



ZOOM SUR

GÂTEAU DE POMMES DE TERRE ET HACHIS DE PRUSSIENS **CUISINE DE GUERRE EN BIBLIOTHÈQUE**

CAROLINE POULAIN

À l'occasion du Centenaire de la Grande Guerre, la bibliothèque municipale de Dijon a naturellement choisi de se pencher sur la question de l'alimentation, dans le cadre du fonds gourmand qu'elle conserve, enrichit et valorise depuis trente ans. Le point d'orgue, deux journées d'études « Manger et boire entre 1914 et 1918¹ », est accompagné d'autres travaux et actions afin de décliner la thématique tant pour les chercheurs que pour tous les autres publics.

DES JOURNÉES UNIVERSITAIRES...

Les historiens et les archéologues spécialistes de la période sont en effet nombreux à avoir abordé cette question ; le contexte historiographique, accordant une large place à la culture matérielle, au quotidien, aux individus, au corps, à « l'histoire d'en bas² », confirme par ailleurs l'intérêt d'une telle thématique. Les intervenants échangeront autour de questions variées, parmi lesquelles : l'alimentation au front, les sciences de la nutrition face à la guerre, les colis des familles à leurs soldats, le rôle de l'alcool, les spécificités des troupes africaines, les apports de l'archéologie, les entreprises alimentaires, la place du pain, l'édition culinaire, ou encore le nationalisme gastronomique...

... SAUPOUDRÉES DE DÉGUSTATIONS...

Avec l'objectif désormais régulier de mettre cerveau et papilles au même niveau, ces journées seront accompagnées d'actions très *concrètes*. Un partenariat établi avec le lycée hôtelier du Castel à Dijon permettra de proposer à la dégustation les pains et gâteaux testés et recréés par les enseignants et leurs élèves, à partir de recettes sélectionnées dans les livres de cuisine publiés entre 1914 et 1918. Un dîner gastronomique permettra de découvrir des plats typiques de la période, issus de menus du fonds gourmand.

¹ Les 14-15 novembre 2014.
Programme sur :
<http://www.bm-dijon.fr>

² L'expression est mise en lumière par Élise Julien (« À propos de l'historiographie française de la première guerre mondiale », *Labyrinthe*, n° 18, 2004 (2)). En ligne : <http://labyrinthe.revues.org/217> et utilisée par Stéphane Audoin-Rouzeau et Annette Becker dans *14-18, retrouver la guerre*, Gallimard, 2000, p. 25, et par Rémy Cazals et Frédéric Rousseau dans *14-18, le cri d'une génération*, Privat, 2001, p. 140.

