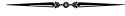


LE HAMBURGER

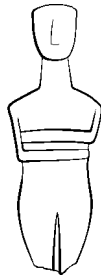
JOSH OZERSKY



LE HAMBURGER

UNE HISTOIRE SOCIALE DES ÉTATS-UNIS

Essai traduit de l'anglais (États-Unis)
par Françoise Jaouën



BUCHET ❁ CHASTEL

Titre original : *The Hamburger : A History*
Première édition : Yale University Press, 2008
© Josh Ozersky, 2008

Pour la traduction française
© Libella, Paris, 2012
ISBN 978-2-283-02583-3

Remerciements

Ce livre n'aurait pas pu voir le jour sans Andrea Murphy, mon assistante, dont les recherches ont permis de poser les fondations de l'ouvrage, qui doit beaucoup à sa ténacité et à sa minutie. J'aimerais également remercier John T. Edge, de la Southern Foodways Alliance, qui m'a ouvert sa porte et donné libre accès à ses travaux; Andrew T. Smith, dont le savoir et le soutien m'ont été indispensables; et Marc Crispin Miller, qui a encouragé la création de ce livre, m'a guidé et soutenu pendant de longues années, et qui reste un modèle d'analyste de la culture, de chercheur et d'écrivain.

Un symbole grésillant

« Le juteux hamburger grillé, avec son léger goût de braise, est devenu une institution américaine », claironnait le narrateur de *Beef Rings the Bell*, un film publicitaire produit par l'Union Pacific Railroad en 1960. L'UPR avait de bonnes raisons de vouloir mettre le bœuf en valeur, mais le ton adopté dans le film est révélateur : pas d'alibi, pas d'exposition, pas de défense tendancieuse du bœuf et de sa consommation. *Beef Rings the Bell* part tout simplement du principe que son public adore le bœuf, et la suprématie du hamburger, considéré comme le plat américain par excellence, va sans dire.

« Griller le hamburger est en soi un plaisir, et renforce les liens d'amitié et de proximité. » Il est facile de se moquer de la narration ampoulée et creuse, qui paraît rassembler tous les clichés de propagande de la guerre froide, avec son paternalisme grandiloquent et ses nonchalantes formules à l'emporte-pièce sur le « mode de vie américain ». Et pourtant, tout cela est vrai. Certes, le ton serait aujourd'hui moins emphatique ; mais comme l'avait très bien compris *Beef Rings the Bell*, le hamburger n'est pas un simple sandwich. Avant même qu'il ne devienne le signifiant universel

de l'impérialisme pour les étrangers, et de mauvaise hygiène alimentaire pour les Américains, il possédait un pouvoir sémiotique certain, ce dont ne peuvent se prévaloir les autres grands sandwiches américains classiques, tels que le hot dog, le *patty melt*, le Dagwood, le Reuben, le *po'boy*¹, ou encore ces totems que sont le poulet frit et la tarte aux pommes. En définitive, il n'y a rien de plus américain que le hamburger.

Mais quel est donc le contenu du message de ce bœuf juteux coincé entre deux tranches de petit pain? Que voient les Américains lorsqu'ils pensent au hamburger? Un succulent sphéroïde de bœuf fraîchement haché et roboratif, droit inaliénable de tout robuste citoyen? Ou bien un Big Mac dans son linceul de polystyrène, produit en masse selon un cahier des charges industriel, servi par des employés sous-payés à une population obèse qui a subi un lavage de cerveau? A-t-on affaire à un grésillant disque de viande, diététique et savoureux, servi dans un petit restaurant de bord de route, ou au piètre produit fini issu d'un empire secret et sinistre d'animaux maltraités et de pratiques d'abattage innommables? S'agit-il de cuisine, ou bien de marchandise? D'une icône de la liberté, ou de la quintessence de l'uniformité?

