

Introduction générale

**Gamelles et cantines
en Europe de la fin
du XVIII^e siècle à nos jours**

J'ai la joie de vous annoncer, Mesdames, Messieurs, l'érection prochaine d'un nouveau restaurant d'entreprise.

Ce restaurant comprendra deux mille places. L'ambiance en sera feutrée et propice à l'intimité. Le rose, favorable à l'esprit de concorde, sera la tonalité dominante. Vous vous y sentirez comme chez vous. Des haut-parleurs diffuseront de la musique douce en permanence. Les anciennes tables de modèle familial seront remplacées par de petites tables modernes. Et sur chacune d'elles, un joli bouquet plastifié !

LE MÊME RESTAURANT POUR TOUS

Le même restaurant pour tous. Au même prix pour tous. Plus d'inégalités ! Nous avons horreur des inégalités ! Horreur, horreur, horreur !

Dans ce cadre charmant et très sympathique, vous pourrez converser affablement avec vos supérieurs hiérarchiques. Vos supérieurs hiérarchiques sont toujours à la recherche d'une communication franche et ouverte. Réservez-leur le meilleur accueil.

Sur nos insistantes prières, nos ingénieurs qui se plaignaient du spectacle écœurant que vous offrez en mastiquant la bouche grande ouverte, nos ingénieurs, disais-je, ont promis de surmonter leur répulsion. Alors, soyez chics ! Rompez la glace !

Et puisque l'occasion se présente, je voudrais vérifier auprès de vous une information qui me paraît tout à fait extravagante. Est-il vrai que certains ouvriers préfèrent manger froid le contenu peu ragoûtant de leur gamelle, plutôt que de partager en bonne intelligence leur repas avec nous ? Pas de réponse ? Dois-je interpréter ce silence comme une confirmation ? C'est tout bonnement stupéfiant !

Lydie Salvayre, *La médaille*, Paris, Le Seuil, 1993

Ce discours fictif que la romancière prête à un *manager* contemporain évoque assez finement ce qui nourrit ce livre, et d'abord ce qui nous a mis en appétit : un sujet réputé mineur, presque infâme, joyeux pourtant – nous avons beaucoup ri en travaillant sérieusement dans un séminaire qui dura trois ans et fut conclu par un colloque en janvier 2014¹ – mais suggestif surtout. Car pour peu qu'on s'en donne la peine, l'analyse des gamelles, des lieux et des moments où l'on se restaure, des commensaux que l'on se choisit, offre un observatoire passionnant sur les mondes populaires dans

1. C'est l'occasion pour nous de remercier chaleureusement Rosine Fry, Frédérique Poirot et Lilian Vincendeau du Centre Georges Chevrier, à l'Université de Bourgogne, pour leur aide dans l'organisation de ces manifestations scientifiques financées par le programme ANR Utopies19 et l'IUF.

les sociétés européennes en voie d'industrialisation depuis le XIX^e siècle, un panorama évocateur des dispositifs ou des formes de domination et de leurs évolutions, les pratiques d'aménagement et de résistance de femmes et d'hommes au travail. Plutôt que d'écrire un nouveau chapitre de l'histoire de la gastronomie et du goût, nous avons voulu contribuer à une histoire par en bas de l'alimentation au travail.

Le travail au prisme de l'alimentation

Il est d'usage de dire que les historiens ont longtemps dédaigné les pratiques alimentaires que les ethnologues et les sociologues considéraient, pour reprendre le concept de Marcel Mauss, comme un « fait social total² » éclairant les « structures des sociétés³ ». C'est l'histoire des *Annales*, préoccupée par la civilisation matérielle et les tendances lourdes de l'histoire économique et sociale, qui fut la première, autour de Lucien Febvre, à traquer les modes de vie des populations et leurs enjeux⁴. Mais l'histoire de l'alimentation ne s'est affirmée comme champ autonome et dynamique de la recherche que de manière récente en réponse à une forte demande sociale et en rupture avec les approches quantitativistes des périodes précédentes⁵. En France, comme ailleurs dans le monde occidental, le tournant a lieu à la fin des années 1990 dans le sillage des travaux de Jean-Paul Aron, sous l'autorité de Jean-Louis Flandrin, et en direction d'une histoire du goût et

