

BOIRE ET MANGER EN FRANCE
DE 1870 AU DEBUT DES ANNEES 1990

Par Dominique Lejeune, Prof Dr Dr

I. LA PERSISTANCE D'UNE FORME RURALE DE L'ALIMENTATION, DE 1870 AUX ENVIRONS DE 1914

- 1°) Il faut manger pour subsister et pour vivre
 - a) Autosubsistance, agriculture vivrière, commercialisation, etc.
 - b) Les usages alimentaires et culinaires des campagnes avant 1914
 - c) Boissons et buveurs à la fin du XIXe siècle et à la Belle Époque
- 2°) Déjà des transformations du régime alimentaire des campagnes avant 1914
- 3°) Quelques épisodes et représentations particulièrement significatifs

II. BOIRE ET MANGER À LA VILLE AVANT 1914

- 1°) Boire et manger, actes révélateurs de l'amélioration du niveau de vie moyen**
 - a) Les quantités
 - b) Pain et viande
 - c) Boissons et buveurs en ville à la fin du XIXe siècle et à la Belle Époque
 - d) Alcool et travail à la ville
- 2°) La place du boire et du manger
 - a) Dans l'imaginaire populaire**
 - b) Le triomphe du « cabaret » et du « mastroquet » à la ville
 - c) L'alcoolisation ouvrière**
- 3°) Les normes (bourgeoises) de l'alimentation, avant 1914**
 - a) Manger et boire « bourgeois » (ou « en bourgeois »)
 - b) La lutte antialcoolique

III. UNIFORMISATION AU XXE SIÈCLE ?

- 1°) Le rôle essentiel de la Première Guerre mondiale
 - a) Manger « français »
 - b) La Grande Guerre et l'alcool**
 - c) L'apothéose du buveur dans les années 1920, grâce à la Grande Guerre**
- 2°) Années 30 et Seconde Guerre mondiale
- 3°) L'homogénéisation relative de la Seconde moitié du XXe siècle**
 - a) Une civilisation technicienne et commerciale
 - b) Une conséquence de l'amélioration du niveau de vie**

- c) Les campagnes se fondent dans les usages citadins
- d) Hétérogénéité et débats

BOIRE ET MANGER EN FRANCE DE 1870 AU DEBUT DES ANNEES 1990

- Très tôt (MA ?) lien avec l'hygiène et la santé
- le boire et le manger occupent une place de choix dans l'idée que les Français se sont faites de la (bonne) vie
- **mais ce n'est qu'au début du 19^e siècle** que la France acquit dans le monde entier sa réputation de « patrie de la bonne chère »
- les contemporains se sont toujours intéressés à ces questions, mais brutal et vital intérêt pendant « l'année terrible », avec le siège de Paris, les rats et chats, Castor et Pollux ⇒ justif. début période du sujet
- Historiens s'intéressent à ces questions depuis années 1960, l'ouvrage pionnier étant celui de Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France*, Paris, 1959, réédition, Flammarion, 1983, 784 p. Bibliographie devenue maintenant importante, d'où émergent :
 - J.-P.Aron, *Le mangeur du 19^e siècle*, Robert Laffont, 1974, réédition, Payot
 - D.Nourrisson, *Le buveur du XIXe siècle*, Albin Michel, coll. "L'Aventure humaine", 1990, 383 p.
- même « manuels », cf. *Débuts* : « D'une manière générale, les paysans achètent davantage, ils améliorent leur habitat, aménagent des chambres, achètent des meubles, consomment de la viande, remplacent la soupe du matin par le café au lait. »
- **Le type de consommation, la manière de manger et de boire, sont l'expression d'une époque, le miroir d'un certain état de civilisation et le produit d'une éducation.** Ils procèdent à la fois d'un savoir (fabriquer et consommer), d'un avoir (moyens financiers), d'un pouvoir (domaine du licite) ⇒ une anthropologie historique ou une histoire anthropologique ... d'où le libellé du sujet et celui de quantités d'ouvrages collectifs et colloques
- buts : manger pour subsister ? pour vivre ? pour le plaisir ?
- liens alimentation-santé et maladie ⇒ le corps et ses représentations dont peinture
- différences sociales (quantités, nature des boissons, mais aussi noms et heures des repas, ordre des plats, etc.) ⇒ une « ségrégation alimentaire ». Une sociologie possible ¹
- uniformisation, évidemment commencée très tôt, mais nettement accélérée à partir de 1914 ⇒ plan

¹ Cf. A.Lhuissier, *Réforme sociale et alimentation populaire (1850-1914). Pour une sociologie des pratiques alimentaires*, thèse sociologie 2002, compte rendu dans *Revue d'histoire du XIXe siècle*, 1848. *Révolutions et mutations au XIXe siècle*, n° 24, 2002/1, pp. 245-250.

I. LA PERSISTANCE D'UNE FORME RURALE DE L'ALIMENTATION, DE 1870 AUX ENVIRONS DE 1914

1°) Il faut manger pour subsister et pour vivre

a) Autosubsistance, agriculture vivrière, commercialisation, etc.

□ les **paysans sont d'abord des ruraux qui produisent**

□ le faire-valoir direct :

- % : En 1882 le faire-valoir direct représente 60 % de la superficie cultivée ; 53 % du nombre dans années 60

- vieille obsession des paysans, cf. Zola, *La Terre*

□ métayage :

- mode très ancien et résiduel

□ le fermage :

- dév. plus tardif et faible en France que dans autres pays

□ la taille des exploit. :

- un pays de petits exploitants, mais pas un pays de petites exploitations

- La France est un pays de grandes exploitations, les petites expl. étant moins nombreuses que dans beaucoup de pays étrangers et elles occupent une surface moindre

- En 1884, les cotes foncières (cadastrales) supérieures à 100 ha couvrent 25 % du sol, celles inférieures à 20 ha 50 %.

- En 1892, les exploitations inférieures à 10 ha sont 76 % du nombre des exploitations, 23 % de la surface agricole ; les exploitations supérieures à 40 ha sont 4 % du nombre et 47 % de la surface. Les moyennes exploitations (10 à 40 ha) couvrent 20 % du nombre total et 30 % du sol.

□ La conquête du sol par les paysans s'est faite en deux temps : sous la Révolution française d'abord, puis, progressivement, au cours du XIXe siècle, le processus s'achevant vers 1890

□ **l'acharnement au travail** sert avant tout à subsister

□ alors que dans première moitié du XIXe siècle : se nourrir, **c'est d'abord se priver & que la disette menace**, cette règle et ce spectre ont quasiment disparu après 1870 (comme les émeutes frumentaires de Nicolas Bourguinat ²)

□ **le Second Empire** a vu l'augm. de la prod., la naissance d'un marché national et l'augm. de la quantité moyenne de nourriture consommée

² N. Bourguinat, *Les grains du désordre. L'État face aux violences frumentaires dans la première moitié du XIXe siècle*, EHESS, 2002, 542 p., compte rendu dans *Historiens & Géographes*, avril 2004, pp. 520-521

□ sous la IIIe Rép. l'autoconsommation se diversifie et Français ont accès aux produits alimentaires comm.

□ Crise de la fin du XIXe siècle : en matière de production recul général des chiffres, dans les deux dernières décennies du siècle, mais le phénomène fut très différent selon les types de produits

□ La France resta le principal fournisseur de blé de l'Europe occidentale, avec une production considérable, de 8 millions de tonnes de blé, en moyenne. La superficie cultivée en blé n'augmentait plus depuis fin du Second Empire

□ La betterave à sucre était définitivement installée et la production progressa, de manière très importante.

□ Par contre, la production de vin baissa fortement, tout au moins dans les années 1870 et 1880, car, après, les remèdes apportés à l'action du phylloxéra provoquèrent un redémarrage de la production, qui se transformera même en surproduction pendant la Belle Époque.

□ Il y a dans les débuts de la Troisième République spécialisation progressive de certaines régions agricoles françaises : Charentes et Normandie dans le beurre, Vaucluse et Roussillon dans les primeurs (inventées par le jardinier de Louis XIV La Quintinie), par exemple.

□ À la diversité économique, et partant sociale, répond la variété géographique, qui n'a cessé de s'accroître à mesure que les campagnes sortaient de leur isolement. Depuis longtemps la France rurale du Nord était fort différente de celle du Midi ; la spécialisation régionale tend à s'affirmer, portant les régions les mieux douées et les plus rationnellement exploitées loin en avant des autres et aggravant fortement les écarts naturels.

