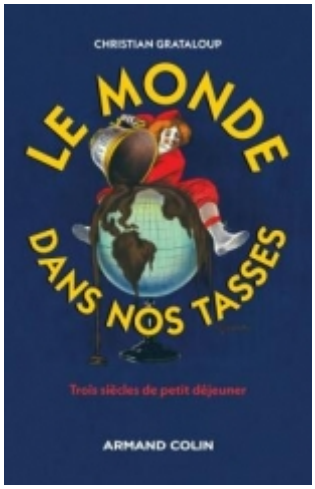
Le monde dans nos tasses. Trois siècles de petit déjeuner, Christian Grataloup

10 novembre 2017



Plaisant à lire, riche et documenté, cet ouvrage est consacré au premier repas de la journée, « à la fois familier et inconnu ». Alors que la littérature consacrée à l'alimentation et à la gastronomie est foisonnante, très peu de travaux (historiques, sociologiques, géographiques, anthropologiques, etc.) ont jusqu'ici traité du petit déjeuner. Au fil de vingt-et-un épisodes, répartis en quatre parties, Christian Grataloup propose un voyage à travers l'histoire de ce repas, mettant en évidence qu'il reste « le plus petit commun dénominateur des pratiques alimentaires de la mondialisation ».

La première partie s'intéresse à la naissance du petit déjeuner en Europe, il y a trois siècles, en lien étroit avec les innovations culinaires du XVIIIe siècle, celles en matière d'objets ménagers, de savoir-faire, d'organisation intérieure des demeures bourgeoises. C'est un repas différent des autres (présentation simultanée des aliments, en nombre restreint, composition assez libre par les convives, monotonie dans les denrées consommées), etc. Sa diffusion dans les sociétés européennes accompagne en particulier les débuts de l'industrialisation et la synchronisation progressive des activités sociales.

La seconde partie revient sur les histoires séculaires du café, du thé et du chocolat, ainsi que sur les ustensiles : tasses (objet quasi-universel pour la consommation de boissons chaudes), bols, *mugs*, grille-pain, etc. On peut retenir, par exemple, que l'étymologie du mot « thé » dans les langues européennes illustre deux étapes successives de construction du monde : « chaï » à l'Est, liée aux voies terrestres (route de la Soie notamment), « té » à l'Ouest, liée aux voies maritimes et aux compagnies des Indes. La troisième partie propose des éléments très intéressants sur la période de la Révolution industrielle, l'esclavage et les plantations, l'articulation entre multinationales et artisanat quotidien, les aspects géopolitiques. La quatrième partie dresse un tour du monde des petits déjeuners, illustrant à la fois les dynamiques de diffusion (ex. du *continental breakfast*) et de métissage.

Dans l’épilogue, Ch. Grataloup souligne que si « aujourd’hui c’est le Monde presque entier qui boit mondial le matin », des tendances sont porteuses de transformations du petit déjeuner tel qu’il fût codifié en Europe : évolution des moments de repas (exemple du brunch) et émiettement, attrait pour de nouveaux aliments et boissons, recherche de produits locaux et équitables.

Julia Gassie, Centre d’études et de prospective

Lien : Armand Colin