2. « Les faits que nous avons étudiés sont tous, qu'on nous permette l'expression, des faits sociaux *totaux* ou, si l'on veut – mais nous aimons moins le mot – généraux : c'est-à-dire qu'ils mettent en branle dans certains cas la totalité de la société et de ses institutions [...] et dans d'autres cas, seulement un très grand nombre d'institutions, en particulier lorsque ces échanges et ces contrats concernent plutôt des individus ». Marcel Mauss, « Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques », *L'Année sociologique*, seconde série, 1923-1924, p. 179.

3. « La cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure, à moins que sans le savoir davantage, elle ne se résigne à dévoiler ses contradictions ». Claude Lévi-Strauss, *L'origine des manières de table*, Paris, Plon, 1968, p. 411.

4. À titre d'exemple, le tome XIV de l'*Encyclopédie française*, initiée par Lucien Febvre dans l'esprit des *Annales*, porte sur la civilisation quotidienne. De vastes enquêtes ont été lancées en amont sur la civilisation matérielle.

5. Les mises au point historiographiques sont nombreuses. On peut consulter, parmi d'autres, l'introduction de l'ouvrage dirigé par Martin Bruegel, *Profusion et pénurie, Les hommes face à leurs besoins alimentaires*, Rennes, PUR, 2009 ; le premier chapitre du livre de Florent Quellier, *La table des Français. Une histoire culturelle (xv^e-début xix^e siècle)*, Rennes, PUR, 2013, p. 9-23 ; les premières lignes de l'introduction du dossier spécial sur « L'alimentation au travail depuis le milieu du xix^e siècle » du *Mouvement social*, n° 247, avril-juin 2014, p. 3-25.

des sensibilités qui privilégie les pratiques élitaires et les identités territoriales au détriment d'une analyse des identités sociales⁶.

De son côté, l'histoire sociale, et en particulier l'histoire du travail, ne s'est jamais confrontée de manière systématique à la question alimentaire, même si la question des subsistances n'était pas absente des grandes monographies et des synthèses sur le monde des villes et des campagnes publiées entre les années 1950 et 1980. Mais ces travaux, structurés à l'approche quantitative, portaient plus sur l'alimentation des mondes populaires et leurs niveaux de vie que sur les pratiques des femmes et des hommes au travail, même si la différence peut sembler ténue. La prégnance de la grande industrie et la centralité ouvrière expliquent que le monde ouvrier ait longtemps retenu l'attention. De Georges Duveau sur le Second Empire à Rolande Trespé – pour ne prendre que deux exemples fameux –, il est possible de repérer de nombreuses mentions du fait alimentaire dans des travaux pionniers de l'historiographie ouvrière⁷. Louis-François Pinagot mangeait, et Alain Corbin s'y arrête, même si c'est surtout pour traquer le lien entre misère sociale et trouble politique, ce qui l'inscrit somme toute dans une tradition historiographique déjà ancienne – marquée par l'œuvre du Britannique Edward P. Thompson et récemment renouvelée sur la France par Steven Kaplan ou Nicolas Bourguinat, lequel fait de l'émeute frumentaire un puissant révélateur du basculement économique, social et politique du XIX^e siècle⁸.

Faire l'histoire de l'alimentation au travail à l'époque contemporaine impose donc d'élargir le champ en lorgnant du côté des *cultural studies*⁹, de traquer les continuités depuis la fin du XVIII^e siècle en s'interrogeant

6. Jean-Paul Aron, *Le mangeur du XIX^e siècle*, Paris, Laffont, 1973; Jean-Louis Flandrin a publié de nombreux ouvrages sur l'alimentation et les manières de table. On retiendra la synthèse de référence qu'il a codirigée avec Massimo Montanari, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996.

