

Une histoire de hamburger-frites, Didier Pourquery

11 septembre 2019



Cet essai alerte, écrit par le journaliste Didier Pourquery, conte d'un humour grinçant l'épopée du hamburger-frites, cette référence mondiale du *fast-food*. Il n'en propose pas une analyse détaillée mais, comme le titre le suggère, nous livre plutôt son regard personnel et sensible. S'inspirant de l'empilage d'un Big Mac, le récit comporte six tranches de réflexions, tout en restant digeste et plaisant.

La première tranche, faite d'histoire, rappelle les origines puis les grandes dates du hamburger, ses lieux de naissance et de diffusion, ses créateurs et leurs recettes, aux États-Unis comme en France ou ailleurs. La deuxième tranche, de sociologie, décrit les valeurs et les comportements du *fast-fooder*, qui commande machinalement son burger, puis commence toujours par piquer une frite, avant de manger à pleines mains – régression enfantine – son monticule instable d'ingrédients tièdes et mous. La tranche suivante, de géographie, évoque les lieux de cette consommation rituelle : chaînes internationales installées près des centres commerciaux et des échangeurs routiers, ou restaurants de quartier populaires ou plus chics, voire très chics et chers. Arrive ensuite la tranche nutritionnelle, revenant sur des sujets souvent débattus : qualité et quantité des ingrédients, phénomènes d'addiction, mal-alimentation et surpoids, pathologies associées, et réaction rapide des grandes enseignes, devant l'accumulation de critiques, en supprimant les portions *super size* au profit de légumes, fruits et eau minérale. L'avant-dernière tranche, d'économie, n'oublie pas qu'un tel succès mobilise dans le monde des centaines de milliers de restaurants, des millions de salariés, des dizaines de milliards de clients annuels (22 rien que pour McDo, dans 118 pays), le tout appuyé sur des organisations très taylorisées du travail. Enfin la sixième tranche, prospective, recense les mutations à l'œuvre ou promises : néo-burgers bio et vegan ; recettes exotiques façon *world food* ou au contraire adaptées aux gastronomies nationales ; robots cuiseurs-assembleurs-distributeur ; etc.

Tout n'est pas alimentaire dans l'alimentation : en mangeant le contenu de son assiette, on met aussi en œuvre des valeurs et de la culture, des rites et du simulacre, quelques goûts et beaucoup d'habitudes. À l'instar de Roland Barthes (*Mythologies*, 1957) qui voyait dans le bifteck-frites l'un des plus beaux mythes de la cuisine française, Didier Pourquery juge que l'hamburger-frites est, pour le

meilleur et pour le pire, au cœur des grandes légendes de l'alimentation mondiale contemporaine.

Bruno Héroult, Centre d'études et de prospective

Lien : [éditions Robert Laffont](#)