

Emma Spary, *Feeding France. New Sciences of Food, 1760-1815*. Cambridge: Cambridge University Press, 2014.xi + 418 pp. Maps, tables, figures, notes, bibliography, and index. \$99.00 (C). ISBN- 978-1107031050.

Review Essay by Maud Villeret, Université de Nantes, CRHIA.

Historienne des sciences de formation, Emma Spary s'intéresse aux liens entre alimentation, sciences et politique. Après un ouvrage consacré à l'émergence de groupes qui revendiquent un certain degré d'expertise dans le domaine alimentaire dans la première partie du XVIII<sup>e</sup> siècle (chimistes, maîtres de métier, auteurs culinaires, théologiens, etc.), l'historienne continue à explorer l'alimentation des Français, de 1760 aux années révolutionnaires et napoléoniennes.[1] Dans ce nouvel ouvrage, Emma Spary a choisi de s'intéresser en particulier aux savants qui jouent un rôle croissant dans l'industrie alimentaire et tentent d'imposer leurs découvertes aux consommateurs. Il s'agit pour l'auteure de comprendre comment les scientifiques sont parvenus à acquérir le statut d'expert dans le secteur alimentaire. Emma Spary analyse les découvertes, les expériences et l'élaboration des discours scientifiques destinés à accroître la crédibilité des savants. Dans cet avènement d'une « raison technicienne » (p. 316), elle met en lumière le rôle fondamental des pouvoirs publics qui considèrent les savants comme des secours utiles pour lutter contre les pénuries alimentaires. L'histoire retracée par la chercheuse est aussi celle d'un échec car, malgré le soutien récurrent de l'État, les savants peinent à imposer leurs découvertes. Entre 1760 et 1820, les apports de la chimie aux progrès alimentaires font l'objet d'un virulent débat dans la société française. Pour ses défenseurs les plus ardents, les Jacobins, la chimie est au service de l'État, c'est une « science patriotique » qui diminue la dépendance alimentaire à l'égard des importations, offre des opportunités nouvelles pour stocker et conserver les produits et permet d'éviter les agitations populaires. Pour ses opposants, au contraire, elle est contrenature et vise à flouer le consommateur avec la complicité de l'État et des producteurs en diffusant des aliments frelatés.

Les recherches d'Emma Spary sont originales à plusieurs titres. En faisant de l'époque révolutionnaire et des décennies précédentes son champ de recherche, l'historienne éclaire une période, si ce n'est délaissée, souvent étudiée de manière fragmentée. La période, marquée par les pénuries alimentaires, est pourtant propice aux innovations telles que la recherche de substituts aux denrées d'importation. C'est une partie de l'industrialisation de la production alimentaire que l'historienne éclaire et on ne peut que souscrire aux propos de l'auteure qui déplore le faible nombre de recherches sur le sujet. Les débuts de l'industrie alimentaire ont été négligés à la fois par les historiens de l'alimentation et par ceux de l'industrie. Le secteur est resté dans l'ombre des études sur les industries sidérurgiques et surtout textiles perçues comme les moteurs de la « révolution industrielle » grâce à la mécanisation et à l'utilisation du charbon de terre.[2] Plus récemment, soucieux de saisir les différentes voies de l'industrialisation, les chercheurs se sont intéressés aux petites manufactures et aux frontières floues avec le monde de l'atelier.[3] Grâce à ce changement de perspective, les études sur

l'histoire de l'industrie se sont ouvertes à des domaines plus variés comme les manufactures d'armes, la papeterie, la bonneterie ou l'horlogerie. À l'instar de Maxine Berg, Emma Spary montre que les voies de l'industrialisation sont multiples et reposent sur les efforts conjoints des savants, des entrepreneurs et des institutions. Mais en analysant l'ensemble des acteurs du secteur alimentaire et en s'intéressant à leurs échecs, l'historienne échappe à la tentation d'ériger les chimistes au rang d'inventeurs héroïques, seuls moteurs d'une industrialisation en marche.[4]

L'historienne suit un cheminement chronologique (les quatre premiers chapitres portent sur les dernières décennies du XVIII<sup>e</sup> siècle, les suivants sur la période révolutionnaire et napoléonienne) mais construit son récit autour de huit thèmes consacrés pour la plupart à des produits en particulier.

