

Pour une histoire des fourneaux et soupes populaires juifs de Paris (1855-1938)

A history of Jewish soup kitchens in Paris (1855-1938)

Para uma história das cozinhas e
sopas populares judaicas em Paris (1855-1938)

Céline Leglaive-Perani

RÉSUMÉ

Cet article entreprend de faire l'histoire des fourneaux et soupes populaires juifs de Paris. Le premier fourneau, ouvert en 1855 par le Consistoire dans le Marais, est destiné aux juifs pauvres, qui en raison des lois alimentaires juives (*cashrout*) ne peuvent se rendre dans les soupes populaires de la capitale. Il sera suivi par deux autres initiatives, l'une consistoriale, à Montmartre, l'autre privée fondée par A. Pereyra, notable juif portugais. Cet article se propose de faire l'histoire de ces trois fourneaux juifs parisiens, de leur organisation, de leur financement et du public qui les fréquente. Il montre également comment ces fourneaux sont des lieux où se lit l'histoire des juifs de France ; c'est dans ces espaces que se révèle l'importance du modèle israélite, la volonté d'intégration de la minorité juive et son aspiration à l'égalité. S'y lit aussi en contraste la dissidence que représente le modèle véhiculé par les juifs immigrés. Enfin, il met en lumière l'importance des initiatives philanthropiques comme moyen de défense dans la lutte contre l'antisémitisme.

MOTS-CLÉS

Soupe populaire ; Histoire des juifs ; Philanthropie ; Israëlisme ; Paris

ABSTRACT

This article looks at the history of Jewish soup kitchens in Paris. The first, opened in 1855 by the *Consistoire* in the Marais district, was intended for poor Jews who, due to Jewish dietary laws (*cashrout*), could not use the general soup kitchens in the capital. It was followed by two other initiatives: one consistorial, located in the north of Paris, and the other a private endeavour founded by A. Pereyra, a prominent Portuguese Jew. This article examines the history of these three Jewish soup kitchens – how they were organized, financed, and frequented. It also argues that these soup kitchens are key sites for understanding the history of Jews in France. Within these spaces, the significance of the Israelite model is fully revealed, as well as the Jewish minority's desire for integration and equality. It also shows in contrast the model developed by the immigrant Jews. Finally, it highlights the importance of philanthropic initiatives as a way of fighting anti-Semitism.

KEYWORDS

Soup kitchen; Jewish history; Philanthropy; French israelitism; Paris

RESUMO

Este artigo analisa a história das cozinhas económicas judaicas em Paris. A primeira, inaugurada em 1855 pelo *Consistoire* no bairro de Marais, destinava-se a judeus pobres que, devido às leis alimentares judaicas (*cashrout*), não podiam frequentar as cozinhas económicas gerais da capital. A esta iniciativa seguiram-se outras duas: uma de natureza consistorial, no norte de Paris, e outra de carácter privado, fundada por A. Pereyra, destacado judeu português. O artigo examina a história destas três cozinhas judaicas em Paris, a sua orga-

nização, financiamento e público. Procura igualmente demonstrar como estes espaços constituem lugares privilegiados para a leitura da história dos judeus em França: foi neles que se manifestou a importância do modelo israelita, bem como a vontade de integração e a aspiração à igualdade por parte da minoria judaica. Em contraste, evidencia-se também o modelo promovido pelos judeus imigrantes. Por fim, o artigo sublinha a relevância das iniciativas filantrópicas enquanto forma de resistência ao antissemitismo.

PALAVRAS-CHAVE

Cozinha económica; História judaica; Filantropia; Israelitismo francês; Paris

INTRODUCTION

Nourrir le pauvre : c'est une pratique quotidienne à Paris au 19^{ème} comme au début du 20^{ème} siècle. En 1912, l'Annuaire de l'OCOB (Office Central des Œuvres de Bienfaisance), qui recense l'ensemble des œuvres charitables de Paris et de sa banlieue, dédie un chapitre complet à la question des soupes populaires dans la capitale : dans son chapitre XXXVI, intitulé « distribution d'aliments gratuits ou à bon marché, fourneaux, soupes populaires et réchauds », il liste sur 18 pages près de 180 lieux dans Paris où les pauvres peuvent manger à bon prix ou gratuitement¹. Cet annuaire, destiné en priorité aux futurs philanthropes ou aux activistes de la charité, offre un panorama complet et foisonnant de ces offres alimentaires, parmi lesquelles l'on peut identifier trois grandes catégories de service.

Soupes populaires

Les « soupes populaires » se distinguent par leur caractère de gratuité et sont ouvertes à tous les indigents, sans distinction (Figure 1). Comme leur nom l'indique, elles servent majoritairement de la soupe mais peuvent aussi offrir de la viande ou du pain, voire du café². Leur objectif est d'assurer la subsistance des plus pauvres dans le contexte d'une crise économique, d'une période de cherté ou de problèmes d'approvisionnement, et cela particulièrement pendant la période hivernale. Elles peuvent être gérées par la municipalité³. C'est le cas de la Soupe populaire du 4^{ème} arrondissement, située à la mairie de l'arrondissement : créée en 1894, elle est ouverte du 1^{er} novembre au 31 mars et offre tous les matins à 6 heures de la soupe, à consommer sur place, et le dimanche de la

¹ *Paris charitable et bienfaisant* (1912), OCOB, pp. 464-483.

² Ainsi l'Œuvre du Pain pour tous fondée en 1884, qui dispose de 5 réfectoires sur Paris, voir *Paris charitable...*, *op. cit.*, p. 490.

³ En 1898, la Marie de Paris liste au moins 21 soupes populaires différentes auxquelles elle donne un financement, in Rapport du conseil municipal de Paris, 5^{ème} sous-commission (1898), *Subvention aux soupes populaires*, p. 2. Voir aussi Exposition universelle de 1900 (1900). *Recueil des travaux du congrès international d'assistance publique et de bienfaisance privée, tenu du 30 juillet au 5 août 1900*, p. 254.



Figure 1 La soupe populaire du 3^{ème} arrondissement, date inconnue. Des indigents font la queue pour entrer dans le bâtiment situé rue Vaucanson. Collection personnelle.

soupe et du bœuf⁴. D'autres institutions publiques, comme des hôpitaux, des casernes militaires ou des grandes écoles gèrent des soupes populaires pour recycler les restes de leur cantine⁵. Les soupes populaires peuvent aussi être administrées par des institutions privées comme l'œuvre de la Bouchée de Pain (1884)⁶ et ses « réfectoires volants » ou l'Œuvre de la Mie de Pain (1891).

Fourneaux économiques

Une autre catégorie, le Fourneau économique, se distingue des soupes populaires par son caractère payant⁷ : au contraire de la soupe populaire, le plus souvent gratuite, le fourneau ne délivre les repas que sur présentation d'une carte ou d'un bon, d'un coût modeste.

Matthieu Brejon de Lavergnée (2007, p. 114), qui en fait l'histoire, relève la première mention d'un « fourneau économique » à l'hiver 1848-1849, soit au lendemain des journées révolutionnaires de juin. C'est aux acteurs de ces journées révolutionnaires que s'adressent les fourneaux, c'est-à-dire aux ouvriers ou aux petits artisans. Il ne s'agit plus de nourrir indistinctement les indigents mais de cibler une population spécifique, dont la voix s'est

⁴ *Paris charitable...*, *op. cit.*, p. 469.

⁵ Ainsi les fourneaux gérés par l'Assistance publique ou l'administration militaire par exemple. *Paris charitable...*, *op. cit.*, p. 466.

⁶ *Idem*, p. 475.

⁷ Il est intéressant de noter que la distinction entre soupes gratuites et fourneaux payants a également un impact sur les subventions que ces différents établissements peuvent recevoir : le fourneau économique est apparenté à une « œuvre philanthropique » et à ce titre il reçoit moins de subventions que les soupes populaires, selon le Rapport du conseil municipal de Paris, 5^{ème} sous-commission (1905), *Subvention aux soupes populaires*, p. 12.

exprimée lors des journées révolutionnaires et qui peine à se nourrir convenablement, les dépenses alimentaires représentant une part très importante de son budget (Brejon de Lavergnée, 2007, p. 107). En même temps, loin de la gratuité des soupes populaires, qui s'apparente à une aumône humiliante, les fourneaux économiques proposent à l'ouvrier, via le paiement d'une somme modique, une nouvelle forme d'échange de type « égalitaire » (Brejon de Lavergnée, 2007, p. 117). On notera cependant que l'égalité n'est pas réelle et qu'il s'agit à la fin d'une charité « déguisée » car l'ouvrier ne paye pas le coût réel de son repas.

La seconde différence avec les soupes populaires porte sur le nouveau mode d'approvisionnement des fourneaux : comme le rappelle Brejon de Lavergnée (2007, p. 115), « il s'agit de faire profiter les pauvres et les ouvriers de l'avantage résultant de l'achat en gros des denrées et de leur cuisson en quantités considérables ». Ce modèle devient peu à peu la norme dans la seconde partie du 19^{ème} siècle. En décembre 1855 une circulaire du préfet de Police parisien appelle à la mise en place systématique des fourneaux économiques dans Paris. Ce sont l'Empereur et l'Impératrice eux-mêmes qui « ont désiré l'introduction d'un système d'assistance plus général, plus large, mieux adapté aux nécessités spéciales de la vie ouvrière à Paris et dans le département »⁸. Le modèle du fourneau économique à prix très réduits est parfait pour répondre aux besoins des « bons pauvres », c'est-à-dire des ouvriers et petits artisans en difficulté économique momentanée ou chargés d'enfants : le fourneau aidera en priorité, les « ouvriers atteints par le chômage, ceux dont le salaire est insuffisant, ceux surtout qui doivent s'appliquer leurs gains aux besoins d'une nombreuse famille »⁹. Ces fourneaux destinés aux hommes mais aussi aux femmes et aux enfants répondent également à un objectif hygiénique et nataliste : ils fourniront « un repas sain, bien préparé », qui restaure la santé et la vigueur de la famille tout entière.

