

Journées d'études les 14 & 15 novembre 2014

MANGER ET BOIRE

Entre 1914 & 1918



Programme détaillé

bibliothèque municipale de Dijon

Légende couverture : Albert Guillaume, une de *La Baionnette*, n° du 6 janvier 1916. Est. 2170

VENDREDI 14 NOVEMBRE 2014

8h30 : Accueil - Dégustation historique proposée par le Lycée hôtelier du Castel

9h15-9h30 : Présentation générale des journées

9h30-10h : Ouverture par [Emmanuelle Cronier](#) : La cuisine expérimentale, quels enjeux pour la recherche ?

10h-12h30 : AU FRONT / QUE MANGENT LES SOLDATS ?

- Les combattants français et leur alimentation : le témoignage du contrôle postal (1915-1918) par [François Lagrange](#).
- "Les saveurs du village". La réception des produits alimentaires locaux par les hommes des tranchées par [Rémy Cazals](#).
- "Manger à l'africaine" pendant la Grande Guerre, images et réalités de l'alimentation et usages alimentaires des troupes noires de la Première Guerre mondiale par [Marc Michel](#).
- "L'alimentation rationnelle du soldat" : savoirs hygiénistes et sciences de la nutrition à l'épreuve de la guerre par [Anne Rasmussen](#).

14h-15h30 : AU FRONT / BOIRE

- L'armée et les boissons alcoolisées entre 1914 et 1918 : des liaisons dangereuses ? par [Charles Ridel](#).
- Boire et faire boire. L'approvisionnement des troupes françaises en vin durant la Grande Guerre par [Christophe Lucand](#).

15h30 : Pause - Dégustation historique proposée par le Lycée hôtelier du Castel

16h15-18h30 DES SOURCES

- L'alimentation du combattant de la Grande Guerre à travers l'archéologie : quelles problématiques ? par [Michaël Landolt](#) et [Frank Lesjean](#).
- BDIC : 1914-1918, l'alimentation en temps de guerre par [Aldo Battaglia](#).
- L'iconographie de l'alimentation dans l'album numérique 14-18 du Centre Image Lorraine par [Jean-Pierre Puton](#).

19h15 Dîner historique au Lycée du Castel (payant)

SAMEDI 15 NOVEMBRE 2014

8h30 Accueil – Dégustation historique proposée par le Lycée hôtelier du Castel

9h30-11h30 A L'ARRIÈRE / LA VIE QUOTIDIENNE

- Produire des vivres de réserve pour l'armée en temps de guerre, les entreprises alimentaires, des industries de guerre ? par [Marie Llosa](#)
- Restaurants économiques de Bruxelles : la bourgeoisie affamée dans un pays occupé, 1914-1918 [Peter Scholliers](#).
- L'alimentation à l'arrière en Allemagne (1914-1918) : représentations du pain et expériences de guerre, par [Nina Régis](#).

13h30-15h COMMENT FAIT-ON LA CUISINE ?

- La "cuisine de tranchée" ou l'art d'accommoder les vivres, par [Marie Llosa](#).
- Les "recettes économiques" de guerre, une illusion ménagère ? par [Emmanuelle Cronier](#).

15h Pause - Dégustation historique proposée par le Lycée hôtelier du Castel

15h30-17h30 A L'ARRIÈRE / LA GASTRONOMIE

- La gastronomie française face aux "nations modernistes" : modèles et contre modèles, par [Julia Csergo](#).
- Le nationalisme gastronomique (1889-1918), par [Denis Saillard](#).
- Bilan "gastronomique" de la Première Guerre mondiale, par [Alain Drouard](#).

Introduction générale

■ Ouverture par Emmanuelle CRONIER, maîtresse de conférences à l'Université de Picardie-Jules Verne : La cuisine expérimentale, quels enjeux pour la recherche ? . ■

Manger et boire au front

Manger

1- Les combattants français et leur alimentation : le témoignage du contrôle postal (1915-1918)

■ François LAGRANGE, Division de la Recherche historique, de l'Action pédagogique et des Médiations du Musée de l'Armée (Hôtel des Invalides, Paris)

La création du contrôle militaire de la correspondance des soldats, en janvier 1915, son élaboration et son développement en 1915-1916, aboutissent, fin 1916, à la mise au point d'un des plus puissants instruments d'investigation des opinions des combattants français au cours de la Grande Guerre.

