

Lectures

Les comptes rendus

/

2014

Katherine L. Turner, *How the Other Half Ate. A History of Working-Class Meals at the Turn of the Century*

ANNE LHUISSIER



Katherine L. Turner, *How the Other Half Ate. A History of Working-Class Meals at the Turn of the Century*, University of California Press, coll. « California Studies in Food and Culture », 2014, 224 p., EAN : 9780520277571.

Texte intégral

PDF

- 1 Issu d'un doctorat en histoire de l'université du Delaware, le livre de Katherine Leonard Turner porte sur l'alimentation quotidienne des classes ouvrières américaines au tournant du XXe siècle. En choisissant un titre qui fait implicitement référence à l'ouvrage *How the other half live* de Jacob Riis (1890), qui dénonçait la misère des habitants du *Lower East Side* (NYC) à la fin du XIXe siècle¹, Katherine Turner pose clairement son projet : dévoiler la tâche répétitive et ennuyeuse (*dull*) de pourvoir aux repas quotidiens. Ce faisant, elle met en évidence le double rapport de domination, de genre et de classe, dont font l'objet

les femmes des milieux populaires dans la littérature réformatrice au sujet de la cuisine. Le titre fait aussi écho aux travaux de l'historien Harvey Levenstein, qui, dans un court chapitre du même titre « How the other half ate » esquisse un état de la nourriture des classes ouvrières et pose les jalons des sources disponibles pour une histoire de l'alimentation populaire américaine². À la fin du XIX^e siècle, l'Amérique dite Progressiste connaît jusqu'aux années 1920 une période d'activisme qui débouche sur des réformes notamment en matière d'emploi, de condition de travail et de protection sociale. L'alimentation populaire n'échappe pas à ce mouvement de réforme. Relevant de la sphère privée elle revêt de fortes implications publiques, à la fois sanitaires et politiques. Les interventions réformatrices ont laissé des matériaux aussi différents, mobilisés avec soin par l'auteur, que des enquêtes de budgets, des manuels d'économie domestique, des documents liés au travail social, mais aussi un corpus de photos dont une quinzaine sont reproduites dans l'ouvrage à titre illustratif.

2 Le premier chapitre est introductif. Il revient sur les principales caractéristiques de la classe ouvrière américaine marquée, au tournant du siècle, par les fortes incertitudes qui pèsent sur les salaires (maladie, crise, accident...) et le niveau de vie. Les rythmes et les contenus de l'alimentation ouvrière varient fortement selon les régions, la nature du travail (mineurs ou ouvriers urbains par exemple) et surtout l'origine des migrants : les Irlandais catholiques s'opposent aux Américains sur la question du boire et de la sociabilité ; les Italiens se distinguent par une consommation importante de légumes, et avec les migrants d'Amérique latine, ils mangent une nourriture que les américains natifs trouvent trop épicée et trop forte au goût. La mise en évidence de cette grande diversité dans les goûts et les pratiques souligne toute la difficulté à broser un portrait de l'alimentation à cette période. C'est en partie pourquoi l'auteur se concentre dans la suite du livre sur les populations qui ont laissé des traces dans les écrits réformateurs, en particulier à New York, Pittsburg, Atlanta ou en Caroline du Nord, qu'il s'agisse d'enquêtes de budgets privées ou menées par le *Bureau of Labor*.

3 Pour décrire les pratiques et leurs évolutions, l'auteur les resitue (chapitre 2) dans les changements qui interviennent dans l'offre alimentaire et sa rapide diversification liée aux transformations de l'agriculture, des transports et des procédés de transformation des produits. Elle montre comment l'industrialisation de l'agriculture contribue à une diminution des prix et à un élargissement de l'offre désormais affranchie des questions de saisonnalité. De nouveaux procédés techniques tels que la réfrigération des transports et le développement de la conserve, adoptée plus rapidement par les classes moyennes que par les classes ouvrières, accroissent également la gamme de produits. Enfin, le développement des transports par camions étend encore les possibilités d'approvisionnement en démultipliant les points de vente loin des lignes de chemin de fer, des marchés de plein air aux petites boutiques alimentaires.

