

## Introduction

« Tout nous échappe, hélas! Pain, fruits, à notre table,  
Le vin ne vient jamais comme un convive aimable  
Y semer la gaîté ; nous grelottons : le froid,  
Aux trous de nos haillons, s'engouffre et point de toit  
Où l'on puisse un moment se débleuir la face,  
Réchauffer ses pieds nus engourdis dans la glace,  
Il fait pourtant bien froid, et rien pour nous couvrir.  
Et nous sommes à jeun ; que la faim fait souffrir!  
Tel est le cri du peuple ; il s'élève, il se perd,  
Emporté par le vent comme un bruit au désert. »  
Savinien la Pointe, cordonnier, 1841.

« J'ai faim, disait ventre creux.  
Je suis las des fruits véreux.  
J'aime mieux la viande de ta poule au pot.  
Lorsque j'ai l'os rongé.  
C'est par contrebande  
J'aime mieux la viande. »

Eugène Pottier, *Ventre-creux*, 1894.

L'objectif principal de cette recherche est d'étudier la table des pauvres de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle au milieu du XX<sup>e</sup> siècle. Un lien étroit s'est noué entre la paupérisation et l'industrialisation, modifiant les conditions de l'existence ouvrière. Étudier la table populaire, ce n'est pas seulement étudier l'alimentation des gens modestes et les produits consommés, c'est aussi essayer de reconstituer les pratiques alimentaires dans la vie quotidienne, s'intéresser aux circuits d'approvisionnement, à la quantité et à la qualité de la vaisselle, à l'emploi d'une nappe ou d'une toile cirée, s'efforcer de comprendre les usages sociaux du manger et du boire, les représentations qui les accompagnent. Il s'agit aussi de découvrir les stratégies mises en œuvre par les plus pauvres pour se nourrir, en les replaçant dans leur contexte social. Il n'est pas possible en effet d'étudier la table populaire sans la mettre en relation avec le style de vie et les valeurs de « ces gens de peu qui possèdent un don, celui du peu<sup>1</sup> » et notamment le sentiment qu'ils avaient d'appartenir à une classe inférieure, celle du peuple, située tout en bas de l'échelle sociale. Nous nous inscrivons délibérément dans

1. SANSOT P., *Les gens de peu*, Paris, PUF, coll. « Quadrige », 2009, 223 p.

une démarche d'analyse globale de l'alimentation qui prend en compte les pratiques et les représentations, en insistant sur les dimensions culturelles et sociales du manger. Notre but est d'aller plus loin que la simple étude de la culture matérielle et des goûts pour « saisir l'acte de manger dans toute sa complexité<sup>2</sup> ». Dans cette approche, un double danger nous guette : d'une part celui de tomber dans la nostalgie qui ne voit dans le passé que de bonnes choses fondées sur la solidarité, l'entraide, la frugalité, les mœurs simples; d'autre part, celui de tomber dans le misérabilisme tel qu'il apparaît dans certains romans populaires (disette, famine, privations, etc.). Comme le signale Richard Hoggart<sup>3</sup>, « les maux de la civilisation industrielle n'ont pas les effets extraordinaires qu'on leur prête communément, ne serait-ce que parce que les membres des classes populaires n'ont pas perdu leur résistance ancienne aux pressions extérieures ». Dans tous les cas, comme le souligne Philippe Meyzie<sup>4</sup> :

« S'intéresser aux consommations du peuple, [...] c'est s'aventurer dans les zones d'ombre des sources et les vulgates de l'historiographie. Ainsi l'alimentation populaire ne pourrait être que monotone, immobile et dominée en permanence par la faim, enfermée dans les ressources locales et soumises aux aléas de la conjoncture. »

Déjà Pierre Vinçard, ouvrier, ayant suivi les cours de l'association Polytechnique, déclarait en 1863 que « l'ouvrier vrai, qui manie avec énergie la lime ou le rabot, gagne courageusement son pain et celui de sa famille, lutte avec dignité contre les étreintes de la misère [...] qui discourt peu, travaille beaucoup, on ne le trouve guère qu'à son établi ou dans sa mansarde, mais rarement dans les livres<sup>5</sup> ».

Dans cette perspective, il s'agit d'abord d'essayer d'exprimer le point de vue des gens modestes sur leurs façons de s'alimenter et non pas de les appréhender à travers les écrits des élites ou à travers les recettes des livres de cuisine. Nous nous sommes efforcés, dans la mesure des sources disponibles, d'étudier les comportements alimentaires, de même que les opinions exprimées sur ces conditions matérielles. Cette mise en relation permet de saisir en partie les attitudes vis-à-vis des produits consommés comme la viande ou le vin. Deux écueils sont à éviter, les plus courants auxquels se heurtent les études sur les milieux pauvres que signale Oscar Lewis : l'excès de sentimentalisme et la simplification grossière auxquels on peut ajouter le réalisme facile. Jules Michelet raille dans *Le Peuple*, ces « nobles écrivains, d'un génie aristocratique, et qui toujours avaient peint des classes élevées

2. MEYZIE P., *L'alimentation en Europe à l'époque moderne. Manger et boire XVI<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Armand Colin, collection « U », 2010, 288 p.

3. HOGGART R., *La culture du pauvre, Étude sur le style de vie des classes populaires en Angleterre*, Paris, Éditions de Minuit, coll. « Le sens commun », 1970, 420 p., p. 38.

4. MEYZIE P., *op. cit.*, p. 121.

5. VINCARD P., « Préface » (p. 26), *Les ouvriers de Paris : l'alimentation*, Paris, Gosselin Éditeur, 1863.

et qui se sont souvenus du peuple ; ils ont entrepris, dans leur bienveillante intention, de mettre le peuple à la mode. Ils sont sortis de leur salon, sont descendus dans la rue, et demandé aux passants où le peuple demeurait. On leur a indiqué les bagnes, les prisons, les mauvais lieux<sup>6</sup> ». Richard Hoggart affirme « qu'il faut savoir aller au-delà des régularités chiffrées, appréhender dans les comportements ce que ces comportements symbolisent et dépasser la lettre des déclarations pour en découvrir la signification [...] ou pour déceler les valeurs profondes qui se dissimulent derrière les tournures idiomatiques et les conformismes rituels<sup>7</sup> ».