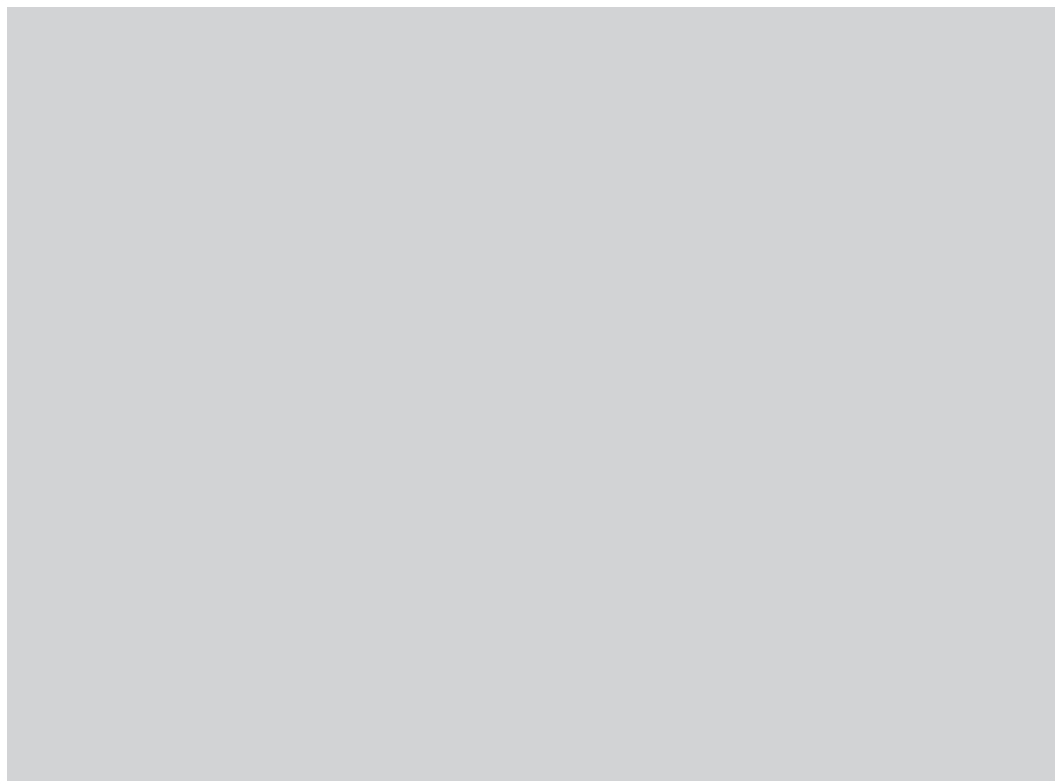
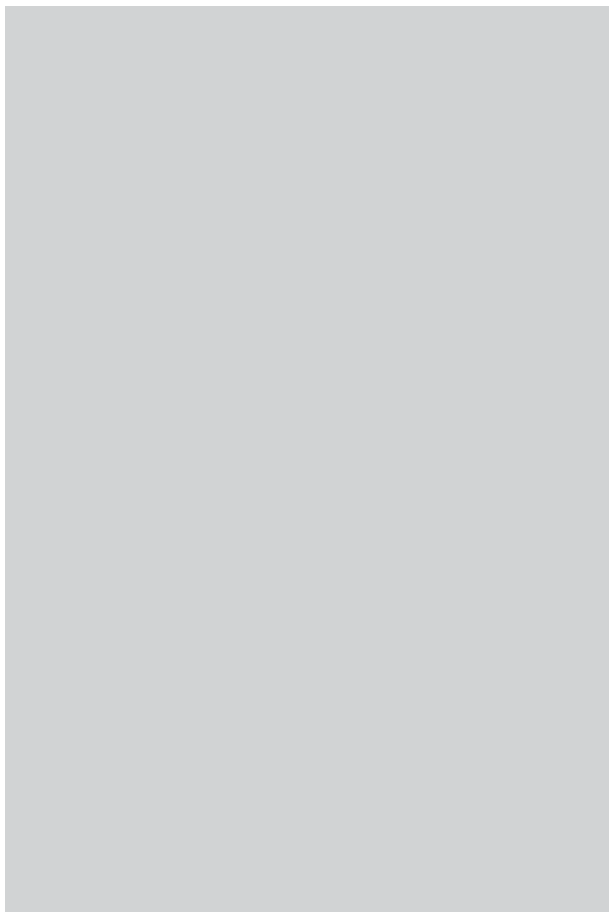
Yvonne Vernet (élève à l'école communale de l'avenue Daumesnil à Paris), « *Économisons le pain en mangeant des pommes de terre* ».
Une des affiches réalisées par des enfants dans le cadre du Comité national de prévoyance et d'économies. BM Dijon.

... RÉINVENTÉES GRÂCE À L'ENRICHISSEMENT DU FONDS...

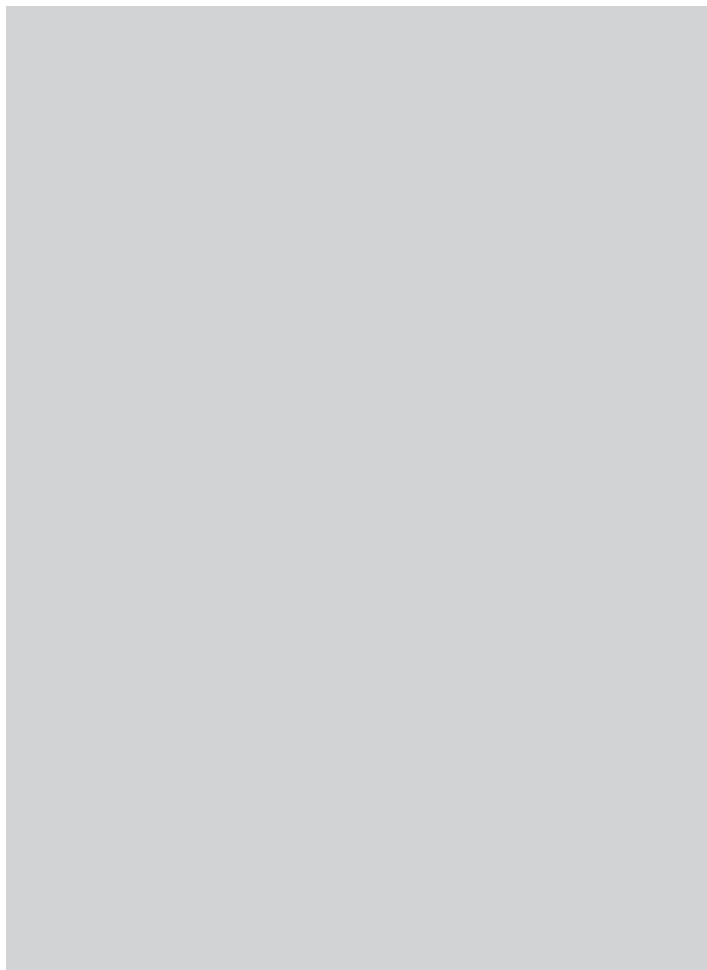
Les acquisitions patrimoniales des deux dernières années privilégient les menus et les livres de cuisine publiés pendant la guerre.

