NOURRITURES CANAILLES

Extrait de la publication

DU MÊME AUTEUR

Le Bien des pauvres
La consommation populaire en Avignon (1600-1800)
Seyssel, Champ Vallon, 2004

Histoire des peurs alimentaires
Du Moyen Âge à l'aube du XXe siècle
Paris, Seuil, 2002
Points Histoire H359, 2006

Extrait de la publication

MADELEINE FERRIÈRES

NOURRITURES CANAILLES

ÉDITIONS DU SEUIL
*27 rue Jacob, Paris VIe*

Extrait de la publication

CE LIVRE EST PUBLIÉ DANS LA COLLECTION
L'UNIVERS HISTORIQUE
dirigée par Laurence Devillairs

ISBN : 978-2-02-061383-5

© Éditions du Seuil, février 2007

Le Code de la propriété intellectuelle interdit les copies ou reproductions destinées à une utilisation collective. Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite par quelque procédé que ce soit, sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants cause, est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

[…] si le ventre affamé qui n'a point d'oreilles pouvoit parler, il diroit bien, n'en déplaise aux puissances de la terre, que Messieurs les chartiers savourent des plaisirs dont les Rois et les Princes ne sont point capables.

Charles Coypeau, sieur d'Assoucy (1604-1677), *Les Aventures burlesques de Dassoucy*, 1677, Paris, Éd. E. Colombey, Delahays, 1858, 43.

Le bras de la cuisinière

Comment retrouver les nourritures perdues ? Nous savons, en allant quelque part *Du côté de chez Swann*, qu'il suffit de peu, de très peu : une gorgée de thé, quelques miettes de madeleine trempée dans l'infusion, une gouttelette presque impalpable d'odeur et de saveur, et voilà que dans une palpitation remonte à la surface de la conscience tout un monde que l'on croyait aboli. Ainsi, par le secours de la poésie et du souvenir entremêlés, l'esprit convoque et remodèle les nourritures de l'enfance. Mais cette expérience si précieuse, décisive dans la mémoire individuelle, ne vaut que pour certaines nourritures disparues – celles de notre propre passé.

Quand il s'agit du passé que nous n'avons pas vécu, des nourritures des autres et des générations antérieures, alors il ne peut y avoir ce miracle du temps retrouvé. Est-ce à dire qu'elles soient abandonnées définitivement hors de la mémoire ? En fait, c'est une autre mémoire qu'il faut interroger, la mémoire collective sédimentée dans des traces écrites, dans ces archives que l'historien fréquente et qu'il explore. Dans ce domaine, la paramnésie ne nous sert de rien, tout passe par d'autres ascèses et d'autres méthodes, celles auxquelles l'historien s'astreint.

Et voici l'ambition de ce livre : retrouver les nourritures d'un long passé qui fut le nôtre, entre 1500 et 1850 ou 1900. Ce qui nous intéresse ici, ce sont les nourritures de la majorité des Français, les pratiques alimentaires ordinaires des gens ordinaires. Les bornes assignées à cette étude sont des dates rondes, les

Extrait de la publication

coupures chronologiques ont une valeur toute relative quand il s'agit de comportements quotidiens qui jouent sur l'habituel, le répétitif, le presque inerte. Ils s'inscrivent dans un tableau de fond, celui d'un Ancien Régime alimentaire, lui-même fondé sur un Ancien Régime agricole, de plus longue durée que notre enquête et qui la déborde aux deux bouts, mais surtout en amont. Il se met en place au milieu du Moyen Âge ; il se défait à partir des années décisives du Second Empire, quand la ration calorique des Français augmente, quand le régime ordinaire subit de profonds bouleversements qualitatifs et quantitatifs. Le Français dont nous sondons la nourriture ignore le bifteck, la boîte de conserve et la baguette du boulanger, ce qui ne veut pas dire qu'il ne les connaît pas, mais il ne les a pas intégrés dans son quotidien. La longue durée s'impose, d'autant qu'ici l'effet de mode est peu perceptible. Sur la table des gens simples, l'innovation, le changement est à l'œuvre, une « nouvelle cuisine » peut se substituer à l'ancienne, mais en mettant en jeu moins la rupture que le relais ou la transition douce.