Se pose alors le problème de la délimitation de la période étudiée. Au sens large, nous la ferons débiter à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle et terminer vers 1950, en excluant les périodes de guerre où les problèmes alimentaires se posent en termes spécifiques. Claude Thouvenot<sup>8</sup> dégage trois temps alimentaires : avant l'ère industrielle moderne où la quantité prime pour la majorité, une minorité infime se réservant les meilleurs produits ; l'ère industrielle (de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle à 1950) marquée par une situation dramatique à ses débuts (1800-1850) qui évolue vers un mieux-être alimentaire relatif des nouveaux ouvriers ; depuis les années 1950-1955, on assiste à une contestation de la qualité des aliments issus des progrès agronomiques et technologiques. Nous centrerons notre analyse sur cette longue période de l'ère industrielle, tout en insistant tout particulièrement sur le XIX<sup>e</sup> siècle. La période 1940-1950 a été la dernière en France ayant connu la faim et le froid. C'est aussi la période ultime où le désir de bien-être, l'amélioration des conditions de vie, l'aspiration à davantage de biens n'est pas vécue par les classes populaires comme une aliénation mais comme un progrès.

Au sein de cette longue période marquée par des mutations économiques, technologiques et sociales importantes, les années 1948-1950 marquent un tournant. Certaines denrées sont rationnées et l'on peut parler encore « de la grande pauvreté de la classe ouvrière ». « Le pain ressurgit comme denrée de première nécessité et comme base de l'alimentation populaire<sup>9</sup> », même si la pauvreté du milieu du XX<sup>e</sup> siècle n'a plus rien à voir avec celle du début du XIX<sup>e</sup> siècle, mais les souffrances et les rationnements de la guerre sont encore présents. Nous disposons, grâce aux travaux de Pierre Chombart de Lauwe sur la vie quotidienne des familles ouvrières, d'un excellent état des lieux même s'il est limité. Il note que le niveau de vie des familles ouvrières reste encore très bas<sup>10</sup>.

Nous n'isolons pas la cuisine de l'ensemble des modalités de production, de préparation et de consommation des aliments en accordant une place

6. MICHELET J., *Le Peuple*, Paris, Flammarion, 1974, p. 151.

7. HOGGART R., *op. cit.*, p. 42.

8. THOUVENOT C., « La qualité alimentaire d'autrefois », *Économie rurale*, n° 154, 1983, p. 49-53.

9. KAPLAN S., *La France et son pain, Histoire d'une passion*, Paris, Albin Michel, 2010, 539 p.

10. CHOMBART DE LAUWE P., *La vie quotidienne des familles ouvrières, recherches sur les comportements sociaux de consommation*, Paris, 1956, 250 p., p. 11, thèse de l'université de Paris.

importante à la « contextualisation<sup>11</sup> » qui permet de comprendre « la signification des modes de préparation des aliments pour les personnes concernées, puisqu'à un certain niveau la caractérisation de la cuisine suppose que la personne se situe par rapport aux autres ». L'analyse de la cuisine doit être rattachée aux systèmes de classes ou de stratification sociale. Il s'agit dans l'analyse de la cuisine modeste de présenter le milieu social et professionnel, en tenant compte de la conjoncture économique, des événements historiques, de l'environnement géographique. Nous ne nous limiterons pas à une analyse intra-sociétale de la comparaison de la cuisine des pauvres à celle des riches, mais nous essaierons des comparaisons inter sociétales, en comparant la cuisine des pauvres des sociétés européennes en voie d'industrialisation. Nous n'étudierons pas seulement la cuisine domestique mais également celle prise hors de chez soi, au restaurant commercial, à la cantine, sur le lieu de travail, chez les logeurs, dans les pensions, et dans la rue, ce qui nous amènera à préciser les circuits d'approvisionnement et d'offre alimentaire. Notons que les disparités régionales en Europe et en France restent grandes tout au long de la période étudiée, en raison principalement des différences dans le prix des denrées alimentaires et du coût de la vie, notamment des loyers. Ceci explique, comme le souligne Paul Leroy-Beaulieu « qu'il y a des provinces de France où l'ouvrier mange de la viande deux fois par jour; il en est d'autres où il n'en mange que les jours fériés et se contente de pain, le reste du temps; il en est d'autres dont le nombre diminue, où la population vit principalement de galettes de sarrasin, de pommes de terre, de châtaignes et de substances analogues<sup>12</sup> ».

Nous avons conscience d'entreprendre une œuvre complexe dans la mesure où nous ne sommes pas historien de formation bien que formé à une époque (1959-1964) où l'étudiant géographe apprenait autant l'histoire que la géographie. Nous avons pu bénéficier à la faculté des Lettres de Lille, de l'enseignement d'historiens de qualité pour l'époque moderne et contemporaine comme Pierre Deyon, François Crouzet, Marcel Gillet qui nous ont introduit dans les sociétés modernes et contemporaines et de géographes ruralistes tels que Pierre Flatrès ou Jean-Paul Moreau qui n'ont pas dissocié l'étude de l'alimentation de l'analyse des espaces ruraux. Comme le remarquent Barrie M. Ratcliffe et Christine Piette<sup>13</sup>, « l'histoire de la réalité vécue par les classes populaires à Paris au XIX<sup>e</sup> siècle reste en grande partie à écrire ». Thierry Goguel d'Allondans indique que « sur la réalité plurielle de l'alimentation des pauvres, nous n'avons pu que constater un manque important de données précises<sup>14</sup> ». Ce manque d'intérêt pour l'alimentation apparaît lorsqu'on examine une enquête effectuée

11. GOODY J., *Cuisines, cuisine et classes*, Paris, Centre de création industrielle, 1984, 405 p., p. 15.

12. LEROY-BEAULIEU P., *Le travail des femmes au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Charpentier et Cie, 1873, 466 p., p. 53.