Les rapports régulièrement dressés permettent de mesurer l'importance et la diversité du thème de l'alimentation (même si le terme de "nourriture" revient le plus souvent tant sous la plume des contrôleurs que sous celle des soldats) dans la vie quotidienne des troupes.

Les renseignements obtenus permettent ainsi de discerner plusieurs registres fondamentaux, qu'on essaiera brièvement de recenser : les commentaires, nombreux et attentifs, parfois très vifs, sur la quantité et à la qualité des menus ; la saillance toute particulière du double problème du pain et du vin ; le rôle clef, ici aussi, de l'année 1917, qui marque le passage d'une insatisfaction chronique (avant 1917) à une relative satisfaction (après 1917) ; l'émergence minoritaire, dans certaines circonstances spécifiques, d'une peur mais aussi d'un désir de famine amenant la fin de la guerre, etc.

Tous ces éléments entrent en résonance et font sens. Ils montrent que, par l'intermédiaire de la nourriture, se pose la question de la normalité et de l'anormalité de la situation de combattants, au cours de cette "expérience anthropologique extrême" (Claude Lévi-Strauss) qu'est la guerre. ■

2- "Les saveurs du village". La réception des produits alimentaires locaux par les hommes des tranchées.

■ Rémy CAZALS, professeur émérite d'histoire, Université de Toulouse II

Dans leurs lettres et leurs carnets, les poilus ont mentionné leur joie de recevoir des produits du terroir avec leur saveur typique. D'une part, on peut en retrouver les recettes. D'autre part, il est intéressant de noter dans quelles conditions ces "bonnes choses du pays" ont été savourées. ■

3- 'Manger à l'africaine' pendant la Grande Guerre, images et réalités de l'alimentation et usages alimentaires des troupes noires de la Première Guerre mondiale

■ Marc MICHEL, Université d'Aix-Marseille

Il existe une iconographie très abondante sur l'alimentation et les usages alimentaires des troupes noires de la Première Guerre mondiale contrastant avec la faiblesse quantitative et qualitative de la documentation classique (textes réglementaires, rapports, témoignages, littérature de guerre...). La question touche aussi bien aux aliments (les produits...) qu'aux modes de consommation (préparation, horaires, ustensiles...) et aux attitudes culturelles (interdits religieux et sociaux). A priori, des contradictions radicales existaient entre ces usages et ceux qu'imposèrent les cadres de l'Armée en "métropole" et les conditions matérielles de la Guerre. L'Armée les a résolues très superficiellement par des aménagements spécifiques, et, en général, l'autorité supérieure voulut qu'on respectât les particularités de ces troupes (interdiction du vin) tout en laissant une grande part d'initiative à leurs officiers. Mais on peut se demander de quel poids ont pesé les conditions d'existence très différentes de l'Avant et l'Arrière et constater que les représentations ont été presque exclusivement dictées par celui-ci. ■

4- L' "alimentation rationnelle du soldat : savoirs hygiénistes et sciences de la nutrition à l'épreuve de la guerre "

■ Anne RASMUSSEN, maître de conférences à l'Université de Strasbourg, SAGE (UMR 7363)

Durant la seconde moitié du 19^e siècle, en Europe, physiologistes, chimistes, hygiénistes, « diététistes », ont fait de l'alimentation humaine des objets de savoirs scientifiques et médicaux. Le collectif militaire en a été un champ d'expérimentation privilégié, plaçant au centre de l'observation la question de "l'alimentation rationnelle" du soldat. Il faut comprendre cette notion à la fois comme l'étude des rations nutritionnelles adaptées à l'activité du soldat – visant la recherche du rendement et de l'efficacité du "facteur humain", par la mesure de la dépense d'énergie et de la fatigue –, et comme le processus de rationalisation de l'alimentation selon des considérations physiologiques, économiques, militaires et même psychologiques.