Voilà sans doute ce qui distingue d'entrée de jeu la « basse cuisine » de l'autre, celle des tables distinguées et des traités gastronomiques produits par de grands chefs : elles n'ont pas la même temporalité. L'une, la « haute cuisine », revendique le temps court, mieux : elle l'appelle de tous ses vœux, elle exige pour être légitime la création qui est extemporanée ou le renouvellement, qui est immédiat. L'autre, la « basse cuisine », s'inscrit dans un temps sans hâte. Elle répugne à se projeter dans le futur, elle proclame sa fidélité au passé, elle se dit de longue tradition.

Une autre distinction entre les deux registres de nourritures est à souligner d'emblée. Cette différence n'est pas organique, elle se situe au niveau de la connaissance. L'historiographie des nourritures du passé est ancienne. Si on veut lui assigner un père fondateur, alors on citera la figure originale du père Le Grand d'Aussy. Ce jésuite, au chômage à la suite de l'expulsion de son ordre ordonnée en 1764 par Louis XV, se retrouve bibliothécaire du marquis de Paulmy, à Paris, et chargé par lui de rassembler tous les matériaux nécessaires à l'écriture d'une *Histoire de la vie privée* des Français. *De la nourriture des*

Extrait de la publication

Français est le fruit de ses recherches… Le Grand d'Aussy est un compilateur. Il a eu, à son tour, beaucoup d'émules.

Aussi notre connaissance est-elle bien avancée pour tout ce qui touche à la table et à la cuisine des puissants ; mais elle ne porte que sur le petit milieu des bien nourris, cantonnés à l'intérieur d'une enclave d'abondance dans un océan de pénurie. Si l'on s'aventure hors des espaces protégés que représentent les grasses cuisines et les tables raffinées, on découvre alors un territoire immense et mal balisé. Les nourritures banales ont largement échappé à l'historien. Daniel Roche souligne à juste titre que « des pans entiers de l'histoire de l'alimentation restent peu ou mal connus[1] ».

On sait comment mangent le roi et les princes, les seigneurs et les négociants. Pourtant, ils répugnent à s'exprimer et encore plus à écrire sur leur nourriture. Dans la société classique, noblesse et haute bourgeoisie n'aiment pas, dans leurs propos courants, évoquer ces choses si triviales. Employer des mots comme assaisonner, beurre, cuisine, épices, ingrédients, moelle, provisions, trahirait le faux noble ou le petit bourgeois. Un registre en dessous, seuls les artisans et les boutiquiers parlent de viandes, de beignets, de confitures, de fricassées, de pâtés, de potages, de tartes, de viandes rôties, bouillies ou de cave. Le langage alimentaire trahit le niveau social. Quant aux traces écrites, on en trouve heureusement, on a conservé des listes de provisions de grandes maisons, parfois des menus. On connaît les dépenses de bouche du vicomte de Turenne, des parlementaires de Bordeaux et de Toulouse, des Ursulines de Carcassonne. On connaît sur le bout des doigts les menus des riches marchands comme les Datini, des ambassadeurs à Madrid, des dames de Saint-Cyr et tous les menus de la Cour, les repas solitaires du roi enfermé par l'étiquette comme les festins qui régalent les visiteurs de Versailles. Par un extraordinaire journal tenu par son médecin, on sait jour après jour, repas après repas, à la bouchée près, ce qui a nourri le petit dauphin qui deviendra Louis XIII. On s'interroge

1. Roche, Daniel, *Histoire des choses banales, naissance de la consommation dans les sociétés traditionnelles*, *XVII e-XIX e siècle*, Paris, Fayard, 1997.

