

Bryce Evans. *Food and Aviation in the Twentieth Century: The Pan American Ideal*. Londres et New York: Bloomsbury Academic, 2021. 164 p. 173.58\$. ISBN 978-1-3500-9884-8

Rénald Fortier

Volume 44, numéro 1, 2022

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/1098153ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/1098153ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

CSTHA/AHSTC

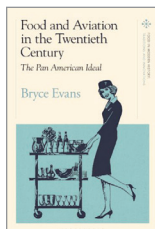
ISSN

1918-7750 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer ce compte rendu

Fortier, R. (2022). Compte rendu de [Bryce Evans. *Food and Aviation in the Twentieth Century: The Pan American Ideal*. Londres et New York: Bloomsbury Academic, 2021. 164 p. 173.58\$. ISBN 978-1-3500-9884-8]. *Scientia Canadensis*, 44(1), 156–157. <https://doi.org/10.7202/1098153ar>



Bryce Evans. *Food and Aviation in the Twentieth Century: The Pan American Ideal*. Londres et New York: Bloomsbury Academic, 2021. 164 p. 173.58\$. ISBN 978-1-3500-9884-8

En 1992, Jerry Seinfeld tient la vedette dans un sketch de Saturday Night Live où il joue un animateur de jeu télévisé. Sa question d'ouverture, « Quel est le problème avec les repas en avion? », devient un lieu commun de l'univers de Seinfeld, voire un cliché humoristique. Les repas en avion constituent en fait un sujet de moqueries depuis des décennies, mais cela n'a pas toujours été ainsi. Nombre de personnes se souviennent de l'âge d'or des voyages aériens, où manger dans les nuages était une expérience agréable.

Bryce Evans, professeur agrégé au département d'histoire et de politique de l'Université Liverpool Hope, en Angleterre, a noté l'absence de publications académiques sur cet aspect de l'expérience de vol dans laquelle des milliards de personnes ont plongé au cours du siècle dernier. Le résultat de ses recherches constitue le cœur de *Food and Aviation in the Twentieth Century*, un livre dont le sous-titre, *The Pan American Ideal*, souligne l'importance centrale de la Pan American World Airways dans cette histoire, sans parler de l'importance tout aussi centrale de la nourriture dans le succès à long terme de ce transporteur aérien. De fait, étant donné le statut réglementé de l'industrie du transport aérien avant les années 1980, la nourriture était l'un des rares outils dont une compagnie aérienne disposait pour se démarquer.

Evans introduit son sujet par un chapitre sur l'histoire des repas en avion entre les

années 1920 et 1980, pages dans lesquelles « Pan Am », instrument de choix du gouvernement américain pendant une grande partie de son histoire, occupe une place importante. Les autres chapitres de son livre détaillent certains aspects de l'expérience culinaire aérienne de « Pan Am » dans laquelle ce transporteur aérien emblématique a joué un rôle de pionnier, à savoir les progrès techniques qu'il a réalisés; son appel à l'expertise culinaire française pour rapprocher les Ancien et Nouveau Mondes; le rôle du personnel de cabine, principalement féminin, élégant et bien formé, dans la création d'une expérience agréable; et l'importance de la géopolitique et du paternalisme, masqués par l'idéal pan-américain et internationaliste du transporteur dans l'élargissement du palais du public voyageur par l'introduction de nouveaux plats.

L'intérêt du livre d'Evans découle en grande partie de son utilisation des dossiers « Pan Am » détenus par l'Université de Miami et d'autres institutions. Il importe de souligner que ce dernier a également consulté de nombreux livres, magazines et journaux. Certains événements relativement récents examinés par Evans ont bénéficié de la coopération d'employés retraités de « Pan Am ».

Le style d'écriture de l'auteur est tout à fait accessible. Avec *Food and Aviation in the Twentieth Century*, ce dernier, tout comme le personnel de Bloomsbury Academic, avait de toute évidence l'intention de produire un ouvrage utile à la fois aux chercheurs provenant de divers domaines et aux lecteurs ordinaires. Les illustrations sont efficaces, fonctionnent bien mais malgré le fait que les paragraphes soient parfois un peu longs.

Comme cela demeure le cas dans toute entreprise humaine, des erreurs

occasionnelles se retrouvent dans les pages de *Food and Aviation in the Twentieth Century*. Certaines d'entre elles sont toutefois quelque peu déconcertantes. L'affirmation de l'auteur (7) selon laquelle Charles Lindbergh a été le premier homme à traverser l'Atlantique en est un bon exemple. En fait, des dizaines d'êtres humains l'avaient précédé, à partir de 1919. Lindbergh a été la première personne à faire le voyage seul. De fait, déclarer qu'une personne ou compagnie a été la première à accomplir quelque chose est une entreprise périlleuse. Le premier agent de bord (8) n'était sans doute pas britannique, mais allemand. Heinrich Kubis a pris l'air en 1912, dans un dirigeable rigide. De plus, l'individu mentionné par Evans (8), Jack Sanderson, 14 ans, aurait volé pour la première fois en 1922 plutôt qu'en 1920.

Parfois, l'auteur aurait pu songer à clarifier une affirmation. S'il est vrai que le DC-3, fabriqué par Douglas Aircraft, et non par Douglas Corporation, « a offert une expérience plus douce, insonorisée et climatisée » (15), cet avion de ligne de renommée mondiale n'a pas été le premier à offrir une telle expérience. Il convient également de noter que le gros des 650 000 tonnes de matériel transportées au-dessus

de l'extrémité orientale de l'Himalaya pendant la Seconde Guerre mondiale (17) a été acheminé par les forces aériennes de l'Armée américaine et non par « Pan Am ».

Malheureusement, le coût élevé de *Food and Aviation in the Twentieth Century*, une publication relativement mince, pourrait décourager des chercheurs moins fortunés d'en acheter un exemplaire. Même la version Kindle de ce livre n'est pas bon marché. Le Dr Evans n'est pas à blâmer pour cela, mais on ne peut que déplorer le coût élevé d'une publication universitaire d'une telle qualité dans un monde où les diatribes et théories du complot trouvées en ligne rejoignent constamment des millions d'individus.

Mis à part ces détails, *Food and Aviation in the Twentieth Century* vaut certainement la peine d'être lu. Il est à espérer que ce livre allumera une bougie dans l'esprit de nombreux jeunes chercheurs. L'histoire des repas en avion, en fait l'histoire du confort dans les avions en général, est un sujet qui demande une étude approfondie et une exposition muséale itinérante aussi magnifique que grandiose.

Rénald Fortier

Musée de l'aviation et de l'espace du Canada