13. RATCLIFFE B., PIETTE C., *Vivre la ville, les classes populaires à Paris, première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, La boutique de l'histoire, 2007, 584 p., p. 11.

14. GOGUEL D'ALLONDANS T., « Pauvreté et précarité : l'évolution des restaurations du social », *Les restaurants dans le monde et à travers les âges*, Grenoble, Glénat, 1990, p. 411-416.

en 1884 à Bristol, sous la présidence de l'évêque de Bristol, par une commission de quarante membres effectuant des enquêtes orales, utilisant des questionnaires et réalisant des visites de maison à maison. La commission s'est occupée des objets suivants : le logement du pauvre, l'instruction et le pauvre, l'intempérance, l'immoralité, les distractions, clubs, écoles du soir et du dimanche, musique, bains, visiteurs, maîtres, ceux qui travaillent pour les pauvres, aumône, charité, fondations charitables, *poor law*.

Arthur Raffalovich qui utilise les résultats de cette enquête se contente de mentionner que le travail des femmes à Bristol les conduit à négliger de faire la cuisine ! « Du pain, du fromage et de la bière constituent l'alimentation la plus commode<sup>15</sup>. »

L'intérêt pour l'étude de la consommation des ménages en Angleterre date du XVIII<sup>e</sup> siècle avec les travaux d'un pasteur anglais, David Davies, qui s'efforce de comprendre comment vivent les indigents, en identifiant ce qu'ils mangent, pour mieux les aider. Davies a enquêté sur les gains et les dépenses de ses paroissiens à Barkham (Berkshire) et a publié ses résultats en 1795. Dans la même logique, Eden<sup>16</sup> publie une *Histoire de la pauvreté et des lois sur les pauvres* (1797), qui s'appuie sur l'étude d'une série de budgets familiaux ; il y explique la pauvreté par une absence de prévision et d'économie. Tous les deux étaient préoccupés par les effets des prix en forte hausse alors que les salaires stagnaient et par les taux élevés des impôts indirects sur les biens consommés par les pauvres. Les ouvriers dépendaient étroitement de leur budget hebdomadaire et dans beaucoup de cas, la totalité des revenus d'une famille était insuffisante pour couvrir les dépenses essentielles. Le déficit devait être comblé par les allocations prévues par la loi sur les Pauvres. John Burnett<sup>17</sup> a établi une synthèse des enquêtes anglaises sur l'alimentation et la mesure de la pauvreté, d'autant plus utile que ces dernières ont rarement été traduites en français. Joseph Marie de Gerondo publie en 1820, *Le visiteur du pauvre*, se révélant ainsi être un précurseur des grandes enquêtes sociales de la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Il distingue les trois sources de l'indigence réelle : l'impuissance au travail, l'insuffisance du produit du travail, le manque de travail. Il préconise une méthode empirique et l'observation pour cerner la réalité des faits de pauvreté :

« Vous en verrez quelquefois qui à les entendre étaient prêts à mourir de faim, et qui dédaignent des cartes de soupes économiques, les acceptant

15. RAFFALOVICH A., *Le logement de l'ouvrier et du pauvre*, Paris, Librairie Guillaumin, 1887, 486 p., p. 135.

16. EDEN F. M., « The state of the Poor, or an history of the labouring classes », *England, from the conquest to the Present Period*, Londres, 1797, 3 volumes.

17. BURNETT J., *Plenty and want, a social history of food in England from 1815 to the present day*, Londres, Routledge, 1989, 355 p. BURNETT J., « Les enquêtes sur l'alimentation et la mesure de la pauvreté » (1790-1945), CARRE J., REVAUGER J.-P., *Écrire la pauvreté, les enquêtes sociales britanniques aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles*, Paris, L'Harmattan, 1995, 318 p., p. 145-170.

de mauvaise grâce ou qui même vont les revendre. Mais, pour tout cela, il faut aller voir, converser. Il faut surtout continuer ces observations avec méthode, avec une espèce de suite. C'est la condition première, essentielle. Il n'est point d'art qui puisse faire deviner sans examen<sup>18</sup>. »

Louis Chevalier, dans son tableau des *Classes laborieuses et classes dangereuses*, ne fait aucune place à l'étude de l'alimentation ouvrière<sup>19</sup>. Jean-Louis Flandrin<sup>20</sup> n'écrivait-il pas qu'il fallait laisser de côté la difficile question des cuisines populaires, d'autant que « l'on ne sait jamais si c'est par goût ou par besoin que les pauvres mangent ce qu'ils mangent<sup>21</sup> » ?

Notre travail s'inscrit dans un double courant : celui de l'étude du fait alimentaire et au sein de ce dernier, celui de l'alimentation populaire. Pour les sociétés contemporaines remarque Jane Cobbi, dans la préface de l'ouvrage *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, on « dispose de peu de documents sérieux sur les pratiques alimentaires, et pour cause, l'alimentation a longtemps été considérée comme un sujet de préoccupation d'ordre inférieur par rapport à des activités dites plus nobles ». Les premiers travaux d'ensemble sur l'alimentation de Bourdeau<sup>22</sup> et de Maurizio<sup>23</sup> ont été des études historiques. Pour se limiter à la France, Jane Cobbi souligne l'importance du rôle de Lucien Febvre<sup>24</sup> et de Fernand Braudel. Lucien Febvre reprenant les déclarations de Braudel, notait en 1944, « l'étonnante carence des historiens s'agissant de l'étude de l'alimentation ». Les « Annales » fondées en 1929 ont accordé alors une attention suivie aux problèmes alimentaires. Toutefois, ni Marc Bloch, malgré sa présentation des « aliments français » dans l'*Encyclopédie française* (1954), ni Lucien Febvre lui-même, malgré son étude sur les « fonds de cuisine » en 1938, « n'ont beaucoup écrit », note J.-L. Flandrin sur un sujet qu'ils voulaient pourtant réhabiliter.