Comme tout symbole, ce que le burger représente dépend de la personne qu'on interroge. Mais le sandwich n'est pas, contrairement au drapeau ou à la mythique frontière évanouie, un simple plan géométrique sur lequel se projettent les rêves abstraits de la nation. Le hamburger possède sa propre histoire, dont la riche ligne narrative épouse la chronique de l'Amérique moderne. C'est l'histoire de l'immigration européenne du XIX^e siècle et de l'urbanisation du XX^e, celle du « steak de Hambourg » devenant hamburger

1. Célèbres sandwiches à base de viande (*N.d.T.*).

avalé par une classe montante de travailleurs citadins. Le sandwich devient ensuite la vedette de l'histoire du commerce triomphant, le Model T des plats préparés, grâce aux innovations du White Castle System et de la McDonald's Corporation. Il emprunte les autoroutes de l'Amérique et évolue dans la période d'après-guerre, qui voit se développer le système routier, indissociable de l'infrastructure suburbaine qui vient s'y greffer. Plus encore : il a accaparé des prairies immenses et bâti de gigantesques systèmes économiques. Il a contribué à faire naître une culture corporatiste qui sous-tend bien des aspects de l'Amérique contemporaine. Ces réalités font que le hamburger n'a rien d'anodin, et expliquent pourquoi il figure dans un certain type de discours où les sandwiches apparaissent rarement.

Au milieu du siècle dernier, il avait déjà largement dépassé le stade de la gastronomie pour s'inscrire dans son contexte propre : la politique. À mesure que le hamburger, par le biais des drive-in McDonald's, devenait le médium d'une « alimentation bon marché à la chaîne », selon la formule du magazine *Time* en novembre 1961, il devint un phénomène dans l'Amérique de l'après-guerre. À l'époque comme aujourd'hui, certains ne voyaient dans le hamburger que bon marché et uniformité, l'équivalent alimentaire d'une « ville Levitt¹ ». De l'autre côté, il y avait les gros intérêts commerciaux à la Babbitt² incarnés par Ray Kroc et ceux qui, comme lui, firent le succès du hamburger.

Au cours des décennies suivantes, ce qui n'était que simple révélation de bon aloi dans les milieux de l'élite intellectuelle se propagea dans le discours d'une vaste classe

1. William Levitt, inventeur du concept de banlieue pavillonnaire (*N.d.T.*).

2. Héros éponyme du roman de Sinclair Lewis, incarnation du conformisme et de la recherche de la réussite matérielle (*N.d.T.*).

éduquée, celle des baby-boomers. Le fast-food représentait tous les défauts de l'Amérique : son manque d'âme, son uniformité, sa vulgarité. Dès les années 1960, dans la période dorée de l'après-guerre, le point de vue de certains critiques connus des seuls initiés, tels que Paul Goodman et C. Wright Mills, commença à rencontrer un écho. Dès les années 1970, dans le sillage de la guerre du Vietnam et du Watergate, l'habitude américaine du hamburger était devenue pour beaucoup une plaisanterie, un trait culturel évident en soi. « Les communistes ne sont pas près de s'emparer de nos McDonald's », déclara John Kerry, ancien du Vietnam, à la commission des relations étrangères du Sénat américain en 1971, déclenchant des rires d'appréciation.

Mais les réalités économiques et culturelles de l'Amérique commencèrent à changer dans les années 1980, et continuent à évoluer aujourd'hui. À chaque changement, la place qu'occupe le hamburger dans notre culture se modifie, au gré des vents de l'époque. Depuis la viande crue que grignotaient les Tatares jusqu'aux ambitions illimitées de Ray Kroc, en passant par le rêve embrumé de haschich des deux héros du film *Harold and Kumar go to White Castle*, sans oublier les versions grand style à base de foie gras et de bœuf de Kobe qui défrayèrent la chronique à la fin du siècle dernier, le hamburger a toujours reflété – et parfois modelé – la vie américaine.

Autrement dit, le hamburger n'est pas une simple icône, un véhicule aux réflexions d'universitaires rêvassant sur « le mythe et le symbole ». Se pencher sur son histoire est une manière d'étudier le pays qui l'a inventé, puis réinventé, encore et encore. Le symbole n'est que le grésillement ; ce qui donne toute sa consistance au hamburger, c'est la manière dont il a changé le monde, et pourquoi.