Extrait de la publication

avec une gravité érudite sur l'allergie d'Érasme au poisson, sur les capacités digestives de Louis XIV qui furent grandes, sur le ventre des philosophes[1]. On sait aussi que beaucoup d'hommes sont morts de malnutrition ou intoxiqués, mais ils restent anonymes, et au filtre de l'histoire, il vaut mieux, si l'on veut avoir une chance de passer à la postérité, mourir suicidés au champ d'honneur culinaire comme le firent Apicius ou Vatel. Ou encore d'indigestion : ainsi finirent la duchesse de Berry, La Mettrie, Montesquieu (l'oncle), Diderot entre la salade de chicorée et les cerises, d'autres encore, passés dans les annales d'une histoire anecdotique, mais qu'on reproduit et qu'on cite inlassablement, à tel point qu'elle est devenue en quelque sorte l'histoire officielle. Par commodité, nous l'appellerons la gastro-histoire. Mais partons d'elle, de cette histoire si connue qu'elle fait partie de notre bagage culturel commun. Elle présente un certain nombre de traits qui obscurcissent notre vision des pratiques nutritives des siècles passés, au lieu de l'éclairer. Relevons-les pour tâcher de les mettre dans les parenthèses de notre mémoire, car mieux vaut oublier ce que nous savons, ou ce que nous croyions savoir.

Quand elle se penche sur la nourriture du peuple, cette histoire évoque des moments éphémères, le temps de la fête, de la noce ou de la kermesse, immanquablement associés à des images de tables opulentes croulant sous les empilements de victuailles ; à l'opposé, elle se focalise sur un autre temps extraordinaire, plus long et douloureux, celui des privations, de la disette et de la famine. Par là, elle force le trait, soit dans l'abondance, soit dans le dénuement. Vision rose, vision noire. C'est surtout dans ce dernier cliché qu'elle aime à se vautrer. L'histoire alimentaire que l'on présente est alors douloureuse et dramatique, conforme sans doute aux attentes de qui la lit. Montaigne nous avait déjà prévenus ; le lecteur aime cela : « Rien ne chatouille qui ne pince […] et les bons historiens fuyent, comme une eau dormante et mer morte, des narrations calmes, pour regaigner les

1. Onfray, Michel, *Le Ventre des philosophes, critique de la raison diététique*, Paris, Grasset, 1989.

Extrait de la publication

séditions, les guerres où ils scavent que nous les appellerons[1]. » Et sans doute les nourritures de guerre et de siège, remplies d'inventions culinaires ragoûtantes comme le poulet Marengo ou d'autres plus dégoûtantes à base de cadavres de cheval, de rats écorchés et d'animaux de zoo devenus animaux de boucherie, sont-elles une histoire qui pince…

Loin de la « narration calme », on décrit notre passé alimentaire dans ses situations les plus tendues, ses aspects les plus tristes, les plus douloureux : voici les famines, les sièges, et les empoisonnements, le crime passionnel et l'assassinat politique. Le meurtre à table, quel beau sujet ! Et pourtant, si l'on est mort de manger, le plus souvent de ne pas assez manger, on a vécu aussi, et la table a fait partie de la vie, de ses plaisirs comme de ses médiocrités.

Mangeaient-ils à leur faim ? Cette question a taraudé les historiens de la génération précédente, celle qui a vécu les années difficiles de l'Occupation et connu le rationnement jusqu'en 1951. Ils se sont attelés à la tâche, tentant de révoquer les clichés du pauvre broutant de l'herbe à l'aide de doute méthodique, de rigueur et de calculs. Il fallait, c'était alors le mot d'ordre scientifique, en finir avec l'histoire impressionniste, celle de l'à-peu-près et des on-dit. Il fallait aussi, et c'est tout l'intérêt de leurs investigations, s'intéresser au plus grand nombre. Ils se sont mis à la dure école de la démographie historique, comptabilisant les mariages, les baptêmes, les sépultures. C'est le drame d'abord qui les a frappés, sous la forme de ces crises de subsistance qui, de façon récurrente, dessinaient sur les courbes de mortalité de l'Ancien Régime des pics d'une acuité sinistre et d'autant plus désespérante qu'elles se succédaient en série. Ils ont rencontré d'abord la nourriture du peuple en situation extrême. À tel point qu'ils se sont demandé si, en dehors de la misère alimentaire, il y avait place pour une normalité. D'où la question : en temps normal, au moins, mangeaient-ils à leur faim ? Alors, faisant feu de

