

QUE MANGE-T-ON ?

-

LE PANIER DE L'OUVRIER





« Mettre les restes de pain dans une casserole. Saler, poivrer, faire bouillir... »

Pour la majorité de la population ouvrière au 19^{ème} siècle s'alimenter est un combat. Le budget consacré à l'achat de nourriture représente 60 à 80% du budget total. Il faut constamment faire preuve de débrouillardise pour maintenir des portions suffisamment nourrissantes, à peu de frais. Des stratégies se mettent alors en place. En amont, la ménagère a recours à des circuits de distribution parallèles. Une fois en cuisine, il faut trouver l'art d'accommoder les « restes ».

Faute de temps, de budget et de possibilité de stockage, le repas ordinaire de l'ouvrier au 19^{ème} siècle s'inscrit dans un quotidien répétitif. Les produits de base qui le composent sont le pain, la soupe, la pomme de terre et le lait, dont la pauvreté nutritive est compensée par une consommation importante.





Marché aux légumes devant l'église Saint-Christophe de Tourcoing, Après 1900, Carte postale, Coll. C.H.L.

Le temps des marchés domine jusqu'à la moitié du 19^{ème} siècle. « *Le choix des produits frais et sains restent une préoccupation majeure [...]. Le consommateur mène sur les marchés sa propre enquête sensorielle avec pour principales antennes l'odorat et la vue.* » (Ferrières, 2002). Les boutiques spécialisées prennent le pas sur les marchés après 1850.



Le marché du lundi à Tourcoing, 1910, Huile sur toile de Carlos Buffin, Coll. C.H.L.

Tous les lundis et jeudis, jours de marché, les ménages modestes peuvent s'approvisionner en légumes de second choix à des prix intéressants. Des tentes de toile claire abritent les étals sur tréteaux. D'autres étals sont disposés à même le sol ou sur des charrettes.





Pain et soupe : pour caler l'estomac

Deux types de soupe figurent au menu quotidien de la classe populaire. La soupe réalisée à partir de légumes, achetés au marché ou cueillis au jardin, est consommée épaisse. Le bouillon est versé sur une tranche de pain, servi dans une écuelle. L'autre recette, très répandue, est un mélange de lait et de pain. Elle est appelée panade ou soupe au lait de beurre : « *Mettre les restes de pain dans une casserole contenant un litre d'eau froide. Saler, poivrer, faire bouillir. Retirer et broyer le pain. Ajouter une jatte ou deux de lait bouillant. Mélanger le tout. »*

Le pain, en ville comme à la campagne, reste l'aliment essentiel, voire exclusif de tout repas. En moyenne, on estime que la consommation journalière par personne s'élève à 750 gr dans le Nord. Les ouvriers le mangent en tartine. En ville, on ne le confectionne plus chez soi mais on l'achète à la boulangerie dont les enseignes se multiplient.

La qualité du pain apparaît comme un élément de clivage encore très important au 19^{ème} siècle. Les classes populaires se procurent le pain « blanzé » qui tient sa couleur grise du seigle qu'il contient. Le pain blanc, composé de fleur de farine de première qualité, est consommé au quotidien par les plus riches et uniquement à l'occasion de grandes fêtes par les classes populaires.





La soupe aux choux, Carte postale d'après Carlos Buffin, Fin 19^{ème} – Début 20^{ème} siècle, Coll. C.H.L.





Le bénédicité, Début 20^{ème} siècle, Huile sur toile d'Alfred Desplanques, Coll. C.H.L.

La soupe est au menu de toutes les tables au 19^{ème} siècle. Dans les familles bourgeoises et aristocratiques, on préfère aux soupes épaisses, des consommés, des potages, des veloutés, des crèmes et des bisques. Ces mets ne servent pas à rassasier mais à éveiller les papilles gustatives en début de repas.



Soupière et louche, Début 20^{ème} siècle, Céramique et métal argenté, Coll. C.H.L.

Au 19^{ème} siècle, la soupière se démocratise avec le développement de la céramique bon marché. Elle est fortement concurrencée au siècle suivant par la casserole en aluminium dans les années 1930 et la cocotte-minute à partir de 1953. Mais c'est surtout l'évolution de nos goûts et de nos pratiques alimentaires qui relèguent la soupière au rang des objets décoratifs, sur le buffet.





La pomme de terre : le pain du pauvre

La pomme de terre, rapportée d'Amérique à la fin du 16^{ème} siècle, est cultivée dès 1620 en Belgique. A Tourcoing, sa présence est attestée par un arrêt de 1734 imposant une taxe sur les récoltes. Elle est alors utilisée comme aliment pour le bétail ou consommée par les paysans comme un ersatz du blé en temps de disette. La campagne d'Antoine Parmentier à la fin du 18^{ème} siècle en faveur de ce « nouveau pain du pauvre » contribue à en généraliser la culture en France et à élargir sa consommation à toutes les classes sociales.