Cette contribution sera consacrée à la confrontation de ces savoirs à l'épreuve de la Grande Guerre : l'intervention savante interagit-elle avec la gestion politique et militaire de la question alimentaire, et en retour les impératifs du conflit ont-ils un impact sur les nouveaux développements d'une « science de la nutrition » qui s'impose comme une question sanitaire majeure dans l'arène internationale au cours de l'entre-deux-guerres ? L'étude privilégiera la spécificité du terrain français, où ce sont les hygiénistes militaires qui occupent le premier plan dans la définition des enjeux de la question alimentaire de guerre. ■

Boire

1- L'armée et les boissons alcoolisées entre 1914 et 1918 : des liaisons dangereuses ?

■ Charles RIDEL, Docteur en histoire, professeur au lycée Léopold Sedar Senghor d'Evreux, chercheur à l'EHESS

En août 1914, la présence de boissons alcoolisées dans la ration alimentaire réglementaire du soldat ne laisse pas de surprendre si l'on regarde un peu en arrière. En effet, depuis la défaite de 1870 et la Commune de 1871, les enquêtes statistiques des médecins aliénistes, les campagnes des groupes de pression tempérants, les propositions de loi parlementaires ne cessaient de dénoncer le péril alcoolique qui rongait la France, et notamment son armée. Cette dernière faisait face à une double mise en cause. Elle était d'abord accusée d'être le vecteur de diffusion de l'alcoolisme dans la société française : véritable habitus militaire, fruit du désœuvrement de la vie des casernes, l'intempérance contaminait un contingent élargi par la mise en place d'un service militaire de plus en plus démocratique, universel et long. Toutefois l'armée était en même temps la principale victime du mal qu'elle contribuait à enraciner. Comment dès lors préparer la Revanche si l'éthylisme multiplie les cas de réforme, dégarnit les rangs et affaiblit les corps d'un contingent de plus en plus indocile ?

Malgré ces craintes, l'Etat-major a résisté jusqu'en 1914 en maintenant les distributions d'alcool et de vin. Mais à quel titre ? Est-ce pour les effets stimulants et psychoactifs de ces boissons, leurs propriétés caloriques ou leurs vertus hygiéniques et « microbicides » ? A moins qu'il ne s'agisse tout simplement d'un symbole national ou d'une pièce maîtresse de la sociabilité combattante et de la relation hiérarchique au sein de l'armée ? Pourtant devant les niveaux élevés de consommation alcoolique dans la troupe, le commandement va devoir réviser sa position■



Repas d'une escouade dans un cantonnement (secteur inconnu, 1916) - BDIC



Le général Maurice Pellé et son état-major (secteur de Verdun, 1916) - BDIC

2- Boire et faire boire. L'approvisionnement des troupes françaises en vin durant la Grande Guerre

■ Christophe LUCAND, Professeur agrégé, docteur en histoire, chercheur associé Centre Chevrier Uv-CNRS / Chaire UNESCO Culture et traditions du Vin – Université de Bourgogne

Dès les premières semaines de combat en 1914, le vin alimente les troupes engagées dans les opérations à l'Ouest avant de devenir très vite un produit incontournable ravitaillant les hommes dans des proportions stupéfiantes. Acheté à l'arrière aux habitants demeurés à proximité de la zone des combats, vendu par une foule de petits marchands ambulants profiteurs de guerre ou, plus largement, livré par l'Intendance des armées et ses milliers de wagons-réservoirs, le vin abreuve sans limite et durant tout le conflit des millions de soldats en quête du précieux liquide. Distribué sous les cris des poilus assiégeant à leur arrivée les « fourgons pinardiers » ou le bazar ambulant, le « pinard » devient très tôt dans les rangs français la boisson exclusive et incontournable du nouveau conflit qui s'ouvre. La guerre de masse trouve là très tôt son breuvage. Car ce « pinard » est en effet un produit de très gros débit qui répond parfaitement aux standards du ravitaillement à l'échelle industrielle imposé par la guerre totale. Vin rouge, de qualité très médiocre, il provient surtout de plants à gros rendements, essentiellement issus de la viticulture méditerranéenne. Acheminé d'Algérie par les « cargos pinardiers » qui ravitaillent quotidiennement le port de Sète ou issu des vignobles du Portugal, d'Espagne et du Languedoc et de leurs « usines à vins », il est transporté en vrac par convois ferroviaires jusqu'à la zone des armées. Pourtant, dans ce contexte de guerre totale où seule la victoire compte pour des autorités politiques et militaires hantées par la défection de leurs troupes, cet approvisionnement en masse des soldats n'a rien d'anodin. L'organisation et la planification du ravitaillement que supposent les volumes colossaux expédiés en zone de guerre durant plus de quatre ans couvrent des intérêts stratégiques perçus comme essentiels et déterminants pour l'issue du conflit. ■



DISTRIBUTION DU VIN

Carte postale : Distribution du vin, 1916. Coll. Particulière

Des sources

1- L'alimentation du combattant de la Grande Guerre à travers l'archéologie : quelles problématiques ?