7. Georges Duveau, *La vie ouvrière sous le Second Empire*, Paris, Gallimard, 1946; Rolande Trespé, *Les mineurs de Carmaux. 1948-1914*, Paris, Les Éditions ouvrières, 1971, p. 287-305.

8. Alain Corbin, *Le monde retrouvé de Louis-François Pinagot. Sur les traces d'un inconnu (1798-1876)*, Paris, Flammarion, 1998; Steven L. Kaplan, *Le pain, le peuple et le roi. La bataille du libéralisme sous Louis XV*, Paris, Librairie académique Perrin, 1986; Charles Tilly, *La France contestée. De 1600 à nos jours*, Paris, Fayard, 1986; Louise A. Tilly, « La révolte frumentaire, forme de conflit politique en France », *Annales, économies, sociétés, civilisations*, t. 27, n° 3, mai-juin 1972, p. 731-757; Edward P. Thompson, « L'économie morale de la foule anglaise au XVIII^e siècle » (1971) dans *id.*, *Les usages de la coutume. Traditions et résistances populaires en Angleterre (XVII^e-XIX^e siècles)*, Paris, EHESS-Gallimard-Le Seuil, 2015; Nicolas Bourguinat, *Les grains du désordre. L'État face aux violences frumentaires dans la première moitié du XIX^e siècle*, Paris, Éd. de l'EHESS, 2002.

9. Richard Hoggart, *La culture du pauvre. Étude sur le style de vie des classes populaires en Angleterre*, Paris, Éditions de Minuit, 1970; Edward P. Thompson, *La formation de la*

sur la « professionnalisation » des sociétés (Max Weber), de prendre en compte la montée en puissance du salariat tout en gardant à l'esprit le fait qu'une grande partie du travail effectué, en particulier dans l'agriculture, le commerce ou l'artisanat, ne relève durablement pas du travail salarié. Plus fondamentalement, l'ère industrielle qui redéfinit les partages entre villes et campagnes, entre les activités industrielles, artisanales et agricoles, constitue le cœur de notre enquête. Elle entraîne en effet un déclin de l'autoproduction au profit d'une spécialisation des activités dédiées à la fourniture des aliments, qu'il s'agit désormais d'acheter. Dans le même temps, l'incessante réorganisation des dispositifs, des lieux et des temps de travail module et modèlent en permanence la prise alimentaire. Par ailleurs, si les formes de la restauration dépendent des reconfigurations du travail, il faut également manger pour pouvoir travailler.

Par là, ce livre œuvre à une histoire du travail dégagée du mouvement ouvrier, de ses moments épiques et de l'étude des organisations qui l'encadrent, pour se préoccuper de la vie à l'atelier, au bureau, sur le chantier, derrière le comptoir, etc. Il entend réfléchir aux conditions de travail et au rapport que les travailleurs entretiennent avec leur environnement technique, économique et social, ce qui nécessite, au-delà de la question des normes – les juristes ont été parmi les premiers à penser le travail – de prendre en compte la dimension imaginaire, individuelle et collective, de l'acte de travailler. Au total, cette démarche ambitieuse de réfléchir à ce que travailler veut dire pour mieux cerner la place qu'occupe le travail dans la construction de l'identité des individus et des groupes dans la société contemporaine.

