

# TOASTS ET TARTINES, CROÛTES ET CANAPÉS

Dans sa quête permanente de nouveautés pour le bien-être du genre humain, dans la diversification des systèmes, dans l'évolution des habitudes, dans la transformation des rites et des rythmes, l'homme trouve des solutions qui, si elles ne sont pas toujours appréciées, apportent dans notre vie de tous les jours de réelles nouveautés.

D'autres évolutions sont purement cycliques mais avec des périodicités plus ou moins longues, elles nous donnent l'impression d'être nouvellement découvertes. L'alimentation humaine n'échappe pas à ces bouleversements et modifier les habitudes alimentaires, c'est agir sur le comportement même des hommes.

Si, pendant les 10 premiers siècles de notre ère (jusqu'aux Rois Fainéants au moins), les repas étaient pris couché, les siècles suivant nous ont vu manger assis et, à la fin de cette période de 10 autres siècles, à l'aube du XXIème siècle, une autre façon de se nourrir se profile : nos ascendants vont, sans doute, manger debout. Il ne sera plus possible, alors, de proposer les menus que nous connaissons encore et la composition même des plats offerts aux consommateurs devra s'adapter à l'absence d'accessoires : plus de couverts, plus d'assiettes. C'est l'avènement du « prêt à manger », du « prêt à consommer » et c'est la révolution dans les cuisines.

Remplacer les assiettes par du pain, manger debout, est-ce bien si nouveau ?

Cette modernité, ces bouleversements n'auraient-ils pas un air de déjà vu ?

## UN PEU D'HISTOIRE

Au Moyen-Age, en France, les paysans, avec tout leur bon sens, savaient que la terre produisait des graminées qui apportaient immédiatement la satiété alors que ces mêmes graminées utilisées pour nourrir des animaux de basse-cour ou du bétail ne faisaient qu'allonger la chaîne alimentaire, avec un moins bon rendement.

Entre l'an 1300 et l'an 1500, hors les périodes de disette et de famine, la consommation de pain ne descendait que rarement en-dessous de 400 à 500 g par jour et par personne mais elle pouvait aller jusqu'à 1600 kg. La seule limite à cette consommation était due aux « banalités » : c'est au moulin du Seigneur que le grain était moulu et c'était au four banal que l'on avait droit à cuire le pain, contre paiement de taxes, cela s'entend. Tradition bien

française : le remède était dans l'illégalité ! La farine grossièrement moulue et pas débarrassée du son était cuite sous forme de bouillies, de galettes, de crêpes.

C'est une des formes d'alimentation toujours vivace : pain azyme des pays nordiques et des peuples Israélites, bouillies de millet des Africains, repas de crêpes des pays Celtes, etc...

A cette époque, on utilisait de larges tranches de pain :

- les « **soupes** », tranches de pain de mauvaise qualité (le pain « de brode ») et qui servaient à épaissir le potage (les recettes existent toujours pour les « garbures ») ;
- les « **trancoirs** » qui remplaçaient les assiettes, sur lesquels on posait la viande (encore en vigueur dans le cas du « faisan sur canapé » par exemple) et qui épongeaient la sauce ; dans les tavernes, le pain était servi en casse-croûte, avec un peu de lard, par exemple.

Toujours au Moyen-Age, en Europe occidentale, les marchands ambulants proposaient des « coupe-faim » au coin des rues. C'était le cas des pâtisseries qui, se déplaçant dans toute la ville avec des petits fours montés sur une sorte de brouette, proposaient aux chalands pressés et désargentés toute une gamme de « menus ouvrages » (pâtés de viande ou de poisson, flan au lait, tartes aux pommes, « talmouses » et autres « échaudés »). Les « oubloiers » (marchands d'oublies, aujourd'hui les gaufres) possédaient aussi des fours mobiles appelés « fournaies à pardon » et furent parfois si nombreux que Charles VI imposa « de respecter entre eux une distance minimale de deux toises ».

Notons également le rôle important que jouèrent les marchands de pâtes ambulants, les lasanieri, vers 1250 en Italie, dans l'alimentation des populations citadines.

Finalement, ce fut la création des premiers « restaurants » (1765) qui, en proposant une autre façon de se nourrir, fit régresser cette industrie médiévale de « coupe-faim », du « prêt-à-manger », du « mange debout », que l'on semble redécouvrir aujourd'hui.

**Jean-Pierre Dézavelle**

*Chef de Travaux*

Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme « Alexandre Dumas »  
Strasbourg-Illkirch