

Le monde dans nos tasses : trois siècles de petit déjeuner.

Conférence de Christian Grataloup

Géohistorien, Christian Grataloup s'intéresse particulièrement au temps long et à l'histoire de la mondialisation.

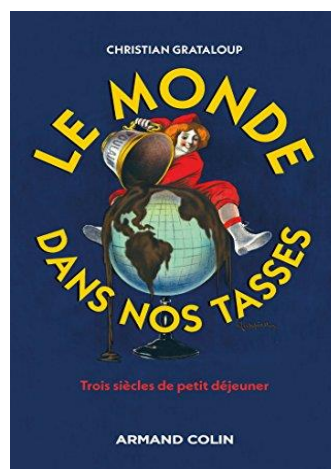
Cf: Géohistoire de la mondialisation: Le temps long du monde Armand Collin 2007.

A priori, le petit déjeuner n'intéresse pas grand-monde. On ne recense en effet pas de livres, pas de recettes le concernant. On a d'ailleurs l'habitude d'y manger toujours la même chose.

Mais au fait, pourquoi « petit » déjeuner ?

Que boit-on ? Café ? Thé ? Cacao ?

C'est que tout cela vient de loin. On est ici dans la mondialisation.



Semur en Auxois

08/12/2018

Prise de note et mise en page du document : Rachel Messina



Le Déjeuner, de François Boucher (1739), musée du Louvre.

L'adjectif « Petit » n'apparaît en fait qu'au début du XIX^{ème} siècle. Le déjeuner, était comme son nom l'indique, la rupture du jeûne.

Généralement le rythme des repas dans les sociétés est de 3, respectant ainsi le rythme biologique de la digestion. Mais dans certaines sociétés, il peut être de 2 ou 4.

En Italie, on parle de prima colazione (1^{er} repas) pour le petit-déjeuner.

Autrefois, on dînait à midi et on soupaît le soir. Au XIX^{ème} on assiste à un dédoublement : le grand et le petit-déjeuner sont différenciés. Les boissons tropicales se généralisent. On note un décalage avec le Grand déjeuner (nous ne rompons pas le jeûne donc c'est étrange)

Le déjeuner apparaît sous Napoléon 1^{er} mais son usage n'est pas le même à Paris et en Province. (cf Balzac, les comédiens sans le savoir, 1843 où le personnage arrive trop tôt)

Le souper est lui, un dîner très tardif ... (On peut faire le parallèle avec le phénomène du Brunch) Mais attention, en Suisse et en Belgique le dîner a lieu... le midi.

A la fin du XVII^{ème}, les produits tropicaux font leur apparition. Mais ce sont des produits de luxe alors ! Depuis quand réellement boit-on du thé, du café, du chocolat ? (Induisant des rapports nord/sud inégaux)

Sans maîtrise du monde et de colonisation en effet, pas de petit-déjeuner !

Le cacao vient d'Amérique. Si la maîtrise du chocolat est ancienne, une certaine transformation est nécessaire. Les cabosses poussent directement sur les branches des arbres et c'est une boisson instable : il faut la remuer. La technique d'élaboration du chocolat est très compliquée. Elle remonte aux olmèques au 1^{er} millénaire avant notre ère. Dans le cacao, il y'a de la théobromine qui est un euphorisant. On en a retrouvé trace dans un récipient sans doute originaire d'Amazonie. Cortes est sans doute l'Européen qui l'a goûté en 1^{er}. Sans grand succès car c'était amer ! On y mélangeait toutefois du piment et de la vanille.

Le chocolat demeure longtemps liquide car il faut attendre 1840 pour que soit inventée sa forme solide. On a l'idée au XVI^{ème} d'y ajouter du sucre (Mexique, Antilles) et c'est par l'Espagne que le chocolat chaud est introduit en Europe. Bayonne joue un rôle important dans cette introduction. Les Pays-Bas espagnols également. (il n'y a qu'à voir les chocolats belges)

Au départ, il s'agit d'une affaire de catholiques notamment par la reine Marie-Thérèse. On constate que si les productions sont originaires de zones intertropicales, leur consommation s'effectue dans les zones tempérées.

Aujourd'hui la triade en est un grand consommateur mais la Chine en consomme de plus en plus, contribuant ainsi à en faire monter les cours. Les grandes régions productrices sont l'Afrique (Ghana, Côte d'Ivoire.)

l'Indonésie également... Les relations sont donc nord-sud, même si par exemple au Brésil on est à la fois producteur et consommateur.

Le Café lui, est originaire d'Ethiopie mais il est « domestiqué » au Yémen. On casse les cerises et on les torréfie. On en fait une décoction, le fameux café turc diffusé via le port yéménite de Moka. Il se diffuse dans le monde arabe et turc grâce au pèlerinage à la Mecque. Certains religieux se posent alors la question de savoir si le café est une boisson « correcte », conforme à la pratique de l'islam. La caféine permettant de faire les prières nocturnes, elle finit par être approuvée.