Lorsqu'on a entrepris d'aller plus loin, au début des années 1960, c'est dans le cadre d'une histoire de la vie matérielle et des comportements biologiques que l'on s'est placé, la psychosociologie de l'alimentation se trouvant marginalisée malgré les écrits de Jean-Paul Aron. Les historiens commencent à analyser la consommation alimentaire et à publier sous la direction de Jean-Jacques Hémardinquer<sup>25</sup> régulièrement des chroniques,

18. GERONDO J.-M. (de), *Le visiteur du pauvre*, Paris, Éditions J.-M. Place, 1989, 546 p.

19. CHEVALIER L., *Classes laborieuses et classes dangereuses*, Paris, Éditions du Plon, 1958, 566 p.

20. FLANDRIN J.-L., COBBI J., *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Paris, Odile Jacob, 1999, 496 p., p. 8.

21. FLANDRIN J.-L., « Le goût à son histoire », *Nourritures, plaisirs et angoisses de la fourchette, Autrement*, série Mutations, n° 108, septembre 1989.

22. BOURDEAU L., « Histoire de l'alimentation : substances alimentaires, procédés de conservation, histoire de la cuisine », *Études d'histoire générale*, Paris, 1894.

23. MAURIZIO A., *Histoire de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*, Paris, Payot, 1932, 663 p.

24. FEBVRE L., « Biologie, sociologie, alimentation : note additionnelle », *Annales, Économies, Sociétés, Civilisations*, n° 6, 1944, p. 38-40.

25. HEMARDINQUER J.-J., « Pour une histoire de l'alimentation », *Cahier des Annales*, n° 28, Paris, Armand Colin, 1970, 318 p.

articles, comptes-rendus d'ouvrages dans la revue des *Annales, Économies, Sociétés, Civilisations*. Ces travaux donneront lieu à un recueil des *Cahiers des Annales* publié en 1970 et qui témoigne que le quotidien est entré dans l'histoire scientifique. Guy Thuillier<sup>26</sup> publie une note sur l'histoire régionale de l'alimentation au XIX<sup>e</sup> siècle et affirme d'emblée qu'il s'agit là d'une tâche difficile tant les sources disponibles sont fragmentaires. Il distingue quatre types d'obstacles : en premier lieu, il est difficile de saisir l'aspect quantitatif de la consommation ; en second lieu, on ne peut guère dater les transformations de l'alimentation faute de témoignages précis ; en troisième lieu, il est difficile de saisir les liens entre l'amélioration du revenu et l'amélioration de l'alimentation et, en quatrième lieu, il convient d'être très prudent dans l'interprétation des témoignages nécessairement partiels, souvent déformés involontairement. Gérard Bourdin<sup>27</sup> étudiant le développement industriel dans le textile du bocage ornais a montré que lorsque l'ouvrier rural s'installait en ville, il vendait les quelques terres qu'il possédait pour racheter en banlieue une petite maison et un jardin pour produire des légumes et parfois du cidre et que, même si ses revenus augmentaient, les ouvriers économisaient sur la nourriture, y compris l'alcool.

Plusieurs ethnologues dans les perspectives tracées par Roland Barthes qui avait attiré l'attention sur les sensibilités alimentaires, et de Claude Lévi-Strauss soulignant que l'analyse de la cuisine pouvait être révélatrice des spécificités culturelles, se sont lancés, comme Yvonne Verdier et Igor de Garine<sup>28</sup>, dans l'analyse de la cuisine et de l'alimentation en étudiant le choix des aliments et leur valeur symbolique, leur cuisson, leur présentation, les manières de tables et d'une façon générale aux rapports que l'alimentation entretient dans chaque société avec les mythes, la culture, les structures sociales et le biologique. Roland Barthes<sup>29</sup> dans les *Mythologies* attire, dès 1957, l'attention sur les sensibilités alimentaires et inspire les travaux de Jean-Paul Aron<sup>30</sup> sur *La sensibilité alimentaire au XIX<sup>e</sup> siècle et Le mangeur du XIX<sup>e</sup> siècle*. En 1961, il trace un vrai programme d'études de la psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine souhaitant l'élargissement de la notion de nourriture « qui n'est pas seulement une collection de produits justiciables d'études statistiques ou diététiques » mais aussi un système de communication, un corps d'images, un protocole d'usages, de situations et de conduites. Claude Lévi-Strauss analyse la cuisine comme révélateur des spécificités culturelles avec le « triangle culinaire » qui permet

26. THUILLIER G., « Note sur les sources de l'histoire régionale de l'alimentation au XIX<sup>e</sup> siècle », *Annales, Économies, Sociétés, Civilisations*, n° 6, 1968, p. 1301-1318.

27. BOURDIN G., « Atavisme ouvrier et développement industriel dans le textile du bocage ornais (1850-1914), *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, tome 3, 1990, p. 343-354.

28. DE GARINE I., « Culture et nutrition », *Communications*, 31, 1979, p. 70-92.

29. BARTHES R., *Mythologies*, Paris, Le Seuil, 1957 ; « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine », *Annales, Économies, Sociétés, Civilisations*, 16<sup>e</sup> année, n° 5, 1969, p. 977-986.

