

La glace à rafraîchir. Acquisition, consommation et implications socioculturelles

'Ada Acovitsióti-Hameau
ASER¹ (France)

Résumé – Connue depuis le III^e millénaire avant J.-C., le commerce de la glace à rafraîchir atteint son apogée entre 1600 et 1900 pour des raisons historiques et sociales, en plus d'être avantagé par le « petit âge glaciaire ». Le produit (neige durcie ou eau gelée) se récolte et se stocke en des lieux bien situés et dûment arrangés pour permettre sa formation l'hiver et sa conservation jusqu'à la belle saison. Il s'agit, à la base, de l'acquisition d'un produit « sauvage ». Les ensembles techniques de nivières et de glaciers occupent encore maints massifs et piémonts en Europe et en Méditerranée. Les entrepôts d'entreprises d'ordre industriel et les usines près des villes, qui leur succèdent, ont aussi fait partie intégrante des paysages campagnards et urbains. L'exploitation extensive du froid naturel et les fabriques sont par la suite supplantées par les appareils ménagers producteurs de froid. La glace à rafraîchir sort alors des sphères d'exploitation territoriale, de saisonnalité et de service public. Cependant, de tout temps et toujours, elle reste une composante incontournable de la vie quotidienne, de la santé, des loisirs et de la convivialité.

Le commerce de la glace à rafraîchir est documenté depuis le III^e millénaire avant J.-C. Les plus anciens vestiges de l'activité proviennent de la Grèce et de la vallée de l'Euphrate (actuel Irak). Ce commerce atteint son développement maximal entre 1600 et 1900. L'activité couvre alors le continent eurasiatique dans sa totalité, la zone méditerranéenne de l'Afrique et son arrière-pays, le continent américain où, dans la partie nord, elle atteint une intensité remarquable à partir du XIX^e siècle. Cet essor est indissociable des évolutions démographiques et socioculturelles de la Renaissance (croissance des villes et valorisation des modes de vie citadins, changements dans les conceptions du confort et de la santé, confiance grandissante dans les progrès techniques). Il est également avantagé par le refroidissement planétaire nommé « petit âge glaciaire »

¹ Association de Sauvegarde, d'Étude et de Recherche pour le patrimoine naturel et culturel du Centre-Var, fondée en 1977 ; elle administre le Musée de la Glace (Mazaugues, Var) depuis la fondation de ce dernier en 1999.

entre 1550 et 1850. Agent de conditionnement thermique et de conservation à court terme pour boissons et aliments dès les débuts de son utilisation, la glace à rafraîchir connaît progressivement une diversification de ses usages. Ceux-ci pénètrent de plus en plus les domaines de la médecine, des industries, des marchés de gros, de l'art, et le produit s'affirme en tant qu'élément qualifiant du bien-être, du niveau de vie et de la fête. Le sujet étant vaste, nous ne ferons ici que résumer les thématiques qui montrent son originalité et ses potentialités. Selon les cas, nous aborderons ces thématiques à travers l'observation et le raisonnement, ou à travers la perception et l'imaginaire.

Constitution du domaine d'études

Affirmées depuis les années 1960, les études sur la glace à rafraîchir se diversifient à partir des années 1980 selon deux axes. Le premier s'apparente à la géographie dite humaine ou culturelle et s'intéresse aux modes d'acquisition, aux circuits de fourniture et à la répartition des usages de l'eau gelée. Le deuxième suit les préceptes de l'histoire des mentalités et explore les mécanismes de l'évolution des mœurs et des modes de vie en lien avec les évolutions des techniques et des sociétés. Des considérations sur la nature de l'eau solide, la nature et le statut des lieux de production, les sensations et émotions face à la matière gelée, le goût ou le dégoût pour l'aliment rafraîchi ou glacé ou congelé complètent l'approche spatiotemporelle. Partout, nous assistons à un élargissement progressif des façons d'aborder le sujet, qui va des monuments et des contextes physiques aux hommes, acteurs et usagers, en passant par les pratiques, les habitudes du quotidien et les comportements sociaux. La multiplication des études a généré un certain engouement pour l'exploitation de l'eau gelée. Les travaux foisonnent et les pratiques et vestiges relatifs au sujet s'érigent petit à petit en objets patrimoniaux. Le Musée de la Glace en Provence (département du Var) – unique du genre dans l'espace européen – se place dans la lignée de cette démarche d'étude globale. Il la présente à partir d'éléments locaux (le commerce depuis le massif de la Sainte-Baume, haut lieu pour l'acquisition de l'eau gelée entre 1640 et 1920) et à partir d'éléments incitant des approches comparatives, en diachronie et à l'échelle mondiale.

Quantité d'ouvrages sur l'exploitation de la neige et de la glace dans diverses régions méditerranéennes et européennes sont édités dans cet esprit. Ces travaux couvrent une aire allant de la péninsule ibérique à celle scandinave sans oublier le Proche et le Moyen-Orient. S'il est difficile d'en dresser une liste exhaustive, nous constatons que plusieurs articles, diplômes universitaires et monographies, de site ou de région, constituent des paliers pour l'état des connaissances et pour l'éveil patrimonial en faveur des milieux physiques et des ensembles bâtis liés au sujet. Le genre de la monographie locale fleurit un peu partout à partir des années 1980, alors que des études historiques sur le commerce maritime de la glace depuis la Norvège ou les États-Unis étaient en cours dès les années 1950². Pour la Grande-Bretagne, la Belgique, la France, l'Espagne ou l'Italie, des inventaires et des analyses géographiques, historiques et architecturales tissent des maillages qui couvrent plus ou moins les territoires nationaux³. L'ouvrage de Xavier de Planhol⁴, dernier manuel d'envergure traitant du sujet, donne des bibliographies pertinentes par aire géographique et par thème, et ne déroge pas à la tendance pluridisciplinaire. Nous retrouvons cette tendance dans la conception du séminaire de

2 Avec, pour la Norvège, le récit de Mgr Fallize (*Promenades en Norvège*, Paris, Desclée De Brouwer, 1901), puis des travaux comme ceux de Tore Ouren ou de Bjarne Rogan, pendant les décennies 1980 et 1990. Pour les États-Unis, certains ouvrages font très tôt le tour de la question (Oscar Edward Anderson, *Refrigeration in America. A History of a New Technology and its Impact*, Princeton, Princeton University Press, 1953, par exemple). Pour le Canada, le mémoire de maîtrise d'Yves Bergeron sur le Québec fait figure de pionnier (*L'exploitation de la glace naturelle au Québec*, Mémoire de maîtrise, Québec, Université Laval, 1984).

