

**Le dossier :**

# Casse-croûte

Aliment portatif, repas indéfinissable

---

*Dirigé par Julia Csergo*

Avec **le journal Autrement**

## Sommaire

*Le dossier : « Casse-croûte »*

Avant-propos 11

*Julia Csergo*

---

Le « je-ne-sais-quoi » et le « faute de mieux » 15

*Claude Grignon*

---

Si l'on casse la croûte, c'est d'abord presque toujours faute de mieux, à défaut de pouvoir prendre un vrai repas. Ce rôle d'expédient n'empêche pas le casse-croûte d'être l'objet et le support d'une activité symbolique. Comme tout ce qui touche à la nourriture, il est sujet à servir de marqueur et d'emblème, à représenter les groupements humains qui le consomment, à revêtir les qualités imaginaires dont ils se parent ou dont on les affuble.

1. *Solitudes ou partage* 25

---

Le cercle des affamés 26

*André Rauch*

---

Le casse-croûte des travailleurs, qui a endiablé leurs propos autour d'une gamelle posée dès le matin sur le feu, ce cercle d'où ont fusé les interpellations qu'ils ont destinées aux femmes de passage, ce moment de répit dans la production n'est-il pas l'un des derniers signes d'une époque où travail et loisir n'étaient pas radicalement séparés ?

La vérité du casse-croûte, l'impasse du grignotage 42

*Véronique Nahoum-Grappe*

---

Entre le casse-croûte et le grignotage, l'opposition est presque politique. Ces deux-là n'ont pas les mêmes valeurs... Comme un chat, le grignoteur prend son temps et

s'applique. Il n'est pas vorace mais voluptueux, son grignotage n'a ni début ni fin. Il rit ou s'ennuie et fuit la réalité des choses. Rien de tel dans le casse-croûte, marqué par une ruralité des faubourgs, prolétaire, populaire et masculine. Les hommes, les vrais, qui rompent le pain du casse-croûte, boivent, mangent et font face à l'après. Ils savent négocier le point final et attaquer la suite, bouche et poings fermés.

## La pizza : quand le casse-croûte des misérables passe à table...

52

*Alberto Capatti*

La pizza a longtemps illustré la pauvreté et la débrouillardise du petit peuple napolitain. Consommée dans la rue et hors des heures de repas, mangée avec les doigts et salissante, elle connaît une ascension fulgurante lorsqu'elle s'impose comme plat unique dans les restaurants, à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.

## De la frite à la merguez

63

*Noëlle Gérôme*

Les pique-niques des fêtes champêtres du mouvement ouvrier cultivent la valeur symbolique du partage de la nourriture. Les cuisines immigrées ont apporté leur contribution à cette formule austère et chaleureuse du repas sans manières de table. De la fête de *L'Humanité* à la fête de *Lutte ouvrière*, la merguez grillée a pris, avec le combat pour l'indépendance algérienne, valeur de solidarité avec les travailleurs maghrébins, jusqu'à devenir gustativement et olfactivement le symbole de l'occupation de l'espace par la contestation populaire.

# 2. *Le temps compté, la pause*

73

## Le sandwich d'un joueur

74

*Alan Davidson*

John Montagu (1718-1792), quatrième comte de Sandwich et Premier ministre de la Marine, était surtout un joueur invétéré qui écumait les maisons de jeu et les pubs

londoniens pour satisfaire sa passion effrénée. Ne pouvant quitter la table de jeu, il avait coutume de commander des tranches de viande dans du pain. Cette trouvaille culinaire obtint le nom de « sandwich » en 1762. Variations autour d'une « conquista ».

## Le goûter paysan

89

*Rolande Bonmain-Dulon*

---

Saisonnier, de composition différente selon les jours, disparaissant lors des fêtes mais toujours pivot de la sociabilité villageoise, le goûter fait partie de la syntaxe traditionnelle des repas paysans. Intercalé au mitan des périodes de travail, ses transformations rendent compte de l'évolution du métier d'agriculteur et des habitudes alimentaires. Inventaire régional.

## Les casse-croûte du vigneron

100

*Gilbert Garrier*

---

Tableau hivernal et estival des casse-croûte du vigneron dans ses vignes, ainsi que des repas de travail des vendangeurs. De la simplicité frugale à l'abondance festive. Sans oublier les casse-croûte indigents des temps de misère - phylloxéra et mévente du vin -, entre 1880 et 1914.

## Des repas mis en boîte : le *bentô* japonais

110

*Jane Cobbi*

---

Elles se glissent partout : en voyage, au travail, au théâtre... Ces boîtes-repas recèlent quantité d'ingrédients, légumes, algues, poissons, viandes, que le riz blanc accompagne souverainement. Mais le meilleur est-il toujours à l'intérieur ?