La circulaire de 1855 confie les premiers fourneaux à une institution privée, la Société Saint Vincent de Paul. En 1912 cette institution religieuse gère 25 fourneaux, à peine un peu moins que son pendant laïc, la Société Philanthropique, qui en gère quant à elle 27¹⁰. Ces deux institutions ne sont pas en concurrence et les bons de fourneaux sont valables dans les fourneaux des deux institutions, sans distinction. Il est intéressant de noter que ce n'est pas le pauvre qui doit systématiquement acquérir le bon de fourneau : il le reçoit souvent des mains de philanthropes ou des bureaux de bienfaisance parisiens : la Société Philanthropique, par exemple, distribue des bons (Figure 2) à ses membres souscripteurs : pour 40 frs de souscription le membre reçoit 100 bons de fourneaux à répartir entre « ses pauvres »¹¹. De même, en période hivernale, les bureaux de Bienfaisance des arrondissements parisiens achètent des bons de la Société Philanthropique qu'ils distribuent aux pauvres de leur quartier¹².

De fait, l'on peut noter, qu'en recevant ce bon des mains de ses bienfaiteurs, l'ouvrier pauvre retombe précisément dans la relation de charité ou de philanthropie potentiellement humiliante que les concepteurs du fourneau voulaient éviter à tout prix.

⁸ Cette circulaire est publiée dans les *Annales de la Charité*, revue mensuelle destinée à la discussion des questions et à l'examen des institutions qui intéressent les classes pauvres, publiée par la Société d'économie charitable (1855).

⁹ *Ibidem*.

¹⁰ En 1912, l'Annuaire de l'OCOB constate que de nombreux fourneaux gérés par les Sœurs de la Société Saint Vincent de Paul ont été fermés : « elles (les sœurs) avaient un assez grand nombre de fourneaux paroissiaux ou particuliers, qui, presque tous, ont été fermés dans ces dernières années ». Cette fermeture est peut-être due à la politique anticléricale des gouvernements républicains à partir de 1877, qui culmine en 1905 avec la loi de séparation de l'Église et de l'État, p. 66.

¹¹ *Idem*, p. 466.

¹² *Ibidem*.



Figure 2 Bon de fourneau de la Société philanthropique, 1893. Collection personnelle.

Restaurants économiques

A l'origine, la troisième catégorie, celle des restaurants économiques, ressemble fortement à celle des fourneaux, en particulier dans son fonctionnement (achats en gros). Elle apparaît d'ailleurs à la même époque : le premier restaurant économique est ouvert par la société alimentaire de Grenoble en 1850 (Lhuissier, 1999, p. 141). Il offre alors des repas reconstituants et fonctionne selon un système coopératif. En 1912, les restaurants économiques listés par l'Annuaire de l'OCOB semblent avoir évolué : ils se caractérisent par une offre plus variée et plus qualitative que celle des fourneaux ainsi que par leur prix un plus élevé, en moyenne autour de 0 fr 65 à 1 fr 10. Ils s'adressent donc à un public légèrement plus aisé que celui des fourneaux. D'ailleurs, le terme même de « restaurant » est plus valorisant et renvoie à un certain « standing » : si à l'origine, les premiers restaurants du 18^{ème} siècle proposaient un bouillon reconstituant à l'image de celui des fourneaux, ils deviennent ensuite des lieux de socialisation de la petite bourgeoisie ainsi que des espaces de loisirs et de divertissements, symboles de la vie parisienne (Spang, 2000).

L'offre des restaurants économiques recensés dans l'OCOB cible donc plutôt à des ouvriers relativement aisés ou bien encore des petits employés : l'on voit ainsi se développer nombre de restaurants coopératifs spécifiques à un secteur d'activité comme la Cantine familiale des postes de la Recette principale des postes, dans le 1^{er} arrondissement, réservé exclusivement aux employés hommes de la Poste¹³ ou comme le restaurant du personnel de la Compagnie du chemin de fer Paris-Lyon-Méditerranée¹⁴. On trouve aussi des restaurants issus du monde

¹³ *Paris charitable...*, op. cit., p. 467.

¹⁴ *Idem*, p. 476.

associatif, politique ou syndicaliste : ainsi les restaurants dit « coopératifs » fondés par le Sillon, mouvement issu du catholicisme social¹⁵.

Quelle que soit leur couleur politique ou sociologique, ces restaurants couvrent finalement un besoin similaire à celui des fourneaux : donner un repas équilibré et plutôt bon marché à des Parisiens qui travaillent. Ils mettent également l'accent sur un autre problème : celui de l'écart croissant entre espace de travail et lieu d'habitation. Traditionnellement l'ouvrier ou l'employé cherche à habiter le plus près possible de son lieu de travail de manière de pouvoir venir manger à midi à son domicile et s'épargner des coûts supplémentaires (Brejon de Lavergnée, 2007 ; Langrognet, 2023). Dans le cadre du développement urbain, de l'industrialisation et du déplacement des populations les plus pauvres aux marges de Paris, cela n'est plus possible. Les restaurants économiques vont alors offrir à l'ouvrier, à l'artisan ou à l'employé la possibilité de déjeuner à midi d'un repas équilibré et à prix modéré.

Ces restaurants économiques s'adressent aux hommes comme aux femmes. L'annuaire de l'OCOB liste un nombre important de restaurants exclusivement réservés aux femmes, et en particulier aux ouvrières : ainsi par exemple le « Repas de Midinettes »¹⁶ dans le quartier populaire du 3^{ème} arrondissement ou encore le « Foyer de l'ouvrière »¹⁷, qui a plusieurs adresses dans Paris. Ces travailleuses peuvent également disposer de « réchauds », comme le « Réchaud de Midi »¹⁸ : « Moyennant 0 Fr. 10 (elles) y trouvent des tables, le couvert et le réchaud à gaz pour faire chauffer les aliments qu'elles apportent »¹⁹.

D'autres offres destinées aux femmes s'inscrivent aussi dans le développement, sous la Troisième République, du « maternalisme », c'est-à-dire l'idéologie qui consiste à ne voir dans les femmes que des mères (Koven et Michel, 1993). Combinée au développement de l'hygiénisme de la fin du 19^{ème} siècle (Jorland, 2010) et à la mise en place des politiques natalistes face au déclin de la natalité, cette idéologie amène à la création de restaurants gratuits pour nourrices ou des cantines maternelles. Enfin, l'on trouve des restaurants économiques réservés à un autre public : la jeune fille ou la jeune femme non mariée. La fin du 19^{ème} siècle est marqué par le développement d'une offre philanthropique destinée à protéger en priorité la jeune fille ; plus précisément il s'agit de l'empêcher de « tomber » dans la prostitution forcée et d'être victime de ce qu'on appelle alors la « Traite des Blanches ». Celle-ci n'est pourtant qu'un mythe (Corbin, 1978 ; Chaumont, 2009). Agiter ce péril sert surtout à mener une « croisade morale » (Chaumont, 2009) dans un monde où les changements nés de la libéralisation des mœurs, de la mobilité accrue de la jeune femme, en particulier dans ses pratiques de migration, et du développement du travail salarial inquiètent. Dans ce contexte on voit apparaître un grand nombre de restaurants économiques destinés exclusivement aux jeunes filles : dans ces restaurants à bon marché, les jeunes filles ou jeunes femmes « *de bonne tenue* »²⁰, peuvent venir manger, sans risquer de faire de mauvaises rencontres, d'être séduites par des proxénètes ou d'être sexuellement sollicitées. Ces restaurants sont aussi l'occasion de moraliser et d'éduquer les jeunes filles et ce n'est pas un hasard si nombre de ces restaurants à bas prix disposent aussi de bibliothèques pour leurs visiteuses.

¹⁵ *Idem*, p. 467.

¹⁶ *Idem*, p. 468.

¹⁷ *Idem*, p. 474.

¹⁸ *Idem*, p. 475.

¹⁹ *Ibidem*.

²⁰ *Idem*, p. 466.

NOURRIR LES JUIFS

L'offre parisienne est donc vaste et diversifiée. Il est cependant un public auquel elle n'est pas destinée à l'origine : le groupe des juifs. Les lois alimentaires religieuses du judaïsme (*cashrout* en hébreu) les empêchent d'aller se nourrir aux soupes populaires : la *cashrout* implique par exemple l'interdiction de consommer du porc, de mélanger dans un même plat du lait et de la viande et implique un rituel d'abattage particulier : la viande d'un animal doit être *casher*, c'est-à-dire qu'elle est entièrement vidée de son sang avant consommation.

Pour respecter la *cashrout*, il est de tradition dans les sociétés traditionnelles juives en diaspora d'ouvrir un fourneau *casher* pour les pauvres. La littérature rabbinique (*Mishnah*), en particulier à l'époque tannaïque²¹ recommande que toute communauté juive ait au moins deux institutions charitables : une caisse de bienfaisance ou *quppah* qui fournit des secours en argent et une *tamhuy*, un fourneau alimentaire pour nourrir les pauvres (Gardner, 2015, p. 17 ; Kaplan, 2020, p. 28).