□ Certes, la spécialisation n'a pas touché la plus grande partie de la Provence ou la Bretagne intérieure, mais les régions les plus modernes — campagnes à blé et betterave sucrière du Nord et du Bassin parisien, surtout — se distinguent des bocages de l'Ouest, spécialisés dans l'élevage, Normandie, Charentes laitières et coopératistes — où le phylloxéra a détruit le vignoble et où un paysan a fondé en 1888 la première laiterie coopérative à Surgères — qui organisent en 1893 une Association centrale des Laiteries coopératives des Charentes et du Poitou — la margarine a été inventée en France en 1869, mais elle n'est guère une concurrence pour le beurre avant la Seconde Guerre mondiale — et en 1899 un service de wagons réfrigérés pour transporter le lait à Paris. Deux régions méridionales se sont transformées par spécialisation, les plaines rhodaniennes dans la culture des fruits et légumes, le Bas-Languedoc pour son malheur dans le vignoble.

b) Les usages alimentaires et culinaires des campagnes avant 1914

□ prédominance de l'autosubsistance ⇒ frugalité et monotonie des mets (l'éventail du choix alim. est restreint)

□ un régime presque exclusivement végétarien :

- farines cuites provenant de diverses céréales :

* pain a la première place (en quantité et en symbole) ⇒ imp. du personnage du meunier (voir plus loin)

* le pain de froment est une friandise, le pain dit « de campagne » **aujourd'hui n'a rien à voir** avec le pain consommé au XIXe siècle

* le pain est consommé rassis, par économie. Pour faire durer le pain, le taux de sel est très **élevé. À noter que l'impôt sur le sel existe au XIXe siècle et qu'il est très élevé** ; il ne **disparaîtra qu'après 1945 !**

* dans certaines régions, les châtaignes remplacent encore le pain

- galettes, de sarrasin le plus souvent, type gal. bretonnes

- bouillies cuites dans l'eau ou le lait : maïs SW, avoine en Corrèze, sarrasin — dit « blé noir » — dans beaucoup de régions, etc.

- soupes aux légumes, pomme-de-terre surtout (devenue le « nouveau pain des pauvres »), diffusée seulement au 19^e siècle. On épaissit la soupe en ajoutant des petits morceaux de pain rassis. Pourquoi pas des légumes verts, excellents pour la santé ? Parce que le paysan

à tendance à ne consommer que ce qu'il produit

- pénurie de laitages :

* insuff. numérique d'un troupeau, par ailleurs chétif puisque mal nourri et utilisé pour le travail

* ventes à la ville pour numéraire

- consommation d'œufs et de fromages est freinée aussi par la commercialisation

□ la nature et l'importance de l'alimentation carnée est tributaire de la production locale :

- **bœuf dans le Nord**

- porc dans NE, Est et Midi

- poulet dans SW

- de toutes façons, manger de la viande est un luxe, **associé à l'idée de fête** ⇒ imp. du braconnage (et de sa répression), de la pêche et de la cueillette (champignons, par ex.)

- **dès qu'on sort de la complète pauvreté, on essaie d'élever un cochon**

□ conséquences :

* sous-alimentation chronique, générant des carences

* énormes diff. entre les régions, avec des habitudes alimentaires très contrastées à courte distance, contrairement à la vision globalisante des folkloristes de la fin du 19^e siècle

c) Boissons et buveurs à la fin du XIXe siècle et à la Belle Époque

□ **contrairement à l'idée reçue (?),** et toutes les recherches récentes le montrent, un long passé de sobriété, surtout pour... les pauvres : la boisson principale est l'eau L de l'eau surtout, donc, et encore est-elle parfois mesurée, car coulant loin de la maison

□ Quelle eau ? de l'agua simplex, car l'eau « minérale » est d'usage médical et/ou mondain et l'eau « de source » est une invention du XXe siècle ⇒ **problème d'hygiène évident** ⇒ « piquette », « vin de ménage »

□ **l'usage des boissons alcoolisées** reste localisé : généralement, vin de médiocre qualité (la bonne qualité est vendue, et de plus en plus)

□ omniprésence de la viticulture et facilité des voies de communications (perche tendue au jury, mais **ne pas oublier Bercy, le vin d'Algérie...**) :

- vignoble du Midi méditerr., le premier atteint par le phylloxéra, a été entièrement remplacé sous la IIIe Rép.

- première conséquence : on boit du vin dans le Midi, beaucoup, et boire est un acte « sacré » ; on boit au travail, bien sûr, en famille, au café, etc.

- Seconde conséquence : baisse du prix du vin ⇒ la consommation de vin s'étend du Sud au Nord du pays, sauf dans régions de cidre (l'Ouest) et de bière (le Nord). Mais, en dehors des régions viticoles, la consommation de vin reste avant tout un fait urbain

□ baisse de la fiscalité sur les boissons alcoolisées des années 1880 à la guerre

□ beaucoup de vins falsifiés, « mouillés » en particulier, voire de vins factices. Une « chimie », des colorants en particulier

□ l'aire de la bière : le Nord (avant 1914) où il y a une véritable « économie de la bière » :

- **une consommation fortement stimulée par l'essor de la production (et vice-versa)**

- baisse du prix

- associée à la viande de porc

- des préjugés favorables : elle nourrit, etc.

- des falsif. aussi

- cf. la densité en pissotières notée par le jeune géographe Raoul Blanchard nommé dans **son premier poste à Douai, réflexe très vidalien...**

□ Le cidre :

- **boisson qui a mis longtemps à trouver son terroir, l'Ouest.** Elle ne devient une source de revenus complémentaires appréciée que dans Seconde moitié du XIXe siècle

- **le cidre ne sert, pour l'essentiel, qu'à l'autoconsommation familiale ; c'est un produit « paysan »**

- mais les premières cidreries industrielles apparaissent à la fin du XIXe siècle

- toutefois, pas de percée décisive sur le marché national, parce qu'il coûte encore très cher hors de la zone de production

□ concl. : une transition avec :

2°) Déjà des transformations du régime alimentaire des campagnes avant 1914

□ causes :

- élévation du niveau de vie

- contacts avec la ville : besoins et usages contractés par les migrants, service milit.

- amélioration des transports ⇒ décloisonnement des campagnes

□ méthodes cuisson évoluent depuis milieu du XIXe siècle, avec substitution progressive de la cuisson à feu vif au chauffage lent du « bouilli » ou du « bouillon », dans un chaudron pendant des heures ⇒ achats en boucherie

□ déclin de la châtaigne :

- constitue pour régions pauvres, du Midi, une base alimentaire imp. >>> fin XIXe siècle

- **déclin ne s'explique pas par son insuff. nutritive, car elle représentait en fait un bon apport nutritif**

- **s'explique par l'image de pauvreté et d'arriération** à laquelle elle avait fini par être associée (cf. de nombreux dictons)

□ modification de la composition des repas :

- bouillies deviennent sucrées, des desserts apparaissent

- notion de « dessert » **s'élargit aux pâtisseries**

- usage du café au lait le matin

- généralisation de la cult. du blé ⇒ pain de froment, les autres céréales et les châtaignes passent au second plan

- **développement de l'usage de cultiver des légumes verts en plus des pommes-de-terre** ou de les acheter

- **huiles locales (noix surtout) s'effacent devant huile d'olive (nullement généralisée dans Midi avant 1850), l'huile d'arachide et le beurre. Faire sa cuisine au beurre est un signe d'ascension sociale**

- volailles et lapins le dimanche

- usage du vin hors des zones de production, du cidre dans toute Normandie et Bretagne, même des apéritifs

- des recettes apparaissent dans journaux locaux

- ⇒ **généralisation de l'emploi de la fourchette, le dernier couvert à apparaître**

□ habitude de s'approvisionner chez les commerçants :

