

Canard à la Montmorency in Cuisine et Vins de France, juin 1954

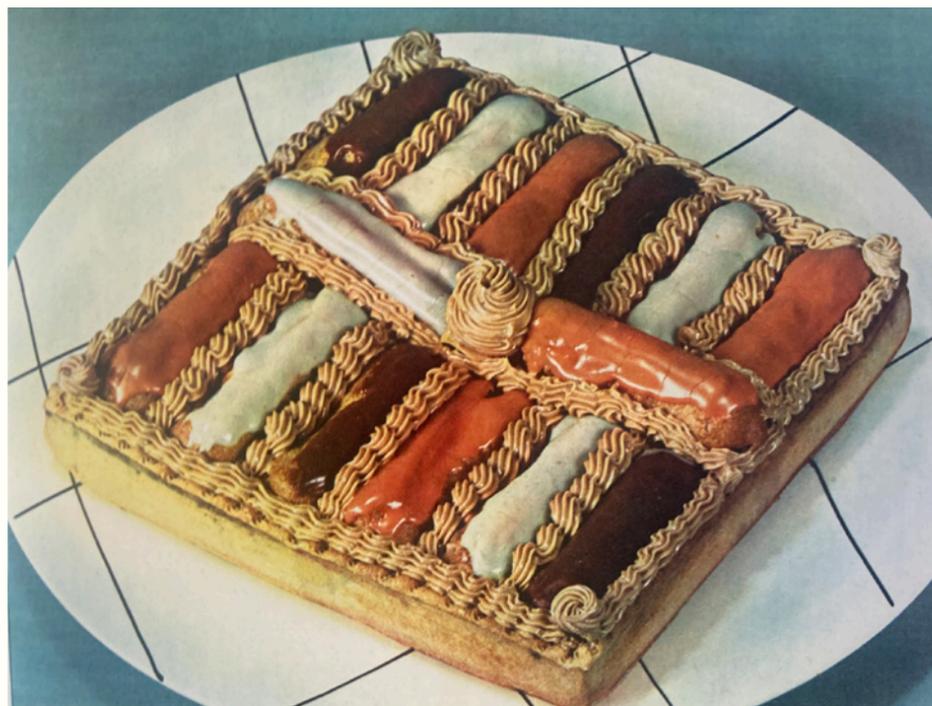
Photo, matons

Matthieu Nicol est iconographe, passionné d'imagerie culinaire ancienne qu'il documente sur son compte Instagram @vintage_food_photography et auteur d'un récent bouquin de photos d'archives sur les rations militaires de survie. De joyeuses et rares trouvailles qui constituent une mine d'or historique, où le soft power fait parfois tache.

Ça vous dit un petit bond en arrière, façon Retour vers le Futur ? En quatrième de couverture de l'ouvrage *Gastronomie de la viande de cheval*, voici la présentation improbable que l'on peut lire de son auteur : « Industriel dynamique. Il crée un jour un réseau de distribution de viande de cheval. Puis curiosité pour ce produit qu'il ne voit que par chiffres. Découverte de possibilités infinies et variées. Passion : des années de travail pour arriver au manuscrit. Un jour, simple présentation au Maître de la gastronomie suisse française Jacques Montandon. Amitié. Encouragements. Édition suisse. Succès. Vif intérêt de la FBHF. Ainsi naît cet ouvrage dont on s'étonne vraiment... qu'il soit toujours unique dans notre gastronomie ! » Ce portrait dans

les grandes lignes digne d'un PowerPoint est bien entendu accompagné d'une photo de son auteur, un certain Jean-François Ducommun, qui semble tout droit sorti de Message à Caractère Informatif, avec sa mèche de cheveux grisonnante et wavy, ses énormes lunettes, sa moustache pornstar et sa pipe à la main. Quelques rapides recherches sur les Internets nous feront dire que ce bon vieux Jean-François doit probablement être un pseudonyme et la personne l'incarnant un comédien ou un ancien employé de la Fédération de la Boucherie Hippophagique de France qui a édité le bouquin en 1982. Autre perle de l'édition culinaire propagandiste : *Voyager et manger*, publié en 1971, un guide touristique des meilleurs hôtels de l'Allemagne de l'Est qui met en lumière les plats « signatures » de chaque établissement. Dans un autre style mais tout aussi conceptuel : *Les Grands chefs et leurs banquiers*, datant de 1970 et sur une idée originale de l'Association Française des Banques. Une sorte de prise d'otage mollement consentie de grands chefs comme Michel Bras et Yves Camdeborde, photographiés aux côtés de ceux qui tiennent les cordons de leurs bourses. Des perles de l'édition culinaire comme celles-ci, Matthieu Nicol, iconographe et ancien picture editor au journal Le Monde, en a des cartons pleins. 150 ouvrages au total, sans compter les petits formats et produits dérivés comme des cartes postales où les recettes sont écrites en alexandrins ou un jeu de cartes où il faut reconstituer des recettes du chef Raymond Oliver, dispersé entre son appartement Porte de Clignancourt et son atelier dans le 11^e qui abrite son agence Too Many Pictures.