Au sein de la communauté parisienne, il faut attendre l'année 1855 pour voir l'apparition du premier fourneau *casher*. La communauté juive est alors relativement récente. Elle n'existe officiellement que depuis 1791, date de l'attribution des droits civils aux juifs. Avant cette date, sous l'Ancien Régime, elle est sans existence légale, le décret d'expulsion de 1394 étant encore en cours. À peine tolérée par le pouvoir en place, composée d'à peine 500 membres, elle se doit d'être discrète dans ses pratiques religieuses, funéraires ou alimentaires : ainsi le commerce de viande *casher* se fait sous le manteau. Après l'émancipation de 1791, la communauté juive parisienne se développe rapidement : à la date d'ouverture du fourneau juif, en 1855, elle a 10 000 membres. Ce chiffre passe à 40 000 en 1880. En 1939, à la veille de la deuxième guerre mondiale, elle est la plus grande communauté juive de France, avec près de 200 000 membres (Weinberg, 1974). Son accroissement numérique s'explique par l'arrivée de plusieurs vagues d'immigration. Composée en 1800 de deux groupes, les « Portugais » (en provenance de Bordeaux et de Bayonne), et les « Allemands » qui peuvent venir d'Alsace-Lorraine ou de l'Allemagne, elle accueille, en 1872, au lendemain de la guerre franco-prussienne, 6000 juifs en provenance d'Alsace Lorraine : ce sont les « optants »²², qui augmentent la population juive parisienne de 16% (Caron, 1988, p. 72). A partir de 1882 elle voit arriver les juifs en provenance d'Europe centrale ou orientale (Russie, Roumanie, Pologne...) qui fuient les pogroms et l'antisémitisme : on évalue leur nombre à environ 100 000 entre 1880 et 1939. A ce nombre il faut ajouter plusieurs milliers de réfugiés juifs allemands et autrichiens, qui fuient le régime nazi²³ de 1933 à 1938 mais la plupart ne font que passer.

Au-delà de son importance numérique, la communauté juive parisienne connaît également une forte promotion sociale et une croissance économique dès le Second Empire (Cohen, 1980). Sous la Troisième République le nombre important de juifs parmi les professions libérales et dans l'administration – ce sont les fameux « fous de la République » dont parle Pierre Birnbaum (1992) – atteste particulièrement de son niveau d'intégration dans la société française. Mais ce succès ne doit pas masquer le nombre élevé des pauvres qui existent en son sein : en 1840, 20% des juifs parisiens, soit une personne sur 5, est pauvre et tributaire des secours charitables (Piette, 1983, p. 95). De même, à partir de 1882, l'arrivée des juifs immigrés voit l'apparition d'un « prolétariat juif » (Green, 1985), souvent proche de la misère. Ces pauvres sollicitent fortement l'institution charitable de la communauté, le Comité de bienfaisance israélite de Paris (ou CBIP). Cette institution née en 1809 et placée sous

²¹ Cette période s'étend de 520 avant notre ère au 2^{ème} siècle de notre ère.

²² Il s'agit des juifs qui optent pour la nationalité française après l'annexion de l'Alsace-Lorraine au Reich allemand.

²³ Il existe un autre groupe d'immigrés, qui arrive à Paris au début du 20^{ème} siècle, en provenance de l'Empire ottoman. Ces émigrés « turcs » ou « grecs » ne se mêlent pas aux autres groupes juifs et nous n'avons pas trouvé de preuve qu'ils aient fréquenté les fourneaux juifs de Paris, voir Benveniste (1989).

l'égide du Consistoire²⁴ entend secourir les pauvres de la communauté en leur fournissant des aides en argent ou en nature (pain, viande, bois...). Elle a aussi pour mission de mettre à leur disposition des objets religieux, comme les pains azymes²⁵, Cédrat²⁶, etc... Il s'agit à la fois de permettre aux pauvres de mieux vivre mais aussi de les aider à pratiquer la religion. Cette double fonction s'inscrit dans une longue tradition autour de la notion de *Tsedakah*²⁷, présente dans les sociétés traditionnelles pré-émancipation. Mais, au lendemain de l'Émancipation, le Comité a aussi un nouvel objectif : accompagner l'entrée des juifs dans la société française en facilitant leur intégration politique et économique. Pour atteindre ces buts, il doit compter sur l'aide de philanthropes : les entrées d'argent régulières, comme les souscriptions par exemple, ne suffisent pas à financer l'ensemble de ces actions²⁸. Le Comité est donc soumis au bon vouloir des philanthropes, parmi eux, la famille Rothschild qui est parmi ses plus actifs bienfaiteurs. C'est probablement en raison de difficultés financières qu'un fourneau juif ne voit le jour qu'en 1855. Certes en 1840 un certain Van Coppelaar, le directeur d'une compagnie hollandaise, avait déjà demandé au Consistoire parisien l'autorisation de « former un établissement spécial pour la fabrication du bouillon à l'usage des Israélites de Paris », comme le rappelle Léon Kahn (1886, p. 61). Cependant le Consistoire ne juge pas bon d'intervenir dans ce qu'il considère alors comme un projet privé. Quinze ans après, c'est pourtant le Consistoire lui-même qui ouvre officiellement le premier fourneau juif. Il en confie la gestion au CBIP israélite²⁹, qui a déjà développé une compétence en matière de fourniture alimentaire puisqu'il distribue déjà des soupes dans les écoles juives pendant l'hiver³⁰. La date de 1855 interroge et on ne peut manquer de vouloir la replacer dans le contexte des fourneaux en général et dans la continuité de l'appel de l'Empereur, qui incite à l'ouverture de nouveaux fourneaux économiques. En créant le fourneau juif, le Consistoire obéit-il aux souhaits de l'Empereur et à la circulaire de police ou bien est-ce une décision indépendante pour couvrir les besoins de la communauté ?

Une autre question se pose : notre analyse de l'annuaire de l'OCOB a montré comment dans les pratiques philanthropiques des fourneaux et des restaurants économiques se reflètent certaines mutations sociales et politiques de la France du 19^{ème} et 20^{ème} siècle : la nouvelle prise en compte des ouvriers, le développement du maternalisme, la croisade morale ou bien encore la peur de la « Traite des Blanches », etc. : tous ces thèmes sous-tendent la création de nouveaux fourneaux.

Peut-on en dire autant des fourneaux juifs ? Sont-ils de simples lieux destinés à nourrir une communauté selon des impératifs religieux ou bien, au contraire, sont-ils spécifiques à l'histoire des juifs de France ? Témoignent-ils alors d'une histoire particulière où se lisent les bouleversements sociaux politiques que vit la communauté juive parisienne au 19^{ème} siècle et que nous avons évoqués (émigration, promotion sociale...) ? A ces bouleversements, il nous faut d'ailleurs rajouter à partir de 1894 une déflagration externe, l'Affaire Dreyfus³¹, et la montée de l'antisémitisme qu'elle suscite.

²⁴ Sur le modèle des Protestants, les élites Juives ont organisé la communauté autour d'un système consistorial : chaque département de plus de 2000 juifs disposent d'un Consistoire, soit une structure de gestion et de contrôle qui est en charge des questions religieuses, de la charité et de l'éducation. Les consistoires régionaux sont chapotés par un organe national, le Consistoire central. Paris est le siège d'un Consistoire local, le Consistoire de Paris mais aussi du Consistoire central.

²⁵ Il s'agit de pains sans levain, mangés lors de la fête de Pâque.

²⁶ Un agrume, généralement cultivé dans les pays d'Europe du Sud et consommé pendant la fête de *Souccot*.

²⁷ Mot hébreu qui désigne la charité traditionnelle, vue comme une forme de justice sociale.

²⁸ Le Comité reçoit une subvention publique de la ville de Paris mais seulement jusqu'à 1873, délibération CBIP, séance du 28 janvier 1874.

²⁹ Le CBIP est sous l'autorité du Consistoire à qui il rend des comptes.

³⁰ Il faut également ajouter la nourriture des militaires israélites pendant la Pâque et à l'issue de la fête de *Kippour* lors de la rupture du jeûne, ainsi que la nourriture des détenus pendant la fête de Pâque, voir *Archives israélites de France* (désormais *AIF*), 01-11-1873, p. 658. A partir de 1855, les soupes distribuées dans les écoles sont cuisinées dans le fourneau, voir *AIF*, 28-01-1881, p. 254.

³¹ Un officier juif, Alfred Dreyfus, est accusé faussement de haute trahison. Malgré l'absence de preuves, il est condamné. Il finit par être réhabilité en 1906.

Ce sont ces questions que nous voudrions aborder dans le présent article. Pour y répondre, nous allons étudier trois fourneaux juifs. Le premier fourneau est celui ouvert par le Consistoire en 1855. A partir de 1892 le Consistoire ouvre un deuxième fourneau, rue Marcadet au nord de Paris (18^{ème} arrondissement), dans le quartier de Montmartre. Nous l'intégrerons dans notre étude, de même qu'un troisième fourneau, celui de l'Union philanthropique israélite, fondé en 1895. L'Union philanthropique israélite n'est pas une émanation du Consistoire mais une association privée. Elle est cependant créée par un notable de la communauté : Alphonse Pereyra (1818-1903), d'origine portugaise, par ailleurs membre du conseil de la synagogue « portugaise » et promoteur de l'Union libérale israélite (mouvement réformiste juif). L'association qu'il crée, reprise par la suite par son fils, Abraham Daniel (1850- 1911)³², est d'abord localisée rue Buffault, à côté de la synagogue des juifs dit « Portugais ». L'association est « israélite », comme le dit l'adjectif de son nom et ses repas sont *casher* : en même temps elle est ouverte à tous, comme son nom complet le mentionne : l'association s'appelle officiellement « l'Union philanthropique israélite pour tous les indigents sans distinction »³³. Il s'agit donc d'une association « mixte », et son fourneau est destiné à nourrir tous les indigents parisiens sans distinction de confession³⁴.

