

LE MONDE DANS NOS TASSES

Christian Grataloup

LE MONDE DANS NOS TASSES

L'étonnante histoire
du petit-déjeuner

DUNOD
POCHE

Conseiller éditorial: Stéphane Allix

NOUS NOUS ENGAGEONS EN FAVEUR DE L'ENVIRONNEMENT :



Nos livres sont imprimés sur des papiers certifiés pour réduire notre impact sur l'environnement.



Le format de nos ouvrages est pensé afin d'optimiser l'utilisation du papier.



Depuis plus de 30 ans, nous imprimons 70 % de nos livres en France et 25 % en Europe et nous mettons tout en œuvre pour augmenter cet engagement auprès des imprimeurs français.



Nous limitons l'utilisation du plastique sur nos ouvrages (film sur les couvertures et les livres).

Pour Victorine, le café.
Pour Alexis, le thé.

L'ÉVEIL DU MONDE

Le petit déjeuner est à la fois familier et inconnu. Nous le retrouvons tous les jours, parfois en coup de vent ou paisiblement au lit, souvent à la table familiale, de temps en temps devant un buffet d'hôtel. C'est un modeste : il ne s'embarrasse pas de variations complexes et se ressemble beaucoup d'un matin à l'autre. À l'hôtel, il n'a pas de carte, à la différence de ses deux comparses que sont le déjeuner et le dîner. Sa constance, sa banalité semblent ainsi le rendre indigne de toute curiosité.

De fait, il n'intéresse guère les historiens, les sociologues, les géographes ou les anthropologues. Les diététiciens rappellent juste, avec régularité il est vrai, qu'il devrait représenter entre le tiers et le quart de l'apport calorique quotidien. La littérature propre au petit déjeuner est quasi inexistante, alors que des bibliothèques entières s'intéressent à l'alimentation et à la gastronomie. Dans les ouvrages sur la nourriture, les livres de recettes, les guides de restauration, il n'est question que de mets, simples ou savants, pour le milieu ou la fin de la journée. Le petit déjeuner, lui, n'a jamais étoilé pour aucun chef.

Et pourtant, dès qu'on lui prête quelque intérêt, son histoire se révèle bien étonnante. La première surprise vient de sa jeunesse. Le petit déjeuner a moins de trois siècles, alors que d'autres pratiques alimentaires se targuent vite d'un vénérable enracinement. Son nom même est surprenant, car il n'a rien d'un déjeuner en plus « petit ». Plus étrange encore, il est organisé autour de boissons chaudes, thé, café, chocolat, dont les matières premières n'ont rien de local. Ni théiers, ni caféiers, ni cacaoyers ne poussent

sous des latitudes tempérées. Quant au sucre, qui tient une place plus importante dans le petit déjeuner que dans tout autre repas (boissons souvent sucrées, confitures, viennoiseries, céréales), il dérivait jusqu'au début du XIX^e siècle presque uniquement de la canne, plante également tropicale.

Le petit déjeuner serait-il alors un rite quotidien auquel les Européens auraient été initiés sous d'autres cieux et qu'ils auraient fait leur ? Difficile à croire, puisque ces cieux seraient bien divers : le cacao n'est-il pas américain, alors que le café est africain et le thé asiatique ? Les Aztèques ne mettaient pas plus de sucre, dont ils ignoraient tout, dans leur *cocoatl* que les Chinois dans leur *chai*. Comme celle du café, leur dégustation n'avait rien initialement de matinal. L'histoire du petit déjeuner est donc bien dès l'origine une affaire européenne.

Mais il est contagieux. Même si le petit déjeuner peut aujourd'hui prendre des formes diverses, il est rare qu'il n'y ait pas une trace occidentale, ne serait-ce qu'une tasse de café. Le petit déjeuner reste ainsi le plus petit commun dénominateur des pratiques alimentaires de la mondialisation. Dans le monde, aucun hôtel se voulant international, et même des plus modestes, ne saurait déroger à sa présence matinale, même si le voyageur occidental peut parfois éprouver quelque surprise...

L'épopée discrète du petit déjeuner méritait donc d'être racontée. Sa naissance n'est pas un mystère : ce fut lorsque quelques familles londoniennes, amstellodamoises ou parisiennes prirent l'habitude de boire chaque matin l'une de ces boissons exotiques connues depuis quelques décennies par ceux qui en avaient les moyens. Car thé, café et chocolat, dont se sont entichées l'aristocratie et la grande bourgeoisie urbaine d'Europe occidentale au début du XVIII^e siècle, venaient de fort loin et de façon encore bien aléatoire. Ces boissons coûtaient donc très cher. Ce qui aurait pu n'être qu'une mode passagère s'est avéré durable, non seulement chez les riches, mais

surtout rapidement dans les milieux populaires urbains et, au cours du XIX^e siècle, dans l'ensemble des sociétés occidentales, puis bien au-delà.

