

Cindy R. Lobel, *Urban Appetites, Food and Culture in Nineteenth-Century New York, Chicago*, University of Chicago Press, 2014, 288 p.

David Do Paço



Urban appetites est un plat bien exotique sur la table française de l'histoire de l'alimentation, mais cet ouvrage incarne toute la richesse de son renouvellement international. Affranchie du souci de devoir s'excuser d'exister comme discipline et de celui de devoir sans cesse réaffirmer la pertinence de son approche, l'histoire proposée ici par Cindy R. Lobel est offensive et se confronte aux paradigmes de l'histoire urbaine, de l'histoire politique et de l'histoire culturelle, celle de New York. Comme l'auteure le précise : « *The book tries to emulate the best food histories, those that look at food and foodways not as antiquarian artifacts but as a locus of and lens into economic processes, political culture, cultural change, and power relationships in general. Likewise for cultural history* » (p. 5). Le projet du livre est simple : comprendre la transformation de Gotham en métropole *via* la formation de sa culture

alimentaire ou, « *more accurately, one that incorporates many subcultures* » (p. 5). Cindy R. Lobel délivre l'histoire joyeuse d'une ville prétentieuse et opulente jouant avec les clichés du cinéma américain classique et de l'autopromotion contemporaine de *Big Apple*.

Pour ce faire, les deux premiers chapitres décrivent le développement du réseau d'approvisionnement de Manhattan et ses conséquences économiques et sociales. Si, à la fin du XVIII^e siècle, « *all food came from farms, forests, and waters located a few miles from the city* » (p. 12), soit de Brooklyn, Long Island ou du Queens, dès les années 1830 Gotham est devenu un « *hub vital* » de l'économie de l'alimentation américaine et la « capitale culinaire » des États-Unis. L'auteure souligne l'optimisation et la diversification des structures d'approvisionnement accompagnant celle des produits disponibles, des dindes du Vermont aux fruits de Floride. L'influence de la ville sur la campagne ne se limite pas à la modification des structures de production mais touche également ses techniques, l'auteure soulignant que « *New York City was the center not only for distribution of farm products but also production of agricultural tools* » (p. 44). Au lendemain de l'indépendance, le caractère périssable du produit influe sur le cours des prix tout au long de la journée, invitant à une histoire sociale de la consommation ne se pensant pas seulement en termes de division spatiale de la ville mais aussi temporelle (« *the market schedule*

thus indicated class variation in access to quantity and quality », p. 21). Un demi-siècle plus tard, la conservation des produits et le développement des boutiques de quartier participent d'une démocratisation de la consommation. Au grand dam des bouchers, c'est aussi la période du développement de la libre concurrence et de l'évolution de la politique de contrôle des autorités urbaines privilégiant l'alimentation de la foule au maintien des privilèges des corps constitués (p. 58). Le grand apport de ce chapitre est sans doute la genèse qu'il propose du souci de traçabilité des produits posant la question de la confiance entre les différents acteurs de l'alimentation (p. 72).

Suivant la voie ouverte par Jack Goody¹, les chapitres 3 et 4 proposent une histoire sociale de l'alimentation urbaine revenant notamment sur l'alimentation comme indicateur et stigmaté d'appartenance sociale. Cette analyse trouve son originalité en ce qu'elle s'inscrit profondément dans une démarche d'histoire urbaine. Et l'auteure de souligner que : « *In the eighteenth century, all New Yorkers had shopped at the same public markets. They did not purchase the same items or even shop at the same time; rather the root of the food supply was shared, and it was regulated by the city. But in the nineteenth century, the city abandoned strict regulation of the markets. The result was free-for-all* » (p. 75), rejetant les plus pauvres à l'extérieur des marchés et les contraignant à se fournir auprès des marchands ambulants. Il en résulte pour la ville de New York des problèmes sanitaires majeurs dont les réformateurs s'inquiètent tout en soulignant que le libre marché de l'approvisionnement a conduit à une dépréciation de la qualité de la viande et du lait disponibles. Cette évolution générale affecte par ailleurs le capital symbolique des marchands, entraînant la dégradation de plusieurs d'entre eux, comme celle de l'épicier supportant le soupçon constant d'escroquerie. La libéralisation du marché de l'approvisionnement devient un problème économique, social, sanitaire mais aussi politique du fait de l'incapacité et de l'absence de volonté de l'autorité municipale à aménager les espaces de vente et à contrôler les fraudes. Une des réponses à ce délabrement fut l'essor d'une sociabilité semi-publique de la table et le transfert de l'approvisionnement et de la consommation du marché vers les restaurants. S'écartant du modèle d'Habermas qui décrit les espaces collectifs de restauration comme des matrices de l'opinion publique², l'auteure insiste sur le rôle distractif des restaurants pouvant être aussi théâtres ou cabarets, ainsi que sur une ségrégation qui n'est pas seulement sociale mais aussi culturelle. Il ne suffit pas de pouvoir aller au restaurant, encore faut-il savoir s'y tenir, c'est-à-dire se conformer à une certaine idée des normes européennes de la table en partie adoptées pour satisfaire aux exigences du tourisme et de la distinction. Tout comme le café londonien du XVIII^e siècle décrit par Brian Cowan³, le restaurant à New York participe de l'affirmation culturelle d'une nouvelle élite bourgeoise dont il édicte et fait appliquer les normes. Originaires de Suisse, les frères Delmonico embauchent en 1830 cuisiniers et serveurs français dans le nouveau restaurant de William Street qui porte leur nom. La culture urbaine se transforme également dans sa dimension sonore par l'acceptation des bruits stridents

¹ Jack Goody, *Cooking, Cuisine and Class: a Study in Comparative Sociology*, Cambridge, Cambridge University Press, 1982.

