



HAL
open science

'Corned beef'

Christophe Serra-Mallol

► **To cite this version:**

Christophe Serra-Mallol. 'Corned beef'. Dictionnaire des cultures alimentaires, 2012, 978-2-13-055875-0. hal-03103248

HAL Id: hal-03103248

<https://hal.science/hal-03103248>

Submitted on 8 Jan 2021

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

« Corned beef »¹

Le « corned-beef » (de l'anglais *beef*, viande de bœuf, et *corned*, mélangé à du sel en grains) est une préparation culinaire de viande de bœuf, qui peut se présenter soit en pièce de viande préparée dans une saumure, soit en morceaux agglomérés de bœuf dans un mélange salé et mis en conserve. Si le terme et la première forme sont apparus dès la Renaissance et attestés notamment en France par Brillat-Savarin dans sa *Physiologie du goût*, c'est de la seconde forme, sa forme industrielle, que nous traiterons ici.

Le « corned-beef » a joué un rôle important dans l'alimentation des soldats, des prisonniers, des civils à l'orée du siècle dernier, et des populations d'outre-mer aujourd'hui encore, puisqu'on le retrouve dans les menus quotidiens partout dans le monde, souvent associé au nom de « singe » dans les pays francophones. Il est toujours consommé aujourd'hui encore dans les pays occidentaux, mais considéré désormais comme aliment de nécessité. Dans les pays du Sud, il a souvent marqué l'époque coloniale et son emprise sur les modes de vie.

Historique du bœuf en conserve

Dès l'époque des grandes découvertes à partir de la fin du XVI^{ème} siècle, le bœuf salé fait partie des aliments embarqués à bord des navires, et deviendra un des principaux aliments carnés des soldats, des colons, des esclaves et des bagnards.

L'invention française de la conservation des aliments par Nicolas Appert en 1795 répond à un appel lancé par le Directoire afin de résoudre les problèmes d'approvisionnement des armées et des voyages en mer. La mise au point de la conserve en fer-blanc en 1810 par Peter Durand et son industrialisation dans les années qui suivirent ont grandement amélioré la vie des marins en éradiquant le scorbut en mer, et celui des militaires « sur le terrain » en ce siècle qui sera celui du colonialisme européen dans le monde.

Dès le début du dix-neuvième siècle, les Britanniques l'utilisent au cours de leurs nombreuses expéditions dans le Pacifique. En 1831, les règlements de la Marine britannique royale stipulaient que tous les bateaux devaient inclure une certaine quantité de conserves (Goody 1984). Puis l'armée et la marine de toutes les grandes nations coloniales, comme celles des Etats-Unis pendant la guerre de Sécession, vont également l'intégrer dans le quotidien alimentaire de leurs soldats, en Afrique, en Asie ou dans le Pacifique, même s'il n'est pas vraiment estimé pour son goût, pour se diffuser dans un second temps dans l'alimentation des ménages européens et américains (Bruegel 1997).

Les améliorations successives de ses techniques de fabrication et les grands mouvements de population vers l'Ouest américain et vers l'Australie ont permis sa diffusion dans tout le Pacifique dans la seconde moitié du dix-neuvième siècle. Ce fut le prélude à une entrée en masse de la conserve dans l'économie domestique au siècle suivant grâce à la baisse du prix de cette denrée, véritable « produit de luxe » à ses débuts. Entre le milieu et la fin du dix-neuvième siècle, le « corned-beef » fait son entrée dans l'alimentation des populations polynésiennes (Serra-Mallol 2010), puis dans celles des pays africains dès le début du vingtième siècle.

La boîte de conserve est l'exemple contemporain de l'invention qui révolutionne les comportements alimentaires, malgré le scandale que provoqua aux Etats-Unis une enquête menée en 1904 sur les procédés de fabrication du « corned-beef » dans les abattoirs de Chicago (Sinclair 2008), qui contribua à créer la Food and Drug Act nord-américaine. L'introduction et la diffusion

¹ Pré-print de l'article « 'Corned beef' » in Poulain Jean-Pierre (dir.), 2012. *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, Presses Universitaires de France, collection Quadrige, p. 320-322.

rapide et massive de cet objet ont marqué durablement les comportements par les avantages qu'il procure : stockage d'une durée très longue, bonne conservation des aliments, faible encombrement et protection du contenant, et faible coût du fait d'une production industrielle de masse. En 1938, les firmes des Etats-Unis d'Amérique produisent huit milliards de boîtes de conserve, et les Américains vont la diffuser dans tous les territoires libérés à la fin de la seconde guerre mondiale, l'associant à la liberté et à la fin des privations alimentaires.