3 Il est difficile de donner une liste représentative de ces inventaires. Citons quelques auteurs : S. Beamon et S. Roaf (1990) pour la Grande-Bretagne ; S. Lütgert (1999) pour la région hambourgeoise en Allemagne ; des associations patrimoniales wallonnes pour la Belgique (Robberts, 1987) ; pour l'Espagne, J. Perarnau (1992) pour une partie de la Catalogne, A. Gonzalès *et al.* (1980) pour la Rioja, J. Cruz et J. Segura (1996) pour le Pays Valencien, A. Bayod et J.A. Benavente (1999), P. Ayuso (2008), A. Painaud et J.L. Ona pour le Bas et Haut Aragon, Corella-Suarez (2004) pour la Castille, l'équipe de l'Université de Mallorca (années 1990) pour les îles Baléares, etc. ; pour la France : A. Acovitsiotti-Hameau (1984, 1996, 1999, 2005, 2008) pour le Sud-Est, D. Fontaine (1999) pour le Roussillon, quelques travaux universitaires de Toulouse, de Perpignan, de Montpellier, d'Avignon, quelques recensements par région (Languedoc oriental, R. Montjardin, 1996, inédit) ou par département (Rhône, 2001, par le service de l'Inventaire) et tout un cortège de publications dans la presse régionale ou dans des revues locales et associatives ; en Italie : G. Calandri et de G. Laiolo pour le pays d'Imperia, E. Gianniscetta pour la Ligurie occidentale, N. Ferrari (1987), A. Antonietti (1989), M. Milanese (1996) et autres pour les régions fournies par les Apennins, le tout très inégalement publié dans des actes de colloques, dans des revues (*Archeologia Industrielle*) ou dans des éditions patrimoniales locales.

4 Xavier de Planhol, *L'eau de neige. Le tiède et le frais*, Paris, Fayard, 1995.

Perpignan⁵, dans la plupart des articles du séminaire de Fuendetodos⁶ et dans ceux des colloques de Brignoles⁷ et de Valencia⁸. C'est à partir de ces rencontres que le commerce de la glace à rafraîchir prend place dans le « commerce du froid » en général, ce terme large exprimant la multiplicité des rapports que l'homme entretient avec la matière gelée et les météores qui la produisent. Sont traitées, dans ce cadre, tant les questions d'économie domestique, d'art de vivre, d'art culinaire, de santé que les questions de villégiatures d'agrément ou de cure, de sports de maintien ou de compétition, de performances artistiques, athlétiques ou d'adaptation.

Ainsi, entre le milieu et la fin du xx^e siècle, la glace à rafraîchir passe d'un thème d'étude mineur à un domaine d'études autonome. Si les géographes s'emparent les premiers du sujet, celui-ci finit par intéresser toutes les sciences humaines et sociales, et certains secteurs des sciences de la vie et de la terre. Actuellement, l'impulsion vers l'étude des contextes semble bien installée malgré les difficultés représentées par la diversité du statut des chercheurs et par la dispersion de la documentation. Ce sont les acquis de cette recherche pluridisciplinaire qui permettent d'esquisser les grandes lignes de l'évolution du phénomène. La combinaison des données géographiques, historiques, naturalistes, architecturales et anthropologiques permet *in fine* de rendre compte, pour les situations précises de frimas et de fraîcheur, des rapports de l'homme avec la nature, avec autrui et avec son propre corps.

Perceptions et statuts du produit

Jusqu'au milieu du XIX^e siècle, la seule glace à rafraîchir disponible est celle obtenue par l'exploitation du froid naturel. La vraie production d'eau gelée vient par la suite et se fait dans les laboratoires et les usines,

⁵ Aline Rousselle (dir.), *La glace et ses usages*, Perpignan, Centre des Recherches Historiques sur les Sociétés Méditerranéennes, Presses universitaires de Perpignan, 1999.

⁶ Fuendetodos (municipalité), *Las neveras y la artesanía del hielo. La protección de un patrimonio etnográfico en Europa*, Seminario Internacional de 1999, Zaragoza, Institución Fernando el Católico, 2001.

⁷ 'Ada Acovitsiôti-Hameau (dir.), *De neiges en glaces*, Actes de la première rencontre internationale sur le commerce et l'artisanat de la glace (Brignoles, 1994), Méounes-lès-Montrieux, Supplément n° 5 au *Cahier de l'ASER*, 1996.

⁸ Jorge Cruz Orozco (dir.), *El comerç del fred*, Actes du II^e congrès international sur les usages traditionnels de la neige et de la glace naturelles (Valencia, 2001), Musée d'ethnologie et Députation de València, coll. « Ethnos », n° 18, 2009.

où l'homme déclenche et contrôle la chaîne opératoire du gel. C'est le procédé qui est artificiel et non pas la glace elle-même, tout au moins celle destinée à entrer en contact avec boissons et aliments et dite, souvent, hydrique ou hygiénique. Dans le domaine du froid naturel, l'homme ne fait qu'accélérer ou ralentir le processus de gel par divers artifices, puis il récolte et emmagasine les « neiges et glaces » spontanément accumulées ou formées. La matière gelée est donc un produit « dérobé » à la campagne, au cours d'eau, à la montagne, au glacier. Il s'agit là de l'acquisition d'un produit « sauvage » et cette acquisition est souvent ressentie comme un acte qui dérange l'ordre de la nature, un acte de démesure, d'*hybris*. En l'accomplissant, l'homme affronte et finit par dompter les phénomènes climatiques, les adversités des terrains, le produit lui-même par le conditionnement de sa fonte. Il y a donc lieu de considérer ces acquisitions comme dangereuses et, par voie de conséquence, on finit par les qualifier d'épiques ou d'héroïques, puisqu'elles expriment le dépassement de soi. Cette « héroïsation » de l'activité transparaît dans les récits, romans et autres remémorations actuelles (films ou transports réinventés et opérés dans le cadre de manifestations festives ou touristiques⁹). Ces faits et l'ambivalence des propriétés de la matière gelée (qui rafraîchit et qui brûle, qui revigore et qui engourdit, qui détruit et qui assainit, qui guérit et qui rend malade, etc.) sont à la base de sa perception plurielle et ambiguë.

Ainsi, d'un point de vue naturaliste empirique, l'eau gelée est tant une matière inerte qu'une matière vivante. Les expressions consacrées, en Europe tout du moins, assimilent sa récolte à une cueillette ou à une moisson¹⁰. Sur les bassins de gel et les lacs de barrage, la production de glace est dite « culture ». Dans les pièges à neige ou les cavités froides, la matière gelée « pousse » et en est autant « tirée » (allusion à des nourritures ou boissons stockées) qu'« extraite » (allusion à des matières minérales). D'un point de vue juridique, neiges et glaces sont considérées soit comme des matières émanant des météores, des substances « venant du ciel » et étant, par conséquent, en usage libre, soit comme des matières liées « au fonds », au terrain où elles « croissent » et appartenant, par conséquent,

⁹ Telle la descente annuelle de chargements de glace du cirque de l'Anglade (Pyrénées ariégeoises) à la vallée au pied du versant dans le cadre de la manifestation « Autrefois le Couserans », ou divers « convois » accompagnés et autres randonnées et trekkings vers et depuis d'anciens lieux de récolte tant en Europe (Alpes) qu'en Amérique (Andes).

¹⁰ Tel le titre évocateur du manuel de Elisabeth Davis, *Harvest of the Cold Months. The Social History of Ice and Ices*, Londres, J. Norman, 1994.

aux propriétaires ou usagers légitimes du foncier, ce qui donne lieu à l'instauration de redevances, de taxes ou de droits d'exploitation. Ces deux conceptions antinomiques finissent par poser problème quand, par leur commercialisation, neiges et glaces passent du statut de *res nullius*, chose sans maître et sans valeur, au statut de marchandise qui engendre des bénéfices et des plus-values. Dans les faits, au fur et à mesure que le commerce du froid naturel s'institutionnalise, prévaut la conception que neiges et glaces appartiennent aux propriétaires du sol. Les controverses à ce sujet peuvent être anciennes (présentes dès les XVI^e et XVII^e siècles en Espagne, par exemple) ou apparaître après l'essor maximal de l'activité, généralement au XIX^e siècle (taxation des prélèvements de neige ou de glace au profit des autorités communales). Elles sont encore d'actualité quand il s'agit des usages de l'eau ou d'interventions touchant aux phénomènes climatiques ou à la gestion des étendues englacées de la planète¹¹.

