



Didier Pourquery

Une histoire de hamburger-frites

Robert Laffont, juin 2019, 172 pages

Cet essai alerte, écrit par l'écrivain et journaliste Didier Pourquery, conte d'un humour grinçant l'épopée de cette référence mondiale du *fast-food* qu'est le hamburger-frites. Il n'en propose pas une analyse ample et détaillée mais, comme le titre le suggère, nous livre plutôt son regard personnel et sensible. S'inspirant de l'empilage d'un Big Mac, son récit comporte six tranches de réflexions, tout en restant très digeste et plaisant.

La première tranche, faite d'histoire, rappelle les origines puis les grandes dates du hamburger, ses lieux de naissance et de diffusion, ses créateurs et leurs recettes, ses légendes dorées et ses échecs retentissants, ses côtés folkloriques ou capitalistes, aux États-unis comme en France ou ailleurs. La deuxième tranche, de sociologie, décrit les valeurs, les habitudes et les comportements du *fast-fooder*, qui commande machinalement son burger, au milieu d'un capharnaüm multicolore et bruyant, puis commence toujours par piquer une frite, avant de manger à pleines mains – régression enfantine – son monticule instable d'ingrédients tièdes et mous, toujours fuyants. La tranche suivante, de géographie, évoque les lieux de cette consommation rituelle : chaînes internationales installées près des centres commerciaux et des échangeurs routiers, établissements franchisés ou appartenant à leur maison-mère, ou bien restaurants de quartiers populaires ou plus chics, voire très chics et chers. Arrive ensuite la tranche nutritionnelle, qui revient sur des sujets si souvent débattus : qualité et quantité des ingrédients, phénomènes d'addiction, risque de suralimentation et surpoids, pathologies associées, mais aussi réaction rapide des grandes enseignes, devant l'accumulation de critiques, en supprimant les portions *super size* au profit de légumes, fruits et eau minérale. L'avant-dernière

tranche, d'économie, n'oublie pas qu'un tel succès mobilise, de par le monde, des centaines de milliers de restaurants, des millions de salariés, des dizaines de milliards de clients annuels (22 rien que pour McDo, dans 118 pays), le tout appuyé sur des organisations tayloriennes de travail très éprouvées et rentables, qui distribuent de petits salaires, en rationalisant toujours plus la logistique, l'espace des cuisines, les machines, les cadences, les liens avec les clients. Enfin, la sixième tranche, prospective, recense quelques unes des mutations à l'œuvre ou promises : néo-burgers bio et vegan pour *millennials*, et ensuite faits de viande artificielle ; recettes exotiques façon *world food* ou au contraire adaptées aux gastronomies nationales ; robots cuiseurs-assembleurs-distributeur permettant d'augmenter encore la productivité ; etc.

Cet ouvrage montre, une fois de plus, que tout n'est pas alimentaire dans l'alimentation : en mangeant le contenu de son assiette, on met aussi en oeuvre des valeurs et de la culture, des rites et du simulacre, quelques goûts et beaucoup d'habitudes. À l'instar de Roland Barthes (*Mythologies*, 1957) qui voyait dans le bifteck-frites l'un des plus beaux mythes de la cuisine française, Didier Pourquery juge que l'hamburger-frites est, pour le meilleur et pour le pire, au cœur des grandes légendes de l'alimentation mondiale contemporaine.

Bruno Hérault

Chef du Centre d'études et de prospective

MAA

bruno.herault@agriculture.gouv.fr