- épiciers

- boulangers, un comm. encore plus tardif, qui n'apparaît qu'à la fin du XIXe siècle dans les campagnes !
- fréquentation des cafés
- **progrès lent d'une certaine diététique** (livres de médecine sont très nombreux), avec conscience dans monde rural qu'avoir le « ventre plein » ne suffit pas
- mais progrès des spiritueux à la campagne :
- **non seulement le buveur d'eau ou de « piquette »** se met, même à la campagne, à boire du vin, mais il se met à consommer des « spiritueux » : il devient lui aussi « poly-consommateur »
- un véritable envol — national — **des chiffres de consommation d' « alcools forts »** : moyenne de 4,5 litres / hab. / an fin du siècle, avec un plafonnement à un niveau très élevé à la Belle Époque
- et pas au détriment des autres catégories de boissons alcooliques ⇒ un record mondial !
- et généralisation de la distillation : les « bouilleurs de cru » :
- **la distillation est l'opération qui élève artificiellement le degré alcoolique d'un liquide fermenté**
- **jusqu'à la Première Guerre mondiale, la distillation n'a pas de débouché industriel** ⇒ uniquement fins alimentaires
- droit (« privilège » disent les contemporains hostiles) pour le paysan de distiller une partie de sa récolte (de vin, de cidre, de fruits), sans la moindre déclaration et la moindre taxe entre 1875 et 1914 ⇒ à la Belle Époque un exploitant agric. sur 4 porte une partie de sa récolte à **l'alambic (le sien ou celui d'un « bouilleur de cru » s. s.)** ⇒ grande imp. des eaux-de-vie locales ou régionales
- apéritifs, digestifs, avec large gamme, publicité (envahissante), et même concentration industrielle (cf. en 1909 la fusion de Byrrh et Cusenier pour former Dubonnet, dont le grand et génial slogan sera « Dubon-Dubonnet »)
- bouteille de « goutte » sur la table en permanence dans nombre de fermes
- « ivrogner » à la campagne :
- **verbe qu'on trouve dans tous dictionnaires, avec une déf. en tant que « tendance populaire »** à boire souvent et avec excès
- les ex. abondent de ces ripailles rurales, saturnales périodiques (cf. les grandes fêtes religieuses, les gros travaux agricoles ⇒ *batterie* pour céréales, vendanges, etc.) ou non (**baptêmes, mariages, etc.**), **coups d'arrêt à la monotonie besogneuse**
- célébrité, dès le XIXe siècle, du « trou normand »
- toute rencontre, toute vente (« pot-de-vin » **au sens littéral...**), **est alcoolisée** ⇒ du nord au sud du pays, la sociabilité passe par le boire
- le « **coup de l'étrier** »

- les débites de boissons sont très nombreux à la campagne : au début du 20^e siècle, seules 2,1 % des communes de Seine-Inférieure ³ ne déclarent pas au moins un débit de boisson !!
- le café de village jouxte souvent une boutique, dont coiffeur ⇒ le couple travaille côte à côte
- le café est très souvent le point névralgique de la vie du village, au même (?) titre que **l'église, l'école**, la mairie ! Nombreux ex. littéraires possibles :...
- le débit de boissons a bénéficié du transfert des besoins traditionnels de la convivialité et de la sociabilité, *cf.* les veillées
- **longtemps, l'homme ivre a suscité l'hilarité indulgente et même l'encouragement complice des spectateurs ⇒ la littérature fourmille d'exemples de poivrots attachants**
- dans la soc. rurale, l'ivrognerie fait partie des mœurs acceptées, presque des **bonnes mœurs**
- des exploitants agric. versent à leurs ouvriers une part de leur salaire en alcool
- l'eau-de-vie est souvent mêlée au café ⇒ « café arrosé », « gloria », etc.

3°) Quelques épisodes et représentations particulièrement significatifs

□ **le repas quotidien est un moment d'échange, de partage, de découverte**

□ le repas de fête, *cf.* la peinture

□ le meunier, personnage très imp. *cf.* Eugène Le Roy (1836-1907), le célèbre auteur de *Jacquou le Croquant* (1897), dont la première œuvre a été *Le Moulin du Frau* (1890), dont le personnage principal est le meunier Hélié Nogaret :

- le **moulin, son propriétaire, le meunier, son métier, ses aides...**

- une profession enviée, qui fait bien vivre (en général), même ceux qui ne sont que locataires de leur moulin

- un personnage qui se distingue des autres paysans par son costume (tout blanc, tout propre), un personnage dont se méfient les paysans (réputation de friponnerie : à une **époque où le pain constitue encore l'essentiel de la nourriture paysanne, on soupçonne particulièrement le meunier de changer le bon blé contre du médiocre, de garder dans ses meules une partie des grains, de s'attribuer enfin la meilleure farine !)**

□ le braconnier, *cf.* Mont des Parpaillons chez Marcel Pagnol

□ la révolte du Languedoc en 1907 (*cf.* *Belle Époque*) :

- à un moment où vigne et vin sont devenus de véritables monuments nationaux, parties intégrantes du patrimoine national (**ils ont d'ailleurs une contribution de Georges Durand, "La vigne et le vin", dans P.Nora dir., *Les lieux de mémoire*, Gallimard, 1984-1992, 3 tomes en 7 vol., III, 2, pp. 784-821 !!!)**)

³ Département — maintenant nommé Seine-Maritime, 76 — de la thèse de Didier Nourrisson, je ne vise personne...

IL BOIRE ET MANGER À LA VILLE AVANT 1914

Des habitudes alimentaires rurales perdues, des usages alim. citadins depuis **longtemps et naissance de l'industrie alimentaire, notamment par le biais du sucre (de betterave)**, de la conserve, de la margarine, etc.

1^o) Boire et manger, actes révélateurs de l'amélioration du niveau de vie moyen

a) Les quantités

□ Année terrible : siège, « Ferry-famine », consommation de viande de cheval, rat, chat, les éléphants du Jardin des Plantes (Castor et Pollux), ivrognerie prétendue des « communards » (y compris les femmes). La vision patronale de Denis Poulot à la veille de la Commune est franchement hostile (*Le Sublime* en 1869). L'ancien contremaître, porte-parole du petit patronat parisien, décrit la capitale du travail rongée par les maux de « l'ivrognerie », de « la paresse » et de « la violence ». La Semaine Sanglante achève de ruiner la réputation du peuple de Paris : une légende noire succède à une légende dorée. Le pittoresque ouvrier de Quarante-huit, ayant en horreur les servitudes de l'atelier mais faisant du très bel ouvrage, s'est mué en incendiaire communard, tout à sa haine contre **la discipline : le "sublime" a triomphé de l' « ouvrier vrai » !**

□ La baisse des prix engendrée par la crise de la fin du siècle et la hausse des salaires nominaux (les salariés forment d'ores et déjà plus de la moitié de la population) provoquent une montée du salaire réel moyen. La consommation alimentaire s'accroît, lentement pour ses éléments traditionnels, pain et pommes de terre, mais plus rapidement pour d'autres denrées, la viande ou le sucre.

□ Les Français se détournent, surtout dans les villes, de l'alimentation traditionnelle et y substituent une alimentation plus riche et plus variée, plus égale aussi entre villes et campagnes. Les progrès de la première sont assez lents — la consommation de froment par habitant et par an passe de 2,5 hl en 1860 à 3,2 hl en 1885, celle de pommes-de-terre de 133 kg en 1860 à 181 kg en 1892 — , toutefois ceux d'autres denrées sont beaucoup plus rapides : le Français moyen consomme 26 kg de viande par an en 1862, mais 36 en 1892, 6,5 kg de sucre en 1860, mais 14 kg en 1900.

□ Les denrées dites coloniales sont de plus en plus appréciées : café et cacao (avant le tirailleur sénégalais de Banania) voient leur consommation doubler.

□ L'augmentation est d'ailleurs importante pour l'alcool (2,8 l par habitant et par en 1875, 4,5 l en 1890), ce qui n'est pas un avantage décisif pour la société (cf. D.Nourrisson).