D'un point de vue sensoriel (texture, consistance, couleurs, opacité ou transparence, flaveur), les différences entre neige et glace donnent lieu à des perceptions très nuancées et rattachent l'une et l'autre à des aires géographiques et culturelles distinctes. Généralement, le granité de la neige souple de l'Orient s'oppose à l'aspect lisse du glaçon dur de l'Occident : le goût pour l'un atténue souvent le goût pour l'autre. Dans les zones tempérées, ces deux formes de l'eau gelée s'excluent : il neige sur les hauteurs et il gèle dans les bas-fonds. Leurs capacités réfrigérantes aussi s'opposent. Moins dure et moins dense, la neige se prête plus pour des préparations culinaires « délicates » où elle se mêle aux aliments et boissons et moins pour la conservation des denrées, tandis que la glace sied moins aux mélanges et plus à la conservation. Partout, neige et glace sont, le plus souvent, ramassées et stockées séparément, car il est difficile de former une masse homogène avec les deux matières. Ces dichotomies, réelles, connaissent une application relative, soit parce que manque l'un des deux produits, soit à cause de besoins spécifiques ou de brassages culturels. Ainsi, l'Espagne et l'Italie montagneuses font grand usage de neige, tandis qu'au niveau des piémonts et plateaux iraniens, la glace consommée est souvent formée sur des bassins de gel artificiels. Ailleurs, malgré les propriétés physiques différentes des deux

¹¹ 'Ada Acovitsióti-Hameau, « Le commerce de l'eau gelée et les montagnards : pratiques et représentations », Gilles Boëtch et Hervé Corvot (dir.), *L'homme et l'eau en milieu montagnard*, [Gap], Éditions des Hautes-Alpes, coll. « Anthropologie des populations alpines », 2006, p. 69-84 ; « À qui appartiennent la neige et la glace ? », *Provence historique*, vol. LXIII, n° 251, 2013, p. 86-103.

matériaux, les sources écrites mentionnent une production de « glace de neige » (Montagne Noire, France), de « *neve ghiacciata* » (Gênes, Italie) ou l'entreposage de la glace du Rio Vero dans la « *neveria* » de la ville de Barbastro (Aragon, Espagne). L'incompatibilité de fusion n'empêche pas toujours les mélanges (neige des collines de l'Espérou pour les glaciers à canaux ou bassins de gel de Montpellier par exemple).

D'un point de vue esthétique et symbolique, neiges et glaces s'opposent de façon subtile. La couleur de la neige¹² est souvent perçue comme étant autre que le blanc (jaune, rougeâtre, bleutée, grise, noire même, si l'on en croit Pablo Neruda), mais sa blancheur théorique domine les perceptions et la relie à la pureté¹³. Outre la couleur, une propriété « purifiante » est associée au caractère « couvrant », protecteur, des étendues enneigées. Pour la glace, la propriété d'excellence n'est pas la blancheur mais la transparence. Obtenue par la congélation lente accompagnée (en usine) du brassage de l'eau, cette transparence est corollaire de dureté et de durabilité. Recherchée par les entrepreneurs et vantée dans les réclames, elle représente un gage de savoir-faire et de qualité¹⁴. Opaque ou translucide, la glace, contrairement à la neige, présente des surfaces lisses et nettes et ne devient pas collante au moment de la fonte. En raison de sa fonte qui salit et altère et à cause de son action isolante, la neige est balayée des bassins et des lacs gelés, afin de préserver la fermeté de la glace sous-jacente. En Europe septentrionale, les chutes de neige, liées au dégel, sont même pensées comme les prémices d'un processus de souillure. Sa texture dure et sa fonte lente et « propre » rendent la glace propice à la conservation par contact ou par conduction de la chaleur négative, à la maison comme sur les marchés de gros ou en contexte industriel. La glace d'usine possède ces mêmes propriétés, l'hygiène en plus

12 Martin de la Soudière, « Les couleurs de la neige », *Ethnologie française*, vol. 4, n° 20, 1990, p. 428-438.

13 Tel le vocable « Notre-Dame-des-Neiges », qui renvoie autant à la configuration des lieux où se trouvent ces sanctuaires (altitude, climat) qu'à la qualité d'Immaculée de la Vierge.

14 Autour de 1900, les Glacières générales des Alpes (haut Buëch, Alpes du sud) se félicitent de leur « glace superbe, forte et pur cristal » (Gaston Mathieu, *Maître des glaciers dans le haut Buëch*, Die, Mémoire de la Drôme, 1999, p. 91).

(gel d'eau potable dans des mouleaux régulièrement nettoyés), mais ne supplante la glace de la nature qu'après un demi-siècle d'efforts publicitaires et d'endoctrinement médical¹⁵.

Ramenée à sa dimension de composante ordinaire de la vie quotidienne collective et privée, la consommation de neiges et glaces exprime le clivage entre différents arts de vivre. Entre ruraux et citadins, par exemple, les usages sont les mêmes, mais leur hiérarchisation est inversée. Les premiers utilisent l'eau gelée pour maintenir la fraîcheur (et le niveau) des réserves d'eau, pour conserver certaines denrées (les laitages, beurre et crème surtout, et le gibier). Les besoins de se rafraîchir soi-même, de se soigner ou de faire et se faire plaisir en dégustant une spécialité « à la glace » sont des pratiques occasionnelles. La matière gelée est ici associée au travail pénible mais aussi rémunérateur de sa récolte et de sa vente. Sa contribution à l'image attractive de l'environnement campagnard et montagnard est aussi appréciée. Les citadins privilégient, quant à eux, les convenances sociales (réussir réceptions et réunions en tout genre) et les préoccupations de convivialité (privée ou publique) et de santé avec, en première ligne, le soulagement des effets malsains des chaleurs. Le « prodige » de la glace au cœur de l'été (image véhiculée et renforcée par une citation biblique¹⁶) est ici synonyme de confort et de qualité de vie, situations qui sont socialement valorisantes et que la cité procure à ses habitants à travers toute une série d'intermédiaires commandités par un service public ou par une entreprise privée.

Acquisition

Neige compactée et durcie ou eau gelée, le produit se récolte et se stocke à des endroits bien situés et dûment arrangés pour permettre sa formation l'hiver et sa conservation jusqu'à la belle saison. Dans ce cadre sont exploités les névés, les glaciers, les cavités englacées et de nombreux autres lieux (étangs, cours d'eau et canaux, prairies inondées, lacs naturels ou de

¹⁵ 'Ada Acovitsiôti-Hameau, «Pratiques, prescriptions et mises en garde concernant la fourniture de la glace en France aux époques moderne et contemporaine», Antonio Guerri (dir.), *Il cibo culturale*, Actes du Congrès *Alimentation et santé* (Gênes, avril 1998), Gênes, Erga, 1999, p. 409-419.