CHAPITRE 1

La ligne Hambourg-Amérique

D'emblée, mettons les choses au point : le hamburger est une invention américaine. Peu importe qu'il tire son nom d'une ville allemande. Peu importe qu'au XIII^e siècle les Mongols aient eu pour habitude de chevaucher avec de la viande hachée coincée sous la selle, afin d'alimenter leurs razzias. Ces petits faits historiques, ainsi que d'autres, figurent en bonne place dans la plupart des histoires informelles du hamburger, qu'elles aient paru sous forme d'ouvrage ou sur le Web. Mais l'importance du hamburger repose précisément sur le fait que c'est un aliment universellement compris, une icône compacte qui a résisté à toutes les pressions centrifuges au cours de son périple à travers le monde. Où qu'on aille, un hamburger reste un steak haché servi sur un petit pain de farine blanche enrichie. De temps à autre, les faux novateurs remplacent le petit pain par un *Kaiser roll* ou un autre support tout aussi peu orthodoxe. Ici ou là, quelques variations mineures – comme le hamburger à l'oignon de l'Oklahoma, ou le *slugburger* du Mississippi – font leur apparition et remportent localement un certain succès. Mais le hamburger a résisté à l'assimilation à peu près partout où il s'est implanté et, cent ans après son

invention, il est resté foncièrement le même. Dès que ce steak haché grillé fut posé pour la première fois sur un petit pain, il devint un chatoyant objet philosophique. Car le hamburger a quelque chose d'inévitable; c'est un terminus gastronomique, tout comme le sashimi ou la pomme de terre cuite au four. Il est impossible d'améliorer sa conception de base.

Il fallut attendre longtemps sa naissance. La première référence à un protohamburger ancestral se trouve dans l'édition de 1763 du livre de l'Anglaise Hannah Glasse, *The Art of Cookery, Made Plain and Easy*. Ce livre de cuisine décrit ainsi la saucisse de Hambourg : « Prenez une livre de viande de bœuf, hachez-la finement avec une demi-livre de gras de bœuf de qualité. Assaisonnez avec du poivre, des clous de girofle, de la muscade, une grande quantité d'ail finement haché, un peu de vinaigre de vin blanc, du gros sel, un verre de vin rouge et un autre de rhum. Malaxez le tout, puis farcissez le plus gros boyau que vous pourrez trouver en tassant bien. Accrochez-le dans l'âtre et fumez-le à la sciure pendant huit ou dix jours. Suspendez-le ensuite à l'air libre jusqu'à séchage complet. Les saucisses se conserveront ainsi pendant un an. Elles sont excellentes pochées dans de la soupe de pois, ou rôties sur une tranche de pain grillé, ou encore dans une omelette¹. »

Elles étaient peut-être excellentes dans les omelettes, mais elles ne ressemblaient en rien à un hamburger. La recette de H. Glasse est l'australopithèque de la famille hamburger, un lointain protogénéiteur à peine reconnaissable, primitif et peu engageant, mais il n'en est pas moins le chaînon manquant, le premier ancêtre commun. Et relisons la dernière

1. Hannah Glasse, *The Art of Cookery, Made Plain and Easy*, 7^e édition, Londres, 1763, p. 370.

ligne : une saucisse est bien éloignée, en esprit, d'un burger, et une saucisse de bœuf rôtie et servie sur du pain grillé n'a pas grand-chose à voir non plus.

Malgré tout, la recette d'Hannah Glasse est l'une des rares à anticiper sur l'avenir. Car le XIX^e siècle sera l'ère du steak de Hambourg, du bifteck émincé ou raclé, provenant généralement d'un bas morceau tel que le gîte, relevé avec des oignons et de la muscade. Certaines recettes recommandent de le lier à l'œuf; d'autres, plus économes, ajoutent un féculent quelconque. Ce n'est qu'au milieu du XIX^e siècle qu'on put se procurer communément un efficace hachoir à viande, et les cuisinières de l'époque préparaient quelque chose qui ressemblait davantage au steak attendri d'aujourd'hui qu'au pain de viande, avec sa texture fine¹. À l'instar de ce dernier, cependant, il était servi en sauce. La plupart des livres de recettes du XIX^e siècle contiennent des variantes. En 1896, lorsque Fannie Farmer publia la version de référence du *Boston Cooking-School Cook Book*, la recette était devenue si banale qu'elle n'avait guère besoin d'être détaillée. « Modeler, cuire et servir comme gâteaux de viande », déclare laconiquement la Martha Stewart de l'époque². Le steak de Hambourg était déjà devenu vieux jeu, désuet, un plat des plus ordinaires.

