

Quand cuisiner devient un devoir patriotique

« Women of America awake! We have a definite part to play in the greatest tragedy in the world's history. We need not to form into Battalions of death, but into Battalions of life. Save food and we save life!¹ ».

Dès les premiers mois de guerre en à l'automne 1914, les nations belligérantes vont prendre conscience de l'importance de la nourriture en temps de guerre. Elle est nécessaire pour maintenir le bon moral des soldats – comme le disait si bien Napoléon Bonaparte : « Une armée marche sur son estomac » – et de la population civile. Nourrir les populations devient un élément central à la politique de guerre de chaque pays. Les États, qui avaient d'abord cru à une résolution rapide du conflit – il finira avant Noël 1914, avait-on dit –, constatent en 1915 que la guerre sera plus longue que prévu. La mobilisation de l'effectif alimentaire devient donc nécessaire pour subvenir aux besoins de l'armée et de la population de l'arrière. Commence alors les interminables files d'attente engendrée par la mise en place de politiques très strictes de rationnement. Sur le « *home front* » la guerre est plutôt celle du « pain et des pommes de terre » que celle des munitions et de l'acier explique l'historienne Tammy Proctor².

Les habitudes alimentaires et culinaires changent donc considérablement par rapport au temps d'avant-guerre. Plusieurs aliments disparaissent des marchés et sont remplacés par des produits substitués. Le coût des aliments doubles, voire même triples selon l'endroit. Les mères, ces reines de la cuisine, doivent donc faire preuve d'ingéniosité pour continuer à nourrir adéquatement leurs familles. Pour leur venir en aide, des livres de recettes sont spécialement conçus pour répondre aux besoins du temps de guerre. On y retrouve non seulement des recettes modifiées pour correspondre aux nouvelles conditions, mais également des conseils pratiques sur les substitutions d'aliments ou sur les nutriments nécessaires pour une saine alimentation. Rapidement, cuisiner, ou du moins savoir cuisiner avec moins, devient un devoir patriotique pour les femmes. Le *Win-the-War Cookery Book* explique aux femmes anglaises : « Women of Britain... Our soldiers are beating the Germans on land. Our sailors are beating them on the sea. You can beat them in the larder and the kitchen ³ ».

Lorsque les États-Unis entrent en guerre en 1917, le besoin de denrées alimentaires en Europe est urgent. Conscient de l'im-

¹ Reah Jeannette Lynch, « *Win the War* » *Cook Book*, St. Louis County Unit Woman's Committee Council of National Defense, Missouri Division, 1918, p. 7.

² Tammy Proctor, « Constructing Home Fronts », *Civilians in a World at War, 1914-1918*, NYU Press, 2010 p. 86.

³ <http://www.bbc.co.uk/schools/0/ww1/25245899>

portance de l'approvisionnement alimentaire des armées pour gagner le conflit, le gouvernement encourage la population à économiser la nourriture afin d'exporter le plus de denrées possible en Europe afin de nourrir les soldats américains et alliés. Herbert Hoover, nouvellement nommé *Food Administrator* rappelle aux Américains : « Food will win the war » et ils doivent prouver leur américanisme en mangeant moins⁴. Le président Woodrow Wilson va même jusqu'à comparer le devoir des femmes à la cuisine à celui des hommes aux fronts : « Every housewife who practises strict economy puts herself in the ranks of those who serve the nation ⁵ ». Le message semble être entendu par les femmes américaines qui deviennent la nouvelle « armée de la cuisine ».

Mais que mange-t-on en temps de guerre? En regardant une dizaine de livres de recettes de guerre publiés aux États-Unis entre 1917 et 1918 (disponibles sur le site archives.org), il est possible de dresser un portrait culinaire d'une famille américaine pendant le conflit. Afin d'économiser sur la nourriture, on met en place les « Meatless Mondays » et les « Wheatless Wednesdays ». On doit également limiter l'utilisation des gras et du sucre. À première vue, rien de très compliqué : on n'a qu'à devenir végétarien d'un jour et adopter une diète sans gluten... Mais n'oublions pas qu'à cette époque les supermarchés ne commencent qu'à faire leur apparition dans les grandes villes américaines et que les aliments nécessaires à ces changements de diètes ne sont pas toujours à la portée de la main⁶. Les livres de recettes proposent donc une liste de substitutions possibles ainsi que des trucs simples dans le but de faciliter la transition. On remplace le beurre ordinaire par du gras animal – « chicken fat makes good pastry⁷ » –; on substitue la viande par des fèves – « they have the same food value as meat if used with milk ⁸ » –; on mange beaucoup de pommes de terre – « Our government asks us to eat potato to save wheat ⁹ » –; et on n'oublie surtout pas de réutiliser l'eau dans lequel on fait bouillir nos légumes afin de faire de bonnes soupes – « The water in which cabbage has been cooked requires only the addition of a little milk, butter and thickening to furnish an agreeable thin soup ¹⁰ ».