Une édition culinaire spécifique se développe en effet – et se poursuivra dans les décennies suivantes – caractérisée par des objectifs précis : cuisiner de façon économique, ne pas gaspiller, transformer les restes, utiliser rationnellement les denrées disponibles, épargner les combustibles, réduire, remplacer ou supprimer la viande, la graisse, les œufs, la farine blanche... Parallèlement, la grande mode des menus, dont l'accélération se situe à la Belle Époque, ne faiblit pas et l'on continue de trouver ces éphémères sur les tables : menus ronéotypés sur le front, menus faits main dans les familles ou grands menus officiels, ils ont tous leur intérêt, en laissant notamment transparaître un esprit patriotique et anti-allemand.

(...)



Scène de repas au front,
1915. BM Dijon. Est 2148.
Album photographique
(fonds Robert).



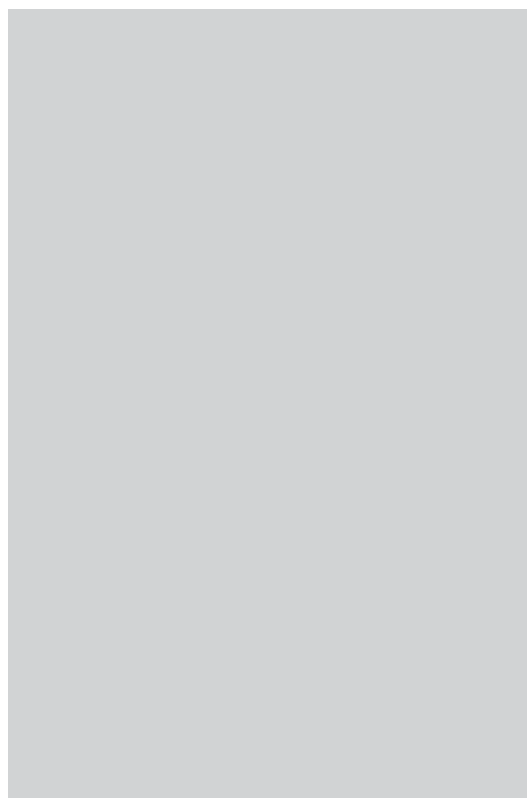
Albert Guillaume, une de
La Baïonnette, numéro du
6 janvier 1916.
BM Dijon. Est. 2170.

Lucien Jonas,
La bonne marraine,
supplément aux *Annales*.
BM Dijon.

Caricatures de casques à pointe, soldats ennemis fuyant, poilus rêvant à l'horizon de la paix, portrait d'une infirmière... l'illustration est souvent révélatrice de la vie quotidienne rêvée ou fantasmée. Pudding des Alliés, Vin-crou-mourir, plats célébrant les villes du front – haricots de Soissons, biscuits de Reims et champagne d'Épernay –, gaufrettes nationales, hachis de Prussiens ou tête d'alboche sauce Lebel : la terminologie de la gastronomie trouve elle aussi souvent son inspiration dans le contexte guerrier.