L'auteure commence par mettre en évidence l'émergence du principe d'économie en matière d'alimentation dans les années 1760 grâce à l'étude des correspondances privées, des écrits des Lumières et de la littérature commerciale. La modération alimentaire devient une valeur morale : il est de bon ton d'afficher une certaine retenue lorsque l'on passe à table. Dans la sphère privée, la sobriété alimentaire est devenue un signe de bon goût et dans la sphère publique, il s'agit d'une nécessité économique et politique. Nourrir les pauvres est une préoccupation majeure des gouvernants et la pauvreté est de plus en plus perçue comme le résultat d'une mauvaise gestion des ressources (p. 35). Les avancées scientifiques commencent alors à être perçues comme des solutions aux pénuries. Du côté des marchands, Emma Spary montre, grâce à l'étude de la presse commerciale, comment savants et inventeurs s'emparent de l'impératif économique pour en faire un argument de vente. De Vaux crée le caféomètre pour économiser le coûteux produit colonial ; Nivert crée un nouveau fourneau de cuisine moins gourmand en combustible mais tout aussi efficace pour préparer thé et café du petit déjeuner (p. 43).

Le deuxième chapitre est consacré à la suprématie du pain dans l'alimentation des Français. L'auteure étudie les recherches de Parmentier et De Vaux qui proposent des substituts aux céréales comme la pomme de terre ou le riz pour fabriquer le pain. Malgré le soutien des pouvoirs publics, leur tentative échoue, faute d'avoir trouvé l'approbation des principaux acteurs de la filière, boulangers et consommateurs.

Le sujet du troisième chapitre, plus novateur, est davantage axé sur l'histoire des sciences. Emma Spary met en lumière les tâtonnements des savants qui cherchent à identifier les principes nutritifs des aliments et parviennent à en isoler deux : la gélatine pour le règne animal et le mucilage pour le règne végétal (p. 93). La chercheuse montre les limites des scientifiques français qui rejettent l'utilisation des instruments de mesure (thermomètres, montres) ; considérant que la constitution de chaque individu est unique, la pesée des rations alimentaires ne présente pas d'intérêt pour les savants français. Pourtant, les travaux des chercheurs étrangers qui montrent l'utilité de la mesure des rations alimentaires sont repris dans l'*Encyclopédie* (p. 104).

Dans le chapitre quatre, la chercheuse analyse de manière détaillée l'engouement pour une catégorie de nouveaux produits : les aliments de santé, la gélatine ou les confiseries, présentés comme le résultat d'expériences scientifiques et médicales. En ayant recours aux différentes gazettes et aux demandes de brevets examinées par la Société royale de médecine, l'historienne

met en évidence la coopération entre le milieu marchand et les savants (deux groupes encore peu distincts) pour diffuser les nouveaux produits. Les détaillants et les experts ont bien compris leur intérêt commun : les premiers s'engouffrent dans un marché de plus en plus porteur quand les seconds en profitent pour gagner en légitimité. Dans un passage savoureux, Emma Spary montre à quel point les approbations de la commission royale de médecine sont courtisées par les détaillants : le confiseur Berthelemot, soucieux de recevoir l'approbation des scientifiques pour ses biscuits stomacaux, affirme que le seul désir qui l'anime est « d'être utile à l'humanité » (p. 136).

Dans les deux chapitres suivants, l'auteure s'intéresse aux recherches sur deux produits phares qui ont retenu l'attention des pouvoirs publics pendant la Révolution : la pomme de terre et l'extrait de viande en bouillon ou en tablette. Dans les deux cas, les savants se sont impliqués directement dans la production. Le chimiste Grenet est accueilli dans les bureaux de la commission d'agriculture (p. 191) et le jardin des Tuileries se voit transformé en champ de pomme de terre dès l'an II, avec le soutien du ministre de l'intérieur Paré (p. 185). La chercheuse soutient de manière convaincante que la pomme de terre est devenue l'emblème de la République de l'an II à l'an IV. Dans un contexte de pénurie, la culture à grande échelle de la tubercule d'origine exotique apparaît comme une solution pour lutter contre les accapareurs de blé. Pourtant dès l'an IV, c'est la fin de l'engagement de l'État dans la nouvelle culture. « The Revolution is over » d'après Emma Spary et les pouvoirs publics préfèrent aux principes de l'économie morale ceux de l'économie de marché (p. 199). Dans les décennies suivantes, les scientifiques poursuivent leurs recherches sur la manière d'extraire les principes nutritifs de la viande. Si l'appui de l'État se fait plus discret, les recherches suscitent l'intérêt des pouvoirs publics qui voient dans les tablettes d'extraits de viande un moyen de lutter contre le scorbut et un bon substitut à la viande pour les plus pauvres (p. 204), preuve que l'État ne se désengage pas de ses responsabilités dans l'approvisionnement de la population. Une fois encore les savants font face aux résistances d'une partie des consommateurs : la gélatine utilisée pour confectionner les bouillons des malades de l'Hôtel-Dieu provoque les plaintes des mangeurs qui conduisent à l'arrêt des expérimentations (p. 233).

