Armée
«Better Food for Our Fighting Men»: malaise dans la ration

Article réservé aux abonnés

La cerise sur la photo dossier

L'iconographe et collectionneur d'images Matthieu Nicol publie une sélection de photographies des rations militaires de l'armée américaine entre 1969 à 1993, témoignant d'une esthétique de la douceur au sein d'une machine de mort.

Matthieu Nicol choisit 92 images sur un corpus de 14 000, reprend la photogravure, repense le cadre, et construit un livre inquiétant autour de rations et ceux qui les préparent, les testent et les consomment. (U.S. Army)

par Marie-Eve Lacasse

il y a 16 min

Matthieu Nicol est un chercheur, collectionneur d'images et amateur de photographies «pauvres». Obsédé par les images d'amateur à visée documentaire, il se passionne pour les clichés pris sans effort esthétique, sans notion d'auteur, produits en masse, faits pour circuler et informer. Mais *«cette photographie vernaculaire, qui traverse toute l'histoire de la photographie, cache toujours un point de vue»,* pense Matthieu Nicol. Parmi ses nombreuses collections, son compte Instagram Vintage Food Photography met bout à bout d'hilarantes photographies tirées des livres de cuisine aux couleurs compassées, où la nourriture est mise en scène de façon kitsch et joyeuse, abondante, décomplexée.

L'attrait pour la nourriture est comme un caillou dans sa chaussure d'iconographe. En cherchant sur le Net et ailleurs, Matthieu Nicol tombe sur une mine : des images d'archives de l'U.S. Army's Natick Soldier Research, Development and Engineering Center, un centre de recherche près de Boston, au Massachussets, qui dévoile de façon méthodique des photographies des rations militaires des soldats américains entre 1969 et 1973. *«Ces archives venaient d'être déclassifiées, elles sont donc accessibles à tous. Mais il faut chercher, classer, retoucher…»*

Il choisit donc 92 images sur un corpus de 14 000, reprend la photogravure, repense le cadre, et construit un petit livre inquiétant et étrange autour de ces rations et ceux qui les préparent, les testent et les consomment. *Better Food for Our Fighting Men,* paru le 24 septembre 2022 (1), exerce une fascination dérangeante, entre le dégoût, la curiosité malsaine et le sourire. *«Il y a clairement des mises en scène, faites avec le personnel de ce centre de recherche, à qui on a sans doute demandé de poser. Mon hypothèse, c'est que toutes ces photographies devaient servir de catalogue et être envoyées dans les différentes armées américaines pour qu'ils fassent leur choix avant de passer commande.»* On y croise des crevettes du mess des officiers, des pâtes de la cantine de garnison, des gâteaux secs des combattants, mais aussi de nombreuses pâtes et purées prêtes à être mises en pots et en tubes pour une consommation ultrarapide. A l'armée comme chez les civils, les plats suivent une hiérarchie stricte, des denrées les plus chics aux plus rustiques.

«Bout de salami coincé»

La période historique sélectionnée permet de prendre la mesure de ce qui a été ingurgité au cours des grands conflits qu'ont été la guerre froide, la guerre d'Afghanistan, la crise des euromissiles ou la guerre du Golfe – un angle mort rarement étudié dans les livres d'histoire. Parmi les photographies sélectionnées, l'une d'entre elles est particulièrement glaçante : un tube de nourriture, relié par une canule, arrive directement dans la bouche du soldat à travers son masque à gaz. Cette image rend l'apocalypse plus humaine, et c'est ce carambolage entre deux mondes qui

fait grincer des dents, entre le caractère atroce de la guerre et celui, familier, de la vie ordinaire, ponctuée par les besoins énergétiques.

«Le vrai défi, pour la nourriture militaire, c'est d'arriver à ce qu'elle se conserve longtemps, sous différents climats, qu'elle ne soit pas contaminée par les bactéries et qu'elle soit un tant soit peu réconfortante», avance Matthieu Nicol. De nombreuses inventions, nées de ces recherches pour conserver ces aliments, se retrouvent encore dans notre alimentation, comme la méthode du «freeze drying» utilisée dans les plats préparés et surgelés, *«ou encore la barre de chocolat Hershey's, hypercalorique et destinée au combat, et qui s'appelait Desert Bar à l'origine. Ce chocolat ne fond qu'à partir de 60° ! Il a équipé tous les soldats américains lors de l'opération Tempête du désert en 1991. Il y a aussi le sandwich BiFi, un bout de salami coincé dans un pain et enfermé dans un sachet, qu'on trouve encore en Allemagne ou dans les supermarchés hard discount. Ou les compotes Caprisun, dans leur habit métallisé : la technologie nécessaire à la conservation de ces compotes est directement issue des recherches de ce centre, à Boston».*

«On te donne du fioul»

Ces rations font l'objet d'un véritable culte sur Internet. Des chaînes YouTube à plus de 17 millions de vues, des sites spécialisés et des magasins vendent de manière plus ou moins légale des rations militaires contemporaines (ou périmées) aux curieux, survivalistes et collectionneurs désireux de goûter un peu au frisson guerrier par le prisme de la nourriture. *«Les rations françaises sont très prisées sur le marché militaire : à Sarajevo, les soldats américains et anglais échangeaient des pulls contre des rations françaises !»* dit Matthieu Nicol qui s'est d'ailleurs procuré une de ces rations, de celles qui sont approuvées par l'Otan et distribuées en ce moment même aux soldats ukrainiens.

Ce petit kit, relativement lourd, *«c'est vingt-quatre heures dans la vie d'un soldat»*. Il en a ouvert une boîte devant nos yeux ahuris (le menu que nous avons découvert était tamponné «sans porc»). A l'intérieur : des tortellini

pur bœuf sous vide, beaucoup de barres énergétiques (dont l'une de couleur rose bonbon et qui s'appelle «Barre commando»), du fromage fondu au fromage de chèvre (sic), des pâtes de fruit, du muesli à hydrater avec de l'eau, du café en poudre, une compote Andros en sachet tube, un réchaud, des allumettes avec une image de la tour Eiffel, deux cure-dents… Mais aussi des petites douceurs, comme du chocolat et des biscuits. *«On ne trouve plus des paquets de cigarette, d'ailleurs les soldats s'en plaignent. Mais il est clair que cette logique calorique répond à un besoin proche de celui du bétail : on te donne du fioul. Pourtant, il y a un petit réchaud, donc on imagine bien que ces soldats prennent aussi le temps de manger. On est au cœur de la fabrique de la violence, entre la machine de mort que représente la guerre, et une esthétique heureuse, avec le caractère supposé apaisant de la nourriture.»* Les photographies sélectionnées par Matthieu Nicol, nimbées dans une étrange palette de couleurs pastels, attestent d'ailleurs parfaitement ce contraste. Quelque part entre le rêve et le carburant, la nourriture des soldats reste la plus curieuse des armes.

(1) ***Better Food for Our Fighting Men,*** **RVB Books, 2022, 24,90 euros.**

La cerise sur la photo

Dans la même rubrique