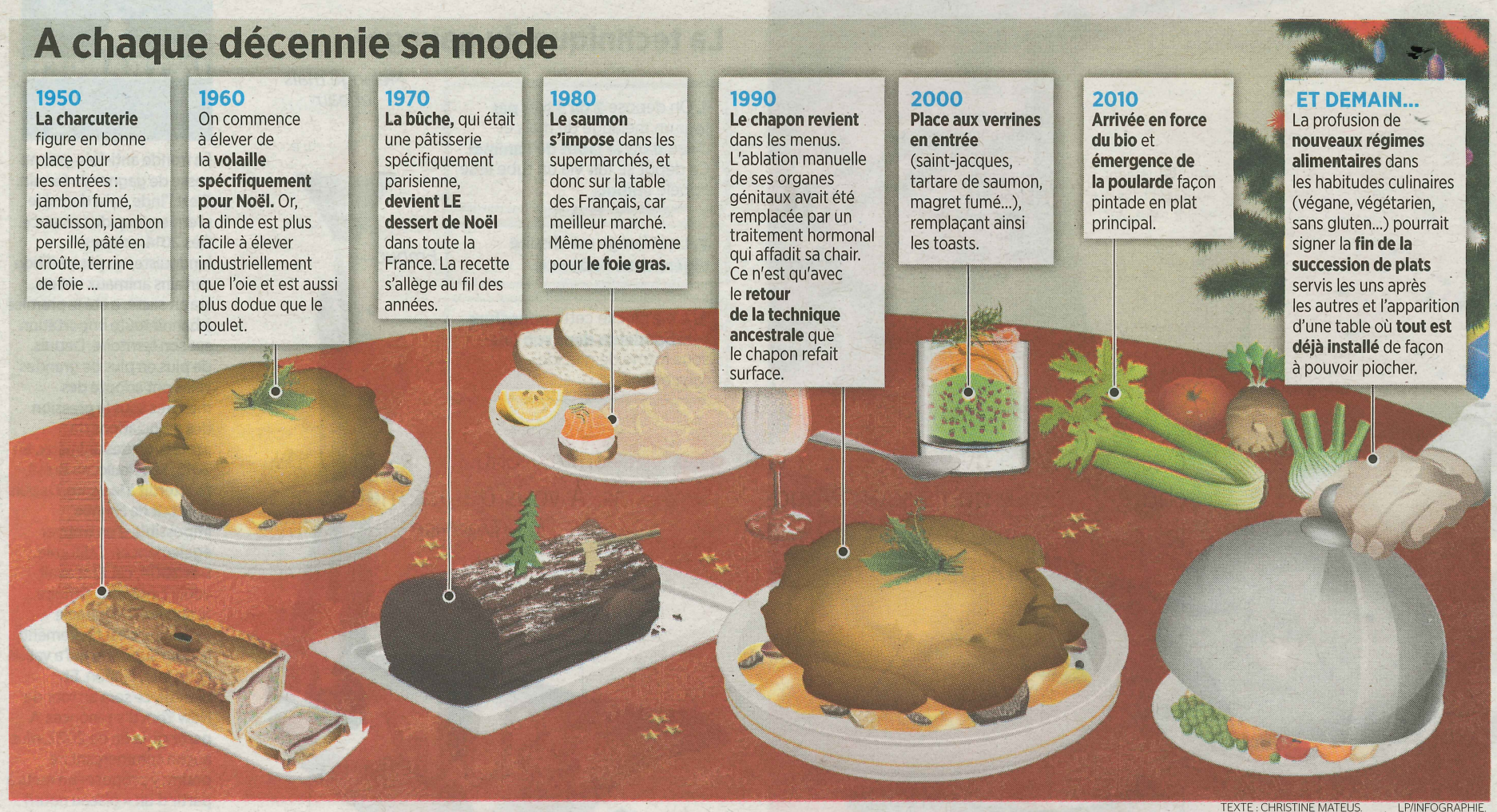
LE FAIT DU JOUR

A chaque décennie sa mode



TEXTE : CHRISTINE MATEUS. LP/INFOGRAPHIE.

Nos repas de Noël ont bien changé

Une tradition, les huîtres et le saumon au réveillon ? C'est en fait plus récent qu'on ne le pense.

PAR CHRISTINE MATEUS ET ELSA MARI

ON LE CROIT IMMUABLE et pourtant, il n'a pas toujours ressemblé à ce qu'il est aujourd'hui. Lui, c'est le repas de Noël, que les habitudes ont d'abord progressivement déplacé du 25 décembre, jour de la Nativité, au soir du 24. C'est son premier changement, avant d'évoluer aussi dans nos assiettes depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale.

« Le réveillon n'est pas, historiquement, LE repas de Noël », concède, en effet, Martin Bruegel, historien, spécialiste de la consommation alimentaire à l'Institut national de la recherche agronomique (Inra). « Avant la messe de minuit, obligatoire dans les milieux catholiques, les familles faisaient un repas maigre, c'est-à-dire sans viande. Le repas gras, donc carné, ne venait qu'après. On y trouvait aussi du sucre sous la forme de biscuits et de pâtisseries comme le pain d'épices. C'est ce repas qui est à l'origine des bombances que nous connaissons aujourd'hui, l'emprise chrétienne sur la société s'étant largement perdue dans les mœurs alimentaires », explique l'expert. Plus de messe de minuit, plus de pénitence donc.