Du fait de ce qui est perçu depuis plusieurs décennies comme une forte dégradation des conditions de travail et d'une atteinte aux cadres protecteurs élaborés depuis la fin du XIX^e siècle (droit du travail, État social), les sociologues et les historiens du travail ont mis l'accent sur les mutations de l'organisation du travail depuis plus d'un siècle, sur les institutions régulatrices, et sur la production des normes. Toutefois, ils n'ont guère considéré combien l'alimentation au travail permet de revisiter l'histoire des catégories professionnelles, mais aussi celle des femmes et du genre, du temps et des sociabilités en se plaçant à hauteur d'hommes et de femmes¹⁰. En mobilisant des sources inédites, ou en infléchissant l'enquête ethnographique, les contributions rassemblées dans ce volume se concentrent sur les pratiques des actrices et des acteurs, les nourritures et les boissons réellement ingérées dans des univers professionnels spécifiques.

classe ouvrière anglaise, Paris, Le Seuil, 2012 (1963), avec une introduction de François Jarrige.

10. Ainsi, le récent *Dictionnaire du travail* (publié sous la direction d'Antoine Bevort, Michel Lallement, Annette Jobert et Arnaud Mias, Paris, PUF, 2012) ne comprend aucune notice sur le sujet qui est également absent de l'index.

Une attention croissante

Si le terrain est peu travaillé, il n'est cependant pas vierge. Les historiens se sont préoccupés d'alimentation au travail, souvent à l'invitation des sociologues et des anthropologues, et l'une des premières rencontres significatives a eu lieu en France lors d'une table ronde organisée à Paris en 1988. Dans l'ouvrage issu de cette rencontre¹¹, deux contributions fondatrices sont consacrées au temps du repas au travail. L'historien Peter Scholliers examine le « temps consacré à l'alimentation par les familles ouvrières en Europe aux XIX^e et XX^e siècles ». Dans le sillage des grandes enquêtes sociales du XIX^e siècle sur lesquelles il s'appuie, il insiste surtout sur l'importance des usages domestiques tout en suggérant qu'une partie de plus en plus nombreuse du monde ouvrier est contrainte de se nourrir à l'extérieur lors de sa journée de travail. Mais il n'insiste pas sur ces pratiques hors foyer¹². De son côté, le sociologue Claude Grignon s'essaye brillamment à une réflexion sur l'origine et la solidité du « modèle français » des trois repas quotidiens dont la disparition annoncée suscite depuis des décennies un nombre incalculable de commentaires. S'interrogeant sur la diffusion et l'adaptation du modèle par édulcoration, du haut vers le bas de la société (Norbert Elias), il consacre la partie centrale de son étude au « passage de l'usage dominant à l'usage standard » qu'il situe dans la seconde moitié du XIX^e siècle¹³. Il montre que, sous l'influence de réformateurs sociaux et d'élites sociales préoccupés d'hygiénisme, de morale et d'efficacité économique, l'acculturation est lente et pas aussi subie qu'on pourrait l'imaginer. Il évoque une rencontre entre « les usages dominants, savants et mondains et les usages populaires¹⁴ », d'une part d'acceptation du modèle « bourgeois » par les couches populaires et aussi de la persistance d'une grande variété des pratiques en fonction du lieu et de l'activité. « La révolution industrielle, explique-t-il, est loin d'imposer en bloc aux classes populaires la conception moderne et "rationnelle" du temps sur laquelle elle se fonde.¹⁵ » L'ensemble de ces questionnements sur la circulation des modèles et la persistance des particularités sont pour

11. Maurice Aymard, Claude Grignon et Françoise Sabban (dir.), *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, Éd. Maison des sciences de l'homme-INRA, 1994.

12. Peter Scholliers, « Le temps consacré à l'alimentation par les familles ouvrières en Europe aux XIX^e et XX^e siècles », dans *ibid.*, p. 111-137.

13. Claude Grignon, « La règle, la mode et le travail : la genèse sociale du modèle des repas français contemporain », dans Maurice Aymard, Claude Grignon et Françoise Sabban (dir.), *op. cit.*, p. 275-323.

14. *Ibid.*, p. 290.

