



*The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library*

**This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.**

**Help ensure our sustainability.**

Give to AgEcon Search

AgEcon Search  
<http://ageconsearch.umn.edu>  
[aesearch@umn.edu](mailto:aesearch@umn.edu)

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

## Comptes rendus de lecture

**Van Troi Tran, *Manger et boire aux expositions universelles Paris : 1889, 1900***

Rennes, PUR, 2012.

Dans ce livre issu de sa thèse, Van Troi Tran nourrit l'ambition « d'aller au-delà des clichés ressassés sur les expositions universelles », de laisser de côté les discours sur les progrès de l'humanité et la fraternité des peuples, l'étude des machines et des palais, les considérations sur l'éducation et l'économie sociale, pour s'intéresser « à la complexité de ce qui s'y trame et de ce qui s'y déroule ». Contre la « géographie morte » des études habituelles, il entend présenter les expositions comme des « espaces mouvants, en constante réorganisation avec le passage continual d'un flot d'êtres humains et de marchandises, et des espaces sensibles, chargés des émotions et de la vie des visiteurs. » Il fait donc le choix de se placer au niveau de la foule des visiteurs et, dans la foule, au niveau de l'homme et de son expérience corporelle des lieux et de l'événement. Il n'est sans doute pas innocent qu'il limite son étude aux deux grandes expositions de 1889 et 1900, moment où, plus qu'à tout autre, le peuple a été convié à la fête et où se sont mêlés, comme l'ont montré nombre d'études récentes, dans une tension difficile à résoudre, le pédagogique et le ludique. Cette période est bien celle de la solennelle entrée en scène du peuple dans le contexte du triomphe de la démocratie en France et, si les visiteurs avaient été nombreux en 1855 ou en 1867 – pour ne s'intéresser qu'aux expositions parisiennes –, l'affluence de la fin du siècle a été bien plus considérable : 10 millions de visiteurs en 1867, 50 millions en 1900.

Laissant donc de côté la question politique d'une République en quête de légitimation, l'auteur s'intéresse aux corps et aux sensibilités, aux incessantes interactions qui existent dans le lieu clôt de l'Exposition entre l'espace, le temps et les hommes, ce qui lui permet de travailler la question qui le hante, celle de l'imprévu, du désordre et des reconfigurations incessantes d'un événement hors norme – l'auteur n'évite pas l'usage de la formule anachronique de « méga-événement ». Pour travailler son sujet, l'approche par « l'angle mort » de l'alimentation paraît tout à fait légitime. L'étude des produits alimentaires, des lieux de consommation et des pratiques de table permet d'accéder facilement aux goûts, aux logiques identitaires, aux pratiques économiques – celles du marché –, politiques – celles du projet pédagogique – et sociales – celles des rapports entre individus et groupes sociaux.

L'auteur répète qu'il ne souhaite pas suivre les hypothèses les plus répandues et, s'il ne bouscule pas toujours les idées établies, il fait

intelligemment vivre sa thèse en l'appuyant sur un grand nombre de sources, ce qui mérite d'être remarqué car les informations sur la dimension sensible des expositions universelles, et plus particulièrement sa dimension alimentaire, sont assez peu nombreuses. Il mobilise les rapports officiels, la presse, les différents guides et témoignages disponibles. Les archives elles-mêmes lui permettent de réfléchir à l'organisation des lieux et à l'ensemble des dispositifs réglementaires si importants en matière de concessions, d'arbitrage et d'hygiène.