Au 19^{ème} siècle, la pomme de terre prend une place importante dans l'alimentation ouvrière. A Lille, en 1860, les besoins d'une famille de 6 personnes s'élèvent à 5 kg par jour. Les médecins déplorent le déséquilibre alimentaire provoqué par cette surconsommation mais c'est affaire de budget : 1 kg de pomme de terre coûte 1 à 3 sous, 1 kg de viande de bœuf de 27 à 37 sous. On mange la pomme de terre sous différentes formes : en purée, en soupe, en ragoût - appelé « le rata » -, ou simplement avec sa pelure, assaisonnée de sel. Les fritures sont proscrites car la graisse coûte cher ; on craint d'autre part l'embrasement des bassines à frire.





Étouffoir à pomme de terre, Après 1885, Terre cuite vernissée, Manufacture De Bruyn, Coll. C.H.L.

L'étouffoir, très utilisé jusqu'au début du 20^{ème} siècle, est une cloche qui sert à couvrir des pommes de terre cuites à l'étouffée. Une fois la cuisson terminée, on le retourne, il sert alors de saladier. Cet étouffoir a été fabriqué par la manufacture de Gustave de Bruyn (1838-1916). Ce céramiste nordiste est l'inventeur d'un procédé de vernissage sans plomb pour la poterie culinaire, breveté en 1885.



Presse-purée, 20^{ème} siècle, Métal et bois, Coll. C.H.L.

Cet ustensile permet d'écraser les pommes de terre plus rapidement qu'à la fourchette.





Bassine à frire et son écumoire, Début 20^{ème} siècle, Fonte, fer et bois, Coll. C.H.L.

La cuisson est l'étape primordiale dans la fabrication des frites. Dans le *Traité d'économie domestique et d'hygiène* rédigé par Louisa Mathieu au début du 20^{ème} siècle, le procédé de double cuisson est préconisé et expliqué en ces termes : « *Jeter les pommes de terre dans la friture bouillante, les retirer quand elles sont à moitié cuites et les laisser refroidir. Remettre la friture au feu et lorsqu'elle est en ébullition, y jeter les pommes de terre. Par ce procédé les pommes de terre se gonflent et sont très délicates. On reconnaît qu'elles sont frites à point, lorsqu'en les remuant, on les sent croustillantes.* »



Coupe-frites, 1950, Tôle d'acier étamé, Coll. C.H.L.

Ce coupe-frites de la marque « Vite-Frite », est breveté en France dans les années 1950. La pomme de terre crue est posée sur le hachoir puis coupée en bâtonnets par actionnement du levier. Il est repliable, ce qui permet de le ranger facilement. Ce modèle est fourni avec différentes plaques permettant de régler l'épaisseur et la forme de la découpe.





Le lait et ses dérivés

Au troisième rang des aliments essentiels de l'alimentation ouvrière se trouve le lait. Il s'agit principalement du lait battu ou babeurre, un sous-produit de la fabrication du beurre. Cet aliment polyvalent est de faible prix : un demi-sou le litre. Quant au beurre et au fromage, ils sont consommés en petite quantité et sont souvent remplacés par du fromage blanc sur les tartines.

Le lait battu entre dans un large panel de recettes : en boisson rafraichissante, en soupe, en sauce blanche pour les légumes ou relevé de cassonade ou de poires cuites. La recette du lait battu à la tourquennoise consiste à faire cuire des morceaux de pommes et de pommes de terre dans du lait ayant reposé toute une nuit. Une fois cuite, la préparation est assaisonnée de cassonade et consommée avec des tartines. « *Voilà un repas qui coûte pas cher et qui est bon pour la santé et qui remplit bien l'estomac en hiver* » [1].

[1] Cité dans l'article de HENRI Robert, « Le lait battu à la tourquennoise », *Nord Eclair*, Janvier, 1979.





Jatte à crémier, 19^{ème} siècle, Terre cuite vernissée, Coll. C.H.L.

La jatte à crémier, aussi appelée telle à lait, est un vaste récipient en céramique très évasé. On y laisse reposer le lait pour faire monter la crème.



Yaourtière, Vers 1935, Aluminium et céramique, Coll. C.H.L.

Le yaourt est inconnu en Europe avant le début du 20^{ème} siècle. A partir des années 1920, il est fabriqué à petite échelle et vendu comme un produit pharmaceutique. Puis, sa production est industrialisée par la firme Danone en 1929. Ce modèle de yaourtière, à usage domestique, fonctionne au bain-marie. Il faut attendre 1974 pour qu'apparaisse sur le marché la première yaourtière électrique.





Viandes et poissons en quantités mesurées

La viande de bœuf : une lente démocratisation

La viande de bœuf reste à un prix élevé [2]. Le prix d'un kg de bœuf représente la moitié du salaire quotidien d'un ouvrier du textile. Le pot-au-feu ou le ragoût ne se préparent qu'en des circonstances exceptionnelles, certains dimanches, et les restes sont consommés toute la semaine. Néanmoins, du fait de l'augmentation de la population et d'une amélioration lente des revenus, on constate en moyenne une multiplication par 6 des points de vente de boucherie dans la seconde moitié du 19^{ème} siècle à Tourcoing. C'est le début d'une lente démocratisation de la consommation de viande de bœuf.