Pour présenter et analyser ces trois fourneaux, nous nous appuyons sur les sources à notre disposition : d'un côté les délibérations et les rapports réguliers du CBIP qui assure la gestion des deux fourneaux du Consistoire³⁵, de l'autre, pour l'Union philanthropique israélite, son rapport d'activité de 1903-1904. Par ailleurs nous avons également dépouillé les articles de la presse juive qui portent sur ces trois fourneaux : les Archives israélites de France (désormais AIF) fondées en 1840 et l'Univers israélite (UI) né en 1844³⁶. Enfin nous ferons référence à quelques sources littéraires. A partir de ces archives, nous ferons dans un premier temps une présentation générale des fourneaux, de leur fonctionnement, comme de leurs usagers.

PRÉSENTATION DES FOURNEAUX

Leur localisation dans Paris

Comme on l'a vu, le premier fourneau du Consistoire a été ouvert en 1855 : il est situé au 8 rue Mahler, dans le « Marais », le centre historique de Paris. Par la suite il déménage plusieurs fois, bien qu'il soit resté dans le même quartier. En 1892, il s'installe rue des Rosiers, à deux pas de la rue Mahler : il est logé dans un local plus grand. En 1912 l'annuaire de l'OCOB le situe à une nouvelle adresse, au 22 rue Ferdinand Duval (l'ancienne rue des Juifs)³⁷, adresse qu'il conserve jusqu'en 1939³⁸.

Comme nous l'avons dit, le Consistoire créé un nouveau fourneau en 1892, rue Marcadet au nord de Paris (18^{ème} arrondissement), dans le quartier de Montmartre. C'est la pression migratoire et en particulier l'arrivée à partir de 1881 de juifs en provenance d'Europe centrale et orientale qui amène le CBIP à ouvrir un second fourneau. En 1893, ce même fourneau déménage à quelques rues de là, au 27 rue Ordener dans des locaux plus grands³⁹. C'est cette adresse que donne l'Annuaire OCOB de 1912. Enfin, le fourneau de l'Union philanthropique israélite

³² Sa mort est rapportée dans *AIF*, 04-6-1903, p. 183 et *AIF*, 10-12-1903, p. 399.

³³ D'après nos sources, elle a été précédée d'une première tentative qui a fait long feu : selon *AIF*, un premier fourneau gratuit, destiné à tous, situé également rue Buffault est ouvert en 1879 mais cesse de distribuer des repas l'année suivante, voir *AIF*, 05-02-1880, p. 47 et *La Gironde*, 16-12-1879, p. 1.

³⁴ *AIF*, 26-08-1897, p. 274.

³⁵ Conservées aux Archives du CASIP-COJASOR.

³⁶ Les *AIF* sont accessibles sur la bibliothèque numérique de l'Alliance israélite universelle, <https://www.bibliotheque-numerique-aiu.org> et l'UI est visible en ligne sur le site de Gallica et Retronews.

³⁷ *Paris charitable...*, p. 408.

³⁸ *Samedi*, 15-04-1939, p. 5.

³⁹ *AIF*, 08-06-1893, p. 179.

est localisé dans le 9^{ème} arrondissement, d'abord à une double adresse au 12 et 18 rue Lamartine⁴⁰. Il change ensuite plusieurs fois de local dans le quartier⁴¹, avant de s'installer, en 1903 au 20 de la rue de Charenton, dans le 12^{ème} arrondissement⁴². Comme nombre de fourneaux non juifs, il ne fonctionne que du 15 octobre au 31 mars. En 1912 l'annuaire OCOB ne le cite pas : il est donc fort probable qu'il ait disparu à cette date.

La localisation du premier fourneau, rue Mahler, renvoie à l'espace spécifique du Marais : l'on y reconnaît la position centrale du quartier juif et le lieu traditionnel d'installation des premiers juifs de Paris. Au 19^{ème} siècle le Marais reste le lieu de concentration de la majorité des juifs parisiens et en particulier des plus pauvres (Piette, 1983, p. 87). Il est aussi le lieu d'installation des juifs immigrés, le lieu juif par excellence, devenu dans la bouche des immigrés yiddishophone le *Pletzl* (Brody, 1987). Cependant dès avant la Grande Guerre, il est en déclin : alors que 67% des immigrés s'installaient dans le *Pletzl* en 1872, ils ne sont plus que 39% en 1905-1907 (Green, 1985, p. 99). D'autres arrondissements attirent les juifs immigrés : Montmartre, Belleville... Il y a en effet un déplacement vers l'Est et le Nord et l'ouverture d'un second fourneau à Montmartre vient confirmer cette tendance.

De son côté, le fourneau de l'Union philanthropique israélite est situé dans le 9^{ème} arrondissement : ce n'est pas forcément le quartier où la présence des ouvriers indigents susceptibles de venir manger au fourneau est la plus nombreuse, même si elle est attestée⁴³. Après 1860, ce sont plutôt les quartiers de l'Est parisien (10^{ème}, 11^{ème}, 20^{ème}, etc.) qui vont accueillir le plus grand nombre d'ouvriers. Le 9^{ème} arrondissement est cependant un quartier important pour le judaïsme parisien : c'est à la fois le lieu de résidence de la bourgeoisie juive (Grange, 1999) et des institutions du judaïsme : l'arrondissement accueille la grande synagogue de la rue de la Victoire en 1874 mais aussi le Consistoire central, le Consistoire de Paris (tous les deux au 17 rue Saint-Georges) et le CBIP (rue Rodier). C'est aussi l'arrondissement où se trouve la synagogue des juifs « portugais », rue Buffault. Est-ce la proximité des élites juives, en particulier « portugaises » avec ce quartier qui explique le choix d'y ouvrir un fourneau ? Il ne nous est pas possible d'y répondre.

En 1903, comme on l'a vu, le fourneau de l'Union déménage vers la rue de Charenton : ce déménagement révèle les bouleversements que vit le Paris ouvrier, comme l'explique l'*Univers israélite* :

il y a eu diminution de demandes, due non seulement à une rigueur moins grande de l'hiver, mais aussi et surtout au déplacement de la clientèle pauvre par des mesures de police ou d'autres raisons de ce genre. L'Union a décidé pour ce motif de transférer dès l'an prochain son siège social dans un quartier excentrique peuplé où son concours sera plus efficace⁴⁴.

L'analyse des localisations des fourneaux illustre donc à la fois l'histoire des différentes implantations des juifs parisiens dans l'espace urbain mais aussi les mutations du Paris ouvrier.

⁴⁰ AIF, 12-12-1895, p. 399.

⁴¹ En 1897, il s'installe dans un local plus vaste, au 16 rue Choron, voir AIF, 15-04-1897, p. 119. Il est ensuite localisé rue Milton, toujours dans le 9^{ème} arrondissement jusqu'en 1903, AIF, 10-12-1903, p. 399.

⁴² AIF, 10-12-1903, p. 399.

⁴³ *La Revue des Deux Mondes* de 1906, tome 35, pp. 381-420, donne des informations sur les pauvres du 9^{ème} arrondissement : « La population à secourir n'est pas considérable ; elle comprend à peine 2500 personnes sur 125 000 habitants. Plus des trois quarts habitent le quartier Rochechouart et le haut du quartier Saint-Georges. C'est ainsi que 900 indigents, parmi les 1150 qui forment le total des inscrits du bureau de bienfaisance, habitent cette région. La rue et le passage Rodier, la cité Fénelon, l'impasse Briare, les rues Rochechouart et Bellefonds, et dans le quartier Saint-Georges, les rues Bréda, Clauzel et Frochot renferment quelques grandes maisons où trouvent asile d'anciennes femmes de ménage, et, pour les hommes, des garçons d'hôtel ou de café, sans emploi. Il semble que la très grande majorité de ceux qui demandent des secours appartiennent au monde des domestiques ».

⁴⁴ UI, 21.11.1902, pp. 280-282.

Les repas

L'objectif des fourneaux juifs est de fournir des repas à bon marché et conformes aux prescriptions religieuses ; dans les fourneaux consistoriaux, le repas, qui consiste en un demi-litre de bouillon, de légumes, avec 100 g de viande cuite, le tout au prix de 10 centimes⁴⁵, est *cashé* et validé par les autorités religieuses. De même l'Union philanthropique, bien que non consistoriale, fournit des repas *cashé*⁴⁶. Lors de son ouverture en 1895, l'Union fait une distribution gratuite et invite des personnalités officielles de la communauté : plusieurs grands rabbins et rabbins, accompagnés de leurs épouses, assistent « en spectateurs, à ces repas, dont ils ont goûté et même savouré le menu »⁴⁷. Le fait qu'ils aient pu participer à ces repas atteste du fait que les repas sont *cashé*.

L'objectif de ces fourneaux est donc double, à la fois économique et religieux. Cependant c'est l'argumentaire économique qui est surtout mis en avant, comme le révèlent les conditions de création du premier fourneau : le 19 septembre 1855, comme le raconte L. Kahn, lors d'une réunion du Comité de bienfaisance et des Commissaires de charité fut conçu le projet « d'établir des fourneaux où les ouvriers et les pauvres pourraient trouver de la soupe, de la viande cuite et des légumes, au prix de revient » (Kahn, 1886, p. 61). L'évocation d'un nouveau public, les ouvriers, et du prix de revient, qui renvoie à une équation de nature économique, font clairement écho à la directive de 1855 plus qu'à un impératif de nature religieuse. De même, un rapport du Comité cité dans la revue *AIF* en 1856, quelques mois après l'ouverture du fourneau, en justifie son ouverture par le fait que, « les ouvriers peuvent ainsi vaquer à leurs travaux et se procurer leurs repas aux heures accoutumées, sans perdre de temps. [...] Une nourriture saine est assurée à bas prix aux travailleurs »⁴⁸. Les arguments utilisés mettent l'accent sur le caractère hygiénique et sur la dimension bon marché des repas. En outre, ils justifient l'ouverture du fourneau par la possibilité de maintenir, voire d'accroître la productivité de l'ouvrier. La dimension religieuse au contraire n'est pas évoquée. Nous trouvons ici une réponse à notre première question. La création du fourneau consistorial de 1855 est bien liée à l'appel de l'Empereur. La reprise des mêmes arguments et l'accent mis sur le public des ouvriers le montrent.