La première partie de l'ouvrage est consacrée aux lieux de consommation et à la mise en scène des marchandises – ce que l'auteur place sous le titre « Structurer l'événement, situer la consommation » –, avec pour ambition de repérer la variété des lieux où l'on mange et où l'on boit, du petit kiosque du Champ-de-Mars au riche banquet des maires. Ce recensement vise surtout à faire ressortir l'idée que les lieux de restauration se multiplient et se diversifient dans des expositions qui tiennent de plus en plus d'une foire où la majorité des visiteurs cherchent plus à se distraire qu'à s'instruire. L'auteur parle à ce sujet de la naissance d'une culture de masse, d'une société de consommation et de loisir, formules un brin anachroniques, mais sur lesquelles réfléchissent aujourd'hui les spécialistes du Second Empire, qui soulignent l'apparition de nouvelles pratiques sociales liées à l'industrialisation, à l'urbanisation et aux changements sociaux. Ces mutations bien connues débouchent sur un immense débat sur les pratiques alimentaires populaires qui fait écho à la formule de Brillat-Savarin qui a traversé le siècle, et que l'auteur ne cite pas littéralement : « les animaux se repaissent, l'homme mange, l'homme d'esprit seul sait manger ». Il existe par ailleurs dans ces expositions, qui sont des accumulations de produits et, donc, pour reprendre l'expression de Walter Benjamin, « des lieux de pèlerinage où l'on vient adorer le fétiche marchandise », une tension incessante entre exposants ou restaurateurs, consommateurs et organisateurs, ces derniers s'efforçant de réglementer l'usage de l'espace public, de définir les heures d'ouverture et de cadrer le marché économique en assurant une police des corps et des choses, ce qui débouche sur quelques développements convenus, mais incontournables, sur l'État moderne et les limites du laisser-faire.

La deuxième partie de l'ouvrage porte sur la valeur et l'identité des produits proposés à la consommation, mais l'auteur n'entend pas se limiter aux approches classiques qui veulent que les mets participent à la construction des identités nationales, valorisent l'aventure coloniale et contribuent à la naissance d'un marché mondial. Ce qui l'intéresse, ce sont « les incertitudes entourant tant la valeur que l'identité des aliments et des mets ». Cette valeur et cette identité sont construites par des procédés bien connus dans le monde du commerce moderne et il n'est sans doute pas révolutionnaire d'affirmer que le produit prend une valeur supplémentaire à être consommé au terme d'une explication technique relative à sa fabrication ou dans un décor adapté qui lui donne son sens. L'auteur évoque par exemple longuement ce qu'il appelle le « dispositif multisensoriel soutenu par un assemblage d'appareils,

un environnement matériel et un personnel d'acteurs » du restaurant du Transsibérien. En ce sens, les développements sur la construction d'un discours sur la France pays du vin, et sur le fait, donc, qu'un vin n'est pas seulement un processus de fermentation alcoolique, mais le mariage de la nature – le terroir – et d'une culture – des savoirs faire forcément ancestraux –, ne nous apprennent pas grand-chose que nous ne sachions déjà, mais l'auteur nous propose quelques exemples qui illustrent parfaitement le mécanisme de construction des identités territoriales, locales et nationales, à l'œuvre à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Il nuance néanmoins l'idée que les visiteurs se contentent de réitérer, par leurs pratiques alimentaires, leur appartenance sociale ou nationale, l'Exposition pouvant être l'occasion d'expériences culinaires, pas toutes concluantes, mais permettant dans certains cas, au-delà d'un exotisme de pacotille, un contact, sinon des échanges, entre les peuples. Le chapitre consacré aux « sensibilités de l'exotisme colonial » cherche d'ailleurs à faire la preuve que si, pour certains visiteurs la consommation de la nourriture de l'autre est un moyen de « consolider [leur] propre identité subjective », pour d'autres elle relève d'une véritable curiosité culturelle, ce qui fait resurgir l'opposition, récurrente dans l'ouvrage, entre consommateur éduqué et public de passage.

La dernière partie de l'étude porte sur la « vie des consommateurs » et comporte quelques remarques intéressantes sur « la restauration des corps éreintés » et les différentes manières de prendre son repas, du pique-nique sur les pelouses du Trocadéro au grand restaurant de la Tour Eiffel. S'appuyant sur de nombreux dessins de presse et sur quelques témoignages, elle nous offre des exemples qui permettent de se faire une bonne idée de la vie quotidienne à l'Exposition. Les remarques théoriques les plus intéressantes portent sur la transformation des paysages urbains à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et la manière dont ils sont habités par la foule. Si la ville du XIX<sup>e</sup> siècle est parfois présentée, avec Walter Benjamin, comme un lieu d'accélération du temps et d'hyperstimulation qui constraint l'homme, Van Troi Tran cherche à montrer, en prenant appui sur ce que montrent les expositions universelles, que les choses sont sans doute plus complexes et que l'on voit apparaître dans la ville moderne des contre pratiques qui permettent de ménager des pauses, de reposer les sens et de ralentir le rythme de la ville. Il y a des moments où l'homme en mouvement s'arrête et, pour l'auteur, le moment du repas est l'un de ceux-ci, une hypothèse qui mérite évidemment discussion.

