



BIBLIOTHEQUE DE
DOCUMENTATION
INTERNATIONALE
CONTEMPORAINE

MUSEE D'HISTOIRE
CONTEMPORAINE

Cuisine capitaliste et cuisine communiste

Les livres de cuisine en disent parfois plus long que prévu. Ils donnent envie de manger, mais ils donnent aussi envie de penser. L'histoire d'une société, de ses rêves et de ses failles peut s'y lire presque sans efforts, et les orientations politiques s'y révèlent dans les moindres recoins. Cette littérature jugée bien anodine par ceux qui ne la lisent pas, fourmille d'observations curieuses. Elle nous montre sans en avoir l'air l'état de l'économie d'un pays avec les périodes d'opulence ou de pénurie, elle nous parle de la santé, des classes sociales, de la structure familiale, de la condition féminine, de l'amour, de la morale, de l'ouverture au monde ou au contraire de la fermeture au monde. Les évolutions sont aisément repérables, car si dans un même pays les recettes proprement dites changent peu selon les époques, le discours qui les accompagne change beaucoup. Deux exemples, l'un français, l'autre soviétique, nous renvoient à des faits de société bien caractéristiques.

Nous sommes aujourd'hui étonnés par *La Cuisine familiale*, publié à Paris en 1932 à 200.000 exemplaires par les éditions du *Petit Echo de la mode*. De présentation modeste, cet in-octavo de 444 pages imprimé sur papier de mauvaise qualité, ne comporte aucune illustration excepté les culs-de-lampes qui servent de ponctuation entre les chapitres et un simple dessin en couleurs sur la couverture cartonnée. Celui-ci représente une famille attablée, une famille ordinaire, les parents et leurs deux enfants, la vaisselle est modeste, le mobilier aussi, et le slogan « Manger mieux, dépenser moins » inscrit dans les vapeurs de la soupe fumante apportée par la mère de famille, évoque en toute simplicité la seule ambition annoncée du livre. Celui-ci commence sans surprise par la recette du Bœuf à la bonne flanquette et s'achève sur celle de la Tarte à la rhubarbe. Quelques apports de cuisine étrangère y figurent, mais en nombre restreint, et le sommaire incluant les règles du savoir-vivre, celles du savoir-recevoir nous laisse entrevoir que l'ouvrage s'adresse à la petite-bourgeoisie soucieuse de singer la grande.

Dans sa préface, Paul Bouillard, grand chef-cuisinier du moment, au nom prédestiné, se veut porteur de certains messages. Il s'adresse aux femmes, aux femmes mariées exclusivement, et avant d'aborder pour elles les questions techniques, il se lamente car, dit-il, elles ne savent plus faire la cuisine. « La fièvre des cinémas, des thés, des dancings » est en train de tout gâcher, il tente donc avec douceur et persuasion de les ramener là où il faut, à leur rôle « saucial ». Par souci de justice, sont mentionnées les difficultés d'approvisionnement pendant la guerre, qui avaient ôté aux jeunes filles tout désir d'apprendre à cuisiner. Pas de poisson, la pêche avait cessé, pas de gibier, la chasse était interdite, pas de primeurs, très peu de sucre, de

farine, de lait. Mais à l'heure où il écrit, la guerre est finie depuis longtemps, il est urgent de se ressaisir : « Songez, jeunes ménagères, que votre mari a fait la guerre, qu'il a vécu ces dures années de la guerre et de l'après-guerre durant lesquelles il n'est pas exagéré de dire qu'il n'a pas toujours bien mangé. »

Pas un mot pour les femmes qui avaient pansé les blessés, pour les ouvrières qui avaient fait fonctionner les usines tout en s'occupant des enfants, et qui elles non plus n'avaient pas toujours bien mangé. Du point de vue de l'auteur, celles qui luttent et celles qui cuisinent ne sont pas les mêmes et celles qui dansent et celles qui cuisinent ne sont pas les mêmes non plus. Quant à celles qui font de la politique, mieux vaut ne pas en parler. C'est aux ménagères sérieuses que l'on s'adresse. Hélas « la race s'en éteint, les progrès féminins ne portent pas sur cette branche et nous ne voyons guère de revendications dirigées vers le laurier-sauce. » C'est du moins ce que nous apprenons dans le chapitre intitulé « Favorisons la gourmandise de notre époux ». La grande idée, le fil conducteur du texte de Paul Bouillard est le maintien de la solidité familiale coûte que coûte. Celle-ci suppose la solidité du couple, et la solidité du couple passe par la cuisine et par elle seulement. Inutile de cultiver en même temps d'autres formes de séduction. « Si le budget est un peu insuffisant, mieux vaut opérer un petit virement de fonds et verser au chapitre nourriture une portion des ressources destinées à la toilette. »

