



Florent Quellier (dir.)

*Histoire de l'alimentation.
De la préhistoire à nos jours*

Paris, Belin, 2020, 800 p.

Une histoire complète de l'alimentation est toujours une aventure éditoriale : les éditions Belin ont publié dans la collection *Références* un ouvrage sur ce thème. Sous la direction de Florent Quellier, professeur d'histoire moderne et spécialiste du sujet, une dizaine d'auteurs contribuent à ce livre, qui reprend le cahier des charges de la collection : pouvoir être lu par un large public sans concession à la qualité scientifique. Il comprend de nombreuses illustrations rendant la lecture agréable, une rubrique « Clio aux fourneaux », avec des recettes d'époque, qui remplace les « Ateliers de l'historien » des autres ouvrages de la collection.

La table des matières révèle deux entorses à l'universalisme du propos. L'une est d'ordre géographique : comme souvent, cette histoire est celle de notre espace occidental, le reste du monde étant seulement évoqué lorsqu'il est traité d'importations exotiques comme lors des Grandes découvertes du XVI^e siècle. L'autre, totalement assumée par le coordinateur, est d'ordre chronologique : part belle est faite aux époques les plus anciennes, puisque le dernier chapitre se termine en 1980, l'époque récente étant seulement brièvement esquissée dans les cinq pages de conclusion. Le livre se divise donc en trois parties chronologiques de longueurs inégales : la Préhistoire et l'Antiquité occupent près de 350 pages, soit la moitié de l'ouvrage, tandis que 200 pages sont consacrées à l'époque médiévale et que mondes moderne et contemporain se serrent dans les deux cents dernières.

Le prisme choisi est culturel. Il montre en quoi les habitudes alimentaires reflètent des questions de civilisation, de culture, voire de mode de vie, chaque chapitre abordant un ou deux de ces points. Ceci permet tout à la fois d'éviter l'ennui de listes de ce qui est consommé ou pas, de montrer combien l'alimentation et plus généralement les repas sont des marqueurs civilisationnels, enfin de mieux mettre en évidence des tendances longues perdurant sur plusieurs siècles. Ainsi, les banquets créés pendant la civilisation

mésopotamienne sont une façon de classer les convives selon leur place sociale, en leur attribuant une place précise dans la pièce, mais aussi en fonction de la nourriture proposée. Cette codification des placements a perduré sur le long terme, si l'on pense par exemple aux festins médiévaux et à Versailles, jusqu'au protocole d'un dîner d'État à l'Élysée.

Les deux chapitres consacrés aux époques préhistorique et proto-historique font la part belle à l'archéozoologie. Ils précisent les places respectives de la viande et des végétaux dans le régime alimentaire de l'homme préhistorique, du chasseur-cueilleur à l'agriculture néolithique.

La partie consacrée aux « mondes anciens » (titre repris de la collection homonyme publiée chez le même éditeur), commence naturellement en Mésopotamie. Outre la distinction sociale de la nourriture, des pages intéressantes portent sur la différence de nourriture apportée aux vivants et aux dieux, ainsi qu'aux morts. Cette distinction sera appelée, encore une fois, à une grande pérennité avec les sacrifices grecs, où les parties animales destinées à l'alimentation des dieux sont bien séparées de ce qui est destiné aux banquets terrestres. En Egypte, l'accent est mis sur l'importance diététique de l'alimentation puisque « prendre un repas, c'est non seulement restaurer son énergie vitale, mais plus encore, se purifier » : excès de table et jeûnes sont ainsi présentés. En outre, le repas est avant tout un partage, un commensalisme. Chez les Grecs, le repas repose sur le triptyque céréales-garniture-vin. Ce dernier est toujours coupé d'eau (comme chez les Romains) et des sauces élaborées sont inventées. En diététique, et bien avant notre époque, les philosophes grecs se posaient des questions sur le carnisme et certains recommandaient un régime végétarien comme hygiène de vie. A l'opposé, les entraîneurs grecs ont proposé la première diététique athlétique hyperprotéique. Quant aux Romains, l'alimentation de leurs métropoles et de Rome (la ville par excellence), reposait sur le très moderne concept d'association de circuits courts et d'une logistique « mondialisée » (à l'échelle de la *mare nostrum*) : la paix sociale est achetée par le don alimentaire et le préfet de l'annone, responsable de l'approvisionnement, occupe un poste à haute responsabilité.

La partie consacrée aux mondes médiévaux s'ouvre sur un chapitre de transition, expliquant comment l'Antiquité tardive a vu se mêler des influences romaines, barbares et chrétiennes. Tout à la fois romaine et chrétienne est la diète byzantine, écartelée entre la table impériale et la cuisine monacale. Le Moyen-Âge occidental est une période de ruptures, la première étant l'abandon du repas coucher qui prévalait depuis la Mésopotamie, mais aussi la différenciation de plus en plus poussée des régimes en fonction des catégories sociales, plus carné pour les couches supérieures et plus végétal pour les humbles. C'est aussi une période qui voit l'introduction de nouveautés culinaires, au contact du monde arabe, voire de nouveaux aliments comme le sucre ou les épices. Un chapitre est consacré à l'apparition, dans les derniers siècles médiévaux, de manuels de cuisine et de cuisiniers sortis de l'anonymat, et plus largement d'un véritable art culinaire partagé entre les différentes cours européennes.

La dernière partie, consacrée aux mondes moderne et contemporain, enjambe quatre siècles. Le premier chapitre met l'accent sur une véritable mondialisation de l'alimentation, avec l'arrivée de produits nouveaux, en fonction des nouvelles terres découvertes et de l'ouverture de la gastronomie européenne à des goûts exotiques extra-méditerranéens. La prédominance de la cuisine française est associée à celle de la France louisquatorzienne, puis des Lumières. C'est aussi à cette époque que naissent les restaurants, qui diffusent notre modèle national. La fin du XIX^e siècle et le début du XX^e siècle se caractérisent par

une plus grande ouverture aux autres cuisines et une perte de la prédominance française. Un produit est significatif, en particulier, de la tendance à l'américanisation de la cuisine mondiale : le ketchup, inventé en 1876. C'est aussi le moment de l'apparition des industries alimentaires, avec des processus de fabrication taylorisés et une diffusion planétaire facilitée par l'amélioration des méthodes de conservation physiques et chimiques. Un chapitre traite du sujet peu courant de l'alimentation en temps de guerre, de la nourriture des armées à la pénurie alimentaire, en passant par l'utilisation stratégique de l'alimentation et de la famine.

Un dernier chapitre et une brève conclusion traitent, trop superficiellement, de questions contemporaines : paradoxe d'un monde mêlant obésité et pauvreté, consommation de masse et grande distribution, nouveaux modes de cuisson, alimentations « particulières » : véganisme, crudivorisme, alimentations « sans », etc. Au total, ce livre est un excellent moyen de redécouvrir comment nos ancêtres ont (ou pas) répondu à des questions toujours bien actuelles.

Franck Bourdy
Centre d'études et de prospective
MAA
franck.bourdy@agriculture.gouv.fr