30. ARON J.-P., « Essai sur la sensibilité alimentaire au XIX<sup>e</sup> siècle », *Cahier des Annales*, n° 25, 1967, 124 p. ; ARON J.-P., *Le mangeur du XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Payot, 1973, 368 p.



de comprendre le monde en distinguant ce qui est naturel (le cru) de ce qui est culturel (le cuit). Plusieurs ethnologues et sociologues se lancent alors dans l'étude de la cuisine et de l'alimentation, tant en France que dans les pays anglo-saxons, dans la mouvance des travaux de Norbert Elias sur les manières de table. Ils adoptent une perspective socioculturelle en étudiant le choix des aliments, leur cuisson, leur présentation, les manières de table. Mary Douglas<sup>31</sup> analyse le repas, en essayant de le « déchiffrer ». Pour elle, la nourriture devient un « code » et on trouvera le message ainsi codé, dans « le réseau de relations sociales qui est exprimé ». La nourriture symbolise des relations sociales et il y a une « correspondance entre la structure sociale donnée et la structure des symboles par quoi elle s'exprime ». Elle nous invite à replacer le repas dans le contexte des autres repas consommés au cours de la journée, de la semaine ou de l'année, car « chaque repas véhicule un peu de la signification des autres repas ». Jack Goody<sup>32</sup>, dans son ouvrage publié en français en 1984, se pose la question de savoir quelles sont les conditions requises pour l'apparition d'une « grande et d'une petite cuisine ». Il y affirme l'importance du contexte pour la théorie sociale en essayant de mettre en évidence « la pertinence du système de stratification, ses liens avec les activités productrices et le rôle des moyens de communication dans la genèse d'une "cuisine différenciée" ». Il ne suffit pas de limiter la recherche des relations à une abstraction appelée « système culturel » mais il faut également prendre en considération les facteurs biologiques, techniques et matériels. L'apparition d'une cuisine différenciée où l'on peut distinguer « une grande cuisine » (ou haute cuisine) et une « petite cuisine » suppose l'existence d'un système de production et de stratification propre aux sociétés d'Europe, d'Asie et du Moyen Orient. Dès les temps les plus reculés, on trouve une « cuisine hiérarchique » où « un abîme sépare le repas frugal des paysans [...] et la table raffinée des classes dirigeantes ». Ce n'est pas seulement une question de quantité, mais aussi de qualité, de complexité, de variété, de manières de table. Jack Goody s'interroge sur la continuité des pratiques alimentaires. Cela ne peut pas s'expliquer simplement en faisant référence au rituel ou à la culture. Cet immobilisme tient en partie au fait que l'apprentissage des comportements alimentaires s'effectue par l'expérience vécue, à un jeune âge et à la maison, dans le groupe domestique. Ce qui leur confère une grande capacité de résistance. Jack Goody va plus loin en affirmant que l'immuabilité de tel ou tel plat peut refléter son indépendance relative par rapport au reste du système socioculturel. Ce serait donc l'autonomie de certains aspects de la cuisine qui lui conférerait une importance particulière aux yeux des individus placés dans des situations de changement social, surtout si le changement est rapide. Il consacre son cinquième chapitre à l'étude de « l'alimentation industrielle »

31. DOUGLAS M., « Deciphering a meal », *Myth Symbol and culture*, New York, 1971, p. 68-81.

32. GOODY J., *op. cit.*, p. 14.



qui a énormément amélioré l'ordinaire, et généralement la cuisine, des populations ouvrières urbaines du monde occidental, en quantité, en qualité et en variété, en prenant des exemples dans l'Angleterre du XIX<sup>e</sup> siècle. Il fait de nombreux emprunts à l'ouvrage de Charles Edmé Francatelli, publié en 1852<sup>33</sup>. Il insiste surtout sur les facteurs qui ont directement permis l'essor de la cuisine industrielle : la conservation, la mécanisation, le commerce de détail (et de gros), les transports, sans étudier spécifiquement la cuisine industrielle urbaine populaire. Ces changements ont eu des conséquences énormes sur l'alimentation et la cuisine, une bonne partie des tâches domestiques étant déjà effectuées quand les aliments arrivaient dans la cuisine. Il ne faut pas oublier, comme nous l'a rappelé Claude Levi-Strauss<sup>34</sup>, que si l'art de la cuisine consiste à associer les saveurs de plusieurs substances alimentaires pour les harmoniser ou souligner leur contraste, il faut disposer simultanément des divers produits, connaître et pouvoir utiliser les divers procédés de cuisson, posséder les ustensiles de cuisine appropriés. Les classes populaires urbaines du début du XIX<sup>e</sup> siècle disposaient-elles de tous ces éléments ? Massimo Montanari a puisé chez Goody ses réflexions sur les rapports entre culture populaire et culture d'élite dans la construction des modèles alimentaires des sociétés traditionnelles européennes.

Les historiens ont accordé beaucoup de place à l'étude des famines et des disettes ainsi qu'à leur rapport avec la conjoncture économique, le mouvement des prix, la production agricole et la démographie. Ils ont privilégié ensuite l'étude des rations alimentaires en calculant la composition calorique de ces rations, partant du principe, souligné par J.-L. Flandrin que c'était la seule manière scientifique d'étudier l'alimentation, mais cette apparence scientifique était très souvent illusoire. Très révélateur de cette tendance est l'article méthodologique de Maurice Aymard<sup>35</sup>. Il reconnaît trois grandes voies d'études pour l'alimentation, la psychosociologie, celle d'une approche macro-économique, celle de la valeur nutritive des alimentations anciennes et de leurs carences, en quantité comme en qualité. Il considère que cette dernière voie est « la direction de recherches la plus évidente ».

Les orientations données à la recherche historique en matière d'alimentation à partir des années 1960-1970, mettent l'accent sur les structures du quotidien, les manières de préparer les aliments qui tiennent aux différences technologiques, économiques, sociales et culturelles, à l'évolution des goûts, à l'ordre des mets en essayant d'expliquer les raisons de cet ordre. Jean-Louis Flandrin qui a participé à la réorientation et à la popularisation de cette histoire de l'alimentation publia régulièrement la chronique de Platine de 1978 à 1988 dans le magazine *L'histoire* et sa volumineuse

33. FRANCATELLI C. E., *A plain cookery Book for the working classes*, 1852, 1977 (Londres, Scholar Press), 2008 (Charleston, Bibliobazaar, 89 p.).