■ Michaël LANDOLT (Pôle d'Archéologie Interdépartemental Rhénan, Sélestat ; UMR 7044, Strasbourg) et Frank LESJEAN (Conseil Général de la Marne, Châlons-en-Champagne ; Conseil Général de l'Aisne, Oulches-la-Vallée-Foulon)

avec la contribution de : Alexandre BOLLY (Pôle d'Archéologie Interdépartemental Rhénan, Sélestat), Emile DECKER (Sarreguemines), Matthieu LE BAILLY (Université de Franche-Comté, Besançon ; UMR 6249, Besançon), Denis MELLINGER (Varvinay) et Olivier PUTELAT (Pôle d'Archéologie Interdépartemental Rhénan, Sélestat ; UMR 7041, Nanterre).

Le développement de l'archéologie de la Première Guerre mondiale en France depuis quelques années s'est récemment accompagné d'une définition de nouvelles problématiques d'études. Parmi celles-ci, l'étude archéologique des dépotoirs vient véritablement compléter la vision de la Grande Guerre. De nombreux éléments, issus du mobilier rejeté dans ces structures, sont à mettre en relation avec l'alimentation. L'évocation par les soldats des conditions alimentaires au front et au repos est trop souvent parcellaire et anecdotique. Ainsi, les objets et les restes alimentaires qui leurs sont liés méritent une attention particulière car ils contiennent une quantité d'informations encore sous exploitées.

Même si ces vestiges ont malheureusement souvent été délaissés, au profit des fouilleurs clandestins, les études scientifiques démontrent aujourd'hui le potentiel documentaire de ce mobilier. A partir de corpus principalement issus de Champagne-Ardenne, Lorraine et Alsace, l'alimentation des soldats allemands et français pourra être abordée. L'accent sera donné sur les spécificités de chaque belligérant à partir de quelques exemples caractéristiques (boissons, condiments, conserves, viande...). Cette étude comparative pluridisciplinaire développera plusieurs problématiques depuis la fabrication des aliments jusqu'au rejet des restes alimentaires. Les thématiques suivantes seront par exemple abordées :

- les circuits d'approvisionnement (officiels et personnels),
- les types de contenants adaptés à la guerre,
- les matériaux des contenants (métal, verre, céramique, grès, faïence et porcelaine),
- l'origine et la fabrication des contenants,
- la pénurie et le détournement de contenants,
- la figuration patriotique sur les contenants,
- l'alimentation carnée à travers l'archéozoologie,
- l'hygiène alimentaire à travers la paléoparasitologie,
- les objets liés à la prise du repas avec la récupération d'objets,
- l'élimination des déchets alimentaires (ensevelissement, destruction et recyclage). ■



Série de récipients à moutarde allemands en verre retrouvés à Carspach et Sainte-Marie-aux-Mines (Haut-Rhin)
(photo F. Schneikert, PAIR).

2- BDIC : 1914-1918, l'alimentation en temps de guerre

■ Aldo BATTAGLIA - BDIC, responsable de la collection des originaux et des estampes

La Bibliothèque de documentation internationale contemporaine (BDIC) trouve son origine dès le début de la Grande Guerre à l'initiative d'un couple d'industriels, Louise et Henri Leblanc qui décident de collecter tous les documents relatifs au conflit sans discrimination entre l'imprimé et l'image, ni entre les langues et les provenances. Cette diversité constitue aujourd'hui la richesse des fonds de la BDIC et en fait une des toutes premières collections en Europe sur la guerre de 14-18.

La guerre prolongée entraîne une baisse sensible du nombre de calories journalières disponibles, en raison de la baisse de la production agricole, de la réduction des moyens de transport disponibles, désorganisés ou affectés à des priorités militaires.

