

Petite cuisine portative ou la marmite norvégienne retrouvée

Chronique du furetaire

Claude Razanajao

A boutissement d'une invention française¹, le thermos® est plus que centenaire. Conçu à la fin du 19^e siècle, le vase d'Arsonval-Dewar connaît diverses améliorations avant de s'appeler thermos. Le nom est déposé en 1904 par deux verriers allemands qui apportent les derniers perfectionnements au célèbre récipient.

La marmite norvégienne nous est moins familière. Son invention est plus ancienne encore que celle de la fameuse bouteille à double paroi indispensable aux pique-niques, goûters sur la plage et autres repas pris hors de chez soi. Léger et de faible volume, le thermos joue parfaitement son rôle de garder boissons et aliments au froid ou au chaud pendant plusieurs heures. Plus lourde et volumineuse que le thermos pour aliments, la marmite norvégienne n'a pas connu le succès de ce dernier; elle était pratiquement tombée dans l'oubli jusqu'à ce qu'elle fasse de nouveau parler d'elle.

On commence à l'adopter dans les pays en voie de développement. En 2003, une revue spécialisée titrait: « La marmite norvégienne, une nouvelle manière de cuisiner en économisant l'énergie »². Cette revue qui adhère aux valeurs de l'écologie semblait ignorer que l'on signalait dès 1870 l'existence en Norvège d'une « petite cuisine populaire » qui n'est autre que cette fameuse marmite. En revanche, la revue soulignait bien sa caractéristique essentielle: le prolongement passif de la cuisson et les économies d'énergie induites. Ce que le thermos ne permet pas.

Un article publié il y a 135 ans³, avec une illustration (fig. 1), notait déjà les remarquables propriétés de cet appareil. Jugeons-en :



fig. 1



Collection Pierre Mourgues - photo Philippe Millet

¹ de Jacques d'Arsonval en 1892, perfectionnée par James Dewar peu de temps après. Sources : Alice Rolland - Cent ans de chaud et froid. *Le Monde* 2, n° 61, 16 avril 2005, p. 14. Une publicité de 1917 le présente comme étant « américain ». Voir figure 3.

² *La Maison écologique*, n° 15, juin-juillet 2003.

³ *Magasin pittoresque*, 1870, p. 64.

Cette cuisine, dont on se sert, nous dit-on, en Norvège, est composée d'une marmite en fer battu étamé destinée à recevoir les aliments, et d'une boîte isolatrice empêchant la déperdition de la chaleur.

Voici comment on opère pour le pot-au-feu: on enlève la marmite de l'appareil et l'on y met, comme dans la cuisine ordinaire, le bœuf, les légumes, l'eau froide, le sel, etc. On place la marmite sur le feu, et l'on chauffe jusqu'à ce que le contenu bouille; à ce moment, on écume et l'on continue l'ébullition pendant vingt-cinq à trente minutes, suivant la quantité et le volume du morceau de bœuf. On enlève

alors la marmite du feu, on la ferme avec son couvercle; on l'introduit immédiatement dans l'appareil, en la recouvrant soigneusement avec un tampon, et l'on ferme le couvercle de la boîte.

Au bout de six heures, la cuisson est opérée; mais il n'y a aucun inconvénient à prolonger le séjour de la marmite dans la boîte isolante: le pot-au-feu se refroidira qu'insensiblement et conservera toujours son arôme. Des expériences nombreuses ont démontré qu'après douze et même dix-huit heures de séjour dans l'appareil, bœuf et bouillon étaient suffisamment chauds et n'avaient rien perdu de leur qualité.

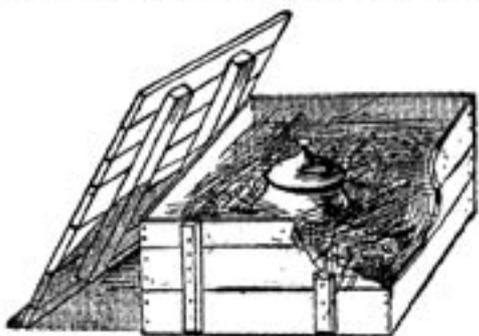
Tous les aliments qui n'exigent pour leur préparation ni le gril, ni la rôtissoire, peuvent être obtenus par le même procédé; ainsi les légumes secs, les pommes de terre, le riz au lait, le ragoût de mouton, le veau au jus... etc., s'y cuisent avec la même économie de feu et les mêmes avantages comme qualité. L'évaporation étant nulle, les mets préparés par ce procédé sont plus savoureux que ceux qu'on obtient par le procédé ordinaire.

En résumé, les avantages de cette cuisine sont: l'économie de combustible, variant de 50 à 70 % suivant le temps qu'exigent les aliments pour leur cuisson...

