

La cuisine de nos grand-mères.

Petite histoire de l'alimentation en France.



Dominique Cornelli,

Enseignante d'histoire

Sommaire

La cuisine de nos grand-mères.....	1
I. État des lieux vers 1870 :.....	1
II. Auguste Escoffier et la révolution de la grande cuisine :.....	2
III. L'alimentation urbaine :.....	3
IV. La conservation :.....	4
V. Le monde paysan :.....	5

On peut distinguer plusieurs périodes dans l'évolution de la façon de se nourrir.

1870, c'est le moment où les gens commencent à manger à leur faim ; les grandes disettes qui ont pu ébranler le pouvoir sont terminées.

Beaucoup plus tard, vers 1950, on entre dans une production alimentaire industrielle. Le France est auto suffisante et commence même à exporter.

Entre ces deux dates, les évolutions dans le mode alimentaire ont abouti à une relation particulière avec la nourriture, et c'est ce que nous allons observer.

La France est connue comme le pays où on passe du temps à manger et à parler de ce que l'on mange.

I. État des lieux vers 1870 :

La nourriture est une histoire de classe.

Dans la bourgeoisie, la cuisine tient une place importante dans les relations et l'image que l'on veut renvoyer dans la société.

C'est Louis XIV qui a souhaité une cuisine saucière, montée au beurre. Et ce souhait du Roi Soleil va influencer les autres pays.

La révolution a vu de nombreux bourgeois et nobles monter à l'échafaud ; des cuisiniers se sont retrouvés sans employeurs, et certains ont ouvert des restaurants.

Les bourgeois ont du personnel pour leur faire la cuisine, mais si on va au restaurant, c'est pour se montrer. « *On est entre hommes* ».

Ce n'est qu'à la toute fin du XIX^{ème} siècle que des femmes, souvent célèbres, commencent à fréquenter les restaurants.

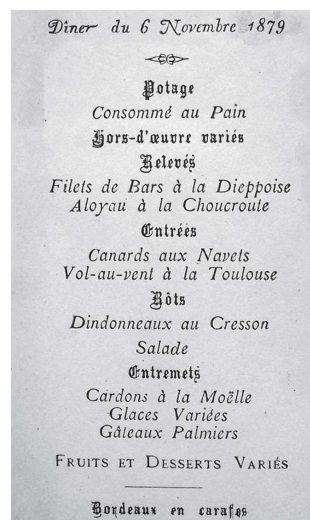
Avant 1830, il existait deux types de service :

- ✚ À la française, tous les plats sont présentés ensemble sur la table, et on mange ce qui est devant soi. Le problème c'est qu'il faut toute une organisation pour essayer de garder les plats au chaud.
- ✚ À la Russe, tout le monde mange la même chose, le même menu, type entrée plat, dessert. Des serveurs servent chacun à gauche. Les tables sont dégagées, on peut parler à son voisin d'en face, on mange chaud. Parallèlement l'œnologie fait son entrée dans les repas. Auparavant, on servait souvent du Bordeaux en carafe ;

maintenant on commence à s'intéresser au vin qui va accompagner le plat que l'on est en train de servir.

On mange beaucoup, beaucoup de gens sont obèses.

On a des exemples de menus (par entremets, il faut entendre légumes).



Des clubs organisent des concours de gros mangeurs et / ou grands buveurs de vin.

Les premiers critiques gastronomiques font leur apparition. Ce n'est qu'en France que l'on voit cela. Au départ, ce sont des non professionnels qui s'y consacrent ; les cuisiniers s'en agacent.

Les préparations sont complexes, ce qui a pour conséquence une moindre variété de mets qu'au XVIII^{ème} siècle.

Les sauces sont montées au beurre. Il y a les sauces chaudes comme la béchamel, et les sauces froides comme la vinaigrette, la mayonnaise. On refuse toutefois les sauces pimentées.

On aime le gras et doux, d'où des sauces lourdes.

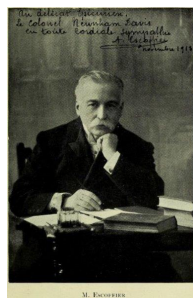
Les plats sont maintenant construits ; la galantine fait tenir les pâtés.

Certaines sauces sont tellement compliquées qu'elles masquent le goût des aliments.

Au début, le régionalisme est interdit, on ne fait pas de plats régionaux. Au mieux, on propose un plat « à la normande ».

Mais à partir de 1910, on assiste à un début de retour aux spécialités régionales.

II. Auguste Escoffier et la révolution de la grande cuisine :



Vers les années 1860, dans les cuisines de grands hôtels de luxe, dans des grands restaurants un jeune cuisinier commence à faire parler de lui : Auguste Escoffier (1846 – 1935) que l'on qualifiera bientôt « *roi des cuisiniers, cuisiniers des rois* ».

Il va révolutionner l'organisation des cuisines et la pratique culinaire.

Souvent avant lui, les cuisines étaient installées en sous-sol ; elles étaient sales, mal aérées ce qui occasionnait des intoxications du personnel à cause du dioxyde de carbone dégagé par les fourneaux au feu de bois.