1. Montaigne, *Essais*, 1580, III, 12.

Extrait de la publication

tout bois et de tout compte, empruntant aux diététiciens leur échelle de mesure, se remémorant leur propre expérience des rations de guerre et d'après guerre : 1 100 calories pour le Français au printemps 1943, 1 300 avec les cartes A de rationnement en 1946, ils ont réussi à convertir en rations-calories la pitance des journaliers, les pensions alimentaires des veuves, les dépenses de table des domestiques, le menu des hospitalisés. Ils sont arrivés à nous fournir quelques constats que l'on peut tenir pour assurés. Pour le XVIIIe siècle, pour une année normale du point de vue de la récolte et des prix, le seuil des 2 500 calories semble correspondre à un minimum en tous lieux. On objectera que ces hommes n'étaient pas sédentaires comme nous, qu'ils étaient actifs et de plein vent. Mais ils n'avaient pas non plus en moyenne ni notre taille ni notre carrure ; et il semble que la moyenne des 3 000 calories a été atteinte ou dépassée fréquemment. Les femmes auraient à peu près disposé des 2 000 calories. Par conséquent, le minimum vital était probablement assuré en temps ordinaire. Ceci, en gros, est valable pour les trois siècles de l'Ancien Régime, et au-delà. Les deux décennies qui suivent la Révolution se traduisent, sur un plan alimentaire, par une stagnation, voire une dégradation. Après, et jusque vers 1860, on retrouve des niveaux biologiques comparables.

Ils mangeaient donc à leur faim. Mais dire qu'ils étaient bien nourris, de façon équilibrée, serait proférer une grossière erreur, et sur ce point, les spécialistes de démographie historique, assez unanimement et sans barguigner, ont livré un rétro-diagnostic sans appel : déséquilibre du régime au profit des glucides et des protides végétaux, déficit en protides animaux, en lipides, avitaminoses fréquentes. Le mangeur d'autrefois ne connaissait pas la sous-nutrition, sinon de façon exceptionnelle, mais il souffrait de malnutrition en permanence. Aussi, le constat de leur petite taille est-il réversible : c'est parce qu'ils mangeaient mal qu'ils étaient petits. Quand la stature moyenne du Français se met à augmenter notablement, ce qui n'arrive pas, globalement parlant, avant que le pays n'amorce un décollage économique vers 1850, c'est le signe que le régime alimentaire des masses s'améliore. C'est à peu près

Extrait de la publication

à ce moment là, dans ces années fin de siècle où l'on sort de la société de pénurie, mais sans encore entrevoir la société de consommation, que nous terminerons l'étude.

On peut entériner ce bilan diététique sans trop de risques d'erreurs, d'autant plus facilement que les seuils caloriques considérés comme nécessaires sont tout relatifs, et qu'ils n'ont cessé de diminuer. Le seuil des 2 500 calories, admis comme une base intangible il y a deux décennies, est revu à la baisse, du moins pour un travail modéré. D'autre part, sans vouloir minimiser les effets de la faim et la récurrence de la pénurie, il semble qu'elles n'aient pas eu tous les effets ravageurs que nous lui prêtons, que nous subirions, si d'aventure elles revenaient. Nous avons appris des médecins que mal nourris ne signifie pas *ipso facto* moins résistants. Il est des carences qui renforcent au contraire le terrain. Nous avons appris aussi des anthropologues que nous sommes une espèce mieux adaptée pour gérer la pénurie que pour gérer l'abondance. Le métabolisme hérité de nos ancêtres nomades-chasseurs n'est pas fait pour notre société de pléthore continue, et pour le coup, c'est nous qui avons du mal à gérer notre alimentation.

