

**LE MONDE
DANS NOS TASSES**

Maquette de couverture : Delphine Dupuy

Le pictogramme qui figure ci-contre mérite une explication. Son objet est d'alerter le lecteur sur la menace que représente pour l'avenir de l'écrit, particulièrement dans le domaine de l'édition technique et universitaire, le développement massif du photocopillage.

Le Code de la propriété intellectuelle du 1^{er} juillet 1992 interdit en effet expressément la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droit. Or, cette pratique s'est généralisée dans les établissements

d'enseignement supérieur, provoquant une baisse brutale des achats de livres et de revues, au point que la possibilité même pour

les auteurs de créer des œuvres nouvelles et de les faire éditer correctement est aujourd'hui menacée.

Nous rappelons donc que toute reproduction, partielle ou totale, de la présente publication est interdite sans autorisation de l'auteur, de son éditeur ou du Centre français d'exploitation du

droit de copie (CFC, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris).



© Armand Colin, 2017, Dunod, 2020

Ekho est une marque

de Dunod Éditeur, 11 rue Paul Bert, 92 240 Malakoff

ISBN 978-2-10-081319-3

Le Code de la propriété intellectuelle n'autorisant, aux termes de l'article L. 122-5, 2° et 3° a), d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite » (art. L. 122-4).

Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

CHRISTIAN GRATALOUP

LE MONDE
DANS NOS
TASSES

*L'étonnante histoire
du petit déjeuner*

ΕΚΗΘ

DANS LA MÊME COLLECTION

- Aurélien Barrau, *Des univers multiples. Nouveaux horizons cosmiques*, 2020
Aurélien Barrau, *Big bang et au-delà. Les nouveaux horizons de l'Univers*, 2019
Pierre Barthélémy, *Chroniques de science improbable*, 2020
Zygmunt Bauman, *Les riches font-ils le bonheur de tous ?*, 2019
Hélène Courtois, *Voyage sur les flots de galaxies. Laniakea, et au-delà*, 2020
Brian Cox, Jeff Forshaw, *Pourquoi $E = mc^2$? Et comment ça marche ?*, 2019
Brian Cox, Jeff Forshaw, *L'univers quantique. Tout ce qui peut arriver arrive...*, 2018
Elsa Delachair, Johan Faerber. *La cuisine des écrivains. Quand la littérature passe à table*, 2020
Hervé Dole, *Le côté obscur de l'univers*, 2020
Marianne Freiburger, Rachel A. Thomas, *Dans le secret des nombres*, 2018
Olivier Dard, Maurras. *Le nationaliste intégral*, 2019
Viktor Frankl, *Le sens de ma vie. Autobiographie*, 2019
Paul Halpern, *Le dé d'Einstein et le chat de Schrödinger. Quand deux génies s'affrontent*, 2019
Raphaël Haumont, *Un chimiste en cuisine*, 2020
James Kingsland, *Bouddha au temps des neurosciences. Comment la méditation agit sur votre cerveau*, 2019
Christophe Lucand, *Le vin et la guerre. Comment les nazis ont fait main basse sur le vignoble français*, 2019
Jean-Pierre Luminet, Marc Lachièze-Rey, *De l'infini. Horizons cosmiques, multivers et vide quantique*, 2019
Xavier Mauduit, Corinne Ergasse, *Flamboyant Second Empire. Et la France entra dans la modernité...*, 2018
Chantal Morelle, *De Gaulle. La passion de la France*, 2020.
Natalie Petiteau, *Napoléon Bonaparte. La nation incarnée*, 2019
Jacques Portes, *La véritable histoire de l'Ouest américain*, 2018
Antoine Prost, *Petite histoire de la France. De la Belle Époque à nos jours*, 2020
Carlo Rovelli, *La naissance de la pensée scientifique*, 2020
Lee Smolin, *La renaissance du Temps. Pour en finir avec la crise de la physique*, 2019
Thomas Snégaroff, *L'Amérique et son président, une histoire intime*, 2018
Thomas Snégaroff, *Star Wars. Le côté obscur de l'Amérique*, 2018
Thomas Snégaroff, *Kennedy. Une vie en clair-obscur*, 2017
Max Tegmark, *Notre univers mathématique. En quête de la nature ultime du réel*, 2018
Alberto Toscano, *Un vélo contre la barbarie nazie. L'incroyable destin du champion Gino Bartali*, 2019
Alberto Toscano, *Sacrés Italiens!*, 2020
Robert Wolke, *Ce qu'Einstein disait à son coiffeur. Des réponses décoiffantes à des questions de tous les jours*, 2019