Les cuisiniers étaient méprisés.

Escoffier arrive à Paris à 19 ans.

Il va chercher à moderniser les cuisines, y faire entrer la lumière du jour, les aérées, en normaliser les pratiques. Il tient à ce qu'on se parle poliment. Il rationalise les techniques, les sauces. Il utilise, voire invente les réductions, à partir de quoi on monte au beurre, sans farine.

On fait des conserves, ce qui évite de trop cuire les aliments pour les conserver.

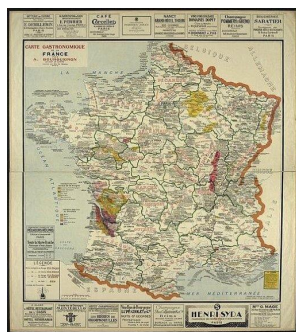
Il répartit ses équipes de cuisiniers en brigades dont il invente le fonctionnement. Elles sont hiérarchisées, chacune est spécialisée soit dans la viande, les sauces, etc. Il invente le taylorisme en cuisine.

Il forme des cuisiniers, il rend visite à ses clients.

Il prend la décision de présenter ses plats, en salle, à ses hôtes de marque, notamment lors de l'Exposition Universelle de 1867. Il crée de nouveaux plats et les dédie aux convives célèbres comme la salade Eugénie en l'honneur de l'impératrice, la poire Belle Hélène, etc.

À partir de 1884, il est à Monte-Carlo, l'hiver, où il occupe encore la fonction de chef de cuisine au Grand Hôtel, dirigé par César Ritz.

Le développement des chemins de fer entraîne l'augmentation des voyages et la collaboration entre Ritz et Escoffier favorise la construction d'hôtels de grand luxe, fréquenté par l'aristocratie européenne et les artistes les plus célèbres. Dans les restaurants de ces hôtels, la salle à manger devient le lieu à la mode où les dames sont accueillies, et où elles peuvent exhiber leur toilette. Avant, elles prenaient leurs repas dans leurs appartements privés.



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Pour Escoffier, il faut être mieux servi au Restaurant que chez soi. Sa cuisine sait s'adapter aux circonstances. Il forme des gens dans le monde entier, organise des concours.

On donne des noms féminins aux plats : « *pêche melba* ».

Les critiques gastronomiques se professionnalisent. On édite même comme Alain Bourguignon en 1929, des cartes gastronomiques.

III. L'alimentation urbaine :

Le deuxième grand groupe de personnes après la grande bourgeoisie, c'est la clientèle urbaine. En ville, on ne peut plus faire de soupes, car il n'y a pas de jardin.

Les villes se développent très vite. Parallèlement, on commence à utiliser les engrais ce qui augmente la productivité.

Les réfrigérateurs font leur apparition, ce qui permet de faire venir de la nourriture de pays extérieurs. Des États-Unis, du Canada, le blé arrive en grande quantité. On fait venir de la viande d'Argentine. Les colonies apportent aussi beaucoup et leurs apports deviennent vite indispensables.

On mange de plus en plus de pain, soit environ un kilogramme par personne et par jour. On ne mange plus sans pain.

Dans le pain, il y a du gluten. Le gluten est principalement constitué de deux types de protéines insolubles dans l'eau et qui permettent de stocker des oligo-éléments et des acides aminés nécessaires au développement. Il y a autant de protéines dans un kilo de pain que dans un steak !

Pour fournir la quantité de farine nécessaire aux populations des villes en constante augmentation, on assiste au développement des minoteries. À la campagne, on utilisait jusque-là des moulins qui écrasaient les grains à l'aide de meules en pierre ; de minuscules grains de pierre se retrouvaient parfois dans la farine et pouvaient user un peu les dents.

À la ville, ce type de moulin n'est plus possible. Dans les minoteries, des machines à vapeur entraînent des rouleaux qui écrasent les grains. On a ainsi de la farine à la demande.



Les fours, autrefois étaient chauffés au feu de bois, et placés dans des maisons en bois, le risque d'incendie n'était pas négligeable.

On modernise la production, on invente la baguette.

Jadis, le pain avait la forme d'une meule qui rassissait moins vite et dont on trempait des morceaux dans la soupe pour l'épaissir.

Dans les villes, on souhaite avoir du pain frais pour le petit déjeuner ; d'où l'invention de la baguette.

À Paris, on se plaint du bruit des boulangeries, car avant 1935, le pain était pétri longuement à la main ce qui était très pénible, et les parisiens entendaient les plaintes des commis exténués. La technique n'était pas quelquefois très propre.

La baguette a l'avantage de se pétrir vite et de cuire vite. On peut se faire facilement des tartines ; c'est la naissance du petit déjeuner « à la française ».

Le vin va être de plus en plus consommé ; dès la fin du XIX^{ème} siècle, on sait mieux le conserver, on lui ajoute des sulfites pour éviter qu'il ne tourne. Avant les vins ne se conservaient pas plus d'un an.