□ En tout cas, l'alimentation tient certainement une place moindre dans les désirs inconscients et l'imaginaire collectif, et le thème de la «vie chère» ne doit plus rien au prix du

pain, qui conserve toutefois une valeur symbolique et mythique, mais de plus en plus aux produits nouveaux jugés désormais indispensables.

b) Pain et viande

□ le pain en ville :

- permanence mais lent et inexorable recul
- tel quel, accompagnement de plats, soupes, **ragoûts, mais peu de variété au total...**
- baisse du prix sur le long terme (unif. marché national, baisse prix mondiaux)
- plus de poussées de prix après 1870 (dernière : 1867)
- ⇒ le thème de la « vie chère » ne doit plus rien au prix du pain
- mais valeur symbolique et mythique, cf. devise du Rassemblement populaire 20 ans après 1914

□ la viande en ville :

- imp. des abattoirs, généralement en faubourg
- la première dépense alimentaire dès les années 1880
- valeur symbolique : elle « tient au corps », « gagner son biftec »
- mais grandes diff. régionales
- grand rôle dans baisse prix et diversif. consommation de la conservation frigorifique
- 1879>>>. D'autant plus répandue que la conservation par le sel coûte cher et ne soutient guère la comparaison gustative !**

□ les produits solides nouveaux :

- sucre, commun après 1900
- café

□ habitudes nouvelles :

- aller au restaurant (cf. Zola). Une large gamme des restaurants populaires, dont les « bouillons » (de **viande**), **les crémeries (épicerie de produits laitiers plus tables d'hôtes et les restaurants pour étudiants, nombreux dans le Quartier latin (cf. rue Mr le Prince Polidor, le seul qui existe toujours)**. Sous la IIIe République se fondent les bouillons Duval et les bouillons Chartier (il reste celui du 7 rue du Faubourg Montmartre, 9^e)
- les enfants à la cantine scolaire (les premières sous la Monarchie de Juillet)
- le café ouvrier, mais il est largement coupé de lait

□ problèmes nouveaux :

- la « vie chère », i. e. prix produits nouveaux devenus indispensables
- qualité : fraudes sur le lait, le chocolat, etc.

c) Boissons et buveurs en ville à la fin du XIXe siècle et à la Belle

Époque

□ un effet d'imitation du modèle diffusé par les élites

□ Les manuels d'hygiène et les livres de lecture courante de la fin du XIXe siècle vantent lourdement les mérites de l'eau: l'eau pure, l'eau sans addition de substances étrangères, disent-ils, est la boisson la plus naturelle, la plus propre à fournir au corps les liquides dont il a besoin. Cette insistance montre *a contrario* que l'eau a perdu à cette époque qq peu la faveur des consommateurs au profit de nouvelles boissons quotidiennes

□ personnage du porteur d'eau dans les villes, alimentation de Paris par le canal de l'Ourcq (eau non filtrée !) puis Vanne et autres rivières (⇒ grands réservoirs : Ménilmontant au nord, Montsouris au sud, puis filtration)

□ fontaines du philanthrope américain Wallace (1872>>>), mais peu nombreuses (110 à Paris en 1900)

□ les boissons alcoolisées:

- au milieu du XIXe siècle, l'ouvrier boit encore peu de vin, de même que ce qu'il mange est très médiocre en quantité et qualité

- rév. des transports, vin d'Algérie, entrepôts (cf. Bercy) ⇒ baisse du prix du vin

- le vin « d'octroi », qui paie un peu moins de taxes, est vendu aux « barrières » (pour Paris, elles sont loin du centre depuis 1860 : au lieu d'aller boire à la *barrière d'Enfer*, Denfert-Rochereau maintenant, le khâgneux de LLG va à la porte d'Orléans, ce qui fait 4 km, j'ai mesuré)

- l'ouvrier est mieux rémunéré, l'eau courante est rare, l'eau qu'on emporte avec soi se corrompt

- pour toutes ces raisons, dès la seconde moitié du siècle, forte consommation en milieu ouvrier, bien qu'il ne faille pas prendre Zola à la lettre

- Le XIXe siècle, qui voit le triomphe de la Révolution industrielle, ouvre l'accès du boire à tous : c'est le siècle de la démocratisation de la boisson

- une palette de couleurs élargie : au bleu, au blond, au rouge il faut ajouter le blanc et tous les tons intermédiaires

- « aliment » de substitution peu coûteux : part est proportionnellement plus élevée chez les pauvres

- une valeur mythique : « ça nourrit »

- vertus attribuées par le peuple des villes à l'alcool, convivialité (rôle du café ouvrier)

- les ouvriers usent quotidiennement de vin, ils peuvent s'offrir un « kilo de rouge », ou plus, par jour

- amélioration lente de la qualité du vin (?)

- mais mouillage intensif, fraudes sur le vin ⁴

⁴ Cf. la formule finale « bien remuer pour éviter l'explosion » que j'avais trouvée dans une recette de « faux vin » (les quantités d'ingrédients s'exprimaient en centaines de kilos et de litres...) en travaillant la révolte des

- on ne boit de bière à la ville que dans le Nord. Mais mode de la bière chaude (!) chez les dandys et des bocks chez publicistes et journalistes (cf. *Bel Ami*)

- on ne boit que très peu de cidre à la ville. À Paris, il est une boisson de luxe, très chère, dont les chiffres de consommation moyenne sont ridicules par rapport au vin

d) Alcool et travail à la ville

□ imbibation professionnelle des commis-voyageurs, des marchands de vins (*mastroquets*) et des coiffeurs (parce que le pourboire est pour eux pendant longtemps un **verre de vin...**)

□ à l'atelier et à l'usine boire du vin ou autre boisson alcoolisée est largement toléré ou clandestin (fraude très imp.), malgré les règlements d'usine qui prévoient tous des amendes), voire encouragé dans les cantines patronales. Verser le salaire au cabaret est monnaie courante avant 1914 (des grèves contre, à la Belle Époque)

□ la ville où l'alcoolisation est la plus forte est le port (de pêche ou de commerce), avec quantités et saoulographie ahurissantes

□ boire (de l'alcool) est une forme de convivialité, cf. compagnonnage, les fêtes « corporatives » (Sainte-Barbe par ex.), *L'Assommoir* (1877) : Coupeau part « en ribote » avec *Bibi-la-Grillade*, *Bec salé*, *Bois-sans-soif* et *Mes Bottes* !

□ consommation fraternelle fédérative bruyante joyeuse (complicité amusée avec le **camarade saoul**), **initiatrice pour les apprentis**. **Celui qui refuse de boire ne peut être qu'un espion** (de la police, du patron)

□ le boire ouvrier est une provocation, un défi à la valeur bourgeoise par excellence **qu'est la décence ; boire est un signe d'appartenance à la classe ouvrière**

□ le personnage du « sublime » :

- “ Des métallos parisiens des années 1860, le petit patron démocrate qu'est Denis Poulot a fait, dans son *Sublime* (1869), une typologie restée célèbre. Chez tous, la capacité à contrôler leur travail, parce que le patron, le "singe", ne peut les remplacer, et, au fond, comprend souvent mal les savoir-**faire qu'ils mettent en œuvre, est un trait commun**. Le "vrai sublime" réalise bien et vite les commandes et c'est ce qui le perd, car il arrose trop bien ses réussites : mais c'est le premier tourneur de la capitale, un ouvrier indispensable, à qui le patron "doit faire des politesses", car, fier de son travail — il en parle tout le temps — , c'est un râleur, toujours prêt à demander son compte, et ce d'autant plus facilement que sa compétence lui permet de retrouver aisément un emploi. ” (A.Dewerpe, *Le monde du travail en France (1800-1950)*, Armand Colin, coll. "Cursus", 1989, 192 p., p. 19)

- Fabrice Laroulandie ⁵ : le thème tourne au lieu commun. Denis Poulot, contremaître devenu chef d'entreprise dans la mécanique, a dénoncé en 1869 dans son célèbre ouvrage *Le Sublime* cette indiscipline d'atelier qui est, selon lui, « la lèpre capitale qui ronge la classe laborieuse. » Le « sublime » personnifie l'ouvrier allergique à l'autorité et à la morale, très susceptible dans la liberté de son emploi du temps et disposant de l'atelier à sa guise. 60 % des ouvriers parisiens, prétend notre auteur, seraient des « sublimes », c'est-à-dire plus ou moins enclins à « la paresse » et à « l'ivrognerie ». Le patron se montre d'autant plus démuni devant l'insolence du « sublime » qu'il s'agit d'un ouvrier chevronné qui fait de sa haute qualification l'arme principale de sa résistance. Au fil de son pamphlet anti-ouvrier, D. Poulot dresse une savoureuse typologie des bons et mauvais mécaniciens en fonction de leur **ardeur au travail et de leurs mœurs** : entre les lignes, se dessine une subtile gradation de la résistance à l'atelier, fondée sur le degré d'habileté professionnelle. Les plus insoumis sont les plus adroits. Tel est le cas de ce seigneur de l'atelier, véritable ver dans le fruit, qu'est aux yeux du petit patronat, le *vrai sublime* que sa compétence rend invulnérable et qui ne travaillerait que trois jours et demi par semaine, passant le reste du temps au cabaret dans un état d'ivresse permanent. Le *Fils de Dieu* et le *Sublime des Sublimes* sont pareillement des ouvriers d'élite et piliers de comptoirs, non par vice de l'alcool, nuance Poulot, mais par militantisme farouche ; il voit en eux les principaux fomentateurs de la fronde quotidienne contre le patron (surnommé le « bourgeois », le « singe » ou le « pétrousquin ») et le contremaître (aux innombrables sobriquets, le « mufe », le « contre-coup » ou le « sac-à-mistouffles »).