Ce qui n'a rien de surprenant, étant donné ses origines. À Hambourg, notamment au XIX^e siècle (et parfois même

1. Le 26 janvier 1829, E. Wade déposa le brevet n° x5348 pour ce qui était sans doute le premier hachoir breveté. Le brevet montre des lames montant et s'abaissant autour d'un bloc rotatif. Le 28 février 1845, G.A. Coffman, de Virginie, déposa le brevet n° 3935 pour une « amélioration des machines à hacher la viande à saucisses » qui comportaient un entonnoir à spirale et des lames rotatives, à l'image des hachoirs modernes.

2. Fannie Farmer, *The Boston Cooking-School Cook Book*, Boston, Little Brown, 1896, p. 178.

aujourd'hui), le bœuf était couramment servi haché ou émincé, une mode héritée de Russie (des Tatares)¹. Importante ville portuaire, Hambourg était aussi l'un des principaux points d'embarquement pour les émigrants en partance pour les États-Unis, en majorité des Allemands. Le steak de Hambourg était pour eux aussi familier que le chili texan ou la soupe de clams de Boston peuvent l'être pour un Américain, et tout aussi rustique. Nourrissant et bon marché, le steak de Hambourg faisait partie de ces aliments vendus dans la rue d'une ville portuaire, où les gens pressés mangeaient debout. New York était, même à l'époque des premières colonies, une ville extraordinairement agitée : les restaurants dignes de ce nom étaient rares, mais stands à huîtres, échoppes, snack-bars et vendeurs ambulants satisfaisaient les goûts locaux. Lorsque apparurent les premiers véritables restaurants, il était inévitable que le hamburger y figure. En premier lieu, il plaisait à tout le monde ; ensuite, il permettait de faire de gros bénéfices. En 1837, Delmonico's, dans son premier menu imprimé, proposait un hamburger à dix *cents*, le plus cher de ses plats, deux fois plus cher que le rôti de bœuf, la côte de porc ou de veau. Dix *cents* pour un hamburger ? La machine à billets fonctionnait déjà.

On note avec intérêt que le steak de Hambourg haché, émincé ou raclé, était déjà une version améliorée d'une denrée située encore plus bas sur l'échelle culinaire : le bœuf salé. Il y a plusieurs raisons à cela. Au XIX^e siècle, la viande fraîche était une rareté dans n'importe quelle ville. C'était l'âge d'or de la viande séchée, et un produit dérivé tel que le steak de Hambourg est la solution évidente à l'éternel

1. En 1802, l'*Oxford English Dictionary* définissait ainsi le steak hamburger : « Une pièce compacte de bœuf haché et salé, le plus souvent légèrement fumé, mélangé à de l'oignon et à de la chapelure. L'accent était mis davantage sur la durabilité que sur le goût. »

dilemme de la viande périssable. L'origine anglaise de la recette n'est pas non plus pour surprendre. À l'évidence, les habitants de Hambourg n'auraient jamais eu l'idée de baptiser leur version du steak haché « steak de Hambourg », pas plus qu'un café de Dallas ne sert de « chili texan ». Les historiens de la gastronomie ont donc tort d'affirmer, comme le fait Theodora Fitzgibbon dans son *Food of the Western World*, que le plat vient d'Allemagne via la ligne Hambourg-Amérique. Celle-ci ne fut inaugurée qu'en 1847, et les vagues d'émigrés allemands, qui affluèrent en Amérique dans les années 1850, découvrirent que le steak de Hambourg était déjà là, prêt à les accueillir.

À quoi ressemblait donc le steak de Hambourg pendant sa longue préhistoire ? Les recettes du XIX^e siècle qui ont été conservées montrent clairement que la rondelle bosselée de bœuf mi-séché à laquelle se cramponnaient les émigrants affamés fut bientôt remplacée par quelque chose ressemblant à ce que nous appelons aujourd'hui steak Salisbury, à savoir ce plat délicieusement peu diététique à la sauce grasse où flottent quelques tristes oignons grisâtres. La recette était populaire : on la retrouve dans la quasi-totalité des livres de cuisine depuis la parution du *Boston Cooking-School Cook Book* de Mary Lincoln en 1844. Mais le steak de Hambourg n'accéda jamais au niveau du hot dog, ce produit de base dont l'origine germanique fut bientôt oubliée. Il ne devint jamais « steak », ni même « pain de viande ». Il resta le « steak de Hambourg », avant de se réfugier à jamais dans les plats en aluminium et quelques fugitifs et sinistres restaurants de bord de route en Pennsylvanie.