Là aussi la chimie et les progrès de la mécanique vont révolutionner les pratiques. Des presses remplacent le foulage, on ne mélange plus les cépages (merlot, cabernet...), on pasteurise, puis le vin est transvasé très vite dans des tonneaux où il pourra se conserver longtemps.

Pour le « tout venant », on fait « pisser » le vin, c'est-à-dire qu'on rajoutait un peu d'eau qui abaissait le taux d'alcool.

Vers 1864, un insecte du nom de phylloxéra est introduit en France caché dans des plants de vigne importés d'Amérique. Il commence à s'attaquer aux plants de vignes. En 1875, 80 millions d'hectares de vignes sont détruits en France, c'est-à-dire la presque totalité des vignobles.

On importe du vin d'Espagne, d'Italie, d'Algérie un vin un peu plus alcoolisé. Parallèlement on greffe des variétés insensibles à cet insecte.

En quelques années, la production française repart, et atteint de grandes quantités.

On pousse à la consommation. Avant, seuls les bourgeois en consommaient : « *c'est la meilleure des boissons* » disait-on. Maintenant, partout on boit du vin ; parfois coupé d'eau. Même les femmes et les enfants en boivent.

Il faudra attendre 1955 pour qu'il soit interdit d'en servir dans les écoles.

On découvre l'absinthe. Voyant les dégâts qu'elle fait dans la population, on l'interdit. On découvre l'apéritif et on obtient vite le record de 4,5 litres par personnes et par an.

On finit par se rendre compte que les ouvriers un peu « alcoolisés » avaient davantage d'accidents que leurs camarades.

Les consommateurs souhaitent peu à peu toujours retrouver « le même vin », la même qualité, le même goût. Ce sera facile avec l'industrialisation de la production qui aura l'autre avantage d'en diminuer le prix.

On boit dans les cafés ; ce sont souvent des hommes. « *On est entre hommes* ». Cela va pousser à la consommation, le pays s'alcoolise.

IV. La conservation :

C'est le début de la conception de chaîne du froid. On connaissait les glaciers, les progrès industriels permettent de fabriquer du froid.

1851 : le principe du réfrigérateur va connaître de rapides applications, comme la conservation de médicaments dans les hôpitaux.

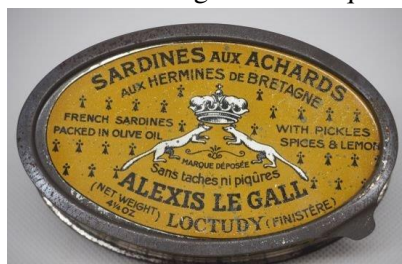
1871 : premier bateau frigorifique. On peut maintenant importer de la viande dans de bonnes conditions de conservation. Les prix diminuent et on commence à manger de la viande tous les jours, le plus souvent c'est du bœuf.

Les hommes mangent beaucoup de viande, c'est nouveau ; auparavant, la consommation de viande s'était effondrée. Avec l'arrivée du réfrigérateur, on se remet à en consommer beaucoup, principalement dans les milieux populaires, alors que dans la haute bourgeoisie c'est le contraire. Cela devient un phénomène de séparation sociale.

La consommation de sucre augmente aussi rapidement. Dans les milieux populaires, on aime manger comme « les riches ». En 1920, on estime la consommation moyenne de sucre à 24 kilogrammes par an et par personne.

Le poisson, toujours grâce à la pratique du froid, fait son entrée dans les foyers urbains.

On mange des œufs qui avant étaient très chers. On boit du lait.



Auparavant les petits pois, la viande étaient très chers. À partir de 1850, les conserves vont les rendre abordables et faciles à utiliser en ville où les appartements sont relativement petits.

Les sardines seront les premières à venir sur les tables sous forme de conserves. Le succès sera tel que les exportations vont se développer rapidement.

On recherche une économie circulaire : les produits doivent être frais, on installe les usines près des zones maraîchères. On fabrique des boîtes métalliques pour les conserves.

1870 / 1880 : arrivée des produits d'outremer, et d'abord le gras.

En Bretagne, on consomme du beurre, quand dans d'autres régions comme en Provence, l'huile est privilégiée.

À Dunkerque, débarquent de l'huile de palme, d'arachide. Ces huiles ne sont pas chères, on va s'en servir pour faire des fritures, moyen de cuisson rapide.

On importe peu de légumes, quelques fruits exotiques (bananes).

Les fruits et légumes arrivent par le train.

V. Le monde paysan :

Autrefois, l'autosubsistance était majoritaire, mais à partir de 1870, on commence à acheter à l'extérieur.

Avant, on faisait son propre pain ; maintenant on va à la boulangerie. À l'épicerie, on achète des boîtes de conserve, du vin en bouteilles.



La cuisine paysanne se fait dans le chaudron ; c'était simple et demandait peu de surveillance. On peut aller travailler dans les champs.

En Bretagne, en novembre 1929, était créée la Jeunesse Agricole Catholique (JAC). Animée d'une volonté de modernisme, elle se tourne vers le productivisme notamment en agriculture.