« Dans les années 1950, mes parents avaient 15 ans. Le soir du 24, ils mangeaient de façon légère et simple. Le lendemain, au contraire, c'était des bouchées à la reine, du lapin farci... », appuie Christine Ferber, la reine des confitures, qui a transformé l'épicerie familiale alsacienne en une maison de renommée internationale. Après la Seconde Guerre mondiale, les Français veulent oublier les privations. On se rue sur la viande, le beurre et le sucre.

La mutation de la bûche

Une abondance qui ira crescendo dans les années 1960. Le repas de Noël a encore de fortes particularités régionales que la multiplication des hypermarchés, dans les années 1970, va mettre à mal. On trouve de tout dans ces nouveaux temples de la consommation, à un coût raisonnable. Des prix accessibles qui précipitent encore davantage l'uniformisation des menus festifs dans l'Hexagone, parfois au détriment de la qualité.

Huîtres, foie gras, saumon, dinde, bûche... tout est à disposition. « La rencontre de ces différents produits doit beaucoup à l'habileté des industries agroalimentaires. Elles réussissent à inventer des traditions à partir d'éléments certes préexistants mais disparates. Leur succès est de réunir ces mets dans le festin de Noël, de le présenter comme un héritage, un patrimoine, alors qu'il s'est assemblé relativement récemment », analyse Martin Bruegel.

Dans les années 1980, la croissance ralentit et les Français font plus attention à ce qu'ils mangent, donc à leur corps. Des produits plus light sont recherchés. « Ce qui a vraiment muté, c'est la bûche, vraiment allégée. Avant, c'était une génoise avec une crème au beurre, bien lourde. Maintenant, vous trouvez de véritables chefs-d'œuvre avec des mousses de fruits notamment », commente la médecin nutritionniste Laurence Plumey, autrice du « Grand Livre de l'alimentation » (Eyrolles). « Elle s'est effectivement allégée, beaucoup de maisons ont commencé à faire leur propre création. La demande a baissé dans les années 1990 mais depuis dix, quinze ans, elle repart à la hausse », ajoute Christine Ferber.

« Les gens veulent se goinfrer en paix »

Les décennies suivantes voient émerger un retour à la nature, au bio, au local, au fait-maison. On se méfie. C'est que la crise de la vache folle, dans les années 1990, a laissé des traces. « Ce qui ne change pas, en revanche, c'est que le repas de Noël reste le repas des excès. Les gens veulent se goinfrer en paix », ironise Frédéric Saldmann, cardiologue et nutritionniste. Et celui-ci de poursuivre dans un registre plus personnel : « A table, personne ne veut entendre parler de santé. C'est vraiment la période de l'année où je me fais tout petit. J'ai l'impression d'être le barde dans Astérix, celui qu'on ne veut pas voir. » Ce qui signe un autre changement pour ce rendez-vous traditionnel : désormais, le repas maigre vient après celui de Noël. ■

ENTRETIEN

« Les spécificités régionales se sont estompées »

DR

LOÏC **BIENASSIS**

HISTORIEN DE L'ALIMENTATION

EN POSTE à l'université de Tours, Loïc Bienassis, historien de l'alimentation à l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation, décrypte l'évolution du menu de Noël.

La bûche a-t-elle toujours trôné sur nos tables ?

L.B. Ce dessert aurait été inventé par Antoine Charabot, un pâtissier parisien peu connu, en 1879. Puis comme pour la baguette et le croissant, autres créations de la capitale, elle a gagné les villes et les campagnes dans la deuxième moitié du XXe siècle avant de devenir le dessert de Noël.

Comment la dinde s'est imposée ?

A compter du XIXe siècle, cette volaille est arrivée sur les tables de la bourgeoisie urbaine avant de conquérir les campagnes, surtout à partir des Trente Glorieuses. Cette évolution correspond à l'avènement de la société de consommation. Pour autant, sa domination n'est pas aussi incontestée qu'au Royaume-Uni. L'oie, notamment dans l'est de la France, ou le chapon restent de sérieux rivaux.

Quelles sont les autres caractéristiques du repas français pendant les fêtes ?

L'Hexagone est le premier consommateur et producteur d'huîtres en Europe. Ces fruits de mer deviennent très populaires dans les années 1970-1980 tout comme le saumon et le foie gras. Les Français en sont de très loin les premiers consommateurs au monde. 70 % de la production est écoulée à Noël. Au début des années 1980, une grande partie de la population a accès à ces mets jusqu'alors réservés à une élite. Pour le foie gras, on en mangeait une cinquantaine de grammes par habitant contre près de 300 dans les années 2000.

Ce menu a-t-il évolué ?

Les spécificités régionales se sont estompées. Même si les traditions sont encore très fortes en Alsace et en Provence qui respectent encore celle de 13 desserts. Noël s'est aussi laïcisé, c'est devenu une grande fête familiale que l'on célèbre plusieurs fois dans les familles recomposées. Mais avec la profusion de ce qu'on appelle « les nourritures particulières », le véganisme, le sans gluten, du fait de position éthique, de choix diététique, d'intolérance alimentaire, on peut se demander si cela ne va pas mettre à mal la convivialité qui est avant tout de partager le même plat à Noël.

PROPOS RECUEILLIS PAR E.M.

> La bûche aurait été inventée par Antoine Charabot, un pâtissier parisien, en 1879