La cuisine est un devoir, un point c'est tout. Les plaisirs, y compris d'ailleurs celui de cuisiner, ne doivent pas être à l'ordre du jour. Si certains hommes, ont quant à eux la tentation légitime d'aller voir ailleurs, rien que de très normal, mais il est possible, et c'est là un grand art, de les retenir en les attachant à leur assiette. « Il est des époux qui, par nature, sont réfractaires à ce genre de séduction. Tout homme ne naît pas gourmand, mais tout homme peut le devenir s'il est cuisiné avec art. » Il suffit d'avoir un peu d'imagination, en flattant par exemple ses instincts de propriétaire. « Il faut réaliser une cuisine personnelle, qui constitue une sorte de spécialité ; ce que le seigneur trouve à la maison doit lui être une propriété, presque un fief. Point de façon banale, de confection omnibus qui ne laisserait aucune impression et qu'on peut se procurer partout. Il faut obtenir des rôtis *caractéristiques*, arriver à une originalité qui le frappe, qui le conquiert. Il y a de la gourmandise dans cette tyrannie de l'habitude, mais il y a aussi l'attachement du chat qui se trouve bien de l'ordinaire et s'attache à l'âtre au point d'y demeurer quand le feu est éteint. »

Nous aurions tort de penser que le propos se limite de façon obtuse au cercle familial, replié sur lui-même. Non, Paul Bouillard s'occupe aussi de la nation comme le montre la conclusion : « La vie familiale si douce en France dans nos familles est faite de bien des choses, mais qui dira le rôle prépondérant qu'y joue notre incomparable cuisine que le monde nous envie, la seule cuisine qui soit digne de ce nom, la cuisine saine d'où est bannie toute sophistication, la cuisine succulente de nos vieilles provinces, la cuisine française ».

On peut aimer son pays sans toutefois se mêler de questions qui fâchent. Laissons donc faire. Parmi les conseils sur la conduite à tenir à table avec des invités, nous lisons : « Parlez de tout, mais évitez les sujets tristes. Les événements d'actualité, le théâtre, la peinture, la musique, la mode, les livres nouveaux, permettent à chacun

d'émettre des réflexions. Inutile d'aborder la politique, elle ennuie les femmes et trouble la digestion des hommes. »

En refermant leur livre de cuisine, celui-là en tout cas, les ménagères françaises des années 1930 savaient exactement ce qu'elles devaient faire, pourquoi elles devaient le faire et dans quel état d'esprit. Le nombre d'exemplaires publiés nous apprend que beaucoup ont ainsi été sinon formées, du moins informées.

La littérature culinaire soviétique mérite elle aussi un détour. L'occasion nous en est offerte par *Kniga o vkusnoj i zdorovoj pišče* [Le livre de la bonne cuisine saine] publié à Moscou en août 1953 à 500.000 exemplaires. Il s'agit de la septième réédition, la première remontant à 1939, c'est-à-dire à la même époque que *La Bonne cuisine française*. De présentation luxueuse, cet in-quarto de 400 pages sur papier de grande qualité, couverture en simili cuir bistre avec lettres dorées et dessins en gaufrage, tranche ornée, marque-page en tissu rouge, est magnifiquement illustré en couleurs entre autres par le photographe Dmitri Baltermants, mieux connu à l'étranger pour ses reportages de guerre. Ces illustrations donnent à voir des tables mises avec soin, jolies nappes garnies de vaisselle raffinée en porcelaine et cristal, débordantes de nourriture. Un détail attire l'attention, c'est la présence de boîtes de conserves et de bouteilles à toutes les pages avec une étiquette bien lisible en gros caractères. Des images plus petites, en noir et blanc, montrent des magasins d'alimentation, boulangeries ou confiseries richement fournies, ou encore les dernières nouveautés en matière d'arts ménagers. La liste des recettes mentionnées dans la table des matières indique que l'éventail en est très riche et non limité à la Russie. Les emprunts aux autres républiques et aux pays étrangers sont nombreux.