15. *Ibid.*, p. 303.

nous essentiels. Il rend ainsi compte, de manière assez classique, des raisons qui ont poussé les élites sociales à diffuser un modèle dont les logiques étaient largement ostentatoires, et les couches populaires à l'admettre, mais en partie seulement alors qu'il est aussi peu conforme aux traditions populaires et aux rythmes mêmes du travail, en particulier au moment où il « se discipline » dans le cadre de l'industrialisation. Ce faisant, Claude Grignon met l'accent sur les tensions majeures et créatrices qui, dans le monde du travail, et plus largement dans l'ensemble de la société, opposent dominants et dominés.

Ces travaux ont fait école et une activité plus soutenue sur le champ de l'alimentation au travail s'est développée au début des années 2000. À l'occasion de la sortie de l'ouvrage de Jakob Tanner sur l'alimentation des ouvriers bâlois, Martin Bruegel publie un article programmatique ambitieux¹⁶. Il y dresse un panorama des pratiques alimentaires du monde du travail en Europe entre le XIX^e et le XX^e siècle en insistant sur la variété des pratiques et de l'offre, discutant la notion trop rigide d'habitus de classe. En 2002, la revue *Consommation et sociétés* consacre un numéro spécial à l'alimentation au travail, l'année même où Anne Lhuissier soutient une thèse de sociologie historique sur la réforme sociale et l'alimentation des couches populaires au XIX^e siècle, en distinguant notamment plusieurs modèles de comportements ouvriers (la « prodigalité », le « surinvestissement au travail » et la « frugalité »)¹⁷. Dans les années suivantes, les regards des anthropologues, des sociologues et des historiens se sont très largement focalisés sur l'alimentation hors foyer dans un contexte d'interrogations sur la rapide mutation du secteur de la restauration, la déstructuration supposée du rythme des prises alimentaires et l'essor de pratiques jugées contraires à la diététique. L'alimentation au travail se trouve alors souvent mêlée à des études beaucoup plus larges portant sur l'éclatement des modèles traditionnels ou l'invention du restaurant¹⁸.

16. Jakob Tanner, *Fabrikmahlzeit. Ernährungswissenschaft, Industriearbeit und Volksernährung in der Schweiz 1890-1950*, Zurich, Chronos Verlag, 1999 ; Martin Bruegel, « Le repas à l'usine : industrialisation, nutrition et alimentation populaire », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n° 51/3, juillet-septembre 2004, p. 183-198.

17. Anne Lhuissier, *Alimentation populaire et réforme sociale. Les consommations ouvrières dans le second XIX^e siècle*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 2007.

18. Jean-Pierre Poulain, *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, Toulouse, Privat, 2001 ; Marc Jacobs et Peter Scholliers (dir.), *Eating out in Europe. Picnics, Gourmet Dining and Snacks since the Late Eighteenth Century*, Oxford, Berg, 2003 ; John Burnett, *England Eats Out. A Social History of Eating Out in England from 1830 to the Present*, Harlow, Pearson Education, 2004 ; Fabio Parasecoli et Peter Scholliers (dir.), *A Cultural History of Food*, en particulier le vol. 5 dirigé par Martin Bruegel, *A Cultural History of Food in the Age of Empire (1800-1900)*, Londres, New-York, New-Dehli et Sydney, Bloomsbury, 2012. Dans chacun des 6 volumes, le découpage étant chronologique, le chapitre 5 s'inti-