texte Déborah Malet



L'art culinaire français,
Flammarion, 1976

Image pauvre

À la question comment est-il tombé dans la marmite des photos de bouffe vintage ? Ce quadra avoue être moins animé par une quelconque nostalgie que par une obsession chelou : « Au début, quand je faisais les brocantes, je prêtai peu d'attention aux vieux livres de cuisine. À force de tomber toujours dessus, j'ai fini par y voir plus qu'un simple hasard. J'ai constaté une réelle surproduction d'images alimentaires entre les années 50 et 90. » Des livres de cuisine vendus une bouchée de pain où aspics, cocktails de crevettes, charlottes de macédoine au crabe, œufs froids à la Reine et autres joyusetés gustatives sont magnifiées par l'objectif de photographes rarement crédités. Comme d'autres savourent la Cucina povera italienne, Matthieu Nicol lui dévore des yeux l'« image pauvre », celle tombée dans le domaine public et qui « n'a pas de nom, pas de valeur, pas de prix ». Tel un Roland Barthes qui aurait restreint ses Mythologies uniquement au

steak-frites, Matthieu a entamé un réel boulot d'archivage en créant en 2017 son compte Instagram monomaniac @vintage-food-photography, via lequel il est régulièrement sollicité par des historiens de l'alimentation, journalistes, directeurs artistiques, photographes et stylistes culinaires qui y puisent l'inspiration. Un réel engouement qui peut se mesurer ainsi : « Une photo de plat en gelée c'est 500 likes ». Cette passion chronophage a non seulement une portée esthétique mais aussi historique, tant ces photos sourcées (avec le nom de la parution, l'auteur et la date) immortalisent et témoignent de mœurs et habitudes de consommation que les moins de 20 ne peuvent définitivement pas connaître. Une époque faste et furieuse où la fin de l'abondance n'était pas encore prononcée par le Président de la République et où les 30 Glorieuses rimaient avec l'électrification et l'équipement des ménages (welcome le frigidaire).



Fantaisie Pâtissière... In Gaston Clément, le conseiller culinaire, Éditions le Sphinx, Bruxelles, 1959

« Une photo de plat en gelée c'est 500 likes. »



Un nouvel ami qui nous vient du grand froid : le Congélateur; Le livre du froid, Tupperware éditeur, 1978

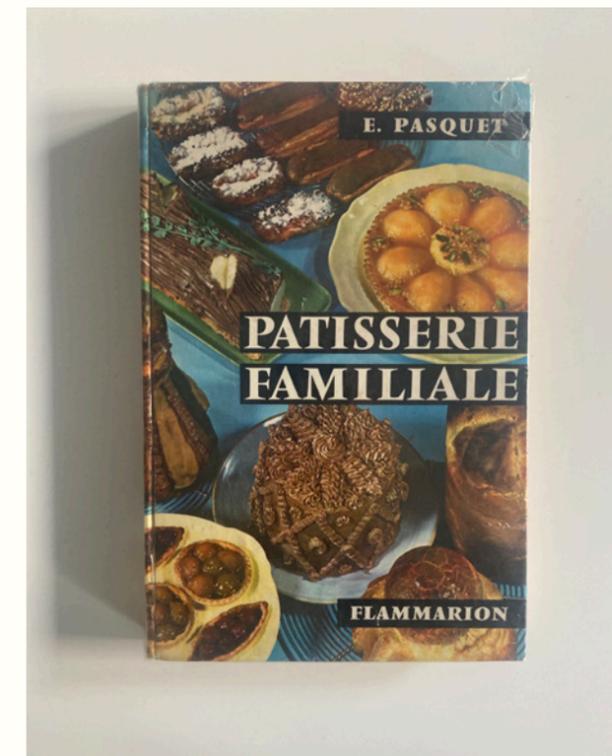


Je cuisine avec maman... Tupperware éditeur, 1989



pudding and Sweets : Frozen Lemon Pie - Frozen Apple Pie In Artistry in cold food preparation,
publié par the General Electric Co., février 1955

Carmélite, in Pâtisserie familiale,
Flammarion, 1957



I will survive

Des marques comme Seb et Tupperware vont jusqu'à publier leurs propres revues, la première n'hésitant pas à inventer de toute pièce Françoise Bernard, une cuisinière taillée pour la ménagère de moins de 50 ans, tandis que la cuisine bourgeoise et ses sauces sont en terrain conquis... Avant de se faire mettre en Y par la Nouvelle Cuisine plus diététique et par «l'arrivée du micro-onde et de ses plats surgelés qui marqueront un changement radical dans l'iconographie culinaire», souligne Matthieu. On passe en quelque sorte d'une sophistication kitsch et ostentatoire à un minimalisme marie-kondoïsé et insipide. Délaissant un temps les vide-greniers et débarras, Matthieu est allé fouiner dans les archives digitalisées de l'U.S. Army Natick Soldier Research, Development and Engineering Center (aujourd'hui le Combat Capabilities Development Command Soldier Center, pour être précis), un laboratoire d'expérimentation dont l'objectif est d'améliorer le régime alimentaire des militaires. Trois mois plus tard, Matthieu est ressorti de la toile avec un corpus de 500 scans d'images produites

entre la fin des années 60 et le début 90, dont il en garde moins d'une centaine pour son livre *Better Food for Our Fighting Men*, paru début octobre. Ne faisant jamais les choses à moitié, Matthieu est même allé se fournir en rations de survie militaires au Surplus Doursoux, histoire de savoir de quoi il parle. Séquence unboxing : à l'intérieur, des barres chocolatées, de la bouffe lyophilisée... bref, tout ce qu'on peut trouver finalement dans nos rayons de supermarchés actuels. Dans ses (autres) cartons en ce moment : le compte @streetfood.bitmap qu'il alimente de photos de plats ultra pixélisées et mal détournées que l'on peut voir sur les devantures des restos, cantines et boui-boui de la Capitale. Mais aussi des collections en «work in progress» de manuels pratiques recouvrant différents domaines «comme le jardinage, le bricolage, la décoration d'intérieur ou encore le yoga période new age...» Il n'est visiblement pas près de tourner la page. ●

→ *Better Food for Our Fighting Men*, par Matthieu Nicol, éditions RVB Books, 24,90 €.

→ IG : @vintage_food_photography @streetfood.bitmap