Jusqu'à la révolution, la bible des cuisinières était *Podarok molodoj hozâjke* [Cadeau à une jeune maîtresse de maison] de la célèbre Elena Molokhovets dont un restaurant de Saint-Pétersbourg porte aujourd'hui le nom. Publié pour la première fois en 1861 et 29 fois réédité jusqu'en 1917, cet ouvrage avait l'avantage d'indiquer les menus de carême, les menus d'enterrements et ceux, plus simples, destinés aux domestiques.

Dans les années qui ont suivi la Révolution, il a continué d'être lu en cachette, et particulièrement, dit-on, pendant les terribles périodes de famine. Pourtant l'art culinaire avait très vite été assimilé par les bolcheviks à une survivance de la bourgeoisie, hautement méprisable. Pour être au goût du jour, il fallait mal manger, le plus vite possible, de préférence dans une cantine. La femme devait s'affranchir de cette corvée ancestrale et si possible s'en remettre aux cuisines gérées par la collectivité. « Comment », disait le héros d'une célèbre comédie musicale à sa maîtresse attentionnée, mais un peu gourde : « Tu m'as fait de la vraie soupe ? Mais moi c'est du concentré que je veux » ! Le mode de vie spartiate tendait à s'imposer, chez les intellectuels en particulier. La nourriture transmettant bien autre chose qu'elle-même, il fallait s'en méfier. La pénurie, il est vrai, facilitait bien les choses.

Nous avons donc la surprise de trouver un livre de cuisine soviétique, un beau livre, dans ce pays où le filet à provisions se disait « avos'ka » (« au cas où », au cas où on trouve quelque chose !). La page de titre montre qu'il s'agit d'une publication du

ministère de l'industrie et de l'approvisionnement approuvée par le département de nutrition de l'Académie de médecine d'URSS et éditée par les éditions de l'industrie alimentaire. Une très courte préface d'une demi-page purement informative, nous apprend qu'il s'agit d'une œuvre collective, elle fait état des seize personnes, prestigieuses pour la plupart, qui ont participé à la rédaction de ce livre. Vingt-deux personnes au total ont œuvré à sa réalisation, vingt-et-un hommes et une femme, Moltchanova¹, professeur de médecine. Celle-ci a traité le chapitre concernant la nourriture de la femme enceinte et celle des enfants. Elle a aussi rédigé *Les bases d'une nourriture rationnelle*, article assez long et très technique dans lequel apparaissent les vertus comparées de chaque vitamine, et elle a choisi de placer au début une citation du savant Pavlov. Celui-ci, dans sa grande sagesse, évoque le plaisir de manger « Une nourriture bénéfique est une celle qu'on mange avec appétit en éprouvant du plaisir » et Moltchanova insiste sur l'atmosphère qui entoure le moment du repas. A aucun autre moment du livre, ces notions ne sont prises en compte. Une très grande importance est accordée en revanche aux questions de santé et des chapitres spéciaux sont consacrés à la nourriture adaptée aux vieillards, aux personnes atteintes de diverses pathologies, le diabète, l'hypertension, la dépression, les troubles de l'estomac, du foie, des reins, des poumons, etc.

Sur la page de garde, flotte en exergue, sur fond de ciel avec nuages, une citation de Staline :

« La plus grande caractéristique de notre révolution est d'avoir donné au peuple non seulement la liberté, mais les biens matériels et la possibilité d'une vie aisée et culturelle. » Lénine quant à lui, est cité dans le texte de 11 pages non signé, qui suit immédiatement la préface. Ce texte est imprimé cette fois sur fond de champs de blés florissants, miches de pains, saucissons, volailles et autres victuailles, et s'intitule *K izobiliû* ce qui signifie mot à mot *Vers l'abondance*. Il insiste sur l'importance d'une bonne nourriture parce que de celle-ci dépend la santé qui elle-même se répercute sur la capacité de travail. Les dernières réalisations de l'industrie soviétique sont passées en revue et notamment celles de l'industrie alimentaire à l'hygiène irréprochable et aux progrès fulgurants, chiffres à l'appui. Nous apprenons ainsi que « Pendant le Quatrième Plan quinquennal, le parc de l'outillage automatique des usines alimentaires a dépassé de dix fois celui d'avant-guerre et que le Cinquième Plan quinquennal va être rempli ! » La conclusion nous rappelle que le communisme a délivré le pays des lois féroces du capitalisme, de la faim, de la pauvreté et autres maux. Mais le livre est bel et bien consacré aux maîtresses de maison qu'il faut « aider à préparer une bonne et saine nourriture pour leur famille ». Les conserves et plats semi-préparés réalisés par l'industrie alimentaire sont destinés à simplifier leur tâche, et elles pourront ainsi consacrer plus de temps aux enfants et aux activités collectives.