- La dérision argotique envers la surveillance patronale n'est pas la moindre des pratiques de résistance ; mais la Saint-Lundi, qui vide traditionnellement les ateliers, demeure la forme la plus célèbre de cette insubordination dénoncée par Poulot. Le repos du dimanche se prolonge en chômage volontaire le lundi. « Faire le lundi », écrit déjà Louis Sébastien Mercier à la fin du XVIIIe siècle, est « une vieille et indéracinable habitude » des ouvriers parisiens. Le lundi chômé est consacré à la convivialité professionnelle des ouvriers qui se retrouvent au cabaret. La coutume de la Saint-Lundi varie selon les métiers : elle est particulièrement à l'honneur dans les métiers d'art et dans la métallurgie où plus de la moitié des mécaniciens célèbrent le rite en 1860. C'est parmi les ouvriers les mieux payés et donc les plus qualifiés, que la fidélité au lundi chômé reste la plus durable, affirmation tangible d'indépendance. La Saint-Lundi culmine et commence à régresser sous le Second Empire. À la fin du siècle, elle est en pleine déroute : l'enquête de l'Office du travail en 1893 apprend que 1 % seulement des ouvriers désertent les ateliers en début de semaine contre 40 % trente ans plus tôt.

⁵ F.Laroulandie, *Les ouvriers de Paris au XIXe siècle*, Christian, 1997, 231 p.

2°) La place du boire et du manger

a) Dans l'imaginaire populaire

- importante, par peur de manquer
- la culture pop. est héritée des éco. de pénurie
- manger est le premier des plaisirs, cf. Zola, *L'Assommoir* (entre autres)
- encore sous la Seconde Rép. circulaient des volumes de la *Bibliothèque bleue* de Troyes, pleins de fabuleux banquets et de grasses ripailles
- richesse vue comme possibilité de beaucoup manger
- esthétique du corps privilégie longtemps l'excès de poids
- imp. des banquets « corporatifs » :
 - * une forme de sociabilité ouvrière, de convivialité
 - * cf. les chansons à boire
 - * cf. les ouvriers du Livre, pour lesquels très vieille tradition du « **À la... »** (« **...santé du confrère** »)
 - * cf. mineurs de Saint-Étienne
- une forme particulière : les « banquets républicains » :
 - * très nombreux, avec des menus impressionnants !
 - * très grande imp. icono. ⇒ ils sont surtout du « donné à voir », avec les nombres impress., les reprod. de menus, les empilements de bouteilles, les tables (cf. les mairies en 1900), les cuisines, le service fait à bicyclette, etc.

b) Le triomphe du « cabaret » et du « mastroquet » à la ville

- le citadin est aussi un « poly-consommateur » (voir plus haut)
- rappel : **4,5 l d'alcool / hab. / an à la Belle Époque**
- multiplication, depuis le XVIIIe siècle, des débits de boisson, rapprochant le **consommateur et sa consommation (on boit moins chez soi qu'au café)** ⇒ un facteur **d'alcoolisation décisif**
- le quart NW de la France est particulièrement riche en bistrot. Au Havre (thèse de D.Nourrisson, voir plus haut), dans la rue du Général-Faidherbe, il y a plusieurs numéros **avec plusieurs débits répartis dans les étages d'une même maison !**
- À Paris, dans certaines rues des quartiers Nord et Est, il y a plus de deux débits de boisson pour cinq numéros de maisons.
- multiples formes de « débits » et mots très nombreux : « café », « cabaret », « estaminet » (**Nord, le mot est d'origine flamande**), « auberge », « taverne », « guinguette » (aux portes), etc. (N.B. : « bouchon », **du nom du bouquet de verdure qui sert d'enseigne**, est rural)

- « mastroquet » désigne le tenancier
- loi très libérale du 17 juillet 1880 entraîne la multiplication des débits (une simple **déclaration avec l'identité du débitant suffit ; seuls sont interdits d'exercice les mineurs et les individus condamnés à un mois de prison au moins pour vol, recel, abus de confiance, outrage public à la pudeur, excitation de mineurs à la débauche...**). Et il y a les débits clandestins !
- **investissements minimes, rentrées d'argent régulières** ⇒ une des rares voies **d'ascension sociale** pour la classe ouvrière, y compris les ouvriers « mis à la porte »
- clientèle d'habitues, rentiers qui restent longtemps, ouvriers qui passent rapidement, mais reviennent fréquemment dans la journée. Le cabaret est « **l'église du pauvre** » (ou « de l'ouvrier »)
- un rôle essentiel dans la sociabilité (y compris politique), comme à la campagne
- mais, en ville, souvent les couches sociales ne se mélangent pas : à chacun son débit de boissons, ce que le vocabulaire montre bien : le « café » **est plutôt élitiste, d'ailleurs il est bien mieux meublé et décoré à la Belle Époque qu'un siècle plus tôt (le modèle a été, sous la Monarchie de Juillet, le café Véron...)**, le « cabaret » plutôt populaire (il débite avant tout du vin), comme le « cafetier », longtemps établissement très populaire qui vend du café, l'« assommoir » (Zola n'a pas inventé le mot, il est attesté dès 1848)

c) L'alcoolisation ouvrière

- la trilogie prolétariat urbain / misère / alcoolisme s'impose comme un lieu commun au XIXe siècle : tous les observateurs sociaux depuis le Dr Villermé (Monarchie de Juillet) en conviennent : **l'ouvrier boit, et souvent avec excès**
- certes amélioration générale de la condition ouvrière, mais crises périodiques, poches de misère et faiblesses de l'alimentation ouvrière : monotonie (relative) et pauvreté ⇒ la boisson alcoolique est un véritable « trompe-la-faim » ⇒ une nouvelle forme de dépendance ⇒ misère
- l'alcool est le délassement du « petit », cf. la paie du samedi soir, les guinguettes, auberges de faubourgs et banlieues, peintes par les impressionnistes
- **l'alcool est aussi fortement vu, et pas seulement à la ville, comme « criminogène »**, spécialement en ce qui concerne le parricide
- autre phénomène : l'alcoolisation bourgeoise, qui ne craint nullement de s'afficher, encourage la consommation populaire, et l'alcoolisme ouvrier procède parfois de l'imitation. Le boire bourgeois a un indiscutable effet attractif sur la classe ouvrière, ce que le sociologue Maurice Halbwachs voit à la Belle Époque ⇒

3°) Les normes (bourgeoises) de l'alimentation, avant 1914

a) Manger et boire « bourgeois » (ou « en bourgeois »)

□ la « cuisine bourgeoise » =

- la **cuisine soignée mais centrée dans l'assiette sur ce qui est à manger**, sans ornement décoratif (= doctrine du « chef » **Escoffier**, l'inventeur de la pêche Melba)

- avec des ingrédients variés, dont des sauces (67 pages dans livre d'Escoffier)

- avec le « service à la russe », qui triomphe en France dans Seconde moitié du XIXe siècle, dans les restaurants et les « maisons bourgeoises ». On découpe des parts en cuisine et le serveur vous présente la portion commandée ⇒ économie et hygiène

□ le « boire bourgeois »:

- une alcoolisation (décidément...) **bourgeoise**, aux causes diamétralement opposées à celles de l'alcoolisation populaire

- une alcoolisation polymorphe (décidément...)

- **mode, bourgeoise d'abord**, des alcools aromatisés, le plus important étant **l'absinthe**, qui devient la « fée verte », **à la mode parce qu'entrée en littérature** (Verlaine, Rimbaud, Baudelaire, etc.) et dans les milieux artistiques (Van Gogh, Toulouse-Lautrec, Degas, Picasso, etc.)