Leur organisation

Sur l'organisation des fourneaux, nous n'avons que peu d'informations et celles-ci portent presque exclusivement sur le fourneau du Marais : son organisation ressemble à celle des fourneaux non juifs : comme nombre d'entre eux, il est d'abord un lieu où l'indigent reçoit de la nourriture qu'il emporte. Il faut attendre 1860 pour qu'agrandi, il propose à ses visiteurs une salle pour consommer sur place⁴⁹. A la fin des années 1860 il élargit ses heures d'ouverture et ouvre également le soir. En ce sens, il relève tout à fait d'un fourneau économique : les soupes populaires sont généralement ouvertes le matin, tandis que les fourneaux et les restaurants privilégient l'heure des repas, le midi, mais aussi le soir, sur la base d'un restaurant traditionnel.

A la page qui porte sur le 4^{ème} arrondissement de Paris, l'Annuaire de l'OCOB en donne la description suivante :

Fourneau économique, 22 rue Ferdinand Duval. Fond. Par le Comité de Bienf. Israélite (1860). Moyennant 0 fr. 10, de portions d'aliments chauds. Ouvert de 11h à 1h et de 6h à 8h le soir. Les bons émis par le Comité israélite sont vendus par les boulangers voisins des Fourneaux⁵⁰.

⁴⁵ *Annuaire parisien du culte israélite*, 1861, p. 38.

⁴⁶ La distribution est d'abord complètement gratuite, voir *AIF*, 16-11-1899, p. 371. Autour de 1902 ils deviennent payants, les indigents devant acquérir des cartes, *UI*, 19-12-1902, p. 652.

⁴⁷ *AIF*, 24-10-1895, p. 339. Nous n'avons pas d'information sur la constitution de ce menu.

⁴⁸ *AIF*, 1856, vol. 17, pp. 279-280.

⁴⁹ *La vérité israélite*, Supplément, 18-10-1860, p. 34.

⁵⁰ *Paris charitable...*, *op. cit.*, p. 469.

Le fourneau de la rue Ordener est décrit dans les mêmes termes :

Fourneau alimentaire économique, 27 rue Ordener. Fondé par le Comité de bienf. Israélite de la rue Rodier. Ouvert toute l'année. Distribution tous les jours de 11 h à 2 h et de 6 h à 8 h d'aliments chauds contre remise des bons émis par le Comité et vendus chez les boulangers du quartier⁵¹.

En 1910 un article de l'Univers israélite trace un portrait un peu moins télégraphique du fourneau de la rue Ferdinand Duval :

A midi, l'affluence est telle que beaucoup de clients ne peuvent trouver place et attendent sur le trottoir. Pas longtemps. On ne s'attarde guère au fourneau économique. Chacun des arrivants porte sous le bras un morceau de pain. Sur les tables des bouteilles d'eau attendent les convives. Si le vin est banni du restaurant, l'eau est servie du moins à discrétion. [...] Beaucoup d'habitues se contentent d'un seul plat et déjeunent pour 10 centimes. Ils paient immédiatement, en un bon, la portion servie. Ces bons sont achetés chez les boulangers du quartier⁵².

Cette description du fourneau juif comme lieu de passage, lieu de tempérance (on y boit de l'eau mais pas de vin) et lieu d'affluence pourrait s'appliquer à bien des fourneaux économiques non juifs.

De même, son apparence n'est en rien spécifique : la seule photo que nous avons pu trouver⁵³ montre un local composé d'une porte d'entrée et de deux baies vitrées, sur le modèle d'un magasin ou d'un restaurant (Figure 3).

Très peu d'informations existent sur son agencement intérieur : un article de 1933 évoque simplement le fourneau de la rue Ferdinand Duval comme un local, qui, « malgré des dimensions réduites est fort propre »⁵⁴.

Personnel

Sur la question de l'administration et du personnel des fourneaux, nous n'avons là encore que des informations concernant le fourneau du Marais : comme nous l'avons vu, le Comité de Charité a la charge de ce fourneau : il le gère, par l'intermédiaire d'une commission spécifique constituée de membres du Comité (Kahn, 1886, p. 17). Sur le terrain, cette commission « est secondée par un Comité de dames zélées et vigilantes »⁵⁵. Apparemment elles ont une mission de contrôle : une délibération du Comité note que « les dames visitent plusieurs fois par semaine le fourneau ; elles constatent que la nourriture est bonne et le fourneau est propre »⁵⁶. La présence des femmes est habituelle dans l'univers des fourneaux et soupes populaires : dans les institutions catholiques ou laïques, ce sont souvent des ordres religieux féminins, en particulier les Sœurs de Saint Vincent de Paul, qui y officient, assurant la distribution ou l'accueil⁵⁷. La direction officielle du fourneau est confiée à un couple ; dans les années 1870 c'est le couple Kahn qui est en charge. Lors d'une délibération du Comité en 1873, les administrateurs se plaignent de l'homme : la nourriture du fourneau est plutôt bonne, mais « l'agent du fourneau doit apporter une certaine

⁵¹ *Idem*, p. 480.

⁵² *UI*, 01-04-1910, p. 80.

⁵³ Nous n'avons pas été en mesure de trouver des photos de ces fourneaux avant les années 1930. Lors de l'exposition universelle de 1900, un article des AIF mentionne que des photos des fourneaux ont été exposées, voir *AIF*, 09-05-1901, p. 148, mais nous n'en avons pas trouvé trace dans les archives.

⁵⁴ *UI*, 17-11-1933, p. 285.

⁵⁵ *AIF*, 01-11-1878, p. 658.

⁵⁶ CBIP, délibération du 25-06-1873, archives CASIP-COJASOR, CBIPA3.0.0.0.5.

⁵⁷ Les sœurs de Saint Vincent de Paul desservent la plupart des fourneaux de la Société Philanthropique et de la Société Saint Vincent, voir *Paris charitable...*, pp. 469 et 491, elles ont également leurs propres fourneaux. On trouve également d'autres ordres féminins dans les soupes populaires catholiques.



Figure 3 Photo du Fourneau alimentaire du CBIP. *Miroir du Monde*, 27 mai 1935, p. 542. Collection personnelle.

aménité dans l'exercice de ses fonctions et des recommandations en conséquence lui seront faites »⁵⁸. Quelques semaines plus tard, le Comité note qu'il y a eu des altercations au fourneau, dues « aux exigences des pauvres » mais aussi « à la rudesse que l'on constate quelque fois chez l'agent du fourneau »⁵⁹. Une enquête auprès de l'agent Kahn révèle qu'il a un débit de boissons en plus de son poste (alors qu'il n'est pas autorisé à avoir une autre activité), qu'il a déménagé à la cloche de bois, etc... Il est blâmé mais maintenu en poste, compte-tenu des services que rend sa femme. En 1881, pourtant, c'est un autre couple, M. et Mme. Léopold qui a la charge du Fourneau⁶⁰. Entre 1902 et 1932, la gérante est Madame Salomon Levy, née Klotz⁶¹. En 1933, elle y travaille en couple avec son mari et est aidée de sa fille⁶². De cette rapide analyse, on note le caractère familial de la gestion du fourneau : la gestion est le plus souvent entre les mains de couples, parfois avec leurs enfants. On remarquera également le nombre réduit de son personnel ainsi que l'appartenance exclusive de ses employés à la communauté juive.

⁵⁸ CBIP, délibération du 30-04-1873, archives CASIP-COJASOR, CBIPA3.0.0.0.5.

⁵⁹ CBIP, délibération du 25-06-1873, archives CASIP-COJASOR, CBIPA3.0.0.0.5.

⁶⁰ AIF, 28-07-1881, p. 254.

⁶¹ AIF, 17-03-1932, p. 43, elle reçoit la médaille du travail à cette occasion et un repas est organisé en son honneur avec des personnalités de la communauté.

⁶² UI, 17-11-1933, p. 285.

Leur financement

Comme tous les fourneaux, les trois fourneaux de notre étude sont payants : pour y accéder il faut présenter une carte, appelée aussi « bon de fourneau »⁶³. C'est la vente de ces cartes qui est censée financer le fourneau. Il est également financé par des dons spontanés ou réguliers⁶⁴. En ce qui concerne les fourneaux du Consistoire, le financement d'un, puis de deux fourneaux représente un coût très élevé. Le fourneau est constamment en déficit. Dès 1857, le coût s'élève à 14 000 francs alors que la vente des cartes n'a pas dépassé 9000 francs, soit un déficit de 5000 francs⁶⁵. En 1858 la situation est si grave que le fourneau manque de fermer (Kahn, 1886, p. 63). Ce déficit ne va pas s'améliorer. Il se creuse même du fait de l'ouverture plus longue et des dépenses occasionnées par la possibilité de manger sur place, etc.

La guerre de 1870 n'arrange rien : pendant la guerre franco-prussienne et le soulèvement de la Commune, les indigents n'achètent plus de cartes, mais reçoivent surtout des repas gratuits. Comme le raconte un rapport de la communauté :

dans la cruelle pénurie supportée pendant cinq mois par la population de Paris, les familles israélites nécessiteuses ont trouvé au Fourneau la nourriture de chaque jour. On appréciera facilement l'importance des services rendus par le fourneau alimentaire à la population israélite pauvre, quand on saura qu'il a été distribué par cet établissement, pendant le siège, 210 000 portions. Les aliments pouvaient être emportés ou consommés au Fourneau, et ce n'était pas le moindre avantage de cette œuvre que de permettre à tant de malheureux de prendre leur nourriture à l'abri des rigueurs de la saison, alors que le chauffage faisait presque complètement défaut⁶⁶.