L'invention du petit déjeuner ne partait pas tout à fait de rien. L'histoire des boissons matinales et du sucre plonge ses racines dans la geste des épices et peut ainsi remonter, a-t-on cru jadis, au jardin d'Éden. Pour que café ou sucre de canne, chocolat ou thé, arrivent dans les tasses européennes, il a fallu tisser des routes maritimes, tenir des relais, écraser des adversaires, bâtir des plantations, arracher des personnes à leurs sociétés d'origine pour les réduire en esclavage, innover tant dans la technologie que dans les saveurs, tant dans de grandes unités de production que dans des objets de la vie quotidienne, voler aux Chinois le secret de la porcelaine ou les plants de théier...

Il a fallu construire le Monde.

PREMIÈRE PARTIE

Il était une fois
en Europe
au XVIII^e siècle...

Épisode 1

VOUS AVEZ DIT « PETIT » DÉJEUNER ?

A fin de rendre évidente la différence entre les deux protagonistes de son roman *Les comédiens sans le savoir*, Balzac met en scène un quiproquo sur l'heure du déjeuner :

« Léon de Lora fit dire à son cousin Gazonal qu'il l'invitait à déjeuner au Café de Paris pour le lendemain. [...].

Le lendemain à dix heures, Gazonal attendit son amphitryon en piétinant pendant une heure sur le boulevard, après avoir appris du *cafétier* (nom des maîtres de café en province) que ces messieurs déjeunaient habituellement entre onze heures et midi [...].

Pendant ce déjeuner monstre, vu qu'il y fut consommé six douzaines d'huîtres d'Ostende, six côtelettes à la Soubise, un poulet à la Marengo, une mayonnaise de homard, des petits pois, une croûte aux champignons, arrosés de trois bouteilles de vin de Bordeaux, de trois bouteilles de vin de Champagne, plus les tasses de café, de liqueur, sans compter les hors-d'œuvre, Gazonal fut magnifique de verve contre Paris. »

La scène se situe au début du roman, publié en 1846. Sylvestre Gazonal est « monté à Paris » depuis ses Pyrénées-Orientales natales pour régler une sombre histoire de procès. Il finit par retrouver son cousin Léon

Didas y Nora, devenu un peintre à la mode sous le nom de Mistrigris, et que les lecteurs de *La comédie humaine* ont déjà plusieurs fois croisé. Le couple de personnages formé par le boulevardier et le provincial à la faconde méridionale permet à Balzac de broser un grand nombre de portraits et saynètes de la vie parisienne.

Balzac utilise la différence de signification, entre Paris et une petite ville manufacturière des environs de Perpignan, du mot «déjeuner». Gazonal se présente tôt dans la matinée au Café de Paris, haut lieu boulevardier (plusieurs des mets énumérés sont alors fort à la mode), pensant prendre le repas que Mistrigris aurait appelé le «petit déjeuner». La liste impressionnante des plats consommés après les retrouvailles des deux cousins, même si l'on doit préciser qu'un troisième convive s'était joint à eux, permet de dissiper toute ambiguïté sur la nature du repas. Au cas où le lecteur aurait eu un doute, Balzac fait d'ailleurs précéder le passage cité de l'intertitre «Gazonal déjeune, pour la première fois, comme il faut à Paris».

La scène est censée se passer en 1845: cela fait près d'un demi-siècle qu'à Paris, le mot «déjeuner» désigne le repas du milieu de journée, alors que pour un provincial, même de milieu bourgeois (Gazonal est entrepreneur et commandant de la garde nationale de sa ville), il désigne le repas du matin.

Le procédé littéraire permet à Balzac de jouer sur l'opposition Paris/province. Dans les textes français, à partir de la fin du XVIII^e siècle, il faut prendre garde au contexte pour saisir le sens précis du mot «déjeuner». Le basculement sémantique, même sur les Boulevards parisiens, ne s'est d'ailleurs pas fait d'un coup. Pendant toute la première moitié du XIX^e siècle, beaucoup de textes parlent du «premier déjeuner» en début de matinée, avant le «second déjeuner» pris vers onze heures et demie (horaire qui est d'ailleurs celui du boulevardier balzacien), appelé aussi «grand déjeuner», et dont découle, par conséquent, l'expression «petit déjeuner».