Les travaux les plus récents continuent à se préoccuper des conditions de l'enquête et des normes sociales, de la prescription et de l'équilibre nutritionnel¹⁹. Dans un article de 2015 qui fait écho au « temps de manger » de Claude Grignon, Martin Bruegel revient sur la dimension diététique du repas au travail dans le Paris de la Belle Époque²⁰. Il s'inscrit dans un mouvement d'investigation des pratiques alimentaires qu'il décrit lui-même comme limité, faisant référence aux récentes inflexions des *food studies* nord-américaines dans le sillage des travaux pionniers de Harvey Levenstein ou Warren Belasco²¹. Ces études, dont celle, récente, de Katherine L. Turner est un parfait exemple, s'intéressent de près à la mutation des pratiques alimentaires des couches populaires et à leur dégradation sous l'effet de l'industrialisation, insistant sur la rupture avec un ordre naturel en partie mythifié du fait de la pression du système agro-industriel²². Dans leur dimension la plus avancée, ces travaux constituent une bonne tentative d'anthropologie historique cherchant à mesurer le poids de la contrainte-travail, en particulier sur les femmes, et de son impact sur le temps du repas, sur les modalités de la prise alimentaire et le contenu des assiettes, dressant, pour les États-Unis, un tableau tout en nuances entre les moments, les métiers, les types de population et les lieux. L'alimentation populaire, en grande partie conditionnée par le travail, devient alors le révélateur de la crise actuelle de la civilisation occidentale et des impasses dans lesquelles elle se trouve.

Dans son article sur le Paris de la Belle Époque, Martin Bruegel, reprenant un certain nombre de ses analyses antérieures, propose trois explications à la croissance significative de la demande d'alimentation hors domicile à la fin du XIX^e siècle : la distance croissante entre le domicile et le lieu de travail, le travail des femmes et l'accélération du rythme du travail industriel. Il décrit la vitalité du marché de la restauration populaire et du

tule « Eating out ». Sur les restaurants : Jean-Paul Aron, *op. cit.* ; Rebecca L. Spang, *The Invention of the Restaurant : Paris and Modern Gastronomic Culture*, Cambridge, Harvard University Press, 2000.

19. Thomas Depecker, Anne Lhuissier et Aurélie Maurice (dir.), *La juste mesure. Une sociologie historique des normes alimentaires*, Rennes, PUR, 2013 ; Thomas Depecker, « Quantification du besoin alimentaire et réforme des conduites de vie XIX^e-XX^e siècles », thèse de sociologie (dir. Patrice Bourdelais), EHESS, 2014.

20. Martin Bruegel, « Workers' Lunch Away from Home in the Paris of the Belle Époque. The French Model of Meals as Norm and Practice », *French Historical Studies*, vol. 38, n° 2, 2015, p. 253-280.

21. Harvey Levenstein, *Revolution at the Table. The Transformation of the American Diet*, New York, Oxford University Press, 1988 ; Warren J. Belasco, *Food : the Key Concepts*, New York et Oxford, Berg, 2008.

22. Katherine L. Turner, *How the Other Half Ate. A History of Working Class Meals at the Turn of the Century*, Berkeley, Los Angeles et Londres, University of California Press, 2014.

prêt à manger (cabarets, restaurants à prix fixe, crémeries, stands de rue, restaurants coopératifs, fourneaux économiques), et insiste tout particulièrement sur la différence de comportement entre les femmes et les hommes qui ne fréquentent pas les mêmes lieux, ni ne font les mêmes choix alimentaires – le repas des hommes est plus consistant et plus équilibré que celui des femmes. De manière significative, quoique sans surprise, la rencontre entre l'histoire du genre et l'histoire du travail débouche sur celle de l'alimentation au travail autour des figures emblématiques et antinomiques de la midinette et de l'ouvrière mère de famille²³. Mais l'ambition de ce livre est d'explorer d'autres figures moins connues, au-delà du Paris populaire. Si la majorité des chapitres porte sur la France et le monde ouvrier, notre attention s'est aussi portée sur d'autres espaces européens, analysant les cantines de Gorki et de Turin, comme le projet d'Owen à New Lanark en Écosse et les pratiques alimentaires des policiers de Lausanne. Cette attention aux pratiques européennes, au sens large, est au cœur de notre projet. Il nous aurait semblé illusoire d'étudier l'alimentation au travail en la restreignant à l'espace d'un seul pays.

