

QUE MANGE-T-ON ?

-  
CAFÉ





## **« Chez nous il n'y a pas de repas sans café, c'est encore la fameuse caf'tière d'ouvrier »**

*« Le moulin, le café, c'est important dans le Nord. Ma grand-mère avait son moulin à café contre le mur. Il a plus de 100 ans, je l'ai récupéré, j'ai trouvé qu'il était beau et celui-ci en bois c'est celui de ma mère. Elle mettait ça entre les genoux (imitation du geste circulaire du moulin à café) »* Dorothee, 66 ans, retraitée.

Moulins à café et cafetières marabouts ont aujourd'hui perdu leur valeur d'usage dans la plupart des foyers mais sont investis d'une charge affective forte. Héritages de famille et déclencheurs de souvenirs, ils font partie de notre patrimoine.

*« Chez nous, il n'y a pas de repas sans café. On ne fait pas le café en dosettes, on déteste cela, c'est encore la fameuse caf'tière d'ouvrier. Quand mon père partait au travail, pour remplir son thermos, c'était du café dans cette caf'tière-là. Ils ont du mal à s'en séparer, ils ne veulent pas en racheter une nouvelle, c'est traditionnel et puis c'est tout. »* Dalila, étudiante, 24 ans.





*Grilloir à café, Fin 19<sup>ème</sup> - début 20<sup>ème</sup> siècle, Tôle de fer, Coll. C.H.L.*

Autrefois le café était acheté en grain. Il était torréfié à la maison à l'aide d'un grilloir posé au-dessus d'une source de chaleur. Cet appareil est actionné par une manivelle qui permet de brasser les grains au dessus des braises afin qu'ils ne brûlent pas.



*Ensemble de moulins à café, 1840 -1920, Métal et bois, Coll. C.H.L.*

Le moulin cubique à usage domestique équipe tous les foyers dans la seconde moitié du 19<sup>ème</sup> siècle. Les modèles à bol ouvert sont de type « flamand ». Les moulins en tôle et en bois surnommés le « Modèle ordinaire », sont mis au point par l'entreprise Peugeot à partir de 1840 puis largement copiés. La firme lance le moulin mural en 1920.





***Ensemble de cafetières, Fin 19<sup>ème</sup> - début 20<sup>ème</sup> siècle, Métal, Coll. C.H.L.***

Les cafetières se déclinent ici en divers matériaux selon les modes et les évolutions techniques : cuivre, tôle émaillée ou non, aluminium, inox. On retrouve des cafetières du 19<sup>ème</sup> siècle que l'on posait directement sur le feu pour faire bouillir l'eau mélangée au café, ainsi que des cafetières plus récentes à pression de vapeur dite « cafetière italienne », à filtre et à piston.





## Une consommation quotidienne

La tradition historique veut que les premiers grains de café soient introduits en France par le port de Marseille en 1644. Ils sont torréfiés à domicile dans un grilloir à café ou une poêle, puis moulu dans un moulin semblable à un moulin à épices. Le café est alors une boisson coûteuse et stimulante appréciée par les élites.

A partir du 19<sup>ème</sup> siècle, en ville ou à la campagne, le café devient la boisson populaire par excellence et détrône la bénéfique soupe du matin. Il accompagne les tartines du petit déjeuner et du déjeuner ainsi que le repas du soir. En 1840, le docteur Villermé relate : « *tous les ouvriers prennent à Lille chaque matin en se levant une et souvent deux tasses de café au lait presque sans sucre* ».

Apprécié parce qu'il trompe la faim, il permet aussi de surmonter la fatigue et de se réchauffer le temps d'une courte pause. C'est le remontant des travailleurs :

*« Quand eun' séquoi nous désolé  
Quand l'malheur nous a giflé  
Ch'est du café qui nous console »*

Alexandre Desrousseaux (1820-1892), poète patoisant, auteur du « *P'tit Quinquin* »

L'ethnologue Jacques Barreau interprète le phénomène de la popularisation du café chez les ouvriers et se demande si : « *Cette généralisation de la consommation du café au plus grand nombre n'a-t-elle pas été un moyen de contrôle social, d'exercice du pouvoir en donnant l'impression aux masses laborieuses de pouvoir accéder à un précieux produit exotique, d'abord apanage des nantis ?* » [1].

[1] BARREAU Jacques, 1989.





La cafetière, objet incontournable des intérieurs modestes dès 1850, reste en permanence sur le feu. On n'hésite pas à repasser de l'eau sur le marc, quitte à ne disposer que d'un « berlot » tout clair ou du « picheloure » [2].

*« Ma mère, elle buvait à peu près une trentaine de tasses de café par jour. La cafetière était toujours sur le feu. On mettait du charbon, on plaçait sur le feu et hop, une petite tasse de café. Mais on faisait du café plus léger, dans une grande cafetière. »* Dorothee, 66 ans, retraitée.

Le café accompagne aussi le genièvre ou un autre digestif. C'est la « bistouille » ou « bistoule » qui consiste à boire un peu de café pour faire de la place dans la tasse, pour y verser ensuite une petite goutte d'alcool.



**Boîte à café « Matador », 20<sup>ème</sup> siècle, Tôle émaillée, Coll. C.H.L.**

Le café figure parmi les premières denrées achetées par les ouvriers dans les coopératives. Les boîtes « Cafés du Matador » étaient exclusivement vendues par la coopérative « Société Economique de Consommation » de Tourcoing qui possédaient 23 succursales.

[2] PIERRARD, 1976.





***Le café, 1920, Huile sur toile  
d'Alfred Desplanques, Coll. C.H.L.***

Dans un intérieur populaire, une femme boit son café dans un service composé d'une tasse et d'un sucrier dont le décor bleu et blanc s'inspire de la porcelaine de Delft. Elle utilise une cafetière de type marabout avec laquelle le café est préparé « à la turque » : il est bouilli et servi dans le même récipient.





*Marie Flagheac, Marie Devinaise et Mimi Devinaise prenant le café, 13 juillet 1937, Photographie, Coll. C.H.L.*

« Prendre le café dans l'après midi » est un prétexte pour se rassembler et partager un moment de sociabilité : cafetière, sucrier, tasses et pichet à lait sont disposés avec soin sur un plateau en argent.



*Service à café : tasses, cafetière, sucrier, pot à lait, Années 1930, Porcelaine, Coll. C.H.L.*





## Bibliographie

BARBIEUX José (dir.), BECQUET Annie (dir.), *L'imagerie alimentaire : un siècle d'industrie alimentaire à Tourcoing et ses environs, 1850-1950*, Catalogue d'exposition (Centre d'Histoire Locale, Tourcoing, 1er octobre 1989 - 14 janvier 1990), Tourcoing, CHL, 1989.

BARRAU Jacques, « Café boisson, café institution », *Terrain*, n°13, 1989, p. 92-97. Ressource accessible en ligne : <http://terrain.revues.org/2958>

BONNEAU Michel, *La table des pauvres : cuisiner dans les villes et cités industrielles*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2013.

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

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.

SEYMOUR John, *Arts et traditions à la maison*, Paris, Editions Chêne, 1987.



Tourcoing  
La Créative



Centre d'Histoire Locale  
de Tourcoing