... DANS LE CADRE D'UN PROGRAMME PLUS LARGE

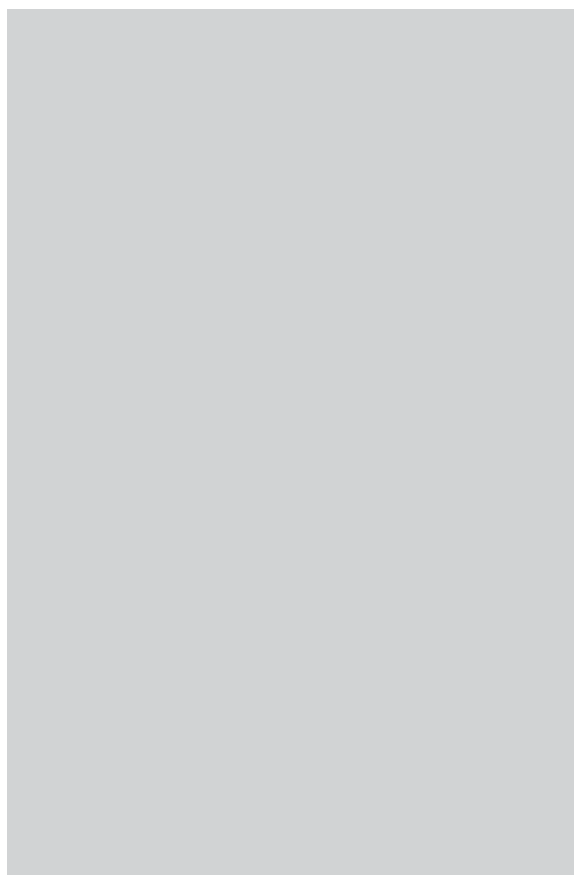
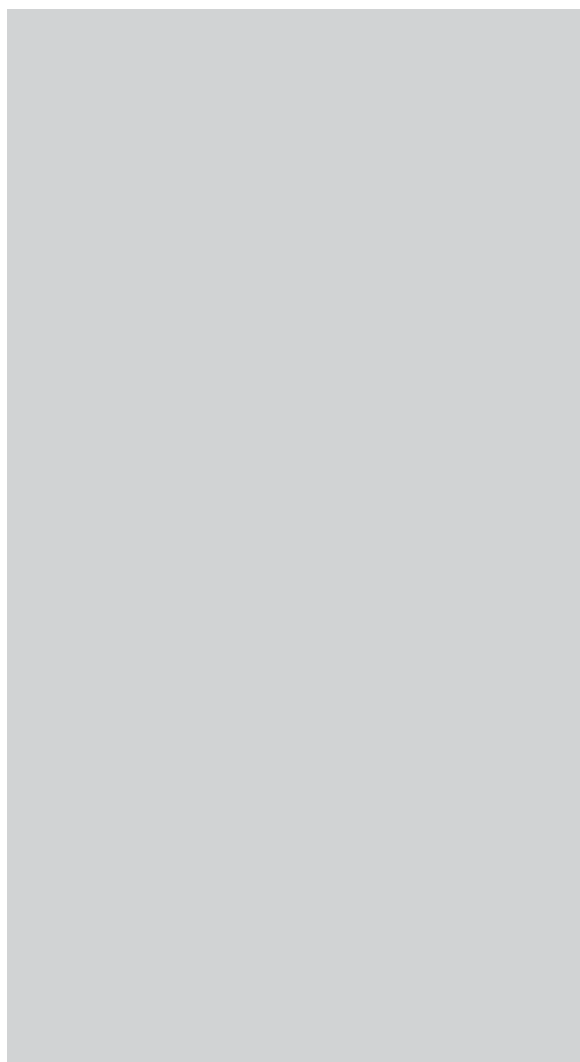
Ces livres et ces menus seront présentés au public, aux côtés d'autres documents (presse, littérature, iconographie...), au cours de plusieurs visites pour adultes et scolaires, et lors d'une exposition-dossier dans deux bibliothèques, tandis qu'une partie des collections relatives à la guerre a été numérisée et sera mise en ligne en fin d'année³ : menus, photographies du



³ <http://patrimoine.bm-dijon.fr>

front ou de l'arrière, dessins, manuscrits dont des carnets de guerre de soldats allemands et le monumental journal intime d'un lieutenant-colonel en retraite ayant décrit toute la période. Un programme d'animations plus générales rythmera par ailleurs l'année 2014 sur l'ensemble du réseau : lectures, biblio-filmographie, projections, concert, échange avec les lecteurs autour de la littérature de guerre. Grande Guerre et gastronomie... deux thématiques à fort potentiel auprès d'un large public!

B:F



P. Grolleron, *La soupe*, prime gratuite du *Petit Journal*. BM Dijon.

Menu du 24 juin 1917.
Illustration ronéotypée
représentant un poilu en
serveur apportant un plat
dans une cagna.
BM Dijon, M II-2917.