

Au XIXe siècle, les habitudes alimentaires évoluent en fonction du progrès des sciences et des techniques. La nourriture commence à être fabriquée industriellement et vendue en magasin tandis que les manières de cuisiner se perfectionnent.

■ Après 1850 environ, les menus quotidiens sont moins pauvres. Des denrées de meilleure qualité sont mises sur le marché et en quantités plus grandes. Le chemin de fer en facilite la distribution. Des chaînes de magasins ouvrent des succursales dans les villes et les villages. Les clients y trouvent des produits variés : conserves, pâtes, huiles, condiments, etc.

■ L'invention de la conserve est un progrès important. Le procédé est mis au point en 1795 par le Français Nicolas Appert (1749-1841) qui enferme hermétiquement des aliments dans des bocaux en verre ébouillantés. Ces bocaux en verre seront plus tard remplacés par des boîtes en métal.

■ Dès le milieu du XIXe siècle, les dictionnaires et ouvrages de gastronomie ainsi que les journaux et périodiques féminins diffusent des recettes qui incitent les ménagères à prendre le temps et le plaisir de mieux cuisiner.

■ Ces nouvelles pratiques culinaires sont rendues possibles par l'amélioration des techniques de conservation et de cuisson. Les maisons s'équipent d'une chambre froide. Le fourneau à feu continu ou la gazinière remplacent la marmite pendue dans l'âtre. L'esprit scientifique qui domine le XIXe siècle s'applique également à la cuisine : les ingrédients sont mieux sélectionnés et mieux dosés, les temps de cuisson sont mieux minutés, etc. Cuisiner devient un art.

La chaîne des magasins « Delhaize »

En 1867, Jules Delhaize fonde dans la région de Charleroi, avec son frère Édouard et son beau-frère Jules Vieujant, une société commerciale spécialisée dans la vente de produits alimentaires. Leur objectif est de réduire le nombre d'intermédiaires entre producteurs et consommateurs en créant une centrale d'achat et un réseau de succursales. Ceci permet à la firme d'offrir aux clients des produits de bonne qualité à des prix intéressants.

Delhaize le Lion et 125 ans de vie quotidienne en Belgique, Bruxelles, 1992, pp. 4 et 12.



▲ Vue générale des établissements Delhaize à Bruxelles-Molenbeek. Lithographie. Vers 1890. Archives de la Société Delhaize, Bruxelles.

En 1871, la société Delhaize quitte Charleroi et s'installe à Bruxelles-Molenbeek. Elle y construit un vaste complexe qui abrite ses entrepôts et ses bureaux, mais aussi les ateliers où sont fabriqués les produits de la marque : conserves, biscuits, chocolats, cafés, alcools, etc. Ce n'est pas sans raison que l'aspect général des locaux fait penser à une usine. À la fin du XIXe siècle, l'industrialisation touche tous les domaines de l'économie, y compris l'alimentation. On notera que les bâtiments sont implantés non loin d'une voie de chemin de fer, élément essentiel d'une stratégie de distribution à l'échelle de la Belgique entière.

◀ Succursale Delhaize de la place du Sablon à Bruxelles. Aquarelle. Vers 1910. Archives de la Société Delhaize, Bruxelles.

Autour de 1900, la société Delhaize compte déjà près de 400 points de vente partout en Belgique. Ce sont des petits magasins accueillants, propres et frais, où la marchandise est présentée au regard des clients et où tous les prix sont affichés. Ces magasins sont habituellement gérés par un couple de commerçants « franchisés », aidés éventuellement par un commis qui se charge des livraisons à domicile.