4 Ces modifications du paysage alimentaire ne sont pas sans effet sur les modes d'approvisionnement (chapitre 3). Les familles ouvrières doivent désormais se repérer dans une offre de petits commerces aussi nombreux qu'éphémères. Surtout, si l'alimentation domestique reste dominante, l'auteur montre comment se développent des produits préparés et prêts à consommer en dehors de la maison, arguant que les ouvriers étaient de ce point de vue à « l'avant-garde » de la tendance à externaliser la préparation culinaire. Ces produits auraient en effet été adoptés d'abord par les familles ouvrières dès les années 1880, contredisant ainsi la littérature qui met en avant l'adoption par les classes moyennes. En revanche il ne s'agit pas de produits industriels (*products of nationally advertised firms*) mais provenant de sources locales, du voisinage : les boulangeries, qui vendent aussi des produits prêts à consommer, et les nombreux colporteurs armés de leur chariot. À ces sources d'approvisionnement s'ajoutent

les petits restaurants, les *saloons* (qui attirent la clientèle populaire en servant des repas gratuits en contrepartie de la vente d'alcool), les cafeterias, puis dès les années 1920, les *lunchrooms* plutôt fréquentées par les employés (catégorie qui se développe à cette époque). Les ouvriers ruraux font l'objet d'un chapitre à part entière (chapitre 4) dans lequel l'auteur montre que la transition de la vie à la ferme vers le travail industriel entraîne deux types de changements dans le régime alimentaire. La perte de nutriments par le blutage des grains, à l'origine notamment d'une épidémie de pellagre, et un régime plus monotone que les urbains lié, entre autres, à une moins grande variété de sources d'approvisionnement.

5 Le chapitre 5 revient sur le regard que posent les réformateurs sur les femmes ouvrières et la cuisine. Au contraire des Socialistes, les « progressistes » ne mettent pas en cause l'assignation des femmes à la cuisine. À ce rôle genré se superposent des différences de classes puisque les femmes des milieux populaires sont encouragées, via les manuels d'économie domestique par exemple, à se conformer davantage au rôle féminin traditionnel des classes moyennes pour les questions liées à la gestion domestique. Pourtant dès les années 1920, les tenants de l'économie domestique diminuent l'intensité de leurs efforts portés sur la cuisine et se tournent peu à peu vers l'industrie alimentaire où ils trouvent à s'employer pour développer, tester et promouvoir de nouveaux procédés. Ils encouragent alors l'utilisation de nouveaux produits au détriment de la préparation domestique, et privilégient la maximisation du budget domestique en favorisant le bien acheter plutôt que le bien cuisiner.

6 Le chapitre conclusif suggère des pistes de réflexion sur l'héritage laissé par les classes ouvrières de la fin du siècle à la cuisine américaine contemporaine, en particulier les influences des migrants qui ont importé des plats et ouverts des petits commerces alimentaires qui se sont définitivement implantés dans l'alimentation quotidienne. De même, en devenant une pratique très répandue dès les années 1920-30, manger à l'extérieur a durablement marqué l'alimentation américaine. Si l'on adhère plus difficilement à cette conclusion en forme d'essai sur les développements et les errements de l'alimentation américaine aujourd'hui, ce court ouvrage expose de façon claire et efficace la diversité de l'alimentation ouvrière américaine au tournant du XXe siècle.

Notes

1 Jacob A Riis, *How the other half lives : studies among the tenements of New York*, New York : Charles Scribner's Sons, 1890, xv-304 p.

2 Harvey A. Levenstein, *Revolution at the table : the transformation of the American diet*, Berkeley, Calif. ; London : University of California Press, 2003, xii-275 p.

Pour citer cet article

Référence électronique

Anne Lhuissier, « Katherine L. Turner, *How the Other Half Ate. A History of Working-Class Meals at the Turn of the Century* », *Lectures* [En ligne], Les comptes rendus, 2014, mis en ligne le 21 mai 2014, consulté le 03 juin 2015. URL : <http://lectures.revues.org/14666>

Rédacteur

Anne Lhuissier

INRA-ALISS, Chargée de recherche

Droits d'auteur

© Lectures - Toute reproduction interdite sans autorisation explicite de la rédaction / Any replication is submitted to the authorization of the editors