



« Un restau ça te dit ? » : origine et évolution des pratiques alimentaires hors du foyer. Origin and evolution of eating practices outside home.

Lauréline Vergnon

Pour citer le travail publié sur le site internet du Centre de Recherche Numérisée et pour la Fonction Publique CRNFP : Vergnon, Lauréline, ""Un restau ça te dit ?" : origine et évolution des pratiques alimentaires hors du foyer. Origin and evolution of eating practices outside home", CRNFP, Articles Histoire, 2024, www.crnfp.com, *date de la consultation sur le site web*.

Fichier pdf généré le 11/07/2024

À savoir : Les travaux consultés et téléchargés sur le site du Centre de Recherche Numérisée et pour la Fonction Publique CRNFP sont protégés par la politique du site web CRNFP et les termes et conditions d'utilisation du site internet du Centre de Recherche Numérisée et pour la Fonction Publique CRNFP. Consultez ces termes et conditions à l'adresse www.crnfp.com à tout moment (©).

Vous devez faire preuve d'honnêteté intellectuelle et citer les travaux utilisés.

Le site internet du Centre de Recherche Numérisée et pour la Fonction Publique CRNFP est représenté par un nom de domaine, ses conditions légales sont présentées sur le site internet conformément aux obligations et lois internationales et européennes.

« Un restau ça te dit ? » : origine et évolution des pratiques alimentaires hors du foyer.

Origin and evolution of eating practices outside home.

Si partager un repas est aujourd'hui synonyme, en France en tout cas, de s'asseoir chez soi autour d'une table dans une salle littéralement dédiée au fait de manger, il ne faut pas en oublier ce qui peut être un petit plaisir ou une nécessité : se nourrir en dehors de son foyer.

De nombreuses collectivités se portent garantes pour nourrir leurs membres, ce que l'on retrouve dès l'Antiquité notamment dans l'armée avec l'exemple des troupes romaines. Jules César était bien conscient de l'importance de bien nourrir ses troupes : « le blé était monté à cinquante deniers le boisseau, et les forces des soldats, insuffisamment nourris, diminuaient »*. C'est pour cette raison que tout soldat romain se voit pourvu d'environ 900 grammes de ration par jour, source de la majorité des apports nécessaires au bon fonctionnement d'un individu adulte. Le réapprovisionnement en ration de blé encore sous forme de grain ne se fait que toutes les une à deux semaines, les soldats devant ensuite garder ce butin sur eux. Au moment du repas ils sont ainsi chargés de faire eux-mêmes leur repas et notamment leur pain à l'aide de moulins à main et de fours de fortunes creusés sur place. Huile d'olive, viande rôtie ou bouillie (les animaux sont parfois du voyage pour les abattre au besoin, mais le plus souvent trouvés sur le trajet) sont également au menu, tout comme certains légumes spoliés ou achetés, des racines déterrées et parfois des fruits... Fournir de la nourriture en quantité et qualité suffisante est un enjeu qui demande une logistique complexe qui fait appel à toute l'inventivité possible notamment au XXème siècle. On peut citer la quotidienne ration K, datant de la seconde guerre mondiale et d'origine américaine, qui inclut de quoi se nourrir lors des trois repas de la journée. L'armée est notamment à cette période un des biais de diffusion de la boîte de conserve dans le quotidien de la population par la suite. L'intérêt du pain pour les troupes est reconnu en France par une ordonnance dès 1588 qui rend obligatoire le « pain de munition ». Cet aliment, bien que fourni aux troupes depuis l'antiquité égyptienne, souffre d'une mauvaise réputation : dur et fade, il serait difficile à digérer et ne fait pas l'unanimité quelle que soit l'époque. Dans l'Europe du Moyen-Age manger en collectivité peut signifier prendre un repas dans les hospices médiévaux : associés et rappelant l'humilité et la souffrance du Christ, les pauvres/malades/orphelins ou encore pèlerins peuvent y recevoir le gîte et le couvert. Ces communautés peuvent exploiter les terres leur appartenant, subvenir à leurs besoins grâce à des rentes monétaires ou vivre des divers dons des laïcs. Leur économie n'est pas centrée sur elle-même et elles se doivent de subvenir aux besoins des nécessiteux tout en assurant une production dans une certaine forme d'autarcie. Les Hôtels-Dieu, en plein essor à partir du XIIe et XIIIe siècles, mettent à disposition de grandes salles réservées aux hôtes, dotées de lits, de tables et bancs pour les repas dont la composition dépend de beaucoup de facteurs : calendrier liturgique, ressources ... De nos jours beaucoup de collectivités proposent des repas à consommer directement sur le lieu de travail, notamment sous la forme de *self-service*. Il est dorénavant du devoir des employeurs depuis 1913 de créer des conditions acceptables pour prendre son repas, et le réfectoire est notamment obligatoire depuis 1960 et ce à partir du moment où 25 salariés en font la demande. Pour pallier aux difficultés de mise en place de ces normes, des collectivités proposent le concept d'invention britannique du «titre restaurant», permettant aux employés de prendre leur repas dans le cadre des fameuses conditions acceptables. Une autre occasion de restauration en extérieur a sans nul doute marqué la majorité d'entre vous, c'est-à-dire la cantine scolaire. Elle ne s'impose en réalité dans le quotidien des Français qu'à partir du moment où l'école est rendue obligatoire, avec la loi Jules Ferry en mars 1882, nécessitant de fait la création de structures pour donner un repas aux élèves. Cette occasion