34. LEVI STRAUSS C., « L'art de donner du goût », *Le courrier de l'Unesco*, Paris, avril 1957.

35. AYMARD M., « Pour l'histoire de l'alimentation : quelques remarques de méthode », *Annales, Économies, Sociétés, Civilisations*, n° 2-3, 1975, p. 431-444.

*Histoire de l'alimentation* (1996) présente l'acquis des recherches des trente dernières années.

Dans les années 1980-1990, avec l'essor de l'histoire culturelle, apparaissent chez les historiens, les ethnologues et les sociologues, des thèmes nouveaux liés aux aspects matériels et symboliques des aliments, aux techniques culinaires, aux pratiques et objets de table et, pour chaque société, aux rapports entre alimentation, culture et structures sociales. Les travaux sont beaucoup plus concrets et s'intéressent aux manières de manger, à l'évolution des goûts, mettant l'accent sur leur diversité, selon les cultures, les époques, les milieux sociaux.

Les sociologues ont consacré de nombreuses études à la sociologie du goût, aux pratiques alimentaires, à leur signification sociale. P. Bourdieu<sup>36</sup> a montré que les goûts, y compris alimentaires, ne sont pas de simples conséquences du revenu, mais révèlent des systèmes de représentations propres à des groupes sociaux. Deux ouvrages de synthèse ont été publiés par Jean-Pierre Poulain<sup>37</sup> et Anne Lhuissier, Faustine Regnier et Séverine Gojard<sup>38</sup>.

On sous-estime souvent l'apport des géographes qui a pourtant été essentiel. Les études régionales ont été l'occasion de prolonger l'analyse des productions agricoles par celle des marchés et des foires, des genres de vie et de l'alimentation. P. Vidal de la Blache<sup>39</sup> souligne que les différentes combinaisons de nourriture sont les fondements même des genres de vie. Il faut « ajouter, dit-il, aux combinaisons formées sur place, celles que le commerce a réalisé entre produits distants, mais associés dans un même régime de vie » comme le thé ou le café.

Raoul Blanchard<sup>40</sup>, étudiant le Val d'Orléans, décrit la nourriture des vigneron, qui vivent de soupe, de fromage, de lard et de légumes ; certains ne mangent de la viande qu'à la fête.

Représentative de cette démarche est l'étude de Françoise Moreau<sup>41</sup>. Elle présente l'élevage porcin et sa place dans l'autoconsommation familiale et montre « l'agitation inaccoutumée » qui a lieu au moment où l'on tue le cochon gras « qui doit fournir pendant une partie de l'année la viande de la maisonnée, [...] le salé et le lard sont la seule viande consommée couramment par les paysans ». Dans la présentation des « modes de vie », Françoise Moreau étudie la nourriture très sobre des paysans (composition des repas, horaires, travail de la femme...). M.-D. Glénat<sup>42</sup> décrit

36. BOURDIEU P., *La Distinction*, Paris, Éditions de Minuit, 1979, 670 p.

37. POULAIN J.-P., *Sociologies de l'alimentation*, Paris, PUF, 2002, 287 p.

38. GOJARD S., LHUISSIER A., REGNIER F., *Sociologie de l'alimentation*, Paris, La Découverte, 2006, 121 p.

39. VIDAL DE LA BLACHE P., « Les genres de vie dans la géographie humaine », *Annales de géographie*, n° 111, 1911, p. 193-212 ; n° 112, p. 289-304.

40. BLANCHARD R., « Le Val d'Orléans », *Les Annales de géographie*, n° 64, 1903, p. 307-323.

41. MOREAU F., « Sur les confins du Limousin et des Charentes », *Annales de géographie*, n° 159, 1920, p. 182-198.

42. GLENAT M. D., « La vie dans les Coulmes (massif du Vercors) », *Revue de géographie alpine*, n° 1, 1921, p. 135-158.

les ustensiles de cuisine en usage dans le massif du Vercors ainsi que l'alimentation des habitants des Coulmes qui devaient se suffire à eux-mêmes pendant l'hiver. Albert Demangeon<sup>43</sup> étudiant le niveau de vie des paysans en Égypte ne manque pas d'évoquer leur nourriture :

« Le *fellah* se nourrit essentiellement de pain de maïs et de légumes le plus souvent crus; il ne fait de feu que pour cuire le pain, rarement pour la cuisine. »

Plusieurs géographes avaient pressenti l'importance que pouvait jouer l'alimentation comme Max Sorre dans sa présentation des fondements biologiques de sa *Géographie humaine* publiée en 1947. Pendant cette même période Max Sorre avait donné aux *Annales de géographie*, trois importants articles sur l'alimentation. Les deux premiers qui datent de 1942 et 1950 sont de facture classique chez un géographe et privilégient les facteurs de répartition, de diffusion et de production tout en soulignant les divers usages alimentaires. L'article de 1952 est beaucoup plus novateur car il rappelle l'attention des géographes sur un chapitre important de leur discipline, celui de l'alimentation qu'avait déjà souligné Vidal de la Blache<sup>44</sup> en 1922. Max Sorre<sup>45</sup> met en avant pour étudier l'alimentation le concept de « régime alimentaire d'un groupe humain », c'est-à-dire « l'ensemble des aliments ou préparations alimentaires grâce auquel il soutient son existence à travers l'année ». Il souligne les différences entre le « régime rural » et le « régime urbain », mais aussi selon les inégalités de niveaux de vie entre les classes riches et les pauvres. Il invite le géographe à regarder pour cela du côté du sociologue pour délimiter nettement les différents groupes.

Max Sorre va beaucoup plus loin en invitant le chercheur à se préoccuper des pratiques culinaires, des sauces qui accompagnent les consommations alimentaires, des préparations subies par les aliments bruts, de la composition des menus. Il souligne la nécessité d'une « géographie de la cuisine » qui peut revendiquer des titres scientifiques. Dans l'étude des régimes alimentaires, il ne manque pas d'incorporer les grands repas de fête et leurs rapports, non seulement avec le milieu géographique, mais aussi avec les facteurs culturels et religieux.