PASSE-TEMPS SCIENTIFIQUES

UN CONSERVATEUR DE CALORIQUE INGÉNIEUX

Il y a une trentaine d'années, on avait lancé des marmites suédoises, entourées de feutre, destinées à conserver, pendant un temps assez long, la chaleur au contenu. Une de nos abonnées nous indique un moyen très simple d'arriver au même résultat en se servant tout uniquement d'une caisse quelconque et de paille d'avoine. Il suffit, lorsque le mets que l'on désire conserver chaud est cuit, de plonger le récipient entièrement dans de la paille bien serrée; six à sept heures après, le mets sera



encore assez chaud pour être absorbé. Cette méthode, qui est basée sur la mauvaise conductibilité de la paille, pourra rendre des services aux ouvriers, aux soldats, lesquels pourront apporter leur soupe, quoique n'étant pas destinée à être consommée de suite, et pourront néanmoins, plusieurs heures après, l'absorber encore suffisamment chaude.

COSINUS.

fig. 2

Le dernier paragraphe insiste sur l'intérêt de cette « petite cuisine portable » (gain de temps, conservation de l'arôme des aliments, plus grande liberté des gens travaillant aux champs ou en atelier).

Les dimensions exactes de la boîte ne sont pas mentionnées mais la description de l'ensemble est bien celle de la « marmite magique » que l'on nous présente aujourd'hui comme une invention nouvelle. Voilà un bel exemple de ce que nous disions à propos des inventions novatrices tombées dans l'oubli ou n'ayant pas connu immédiatement de développements industriels⁴.

La marmite norvégienne fut donc éclipsée par le thermos moins encombrant. Elle est assez peu répandue au début du 20^e siècle mais son existence n'était pas inconnue. En France, une lectrice d'un hebdomadaire très sérieux lui propose un substitut: une caisse en bois remplie de paille (fig. 2) qui s'avère assez efficace⁵. L'idée sera également reprise un siècle plus tard...

⁴ Chronique du furetaire. Almanach du Val borgne 2001, ou <http://www.valborgne.org/images/O1furetai.pdf>

⁵ Extrait de Les Annales politiques et littéraires, n° 883, 27 mai 1900, p. 334

(Noter que le chroniqueur scientifique signataire du texte fait référence à une origine « suédoise » des marmites...)

Des marmites norvégiennes du commerce étaient vraisemblablement en usage au début du 20^e siècle. Dans des collectivités? Dans les mouvements de jeunesse? La littérature consacrée à la guerre 14-18 évoque « d'excellentes marmites norvégiennes » dont le contenu chaud aux arômes conservés est très apprécié dans les tranchées. Plus apprécié que les « marmites allemandes », obus de divers calibres envoyés par l'ennemi et baptisés ainsi par les poilus. À la même époque, sort la « Marmite norvégienne », un film du cinéaste français Georges Monca (1917). Plus près de nous, dans les années 1940, deux collaborateurs de l'Almanach ont utilisé cette marmite qu'ils trouvaient très écologique.

Nécessité reconnue d'économiser l'énergie et prise de conscience d'un développement respectueux de la nature sont des atouts pour la marmite norvégienne, promise pour ces raisons à un beau renouveau. Dans les pays

dit émergents en particulier, ceux où le bois à brûler manque ou ceux dont les forêts qui y subsistent sont en train de disparaître à jamais (Madagascar). Là-bas, ces marmites – en caisse, en panier ou enterrées – commencent en effet à faire partie de la batterie de cuisine, de concert avec le four solaire qui lui aussi connaît un regain d'intérêt.

Sous nos latitudes aussi, cette marmite pourrait enfin rencontrer le succès que sa lointaine devancière n'a pas connu. Les « Amis de la terre » lui consacrent un dossier sur leur site web⁶. Des conseils pour en construire une soi-même sont donnés. Les dimensions extérieures sont celles d'un cube ayant grosso modo 50 cm de côté. Le prix de revient des divers modèles proposés s'échelonne entre quelques euros pour une simple caisse en bois à plus de cent pour un modèle plus élaboré, doté d'un réflecteur à infrarouge.

La marmite norvégienne sera-t-elle bientôt aussi répandue que le barbecue de nos jardins? Il ne sera peut-être pas nécessaire d'attendre de nouveau 135 ans pour le savoir. ■



fig. 3

Nul n'est prophète en son pays. Publicité pour un thermos présenté par une société française sous l'appellation « Bouteille américaine icy-hot » (glacé-bouillant).

« Américaine » est un argument publicitaire de circonstance. Le contexte permet d'en comprendre la raison.

Cette publicité apparaît semble-t-il en 1917; on la trouve notamment dans les numéros 13 et 14, parus en septembre, de *L'Automobile aux armées*, revue publiée à partir de février de cette année cruciale. Les premières troupes américaines ont en effet débarqué le 26 juin à Saint-Nazaire, avec du matériel de guerre moderne. Pouvait-on trouver meilleure appellation pour lancer un thermos sur le marché?

⁶ <http://www.amisdelaterre.be/IMG/pdf/marmite.pdf> (dernière consultation en novembre 2006).