⁴ Celia M. Kingsbury, *For Home and Country: World War I Propaganda on the Home Front*, University of Nebraska Press, 2010, p. 191.

⁵ Mabel Dulon Purdy, *Food and Freedom. A Household Book*, Harper & Brothers Publishers, New York, 1918.

⁶ Tracey Deutch, *Building a Housewife's Paradise. Gender, Politics and American Grocery Stores in the Twentieth Century*, The University of North Carolina Press, 2010, p. 43.

⁷ *Twentieth Century Club War Time Cook Book*, Pittsburgh, Pierpont Siviter & Co, 1918.

⁸ Reah Jeannette Lynch, « *Win the War* » *Cook Book*, published by St. Louis County Unit Woman's Committee Council of National Defense, Missouri Division, 1918, p. 37.

⁹ *Ibid.*, p. 83.

¹⁰ *Ibid.*, p. 74.

En plus des « Patriotic Salads », des « War Breads » (à ne pas confondre avec le *K-Brot* allemand qui consiste principalement de farine de pomme de terre) et les variétés infinies de « War Cakes » — la surutilisation des adjectifs à connotation guerrière est particulièrement frappante –, nous retrouvons plusieurs recettes qui permettent de satisfaire celui ou celle qui a une petite fringale à l'américaine. En effet, à une époque où les familles doivent introduire de nouveaux aliments à leur vie quotidienne (de nouvelles sortes de poissons ou coupes de viandes, du « War Butter » – qui consiste d'une ½ livre de beurre, d'une cuillère à soupe de gélatine et d'une ½ livre de lait –, l'utilisation inhabituelle de légumineuses, etc.), il ne faut pas se surprendre de retrouver quelques classiques de la cuisine traditionnelle américaine dans les livres de recettes ¹¹.

L'arrivée des années 1920, ces « années folles », marque le début d'un temps nouveau pour cuisinières américaines. Une fois la guerre terminée, on se permet quelques nouveaux petits plaisirs ...



« Apple Pie », « Corn Bread », « War French Fried Potato », « Fruit Cake », « Macaroni and cheese », « Doughnut » sont quelques-uns des plats réconfortants qui sont proposés. Justement, les « doughnut », déjà présents aux États-Unis avant la guerre, doivent leur grande popularité à la Première Guerre mondiale alors qu'on fait la distribution de ses beignets aux milliers de soldats américains ayant le mal du pays luttant dans les tranchées françaises. Ils reviendront au pays avec un nouvel amour pour ce qui est devenu « America's favorite treat »¹².

¹¹ Laura Brehaut, « A taste of the familiar in First World War-era foods », September 12, 2014. <http://ww1.canada.com/home-front/a-taste-of-the-familiar-in-first-world-war-era-foods>

¹² David A. Taylor, « The History of Doughnut. A look back at the men, women and machines that made America's favorite treat possible », March 1998. <http://www.smithsonianmag.com/history/the-history-of-the-doughnut-150405177/?no-ist>

Les Américaines sont plus chanceuses que leurs cousines européennes lorsque vient le temps de parler de nourriture pendant la Grande Guerre. Les combats se déroulant de l'autre côté de l'océan Atlantique et l'entrée en guerre tardive des États-Unis jouent en leur faveur. Elles n'auront jamais à traverser « l'hiver des navets » (nommé parce que le navet est le seul aliment encore disponible en grande quantité) qu'ont vécu les Allemandes en 1916-1917. Elles n'auront pas non plus à créer des réseaux de contrebande de pomme de terre comme les femmes belges afin de nourrir leur famille. Il n'en reste pas moins que la guerre change considérablement la relation qu'entretiennent les Américaines avec la nourriture et la cuisine. La nourriture n'a peut-être pas permis de gagner la guerre, mais en ayant un impact direct sur le moral des populations, elle a sans doute joué un rôle important dans le déroulement du conflit.

L'arrivée des années 1920, ces « années folles », marque le début d'un temps nouveau pour cuisinières américaines. Une fois la guerre terminée, on se permet quelques nouveaux petits plaisirs : les *Eskimo Pies* (1919), les barres de chocolats *Oh Henry!* et *Nestlé* (1920), les *Gummy Bears* (1922), les *Reese's Peanut Butter Cups* (1923), les *popsicles* (1923), la salade César (1924), etc. On assiste également à la popularisation des mets chinois et mexicains (la compagnie *Old El Paso* est fondée au Nouveau-Mexique en 1917) ainsi qu'à l'arrivée des préparations rapides qui facilitent la vie de plusieurs ménagères : la soupe en poudre et les premières préparations de gâteau instantanées *Betty Crocker* voient toutes deux le jour au début des années 1920.

Marie-Michèle Doucet

Secrétaire de la langue française

Professeure adjointe, Collège militaire royal du Canada