Dans cette perspective, Germaine Veyret-Verner<sup>46</sup> s'efforçait de dégager les différents types de régime alimentaire et de les interpréter géographiquement, notant que « la consommation des produits, autre élément fondamental d'une géographie de l'alimentation, n'avait été jusqu'à ces dernières années que partiellement analysée ». Roger Livet<sup>47</sup> devait publier en 1969,

43. DEMANGEON A., « Problèmes actuels et aspects nouveaux de la vie rurale en Égypte », *Annales de géographie*, n° 194, 1926, p. 155-173.

44. VIDAL DE LA BLACHE, *Principes de géographie humaine*, Paris, Armand Colin, 1922, 327 p.

45. SORRE M., « Les céréales alimentaires du groupe des sorghos et des millets », *Annales de géographie*, n° 286, 1942, p. 81-99; « La géographie des matières grasses », *Annales de géographie*, n° 314, 1950, p. 93-108; « La géographie de l'alimentation », *Annales de géographie*, n° 325, 1952, p. 184-199.

46. VEYRET-VERNER G., « Les différents types de régime alimentaire : essai d'interprétation géographique », *Revue de géographie alpine*, n° 2, 1957, p. 251-272.

47. LIVET R., *Géographie de l'alimentation*, Paris, Éditions ouvrières, 1969, 317 p.

le premier ouvrage d'ensemble écrit dans une perspective géographique. Par contre, Roger Livet n'évoque guère le caractère culturel lorsqu'il présente les « habitudes et l'alimentation » pour l'étude desquelles il faudrait dit-il, associer sociologues, historiens, nutritionnistes, ethnologues, géographes. Depuis, certains géographes se sont emparés de ce thème notamment celui du vin après la magistrale étude de Roger Dion<sup>48</sup>.

Claude Thouvenot<sup>49</sup> a soutenu en 1975 une thèse d'État sur « la consommation et les habitudes alimentaires dans la France du Nord-Est, essai de géographie sociale ». En 1987 pouvaient se tenir deux importants colloques : « L'un sur l'histoire et la géographie des fromages » à l'université de Caen, l'autre sur *Cuisines, régimes alimentaires, espaces régionaux* organisé par le Comité national français de géographie et le CNRS, à Nancy. Au cours de ce colloque, Pierre Flatrès<sup>50</sup> montrait que la personnalité très accentuée de la frange atlantique de l'Europe au XIX<sup>e</sup> siècle, n'était pas due seulement à la dispersion originelle de l'habitat et aux structures agraires, mais aussi aux traits communs de l'alimentation traditionnelle de cette aire géographique : négligence des fruits, faible place des légumes, rôle essentiel du porc et quasi-tabou du mouton, importance de l'avoine parmi les farineux, importance des préparations des farines autres que le pain : bouillies, crêpes, galettes.

J.-R. Pitte<sup>51</sup> a publié en 1991 une vaste synthèse sur *La gastronomie française, histoire et géographie d'une passion* et tenté d'établir une géographie du goût entre mondialisation et enracinement local. Deux géographes, Gilles Fumey et Olivier Etcheverria<sup>52</sup>, ont publié un atlas mondial des cuisines et gastronomies. D'autres se tournent de plus en plus vers l'étude des produits du terroir (S. Scheffer<sup>53</sup>) et considèrent l'alimentation et les habitudes alimentaires comme faisant partie du patrimoine.

Comme le souligne Jean-Louis Flandrin<sup>54</sup> dans son introduction à l'histoire de l'alimentation, « les points de vue se sont multipliés, les chercheurs ont croisé leurs compétences et peu à peu ont construit, chacun pour sa part, une nouvelle histoire de l'alimentation ».

Ce bref survol montre que l'alimentation est un fait social total qui « exige une approche interdisciplinaire associant d'une part les sciences

48. DION R., *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Chez l'auteur, 1959, 768 p.

49. THOUVENOT C., « Consommation alimentaire : une orientation interdisciplinaire », *Annales de géographie*, n° 493, 1980, p. 258-272.

50. FLATRÈS P., « Géographie alimentaire traditionnelle de l'Europe Atlantique moyenne », *Alimentation et régions*, Presses Universitaires de Nancy, 1987, p. 299-308.

51. PITTE J.-R., *La gastronomie française, histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991, 265 p. ; « La géographie du goût, entre mondialisation et enracinement local », *Annales de géographie*, n° 621, 2001, p. 487-508.

52. ETCHEVERRIA O., FUMEY G., *Atlas mondial des cuisines et gastronomies*, Paris, Autrement, 2009 (2<sup>e</sup> édition), 79 p.

53. SCHEFFER S., « Qu'est-ce qu'un produit alimentaire lié à une origine géographique? », *L'information géographique*, n° 3, 2004, p. 276-280.

54. FLANDRIN J.-L., *op. cit.*, p. 13.

biologiques et expérimentales et d'autre part les sciences humaines et sociales » (Jean-Pierre Poulain<sup>55</sup>).

Cette vaste synthèse couvrant un période d'environ 150 ans, n'a pu être menée à bien qu'en utilisant les travaux d'autres chercheurs, principalement historiens, géographes et sociologues, en rassemblant le savoir constitué antérieurement, savoir au demeurant en matière d'alimentation populaire urbaine, très lacunaire et parfois superficiel. Nous n'avons pas pratiqué la recherche aux « archives » telle qu'elle aurait pu se faire au sein des archives nationales, départementales ou municipales. Ce travail nous aurait probablement permis d'approfondir un certain nombre de points et de fournir des exemples détaillés relatifs à la composition des menus ou aux produits consommés. Néanmoins, romans, souvenirs, mémoires, récits de vie, articles de presse, guides, annuaires, ainsi que les nombreuses enquêtes sociales effectuées au XIX<sup>e</sup> siècle, constituent à leur manière des archives et des matériaux de « première main ». Notre souci constant a été de combiner les deux sources de connaissances en essayant de placer les individus, les familles et leurs pratiques au centre de nos analyses. Les développements sur l'évolution des consommations par exemple ayant pour but principal de les expliquer.