Ouvertures

Ce livre d'histoire des pratiques met au jour l'importance des contraintes. Maigreurs des budgets d'abord et modestie des pitances sont des caractéristiques de l'alimentation populaire sur le temps long. L'étau ne se desserre que tardivement. La pénurie menace jusque vers 1850 en Europe occidentale, et un siècle de plus en Union soviétique. À cette contrainte massive, s'ajoutent celles qui sont liées au temps accordé pour manger (c'est l'histoire compliquée du temps de travail et des pauses²⁴), aux espaces imposés de la restauration (l'ouvrier agricole mange longtemps à la table du maître tandis que le cheminot roulant puis le routier se restaurent loin de leur domicile). C'est, dans l'industrie, l'essor et le développement des cantines

23. Anne Monjaret et Michela Niccolai, « La midinette en chansons : représentations masculines d'un idéal féminin populaire (1830-1939) », dans Mélody Jan-Ré (dir.), *Le genre à l'œuvre*, Paris, L'Harmattan, 2012, vol. 3 : *Représentations* ; Anne Monjaret et al., *Le Paris des « Midinettes »*. *Processus de mise en culture et/ou en patrimoine de figures féminines, XIX^e-XXI^e siècles*, *Ethnologie des traces et mémoires d'ouvrières parisiennes*, Paris, Centre de recherche sur les liens sociaux, CNRS/Paris Descartes, 2008 ; Claude Didry, « Les midinettes, avant-garde oubliée du prolétariat », *L'Homme et la société*, n° 189-190, 2013/3, p. 63-86 ; Patricia Tilburg, « "Sa coquetterie tue la faim" : Garment Workers, Lunch Reform, and the Parisian Midinette, 1896-1933 », *French Historical Studies*, vol. 38, n° 2, 2015, p. 281-309.

24. Patrick Fridenson, Bénédicte Reynaud (dir.), *La France et le temps de travail (1814-2004)*, Paris, Odile Jacob, 2004 ; Corinne Maitte et Didier Terrier (dir.), *Les temps du travail. Normes, pratiques, évolutions (XIV^e-XIX^e siècle)*, Rennes, PUR, 2014.

que nous avons explorés ailleurs²⁵. Dans ces espaces contraints, s'imposent le plus vigoureusement les prescriptions et les réformes que les médecins, les hygiénistes et les patrons, mais aussi les utopistes et les révolutionnaires suggèrent ou mettent en œuvre : proscription de l'alcool et exaltation de la viande, puis survalorisation des laitages et des légumes verts quand le sucre est banni, etc., dans un calcul de plus en plus précis des rations.

Or, depuis l'article séminal de Nicolas Hatzfeld sur les pratiques des ouvriers sochaliens²⁶, l'on sait combien les acteurs composent avec les contraintes, s'y plient ou les contournent, et font ainsi de la pause casse-croûte un moment socialement très significatif. Un acte banal, répété dans le quotidien d'une vie laborieuse, permet de voir combien ces femmes et ces hommes, le plus souvent dominés, déploient de ressources pour aménager cette pratique. C'est pourquoi, s'il nous avait fallu placer notre réflexion sous la protection d'un auteur tutélaire, notre choix aurait oscillé entre Alf Lüdkte, spécialiste de l'histoire de la vie quotidienne, et Michel de Certeau qui, au terme d'une riche exploration du quotidien, écrit avec Luce Giard : « [...] la pratique quotidienne restaure avec patience et ténacité un espace de jeu, un intervalle de liberté, une résistance à l'imposition (d'un modèle, d'un système ou d'un ordre) : pouvoir faire, c'est prendre ses distances, défendre l'autonomie d'un propre²⁷ ». Précisément, l'analyse de toutes les pratiques autour de l'alimentation au travail montre cette créativité, ce « foisonnement inventif » de pratiques. Une telle diversité fait ainsi apparaître des lignes de partage entre les générations, les genres, les situations matrimoniales, les origines géographiques, religieuses et ethniques. Elles témoignent de la complexité des relations au sein d'un monde populaire qui n'est rien moins qu'irénique. Étudier les sociabilités du monde du travail au moment du repas permet donc d'affiner la cartographie des cultures du monde du travail, la commensalité permettant de fixer plus largement les limites du groupe, de les réitérer régulièrement, comme dans une cérémonie d'intégration qui fixe l'appartenance, les hiérarchies et les places²⁸.