De 1870 à 1939, ce déficit ne s'éteint pas : en 1925, par exemple, les dépenses du fourneau alimentaire sont de 180 000 francs contre 132 000 francs de vente de cartes, soit un déficit de 48 000 francs⁶⁷. La vente des cartes ne couvre donc pas l'ensemble des coûts générés par le fourneau. Leur vente est cependant la première ressource du fourneau. Les cartes peuvent être achetées au secrétariat du Temple, puis à la caisse du Comité de bienfaisance⁶⁸, plus tard elles seront aussi disponibles à l'unité chez les boulangers avoisinants⁶⁹. Comme nous l'avons vu, ces cartes peuvent être acquises par le pauvre lui-même ou par un philanthrope⁷⁰. Au début du fonctionnement du fourneau, les philanthropes se rendent au fourneau pour acheter de la nourriture qu'ils distribuent ensuite aux indigents à domicile. Plus tard, ils se contentent de donner des cartes aux indigents ; à eux de se rendre au fourneau. A partir de 1877 le Comité veut particulièrement inciter les philanthropes à acquérir toujours plus de cartes⁷¹. Il en fait la promotion en incitant sur le fait qu'il s'agit d'un secours utile, efficace et qui s'inscrit dans la lutte contre la mendicité, alors très à la mode⁷². Comme le rappelle un article,

⁶³ Des exemplaires de ces cartes ont été conservés dans les archives du CASIP-COJASOR, les photos sont accessibles via le lien: <https://www.casip-cojasor.fr/app/uploads/2021/02/FCC-partie1.pdf>

⁶⁴ On trouve également des subventions publiques mais elles sont très faibles : en 1898 l'Union philanthropique est l'une des 21 soupes populaires qui reçoit des subventions de la ville de Paris, même si la sienne, de l'ordre de 100 francs, est alors la subvention la plus basse de toutes. Le Comité pour sa part reçoit également une subvention de la ville d'un montant assez symbolique et qui cesse en 1873.

⁶⁵ AIF, 1857, p. 276.

⁶⁶ Consistoire israélite de la Conscription de Paris (1873), *Compte-rendu général des travaux du Consistoire et de la situation des établissements de son ressort*, p. 3, Imprimerie administrative de Paul Dupont.

⁶⁷ AIF, 29-10-1925, p. 174.

⁶⁸ *Annuaire parisien du culte israélite*, 1861, p. 38.

⁶⁹ CBIP (1904), *Assemblée générale du 4 mai 1904 : Rapport présenté par le conseil d'administration, exercice 1903-1904*, p. 2, sans maison d'édition.

⁷⁰ En 1903, le philanthrope doit acquérir des cartes par série de 150, source : *Rapport de l'assemblée générale du comité de bienfaisance du 4 mai 1904*, sans page.

⁷¹ AIF, 01-05-1877, p. 266.

⁷² AIF, 01-05-1877, p. 266.

en ces temps de la modernité, la charité a, plus que toutes les autres nécessités sociales, reçu une heureuse impulsion qui l'a transformée. Aux aumônes des particuliers s'est substituée une bienfaisance collective plus efficace : la mendicité dégradait ceux qui la sollicitaient et sans satisfaire ceux qui la soulageaient. Le comité de secours a étendu sa mission (...), il a créé un fourneau philanthropique où des portions d'aliments, rituellement préparés, se distribuent à bas prix, sur la présentation de cartes qui est l'un des plus ingénieux moyens de donner à la misère vraie⁷³.

On ne sait si l'appel aux philanthropies a été entendu ; il ne nous a pas été possible de différencier entre les cartes achetées par les philanthropes et celles acquises par les pauvres.

La volonté du CBIP est de faire de la publicité pour son fourneau et d'augmenter le nombre de cartes en circulation ; pour cela, il supprime, à la même époque, une partie des dons en argent qu'il distribuait aux pauvres pour les remplacer par des cartes du fourneau. Cette mesure s'inscrit dans une tendance plus large, commune à tous les fourneaux et d'une manière générale à toutes les institutions charitables : celle de réduire les distributions d'argent pour privilégier les différents bons (de fourneaux mais aussi de chauffage, par exemple). L'objectif est d'assurer un contrôle accru sur le pauvre. Il faut l'empêcher de consacrer l'argent qui lui est remis à d'autres usages, en particulier à la consommation d'alcool⁷⁴.

Le troisième fourneau de notre étude, l'Union philanthropique israélite, pour sa part, est également en déficit lors de l'exercice 1903-1904, comme le révèle le seul rapport d'activité en notre possession. Les dépenses s'élèvent à 17 000 francs, pour une grande part dues au déménagement sur le nouveau site de la rue de Charenton mais aussi au prix élevé des « denrées alimentaires » (environ 7000 francs). Les recettes, quant à elles, s'élèvent à 12 800 francs ; elles comprennent pour moitié les dons et souscriptions et pour l'autre moitié le produit de la vente des cartes⁷⁵. Pour couvrir le déficit, l'association compte sur une aide supplémentaire des donateurs et des souscripteurs : elle leur propose d'augmenter le prix des bons qu'ils achètent, leur valeur passant ainsi de 10 à 15 centimes.

Les exemples des fourneaux consistoriaux et de l'Union philanthropique le montrent : les fourneaux comptent beaucoup sur l'aide de leurs donateurs : dans les fourneaux du Consistoire, les dons sont d'ailleurs assez fréquents : la presse juive mentionne régulièrement les dons spécifiquement destinés aux fourneaux⁷⁶. L'organisation de repas gratuits est une autre forme de générosité : en 1875, Albert Cohn, président du comité, organise dans le fourneau du Marais un dîner, à l'occasion du mariage de sa fille, où il invite gratuitement 250 à 300 pauvres⁷⁷. En 1867, la famille de Rothschild, pour fêter la guérison de Gustave de Rothschild, a fait « donner à manger à tous les pauvres sans distinction de culte au fourneau du Comité de la rue Mahler, qui était ouvert depuis 10 heures du matin jusqu'à 8 heures du soir. On y a distribué soupe, bœuf, divers légumes, viandes fumées, volailles et vins »⁷⁸.

L'on notera une spécificité : les dons sont exclusivement le fait de philanthropes juifs. C'est le cas des dons aux fourneaux du Consistoire mais également de ceux faits à l'Union philanthropique israélite. Si l'Union se présente comme destinée à aider « tous les indigents sans distinction », son financement reste strictement confessionnel : dans son rapport d'exercice en 1903-1904, la liste des noms de ses donateurs ne contient, pour la très grande majorité,

⁷³ AIF, 1858, p. 9, voir aussi AIF, 01-05-1856, p. 280.

⁷⁴ Dans *la Charité privée* (1887), Maxime Du Camp peint une scène pittoresque présentant des indigents professionnels qui font le trafic de ces « morceaux de carton », p. 451.

⁷⁵ Rapport au Comité, 8^{ème} exercice 1902-1903, p. 4, ce document est conservé à la Ohio State University Library et disponible sur le lien suivant : <https://archive.org/details/rapportaucomit8e00unio/page/12/mode/2up>

⁷⁶ AIF, 01-02-1868, p. 135 ou AIF, 01-11-1878, p. 658.

⁷⁷ AIF, 01-08-1875, p. 473.

⁷⁸ UI, 04-1867, p. 377.

que des noms de notables juifs parisiens⁷⁹. En ce sens, l'Union philanthropie est une véritable institution juive, très proche des fourneaux du Consistoire. Elle est juive tant par ses repas *casher* que par l'appartenance au judaïsme de ses donateurs. On pourrait aussi s'étonner de cette absence de mixité confessionnelle. Une association destinée à aider tous les pauvres échoue à rassembler des philanthropes de toute confession. Que signifie cette majorité de juifs ? Est-elle un signe de la mauvaise intégration des juifs dans la société majoritaire : elle soulignerait alors l'échec des élites juives à fédérer au-delà de la communauté juive, en particulier après l'Affaire Dreyfus. Ou bien est-ce dû simplement à l'importance des réseaux de sociabilité au sein de la communauté juive, toujours prompts à se mobiliser pour la philanthropie ?

Leurs usagers

Il existe peu d'éléments sur les utilisateurs du fourneau. Leur nombre d'abord est difficile à évaluer. Concernant les fourneaux consistoriaux, les seules statistiques publiées par le CBIP portent sur le nombre de portions vendues. Cette information est en soi intéressante mais elle ne nous permet pas d'évaluer le nombre réel des personnes qui se rendent au fourneau ; en effet, les usagers du fourneau peuvent acheter plusieurs portions. Pour l'année 1938, nous disposons, exceptionnellement, du nombre de personnes qui se rendent au fourneau (80 000) ainsi que de la quantité de portions distribuées (230 000 portions), ce qui montre un ratio d'environ 2,8 portions par personne⁸⁰. Le nombre total de portions vendues ne donne donc en aucun cas une information sur le nombre de personnes qui viennent se restaurer au fourneau.

Les statistiques sur les portions vendues sont cependant intéressantes si on considère leur évolution sur plusieurs années. L'on constate alors que le nombre de portions varie beaucoup (Table 1).

TABLE 1
NOMBRE DE PORTIONS VENDUES PAR ANNÉE⁸¹

Année	Portions vendues
1866	117 000
1877	114 000
1883	326 000
1890	177 000
1894	398 000
1904	200 000
1914	528 000
1931	148 000

⁷⁹ Rapport au Comité, 9^{ème} exercice, *op. cit.*, p. 8 et suivantes.

