

“ **MANGER UNE SOUPE À L'OIGNON EST LA PREMIÈRE CHOSE QUE JE FAIS QUAND JE VIENS À PARIS.**

C'est un rituel personnel incontournable depuis cinquante ans. Je vais généralement Au Pied de cochon, le restaurant ouvert 24 heures sur 24 près des Halles, par habitude, et parce que leur soupe est impeccable. Historiquement, c'est le plat des travailleurs des Halles au XIX<sup>e</sup> siècle, le mets fonctionnel par excellence. Pour moi c'est aussi beaucoup plus que ça.

J'avais 19 ans la première fois que je suis venu à Paris. Je suis arrivé en stop depuis ma province piémontaise. C'était en août 1968, trois mois après les émeutes. La rive gauche était en ébullition, il y avait des réunions, des discussions partout, de la musique, une ambiance surchauffée. J'étais fasciné et habitué de la même rage, je comprenais leurs combats. Découvrir Paris ainsi, quand on est étudiant, c'est un privilège. Je n'avais pas un sou en poche, je dormais dans une auberge de jeunesse, je me nourrissais de hot dogs, et, parfois, vers 4 ou 5 heures du matin, j'allais déambuler et manger une soupe à l'oignon aux Halles. En 1968, ce grand marché au cœur de la ville était un passage obligé, il fallait aller voir le « Ventre de Paris » avant qu'il ne disparaisse [le marché des Halles de Paris a été transféré à Rungis dès 1969]. À l'époque, je n'étais pas encore obnubilé par la gastronomie, mais le spectacle m'a marqué à vie: les charcutiers et les maraîchers, les bouchers et les crieurs, le sang dans les caniveaux, les « forts » qui portaient d'énormes cargaisons, l'humanité de tout cela, et cette soupe à l'oignon qu'on mangeait à la fin de la nuit. Travailleurs, chalands, jeunes fêtards en gouquette... tout le



UNE AFFAIRE DE GOÛT

## L'oignon fait la force.

**FONDATEUR DU MOUVEMENT SLOW FOOD EN 1989, L'ITALIEN CARLO PETRINI DÉFEND UNE ALIMENTATION "BONNE, PROPRE ET JUSTE". À CHACUN DE SES SÉJOURS À PARIS, IL DÉGUSTE CETTE SOUPE BASIQUE ET ROBORATIVE.** PAR CAMILLE LABRO

monde se mélangeait et se retrouvait autour de la soupe à l'oignon, sur la place du marché. La soupe à l'oignon est emblématique de toutes les soupes du monde, du concept même de soupe, qui associe un bouillon (généralement à base de légumes) à des pâtes, du pain (souvent rassis) ou une autre céréale. Le pain sec retrouve la vie dans le bouillon... C'est un plat qui utilise les restes, parfois même les épluchures, un modèle de modération alimentaire, d'antigaspillage. Mais aussi un symbole de la civilisation agricole et de la démocratie: les potages nourrissent les plus humbles comme les plus aisés, dans tous les pays du monde. Après le déménagement du marché, le « Ventre de Paris » est devenu un ventre creux - un

forum consacré à une fonction commerciale du plus bas niveau. Vingt ans après mon premier voyage en France, j'ai fondé Slow Food pour combattre l'invasion de la malbouffe, et défendre une vision holistique de la gastronomie, inspirée par le penseur épicurien français Brillat-Savarin. C'est lui qui a écrit: « *Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours. Il peut s'associer à tous les autres plaisirs, et reste le dernier jour nous consoler de leur perte.* » Il en est ainsi pour moi avec la soupe à l'oignon, quand je retourne aux Halles... »

www.slowfood.com  
Vient de paraître: *Le Grand Guide slow food des produits du terroir français*, éditions Plume de carotte, 21 €.

**LA SOUPE À L'OIGNON**  
DE CARLO PETRINI

Pour 4 à 6 personnes

6 oignons (600 g environ)  
100 g de beurre doux  
1 c. à s. de farine  
2 l de bouillon de bœuf ou de volaille  
1 brin de thym  
4 feuilles de laurier  
Tranches de pain (campagne ou baguette) rassis ou grillé  
200 g de gruyère râpé  
Sel, poivre

I  
Éplucher et émincer les oignons. Dans un faitout, chauffer doucement le beurre et faire suer les oignons à feu moyen-doux pendant une vingtaine de minutes, sans qu'ils roussissent. Saupoudrer de la farine, et remuer quelques minutes sur le feu.

II  
Verser le bouillon sur les oignons, ajouter le laurier et le thym, porter à ébullition, puis baisser à feu doux et laisser mijoter encore 10 à 15 minutes. Saler et poivrer.

III  
Disposer 1 ou 2 tranches de pain dans le fond des bols de service, verser la soupe par dessus, saupoudrer de fromage râpé. Faire gratiner rapidement au four, et servir aussitôt.