¹⁶ «Comme la fraîcheur de la neige au cœur de la moisson, tel est le messager fidèle pour celui qui l'envoie; il restaure l'âme de son maître» (Proverbes 25.13).

barrage) prédisposés pour attirer et garder froid et humidité. La récolte peut être « directe » ou « conditionnée ». Dans le premier cas, le produit est prélevé sur des réserves naturelles, des lieux qui sont gelés en permanence ou pour un temps suffisamment long. Dans le deuxième cas, ces mêmes lieux (ou d'autres) sont aménagés avec des murets ou des digues afin que la production se fixe spatialement, augmente en volume et dure plus longtemps. Ils constituent des retenues artificielles. Le haut pays niçois, les *sierras* espagnoles, l'île de la Réunion et autres contrées offrent quantité d'exemples de ces arrangements datant du XVII^e au XX^e siècle, que l'on nomme « lacs de neige », « *ventisqueros* », « ravins » ou simplement « congères » ou « murets » (figure 1). Dans les régions d'altitude moyenne (entre cinq cents et mille mètres) et de climat tempéré, l'eau est amenée à geler sur des parcelles aménagées, les bassins ou *balsas*. L'entretien des ouvrages d'adduction et de rétention est un souci permanent des récolteurs et des négociants. Nous trouvons ces ensembles dans le sud de la France, sur les massifs autour de Barcelone et ses *comarcas* limitrophes, en Castille, dans une partie du Portugal (Lisbonne, Coimbra), etc. Des sites de ce type se trouvent aussi à de très basses altitudes ou près de la mer (plaines du Roussillon, du Pô), dans des régions semi-arides à climat continental (exemple de l'Iran) et même dans des zones à climat chaud où l'on met à profit les différences de température de jour et de nuit et les effets rafraîchissants de l'évaporation (exemple de la plaine du Gange).

Les sites d'exploitation se composent donc d'étendues de récolte et de réservoirs de stockage, dits puits à neige et puits à glace, ou nivières et glacières. Ces deux types de réservoirs semblent s'opposer. La « rusticité » des premiers (simples excavations recouvertes de matériaux périssables) est opposée à la « technicité » des seconds, mais cette distinction est plus de principe que de fond. Le réservoir couvert en coupole du pic Neulos dans les Albères (Pyrénées) reçoit des charges de neige, tout comme les fosses recouvertes de branchages de la chaîne attenante du Vallespir. Le critère de l'altitude n'est pas plus pertinent. Des dizaines de puits à neige existent en Italie, dans les Pouilles, à des altitudes qui oscillent autour de cinq cents mètres. Selon les contextes, les mots deviennent ambivalents. Ainsi, *nevera* en espagnol ou « glacière » en français désignent les réservoirs sur les lieux de production, mais aussi les entrepôts en ville avec leurs étals de vente. Plus tard, les meubles servant à la réfrigération et les usines fabriquant la glace sont aussi dits « glacières ». Enfin, la question de l'ancienneté et de la provenance de la technique « à bassins » a été souvent

posée¹⁷. Certains de ses initiateurs dans diverses régions l'ont présentée comme une innovation. La réponse est difficile à donner. La technique est simultanément connue dans plusieurs endroits de l'Ancien Monde à la même époque, soit du milieu du XVII^e au milieu du XVIII^e siècle.

Figure 1. Aménagements pour accumulation de la neige sur la Sierra Tramuntana, Majorque (Espagne)



Source: Fonds documentaire de l'ASER.

Dans la Méditerranée et ses marges et en Europe, les ensembles de nivières et glacières présentent des ressemblances structurelles universelles et des variations formelles régionales. Le site de l'installation est choisi en fonction de son exposition, de son hydrographie, de la qualité et de la durée de l'ombrage, de la persistance de l'humidité et des gelées. Les bassins de gel sont généralement placés en amont des réservoirs et s'étendent sur plusieurs hectares, formant ou non des terrasses. Partout, les réservoirs couverts en dur sont enfouis à différents degrés. Plusieurs ne sont accessibles que par un couloir qui fonctionne comme un sas isolant. Une butte de terre englobant le réservoir, une couronne de végétation

¹⁷ Xavier de Planhol, « Neige ou glace? Un dilemme en Méditerranée nord-occidentale », Jorge Cruz Orozco (dir.), *El comerç del fred*, *op. cit.*, p. 11-18.

autour, la couverture herbeuse du site, des murs très épais et à parement double pour les parties hors-sol, des couvrements voûtés, qui attirent l'air chaud vers le haut, assurent, également, fraîcheur et isolation. La forme des cuves est tronconique rétrécie vers le bas, ou cylindrique, parfois à plan rectangulaire, rarement ovoïde ou sphérique (forme considérée comme idéale pour la conservation, conseillée par les constructeurs britanniques et adoptée par quelques nobles et notables citadins en Europe occidentale). Les formes courbes empêchent que le produit stocké donne prise à l'air relativement chaud pénétrant de l'extérieur et pouvant occasionner une fonte localisée. Cet air glisse autour de la masse gelée sans angles et aspérités et ne l'affecte ainsi que de façon minimale. La couche de matières végétales qui enveloppe cette masse de tous côtés accentue sa protection. La grille à claire-voie qui sépare le chargement du sol de la cuve ralentit aussi sa diminution en lui évitant le contact direct avec les eaux de fonte. Ces eaux s'égouttent par les interstices du dispositif et s'évacuent ensuite à travers un puits perdu ou un canal. Le travail au lever et à la tombée du jour et le transport des chargements pendant la nuit sont aussi des pratiques mises au point afin de réduire les pertes.

L'implantation de ces ensembles techniques influe sur le site et le territoire d'accueil ainsi que sur les populations locales. Les adductions et les canalisations modèlent les coteaux et contribuent à leur drainage. Routes et sentiers se multiplient. La montagne isolée ou les campagnes reculées se désenclavent. Les réservoirs eux-mêmes s'intègrent dans le paysage. Dans la plupart des domaines campagnards ou bourgeois, les parties hors sol s'accordent avec le style de l'époque, de la région et de la « maison », allant de la butte végétalisée au pavillon diversement élaboré et décoré. En Provence, leurs toitures sont larges et basses, rappelant des bâtiments agropastoraux (figure 2). Dans la montagne aragonaise, elles sont en « pain de sucre » rappelant le toit pentu des cabanes et des granges qui sont ainsi soulagées du poids de la neige et protégées d'un excès d'humidité (figure 5). À Arles et dans d'autres villes de la Provence et du Languedoc, qui collectent la glace formée dans les douves et sur les glacis des remparts, les réservoirs prennent des formes arrondies rappelant les tours annexées aux murailles. Partout, les constructeurs utilisent les techniques locales de bâtir. Les cuves souterraines laissent voir le rocher excavé (quand il est régulier et étanche) ou sont revêtues d'un parement monté à sec ou au mortier et enduit d'un crépi lisse. L'appareil à sec sert aussi pour les éléments annexes fonctionnels (puisards, drains, canaux) et

LE FROID

pour l'aménagement des bassins de gel. La partie hors sol des réservoirs est généralement bâtie au mortier. Les toitures sont simplement lissées, ou bien recouvertes de tuiles, de lauses ou de chaume, selon les modes du bâti vernaculaire. Le développement de savoir-faire spécifiques pour améliorer le rendement de ces équipements, la transmission empirique de ces savoirs et l'échelle plutôt locale des entreprises rapprochent cette activité d'un artisanat.

