

Déjeuner des travailleurs parisiens et modèle alimentaire français du repas à La Belle Époque

9 avril 2015

Dans un article publié récemment dans la revue *French Historical Studies*, Martin Bruegel (Inra-ALISS) s'intéresse au déjeuner des travailleurs parisiens au début du XX^e siècle et met en regard pratiques et normes du modèle français des repas. Si les historiens ont étudié la genèse du modèle alimentaire français, de l'apparition du repas à trois services au début du XIX^e siècle à la formalisation du cadre quotidien des trois repas vers 1900, peu de travaux se sont intéressés à la façon dont les mangeurs s'accommodaient de ces normes. C'est en particulier le cas du déjeuner pris hors du domicile par les ouvriers, groupe dont les rythmes sociaux et les pratiques alimentaires étaient les plus susceptibles d'être impactés par l'organisation urbaine croissante.

Mobilisant de nombreuses sources d'information et s'appuyant sur la notion anthropologique de « vrai repas » (*proper meal*), cet article décrit la demande en repas du midi, liée à la géographie (les ouvriers habitant en périphérie de Paris ou en banlieue), au travail des femmes (bien plus important en France qu'en Allemagne, au Royaume-Uni ou aux États-Unis) et au temps industriel. Environ un tiers de la classe ouvrière parisienne, estimée à un million de personnes, était concerné. À cette forte demande répondait une offre variée, segmentée en fonction du prix et du genre (Paris comptait par exemple une trentaine de « restaurants féminins » en 1912), et présentant de nombreuses alternatives au restaurant. Martin Bruegel s'attache ensuite à estimer le contenu calorique des déjeuners et montre que les ouvriers avaient plus facilement accès que les ouvrières à ce qu'ils considéraient comme un « vrai repas » (un repas roboratif).

L'offre de restauration à emporter proposait donc, au début du XX^e siècle, des alternatives au modèle alimentaire français, permettant aux consommateurs de « tenir les normes à distance ». Or, pour l'auteur, l'histoire de ces nourritures de rue est aujourd'hui tombée dans l'oubli, amenant à voir les *fast food* contemporains comme « étrangers » et à qualifier leur offre de « *junk food* ». Cet article offre ainsi un point de départ pour étudier les évolutions des pratiques alimentaires au cours du XX^e siècle, Martin Bruegel esquissant en conclusion une comparaison entre France et États-Unis.

Julia Gassie, Centre d'études et de prospective

Source : [French Historical Studies](#)