⁸⁰ *Samedi*, 28-05-1938, p. 5.

⁸¹ Pour 1866, voir *Compte rendu général des travaux du consistoire et de la situation des établissements de son ressort, 1861-1871*, publié en 1873, p. 22 ; Pour 1877, voir *AIF*, 15-06-1877, p. 366 ; Pour 1883, voir Archives du Consistoire, BB52, p. 12074, lettre du 4 décembre 1884 ; Pour 1890, voir *AIF*, 23-07-1891, p. 237 ; Pour 1894, voir *AIF*, 18-07-1895, p. 227 ; Pour 1904, voir CBIP, *Assemblée générale du 4 mai 1904 : Rapport présenté par le conseil d'administration, exercice 1903-1904*, p. 20, sans maison d'édition ; Pour 1914, voir *AIF*, 05-12-1913, p. 245 ; Pour 1931, voir *AIF*, 08-10-1931, p. 162.

GRAPHIQUE 1 PORTIONS VENDUES ENTRE 1866 ET 1931



Comment expliquer ces fluctuations (Graphique 1) ? Au début de notre période, les chiffres sont plutôt stables, autour de 100 000 portions. En 1883, elles font un bond et s'élèvent à 326 000 portions, ce que nous expliquons par l'arrivée de la première vague d'immigration des juifs russes (Leglaive-Perani, 2010, p. 21). Dans les années suivantes, le chiffre retombe pour augmenter à nouveau au lendemain de la seconde vague d'immigration des juifs d'Europe centrale et orientale à partir de 1892. Dix ans plus tard, le chiffre est redescendu. Cette baisse s'explique peut-être par le rôle joué par une nouvelle institution, l'Association philanthropique de l'Asile israélite, fondée en 1900 ; cette association, si elle n'est pas en soi un fourneau mais un hébergement d'urgence qui accueille les juifs immigrés, nourrit cependant ses hébergés⁸². En 1914, le nombre de portions remonte à plus de 500 000 portions, au moment précisément où arrive une troisième vague d'immigrés juifs en provenance de Roumanie et de Russie. Elle peut être également due à la guerre : le départ à l'armée, volontaire ou obligatoire, des hommes a pu amener à une précarisation des familles juives. Enfin, ce chiffre retombe au début des années 1930.

De ces fluctuations mises en perspective avec les différentes vagues d'immigration juive, l'on peut faire l'hypothèse d'un lien direct entre l'augmentation des portions vendues et l'arrivée de nouveaux immigrés. On en tirera une première hypothèse : les usagers du fourneau sont des immigrés récents qui y viennent manger au moment de leur arrivée dans la capitale : à mesure qu'ils trouvent du travail et commencent à se mouvoir dans la ville, ils s'y rendent moins souvent, soit qu'ils fréquentent d'autres fourneaux, soit qu'ils cessent complètement de s'y rendre, ayant d'autres possibilités de se nourrir (domicile, restaurants traditionnels...). D'autres vagues de migrants fraîchement débarqués les remplacent alors aux fourneaux juifs.

Il s'agit cependant d'une hypothèse qui ne prend en compte que les juifs immigrés. Qu'en est-il de la période qui précède l'arrivée des premiers immigrés ? Qui sont les usagers du fourneau avant l'arrivée des juifs immigrés ?

Avant 1882, on peut imaginer que les usagers du fourneau sont des hommes et femmes qui vivent près du fourneau, au sein du « quartier juif » : à ce titre, ils appartiennent certainement au groupe des juifs dit « Allemands » ou « Ashkénazes », dont les familles viennent à l'origine de l'Alsace Lorraine ou d'Allemagne et qui sont majoritaires dans le quartier. Ils ont un rapport avec le judaïsme qui peut être, soit d'ordre religieux (respecter les règles alimentaires), soit social (évoluer dans des réseaux juifs et fréquenter les établissements de la communauté).

⁸² AIF, 22-11-1906, p. 372.

A partir de 1882, la clientèle du fourneau se renouvelle et se compose plutôt de nombreux immigrés, qui ont tendance à remplacer les précédents indigents juifs.

En 1883 une délibération du CBIP sur un projet d'ouvroir pour les femmes évoque en creux cette mutation : l'ouvroir prévu se propose d'être un « atelier d'apprentissage » pour des femmes qui s'y formeront aux techniques de couture. Sur le lieu de cet ouvroir, il est prévu « une succursale des fourneaux dont les bons seraient distribués contre leur travail ou achetés par les femmes en question ». La délibération continue en ajoutant qu'il s'agit ainsi de donner un espace à « ces indigents **qui venaient anciennement à la rue Mahler, mais qui sont s'en trouve écartés aujourd'hui par cette grande influence des indigents nomades** »⁸³. Les immigrés récents, ici désignés sous le terme de « nomades », ont donc remplacé les indigents juifs déjà installés. Il est intéressant de noter que cet article est aussi le seul qui évoque la population féminine qui vient manger au fourneau, ainsi que le projet d'un fourneau qui serait exclusivement réservé aux femmes. Nous n'en savons malheureusement pas plus, cet ouvroir prévu en 1883 n'ayant jamais vu le jour.

A partir de 1892 la pression migratoire amène le Comité à ouvrir un second fourneau, nous en avons parlé. Le Comité a précisément choisi le quartier de Montmartre, car c'est là, selon les mots de l'article qui en annonce l'ouverture, que « vit une importante colonie russo-polonaise »⁸⁴. En 1893, ce même fourneau déménage à quelques rues de là, au 27 rue Ordener dans des locaux plus grands. Les délibérations du CBIP justifient ce déménagement et le besoin d'avoir une salle plus grande par l'augmentation des portions distribuées journalièrement : en 1892 on est passé de 60 portions à 500 par jour⁸⁵.

La distribution des bons de fourneaux est par ailleurs l'une des premières mesures que le Comité met en place pour faire face aux différentes vagues d'immigrés : au printemps 1892, lors de l'arrivée soudaine d'environ 300 juifs expulsés d'Odessa⁸⁶, le Comité leur fournit

des secours en espèces [...] pour leurs petites dépenses [...] et des bons de fourneau qui assuraient leur nourriture. [...] Leur alimentation était assurée par les fourneaux de la rue des Juifs et de la rue Marcadet. Le nombre de portions du premier de ces établissements varie normalement par jour entre 7 et 800. Il s'éleva rapidement à 1 500. Il atteignit 700 au fourneau de la rue Marcadet⁸⁷.

En 1910, l'extrait d'un ouvrage paru sur les ouvriers juifs de Paris donne une image vivante et plus pittoresque de ces immigrés au Fourneau :

Par quel prodige les réfugiés avec leurs faibles ressources peuvent-ils nourrir leur famille ? Une œuvre de philanthropie, le fourneau économique, leur vient en aide en leur fournissant l'alimentation à bas prix. [...] C'est la véritable auberge des pauvres, une auberge russe dans Paris. Rien de plus curieux que son aspect à l'heure du déjeuner⁸⁸.

Mais il serait faux d'affirmer que tous les immigrés fréquentent obligatoirement le fourneau. Nous avons déjà parlé de l'Asile israélite : de son nom complet « Association philanthropique de l'Asile israélite, fondé par des israélites russes et roumains », cette institution, située à Montmartre, a été créée en 1900 par des immigrés mais avec l'aide de philanthropes français et sous l'égide du grand rabbin de l'époque, Zadoc-Kahn. Elle reçoit des immigrés récents à qui elle fournit un lit et un repas. C'est cette institution que cite en priorité, le calendrier de

⁸³ CBIP, délibération du 11-07-1883, archives CASIP-COJASOR, CBIPA3.0.0.0.6. C'est nous qui soulignons.

⁸⁴ *AIF*, 04-02-1892, p. 39.

⁸⁵ CBIP, délibération du 09-11-1892, archives CASIP-COJASOR, CBIPA3.0.0.0.7 et *AIF*, 08-06-1893, p. 179.

⁸⁶ Le nombre exact est difficile à déterminer. Un article de l'*AIF* parle de 130 personnes puis de 65 familles.

⁸⁷ *AIF*, 06-10-1892, p. 315.

⁸⁸ Extrait de *La vie tragique des travailleurs*, publié en 1908 par Léon Bonneff (1882-1914) et Maurice Bonneff (1884- 1914), deux écrivains socialistes, repris dans *UI*, 01-04-1910, pp. 80-84.



Figure 4 Soupe populaire de l'Asile de Nuit israélite, de la rue Lamarck. *Miroir du Monde*, 27 mai 1935, p. 542. Collection personnelle.

Speiser en 1931 : ce calendrier publié à Paris en yiddish donne des informations aux nouveaux immigrants. Selon ce calendrier, « une institution de charité est incontestablement importante et nécessaire : celle qui apporte le gîte et le couvert aux voyageurs de passage et aux nouveaux arrivants. Et nos frères ont justement une telle institution et peuvent s'en vanter : il s'agit de l'asile "Hakhnoses Orkhim" (devoir d'hospitalité) [15, rue du Figuier] »⁸⁹.

Il est intéressant de noter que le calendrier de Speiser ne cite pas le fourneau. Il incite les nouveaux immigrants à se rendre à l'asile de nuit de Montmartre qui combine un centre d'hébergement et un restaurant plutôt qu'aux fourneaux du Consistoire. L'Asile offre plusieurs avantages : les immigrants peuvent y retrouver des compatriotes et parler yiddish. Toutefois, cette institution est plutôt un refuge pour les premiers jours : on n'y accueille les voyageurs de passage que pour 10 nuits et « outre le gîte, ils reçoivent aussi un repas chaud matin et soir »⁹⁰ (Figure 4). L'Asile n'est donc qu'une solution de première urgence pour les immigrants fraîchement arrivés.