Revenons à la gastro-histoire. Elle insiste beaucoup sur un autre trait, qui n'est pas faux, fondamentalement, quand elle décrit deux mondes alimentaires tout à fait irréductibles l'un à l'autre.

Certes, loin de nous l'idée de nier que la ségrégation alimentaire n'existe pas, c'est un fait reconnu par tous, et plus qu'un fait d'ailleurs : c'est une idéologie bien ancrée au cœur de cette société ancienne qui ne peut se penser sans hiérarchie et sans ordre. Il suffit de relire Olivier de Serres et son *Théâtre d'agriculture* paru en 1600, pour voir à quel point on distinguait, à l'intérieur de la maisonnée, des niveaux de consommation soigneusement séparés. Le bon père de famille, version Olivier de Serres, doit pourvoir à la table du maître et à la table des domestiques. Aux uns le pain frais et blanc, le vin ; aux autres le pain « de ménage », bis et rassis, la piquette, ce qui se justifie, puisque « le temps a faict passer en force de chose jugée la distinction des ordres ». Et comme la société de son temps se conçoit en trois ordres, la distribution alimentaire se répartit en trois niveaux. Reçoit-on des hôtes de passage,

Extrait de la publication

au manoir du Pradel où vivent Serres et sa famille ? Alors, en respectant les règles de l'hospitalité, on leur offrira cette rareté, des confitures sucrées. Les personnes « honorables » auront droit aux confitures au sucre ; les gens « de moyenne étoffe » auront celles, moins coûteuses, fabriquées à base de moût de raisin ; quant aux « gens de petite étoffe », ils auront la marmelade qui ne se conserve pas, ou rien[1]. Cette distribution ternaire, récurrente dans la nourriture élaborée au manoir de Serres, nous montre qu'on est loin de cet univers un peu manichéen que la vulgate gastro-historique nous a accoutumés à voir : le camp des maîtres contre celui des serviteurs, les ventres dorés contre les ventres creux, les gras contre les maigres.

Ce vieux schéma binaire recouvre-t-il une réalité dure des temps médiévaux ? D'autres pourraient le dire. Observons qu'à l'aube des Temps modernes, il se brouille, ou paraît se brouiller pour se diluer dans une réalité des conditions sociales bien plus complexe.

Aussi éviterons-nous la classification systématique et le contresens sociologique. La nourriture canaille, comme nous l'entendons, n'est pas seulement celle du bas peuple, ce peuple grossier que l'on commence au XVIe siècle à appeler « populace ». Elle touche tout le peuple, au sens large, y compris cet entre-deux social où se trouvent les coqs de village, les milieux de la boutique et de l'artisanat, toutes les « bonnes gens de médiocre condition » sous l'Ancien Régime, et les couches moyennes émergentes de l'âge contemporain. Mais sans exclusive. Rien de plus aisément franchissable qu'une barrière alimentaire ! Aussi, qu'on n'attende pas de nous de définir des limites, des contenus et des marges. Les nourritures canailles sont celles d'une société de mangeurs à géométrie variable, très vaste en temps normal, extensible quand le malheur des temps dilate brusquement la sphère de la pénurie alimentaire.

Les mangeurs de pain blanc et d'alouettes rôties tâtent aussi de la nourriture canaille, et pas seulement en année fâcheuse. Ces

1. Serres, Olivier de, *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, Paris, 1600, rééd. Aix-en-Provence, Actes Sud, 1997, VIII, 1.

Extrait de la publication

nourritures deviennent leur ordinaire en certaines circonstances que tout homme bien né rencontre une ou plusieurs fois dans sa vie.