Les maisons de café apparaissent au Caire à Alexandrie, à Constantinople...Ce sont des lieux de détente et de discussion (masculins) On y trouve des commerçant européens dont des italiens. Le café arrive ainsi en Italie à Venise (le Florian). A Marseille il est amené par les arméniens. Louis XIV boit du café (qui croit-on à l'époque, a des vertus aphrodisiaques) et le Procope, le café des philosophes ouvre à Paris en 1686. Le 1^{er} producteur de café reste le Brésil (qui en consomme aussi beaucoup) et le 2^{eme}, La Colombie. Le Café est un des produits les plus mondialisés qui soient.

Le thé ou camélia sinensis (de Chine) se diffuse par la voie de la route de la soie. Le mot se dit Tchaï dans le nord de la Chine. Dans les pays où il s'est diffusé par la voie terrestre on le nomme Tchaï. (Iran, Inde, Russie, Arabie...)

Mais cette diffusion a été bloquée quand le café s'est propagé à son tour. On boit du thé en Iran, mais pas en Egypte. En Italie, on boit du café bien plus que du thé. Le mot thé est utilisé par les pays qui ont connu la diffusion de cette boisson via la voie maritime. Sauf dans le cas des portugais qui achetaient leur thé à Canton et donc qui l'appellent Tchaï (le rôle des jésuites est ici important pour expliquer cette exception). La compagnie des indes néerlandaise exporte alors du thé de Java. En Inde on accommode le thé Massala avec du sucre et du lait. Mais pour les chinois, mettre du lait dans le thé relève de l'hérésie ! Les Européens se sont appropriés le thé le chocolat, le café en les dégustant avec du sucre et du lait.

Les thés noirs se conservent longtemps, et il peut supporter 1 an, voire 1 an et demi de voyage. C'est ce thé qu'exporte la fameuse compagnie des Indes orientales. En France on crée pour la compagnie, un port et une ville pour accueillir ce commerce : Lorient.

Le thé pourtant reste longtemps une affaire chinoise, ils en sont les 1^{ers} producteurs et les 1^{ers} consommateurs. Mais les chinois durs en affaire n'achètent rien aux britanniques. A la fin du XVIII^{ème} siècle la compagnie des Indes repère la présence d'opium en Inde et se lance dans le trafic de

drogue. Elle échange alors l'opium contre le thé . Il s'agit de contrebande qui se fait grâce à la corruption des mandarins. Les chinois réagissent en bloquant le commerce avec les britanniques. Le résultat, c'est la guerre de l'opium qui éclate et qui est gagnée par les britanniques. Ils en profitent pour mettre la main sur Hong Kong. Dans les années 1840, les planteurs se multiplient dans l'empire, le thé est implanté en Inde à Assam, Ceylan, au Kenya ... Les anglais notamment Tetley et Lipton créent de véritables circuits intégrés.

Le sucre. Ce produit était connu des romains. Il venait d'Inde. Cette plante dont le cycle est de 18 mois, ne supporte pas l'Hiver. Les grecs l'ont connue après l'épopée d'Alexandre. On l'appelle alors les « roseaux qui donnent du miel ».

Elle doit être travaillée rapidement car elle pourrit 48 heure après avoir été coupée. Il faut la broyer puis la faire bouillir pour faire cristalliser le sucre qui est utilisé comme conservateur (cf la confiture)

Pour alimenter les moulins il faut une organisation quasi militaire. Ce qui va expliquer l'utilisation d'esclaves. Le système pour extraire le sucre est né en Inde, qui invente aussi la pâtisserie. Puis cette pratique se diffuse en Iran. Dans le monde arabe, le sucre est rare, on utilise plus les épices.

Les croisades vont favoriser la diffusion du sucre. Il répond à des besoins physiologiques. Ala fin du moyen-âge Nostradamus fait d'ailleurs un manuel sur les ... confitures !

Le sucre devient l'or vert et Les Açores, Madère, les canaries deviennent des îles à sucre.

1493, Colomb entreprend son second voyage aussi pour exploiter le sucre aux Antilles. En 1505 les populations locales sont décimées par le choc microbien, c'est donc le début de la traite négrière. Des plantations sont installées au Brésil, dans le Nordeste et au Cap vert. Fin XVIème, les Antilles deviennent de véritables prisons naturelles, la fuite n'est pas possible pour les esclaves. Au XIXème, le blocus continental favorise le développement du sucre de betterave. Sans la protection douanière, la canne à sucre aurait supplanté la betterave.

Si on s'intéresse aux objets, la tasse est un bel exemple d'objet mondialisé.

Au départ, c'est un objet chinois sans anse ni soucoupe. Il sert à boire le thé matcha. Chez les chinois, le thé se boit très chaud (60 ou 80 degrés) dans des tasses en porcelaine.

Les arabes eux, boivent le café dans des tasse à thé et dans des verres (la porcelaine arrive de Chine en Iran vers le VI-VIIème siècle)

Le souci, c'est que le café bouilli, ça brûle ! Il faut donc un porte-tasse. En 1730 en Europe l'anse de la tasse fait son apparition.

La soucoupe a aussi une histoire. La soutasse du chocolat est une poterie ronde chez les aztèques ou une noix de coco. L'avantage de cette dernière c'est qu'elle est isotherme ! L'inconvénient c'est qu'elle n'est pas stable, il faut la coincer ! C'est ainsi que naît le principe du creux de la soucoupe.

