

**AU SORTIR DE LA GUERRE DU VIETNAM**, au milieu des années 1970, et jusqu'à la guerre du Golfe, au début des années 1990, les forces armées des États-Unis – qui comptent alors environ 2 millions d'actifs – restent engagées sur de nombreux terrains d'intervention militaire. Au même moment, à Natick, dans la banlieue de Boston (Massachusetts), une unité de recherche et développement spéciale se voit investie d'une mission à haute valeur stratégique. Au sein du Combat Capabilities Development Command (CCDC), dans un grand complexe militaro-industriel de 320 000 mètres carrés, près de 2 000 ingénieurs civils et militaires planchent chaque jour pour améliorer la nourriture et le régime quotidien des soldats américains.

En l'espace de vingt ans, le centre met secrètement au point des prototypes de repas à destination des garnisons et développe des rations de combat optimisées à l'attention des soldats déployés en milieu hostile. De ce laboratoire militaire, véritable antichambre de la malbouffe

expérimentale, naissent un grand nombre d'avancées technologiques en matière de lyophilisation, d'irradiation des aliments ou encore de stabilisation thermique. Ces mêmes procédés qui seront, plus tard et jusqu'à nos jours, largement réutilisés et exploités par les principaux acteurs de l'industrie agroalimentaire. Pour documenter et mettre en scène ses trouvailles, le CCDC emploie des photographes professionnels. Au total, ces derniers captureront des dizaines de milliers de prises de vue, à la valeur tantôt utilitaires (des plans en moyen format), tantôt documentaires (des photoreportages au format 24 × 36).

Longtemps classées secret-défense, ces images sont, depuis peu, tombées dans le domaine public. Un soir, alors qu'il explore les méandres d'un serveur informatique, Matthieu Nicol fait, par hasard, la découverte de ce trésor d'archives. Parmi les photos qui interrogent le plus sa curiosité : une portion de jus d'orange en barre (au menu d'un paquetage d'urgence), des prototypes d'alternatives au pain (mais aussi au fromage, à la noix de coco, à la pizza) ou encore ces portraits de soldats à la mine joviale et survitaminée. L'iconographe, collectionneur de livres de cuisine et passionné d'imagerie culinaire, est fasciné par la richesse du fonds et décide sur-le-champ de publier une sélection de 92 photos dans un petit livre au format *handbook*. Le tout sans aucun texte, hormis un glossaire, explique-t-il, afin de préserver la matière brute des images – et leur force suggestive. Son titre, comme une critique douce-amère : *Better Food for our Fighting Men*, littéralement « une meilleure nourriture pour nos combattants ».  Léo BOURDIN

*BETTER FOOD FOR OUR FIGHTING MEN*, DE MATTHIEU NICOL, RVB-BOOKS, 192 PAGES, 24,90 €. EN VENTE SUR RVB-BOOKS.COM

BELLES FEUILLES

## CHÈRE à canon.

L'ICONOGRAPHE MATTHIEU NICOL PUBLIE UNE ÉTONNANTE SÉLECTION DE PHOTOS DE RATIONS MILITAIRES. DÉNICHÉES DANS UN FONDS D'ARCHIVES DE L'ARMÉE AMÉRICAINE, CES IMAGES TÉMOIGNENT D'ANNÉES DE RECHERCHE VISANT À AMÉLIORER LE PAIN QUOTIDIEN DES GI.



À gauche, mise en scène d'un soldat en train de manger une barre de légumes lyophilisés (1973). Ci-contre, du pain en conserve (1982). En bas, du jambon stérilisé par irradiation, sous vide (1972).



US Army