Cela commence dès le jeune âge. L'enfant de la ville, noble ou bourgeois, est confié à une nourrice paysanne et, sevré, il goûte à la même bouillie de céréales que son frère de lait. De retour à la maison ou à l'hôtel paternel, il partage plus souvent l'ordinaire des domestiques que celui de ses parents. Un Noailles raconte qu'il allait chez son père le maréchal qui avait son appartement à Versailles. Levé à cinq heures le matin, il avalait une soupe de raves, et son dîner était derechef une soupe de choux et de raves au bœuf ou au porc bouilli. Il affirme qu'il avait si faim qu'il essayait, entre deux portes, de prendre au vol un morceau de viande dans les plats de vermeil qui revenaient de la table paternelle, au risque, s'il était dénoncé par un valet, de recevoir le fouet. Les nourritures de l'enfance n'évoquent pas toujours le vert paradis proustien. Ce rude apprentissage alimentaire n'est pas seulement le fait d'une négligence ou d'une désinvolture de la mentalité nobiliaire. Il traduit une volonté d'éducation. Au jeune prince, par exemple, on ne veut pas fabriquer une âme molle dans un corps mou. C'est ce qui arrive au jeune Henri de Navarre. Nourri, selon la légende, de pain bis, de bœuf, de fromage et d'ail[1], le jeune noble, devenu vers quinze ou seize ans capitaine à la bavette, fait l'épreuve de la ration du soldat. S'il voyage, il se trouve confronté à la totale promiscuité du manger et du coucher des auberges, ce qui procure à d'Assoucy, cité en exergue, des découvertes et des plaisirs inédits. Il peut enfin, ce mangeur de la société distinguée, fréquenter les tavernes, et alors il s'encanaille. L'encanaillement alimentaire n'est pas seulement de nécessité occasionnelle, ou d'entraînement. Il peut aussi être affaire de goût, « les personnes de distinction prennent plaisir à se confondre en mille manières avec le peuple[2] ». La gastro-histoire est friande de ces anecdotes qui retracent ces transgressions. Une des plus célèbres rapporte

1. Hardouin de Perefixe, *Histoire du roi Henri le Grand*, Paris, Paul et Chrestien, 1821, 15.

2. Muralt, Beat Louis, *Lettres sur les Anglois et les François et sur les voiages*, 1728, Paris, Charles Gould, 1933, 130.

Extrait de la publication

que Louis XVI, en fuite à Varennes et voyageant sous le nom de M. Durand, tint à faire halte à Sainte-Menehould pour goûter à la spécialité locale : les pieds de cochon ! Fatale gourmandise qui lui valut d'être arrêté, lui et sa famille. Et voilà comment une transgression du code socio-culinaire aurait signé la fin de la monarchie…

La barrière alimentaire se franchit bien entendu dans les deux sens, et on a vu plus d'un malfrat en guenilles, interrogé par le juge, dire insolemment qu'il a mangé gras à tous les repas dans les semaines qui ont précédé son interpellation, quand le juge lui-même est condamné à un dîner de procureur, soit à une chiche pitance.

Le troisième piège, majeur, que l'histoire traditionnelle n'a pu éviter, parce qu'elle ne l'a pas vu, c'est de tourner le dos à l'histoire de la production, pour se consacrer exclusivement à la consommation et à sa distribution sociale. Or, nous sommes convaincus que dans le domaine des nourritures, tout change. Le goût, ou les goûts des hommes, d'abord. Mais aussi celui des choses. L'historien peut bien se souvenir du goût de la madeleine de son enfance, mais comment peut-il appréhender la saveur des nourritures du passé plus ancien ? Souvent les mots lui cachent les choses, pire : ils les faussent. Telle recette, trouvée au hasard d'un ancien manuel de cuisine, me conseille : prenez une carotte grosse comme le bras, et levez le bois. Le bras, mais lequel, et de quelle grosseur ? Dois-je imaginer que la « corde » de ce légume si ligneux a la taille de mon cubitus ? Alors je cherche dans un autre manuel de même époque quelques informations. Celui-ci me dit de choisir mes carottes longues, grosses, charnues, jaunes ou d'un blanc pâle[1]. Celui-là me recommande les blanches rondes[2]… On pourrait éprouver la même distance pour chacune des denrées qui nous sont familières, et par précaution, considérer que chaque mot