La pénurie de produits alimentaires et de matières premières, due directement aux effets de la guerre ou résultant de l'utilisation stratégique de l'arme alimentaire, devient un des facteurs-clés, jouant un rôle non négligeable sur ce que l'on appelait, selon qu'il s'applique aux civils ou aux militaires "esprit public" ou « moral de l'armée ».

Parmi les multiples aspects de ce conflit, dont un bon nombre étaient inédits, la question alimentaire fit l'objet du travail de collecte des époux Leblanc, puis de la Bibliothèque-Musée de la guerre.

La communication se propose de donner un aperçu de nos fonds dans ce domaine spécifique. ■



Gaston Lavy.- Un de la territoriale. (Coll.BDIC - OR 4027-4029) (droits réservés)

3- L'iconographie de l'alimentation dans l'album numérique 14-18 du Centre Image Lorraine

■ Jean-Pierre PUTON, directeur du Centre Image Lorraine

Le Centre Image Lorraine, spécialiste de la préservation, du traitement et de la valorisation du patrimoine photographique et cinématographique, fédère des opérations de collecte auprès des détenteurs et de diverses structures en Lorraine et sur les territoires frontaliers ; il sensibilise les publics à un devoir de mémoire ; il encourage et contribue à la transmission d'un patrimoine aux générations futures.

Depuis 2011, les particuliers et collectionneurs en possession de documents sur la Première Guerre mondiale (photographies, plaques de verre, vues stéréoscopiques, tirages, cartes postales, objets, gravures, dessins ...) les confient au C.I.L.

En retour, le centre valorise ces documents en les mettant en ligne sur le site www.imagesde14-18.eu, album numérique conçu dans le cadre du plan de numérisation national du ministère de la Culture et de la Communication.

Riche de 15 000 images, le site ne cessera d'accroître ses collections jusqu'au 11 novembre 2018.

Le site « Première Guerre mondiale, Album numérique 14-18 » est destiné à tous les publics et particulièrement aux scolaires à des fins de consultation et d'applications pédagogiques, autour de cinq thèmes : le quotidien dans les tranchées, images et récits de guerre, les réalités de la guerre, derrière le front la vie s'organise, reconstruction et lieux de mémoire. ■

Manger et boire à l'arrière

La vie quotidienne

1- Produire des vivres de réserve pour l'armée en temps de guerre, les entreprises alimentaires, des industries de guerre ?

■ Marie LLOSA, Université Toulouse 2 – Framespa UMR 5136, CRID 14-18

À la mobilisation générale, de nombreuses entreprises sont requises pour travailler avec le ministère de la Guerre et fournir l'intendance. Si certaines réussissent à obtenir un marché, leur garantissant les matières premières ainsi qu'une grande partie de leur personnel, d'autres commercent avec les coopératives militaires. La guerre permet à ces marques de développer certains de leurs produits ou d'en créer de nouveaux. Face à un conflit qui se prolonge cette stratégie commerciale est productive et rémunératrice. La guerre agit comme un révélateur d'une industrie émergente, celle de la production alimentaire. Elle est un facteur de développement et de diffusion de produits à toutes les catégories de la population. Quelles sont les incidences de la guerre sur le fonctionnement interne de ces usines, mais aussi d'un point de vue humain, socioprofessionnel, commercial et financier ? ■

2- Restaurants économiques de Bruxelles : la bourgeoisie affamée dans un pays occupé, 1914-1918

■ Peter SCHOLLIERS, professeur à la Vrije Universiteit Brussel

Dès août 1914, la classe ouvrière belge souffre des conditions de vie pénibles imposées par la guerre : hausse des prix, pénurie de marchandises, et déjà un commencement de marché noir. Des mesures sont aussitôt prises pour prendre en compte leurs besoins : soupes populaires, aides aux écoliers et autres mesures classiques.