Voici comment l'ouvrage est composé :

- le chapitre 1 a pour objet de définir les pauvres en passant en revue les principales définitions sociologiques et économiques qui ont été proposées et en montrant les difficultés à cerner une classe aux contours mal délimités et surtout fluctuants au gré de la conjoncture. Les pauvres qui représentent au XIX<sup>e</sup> siècle la presque totalité des classes populaires ont-ils une façon particulière de s'alimenter ? Si leur nourriture dépend de leurs revenus, elle est également liée à des facteurs culturels dépendant largement de l'origine rurale des migrants ;

- le chapitre 2 définit la problématique de l'ouvrage, les hypothèses que l'on s'efforcera de vérifier ou d'infirmer, les sources utilisées et les méthodes mises en œuvre ;

- le chapitre 3 brosse à grands traits l'évolution des consommations alimentaires et des modes d'approvisionnement tout au long de la période allant de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle au milieu du XX<sup>e</sup> siècle ;

- le chapitre 4 présente les caractères généraux de l'alimentation populaire en examinant les liens entre alimentation et pauvreté et présente quelques-unes de leurs caractéristiques. Cette économie de la pauvreté alimentaire connaît une exception, celle plus riche des repas du dimanche et des fêtes ;

- le chapitre 5 essaie de répondre à la question : « Que mange-t-on aujourd'hui ? » et de saisir l'alimentation populaire à travers les listes de

55. POULAIN J.-P., *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, coll. « Quadrige », 2012, 1465 p.

menus disponibles dans les livres de cuisine, les manuels d'économie domestiques et diverses autres sources ;

– le chapitre 6 essaie de cerner la part des dépenses alimentaires dans le budget des ménages modestes, exercice difficile car on ne peut le faire au mieux que sur une année, et que cet exercice, s'il ne veut pas être une simple estimation nécessite des sources objectives, diversifiées et fiables. Les ouvriers des villes sont originaires des campagnes avant de venir à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle de l'étranger. Il s'agit pour eux d'un changement important des conditions de vie et des rythmes de travail qui a modifié les régimes alimentaires ;

– on peut alors se demander, c'est l'objet du chapitre 7, si l'on mangeait mieux ou tout au moins différemment à la ville qu'à la campagne et l'on verra qu'il n'y a pas de réponse simple et uniforme à cette question. L'étude du fait alimentaire ne doit pas se réduire à la simple évocation des produits consommés, elle doit également, car les phénomènes sont liés entre eux, examiner le cadre d'élaboration des repas ;

– le chapitre 8 s'attache à montrer les difficiles conditions dans lesquelles la ménagère pouvait préparer la nourriture pour elle-même et sa famille. L'habitation populaire par son exigüité, son absence de cuisine, l'aménagement des locaux longtemps privés d'eau courante, de système d'évacuation des eaux usées et des déchets, de moyens de cuisson des aliments, rudimentaires, n'était guère propice à l'élaboration d'une cuisine soignée ;

– dès lors, il était possible dans le chapitre 9, connaissant mieux les infrastructures matérielles des préparations culinaires, d'analyser les pratiques domestiques culinaires et alimentaires : entretenir le logement et l'espace réservé à la cuisine, faire les courses et acheter les provisions quotidiennes, stocker et conserver. Les conditions matérielles mais aussi l'outillage mental sont liés à des gestes de la ménagère largement reproduits par imitation de ceux de la mère. L'acte alimentaire ne serait pas étudié d'une manière complète si l'on n'essayait pas de saisir les sociabilités de la table modeste et la logique des pratiques sociales. Les formes d'alimentation populaire hors de chez soi sont très variées et liées en partie à l'éloignement entre le domicile et le lieu de travail ainsi qu'à l'apparition de réponses à la demande de nourriture ;

– le chapitre 10 montre les solutions mises en œuvre pour permettre à l'ouvrier, principalement pour le déjeuner de midi, de se restaurer : vaincre la faim lorsque les ressources financières sont limitées, instables et viennent parfois à manquer en raison de la maladie, de l'accident ou du chômage, est parfois, surtout en période de crise économique, un exercice difficile. Les pauvres ont su faire preuve néanmoins d'adaptabilité et d'intelligence en utilisant les formes variées de l'aide alimentaire mises en œuvre par les associations privées, les pouvoirs publics, les entreprises et en créant eux-mêmes les outils permettant de se procurer des repas et des produits alimentaires à bon marché ;

– sans étudier, ce qui est un autre sujet, toutes les formes de charité ou de débrouillardise, le chapitre 11 présente quelques-unes de ces adaptations alimentaires : recherches de revenus complémentaires dans le jardinage, utilisation des économats et magasins d'entreprise, création de coopératives de consommation et de sociétés alimentaires. Lorsqu'il n'y a pas de solutions pour se nourrir, il reste, dernier refuge des plus pauvres, de faire appel à l'imaginaire alimentaire pour oublier la faim, car « du côté de la société imaginaire se cache fréquemment la forte présence d'une société concrète à travers l'exagération ou l'inversion de ses valeurs, la négation de ses peurs ou encore la projection de ses désirs » (Hilário Franco Júnior<sup>56</sup>, 2013) ;

– restait, c'est l'objet du chapitre 12, à essayer de dégager des types de régime alimentaire. Nous nous sommes limités pour cela à la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle en utilisant les riches monographies de familles élaborées par F. Le Play et ses disciples.

<sup>56</sup>.Hilário FRANCO JÚNIOR, *Cocagne, histoire d'un pays imaginaire*, Paris, Arkhé, 2013, 380 p.