La viande de cheval et la charcuterie : des marqueurs sociaux au 19^{ème} siècle

Un phénomène nouveau est constaté à Paris et dans toutes les villes industrielles du Nord, l'essor des boucheries chevalines. Les premiers étaux de vente apparaissent à Tourcoing en 1873. En un an, 25 000 kg sont consommés essentiellement par la population ouvrière qui est attirée par des prix de vente moitié moins chers que ceux du bœuf. Cette consommation en hausse, contraire aux prescriptions religieuses et aux coutumes occidentales, est le résultat d'une intense campagne d'incitation publique pour intégrer pleinement le cheval au régime alimentaire ouvrier.

L'impossibilité de stocker chez soi pousse les ménagères à s'approvisionner au jour le jour. Le plus commode et le moins coûteux reste alors la charcuterie et les plats préparés : petit salé, saucisses, andouillettes, boulettes, « fromage de cochon » (chair de porc hachée à laquelle on donne une forme de fromage).

Le poisson : une consommation limitée aux espèces les plus communes

Par économie et par goût, le hareng, à l'odeur puissante, est le poisson privilégié à la table de l'ouvrier. Le hareng saur, qui est salé et fumé, est servi avec des pommes de terre. Très apprécié aussi, parce que moins cher encore, est le hareng blanc, simplement salé [3].

[2] « La viande est généralement bonne mais inaccessible à cause de son prix à la classe ouvrière. » Rapport de la commission cantonale d'hygiène au milieu du 19^{ème} siècle, cité dans PETILLON Chantal, 2006.

[3] PIERRARD Pierre, 1976.





Vitrine de la boucherie de M. Delmotte à Lille, Milieu du 20^{ème} siècle, Photographie, Henry Coutart, Coll. C.H.L.





Poissonnier ambulant, 20^{ème} siècle, Photographie, Coll. C.H.L.

Jusqu'à la Seconde Guerre Mondiale, la rue est sillonnée par les marchands ambulants. Fruits, légumes, poissons, tout se transporte à dos d'homme, dans des charrettes à bras ou tirées par des chiens. Chacun a son identité : au 19^{ème} siècle, les marchands de harengs saurs s'annoncent par le cri : « *V'là les gambons d'carême !* ». Cette expression familière, les jambons de carêmes, renvoie à la tradition de manger du poisson durant les jours maigres du calendrier religieux.



Buvard publicitaire pour les rollmops, Milieu 20^{ème} siècle, Impression sur papier, Coll. C.H.L.

Les rollmops sont des harengs fendus, roulés sur une brochette de bois et marinés dans une solution vinaigrée. Ils sont introduits dans le Nord grâce aux flamands. En 1886, la première conserverie de Rollmops française est créée à Wasquehal.





Bibliographie

BONNEAU Michel, « Chapitre IX, Les pratiques domestiques culinaires et alimentaires », *La table des pauvres : cuisiner dans les villes et cités industrielles*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2013, p. 231-250.

DUPONT Jean-Claude, « Traditions alimentaires et classes sociales », *Culture française d'Amérique*, 1993, p. 119-144. Ressource accessible en ligne : <http://www.synergiescanada.org/fr/proceedings/erudit/cefan/1993/000361co>

FERRIERES Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires du Moyen Âge à l'aube du XXe siècle*, Paris, Éditions du Seuil, 2002.

GADDOUR-OTHMAN Myriam, *Le commerce artisanal de la viande à Tourcoing de 1850 à 1900*, Mémoire de Maîtrise sous la direction de M. Chadeau, Université Lille 3, 1996.

GRIGNON Claude et Christiane, « Styles d'alimentation et goûts populaires », *Revue française de sociologie*, n°21-4, 1980, pp. 531-569. Ressource accessible en ligne : http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/rfsoc_0035-2969_1980_num_21_4_5050

LEPAGE Yvan, « Evolution de la consommation d'aliments carnés aux XIXe et XXe siècles en Europe occidentale », *Revue belge de philologie et d'histoire*, Tome 80, fasc. 4, 2002, Histoire medievale, moderne et contemporaine, p. 1459-1468. Ressource accessible en ligne : http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/rbph_0035-0818_2002_num_80_4_4680

MESSIANT Jacques, *Traditions culinaires de l'Houtland*, Morbecque, 1983.





PETILLON Chantal, *La population de Roubaix : industrialisation, démographie et société, 1750-1880*, Villeneuve-d'Ascq, Presses universitaires du Septentrion, 2006.

PIERRARD Pierre, « Le pain des hommes », *La vie quotidienne dans le Nord au XIXe siècle : Artois, Flandre, Hainaut, Picardie*, Paris, Hachette, 1976, p. 65-74.

PIERRARD Pierre, « Les objets de première nécessité, la nourriture et le vêtement », *La vie ouvrière à Lille sous le Second Empire*, Paris, Editions Charles Corlet, 1991, p. 20-212.



Tourcoing
La Créative



Centre d'Histoire Locale
de Tourcoing