1. Lemery, Louis, *Traité des aliments*, Paris, Witte, 1702, rééd. Paris, Durand, 1755, 174.

2. Alletz, Pons-Augustin, *Dictionnaire portatif du cultivateur*, Paris, Didot, 1760.

est un faux ami. Comment pourrais-je imaginer la saveur et même l'aspect de la pomme de terre primitive ramenée des grandes découvertes, qui ressemble tant à des truffes qu'elle leur emprunte généralement le nom ? Et si l'aspect change, s'il évolue, si les hommes l'ont fait évoluer, les saveurs, à l'unisson, se sont modifiées. Dans ces conditions, il semble nécessaire d'intégrer à l'histoire du goût une histoire du goût des aliments ; il semble indispensable d'analyser la nourriture dans un contexte global, qui fasse le lien entre les façons de produire, de préparer et de cuire.

Voici donc le programme de travail : tâcher, autant que possible, de suivre la filière qui mène du produit au plat ; me tenir aussi éloignée de l'image du mangeur populaire affamé et frustré que de l'autre représentation des festins de cocagne. Et je ne suis pas sûre, au moment où je commence ce travail, d'avoir les moyens de mon ambition. D'autres l'ont déjà eue. Il y a cent ans, par la voix d'Alfred Franklin, un des plus illustres successeurs de Le Grand d'Aussy, les historiens de l'alimentation avaient avoué leurs limites et, par avance, présenté leurs excuses :

> Je m'occuperai surtout des usages adoptés par la haute société, par les classes riches. Mon excuse est que les pauvres gens n'avaient à vrai dire ni salle à manger, ni couvert. Et puis sur ce point, comme sur bien d'autres, les documents, assez abondants pour ce qui regarde la noblesse, deviennent rares dès qu'il s'agit de la bourgeoisie, et manquent tout à fait en ce qui concerne le peuple [1].

Franklin n'a pas tort. Les gens ordinaires n'ont pas d'histoire. Ni les gens ordinaires, ni leurs gestes, leurs pratiques, leur consommation. Or, c'est précisément ce que nous nous efforçons d'apercevoir, à savoir ce qu'on désigne tout simplement sous le nom de « l'ordinaire ».

Le discours gastronomique existe depuis le Moyen Âge sous forme de manuscrits de cuisine dits « receptaires » et

1. Franklin, Alfred, *La Vie privée d'autrefois*, Paris, Plon, 1891, t. VIII, 2.

l'imprimerie va lui donner un nouvel élan, diffusant très largement des traités des aliments, de diététique, des manuels de bon régime et de longue vie, des livres de recettes enfin… mais tout ce corpus ne dit rien, ou presque, de l'ordinaire. S'il en parle, c'est par allusions méprisantes ou par des tournures privatives, à l'instar du bel aphorisme de Marguerite de Navarre : « En ce que nous avons ils défaillent, et en ce que nous n'avons ils abondent[1] ». Il est peut-être possible de faire une histoire des nourritures ordinaires en creux, comme l'envers sombre d'un secteur brillamment éclairé. Comment cette histoire-là se distinguerait-elle du mythe ? Car ce serait dresser le portrait du mangeur ordinaire en Tantale soumis à un perpétuel supplice… Ce n'est ni notre objectif ni surtout, notre intuition ou notre postulat. Les nourritures basses ne sont pas un négatif des nourritures élevées, elles dessinent une sphère originale autonome qu'on peut approcher grâce à des indices plus positifs. Mais là est le hic.