Comment l'expliquer ? C'est sans aucun doute dû en partie à la malchance. Nombre de plats ont aspiré au statut d'icône, et on ne peut s'empêcher de songer avec un peu de contrariété nostalgique à ces classiques disparus qu'étaient le bœuf grillé, le cochon de lait, les bâtonnets de poisson, les

oyster pan roasts et tant d'autres. Leurs débuts avaient été si prometteurs. Ils plaisaient à tout le monde, et ils n'ont pourtant guère imprimé leur marque sur le *xx^e* siècle. Si l'on pouvait en découvrir la raison, on aurait sans doute une meilleure idée des lignes de fracture séparant leur époque de la nôtre. Il est par exemple évident que, dans le cas du bœuf grillé, du cochon de lait, du cuissot de gibier et même, à certains égards, de la dinde rôtie, que ces pièces de viande étaient tout simplement trop imposantes pour être préparées dans une cuisine ordinaire. Reliques d'un âge rural, elles ne rentraient pas dans un four, ou bien (dans le cas de la dinde) étaient trop grosses pour la famille citadine moyenne, et furent donc reléguées aux repas de cérémonie, comme une vedette qui sort une fois l'an de sa retraite pour recevoir un prix récompensant l'ensemble de sa carrière. Les gens du *xx^e* siècle tendaient de plus en plus à vivre en ville plutôt qu'à la campagne, comme le montra le recensement de 1920. Le citadin moderne s'accommode mal d'un bœuf entier, ou d'une portée de cochonnets couinant.

À ce propos, le cochon renvoie à une question d'une autre ampleur. S'il avait fallu deviner, aux alentours de 1850, quel serait le plat iconique de l'Amérique, seul un Nostradamus aurait pu prédire qu'il serait à base de bœuf. Le porc était à l'époque la viande américaine par excellence, et on la consommait à une échelle telle, et avec un appétit si vorace, que les visiteurs relevaient fréquemment le phénomène ; le porc était la viande idéale pour la consommation courante. Les cochons, comme leurs propriétaires, étaient indépendants et têtus, et se débrouillaient à peu près seuls, mangeant ce qu'ils trouvaient. Les cochons ne coûtent pas cher à élever, et sont également d'un bon rendement. Avant la mise en place d'un système efficace de transport routier, il était trop onéreux de commercialiser le blé, qui pèse

beaucoup trop lourd par rapport à sa valeur marchande. Mais si l'on transforme ce blé en whisky ou en porc, on obtient alors quelque chose qui rapporte de l'argent frais, même dans le marché le plus reculé. Et la plupart des Américains vivaient dans des contrées reculées. Mais la situation restait la même si l'on vivait à New York, et qu'on avait pour voisin un nabab. Le bétail représentait un investissement majeur, et il fallait disposer de vastes surfaces et de capitaux importants pour espérer en tirer bénéfice. (*Cattle*, le terme anglais pour bétail, et « capitalisme » sont dérivés de la même racine linguistique, ce qui n'a rien d'une coïncidence, puisque, tout au long de l'histoire humaine, ou presque, la richesse productive fut mesurée en têtes de bétail.) Au XIX^e siècle, le commerce de la viande n'avait plus grand-chose à voir avec l'économie de subsistance, et ce depuis déjà longtemps. Dès le milieu du siècle, les grossistes en viande de l'Ohio avaient « lancé et perfectionné le système consistant à fourrer quinze boisseaux de blé dans un porc, à fourrer ce porc dans un tonneau, et à l'envoyer nourrir l'humanité par-delà les montagnes et les mers¹ ».