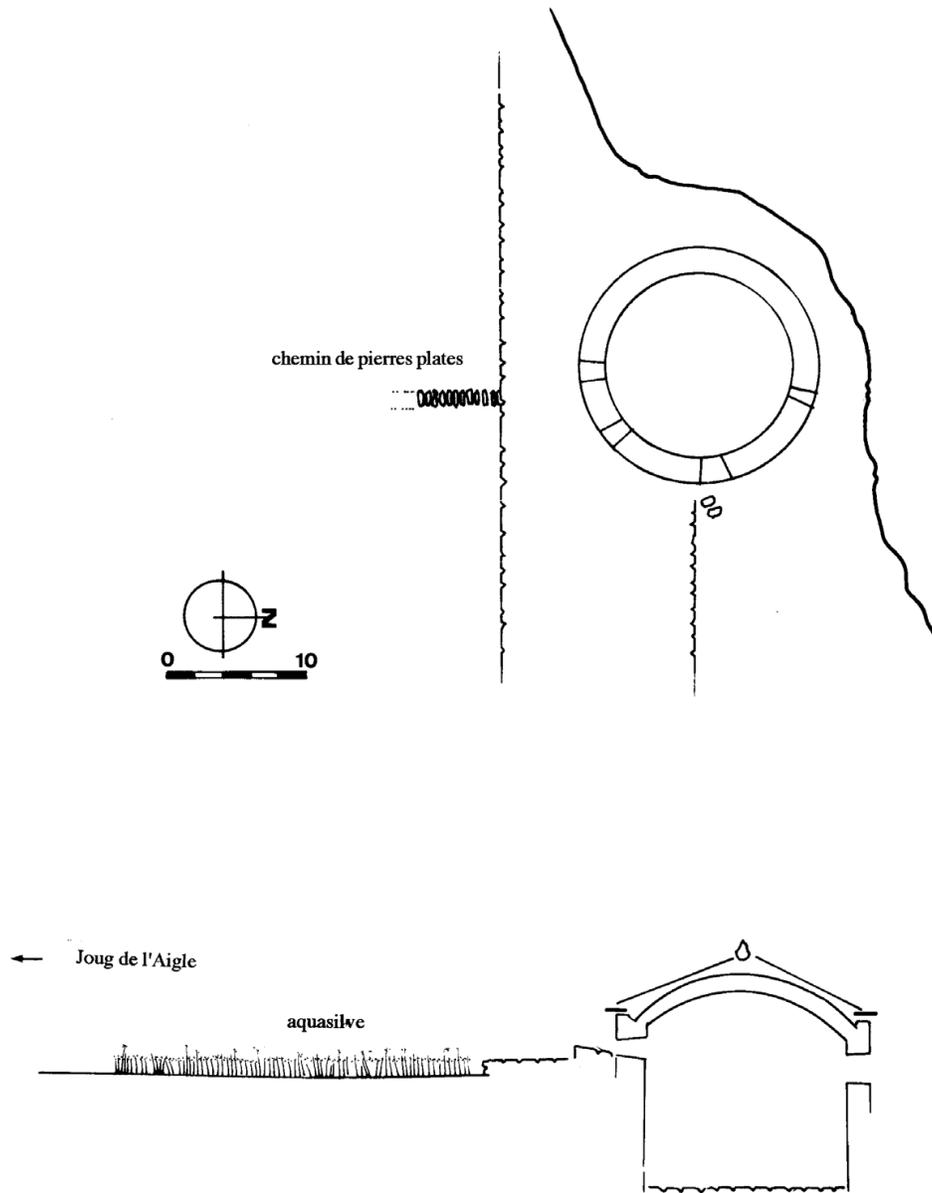
Figure 2. Vue générale du réservoir et des bassins de gel de la glacière n° 2 au Cros de Lans, Sainte-Baume (France)



Source: Fonds documentaire de l'ASER.

LA GLACE À RAFRAÎCHIR

Figure 3. Plan et coupe de la glacière n° 2 au Cros de Lans, Sainte-Baume (France)



Source: Fonds documentaire de l'ASER; relevés ASER. Crédit graphique: Philippe Hameau.

LE FROID

Figure 4. Ouvriers sur les bassins de gel de la glacière n° 2 au Cros de Lans, Sainte-Baume (France) – cliché des années 1920



Source: Fonds documentaire de l'ASER; dépôt Jean-Marc Thenoux.

Figure 5. Nevera de Culroya, Fuendetodos, Pays de Valencia (Espagne)



Source: Fonds documentaire de l'ASER.

LA GLACE À RAFRAÎCHIR

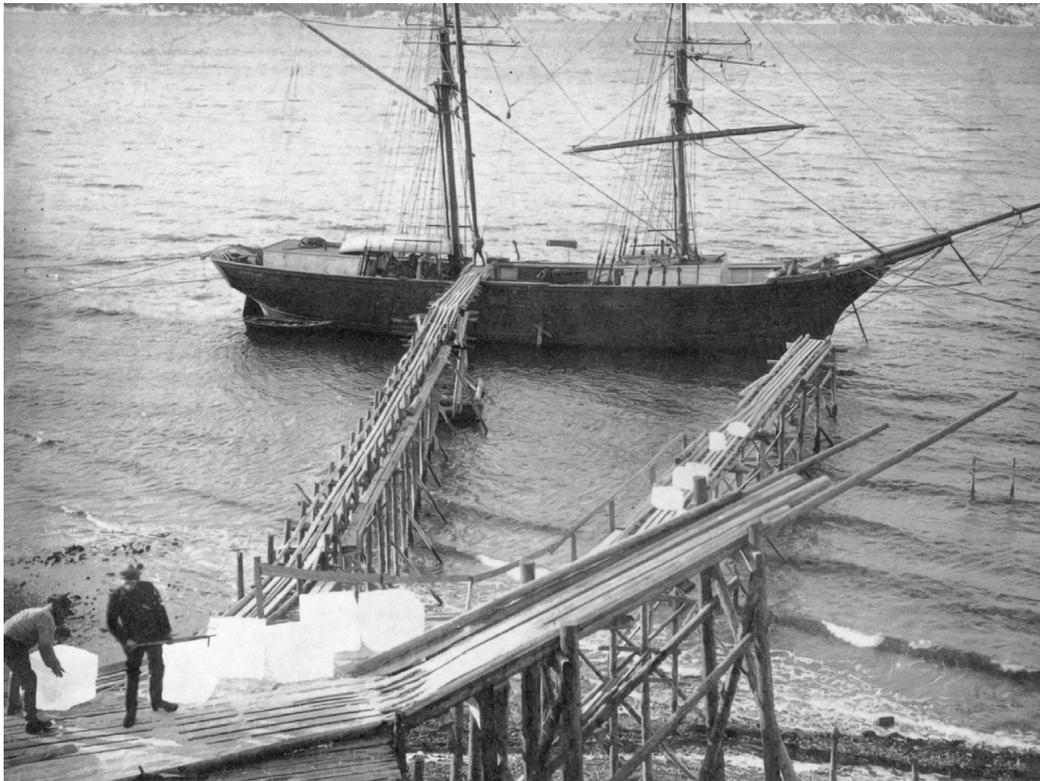
Les grands entrepôts en montagne ou dans le grand nord européen, qui prospèrent à partir du milieu du XIX^e siècle, affectent le milieu et les paysages de façon forte, mais beaucoup plus éphémère que les ensembles techniques de glace artisanale. Les vastes entrepôts de ces exploitations apparentées à des industries sont généralement en bois et marquent les dolines et les vallées montagnardes (cas des Alpes), les rivages des lacs de hauteur (celui de Sylans, par exemple), les abords des côtes et des fjords (en Norvège). S'y ajoutent les glissières pour acheminer les blocs d'eau gelée, les embarcadères pour charger les navires, les aiguillages et les quais pour remplir les trains de marchandises qui se rapprochent de plus en plus des lieux de production. Ces équipements sont laissés à l'abandon, ruinés ou même enlevés après le déclin des entreprises. Ce déclin survient souvent après un grossissement spectaculaire de leurs activités. Actuellement, les traces matérielles de ces établissements sont plus que modestes, et seul le discours appuyé sur des documents graphiques (figures 6 et 7) permet de restituer leur importance. Une exception notable: l'établissement au bord du lac de Sylans, où les entrepôts en bois on été « rhabillés » en dur peu avant 1900.