Ce livre a une histoire. Il est dû à la volonté d'un homme, Anastase Ivanovitch Mikoïan. Plus connu pour ses entretiens avec Fidel Castro au moment de la crise des Caraïbes, pour sa présence à Budapest en 1956 et à Novotcherkassk en 1962, Mikoïan, l'homme des situations difficiles, avait une passion : la cuisine. Actuellement, dans la Russie post-soviétique, si vous demandez aux jeunes gens ce

¹ Nom prédestiné là encore puisqu'il vient du verbe molčat' qui veut dire « se taire ». Celle qui se tait.

qu'évoque pour eux le nom de Mikoïan, ils vont répondre une fois sur deux : Un saucisson ! Les plus âgés diront aussi : Le Jour du poisson ! Le 12 septembre 1932, il avait en effet officiellement déclaré que le jeudi on servirait du poisson dans toutes les cantines du pays.

Dans les années 1930, au moment de la première parution de ce livre qu'il avait personnellement souhaité, patronné et dont il avait écrit le texte d'introduction, Mikoïan était commissaire du peuple au Ravitaillement et bien que végétarien lui-même jusqu'à l'âge de vingt-trois ans², il avait créé un Combinat de la viande *Mikoianovskij kombinat* qui existe toujours. Son rôle dans les progrès de l'industrie alimentaire soviétique est incontestable et laisse de lui un souvenir sympathique malgré tout le reste... Les nombreuses histoires drôles qui circulaient sur sa personne le montrent bien. A un moment où les recettes ne manquaient pas, mais où les denrées pour les réaliser manquaient complètement, on entendait : « On n'a pas de saucisson, on n'a pas de beurre, on n'a pas de pain, mais quand même on a Mikoïan ! »

Si son nom n'apparaît pas dans l'édition de 1953 du *Livre de la bonne cuisine saine* c'est qu'à ce moment-là il n'avait pas le vent en poupe. C'était ainsi en Union soviétique, les éditions successives épousaient le cours de l'histoire. Au fur et à mesure des déportations, des exécutions ou des simples disgrâces, les noms disparaissaient. Beria, lui aussi cité là où on ne s'y attendrait pas, dans un livre de cuisine, disparut au moment où il disparut de l'horizon politique. Celui de Staline lui-même serait gommé dans l'édition de 1954. Mais au moment de la première publication, Mikoïan était un personnage clé du régime. Le commissariat du peuple au Ravitaillement était un poste à haute responsabilité car il fallait nourrir les foules de paysans qui s'agglutinaient dans les villes, il fallait aussi, selon des dires des responsables, éduquer leur goût, diversifier une alimentation jusque là trop monotone. L'Armée rouge nécessitait une attention particulière, l'ancien combattant de la Guerre civile qu'était Anastase Ivanovitch se souvenait d'avoir vu les Anglais manger du poulet, des gâteaux et savourer leur lait concentré devant les jeunes bolcheviks affamés, et il affirmait qu'en cas de conflit, une priorité absolue serait donnée à la nourriture, l'armement ne suffisant pas toujours à gagner les guerres. Le système de tickets de rationnement avait disparu, le bien-être individuel et la bonne nourriture tellement décriée par les révolutionnaires des années 1920 retrouvait droit de cité au milieu des années 1930. Elle était même au cœur des préoccupations avec l'ouverture des magasins d'alimentation Gastronom et la réouverture des magasins Elisseiev, prestigieuses épicerie fines du temps des tsars. Staline s'occupait personnellement de ces questions. « Certains peuvent penser, que le camarade Staline submergé par les questions de politique étrangère et de politique intérieure n'est pas en mesure de prêter attention à des choses telles que la production de saucisses, ce n'est pas exact, ce n'est pas ainsi que les choses se passent³ ! » écrivait Mikoïan. L'élite du Parti s'enrichissait, il fallait lui offrir des signes extérieurs de cette richesse, le vernis à ongles et le parfum pour les femmes

² In Mikoïan, *Dorogoj bor'by* [La chemin de la lutte], Moscou, Politizdat, 1971, p. 45.

³ In Mikoïan, *Piscevaâ industriâ sovetskogo soûza*, [L'industrie alimentaire de l'Union soviétique] Partizdat TsK. VKP, Moscou, 1936, p. 113.

par exemple, certains camarades du gouvernement y tenaient beaucoup, mais aussi la bonne chère, le vin et le Champagne.