Traquer les logiques de l'État face au marché, du consommateur face à la marchandise, de l'individu face à l'autre, des élites face au peuple, permet donc, sans aucun doute, de faire ressortir quelques caractéristiques générales des sociétés occidentales modernes, mais la société observée est historiquement très située et, s'il est possible de dégager quelques traits à portée universelle, le livre nous ramène incessamment, force des sources oblige, à l'homme du XIX<sup>e</sup> siècle, non pas le flâneur aristocratique évoqué dans le livre, peut-être le mangeur de Jean-Paul Aron, mais surtout l'homme du peuple qui investit l'espace public et provoque l'étonnement des élites. Dans son introduction au

numéro spécial que *Le Mouvement social* avait consacré à l'Exposition universelle de 1889, Madeleine Rebérioux avait rappelé, en citant les premières lignes du roman d'Aragon, *Les voyageurs de l'impériale*, qui évoque « ce déballez-moi-ça de gogos, ce méli-mélo de bronzes d'art, de géraniums, de filles, de soldats, de bourgeois, de gosses, de grandes eaux, d'Annamites, de Levantins frais débarqués et de voyous venus de la butte », « la récusation méprisante avec laquelle [l'exposition] fut souvent accueillie dans les milieux qui se voulaient cultivés ». Cet incipit, écrit-elle encore, « met l'accent sur le lien entre l'orientalisme et le « théâtre des colonies », sur l'incroyable brassage du public dans une société officiellement égalitaire mais restée en réalité très cloisonnée, sur les attractions et, par ses silences, sur les absents de l'Expo ».

Car ce que le livre de Van Troi Tran suggère sans toujours suffisamment l'expliciter, c'est que la critique du public grimaçant devant les zoos humains, la dénonciation par Escoffier de « l'anarchie alimentaire » liée au saucissonnage des masses, aux sociabilités improvisées qui se nouent en cercle sur les pelouses, au plaisir, au sourire et à la gaîté des convives assis sur les bancs, posent plus largement la question du rapport à la modernité. L'ordre qui est perturbé est peut-être moins l'ordre matériel de l'Expo que l'ordre social, tout simplement. Ces corps qui bougent, sentent, consomment et rejettent, c'est le corps du peuple. Tout autant que les machines et les palais, les Nations et les spectacles, les indigènes et les marchandises, l'Exposition donne à voir le peuple et un face-à-face social qui, du côté des élites est fait d'étonnement, d'incompréhension et d'écoûrement, de critique morale d'une civilisation moderne dépravée pour les élites les plus conservatrices, d'un appel à la civilisation du peuple par l'éducation pour les élites républicaines.

S. Gacon

**Ina Zweiniger-Bargielowska, Rachel Duffett, Alain Drouard (dir.), *Food and War in Twentieth Century Europe***

Surrey (England)/Burlington (USA), Ashgate, 2011, 276 p., index.

Le 21 octobre 1870, alors que le siège de Paris par les Prussiens provoque de sévères pénuries alimentaires, le ministre du commerce informe les maires d'arrondissement que « pour la population la plus affectée, il semble possible de compenser le déficit de bœufs ou de moutons par de la viande de cheval, qui permet de fournir une viande aussi saine et fortifiante que le bœuf ». En 1914, dans certains quartiers pauvres des villes anglaises où de nombreux habitants souffrent de sous-nutrition, des sergents recruteurs de l'armée adoptent comme slogan la formule selon laquelle un engagement correspond à « de la viande chaque jour ». Enfin, dans un article du 23 avril 1940 intitulé *A vital german supply: the magic bean*, le *Times* consacre un long développement à l'utilisation de la production de graine de soja pour l'alimentation des