Figure 6. Entrepôt et lac de gel aux Glacières générales des Alpes (France)



Source: Fonds documentaire de l'ASER; dépôt René et Gaston Mathieu.

Figure 7. Embarquer la glace aux environs d'Oslo (Norvège)



Source: Fonds documentaire de l'ASER; dépôt Per Norseng.

L'écllosion de ces exploitations¹⁸ vient à la suite d'une longue tradition de transport de « neiges et glaces » des contrées de montagne par les gens « du lieu », qui trouvent dans cette activité un revenu saisonnier d'appoint. Les neiges du Ventoux (Provence), de la Montagne Noire (Languedoc), des massifs corses, des Alpes, du Jura, mais aussi des chaînes ibériques ou du Proche et Moyen-Orient sont, en partie, commercialisées de la sorte dès le début du XVII^e siècle. L'implication des communautés religieuses, des administrations régionales et nationales et des financiers citadins réduit peu à peu le rôle des paysans montagnards au ramassage et au transport de proximité (des sites de récolte aux voies carrossables puis ferrées). Des entrepreneurs locaux indépendants sont connus à partir des années 1840-1860. Certains mènent une entreprise ambitieuse (le cafetier Moinat à Sylans), d'autres possèdent une affaire modeste et opèrent à

¹⁸ Cette évolution est esquissée dans Siegfried Giedion, *Mechanization Takes Command. A Contribution to an Anonymous History*, New York, Oxford University Press, 1948.

l'échelle d'une vallée ou d'un versant. Des sociétés anonymes apparaissent presque simultanément et s'affirment rapidement, telles les Glacières de Paris ou les Glacières générales des Alpes, compagnie fondée et dirigée par le financier, habile et charismatique, Henri Gignoux. Providentielle et paternaliste envers ses employés et les sites de son siège, cette dernière entreprise se montre aussi capable d'un investissement « transversal » des capitaux. En 1910, deux scieries, un abattoir industriel et deux usines hydroélectriques fonctionnent parallèlement aux entrepôts de glace¹⁹.

Commerce et commerçants

Distribution et consommation des neiges et glaces peuvent suivre la récolte de près. C'est le cas pour les « charges » de neige acheminées, entre le XVI^e et le XIX^e siècle, des montagnes de l'Anatolie aux côtes de l'Asie Mineure, des plateaux irano-afghans aux habitats de piémont correspondants, des montagnes corses à Ajaccio ou des Pyrénées à la plaine roussillonnaise. Dans les exploitations de taille industrielle du XIX^e siècle, le transport par train ou par bateau facilite aussi une commercialisation immédiate, mais ici, le stockage en attente d'une distribution en différé se pratique également. C'est la glace des bassins de gel qui est quasi exclusivement emmagasinée l'hiver et acheminée vers les lieux de consommation l'été. Cela peut aussi être le cas pour les réserves de neige compactée (exemples du Ventoux, des Pyrénées, des Baléares). Dès la fin du XVI^e siècle, l'organisation des services de fourniture préoccupe les administrations nationales et locales et mobilise entrepreneurs, négociants, financiers et tâcherons. Qu'il soit soumis à enchère ou pratiqué librement, le négoce de la neige ou de la glace reste longtemps une occupation d'appoint ou une occasion pour placer son argent. Les investisseurs proviennent de professions diverses et, fréquemment, de classes sociales moyennes ou émergentes. Ils ont en commun la volonté de faire fructifier un petit capital, l'esprit d'entreprise et, parfois, de spéculation. Les ouvriers embauchés sont des paysans qui résident près des lieux de production. Les transporteurs sont soit les entrepreneurs eux-mêmes, soit des particuliers ou des professionnels qui disposent de bêtes de somme ou de charrettes. Le métier ne nécessite ni apprentissage ni reconnaissance

¹⁹ Pour la place des paysans locaux dans ces commerces, voir 'Ada Acovitsióti-Hameau, « Le commerce de l'eau gelée et les montagnards : pratiques et représentations », *op. cit.*; pour les Glacières générales des Alpes, voir Gaston Mathieu, *op. cit.*

par des pairs, et son exercice n'est pas exclusif. Hommes d'affaires et tâcherons continuent ou reprennent leurs activités habituelles pendant ou après leur passage par cette filière.

Parmi les acteurs du commerce du froid²⁰, les classes dirigeantes font figure d'initiateurs. Des dignitaires ecclésiastiques, des nobles séculiers, des bourgeois fortunés et autres notables comptent parmi les promoteurs de l'activité. En Languedoc et en Provence, ce sont des paysans relativement aisés ou des marchands qui concluent les premiers des contrats de fourniture et qui construisent des équipements pour conserver glace ou neige. Leurs motivations avouées sont la prémunition contre les canicules et le secours des malades. Cet argumentaire est aussi celui du roi de France, qui octroie plusieurs privilèges de fourniture de neiges et glaces par province autour de 1650 et un privilège pour le territoire du royaume en 1701. En Espagne, autour de 1600, des réseaux de distribution sont déjà institués dans plusieurs provinces. En 1607-1608, Pablo Xarquiès obtient le monopole en Castille avec droit de transmission à ses successeurs. En Italie, à la même époque, les pouvoirs locaux réglementent un commerce déjà établi en imposant des taxes et en définissant des périmètres de fourniture (cent milles autour de Rome pour l'approvisionnement du Vatican et des villes-sièges des cardinaux). En Grande-Bretagne, les souverains (comme par ailleurs les nobles et les propriétaires fonciers) équipent leurs domaines et châteaux en réservoirs et affectent un service à ce ravitaillement. Dans le Proche et le Moyen-Orient, où l'usage de neiges et glaces est une tradition ancienne et populaire, la réglementation concerne généralement l'approvisionnement des villes les plus importantes.

L'organisation de l'activité montre une grande diversité. Le financement de la production et de la commercialisation peuvent être des opérations distinctes ou associées et fonctionner sous des formes variées : entreprise familiale, société commerciale, sous-traitance ou embauche sous diverses conditions. Dans la longue durée, nous notons des exemples de transmission familiale (en ligne directe ou vers des collatéraux), de relations de clientélisme, de filières en réseau ou d'affaires montées en

²⁰ Pour les effectifs humains de l'activité, voir 'Ada Acovitsióti-Hameau, « Hommes de peine et hommes d'affaires dans le commerce de l'eau gelée en Provence », *Provence historique*, vol. LVIII, n° 234, 2008, p. 385-398, et « Les acteurs du commerce du froid », Jorge Cruz Orozco (dir.), *El comerç del fred*, *op. cit.*, p. 19-30.

sociétés d'actionnaires qui se transforment au gré des conjonctures économiques. Les effets de l'activité sur l'enrichissement et la notoriété des individus et des familles sont contrastés. Ce contraste est visible, par exemple, dans les cas de Marseille et de Toulon entre 1650 et 1800, mais aussi dans le profil de petits industriels qui s'emparent occasionnellement de l'activité. Toutefois, dans la majorité des cas, si la montée des fortunes n'est pas toujours au rendez-vous et si des faillites surviennent de temps à autre, le fait d'être « neigier », « glacier » ou « marchand glacier²¹ » entame souvent un processus d'insertion dans un cercle de personnes « qui comptent ». Jusqu'à son extinction, le monde du commerce du froid naturel reste foisonnant et localement spécifique, malgré l'existence de quelques modèles qui traversent les époques et les continents. Enfin, la relation suivie entre ville et campagne qui se crée à travers l'activité met la deuxième au service de la première, mais la fait aussi évoluer par le brassage entre les genres de vie rural et citadin. C'est l'avènement des usines qui défait ce lien et marque une rupture territoriale en déplaçant le centre de production de la campagne à la ville, avec des conséquences tant économiques que sociales (abandon des sites de production, mais aussi des voies de circulation et des réseaux de rapports humains).