UNE AMBIGUÏTÉ HISTORIQUE

Depuis le début du XIX^e siècle, la mésaventure de Gazonal est arrivée à beaucoup de personnes, car la distinction entre ceux qui dînent le midi, et soupent donc en fin d'après-midi, et ceux qui déjeunent en milieu de journée et dînent le soir reste solide. On peut, comme Balzac, la comprendre comme une opposition Paris/province et au-delà. L'innovation lexicale désignant le repas de mi-journée sous le nom de «déjeuner» s'est faite à Paris et n'a pas complètement gagné l'ensemble de la francophonie. Au début du XXI^e siècle, Wallons, Suisses romans, Valdôtains ou Québécois soupent toujours en fin de journée. Si vous êtes invité à dîner outre-Quévrain ou au bord du Léman et que ce n'est pas votre territoire, méfiez-vous et faites-vous préciser l'heure du repas!

La pratique de l'expression «petit déjeuner», et par enchaînement celle de dîner pour le soir, plutôt que l'usage ancien, est aussi sociale. C'est la bourgeoisie parisienne qui donna le la. Ainsi, Grimod de la Reynière, père fondateur de la critique et des guides gastronomiques avec *L'Almanach des gourmands* à l'époque du Consulat et de la Restauration, s'exprime dès 1804 comme les riches Parisiens, et ne parle pas du déjeuner comme du repas matinal. En revanche, dans *Les Misérables*, écrits soixante ans plus tard, Victor Hugo écrit bien que les petites gens dînent le midi.

Émile Littré, plutôt conservateur il est vrai, dans son fameux *Dictionnaire de la langue française* (1859-1872), définit le déjeuner comme «le repas du matin», sans faire nulle part mention de l'adjectif «petit» placé avant. Il nomme cependant une forme intermédiaire: le «déjeuner-dîner», défini comme «un grand déjeuner qui se fait plus tard que le déjeuner ordinaire». Toutes les citations vont dans le sens d'un usage matinal. Mais Littré n'est pas vraiment cohérent. À l'entrée «Dîner» répond la définition: «Repas qui se faisait autrefois et qui, à la campagne et dans les petites villes, se fait encore vers midi», précisant plus

loin «repas qui se fait aujourd'hui de cinq à sept heures du soir». Ce que complète «Souper: Repas ordinaire du soir. L'usage du souper tend à disparaître dans les grandes villes». La langue est chose bien difficile à fixer...

La contagion lexicale vient toucher peu à peu le peuple de la capitale française et la bourgeoisie provinciale, sans bien réussir à franchir les frontières nationales dans les vieilles terres francophones. L'hôtellerie et la restauration jouent un rôle clé dans ce processus en faisant du vocabulaire des clients parisiens une norme publique, créant ainsi une opposition avec les pratiques linguistiques privées. Dîner à midi peut aujourd'hui être le marqueur d'une origine wallonne ou de la Belle Province, éventuellement bourgeoise, comme de racines populaires dans une province française quelque peu éloignée de la capitale, comme le soulignait déjà Littré. Quoique cela puisse parfois agacer les Parisiens, ces nuances de la vie quotidienne n'ont pas disparu car l'évolution n'a guère plus de deux siècles, ce qui, pour les rites d'abord privés que sont les repas, n'est pas considérable. C'est l'affaire de sept ou huit générations et, localement, cela peut être beaucoup moins.

NAISSANCE D'UN REPAS MONDIALISÉ

Ce glissement sémantique témoigne d'un changement fort dans les pratiques alimentaires : l'apparition d'une nouvelle forme de repas. Jusqu'au début du XVIII^e siècle, les premiers aliments consommés de la journée différaient peu de ceux des autres repas. Les mets salés dominaient. Dans bien des contextes sociaux et régionaux, en France comme ailleurs en Europe, les soupes jouaient un rôle important. Les Européens ne se distinguaient pas encore du reste de l'humanité. Pour user d'une expression aujourd'hui à la mode, les hommes étaient globalement «locavores», en extrayant les biens nécessaires à leur alimentation

d'un rayon beaucoup plus restreint que les 250 km prônés aujourd'hui par les militants du locavorisme. Difficile alors de déjeuner de thé ou de café si l'on n'était pas sous les tropiques!

La carte du petit déjeuner, depuis le XIX^e siècle en Europe, est une véritable carte du Monde. Ce repas s'organise autour de trois boissons chaudes, toutes à base de produits d'origine tropicale: le café, le thé et le chocolat. Le sucre y joue un rôle essentiel et, si aujourd'hui il n'est plus exclusivement extrait de la canne, cette matière première reste nettement majoritaire. Or la canne sucrière est une plante également tropicale. Parmi les jus de fruits proposés, les agrumes dominent. Ces fruits originaires du Sud-Est asiatique ne poussent pas non plus dans les régions fraîches. Certes, les aliments à base de céréales (pain, viennoiseries) ont été produits à partir de matières premières sans doute plus locales, mais pas forcément, de même que le lait ou le beurre (certainement pas, en revanche, les pâtes à tartiner).