Cependant, la situation ne fait que se détériorer et, avec l'inflation galopante, la petite bourgeoisie et même, fin 1916, toute la bourgeoisie se voient de plus en plus confrontées à une catastrophe, ce qui mènera, pour la première et unique fois dans l'histoire de la Belgique, à l'extension de l'aide publique aux classes "aisées". Les "restaurants économiques" témoignent de cette aide. ■



"Suske, j'te paie a diner chez Smedt !" Archives de la Ville de Bruxelles, Iconographie : Fonds Keym

3- L'alimentation à l'arrière en Allemagne (1914-1918) : représentations du pain et expériences de guerre

■ Nina RÉGIS, EHESS / Université d'Heidelberg, M2

Comme en France, la tradition du pain en Allemagne a une signification identitaire et culturelle particulière : il suffit de penser au pain noir (*Pumpernickel*) ou encore à l'appellation du dîner : littéralement, « pain du soir » (*Abendbrot*). Nous avons par conséquent choisi de centrer nos recherches sur le pain afin d'apporter un nouveau point de vue sur « l'arrière » allemand pendant la Première Guerre mondiale. La sous-nutrition et les problèmes de répartition des denrées dus au blocus mis en place par les Alliés et à l'incapacité régulatrice de l'État allemand ont fait déjà l'objet d'études précises. Il s'agira ici de centrer l'analyse sur l'expérience individuelle : la manière dont le pain est traité par les acteurs sociaux, la manière dont sa consommation et son manque sont *vécus*. Reposant sur des sources variées (journaux intimes, lettres, articles de journaux, images etc.) cette question sera abordée à travers trois points de vue : ceux du citoyen allemand, des politiques et de la presse allemande. Les recherches présentées ici dévoilent l'importance du pain et de sa représentation pour cerner plus précisément l'expérience de la faim en tant que violence de guerre pendant la Première Guerre mondiale. ■

4- Comment fait-on la cuisine concrètement ?

4.1 – La « cuisine de tranchée » ou l’art d’accommoder les vivres

■ Marie LLOSA, Université Toulouse 2 – Framespa UMR 5136, CRID 14-18

Le cuisinier, nommé à cette tâche, doit élaborer chaque jour des plats avec les vivres fournis par l’intendance. Etre cuisinier n’est pas une fonction pour laquelle les soldats sont formés mais une mission ponctuelle ou persistante. L’alimentation, et par conséquent, la cuisine de front, sont des facteurs déterminant du moral des soldats. La réalisation quotidienne des repas est une entreprise tout comme la livraison de la nourriture au coeur des tranchées. La confection des repas évolue tout au long de la guerre. Si en 1914, les soldats doivent acheter des ustensiles divers comme des lessiveuses ou récupérer des instruments dans des maisons abandonnées. La plus grande évolution reste l’apparition de la cuisine roulante en 1915. Comment les « cuistots » réalisent-ils ces repas et quelles sont leurs difficultés quotidiennes ? Peut-on réellement parler de cuisine de tranchée ? ■



Bulletin des armées de la République, n° 231, 31 janvier 1917, « L'école mutuelle des cuistots ».

4.2 – Les “recettes économiques” de guerre, une illusion ménagère ?

■ Emmanuelle CRONIER, maîtresse de conférence à l'université de Picardie-Jules Verne

L'alimentation du temps de guerre obéit à des logiques d'économie – de matières premières, d'énergie, de temps de préparation – qui touche en particulier les villes de l'arrière coupées de leurs circuits traditionnels d'approvisionnement. Mais ces principes s'inscrivent aussi dans la mobilisation symbolique des sociétés en guerre, où le sacrifice est une vertu.

Les recettes publiées pendant la guerre dans les pays alliés obéissent à des impératifs économiques liés aux pénuries et soulignent l'adaptation des pratiques domestiques et des cultures alimentaires urbaines. Cependant, la confrontation des préconisations culinaires et des contraintes diverses qui pèsent sur la cuisine du temps de guerre amène à s'interroger sur d'autres logiques, qui dépassent la dimension pratique de recettes. Quand nombre d'entre elles sont trop coûteuses, trop longues à préparer ou simplement irréalisables, leurs revendications « économiques » sont remises en question. Pensée pour les ménagères citadines, l'édition culinaire semble inadaptée aux contraintes de l'économie domestique populaire et occupe un espace situé entre l'esprit de sacrifice et l'illusion gastronomique. ■

Luxe et gastronomie

1- La gastronomie française face aux "nations modernistes": modèles et contre modèles

■ Julia CSERGO, professeur à l'Uqam (Canada) et maître de conférences à Lyon 2

2- Le nationalisme gastronomique (1889-1918)