Pratiques de consommation

Si nous notons un changement d'échelle dans la production du froid à partir du deuxième quart du XIX^e siècle, ce changement vaut aussi pour la consommation des produits rafraîchis, réfrigérés et surgelés²². En effet, pendant une très longue période (de la plus haute Antiquité jusqu'aux temps modernes), l'eau gelée est utilisée principalement pour rafraîchir les boissons et très modérément pour conditionner ou conserver des aliments solides. C'est le vin qui est principalement concerné par ce rafraîchissement, cette opération étant un élément du bien recevoir et un indice de train de vie convenable à luxueux dès les premiers témoignages de l'usage de l'eau gelée au début de l'âge du bronze. Pendant l'Antiquité grecque, ce

²¹ Le terme émerge et domine au XIX^e siècle.

²² Une courte synthèse sur l'évolution des pratiques de consommation est proposée dans un de nos derniers articles (Ada Acovitsiôti-Hameau, « La place de l'eau gelée dans les pratiques alimentaires avant 1900 », Patrick Demuy (dir.), *Les boissons*, 138^e Congrès du CTHS (*Se nourrir, pratiques et stratégies alimentaires*, Rennes, 22-27 avril 2013), Paris, CTHS édition électronique, 2015, p. 5-20).

rafraîchissement se fait en enveloppant de neige ou de glace pilée le récipient contenant le vin, en immergeant des ustensiles remplis de matière froide dans le récipient. Pendant l'époque romaine s'ajoute la méthode de filtrer le vin lui-même au travers de passoirs fermés ou de linges noués remplis de matière froide. Cette matière n'est pas destinée à être mélangée aux boissons ou ingérée, mais cela peut arriver soit par accident, soit par négligence, soit par défi, soit par recherche de sensations fortes. « Et si je m'enivre, je bois même la neige », déclare un banqueteur à la basse époque hellénistique²³, et Sénèque²⁴ déplore l'habitude grossière de ces contemporains d'ajouter continuellement des morceaux de glace dans leurs assiettes. Cependant, en parallèle, les bienfaits et les nuisances de l'eau gelée sur la santé sont connus, et, si la médecine hippocratique met en garde contre les excès et les risques des chocs thermiques, le secours représenté par « l'eau de neige » par temps de grande chaleur ou en cas de fièvres ou douleurs traumatiques semble être conseillé à tout voyageur et pèlerin pendant l'Antiquité tardive et le Moyen Âge²⁵.

Jusqu'à la Renaissance, les réticences face à cette consommation sont d'ordre moral (démensure et luxure), gastronomique (aliénation des goûts des aliments) et médical (ingérer de la matière froide peut nuire à la santé et toucher sévèrement certains organes : poumons, estomac, viscères). Au fil des âges, la controverse du boire frais revient régulièrement à la mode et s'étoffe d'arguments qui font de l'eau de neige et de la glace soit des poisons, soit des panacées. Entre la fin de la Renaissance et le début du XVIII^e siècle, le rôle des médecins dans cette controverse du « boire à la glace » est notoire. Cette controverse finit par accréditer les bienfaits de l'usage de la glace « pour la conservation de la santé » à condition

²³ Athénée de Naucratis, *Les Deipnosophistes*, Livre III, 124b.

²⁴ Cité par Xavier de Planhol, *L'eau de neige. Le tiède et le frais*, *op. cit.*, p. 160.

²⁵ Cette déduction se fonde sur des indices indirects : quelques phrases dans des récits de voyage ou manuels d'instructions pour les gens qui prennent la mer ou les chemins des caravanes, des allusions plus ou moins explicites dans des œuvres poétiques ou de fiction, des alinéas dans des instructions de fourniture, des objets (décrits ou retrouvés) qui pourraient appartenir aux équipements servant à la consommation de neige ou glace à rafraîchir. En renfort de ces indices, ce sont la persistance ou la réapparition renouvelée des usages qui plaident pour leur ancienneté et leur maintien « en dilettante » pendant des siècles. Étonnant, peut-être, mais n'est-ce pas là le cas pour maints détails du quotidien, trop simples et trop futiles pour faire l'objet de mentions spéciales ? Consulter à ce sujet Xavier de Planhol, *op. cit.*, où l'on trouve une bibliographie plus détaillée. Aussi, pour les objets, voir 'Ada Acovitsiôti-Hameau et Robert Lesch, « Les vases à rafraîchir de l'Antiquité à nos jours », 'Ada Acovitsiôti-Hameau (dir.), *De neiges en glaces*, Actes de la première rencontre internationale sur le commerce et l'artisanat de la glace (Brignoles, 1994), Méounes-lès-Montrieux, Supplément n° 5 au *Cahier de l'ASER*, 1996, p. 87-94.

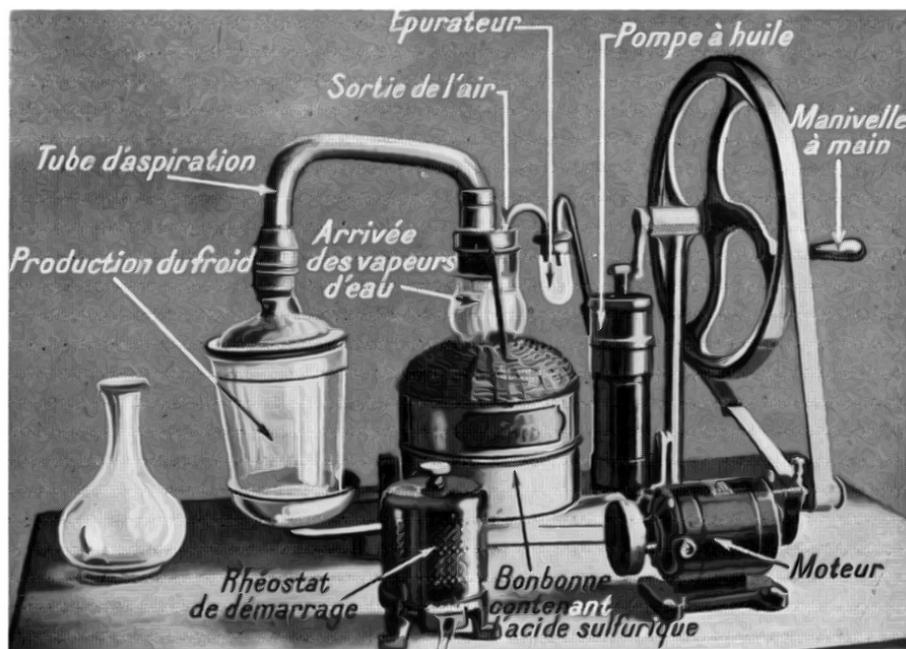
d'en user « avec la discrétion nécessaire ». Dans ce cadre ou dans d'autres contextes, très peu de mentions concernent la conservation des aliments solides. Neiges et glaces servent surtout pour améliorer les conditions de service à table ou pour relever le goût des plats, pour connoter un train de vie envié et créer un décorum apprécié lors de réceptions mondaines, repas d'affaires, négociations diverses, pour répandre joie et liesse lors de foires et fêtes populaires, pour accentuer la sensation de « douceur de vivre » lors de réunions amicales ou familiales. Ils servent rarement pour maintenir la fraîcheur des aliments ou pour assurer leur transport dans des conditions hygiéniques.