Missionné par le Chef suprême, Mikoïan effectua en 1936 un séjour de trois mois en Amérique pour étudier le mode de vie outre-Atlantique. Il fit ce long voyage à bord du Normandie, profitant d'ailleurs du temps libre à bord pour interroger le sommelier, et revint en Union soviétique avec de belles idées : le ketchup, mais aussi le jus de tomates et les glaces qu'il affectionnait particulièrement, il était paraît-il intarissable sur le sujet. « Pour toi, Anastase Ivanovitch, lui disait Staline, la fabrication des glaces compte plus que le communisme ! » Le coca-cola, trop symbolique ne l'emporterait pas sur le kvass, boisson ancestrale de même couleur, le hamburger ne serait pas introduit non plus malgré quelques tentatives. Le modèle américain qu'il entendait copier puis égaler et dépasser, l'avait séduit jusque dans les moindres détails. « En Amérique, par exemple, on vous sert toujours de l'eau avec un glaçon. Pourquoi ne peut-on pas le faire chez nous ? On peut le faire, et on doit le faire⁴. »

On commençait à renoncer tout doucement à la philosophie révolutionnaire, mais il ne fallait pas trop le dire, il fallait surtout dissimuler que l'abondance était réservée à une certaine catégorie de citoyens et donc recourir à la « langue de bois » dont c'est la fonction. Mais le bon-vivant qu'était Mikoïan était sincèrement persuadé qu'on pouvait attendre davantage d'un peuple satisfait que d'un peuple frustré. Un peu plus tard, Nikita Khrouchtchev qui toute sa vie garda la même cuisinière, une Ukrainienne comme lui, dira : « Pour améliorer la théorie du marxisme, on peut y ajouter un morceau de lard et un peu de beurre, rien de mal à cela⁵... »

'Le livre de la bonne cuisine saine' est le résultat d'un projet politique précis. C'est un livre- vitrine, un livre qu'on pouvait admirer en famille et qu'on pouvait éventuellement montrer aux visiteurs étrangers. Et puis, après avoir lancé la production de nouveaux produits alimentaires, il fallait bien les vendre et pour les vendre, il fallait expliquer aux gens de quoi il s'agissait. Certains n'avaient à l'époque jamais vu de fromage qu'ils prenaient pour du savon ou bien ne savaient pas qu'il fallait peler les mandarines et donc n'en rachetaient pas. Fidèle à la pensée de Lénine qui s'était fermement prononcé en faveur de la publicité dans la presse écrite contre l'avis de certains autres bolcheviks, Mikoïan avait à cœur de développer ce secteur pour écouler la production, et dans ses discours il savait en parler avec un enthousiasme communicatif. Le rôle publicitaire du livre est incontestable. On y voit figurer en bonne place les pâtisseries de l'usine Bolchevik de Moscou, toutes les conserves du ministère de l'industrie alimentaire ainsi que le Champagne soviétique. *Le livre de la bonne cuisine saine* fut un immense succès de librairie, réédité tous les ans y compris dans les années qui ont immédiatement suivi la Seconde Guerre mondiale, dans un format plus modeste il est vrai. C'était un cadeau très prisé qui enchantait les heureux ou plutôt les heureuses bénéficiaires. Mais pour une bonne partie de la population, celle qui n'avait pas accès aux « magasins spéciaux » destinés à l'élite du Parti, il n'a sans doute été qu'un livre à rêver.

⁴ Ibid ; p.129.

⁵ Cité par John Gunther, *Inside Russian to day*, Harmondsworth 1964, p. 422.

La Bonne cuisine française et *Le livre de la bonne cuisine saine* avaient peu de chances d'être soumis à une étude comparative, c'est le hasard qui les a réunis dans ma bibliothèque culinaire. Le premier appartenait à ma grand-mère maternelle qui ne lisait jamais de livres, mais elle en possédait un, celui-là. Le second me vient d'une amie dont la mère était née en Union soviétique. De son pays d'origine cette femme avait gardé des chansons et quelques livres en russe, dont celui-là. Deux femmes, deux destins, une littérature culinaire très instructive. Celle-ci nous rappelle qu'au pays de Paul Bouillard comme au pays de Mikoïan l'idéologie s'invite absolument partout y compris lorsqu'il est question de la blanquette de veau ou du borchtch, de la crème au caramel ou des pirojkis.

Cuisinières de tous les pays, méfiez-vous !

Annette MELOT-HENRY

Medium "Bien manger" n°28, juillet-septembre 2011