourneau* (*Le combat des régions : ma cuisine est la meilleure de France*). En creusant le sillon du terroir, elle met ses pneus sur une chaussée bien balisée : des *Escapades de Petitrenaud* aux *Carnets de Julie*, en passant par les virées *À pleines dents* de Depardieu, la découverte des régions est un classique du programme culinaire.

Un régionalisme en béret

La chaîne y incorpore son goût pour la compétition et les palmarès. Et surfe sur l'appétit de l'époque pour les plats rustiques. Tendance dont témoigne le succès de la chaîne YouTube « C'est meilleur quand c'est bon », qui traque les petites adresses en région, dans une ambiance bonne franquette et nappe à carreaux. Ou la création du festival « Bon esprit de clocher » par le créateur du *Fooding*, Alexandre Cammas, dans son village de l'Aubrac.

Mais, avec *La meilleure cuisine régionale, c'est chez moi !*, la chaîne exalte surtout un régionalisme en béret qui sent beaucoup le renfermé, teinté de « *petits villages pittoresques qui rappellent l'ancien temps* », de danses folkloriques et de confréries costumées. Une France à la gastronomie aussi figée qu'un jambon en gelée, où l'on préserve les recettes d'antan (du chichoulet, ancêtre médiéval du cassoulet, à la péla, tartiflette vintage cuite dans la cheminée) et les bonnes vieilles traditions artisanales (on saura tout sur le gandoyau, croisément bourguignon de saucisse et d'andouillette).

Le tout entre deux clichés sur « *les pommes de Normandie à la saveur unique* » ou le « *patrimoine naturel exceptionnel* » de la Vendée. De quoi réjouir sans aucun doute les offices du tourisme. Et réchauffer un chauvinisme à l'arrière-goût un peu rance. On a connu des plats du jour plus frais.