De surcroît, comme le savent tous ceux qui ont déjà mangé du bœuf séché, le porc est infiniment supérieur au bœuf dans la catégorie des salaisons. Le bacon, la saucisse, le jambon, le petit salé – autant de produits de base pour des générations d'Américains ruraux, esclaves ou libres, dont c'était parfois la seule nourriture. Le porc « s'améliore même grâce au processus de conservation [...] On dit qu'en

1. Eric B. Ross, « Patterns of Diet and Forces of Production : An Economic and Ecological History of the Ascendancy of Beef in the United States Diet », in Ross (éd.), *Beyond the Myths of Culture : Essays in Cultural Materialism*, New York, Academic Press, 1980.

termes de goût, une livre de bacon équivaut à trois livres de steak de bœuf », déclarait Richard Osborn dans *The American and His Food* (1940)¹.

Ce qui changea en Amérique, c'est l'ouverture des Grandes Plaines et le développement d'une gigantesque industrie de la viande bovine. C'est l'un des aspects de la vie américaine où se croisent capitalisme et mythe de la frontière. Dans les premières années de la République, les Grandes Plaines étaient considérées comme une zone morte, le vaste désert de l'Amérique. Mais ces immenses prairies étaient idéales pour nourrir de gigantesques troupeaux de bétail. Tout le monde connaît la suite : « Encore dix ans, et j'aurai la marque Red River D sur plus de têtes de bétail qu'on n'en a jamais vu nulle part », dit John Wayne, plissant les yeux vers l'avenir dans le film *La Rivière rouge* d'Howard Hawks (1948). « J'aurai marqué assez de bœufs pour nourrir le pays tout entier. Du bon bœuf pour les gens affamés. Du bœuf pour qu'ils soient robustes et prospères. »

Le tableau, quoique fortement enjolivé, n'est pas très éloigné de la vérité. Et le portrait de Tom Dunson incarné par John Wayne est également exact sur un autre point : c'est le profit qui l'intéressait. Les cowboys qui ont conquis l'Ouest étaient employés par de grands industriels dont l'objectif déclaré était de bâtir des empires marchands. Le mouvement inexorable vers l'ouest, baptisé « destin manifeste », visait à ouvrir de nouveaux territoires à la colonisation, mais les principaux acteurs de ce mouvement étaient des spéculateurs immobiliers et des individus poursuivant des objectifs commerciaux : autrement dit, des Babbitt

1. Richard Osborn Cummings, *The American and His Food : A History of Food Habits in the United States*, Chicago, University of Chicago Press, 1940, p. 16.

plutôt que des Bumpo¹. À la fin du XIX^e siècle, l'ouverture des immenses pâturages des Grandes Plaines à l'élevage du bétail avait permis aux Américains de mettre quasi quotidiennement du bœuf dans leur assiette. Les années 1880 inaugurèrent l'âge d'or du bœuf grâce à Gustavus Swift qui mit sur pied l'infrastructure reliant la vaste métropole de Chicago à la côte est, sous forme de wagons de chemin de fer réfrigérés². Pour la première fois, de véritables lignes artérielles transportaient de la viande de bœuf fraîche vers les villes regorgeant de populations immigrées. Des immigrants qui aimaient en avoir pour leur argent, et obtenir leur bœuf à bon prix. Des immigrants qui consommaient du steak de Hambourg en quantité.

C'est dans les villes, parmi les classes modestes, que le steak de Hambourg trouva le chemin de sa prééminence. Le porc suffisait peut-être aux pionniers des contrées sauvages. Mais l'Amérique moderne allait être urbaine, industrielle et capitaliste. Elle devait alimenter des travailleurs qui voulaient du bœuf nourrissant et bon marché. Par-dessus tout, dès les années 1880, elle disposait d'un « trust du bœuf » qui contrôlait les échanges naissants entre le Midwest et les grandes villes à l'est. Le « trust du bœuf » allait devenir la cible des critiques au début du siècle suivant, à l'époque de la publication du livre d'Upton Sinclair, *La Jungle*. Mais pendant la période d'industrialisation, nombre d'Américains étaient à juste titre fiers de l'exploit consistant à rendre le bœuf accessible à tous, même aux travailleurs les plus pauvres.

1. Natty Bumppo, héros d'une série de romans de Fenimore Cooper, incarnation des valeurs nobles du pionnier (*N.d.T.*).

2. Voir Mary Yeager Kujovich, « The Refrigerator Car and the Growth of the American Dressed Beef Industry », *Business History Review* 44, n° 4, 1970, p. 460-482.