- **alcool très fort (72° normalement...)** fabriqué avec la plante du même nom

- ⇒ **mode de consommer l'absinthe au café entre 17h et 19h**, « l'heure verte », et dans les salons

- mais le bourgeois peut aussi « s'absinther » à domicile (cf. témoignage de Pagnol dans *Le temps des secrets*), avec toute une cérémonie, surtout depuis la généralisation de la cuillère à absinthe, percée, qui laisse tomber goutte à **goutte l'eau sucrée dans le verre rempli du poison**

- **sommet de la consommation d'absinthe vers 1900 : 0,6 l / hab. / an (34 fois plus qu'en 1873) !**

□ aspects religieux :

- pratique de la communion fréquente : abstinence plus fréquente. Attention : le fidèle ne communique pas au sang du Christ avant les années 1960

- mais, en sens inverse, déchristianisation ⇒ recul abst., faire maigre, etc.

□ les noms, l'ordre et l'heure des repas : la composition et la succession des plats ⇒ influence sur le reste de la société

□ progrès lent d'une certaine diététique bourgeoise :

- avec disparition des pratiques absurdes comme la saignée ; mais des médecins recommandent encore avant 1914 de boire le matin son verre de sang « fumant » (= à l'abattoir)

- pousse à la consommation de lait, maintenant jugé sain, à condition qu'il ait été conservé dans de bonnes conditions ⇒ « vacheries » urbaines, *Œuvre de la Goutte de lait*, etc.

□ la gastronomie :

- la « cuisine française » est déjà constituée avant 1870, grâce aux cuisiniers transfuges des maisons aristocratiques, aux restaurants

- mais **tous les grands restaurants d'avant 1870 ont disparu**, Lapérouse ne date que des **années 1870 et Maxim's de 1890**

- un aspect de « géographie nationale », avec des conséquences scolaires (en 1900 le **ministère de l'Instruction publique fait distribuer dans écoles un livre de cuisine avec les recettes classées par provinces**) et surtout touristiques : rôle du Touring Club de France, de **l'Automobile Club de France**, les guides Michelin (1900>>>)

- un aspect patriotique, très sensible dans les expos univ.

b) La lutte antialcoolique

□ Dans la Seconde moitié du XIXe siècle, le seuil de tolérance vis-à-vis des boissons alcoolisées **s'abaisse** : le « doux ivrogne » de l'époque précédente devient de plus en plus un dangereux alcoolique. Lutter contre le désordre sur la voie publique ne suffit plus.

Obsession de la lutte et de la propagande contre l'alcoolisme, qui sont particulièrement développées en milieu scolaire : des ligues, des affiches, des conférences, des brochures, **car il s'agit d'une véritable transformation du regard porté sur le buveur excessif, que nous explique Didier Nourrisson.**

□ première cause : la maladie du « trop-boire » :

- **invention d'une « maladie alcoolique », de l'« alcoolisme »**, avec nombreuses observations, **thèses, recherches...**

- règne des « hygiénistes »

- en particulier, les troubles mentaux d'origine alcoolique constituent une piste féconde de la recherche médicale, surtout en ce qui concerne **l'absinthe**, véritable « poison » : **l'absinthe, plus vite encore que l'alcool, conduirait à la folie, on en est intimement persuadé au début du XXe siècle**

- **l'alcool aggrave** de nombreuses maladies, en particulier syphilis, choléra, tuberculose, etc.

- corollaires régionaux : **l'alcool est vu comme « le vice dominant de la Bretagne »**, au contraire surprenant brevet de sobriété aux régions viticoles du Midi

□ Seconde cause : (même) la femme boit :

- « nature féminine » ⇒ la femme est tempérance, mais peut être entraînée à boire par son mari, comme Gervaise avec Coupeau (ex. très souvent cité)

- imp. souvent soulignée des conditions sociales : **l'intempérance est le fruit de la misère, pour la femme comme pour l'homme, cf. Jules Simon, *L'ouvrière* (1861)**

- mais les observateurs concluent généralement, quand même, que la femme boit moins que le mari !

- **heureusement, car la femme qui boit s'abandonne à la débauche !** Beaucoup de petits débits de boisson sont associés à la débauche organisée ; on les appelle des « brasseries à femmes » (pour les étudiants et les petits bourgeois, tarif ± 1 F), des « caboulots à femmes » (soldats, marins, ouvriers, tarif ± 0,50 F). Je donne une adresse proche de LLG : « La Cigarette », **rue Racine...**

- sous la IIIe République, la **consommation féminine d'alcool se fait plus discrète qu'avant** : des cabarets où on boit, sans bruits, entre femmes (ex. : rue Faidherbe, au Havre, voir plus haut), la femme « bien » buvant dans les réceptions mondaines et chez elle, notamment en absorbant **hypocritement des alcools médicamenteux, comme l'eau-de-vie de mélisse**

- mais les premières militantes féministes affectent de boire (et de fumer) ; dans les milieux littéraires et artistiques de la Belle Époque on s'alcoolise en réaction à la morale dominante !

- → **c'est surtout la bourgeoise « moyenne » qui est tempérante**

□ ~~3^e cause : « du nourrisson (sic) au conscrit on trinque » (D.N.) :~~

- **opinion d'autant plus sensible que véritable redécouverte de l'enfance au XIXe siècle & raisonnement : imitation du modèle parental**

- **cuiller d'eau-de-vie le jour du baptême, biberon-schnaps d'Alsace, d'autre chose ailleurs (le « biberon infanticide » des médecins !), la nourrice qui boit, « café-goutte » des jeunes enfants (avant d'aller à l'école), enfants qui boivent lors des fêtes, en revenant d'aller acheter de l'eau-de-vie pour les parents, préjugés des parents : l'alcool serait vermifuge, stimulant, etc.**

- initiation de l'apprenti, du conscrit (très nombreux témoignages)

□ ~~L'ivrogne est un « asocial » :~~

- le « doux ivrogne » du premier XIXe siècle prend le visage de la brute, du criminel ou du dépravé

- **l'ivrogne est un fainéant qui croque les économies du ménage (très nombreuses tentatives d'évaluations) et un débauché**

- il entraîne les autres à boire, cf. Bec-Salé et les autres vis-à-vis de Coupeau

- il s'arrête de travailler à de multiples moments pour aller boire

- « faire lundi », « Saint-Lundi » ou « lundi bleu » : on se rend en « coteries » (groupes) au cabaret

- **s'alcooliser conduit à une attitude de refus de toutes les règles du système dominant, cf. le sublimisme. Moraliser les masses est une obsession ⇒ **lutte contre l'alcool****

- cela menace la sécurité d'autrui, dissout l'interdit, etc.

- la première période très caractéristique est l'Ordre moral : **l'alcool explique la défaite, explique la Commune qui a été une « éruption d'alcoolisme »**, une orgie avec les femmes

des clubs, futures « pétroleuses » ⇒ les termes de « bacchanales », de « saturnales » reviennent souvent, cf. *La peur du rouge...* ; le sang et le vin sont associés ⇒ lutte contre le cabaret, etc.

- l'**association alcool-désordre** sert de cache-misère (au sens propre) et justifie une société **de tempérance et d'« ordre moral »**

□ L'alcoolique est un « dégénéré » (cf. cours HS-1) :

- il est capable d'un « coup de sang », mais ses pulsions de révolte se dissipent vite avec les **fumées de l'ivresse (heureusement...)** ⇒ une véritable théorie médicale de la « dégénérescence », une floraison de traités médicaux sur l'alcoolisme

- eu égard aux dates du sujet, la première période très caractéristique est la Commune et ses suites immédiates : échec premier de *L'Assommoir* (il n'est pas bien-pensant !) mais popularisation de la théorie médicale de la « dégénérescence », qui séduit nombre d'écrivains (de Zola à Léon Daudet, et beaucoup d'autres), cf. l'arbre généalogique des Rougon-Macquart

- l'« hérédo-alcoolisme » **se combine à l'« hérédo-syphilis »** pour offrir au lecteur effrayé, **mais fasciné, un monde de ratés, de pervers et d'avortons**

- explication des faiblesses démographiques de la France

- **petit à petit, la question de l'alcoolisme tend aussi à englober, à résumer toute la « question sociale »**

□ L'organisation de la lutte anti-alcoolique avant 1914 :

- devient très structurée et beaucoup moins élitiste après 1871 (ô Saint Jury, ton sujet je justifie bien ⁶)

- des groupes de pression : Société française de Tempérance (1873), Union française antialcoolique (UFA, 1897), la Croix bleue (mouvement protestant international, 1883 en France), la Croix blanche (catholique sociale, 1899), très nombreux à naître dans les années 1890 ⇒ 23 en 1903

- action : conférences, brochures, remises de médailles, etc.