Marie Leszczynska, la femme de Louis XV avait une valise qui était un nécessaire pour servir thé et chocolat. Elle lui avait été offerte pour la naissance du dauphin.



Ce nécessaire est en fait mondial. La théière est en porcelaine vient du Japon. La tasse est à l'européenne mais en porcelaine chinoise. Les contenants comme les contenus sont mondiaux. On voit la chocolatière avec le fouet. La cafetière est inventée à la fois par les européens et les arabes.

Le chocolat et le café nécessitent des techniques particulières pour être fabriqués. Le café doit être broyé au moulin à café. Mais il s'évente vite.

Dans les années 60 encore on va dans des bruleries de café où se dernier est torréfié. Quand il est très brulé on dit qu'il est fait à l'italienne. On l'achète alors pour quelques jours. Le moulin à café est une adaptation européenne d'un modèle arabe. En fait, il s'agit d'un moulin à poivre adapté. C'est là qu'arrive l'invention du sous-vide. A Montpellier, un professeur de Physique invente le procédé pour aider son beau-père qui tient un commerce de café. Le nom de cet enseignant ? Jacques Vabre ! Le café va désormais se trouver dans tous les supermarchés. Avec la technique et l'industrialisation, l'agroalimentaire s'empare du petit-déjeuner.

Le petit-déjeuner naît au XVIIIème et devient un rite social minuté. Il devient peu à peu une norme urbaine qui connaît une diffusion mondiale. Quant à l'habitude de prendre le thé à 5h00, elle se fait car le thé noir contient peu de théine, ce qui n'est pas le cas du thé vert, contrairement aux idées reçues. Evidemment au départ, ces boissons matinales sont un luxe.

On boit le matin car durant le sommeil, on perd de l'eau. Avant l'arrivée de ces boissons exotiques, on boit du lait ou de la soupe. Au XVIIIème siècle, le café, le thé et le chocolat, c'est du dernier chic ! Les viennoiseries n'existent pas, on prend de la charcuterie, des harengs, des haricots ...



Pietro Longhi, *Le chocolat du matin*, Venise 1777

A partir du milieu du XIXème le chocolat devient plutôt la boisson des enfants. Le cacao soluble est d'ailleurs inventé en 1839 par... Van Houten.

Cette invention est rendue possible par la révolution industrielle, le cacao peut être réduit en poudre grâce aux presses à vapeur.

En 1847 Fry, propriétaire de la chocolaterie Cadbury en Grande-Bretagne réalise la 1ère tablette de chocolat. Grâce aux réseaux protestants, le chocolat se diffuse en Suisse. Avec la tablette, le partage équitable entre les enfants est en effet plus facile ! Fry était quaker, et comme beaucoup de protestants, il prônait la tempérance et pensait que le chocolat pouvait se substituer à l'alcool. En 1879, Lindt invente le conchage qui rend le chocolat plus onctueux. Tobler, invente le Toblerone en 1908. En juillet 1914 est déposée la marque Banania, un mélange de banane et de cacao. La concurrence se développera en 1945 (Nesquik) mais on le voit, le chocolat devient essentiellement une boisson et un aliment pour les enfants.

Or, ce n'est pas du tout le cas au XVIIIème siècle. Le chocolat, à l'époque, c'est l'équivalent du viagra. Ce n'est absolument pas pour les enfants. Casanova dit d'ailleurs que le champagne ce n'est pas mal, mais que le cacao c'est encore mieux ! Louis XV est d'ailleurs initié au chocolat par Mme du Barry ! On retrouve le chocolat servi par la servante dans *Così fan tutte* de Mozart. Elle évoque le tableau de Liotard. *La belle chocolatière* (1744)



Au XVIIIème siècle le café, lui, connaît une consommation urbaine de masse. On l'achète aux marchands ambulants.

La révolution française se fait essentiellement au café ! C'est en partie en le buvant que la constituante a formalisé le système métrique.

On va donc le produire en masse, et les grandes entreprises agroalimentaires s'emparent du produit. On retrouve là la filière protestante. Le lait en poudre, inventé par un américain, rencontre un grand succès auprès des soldats durant la guerre de Sécession. Il se

popularise ensuite à la fin du XIXème siècle. En 1875 Nestlé commercialise

la farine lactée. Puis innove en inventant le café soluble (Nescafé) et la dosette, puis la capsule (What'else ?)

Pour en savoir plus sur ce qui va être dit, (car l'heure tourne) le musée de la compagnie des Indes est incontournable : <https://musee.lorient.bzh/>

Tout ceci engendre des échanges inégaux entre Nord et Sud. La traite négrière fait partie du processus. Elle s'intensifie avec la révolution industrielle et l'exploitation du coton (mais on sort du petit-déjeuner, sauf si on parle de la nappe !) Au moment de la décolonisation ces échanges inégaux se perpétuent.

Voilà comment on en arrive au petit-déjeuner (celui du tableau) et comment il s'est mondialisé.



Juan Gris, *le Petit-Déjeuner*, 1915.