

<http://www.menouetsesvoisinsdargonne.fr/spip.php?article400>

DE L'ART ET LA MANIERE DE SERVIR LE RATA

- Revue N°19 -

Date de mise en ligne : samedi 26 avril 2003

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne - Tous droits

réservés

-----Il ne saurait être question de *gastronomie militaire*, ces deux mots excluant l'un l'autre. Le rata sera toujours le rata. On ne saurait, même en pays de Brillat-Savarin, préparer des mets choisis et des sauces recherchées pour deux cents hommes à l'appétit dévorant. L'armée fournit des calories, puisqu'elle prend « en subsistance », mais non de la cuisine. Quoi qu'il en soit, voici un résumé de la question.

-----Jusqu'en 1852, les troupiers mangeaient la soupe dans leur chambre, tous ensemble, dans le même plat. En général, il n'y avait pas de reste, les forts mangeurs se chargeant de vider les plats et les estomacs délicats étaient dégoutés des façons de manger plus ou moins propres de certains.

-----Aussi, par un décret de 1852, l'adoption de la gamelle individuelle fut décidée. Ce fut un grand progrès au point de vue de l'hygiène, mais il y eut encore beaucoup de gaspillage et de réclamations, les petits mangeurs ne finissant pas le contenu de leur gamelle et les gros trouvaient leur portion insuffisante.

-----Ainsi fut-on amené à distribuer des assiettes aux hommes et le règlement de 1887 en autorisa l'achat. La nourriture fut alors servie dans des plats et la répartition était effectuée par les caporaux de chambrée.

-----Enfin, la pratique anti-hygiénique et inconfortable qui consistait à manger dans les chambres fut supprimée en 1887 par la création de réfectoires garnis de tables et de bancs, mesure rendue définitive en 1887.

-----Ce n'est qu'au début du XXème siècle qu'on étudia la question des cuisines roulantes. A cette époque, le Commandant PAINVIS faisait paraître une étude sur ces engins débonnaires qui, pendant la guerre 14-18, subirent d'importantes modifications.

-----Malheureusement, elles n'existaient pas dans les compagnies au début de 1914 où la cuisine était faite par escouade dans les plats de campement et les bouthéons.

-----Ceci nous valut la charmante histoire de DORGELES, dans les Croix de Bois, sur la façon originale dont le cuisinier improvisé BOUFFIOUX prépare son premier repas en mélangeant de la viande, du riz, du lait, du vin, du chocolat rapé pour aboutir à une mixture pratiquement immangeable !

-----Les Compagnies furent dotées de cuisines roulantes fin 1914, commencement 1915.

-----Souvent, ces roulantes eurent à lutter elles aussi contre la boue qui, comme un océan, semblait menacer nos troupes d'un engloutissement lent et sournois. Combien avons nous vu de roulantes embourbées, tirées péniblement par de pauvres bêtes ; épisode tragique du combat que devaient, sous les rafales, mener nos braves cuisiniers soucieux avant tout de ravitailler leurs camarades.

-----Depuis cette glorieuse période, des améliorations considérables ont été apportées aux installations des cuisines du temps de paix, par l'introduction de cuisines modernes, de machines à éplucher les légumes, à laver la vaisselle et d'armoires et chambres frigorifiques.

-----Des écoles de cuisine ont été créées afin de mettre à la disposition de chaque Ordinaire un ou plusieurs cuisiniers qualifiés, capables de préparer des menus variés et de présenter les plats bien adaptés aux goûts actuels du consommateur.

-----Pour la cuisson des aliments, en temps de guerre, l'Armée dispose :

----- du réchaud portatif à essence, léger et robuste, adapté aux besoins de six hommes,

----- de la cuisine roulante, modèle 1954, surbaissée, maniable en tous terrains, permettant le ravitaillement de deux cent cinquante hommes et fonctionnant à l'essence,

----- du fourneau à essence constitué par trois éléments légers dénommés blocs (bloc F, four et plaque de coup de feu, bloc M1 disposant d'une marmite de 80 litres, bloc M2 disposant de deux marmites de 35 litres) qui permet la cuisine pour 150 rationnaires et dont chaque élément peut être utilisé séparément pour les effectifs de l'ordre de 25 à 50 rationnaires.

-----Le flambeau laissé par les camarades de 14-18 a été passé aux jeunes et maintenant ce sont les « chefs » de métier ou des cuisiniers issus des écoles de cuisine qui règnent la louche en mains, sur le royaume de la gastronomie militaire ; nous pouvons être pleinement rassurés ; soutenus par l'autorité compétente, ils sauront offrir aux défenseurs de la Patrie, une nourriture digne d'eux.

Le cuisinier de service

Extrait de l'Almanach du Combattant



Corvée de soupe : la Roulante.
Photo : E.C.P. Armées