ouvre la porte à un nouveau marché lucratif dans lequel s'engouffrent des sociétés de restauration collective parmi lesquelles on peut citer le français Sodexo ou bien son concurrent britannique Compass, apparu en 1941, faisant de lui le plus ancien sur le marché. Critiquée même sous l'Ancien Régime par ceux qui ont alors la chance d'avoir accès à cette forme d'éducation qu'est l'école, la cuisine de la cantine scolaire souffre encore aujourd'hui bien souvent des mêmes critiques, jugée insuffisante et/ou médiocre. L'alimentation carcérale peut également proposer le système de *self-service* connu des collégiens et lycéens, à moins que le repas ne se prenne en cellule. La question des repas en prison est souvent source de débats : fournir des repas aux ingrédients de qualité, qui répondent aux exigences religieuses ou éthiques, tout en proposant des quantités suffisantes est rarement une promesse tenue. Les détenus ont bien souvent connu la faim en plus des mauvais traitements, comme c'est le cas des bagnards, des prisonniers de camps de concentration, des captifs de guerre en Union soviétique ou même des esclaves afro-américains dont les conditions de vie sont similaires. Dans un autre registre, la nécessité de manger en dehors de chez soi s'impose à nous au quotidien et particulièrement lors de voyages. Dans le train, en avion ou encore sur un paquebot lors d'une croisière, le besoin de se nourrir a donné naissance à des propositions marchandes nouvelles. Dans les trains à grande vitesse actuels on peut ainsi noter la quasi omniprésence des voitures-bar proposant une restauration en libre service, héritières d'une version plus chère et raffinée mise en circulation dès 1868 aux USA sous le nom de wagon-restaurants. Une des premières images de cette forme de restauration qui nous vient en tête est sans doute celle de l'Orient Express, un train de luxe mis en circulation en 1883 par la Compagnie internationale des wagons-lits (CWL). Premier à proposer ce type de service en Europe, il rentre notamment dans les mémoires grâce au *Crime de l'Orient Express***, une oeuvre d'Agatha Christie qui fait des wagons-restaurant de cette compagnie un lieu mythique. D'autres services s'y greffent ou le remplacent, comme le service à la place ou encore la vente ambulante. Les compagnies aériennes quant à elles connaissent dans les années 1990 une augmentation de leurs fréquentations, l'avion devient un moyen de transport plus commun. En parallèle des dîners soignés proposés aux plus aisés, d'autres offres fleurissent telles que des formules à bas prix, plus rentables et s'approchant de la forme du *low-cost* que nous connaissons aujourd'hui. En mer, même principe : sur les paquebots de luxe comme le Titanic en 1912 on propose aux voyageurs de la première classe des huitres, des légumes, de l'agneau en sauce et du foie gras au menu, tandis que l'on sert par exemple du poisson, des saucisses accompagnées de pomme de terre écrasées ou encore des scones aux passagers de la classe inférieure. L'alimentation en mer a toujours été un enjeu crucial dont les navigateurs ont bien conscience : il est facile d'être affaibli par des carences alimentaires pouvant causer des maladies comme le scorbut, contrées par l'introduction de chou fermenté et de citron dans les régimes alimentaires des marins. On compte surtout sur les réserves faites lors des escales d'autant que la pêche n'est pas toujours fructueuse, certaines zones maritimes étant par exemple trop pauvres en nutriment pour permettre la création d'une biomasse.