Parmi les préparations culinaires qui se développent à partir de la fin du XVI^e siècle comptent les sorbets et crèmes glacées, préparations classées dans les « fruits » ou « desserts » qui entrecourent la suite des différents services du repas. Des manuels de recettes et un vocabulaire spécial se développent pour ce domaine d'activités. Ainsi, *frapper* se dit de l'action de donner la forme voulue à la préparation après l'avoir *sanglée* (enveloppée de tous côtés de glace pilée mélangée de sel ou salpêtre). Le terme *frapper* se dit aussi de l'action de faire givrer divers récipients par un procédé mécanique de création de vide à leur intérieur. C'est Edmond Carré, frère de Ferdinand, l'inventeur du premier congélateur domestique homologué en 1859, qui met au point et lance sur le marché la machine à givrer les carafes dans les années 1860. Le même procédé aboutit à la production de glace en petites quantités. Au café ou à la maison, le procédé (décliné en diverses applications selon les brevets) connaît un franc succès (figure 8). À partir de la même époque, la tendance à vouloir consommer de la nourriture fraîche, corollaire de santé publique, et celle à avoir cette nourriture disponible à tout moment de l'année déterminent de nouvelles façons de faire pour conditionner les aliments par le froid positif et négatif à diverses étapes de leur production ou élaboration.

Synonymes de modernité, ces nouvelles pratiques vont de pair avec l'expansion du transport de glace à rafraîchir par terre et par mer sur des distances de plus en plus importantes et avec le développement de chambres froides et d'entrepôts pour stocker et conserver les produits réfrigérés. Pratiquée à petite échelle dans des niches ou étagères aménagées parfois à l'intérieur de glaciers traditionnelles, cette conservation en vue d'une consommation en différé prend son essor à la fin du XIX^e siècle et s'affirme dans les années 1920-1930 avec la diffusion des premiers

aliments congelés dûment conditionnés pour le commerce. Des transports de vivres au long cours²⁶ sont par ailleurs tentés dès le milieu du XIX^e siècle, du poisson frais entre la Norvège et l'Angleterre par exemple, ou la spectaculaire expédition de Charles Tellier (1876), qui transporte une trentaine de carcasses de bœufs et moutons de Rouen à Buenos Aires sur le navire *Le Frigorifique*, équipé d'entrepôts réfrigérés et ventilés. Le retentissement scientifique de cette opération est grand, nonobstant un échec économique (l'aspect « racorni », ou pensé tel de la marchandise, n'a pas facilité sa consommation). Autour de 1900, ce genre d'opération devient relativement habituel pour le transport des viandes, laitages, légumes et fruits depuis l'Australie, la Nouvelle-Zélande et l'Amérique du Sud vers l'Angleterre. La nourriture fraîche réfrigérée est aussi véhiculée dans des wagons conditionnés, et les grandes gares ferroviaires sont équipées de « tours de glaçage ».

Figure 8. Machine à glace de ménage



Source: Fonds documentaire de l'ASER; tirée de Lucien Fournier, *Le Froid*, Paris, Hachette, Bibliothèque des Merveilles, 1930.

²⁶ Une des dernières études de ces trafics concerne l'aire nord-européenne: Bodil Bjerkvik Blain, *Melting Markets: The Rise and Decline of the Anglo-Norwegian Ice Trade, 1850-1920*, Londres, Department of Economic History, London School of Economics, Working Papers of the Global Economic History Network (GEHN), n° 20, 2006.

La fonction de conservation de la glace commence donc à primer avec l'essor du froid industriel, que celui-ci soit naturel ou artificiel. Cette progression va de pair avec la propagation du réfrigérateur et l'essor de l'industrie de congélation et surgélation, à partir des années 1930. Elle est l'aboutissement d'une vulgarisation de l'usage de la glace à rafraîchir observable en Europe et dans l'Ancien Monde au XVIII^e siècle, mais qui est amorcée, pour le même grand espace, depuis les années 1530. Réalisée à partir d'un ample substrat de savoirs et d'habitus, la propagation des usages à la Renaissance se fait simultanément vers plusieurs directions, bien que le foyer initial semble se constituer autour d'un art de vivre traditionnel qui caractérise la Méditerranée orientale et ses marges. Cette propagation procède largement de considérations de bienséance et de bien-être. Souvent, la préférence pour l'un ou l'autre aspect de l'eau gelée est plus une affaire de goût qu'une affaire de disponibilité de la matière ou de nécessités vitales. Ancré dans la tradition locale, importé ou réimporté, l'usage des neiges et glaces finit par représenter un indice du bien-être individuel et social valable pour tous.

Après 1800, ce mouvement s'amplifie et englobe Ancien et Nouveau Mondes. L'exploitation extensive du froid naturel et la multiplication des fabriques n'ont pu résister à l'avènement des appareils ménagers producteurs de froid. Disponible à la boutique et à la maison, la glace à rafraîchir sort alors définitivement des sphères d'exploitation territoriale, de saisonnalité, de service public, d'industrie localisée. Nous assistons à une rupture comme celle signée par le développement des usines : un relâchement dans les liens sociaux. Cependant, entre froid naturel et froid artificiel, c'est le produit lui-même, qu'il soit neige, glace, grêlon, gelée blanche ou barre moulée, qui fait le lien sur le plan anthropologique à travers sensations, émotions, goûts, représentations et pratiques alimentaires et médicales. Actuellement, la popularisation des coutumes et des comportements face à la matière gelée aboutit à des formes étonnantes de rapports entre l'homme et la matière. Diversement fréquentés, les milieux enneigés ou englacés sollicitent fortement nos sens, et l'eau gelée participe alors à notre accomplissement sensoriel et artistique à travers villégiatures, sports et réalisation d'œuvres d'art qui sont autant délices que paradoxes, tant pour le corps que pour l'esprit. Dans ces situations, l'homme est capable et heureux d'endurer le froid prolongé jugé vivifiant, d'évoluer dans des lieux dangereux jugés fascinants, d'accepter la raison d'être d'un hôtel de glace aux contours instables ou l'existence

LE FROID

d'une sculpture sur glace (figure 9) à l'avenir éphémère. La même eau gelée, sortie de son contexte naturel, participe à notre nutrition, bien-être et santé de mille façons, en étant tantôt bien visible dans le foisonnement des préparations disponibles ou, au contraire, bien cachée dans des aliments lyophilisés ou cryogénisés, qui poussent les effets du froid jusqu'à la dissimulation du réel.

Figure 9. Sculpture sur glace en 2013 devant le Musée de la Glace, Mazaugues (France)



Source: Fonds documentaire de l'ASER.