Encore aujourd'hui, où pourtant notre alimentation vient souvent de loin, le petit déjeuner classique reste le champion de la mondialisation. Et ce n'est pas très nouveau, car l'usage des boissons tropicales lors du premier repas est une innovation apparue dès le début du XVIII^e siècle parmi les classes les plus aisées de l'Europe du Nord-Ouest, dans l'aristocratie et la haute bourgeoisie hollandaise, londonienne et parisienne, avant de se diffuser socialement et géographiquement en Europe, puis dans le reste du Monde. Le changement linguistique que représente l'insertion de l'adjectif « petit » devant « déjeuner » accompagne, avec un siècle de décalage, cette évolution alimentaire. L'apparition de produits lointains sur les tables de quelques privilégiés d'abord, puis dans les cuisines du plus grand nombre des Européens finalement, est révélatrice de la maîtrise des mers qu'avaient acquise les puissances européennes, ainsi que de leur capacité à s'emparer de territoires outre-mer de plus en plus importants

pour y implanter des exploitations agricoles à leur service, les plantations.

Le petit déjeuner témoigne ainsi, plus encore que les autres repas, de ce qu'il est convenu d'appeler « Révolution industrielle » et « Mondialisation ».

Épisode 2

ROMPRE OU DÉBUTER ?

Julien Gracq aimait écrire « déjeûner¹ », avec cet accent circonflexe aujourd'hui objet d'inutiles polémiques, pour rester conforme à l'origine du mot : la rupture du jeûne (évidemment avec un accent circonflexe). Biologiquement, l'état de jeûne commence six heures après le dernier repas, lorsque le cycle alimentaire s'achève. Comme le repos nocturne est plus long, la période récurrente d'abstinence alimentaire la plus importante est donc la nuit, et le premier repas matinal représente bien, littéralement, la rupture d'un jeûne.

UNE ÉTYMOLOGIE OU L'AUTRE

En parcourant les mots qui désignent le premier repas de la journée dans les différentes langues du monde (mais en se contentant de quelques exemples pour éviter l'indigestion!), on peut distinguer deux familles étymologiques, plus un reliquat. Beaucoup de termes correspondent à l'étymologie française, celle de la rupture du jeûne. D'autres, plus prosaïquement, énoncent le simple fait qu'il s'agit du premier repas journalier. L'acte de petit-déjeuner est défini soit par rapport à ce qui le précède, l'abstinence alimentaire nocturne, soit par ce qu'il inaugure, le cycle prandial diurne.

Dans la première famille, outre le terme français, on trouve l'espagnol *desayuno* (*ayuno* signifiant « jeûne »), le roumain *mic-dejun* (*dejun* voulant dire « non-jeûne » et *mic* « petit »), l'hindi *nashta* (du sanskrit अनाशति, *anasita*, affamé), l'anglais *breakfast* (casser le jeûne), bien qu'en très ancien anglais on disait *morgenmete* (repas matinal). On peut également associer à cette première catégorie le wolof *ndekki*, dérivé de *dekki*, ressusciter (*dee* signifie la mort et *ki* renvoie à l'idée d'ascension)...

L'allemand *Frühstück* appartient quant à lui à la seconde famille (littéralement un morceau, *Stück*, précocité, *früh*). C'est également le cas du chinois: le caractère 早 signifie « tôt » et le caractère 餐 « repas », donc 早餐 désigne le petit déjeuner. On trouve également l'italien *prima colazione*, le néerlandais *ontbijt* (littéralement: « tôt mordre »); l'hébreu בוקר ארוחה qui désigne le « repas du matin ». Ou encore le coréen, *Atchim ssiksa*, littéralement « matin nourriture », comme le japonais 朝食 qui, traduit littéralement, signifie « appétit du matin ».

Dans certaines langues, le glissement chronologique des termes s'est déroulé comme en France. Ainsi en portugais, *almozo* correspond aujourd'hui au repas de midi (à ne pas confondre avec son homonyme en espéranto, signifiant « aumône », de l'allemand *almosen*) et *pequeno almozo* à celui du matin. En malgache, on parle de *sakafo kely* pour le matin et de *sakafo* tout court pour le midi – *kely* signifiant « petit ».

Les choses peuvent se compliquer localement, brouillant encore plus les générations, les effets de diffusions multiples et les situations sociales. La Scandinavie est un bon exemple. Le terme suédois aujourd'hui le plus courant pour désigner le petit déjeuner est *frukost*, mot qui a subi une histoire inverse à celle de « déjeuner » puisqu'il signifiait naguère le repas de milieu de journée. Il est encore possible en Suède de rencontrer des personnes âgées disant *Frukost* pour désigner un repas qu'elles prennent vers 12 heures; mais cet usage s'éteint progressivement.