Pour ceux qui peuvent se le permettre, la nourriture est bien plus qu'un carburant qui donne au corps de quoi fonctionner jour après jour. Les restaurants et d'autres offres similaires proposent à leurs clients des repas, allant de la restauration rapide jusqu'à l'expérience culinaire. La présence de comptoirs à Pompéi et Herculaneum ou encore de *popinae* (tavernes) à Rome indiquent la présence d'une restauration commerciale dès l'antiquité. Dans le Moyen-Age européen les tavernes/cabarets et auberges accueillent les voyageurs pour la nuit, le temps d'un repas ou d'un (souvent plusieurs) verres aux abords des villes. Ces établissements proposent un repas unique, à heure fixe dans une salle commune. L'apparition du restaurant comme on l'entend de nos jours est un résultat obtenu de deux manières : dans les années 1760 des établissements proposent de littéralement « restaurer la santé » grâce à la confection de plats légers, tandis que quelques décennies plus tard, la Révolution

Française entraîne la dispersion des cuisiniers des anciens hôtels particuliers, qui recyclent et affutent leurs savoirs-faire dans des établissements qu'ils fondent. Leur nombre augmente et Paris accueille plus d'un milliers de restaurants en 1830, à la qualité de service, aux prix et aux goûts qui se diversifient. Cette pratique du restaurant s'exporte en Europe puis en Asie et en Amérique du Nord, facilitée au XXe siècle par la décolonisation et les flux migratoires qui augmentent, comme en témoigne par exemple la présence croissante d'établissements sino-vietnamiens en France après la décolonisation de l'Indochine. L'apparition du *fast-food* dans les années 1950 est également un témoin d'une diversification des goûts et des pratiques, héritiers du concept des *drive-in* américains des années 1930. On peut citer le premier d'entre eux, Mac Donald's, qui ouvre ses portes en 1955, et qui écope comme ses semblables de nombreuses critiques notamment nutritionnelles. Malgré ces derniers, plus de 500 000 entreprises de restauration rapide sont en activité en 2024 dans le monde, un chiffre en augmentation d'année en année. La *street-food* proposée par les vendeurs de rue qui déplacent leurs stands ou s'établissent dans un lieu fixe de manière éphémère sont également un moyen de consommer un repas, visant traditionnellement les populations les moins aisées, à l'origine à cause de l'absence de cuisine à disposition de ces dernières. Dans les villes du Moyen Age de nombreuses charrettes arpentent les rues, proposant notamment à grand coups de cris des pâtes fourrées avec des garnitures variées, donnant le terme de pâtés. Les lithographies de Carle Vernet nous permettent d'ailleurs d'imaginer sans peine la grande variété de vendeurs de rue, comme le marchand de marron, de salade, les bouquetières ou les porteurs d'eau ... On peut également mentionner plus récemment le fish and chips britannique dont les premières ventes éphémères sont estimées entre la fin du XVe siècle et le début du XVIIe, ainsi que les camions de glace des années 1950 ou encore le florilège de nouveaux concepts instagrammables. De nombreuses formes de consommation alimentaire extérieure spécialisée apparaissent, comme les baraques à frites dans le nord de la France ou en Belgique, les takoyaki généralement cuisinés dans des yatai (littéralement échoppe ambulante), et de nombreuses villes développent de fortes traditions de vente à emporter comme le Brésil. La consommation alimentaire dans les structures de rue fait souvent face à des critiques : une hygiène insuffisante qui peut rendre malade (bien que la chaîne du froid devienne plus facile à respecter et plus connue), une stigmatisation en raison de son aspect malsain ... Des entreprises comme UBEReat profitent aujourd'hui de la facilité d'accès à Internet et de paiement en ligne pour prospérer, un service de plus en plus utilisé.