Les résistances aux innovations culinaires des savants font l'objet du chapitre sept. L'historienne met en lumière l'hostilité des gastronomes tels que Grimod ou Berchoux envers les sciences naturelles (p. 236). Ils refusent de considérer l'alimentation selon un angle strictement scientifique et tournent en dérision les expériences des experts. Proches des royalistes, les accusations des gastronomes sont teintées de considérations politiques. Ils reprochent aux savants de vouloir contrôler l'alimentation du peuple en accord avec les gouvernements révolutionnaires. Ironiquement, pour lutter contre l'influence grandissante des scientifiques, ils s'érigent en savants qui maîtrisent des compétences complexes pour juger des qualités gustatives d'un produit.

Le dernier chapitre porte sur la recherche de substituts au sucre et au café pendant la période révolutionnaire et éclaire encore davantage les relations entre scientifiques et politiques. Les difficultés d'approvisionnement en produits coloniaux causées par le blocus continental imposé à la France deviennent une faiblesse politique exploitée par les ennemis de la révolution. Les gouvernements révolutionnaires soutiennent alors tous les projets visant à trouver des substituts aux produits d'importation. L'auteure analyse les trésors d'inventivité déployés par les inventeurs, café des bois produit avec des racines de fougères et des glands

(p. 279), chicorée (p. 282), sucre de raisin, etc. L'historienne montre avec finesse que les consommateurs ne se satisfont pas de ces ersatz. Le sucre tiré du raisin est rejeté pour sa mauvaise cristallisation et sa couleur brunâtre. Les pouvoirs publics, appuyés par certains chimistes comme Proust, tentent pourtant de l'imposer à la population pauvre. Pour l'auteure, la course aux substituts, plus qu'une manière de répondre aux exigences de la population, apparaît comme un moyen de contrôler les goûts du peuple, quitte à l'éduquer.

Au final, l'ouvrage d'Emma Spary apparaît comme un travail novateur qui éclaire, au prisme des savants et de leurs expériences, les hésitations permanentes de l'État, partagé entre la nécessité morale et politique d'assurer l'approvisionnement de la population grâce au soutien des scientifiques et la tentation de faire confiance aux initiatives privées, aux inventeurs et aux savants.[5] À la lecture de l'ouvrage, l'encouragement des savants par l'État apparaît comme le trait saillant de la politique alimentaire des différents régimes qui se sont succédés. Le point fort de ce livre est d'éclairer les relations entre pouvoirs publics, entrepreneurs et savants, peu mises en valeur dans l'historiographie. La chercheuse livre ici une belle tentative d'histoire totale en menant une analyse à la fois politique, économique et culturelle. Un seul regret de fond, peut-être : la faible place laissée aux consommateurs, perçus comme une force de résistance au changement mais dont on entend peu la voix dans cet ouvrage. Les peurs, les tabous et les goûts alimentaires expliquent pourtant en partie l'échec de certaines innovations scientifiques comme l'a d'ailleurs signalé l'auteure.[6] Sur la forme (et l'historienne y a sans doute été contrainte par des impératifs éditoriaux), la consultation de la bibliographie est rendue malcommode par l'absence de séparation entre les nombreux manuscrits étudiés par l'auteure et les ouvrages contemporains ; la présentation détaillée des archives consultées aurait aussi été souhaitable tant les sources utilisées sont originales. Ces quelques observations ne gommement en rien les grandes qualités du livre. L'auteure, en s'appuyant sur des sources variées, mémoires scientifiques, petites annonces commerciales, jugements des experts médicaux, dessins techniques des machines, etc., parvient à éclairer une période méconnue de l'histoire de l'alimentation.

## NOTES

[1] Emma Spary, *Eating the Enlightenment: food and the sciences in Paris, 1670-1760* (Chicago: University of Chicago Press, 2012).