■ Denis Saillard, chercheur associé au Centre d'histoire culturelle des sociétés contemporaines (CHCSC) / Université de Versailles Saint-Quentin

La haute cuisine internationale est dominée au XIX^e siècle par les chefs français. Un puissant discours gastronomique, véhiculé par de multiples supports (presse, littérature, chansons, images, expositions, etc.), convainc les Français de leur « supériorité » culinaire sur le reste du monde. Bien que l'ouverture de la cuisine française aux apports étrangers soit effective, la concurrence économique, la montée des nationalismes et des tensions diplomatiques en Europe à la fin du XIX^e siècle provoquent parfois l'instrumentalisation du discours gastronomique : il s'agit alors avant tout de déprécier l'Autre par la critique, voire la moquerie, de ses habitudes alimentaires ou supposées telles[1].

Le cadre est par conséquent déjà tracé pour l'instrumentalisation nationale du discours gastronomique qui se développe pendant la Première Guerre mondiale. En France, la presse ainsi que des organismes comme la *Ligue anti-allemande* diffusent une forte propagande essentialisant les comportements et les habitudes alimentaires des Allemands, ces « mangeurs de Français » ; ils sont décrits comme relevant de la « barbarie teutonne ».

Néanmoins la France n'a pas l'exclusivité de ce type de discours gastronomique. Avant 1914, par réaction à l'hégémonie de la haute cuisine française mais plus souvent encore par accentuation des nationalismes en Europe[2], il fleurit également au Royaume-Uni, en Allemagne, en Italie, dans l'Empire austro-hongrois ou en Russie ; son emploi devient systématique pendant le premier conflit mondial. Quelles sont les conséquences d'un tel discours dans ce contexte très particulier ? ■

[1] Plus généralement, anthropologues et ethnologues ont souvent parlé de la méfiance ou du rejet de l'Autre se manifestant au sujet des différences alimentaires.

[2] Orvar Löfgren, « The Nationalization of Culture », in *Ethnologia Europaea*, 1989, vol. XIX-1 (*National Culture as Process*), p. 5-24.

MALT DE FRANCE

n'a rien de commun avec les
MALTS ALLEMANDS
et autres entrés dans la Consommation

MARQUE



DÉPOSÉE

a tous les avantages
et aucun des inconvénients

du CAFE

FABRICATION FRANÇAISE GARANTIE

En vente partout — 0,35 les 250 gr. net

GROS : 14, rue Taitbout, PARIS

Bulletin de la Ligue anti-allemande, janvier 1916, n°15.

3- Bilan "gastronomique" de la Première Guerre mondiale

■ Alain DROUARD, Directeur de recherche honoraire au Cnrs, Président de la Commission internationale de recherche sur l'histoire européenne de l'alimentation

Dans l'histoire de la gastronomie et de la cuisine la Grande Guerre a marqué une rupture significative. L'ordre ancien des cuisines a été bouleversé. De nombreux cuisiniers sont morts. Au-delà de la pénurie durable de personnel qui en résulte, l'inflation et la cherté de la vie affectent directement la pratique de l'art culinaire.

Alors qu'elle occupait jusque-là la première place, la Haute Cuisine codifiée par Antonin Carême au début du XIX^e siècle et revue au tournant du XX^e siècle par Auguste Escoffier tend à disparaître.

L'entre-deux-guerres n'en est pas moins une époque faste pour la gastronomie : clubs, associations et académies se multiplient pour la défense et la promotion de la cuisine française.

La cuisine française se simplifie, se modernise et se régionalise. La gastronomie régionale est désormais à l'honneur et son essor va de pair avec celui du tourisme.

Dans cette évolution les innovations techniques (froid industriel, cuisson au gaz et à l'électricité) jouent leur rôle au même titre que les conditions socio-économiques (baisse des effectifs de domestiques, entrée massive des femmes sur le marché du travail)

On esquissera un bilan des conséquences et des changements liés à la guerre en s'appuyant principalement sur la presse professionnelle - *Revue culinaire* notamment - et sur la littérature culinaire. ■

Fin des journées d'études

informations : cpoulain@ville-dijon.fr



5, rue de l'École de droit
03 80 48 82 30
bmdijon@ville-dijon.fr
www.bm-dijon.fr