- les mouvements « abstinents » (*i. e.* antialcooliques intégraux) **nés à l'étranger, surtout** dans pays anglo-saxons (les *teatotalists*), prennent très peu pied en France

- le roman *L'Assommoir* **est mis en scène au théâtre (l'Ambigu)** ⇒ gros succès et triomphe définitif du roman ⇒ très nombreuses pièces et multiples romans antialcooliques, puis films antialcooliques

- un antialcoolisme ouvrier, socialiste et syndical, le maximum de rigueur étant atteint par les anarchistes

⁶ C'est un alexandrin, avec de jolies allitérations...

- l'**hygiénisme** triomphant de la fin du siècle, devant la généralisation du péril, insiste davantage sur le devoir civique de tous, y compris de l'État, d'instruire le procès de l'alcoolisme

- un **gros effort de propagande à l'école et dans les Écoles normales primaires** (cf. Marcel Pagnol évoquant son père), mais les enquêtes ont montré que les traces ont été légères

- effort de municipalités, de parlementaires, de philanthropes, etc. pour améliorer le logement populaire, cf. Jules Siegfried (1837-1922), maire puis parlementaire du Havre

- cantines « hygiéniques » de certains industriels, restaurants « de tempérance »

- effort pour les loisirs populaires :

* loi du 13 juillet 1906 qui rend obligatoire le repos hebdomadaire

* Universités populaires, théâtre populaire comme celui de Bussang (Maurice Pottecher), Maisons du peuple, le sport, les jardins ouvriers

- les gouvernements et le législateur :

* **circulaire du min. de l'Int. août 1871 qui limite le nombre des débits de boisson au chiffre existant**

* loi du 1er septembre 1871 augmente le droit de licence et les droits de circulation

* loi du 2 août 1872 limite le privilège des bouilleurs de cru (abolie par la loi du 14 décembre 1875 !)

* loi du 13 février 1873 sur la « **répression de l'ivresse publique** »

* donc, **l'Ordre moral** et **l'alexandrin de tout à l'heure, bien sûr**

* mais **la Chambre des députés d'après 1876** sera toujours « bouilleuse » (voir loi du 14 décembre 1875) et 1880>>> : **à nouveau possible d'ouvrir librement un débit**

* Pourquoi ? poids des lobbies alcooliers grandit sous la République ; électoralisme des parlementaires : **souci de l'électeur rural** ; le *mastroquet* devient l'**arbitre incontournable des joutes politiques, le café est le lieu central des discussions politiques** (le jour du vote, il reste ouvert jusque tard dans la nuit par dérogation spéciale)

- Mais à la Belle Époque, il existe un groupe antialcoolique au parlement (tous les partis), mais il échoue lamentablement à remettre en cause le privilège des bouilleurs de cru

III. UNIFORMISATION AU XXE SIÈCLE ?

1°) Le rôle essentiel de la Grande Guerre

a) Manger « français »

- Première Guerre mondiale a brassé les populations (8 millions de mobilisés), les régions, citadins et ruraux ⇒ habitudes alimentaires se transforment
- en tout cas, la **nourriture d'intendance militaire** = victoire déf. de la viande (dont de conserve, bœuf en conserve et bœuf congelé importés des États-Unis), du café

b) La Grande Guerre et l'alcool

□ La Première Guerre mondiale clôt vraiment le XIXe siècle. Elle termine une ère de déferlement alcoolique dans notre pays et, en même temps, elle meut en hystérie antialcoolique le courant de tempérance

□ **L'antialcoolisme, plus que jamais, se pare des vertus du patriotisme.** Le moment semble venu de terrasser « l'ennemi de l'intérieur », qui met « la patrie en danger ». Les réminiscences de la phraséologie révolutionnaire abondent dans le vocabulaire courant des antialcooliques, pourtant généralement bien conservateurs !

□ une véritable « union sacrée » antialcoolique

□ les mesures ont toutes été improvisées (rien de prévu en 1914)

□ absinthe (sous toutes ses formes) est interdite en 1915 :

- **dénonciation par l'État-Major**, qui la rend responsables des premières défaites

- un décret présidentiel (7 janvier 1915)

- loi votée 16 mars 1915, au moment où Allemands attaquent en Argonne. Elle interdit la fabrication, la circulation et la vente, pas la détention

- pas de protestation des producteurs, car grassement indemnisés !

- mais les débitants de boissons protestent vigoureusement

□ débats de boissons font l'objet d'une grande surveillance de la part des autorités militaires, suivies par les pouvoirs civils : un véritable maquis réglementaire

□ **le lobby antialcoolique, appuyé par la CGT, voit l'occasion** de profiter de la guerre pour **éradiquer l'alcool du pays.** Le seul résultat = suppression du privilège des « bouilleurs de cru » par la loi du 30 juin 1916

□ Mais : un véritable « arrosage » alcoolique au front, tous les témoignages concordent (⇒ mesures de **limitation à l'arrière X l'alcool au front n'a jamais manqué**) :

- distributions de vin, de vin chaud, de « cric » (eau-de-vie)

- raisons invoquées : **l'alcool dissimule la peur, il fait oublier les « misères »**

- dans les cantonnements, le soldat « améliore l'ordinaire » en achetant (cher) des boissons, théoriquement contrôlées, mais très nombreuses fraudes (nombreux témoignages, cf. Roland Dorgelès, *Les Croix de bois*)

□ ⇒

- la chanson la plus populaire de la guerre est *La Madelon* (servante de cabaret)
 - Le « pinard » (bien français, néologisme de la Première Guerre mondiale, sans doute dérivé de « pinot ») et la « gnôle » (autre néologisme, désignant l'eau-de-vie) auraient-ils permis aux poilus de « tenir » pendant la Grande Guerre ? ⇒

c) L'apothéose du buveur dans les années 1920, grâce à la Première Guerre mondiale

□ la France échappe à la prohibition (X EU 1920>>>) !

□ au contraire, la consommation de vin augmente par rapport à l'avant-guerre, atteignant son maximum, avec 172 l de vin / hab. / an : le vin a gagné ses galons sur les champs de bataille et le « coup de rouge » s'appelle désormais le « canon »...

□ généralisation après 1914 des mots de « bar », « comptoir », « zinc » pour désigner l'ensemble d'un établissement ; mot de « bistrot », qui est très tardif, se généralise aussi après 1914 (X Robert). **D'ailleurs le nombre de débits augmente**

□ le privilège des bouilleurs de cru, suspendu en 1916, est rétabli par la loi du 28 février 1923

□ certes, la loi prohibant l'absinthe n'est pas abrogée, mais un décret de 1922 tolère tous les apéritifs anisés jusqu'à 40° ⇒ floraison de succédanés de l'absinthe, comme le Pernod

□ toute une propagande en faveur du vin, élément « formateur » de la race française (!)

2°) Années 30 et Seconde Guerre mondiale

□ une nouvelle forme de sociabilité alimentaire : les banquets d'Anciens Combattants, cf. A.Prost, *Les Anciens Combattants et la société française (1914-1939)*, Thèse, FNSP, 1977, 3 vol., tome II, pp. 191 & suiv.

□ l'État crée un Comité national de propagande en faveur du bon vin (!), qui intervient... dans les écoles !

□ une célébration patriotico-alcoolique, exorcisant les dangers extérieurs et excommuniant les antialcooliques !

□ un décret de 1938 monte à 45° le degré maximum des boissons anisées

□ la crise des années 30 :

- valeur symbolique et mythique du pain, cf. devise du Rassemblement populaire : « Le pain, la paix, la liberté »

- marches de la faim

- alcoolisation du front pendant la « drôle de guerre »
- Seconde Guerre mondiale :
 - « restrictions », tickets de rationnement avec catégories (dont les J3), marché noir (cf. Claude Autant-Lara, *La traversée de Paris*)
 - inégalités sociales, cf. « salauds de pauvres ! » & « les rognons aux Allemands ! » dans *La traversée de Paris*
 - choc de la Libération : le chocolat, le chewing-gum des Américains
- le rationnement cesse seulement en 1947 (cf. Ramadier-Ramadan !)