Le « corned-beef » est de nos jours devenu dans les pays économiquement les plus développés un aliment de nécessité, utilisé quand le critère « coût » l'emporte sur tout autre considération : prisons, cantines pour sans-abri, distribution aux plus démunis... Il fait pourtant partie aujourd'hui du quotidien de l'alimentation des insulaires du Pacifique notamment français, et d'autant plus qu'il s'agit de ménages modestes vivant dans les agglomérations urbanisées.

Le « corned beef » en Polynésie en Polynésie

Du bien de luxe au produit de base

La boîte de conserve a été diffusée à Tahiti dès le milieu du dix-neuvième siècle à travers les contacts commerciaux créés à San Francisco par des négociants locaux (Salmon 1982). Sa diffusion est signalée dans les années 1880 à Rarotonga dans les îles Cook (Pollock 1992).

Tandis que les ménages européens commençaient à pouvoir se procurer facilement de la viande réfrigérée, qu'ils préféraient à la viande en conserve, les Polynésiens n'eurent pas ce choix à la fin du dix-neuvième siècle : la conserve était considérée comme un bien de luxe, qui permettait de pallier les irrégularités d'approvisionnement et les problèmes de conservation des produits, notamment animaux, mais aussi des légumes, des condiments et des sauces, puis des plats préparés.

Appelé localement *punu pua'a toro* (littéralement bœuf en boîte), le « corned-beef » devient une des bases du régime alimentaire océanien dès le premier tiers du vingtième siècle, avec les conserves de poisson (saumon, maquereau, sardine, pilchard...) pour dépasser la consommation de viande fraîche dès le début des années 1960.

Une nouvelle tradition alimentaire se met en place, où riz et produits à base de farine remplacent désormais plus qu'ils ne complètent les vivriers traditionnels, et où le *punu pua'a toro* remplace la viande fraîche. Les produits issus de la colonisation, et notamment le pain, le « corned beef » et le lait concentré sucré, sont considérés aujourd'hui par les Tahitiens comme des produits de base néo-traditionnels, déjà utilisés par « les anciens », certes « moins traditionnels » que ceux du modèle alimentaire pré européen, mais qui concourent à fonder l'identité sociale polynésienne contemporaine.

Un aliment de base « néo-traditionnel » des Polynésiens aujourd'hui

Le « corned-beef » constitue aujourd'hui un aliment de base de l'alimentation quotidienne des Polynésiens, et surtout des ménages les plus modestes. Il fait partie de la liste des produits de première nécessité, détaxés à l'importation. Au quotidien à domicile, et hors événement particulier, les modes de préparation restent réduits. Le travail de préparation est souvent minime pour la viande en boîte revenue dans son gras avec des oignons, mélangée ensuite avec des petits pois en boîte et du riz cuit au *rice cooker* provenant de Chine, et parfois avec la sauce adjointe sous forme de *ketchup*. Une façon plus « traditionnelle » de la consommer et de réchauffer la boîte ouverte au feu vif, puis la verser dans deux moitiés de fruit de l'arbre à pain cuit au même feu dont on aura extrait le cœur fibreux.

Une des façons de typer l'appartenance identitaire d'un *Ma'ohi* tahitien par rapport aux Demis (métis) ou aux *Popa'a* (européens) est la consommation de *punu pua'a toro*, souvent déclarée comme « traditionnelle », produit dont la consommation augmente avec la taille du foyer et est

inversement proportionnelle aux revenus : elle constitue la base carnée des repas dans près d'un cas sur deux (Serra-Mallol 2010). La cuisine festive fait aussi appel à cette préparation, même quand elle s'appuie sur des préparations traditionnelles pré européennes : le *punu pua'a toro* figure ainsi parfois comme viande dans le *tamara'a*, le repas de fête traditionnel.