## Terribles goûters

120

*Nicole Lambert*

---

Le goûter d'anniversaire est à une enfance normale ce que la fête des fous était aux écoliers du Moyen Âge, ou les saturnales aux esclaves de l'Empire romain. On renverse son jus d'orange, on se bourre les joues de bonbons, on grimpe sur le canapé, on tombe, on se tamponne en trottinette... La maîtresse de maison, égarée, ne sait plus si elle a dit aux autres parents six heures ou six heures et demie. Mais tous les goûters ne sont pas aussi diaboliques...

### 3. *Nomadismes* 131

---

#### Manger dans la rue à Paris sous l’Ancien Régime 132 *Alfred Fierro*

---

Casser la croûte dans la rue a longtemps été l’apanage des misérables. Sous l’Ancien Régime, ce sont surtout les enfants qui se nourrissent dehors, les adultes se contentant d’y boire. Eau-de-vie et café au lait constituaient le petit déjeuner des classes laborieuses, qui prenaient leurs repas dans les cabarets et les tavernes.

#### Sur un coin de table, le mâchon lyonnais 142 *Bruno Benoit*

---

Le mâchon lyonnais est la « messe matinale des vrais gones ». On y rompt le pain et on y boit le vin comme à l’office. Au-delà de la métaphore religieuse, le mâchon date du XIX<sup>e</sup> siècle, lorsque le monde de la soie, canuts ou marchands-fabricants, faisait une pause dans la matinée pour étancher la soif et couper la faim. Dans le mâchon se mêlent le « réchauffé » et les cochonnailles, le tout arrosé de pots de beaujolais. Il scelle la rencontre car, à Lyon, on ne se connaît pas tant qu’on n’a pas mangé ensemble.

#### De voyages en pique-niques, la nourriture tirée du sac 151 *Julia Csergo*

---

Rapidement déballé et promptement avalé, le repas tiré du sac est le moment incontournable du voyage. C’est à lui que le voyageur recourt lorsqu’il traverse des contrées dépourvues de maisons ou d’auberges, lorsqu’il refuse la nourriture de l’autre, lorsqu’il entreprend l’expérience pittoresque des sites naturels... jusqu’à ce que le bonheur du repas pris en plein air et à contretemps devienne le but même du voyage.

#### Dans le panier des voyageurs lyonnais 161 *Gérard Fontaines*

---

Ou comment le pique-nique s’intègre dans un art du voyage et dans la volonté de vivre l’ailleurs. Quelques mises en bouche de l’altérité à travers l’expérience des voyageurs lyonnais.

## 4. *Morceaux choisis* 167

---

### La vengeance du casse-croûte 168

*Nouvelle de Jean-Bernard Pouy*

---

« Le week-end d'après, on a soudé les carcasses de deux anciens demi-ballons de chauffe-eau électriques, des gros, des cent cinquante litres, sur six barres de fer en guise de pieds. Deux grandes grilles par-dessus et on avait notre barbecue. Jojo a été négocier ses cent kilos de charbon de bois, on a entassé une vingtaine de cageots dans le camion, Maria a été acheter, avec la carte de M. Hamid, chez Métro, ses vingt kilos de merguez et de chipolatas, deux gros pots de moutarde et un de harissa. Le pain, on l'a commandé chez Mislovic, à Gennevilliers, il doit deux mille balles au tonton. »

### Anthologie du casse-croûte 178

*Réunion par Julia Csergo*

---

Avec, entre autres, Grimod de La Reynière, Émile Zola, Alphonse Daudet, Raymond Queneau et Louis-Sébastien Mercier.

### Petit lexique du casse-croûte 197

*Colette Guillemard*

---

### Biographie des auteurs 207

*Le journal Autrement* 211

Le gris de Lisbonne 212

*Petr Král*

---

Quand Lisbonne noyée de brume et de mélancolie évoque  
Prague ou Bruxelles.

Paroles de danseurs, paroles de chercheurs 217

*Mireille Arguel*

---

Danser, sauter à la manière de Nijinski, sembler que  
n'effleurer la terre, escamoter le sol, c'est tenter d'échapper à  
la pesanteur. Fluidité et souplesse du geste, pointes de la  
danseuse, félines retombées, féerie du ballet classique à  
costumes de tulle nous donnent accès à un univers de rêve.  
Mais l'apparence de légèreté ne se gagne ici comme ailleurs  
que par la mise en œuvre secrète, laborieuse, de toutes les  
forces d'un corps de chair. Le danseur ne serait-il qu'un  
« Icare brisé », habitant de l'« entre-deux-mondes » ?

Le pur amour 228

*André Comte-Sponville*

---

La pureté n'est pas la continence, la pudibonderie ou la  
chasteté : il y a pureté à chaque fois que l'amour cesse d'être  
mêlé d'intérêt. La seule pureté, c'est l'amour pur.

« L'homme révolté » 239

*Jean-Charles Jauffret*

---