3°) L'homogénéisation relative de la Seconde moitié du XXe siècle

a) Une civilisation technicienne et commerciale

- ⇒ généralisation des produits, solides et liquides, sur le territoire
- diversification de l'offre, dont produits d'outre-mer : huile d'arachide, sucre de canne, etc.
- souci de la qualité, cf. le chocolat (teneur en cacao)
- dév. triomphal de l'usage des conserves, puis des surgelés :
 - certes Appert avait monté la première usine de conserves (à Massy) en 1804 et Charles Tellier une usine de réfrigération des aliments à Auteuil en 1874
 - mais Appert meurt dans la misère et le démarrage ne se produit qu'après 1919
- commercialisation : Félix Potin, « économats » (critiqués par Georges Duhamel dans l'entre-deux-guerres), mag. à prix unique (Monoprix, etc.), chaînes (Casino d'abord, à partir de Saint-Étienne), hypermarchés (rôle essentiel, cf. l'« agro-alimentaire »)
- imp. de la publicité :
 - avec un réel talent chez certains artistes
 - « Y'a bon, Banania ! » et son évolution graphique
 - pub. gouvernementale, cf. slogans des années 60 « suivez le bœuf » (François Missoffe), « le thon c'est bon »

b) Une conséquence de l'amélioration du niveau de vie

- habitude des plats sucrés se répand après 1914
- alors que la seconde moitié du XIXe siècle avait été très pauvre en gastonomes, une floraison dans les années « folles » :
 - Maurice-Edmond Sailland, dit Curnonsky (1872-1956) et Paul Fort (1872-1960). Curnonsky célèbre pour taille et poids impress., voyages en voiture, 28 vol. de sa *France gastronomique*, quantité d'anecdotes (voyage à Castelnaudary, pour déguster un cassoulet parfait, qu'il accepte d'attendre 14 heures...)

- des revues, comme *Le Bon Gîte et la Bonne Table*, qui organise 1927 l'élection du Prince des Gastronomes (Curnonsky !)
- en 1930 Curnonsky fonde l'Académie des Gastronomes (dont André Tardieu est membre...)
- redécouverte des maîtres de la gastronomie (de la première moitié du XIXe siècle), comme Grimod de La Reynière, réédité en 1978, et Brillat-Savarin (mort en 1826), dont la *Physiologie du Goût* (1826) est rééditée en 1975, avec une préface de Roland Barthes
- Des journalistes, comme Jean Ferniot, rédacteur en chef de *Cuisine et vins de France* et auteur de livres assez « franchouillards » comme *C'est ça la France* (1977)
- développement des articles de critiques gastronomiques dans les périodiques, les journalistes appartenant en général à la droite ou à l'extrême droite. C'est le cas de Gault et Millau (à *Paris-Presse*), qui fondent leur fameux guide
- la Nouvelle Cuisine, à la fin des Trente Glorieuses (1965-1975)
- grands cuisiniers médiatisés, comme Paul Bocuse, qui publie des livres à partir des années 1970
- ~~obsession de remédier aux conséquences des pénuries alimentaires du temps de la Seconde Guerre mondiale~~; un véritable nutritionnisme d'après-guerre :
 - lutte contre l'alcoolisme, souci d'hygiène, de la quantité de nourriture. Cf. slogan : « les parents boivent, les enfants trinquent »
 - consommation de lait, notamment pour les petits enfants et en milieu scolaire (cf. PMF). Un véritable « fleuve blanc » (P.Guillaume ⁷) dans les années 50, grâce aux progrès des méthodes de conservation. Et les autres produits laitiers (yaourts surtout)
 - Pujade reprend contre Mendès les poncifs alcooliques de la Première Guerre mondiale et **des années 20. La lutte contre l'alcoolisme est particulièrement développée en milieu scolaire** : « Le buveur ruine sa santé, détruit sa famille et devient un fléau social », disent plusieurs manuels scolaires ; des films antialcooliques, etc.

~~c) Les campagnes se fondent dans les usages citadins~~

- ~~La formule de "rév. silencieuse" a été lancée par Raymond Aron, puis par M.Debatise (1963), l'un des dirigeants du CNJA (depuis 1956) pour attirer l'attention sur les transformations profondes, mais longtemps inaperçues, du milieu paysan~~
- ~~des bouleversements récents~~ :
 - regroupements de la propriété 1945>>>
 - retours des Français d'AFN
 - achats par des étrangers de la CEE

⁷ P.Guillaume, *Histoire sociale du lait*, Éditions Christian, coll. "Vivre l'histoire", 2003, 233 p

□ le remembrement :

- loi du 27 nov. 1918 : **≥ 1/2 des paysans doivent consentir**
- loi Caziot 9 mars 1941 : vote majoritaire et l'État peut proposer (dispositions qui seront conservées après la Libération)
- grande vague années 60 et 70, plus rapide dans régions de grande culture, plus rapide dans régions où propriété et exploitation coïncident, avec excès, bien connus

□ le faire-valoir direct :

- problèmes classiques : immob. de capitaux, diff. à investir dans machines (dont le montant peut représenter plus que la terre dès années 60 !)
- domine de manière écrasante dans France du Sud

□ métayage :

- loi 1946 : 2/3 des profits

□ le fermage :

- statut du fermage (1946, aussi) : droit automatique au renouvellement du bail, sauf " reprise " **par propriétaire ou mauvaise gestion**

□ modes associés :

- 25 % du nombre dans années 60
- surtout faire-valoir direct & fermage
- situation typique de la génération des années 60 et 70, qui a bien vécu financièrement
- une rév. biologique : espèces nouvelles, végétales ou animales, variétés plus précoces (**Étoile de Choisy**) ou **plus résistantes (maïs hybride), prairie temporaire** (" culture de l'herbe ", " rév. fourragère ")

□ de nouveaux usages alimentaires et culinaires dans les campagnes ⇒ insertion du monde rural dans la civil. contemp. :

- **le pain cesse définitivement d'être l'aliment de base**
- horaires et contenus des repas citadins apparaissent dans les campagnes
- **rôle majeur de la circulation de l'argent et des commerçants motorisés dans l'après-guerre**
- Le système alimentaire des camp. tend à s'uniformiser, à s'aligner sur le modèle urbain, même si la période de **l'Occupation**, durant laquelle d'ailleurs le paysan prend une revanche sur les citadins, marque un retour provisoire à une alimentaion plus rustique
- et le fossé entre alim. rurale et citadine est comblé dans les années 1950

- les vestiges : on consomme encore de la soupe à tous les repas dans Morbihan des années 50 !

d) Hétérogénéité et débats

□ découverte précoce de ce qui sera appelé tard la « malbouffe » :

- dès les années 60, cf. mai 68

- consumérisme, *cf.* lutte X colorants dangereux, puis (beaucoup plus tard) les OGM
- cinéma grand public, *cf.* **L'aile ou la cuisse** ?
- et politisation (relative). En 1952 déjà, Roger Vailland diabolisait le réfrigérateur comme un nouvel objet d'aliénation !
- ~~produits, plats et habitudes alimentaires des immigrés~~, *cf.* le passage Brady à Paris
- ~~usages des autres pays européens, puis des États-Unis~~
conséquences ~~de la précarité sociale~~
- multiplication des boissons alcoolisées, dont les faux-alcools. ~~Croissance de la consommation de la bière dans toutes catégories sociales~~, les maxima étant atteints pendant la sécheresse de 1976 et la canicule de 2003 !
- un ~~antialcoolisme~~, toujours, mais il est beaucoup plus étatique, *cf.* slogan : « les parents boivent, les enfants trinquent »

Conclusion

- phénomènes procèdent à la fois d'un savoir (fabriquer et consommer), d'un avoir (moyens financiers), d'un pouvoir (domaine du licite)
- au CA du 27 mai 2004, un chapitre intitulé « **Augmentation du tarif d'internat pour compenser le coût des petits-déjeuners** », ainsi détaillé : « Boissons (café, chocolat, thé, lait, **jus d'orange**), **pain, beurre et confiture**, **assortiment de laitages (yaourt, petit-suisse, gâteau de semoule)**, céréales diverses, assortiments de fruits » ⇒ « **Y'a bon, LLG !** » ?