SOMMAIRE

L'éveil du Monde	13
-------------------------------	-----------

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

1	Vous avez dit « petit » déjeuner ?.....	18
	Une ambiguïté historique	20
	Naissance d'un repas mondialisé.....	21
2	Rompre ou débiter ?	24
	Une étymologie ou l'autre	24
	Un précédent romain.....	26
	Petit déjeuner et Révolution française	28
3	Le premier de la journée, mais le petit dernier de l'histoire.....	29
	L'opportunisme disqualifié	29
	Trois par jour.....	30
	Un repas différent des deux autres.....	33
4	Un repas solitaire dans un rythme collectif	36
	Avant le petit déjeuner	36
	Le réveille-matin sonne l'heure du petit déjeuner ...	38
	Une moindre convivialité matinale.....	41

5	L'envers du repas gastronomique à la française.....	43
	L'invention de la gastronomie, une histoire parallèle	43
	Un contexte favorable à l'émergence d'un nouveau type de repas.....	46
	Révolution bourgeoise à table.....	48
6	Quand le déjeuner devint petit, le Monde était devenu grand... ..	52
	Trois parties du monde	52
	Trois dopants.....	54
	Des préparations proprement européennes	56
7	... mais il fallait contrôler la « route des Indes »	61
	Les compagnies des Indes orientales inventent la route du thé.....	61
	Sucre et esclaves : les aléas des compagnies des Indes occidentales.....	66
	Les Indes, orientales et occidentales, aux sources du petit déjeuner.....	69
8	Thé, café et chocolat viennent-ils du Paradis ?....	71
	Peu d'épices pour le petit déjeuner	71
	Un récit mythique pour des produits fabuleux	74
	Le Sud : une histoire d'épices et de petit déjeuner ...	76

DEUXIÈME PARTIE

Breuvages et dégustations

9	Le café : un lève-tard.....	82
	Une plante domestiquée tardivement	83
	Dès la seconde moitié du XVII ^e siècle, l'Europe adopte le café	85
	De la tasse à la plantation	88

10	Le thé, ce patriarche	91
	Le <i>Camellia sinensis</i> mérite bien son nom.....	92
	La route du <i>chaï</i>	95
	Occidentalisation du thé	97
	La fortune de Robert Fortune	99
11	Meilleur second rôle : le chocolat	102
	Un cocktail occidental	103
	L'invention de l'état solide mène à l'enfance.....	108
12	Le thé à la menthe, ou l'invention d'une tradition.....	113
	Un couchant en marge de la diffusion des boissons dopantes	113
	Du thé dans la menthe.....	115
13	La fabrique du petit déjeuner.....	118
	De la plantation au produit fini, une mécanisation progressive.....	118
	Préparer les boissons chaudes : convergence des pratiques et des objets.....	126
	Le grille-pain, une vedette des arts ménagers	131
14	La tasse, un objet-monde.....	133
	Un objet métis des routes de l'Ancien Monde.....	134
	La porcelaine européenne, fille des Compagnies des Indes	137
	L'Amérique et le chocolat ont fait tasse à part.....	140

TROISIÈME PARTIE

Délice du Nord, labeur du Sud

15	Le petit déjeuner en Europe, microcosme du Monde	144
	Trois boissons, trois entrées, trois régions.....	145
	Nord et Sud, matin contre soir	149

16	Le dopant de la Révolution industrielle.....	153
	Du paysan à l'ouvrier, de la soupe au thé sucré.....	155
	Au-delà du laboratoire anglais.....	157
	Petit déjeuner et chute des coûts de transport.....	159
17	Au dos de la cuillère : esclavage et plantations....	163
	Diffusion tropicale du modèle de la plantation.....	164
	Le thé et le second âge de la plantation.....	167
18	Des croissants aux multinationales.....	170
	La boulangerie : le commerce de proximité par excellence.....	170
	Les doyennes des firmes agro-alimentaires.....	174
	Le café et le chocolat plus tardivement saisis par les firmes.....	178
	Les « céréales », comble de l'agro-alimentaire.....	181
19	Géopolitique du petit déjeuner.....	184
	Échec à l'OMC.....	184
	Le petit déjeuner, entre marché mondial et marché international.....	187
	Le commerce équitable à l'échelle du Monde.....	190

QUATRIÈME PARTIE

Vers le « p'tit déj » soluble

20	Le règne du <i>continental breakfast</i>	194
	Urbain, public, aisé.....	194
	Les « europes » hors d'Europe.....	196
	Amérique latine, Afrique du Sud, Russie : des pratiques à dominante européenne.....	198
	« L'Extrême-Orient » ou les limites de l'Occident ...	202
21	Mélanges et métissages du petit matin	206
	Loin du Monde, les campagnes africaines.....	207
	Résistances amérindiennes.....	211

	En Polynésie, le dimanche n'est pas mondial	213
	Le petit déjeuner européen n'est-il pas indien?.....	215
22	Épilogue. La fin du petit déjeuner?	219
	Un autre rythme: le brunch	220
	Avis de tempête dans nos tasses!	222
23	Reconnaissance de dettes	225
	Une impossible bibliographie	225
	Notes de fin.....	227
	Crédit des illustrations.....	229

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 ».