Passer de la table riche à la table ordinaire, c'est quitter le régime gras, abondant en matières premières, c'est-à-dire en archives, pour se retrouver à l'eau et au pain sec. Les gens de peu ne nous ont rien dit de leur consommation personnelle. Il ne peut en être autrement, l'univers culturel qui est le leur ignore largement les lettres et les chiffres. Ils ne maîtrisent pas l'écriture, mal la lecture et le calcul, et ils ne tiennent pas de livre de raison ou de comptes de leurs achats en boulangerie ou en boucherie, ils ne confient pas à un journal leurs plaisirs et leurs découvertes de bouche, ils ne passent pas devant notaire des contrats de pourvoierie avec un fournisseur qui s'engage à approvisionner la maisonnée… Ni recettes ni comptes domestiques, donc pas de traces directes. Pas de discours construit non plus : on ne saisit pas directement les nourritures canailles. On ne peut les approcher que par ruse. Pour accéder à la cuisine ordinaire, il faut prendre l'escalier de service.

Comme les informations les plus suggestives sont inattendues, qu'elles surviennent au détour de pages traitant de tout autre

1. Marguerite de Navarre, *Heptameron*, 1559, nouvelle 29.

Extrait de la publication

sujet, voici ce que nous ferons pour dénicher quelques sources obliques : cheminer en compagnie des voyageurs, accompagner les médecins dans leurs visites du plat pays, le lexicographe quand il réfléchit noir sur blanc sur le rapport entre les mots et les choses, le botaniste dans ses réflexions sur les plantes, le naturaliste quand il se penche sur les usages, y compris culinaires, que l'homme fait des poissons ou de la chair des animaux, fréquenter les poètes, les romanciers aussi, même si le champ sémantique de la mangeaille n'investit qu'un tout petit canton de la littérature : la veine rabelaisienne, le genre comique à l'âge classique, l'écriture naturaliste, bref, les seuls genres qui s'autorisent à mettre en scène la vie ordinaire. Les héros de Corneille ou de Racine, c'est connu, ni ne boivent ni ne mangent. Nous ne négligerons donc pas la narration en prose, ou en vers. Ne serait-ce que par humilité : si le romancier est toujours prêt à trahir le réel, l'historien n'est jamais bien assuré de pouvoir le restituer fidèlement.

Bien sûr, on ne se laissera pas prendre aux protestations d'authenticité des uns et des autres, quand ils nous assurent que ce sont témoignages objectifs, histoires vraies, choses vues. Que nenni ! On ne tombera pas dans ce piège du décalque du réel, on repérera et on signalera, autant que faire se peut, l'écart entre le dit et le vécu, entre les mots et les mets[1]. L'historien n'est pas naïf. Il prend son bonheur où il peut. Il est comme le chien à la table du festin littéraire, attrapant au vol les croûtons qui en tombent… Comme ces croûtons et ces miettes d'un discours pluriel sur l'ordinaire me paraissent plus nombreux à partir de la Renaissance, c'est par là que nous commencerons.

1. Jeanneret, Michel, *Des mets et des mots. Banquets et propos de table à la Renaissance*, Paris, Corti, 1987.

Extrait de la publication

Le mutisme des États 182
Prodi entre le marteau américain
et l'enclume parlementaire..... 183
Les juges ajoutent leur grain de sel..... 185
100 000 passagers cloués au sol..... 187

Le trou noir de la sécurité 189
Du libéral néerlandais Frits Bolkestein
au conservateur italien Frattini 190
Vers une politique de sécurité européenne 192
L'Europe songe à s'aligner..... 194
Les doutes de Peter Hustinx..... 197
L'affaire SWIFT..... 198
Cavada et Bérès montent au créneau,
Trichet se dérobe..... 201

Corruption..... 203
Bataille au sein du SISMI 205
« Nous ne sommes pas en Amérique du Sud »..... 206
La « toile d'araignée » de la CIA..... 209
« Procédures parallèles » 211
Une affaire à suivre..... 213
Frattini mal à l'aise, Prodi frappe un grand coup..... 214

Conclusion 217

Sigles 229

Extrait de la publication

Extrait de la publication