[2] Denis Woronoff, *L'industrie sidérurgique en France pendant la Révolution et l'Empire* (Paris: Éditions de l'EHESS, 1984); Anne-Françoise Garçon, *Mine et métal, 1780-1880. Les non-ferreux et l'industrialisation* (Rennes: PUR, 1998); Serge Chassagne, *La manufacture de toiles imprimées de Tournemine-Lès-Angers, (1752-1820) : étude d'une entreprise et d'une industrie au XVIII<sup>e</sup> siècle* (Paris: librairie Klincksieck, 1971); Serge Chassagne, *Le coton et ses patrons, France, 1760-1840* (Paris: Éditions de l'EHESS, 1991); Serge Chassagne, *Oberkampf. Un entrepreneur capitaliste au siècle des Lumières* (Paris: Aubier-Montaigne, 1980).

[3] Maxine Berg, *The Age of Manufactures. Industry, innovation and work in Britain, 1700-1820* (Totowa and New Jersey: Barnes and Noble books, 1985); Maxine Berg, "Small Producer Capitalism in eighteenth-century England," *Business History*, 35-1 (1993):17-39; Natacha Coquery, Liliane Hilaire-Pérez, Line Sallmann, Catherine Verna, eds., *Artisans et*

*industrie. Nouvelles révolutions du Moyen-âge à nos jours* (Paris: ENS éditions, 2004); Léonard N. Rosenband, *La fabrication du papier dans la France des Lumières. Les Montgolfier et leurs ouvriers, 1761-1805* (Rennes: PUR, 2005); Christine Velut, “L’industrie dans la ville : les fabriques de papiers peints du faubourg Saint-Antoine (1750-1820),” *Revue d’histoire moderne et contemporaine*, 49-1 (2002):115-137; Nicolas Lyon-Caen, “Les hommes du bas : fabriquer et vendre dans la bonneterie parisienne, XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles,” *Revue d’histoire moderne et contemporaine*, 60-1 (2013):107-130; Marie-Agnès Dequidt, “L’horlogerie parisienne entre art et industrie (1750-1850),” in Pierre Lamard and Nicolas Stoskopf eds., *Art et industrie (XVIII<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècle)* (Paris: Éditions Picard, 2013), pp. 95-106. [4] Selon David Landes “le cœur de la Révolution industrielle, ce fut une succession de changements techniques intimement liés”; David S. Landes, *L’Europe technicienne* (Paris: Gallimard, 1975, 1<sup>ère</sup> édition 1969), p.10.

[5] Deux ouvrages sur le rôle de l’État et son intervention dans les secteurs de l’alimentation et de l’industrie pourraient compléter utilement la bibliographie de l’auteure : Alain Clément, *Nourrir le peuple, entre État et marché, XVI<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle : contribution à l’histoire intellectuelle de l’approvisionnement alimentaire* (Paris and Montréal: L’Harmattan, 1999); Jean-Pierre Hirsch, *Les deux rêves du commerce. Entreprise et institution dans la région lilloise (1780-1860)* (Paris: Éditions de l’EHESS, 1991).

[6] Parmi les travaux qui s’intéressent aux peurs alimentaires entourant la diffusion de nouveaux produits, on peut citer : Madeleine Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires* (Paris: Éditions du Seuil, 2002); Florent Quellier, *Des fruits et des hommes. L’arboriculture fruitière en Île-de-France (vers 1600-vers 1800)* (Rennes : PUR, 2003); Marika Galli, “L’assimilation de l’ananas dans les gastronomies françaises et italiennes,” in Martin Bruegel, Marylin Nicoud, Eva Barlösius, eds., *Le choix des aliments. Informations et pratiques alimentaires* (Rennes-Tours: PUR-PUF, 2010), pp. 77-95.

Maud Villeret Université  
de Nantes  
[villeretmaud@gmail.com](mailto:villeretmaud@gmail.com)

Copyright © 2015 by the Society for French Historical Studies, all rights reserved. The Society for French Historical Studies permits the electronic distribution of individual reviews for nonprofit educational purposes, provided that full and accurate credit is given to the author, the date of publication, and the location of the review on the H-France website. The Society for French Historical Studies reserves the right to withdraw the license for redistribution/republication of individual reviews at any time and for any specific case. Neither bulk redistribution/republication in electronic form of more than five percent of the contents of H-France Review nor re-publication of any amount in print form will be permitted without permission. For any other proposed uses, contact the Editor-in-Chief of HFrance. The views posted on H-France Review are not necessarily the views of the Society for French Historical Studies.

*H-France Forum*  
Volume 10 issue 4 (Fall 2015), No. 1  
ISSN 1557-7058