² Jürgen Habermas, *Strukturwandel der Öffentlichkeit. Untersuchungen zu einer Kategorie der bürgerlichen Gesellschaft*, Berlin, Suhrkamp, 1990/1962.

³ Brian Cowan, *The Social Life of Coffee: the Emergence of the British Coffeehouse*, New Haven, Yale University Press, 2005.

ou peu discrets des couteaux et des fourchettes venant frapper les assiettes. Or, jamais éloignée de son horizon d'histoire sociale, Cindy R. Lobel ne manque pas de préciser que « *many New Yorkers experienced the city's restaurant culture not as patron but as workers* » et deviennent ainsi les passeurs d'un nouvel élément de la culture urbaine.

Les chapitres 5 et 6 se lisent en miroir et renvoient ensemble à une histoire de New York écrite du local au global. « *The growth of the metropolis influenced not only what New Yorkers ate and where they procured it but also how they ate* » (p. 141). L'espace domestique est lui aussi ouvert sur le monde et la table familiale peut jouer le même rôle que celle du restaurant autour de laquelle s'organisent les discussions et où se concluent les affaires. Les innovations techniques précédant la Première Guerre mondiale renforcent une culture alimentaire domestique portée par une classe moyenne en plein essor, dont l'identité est façonnée à la fois par le consumérisme et la domesticité. Or, de nouveau, le contraste social est frappant entre cette classe moyenne accédant au confort et à la paupérisation d'une classe ouvrière ne pouvant consacrer qu'une part d'un budget bien maigre à la table. Ces transformations s'opèrent et accentuent la métamorphose de l'ancien port colonial en ville globale. La commercialisation de l'exotisme, et tous les préjugés ethniques qui l'accompagnent, participent de l'essor de la classe moyenne et de sa culture. L'auteure précise que « *New York's cosmopolitanism was simultaneously global and provincial* ». Toutefois, sous la plume de Cindy Lobel, le cosmopolitisme est d'abord un communautarisme accentuant la division de l'espace urbain, et la cuisine étrangère un marqueur identitaire et une source d'opportunités économiques pour les migrants. Aussi la diversité décrite ici doit-elle être nuancée par sa géographie car, si elle est incontestable à l'échelle de la ville, elle apparaît moins prégnante à l'échelle de ses quartiers.

Plus qu'un livre d'une grande richesse, à la croisée des histoires sociale, politique et culturelle, *Urban Appetites* est un modèle d'histoire urbaine de l'alimentation. La nature des sources mobilisées (mémoires, journaux de voyages, menus et sources comptables), la diversité et la densité du corpus documentaire ainsi qu'une érudition mise au service de l'analyse sans jamais tomber dans la facilité des remarques caustiques en font un livre de référence, dont tous les apports n'ont pu être mentionnés dans le cadre de cette recension. L'histoire alimentaire de New York surprend encore en ce qu'elle semble faire écho à celle de Paris, de Londres, de Vienne ou d'Istanbul, même si jusqu'à présent il n'existe pas l'équivalent pour ces villes de l'analyse proposée par Cindy R. Lobel. Le livre n'aurait encore rien perdu à engager une comparaison plus explicite avec une historiographie allemande, française et italienne, possédant, une longue tradition d'étude des cultures alimentaires, ne serait-ce que pour souligner son apport aux travaux classiques de Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari, Hans-Jürgen Teuteberg ou Peter Scholliers⁴. Enfin, après le livre d'Emma Spary *Eating the Enlightenment : French*

⁴ Pour un bilan récent de l'évolution de l'histoire des cultures alimentaires, on pourra se référer à Karin Becker, « Introduction. Un bilan thématique et méthodique de la recherche actuelle sur l'histoire de l'alimentation », *Food and History*, 10/2 (2012), p. 9-25 ; Peter Scholliers, « Twenty-five Years of Studying *un phénomène social total*. Food History Writing on Europe in the 19th and 20th Centuries », *Food, Culture and Society*, 10 (2007), p. 449-471, et sur la méthode, Dora De Lima et David Do Paço, « Le métissage, dynamique des gastronomies », *Hypothèses*, 15 (2012), p. 289-301.



Histoire@Politique, « Comptes rendus – ouvrages », www.histoire-politique.fr
Mis en ligne le 23 novembre 2016

Food and the Sciences, 1670-1760 paru en 2012, et *Fast Food. The Good, The Bad and The Hungry* d'Andrew F. Smith paru en 2016, l'University of Chicago Press renforce son positionnement comme l'une des têtes de pont d'une histoire de l'alimentation renouvelée.