Or, ces pratiques quotidiennes débordent aussi sur ces temps extraordinaires que sont précisément les révolutions (1793, 1848) et plus encore les grèves. Car ces conflits du travail, une fois légalisés (surtout à partir des années 1860 en Europe continentale), déplient un paradoxe : alors même

25. Stéphane Gacon (dir.), dossier « L'alimentation au travail depuis le milieu du XIX^e siècle », *Le Mouvement social*, n° 247, avril-juin 2014.

26. Nicolas Hatzfeld, « La pause casse-croûte. Quand les chaînes s'arrêtent à Peugeot-Sochaux », *Terrain*, n° 39, septembre 2002, p. 33-48.

27. Michel de Certeau, Luce Giard, « Une science pratique du singulier », dans Michel de Certeau, Luce Giard et Pierre Mayol, *L'invention du quotidien*, tome 2 : *Habiter, cuisiner*, Paris, Gallimard, 2010 (1980), p. 358.

28. Claude Grignon, « Commensality and Social Morphology: an Essay of Typology », in Peter Scholliers (dir.), *Food, drink and identity...*, op. cit., p. 23-33.

que l'interruption du travail, suspendant *ipso facto* le salaire, menace le ravitaillement, les grévistes tentent de conjurer cette menace par l'intermédiaire des soupes communistes, voire tentent de mieux manger et boire quand se diffusent les occupations d'usines, inventées en Italie en 1920. La grève est alors doublement extraordinaire : parce qu'on ne travaille plus et qu'on essaie, souvent avec succès, de festoyer, quoique temporairement. Ainsi, le repas de grève, au-delà de sa vocation utilitaire – il doit permettre à la grève de durer –, est un moment où se forgent et se défendent une identité, une culture, un quant-à-soi²⁹ du salarié, un moment où s'affirme la possibilité d'une grandeur.

Cette importance du repas de grève renvoie sans doute à la place centrale qu'occupe l'alimentation dans l'imaginaire des classes populaires. Maurice Halbwachs avait déjà montré à l'orée du xx^e siècle qu'à revenu égal, la consommation d'un ouvrier diffère sensiblement de celle d'un employé³⁰. Les contributions rassemblées dans ce volume confirment cette importance, mais, en détaillant le contenu des gamelles, des assiettes et des bouteilles, pointent à la fois des spécificités régionales ou nationales et corporatives, comme leurs évolutions. À cet égard, le développement des transports et les migrations de mains-d'œuvre contribuent en longue durée à la fois à une diversification de l'alimentation et à son uniformisation relative sur les lieux du travail. Dans le même temps, elles n'interdisent pas toutes les stratégies, individuelles et collectives, de distinction.

Ainsi, l'analyse de l'alimentation au travail sur deux siècles croise les problématiques les plus massives des sciences sociales (la disciplinarisation, la rationalisation, la globalisation, etc.), mais permet aussi d'étayer la capacité des subalternes à composer avec les contraintes pour manger, boire et donc vivre un peu plus librement.

29. C'est la notion d'*Eigensinn*, proposée par Alf Lüdkte, et si difficile à traduire en français : quant à soi, autonomie, entêtement, etc. Voir Alf Lüdkte, *Des ouvriers dans l'Allemagne du xx^e siècle. Le quotidien des dictatures*, Paris, L'Harmattan, 2000.

30. Maurice Halbwachs, *La classe ouvrière et les niveaux de vie. Recherches sur la hiérarchie des besoins dans les sociétés industrielles contemporaines*, Paris, Alcan, 1913, dans *Le destin de la classe ouvrière*, Paris, PUF, 2011, p. 160 sq.