En tant que symbole d'abondance, rien n'égalait la viande de bœuf fraîche, et c'est toujours le cas. Les Américains, comme leurs ancêtres britanniques, y voyaient un signe inégalé de santé et de prospérité¹. Sa suprématie était incontestable. « D'instinct, la plupart des gens préfèrent le bœuf à toute autre viande pour leur consommation régulière », écrivait le Dr Austin Flint en 1866 dans sa *Physiology of Man*². Et le fait que les Américains en disposaient en quantité fut toujours un objet de fierté, bien longtemps avant que le bœuf ne devienne accessible aux plus pauvres des habitants des villes. Manger du bœuf était considéré par les Américains comme un droit de naissance. « Notre nourriture principale demeurerait la viande de bœuf », se vantait Richard Henry Dana quelques années plus tôt dans *Deux années sur le gaillard d'avant* (1840). « Ce qu'un matelot mangeait chaque jour, en sus de la ration normale d'un homme robuste, aurait chaviré le cœur d'un paysan anglais³. »

Le steak de Hambourg était l'option la moins onéreuse pour les Américains pauvres qui voulaient manger du bœuf. C'était le point d'accès niveau zéro au rêve du bœuf américain. En tant que tel, il renferme l'essence de l'histoire du hamburger. Le hamburger n'a pas meilleur goût que le steak de bœuf, et il n'est pas plus autochtone qu'une centaine d'autres plats américains, du *burgoo* à la grillade en sauce. Il est populaire parce qu'il est composé de la substance que les gens préfèrent, s'il faut en croire le Dr Flint, et disponible partout sous forme pratiquement identique pour une somme

1. Voir, entre autres ouvrages, Ben Rogers, *Beef and Liberty : Roast Beef, John Bull and the English Nation*, Londres, Vintage, 2004.

2. Dr. Austin Flint, Jr., *The Physiology of Man*, New York, D. Appleton, 1866, p. 70.

3. Richard Henry Dana, *Deux années sur le gaillard d'avant*, traduction de Simon Leys, Robert Laffont, 1990, p. 355.

modeste. Le hamburger a quelque chose d'inévitable : c'est, sous forme concentrée, le meilleur moyen de consommer à moindre coût tout ce qu'on aime dans le bœuf. Elisabeth Rozin, historienne de la nourriture, le décrit avec une précision lyrique : « Le hamburger est une sorte de concentré, facilement accessible et bon marché, des sensations données par la consommation de bœuf : la saveur, l'odeur, la tendreté, le jus. On retrouve l'épaisseur de la tranche de viande, la succulence de la graisse dans ce modeste petit pâté de viande. Pour la première fois, sans doute, l'appétit pour tout ce que le bœuf représente [pouvait] être satisfait, sous une forme accessible au plus grand nombre ¹. »

Pas encore. Le rêve du hamburger était toujours prisonnier du chaos du XIX^e siècle. On avait affaire à un plat d'immigrés dont personne ne connaissait vraiment l'origine, dont la recette variait selon les cuisiniers, qui était malcommode et compliqué à préparer, puisqu'il fallait hacher, émincer ou racler, incorporer des oignons hachés, et qu'il nécessitait de la sauce grasse, un couteau et une fourchette pour le manger, sans oublier une assiette, ce qui voulait dire aussi une table et une chaise, et qui, à l'instar de son plus proche parent, le pain de viande, devait être cuit à cœur.

Bien entendu, tout cela importait peu si on le préparait chez soi. Mais aucun plat n'atteint au statut d'icône s'il est exclusivement servi à la table familiale. Les totems n'existent que dans l'espace public. Et tant que le steak de Hambourg ne serait pas standardisé, qu'il ne serait pas commercialisé et exploité un peu partout, il ne pourrait devenir le plat universel des Américains. Il finira par avoir ses Edison et ses Ford, mais le chemin emprunté par cet étrange « gâteau de viande », à travers ce que l'historien Robert Wiebe a appelé

1. Elisabeth Rozin, *The Primal Cheeseburger : A Generous Helping of Food History Served on a Bun*, New York, Penguin, 1994, p. 37.