Du soldat qui prépare son pain en pleine campagne militaire aux dîners luxueux, en passant par la cantine scolaire ou les repas pris sur le lieu de travail, l'alimentation en dehors du foyer est bien plus qu'une simple nécessité : elle est un miroir de la société. Cette évolution témoigne de la capacité humaine à s'adapter, à innover et à créer des solutions face aux contraintes alimentaires, tout en la liant dès que possible au plaisir et à la convivialité qui entourent le fait de manger ensemble. Aujourd'hui, avec la diversité des offres de restauration allant des fast-foods aux restaurants étoilés, et l'essor des services de livraison, notre manière de consommer ne cesse de se transformer, influencée par les avancées technologiques, les tendances sociétales et les impératifs économiques. Le repas partagé, qu'il soit pris à la maison ou ailleurs, demeure un moment central de la vie sociale, un reflet de notre histoire et de notre rapport à la nourriture.

*voir Guerre Civile, 1.52.2.

**titre original : Murder on the Orient Express, roman policier publié en 1934.

BIBLIOGRAPHIE :

Verdon Jean, *Être chrétien au Moyen Âge*, Perrin, 2018.

Le Bohec Yann, *La vie quotidienne des soldats romains à l'apogée de l'Empire*, Paris, Tallandier, 2020.

Williot Jean-Pierre et Fumey Gilles, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Collection Que Sais-je ?, 2021.

Kaplan Steven Laurence. *Pour le pain*, Paris, Fayard, 2020.

Rambourg Patrick. *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Perrin, 2017.

Williot Jean-Pierre. *Mobilités alimentaires : restaurations et consommations dans l'espace des chemins de fer en France : XIXe-XXIe siècle*, Paris, Editions de la Sorbonne, 2021.

Articles :

Thomas Depecker, et Anne Lhuissier. «Enquêtes nutritionnelles et reconfiguration des normes alimentaires en France au cours de la seconde guerre mondiale», *Sciences sociales et santé*, 2014.

Gomes Maria De Fatima Cabral et Caterine Réginiensi, «Vendeurs ambulants à Rio de Janeiro : expériences citadines et défis des pratiques urbaines», *Cybergeog: European Journal of Geography*, 2007.

Benoît-Joseph Pons. «L'économie monastique et le travail», *Revue d'éthique et de théologie morale*, vol. 298, no. 2, 2018.

Gaël-Georges Moullec. «Les documents réglementaires organisant la répartition alimentaire dans les camps de prisonniers de guerre en Union soviétique». *Artefact*, 2019.

Michèle Brison. «L'école et l'enfant à Lyon : le problème de l'alimentation dans les cantines scolaires». *Revue d'histoire de la deuxième guerre mondiale et des conflits contemporains*, 1982.

Christian Carlier. «Histoire des prisons et de l'administration pénitentiaire française de l'Ancien Régime à nos jours», *Criminocorpus*, 2009.

Compte rendu :

Alain Chatriot, « Les jours sans : 1939-1949. Alimentation et pénurie en temps de guerre ». *Histoire Politique*, 2018.

Stéphane Papi, « Islam, laïcité et commensalité dans les cantines scolaires publiques ». *Hommes & migrations*, 2012.

Site :

Site de La Commission Nationale des Titres-Restaurant (CNTR).

Mots clés : alimentation - malnutrition - nourriture - food - mass catering - restauration - restaurant