Les représentations autour du « corned-beef »

L'usage répété du « corned-beef » par les soldats européens et américains lors des campagnes militaires créa chez eux un sentiment de monotonie alimentaire proche du dégoût décrit dans de nombreux romans ou essais de guerre du vingtième siècle. Après les privations de l'immédiat après-guerre, le sentiment d'abondance matérielle à partir des années 1950 dans les pays occidentaux le destina aux ménages modestes, et il est aujourd'hui considérée comme une nourriture de nécessité.

Dans le Pacifique insulaire, au-delà de sa dimension économique, le « corned beef » incarne une tradition alimentaire issue du dix-neuvième siècle, où sa consommation revêtait un aspect symbolique marqué par sa rareté et sa nouveauté. Epeli Hau'ofa (1979) fait ainsi de la boîte de conserve de bœuf il y a peu à Tonga un élément prestigieux : « Corned beef is a prestigious food item with significant ceremonial value. Every major Tongan meal or feast must have *lupulu*, corned beef with taro leaf and coconut cream wrapped and baked in banana leaf. It is a national delicacy ». En Polynésie française, des principes de précaution à propos de sa consommation existent encore aujourd'hui pour la femme après l'accouchement, ou en période d'allaitement (Serra Mallol 2010).

La conserve de viande peut devenir le symbole négatif d'une nation jugée dominante ou colonisatrice. Des rumeurs ont existé dans certains pays africains comme le Congo sur le fait que la viande utilisée serait d'origine humaine, et plus précisément congolaise (Tchebwa 1996). Aux Marquises, Igor de Garine (1981) notait que les conserves de pilchards, maquerels, thon, sardines, et le « corned beef », étaient le plus souvent incriminés par les habitants concernant l'intoxication histaminique.

Conclusions

Le « corned beef », comme la boîte de conserve en général, a depuis son introduction marqué les comportements alimentaires par les avantages qu'il procure : durée de stockage et de conservation des aliments, faible encombrement et protection du contenant, et faible coût, malgré les critiques en matière de composition ou de goût du produit.

Symbole initial d'une forme de modernité, et considéré d'abord comme un « produit de luxe » mettant la viande à disposition de tous, sa diffusion relativement rapide au sein des armées d'abord puis des populations civiles ensuite va peu à peu l'amener à se banaliser, pour devenir aujourd'hui un aliment de nécessité dans les pays occidentaux, et un aliment de base toujours investi d'une dimension symbolique attachée à ses origines dans les territoires qui ont connu la colonisation européenne.

BIBLIOGRAPHIE

BRUEGEL Martin, « Du temps annuel au temps quotidien : la conserve appertisée à la conquête du marché, 1810-1920 », *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine*, n° 44-1, 1997, pp. 40-67, 1997 - GOODY J. *Cooking, cuisine and class. A study in comparative sociology (Cuisines, cuisine et classes)*, Centre Georges Pompidou, Centre de Création Industrielle, coll. Alors, Paris, 1984 - GARINE I. de « L'ethnologie alimentaire des Marquises », in Ferembach Denise (dir.) *Influence*

de la nutrition sur le phénotype et la physiologie de populations humaines, CNRS-DGRST, Paris, pp. 34-45, 1981 - HAU'OFA E. *Corned beef and tapioca*, Development Studies Center, Monograph 19, Canberra, 1979 – POLLOCK N.J. *These roots remain : food habits in islands of the central and eastern Pacific since western contact*, Institute for the Polynesian Studies, Laie-Hawai'i, 1992 – SALMON E. *Alexandre Salmon 1820-1866 et sa femme Ariitaimai 1821-1897. Deux figures de Tahiti à l'époque du Protectorat*, Société des Etudes Océaniques, Papeete, 1982 – SERRA-MALLOL C. *Nourritures, abondance et identité. Une socio-anthropologie de l'alimentation à Tahiti*, Ed. Au Vent des Iles, coll. Culture Océanienne, Papeete, 2010 – SINCLAIR U. *La jungle*, Ed. Gutenberg, Paris, 2 tomes, 1^{ère} éd. 1905, 2008 - TCHEBWA M. *Terre de la chanson. La musique zaïroise, hier et aujourd'hui*, Duculot, Louvain-la-Neuve, 1996.

Christophe SERRA-MALLOL