⁸⁹ <https://www.yiddishpourtous.org/histoire/le-paris-yiddish-en-1910>, traduisant du yiddish au français le calendrier de Speiser.

⁹⁰ *Ibidem*.

Les fourneaux de notre étude se trouvent également en concurrence avec d'autres institutions au moment où arrivent les réfugiés juifs allemands et autrichiens à partir de 1933.

Réfugiés allemands

De 1933 à 1938, entre 65 000 et 200 000 juifs allemands et autrichiens⁹¹ arrivent en France. Ces groupes ont une identité et un statut particulier ; ils ne sont pas des immigrés mais des « réfugiés » qui fuient le régime nazi. Les institutions charitables juives et non juives leur réservent un accueil spécifique : ainsi le « Foyer Henri Heine », initiative non exclusivement juive, installée dans les beaux quartiers, avenue des Champs-Élysées, accueille les intellectuels juifs (avocats, médecins, étudiants, écrivains, et même des commerçants, mais moins nombreux) : ils s'y rendent pour assister à des conférences ou des concerts, rencontrer des intellectuels français ou prendre des cours de français, mais aussi pour s'y nourrir : « pour la modeste somme de 6 francs, chacun d'eux peut s'offrir un repas composé d'un hors-d'œuvre, un plat de viande ou poisson, un légume, un dessert et le vin. Pour 4 francs, on peut manger assez bien, mais sans viande »⁹² : Ce prix est à comparer avec celui du fourneau de la rue Ferdinand Duval qui est alors de 2,75 francs pour un bouillon, de la viande et des légumes. D'autres lieux sont mis à leur disposition : des endroits publics comme des casernes, ou des institutions juives comme cette *Choule*⁹³, c'est-à-dire cette petite synagogue de juifs polonais immigrés, qui, dans le 13^{ème} arrondissement, distribue des repas chauds aux réfugiés allemands du quartier. Une autre institution juive, le foyer israélite de la rue Médicis, offre également des repas journaliers à environ 70 à 80 réfugiés. Ceux-ci y présentent des bons délivrés par le Comité national⁹⁴. L'article note que les réfugiés se tiennent « à l'écart des clients habituels du Foyer - étudiants surtout ».

A cette occasion il est intéressant de rappeler que le public des fourneaux n'est pas seulement celui des ouvriers juifs mais aussi des étudiants. En 1892, le fourneau consistorial du Marais dispose d'une salle réservée aux seuls étudiants sur présentation d'une carte spéciale et nominative⁹⁵. Dans ses souvenirs, l'écrivain Jehuda Tchernoff raconte comment, étudiant en droit, il arrive à Paris en 1892, en provenance de Russie. Il est assez aisé pour fréquenter des restaurants classiques, mais se rappelle que « les étudiants moins aisés allaient dans un restaurant "chez Rothschild" où, pour soixante centimes, en se servant eux-mêmes, ils obtenaient un plat de viande gratuite, précédée d'un potage ou d'un hors d'œuvre »⁹⁶. Tchernoff décrit là une scène pittoresque : le fourneau est présenté comme un vrai restaurant, qui s'appellerait « chez Rothschild ». Il y a une certaine ironie à combiner le nom d'un riche banquier avec un restaurant pour indigents. Cette association semble impliquer également que ce sont les Rothschild qui financent ce restaurant.

Nous n'avons pas trouvé d'archives qui attestent que les Rothschild aient systématiquement financé le fourneau économique (à part l'organisation d'un diner en 1867 que nous avons cité). Cette référence met plutôt en avant le rôle central de la famille Rothschild dans la création ou le financement de nombreuses fondations à destination des juifs (Hôpital Rothschild, etc...). Elle se trouve aussi reprise par les journaux non juifs : ainsi la Gazette nationale ou le Moniteur universel du 4 octobre 1876, annonce l'ouverture du « fourneau de la rue Mahler, entretenu aux frais de M. de Rothschild »⁹⁷. Les Rothschild sont souvent les symboles emblématiques de la philanthropie juive parisienne... La référence à la vie dure : le roman de Roger Ikor, *Les Eaux mêlées*, prix Goncourt 1955, qui

⁹¹ Estimation issue de Linsler (2010, p. 32).

⁹² *UI*, 17-11-1933, p. 285.

⁹³ Terme yiddish désignant une synagogue

⁹⁴ Il s'agit du Comité national de Secours aux réfugiés allemands victimes du nazisme.

⁹⁵ *AIF*, 04-04-1892, p. 39.

⁹⁶ *Dans le creuset des civilisations*, vol. 2, Le Destin d'un émigré (1937), p. 11.

⁹⁷ *Gazette nationale* ou le *Moniteur universel*, 04-10-1876, p. 3. Cette information est reprise mot à mot par le Figaro du même jour et d'autres journaux.

évoque la situation des juifs immigrés d'avant-guerre, mentionne ces « innombrables immigrants dénués de toute ressource [... qui] mangeaient à **la soupe Rothschild**, rue des Juifs : pour deux sous de pain, il leur était servi une soupe, une viande et un légume » (cit. Priollaud et. al, 1994, p. 170)⁹⁸.

Hommes, femmes et enfants ?

Si les photos montrent plutôt des hommes attablés ou attendant d'entrer dans les fourneaux juifs, le foyer était également fréquenté par des femmes : nous avons déjà cité un article de 1882 qui appelle de ses vœux un lieu réservé aux femmes. Nous n'en savons malheureusement pas plus. Au contraire des femmes non juives, elles ne sont pas particulièrement privilégiées au fourneau. Un autre public est à prendre en compte : les enfants. Une des rares sources qui en parle est un extrait de l'ouvrage des frères Bonneff sur les ouvriers juifs, publié dans l'Univers israélite en 1910 : il décrit de manière un peu méprisante ces enfants qui « réclament impérieusement la pâtée quotidienne ». Comme leurs parents sont très pauvres, c'est au 22 rue Ferdinand-Duval qu'ils trouvent cette « pâtée »... Au contraire des adultes, les enfants ne restent pas manger au fourneau : « Les enfants viennent acheter des portions qui sont divisées, subdivisées, et consommées en famille, à l'abri des regards curieux »⁹⁹. Le fourneau n'est pas un lieu pour les enfants. Il ne nous est pas possible d'en savoir plus. Toutefois le public des enfants est également un public traditionnel de la charité non juive : la circulaire de police de 1855 dont nous avons parlé cible les enfants : le fourneau économique a justement pour objectif d'empêcher « que ces enfants, qui feront un jour la force et la richesse de l'Empire, ne voient pas leur vigueur altérée par des privations précoces » et elle prévoit que la Société de Saint Vincent de Paul qui sera en charge de ces fourneaux mette à disposition des « portions d'enfant formant environ la moitié des portions ordinaires »¹⁰⁰.

Sous bien des aspects, le fourneau juif est donc semblable aux autres fourneaux de la capitale. Cette similarité explique pourquoi il attire aussi les non juifs. En 1856 déjà, le Comité évaluait la part des non juifs aux 2/5 des cartes achetées¹⁰¹. On ignore s'il s'agit de pauvres qui habitent le quartier ou bien de philanthropes, juifs ou non juifs, qui achètent ces cartes et les distribue à « leurs » pauvres, sans distinction. Par la suite, les statistiques sur la part des non juifs se font rares ; cependant il est possible qu'un nombre d'indigents non juifs continue de venir manger au Fourneau : il leur est facile en tout cas d'acquérir les cartes auprès des boulangeries juives ou non juives du quartier¹⁰².

En 1910, un article déjà cité décrit une année où sévit un froid terrible :

la navigation sur la Seine avait été arrêtée par les glaces, de nombreux ouvriers débardeurs et coltineurs se trouvaient sans travail. Eux et leurs familles prenaient ici leur repas. Chômeurs français et proscrits russes s'assirent à la même table et fraternisèrent dans la misère commune¹⁰³.

Un autre article de 1933 évoque cette « clientèle », composée de « pauvres originaires de l'Europe orientale, de chômeurs israélites et catholiques »¹⁰⁴. S'agit-il ici vraiment d'une réalité ou d'un vœu de fraternité ? Nous le ver-

⁹⁸ C'est nous qui soulignons.

⁹⁹ Il s'agit d'un extrait de *La vie tragique des travailleurs*, op. cit., repris dans *UI*, 01-04-1910, pp. 80-84.

¹⁰⁰ Société d'économie charitable (1855), *Annales de la Charité*, revue mensuelle destinée à la discussion des questions et à l'examen des institutions qui intéressent les classes pauvres.

¹⁰¹ *AIF*, 01-05-1856, p. 177.

¹⁰² Dans l'annuaire de Paris *Charitable...*, op. cit., il est noté que « Les bons émis par le Comité israélite sont vendus par les boulangers voisins des Fourneaux », p. 469.

¹⁰³ *UI*, 01-04-1910, p. 83.

¹⁰⁴ *UI*, 17-11-1933, p. 285.

rons plus tard ; le fourneau et la prise du repas qui s’y tient portent en eux un espoir de fraternité. Cette fraternité suscitée par l’acte de partager un repas n’est pas propre aux juifs. Le projet de premier restaurant économique de Grenoble en 1850 se basait précisément sur le principe d’une rencontre entre différentes classes sociales et d’un « modèle de socialisation » entre membres du clergé, employés et ouvriers (Lhuissier, 1999, p. 142).

Notre troisième fourneau, celui de l’Union philanthropique israélite destiné à tous les pauvres quel que soit leur religion, symbolise par définition cette fraternisation, nous en reparlerons. Il est difficile d’identifier le public qui utilise ce fourneau. Si l’on prend en compte les portions distribuées sur les 6 mois de son ouverture annuelle, l’on note une quantité de 140 000 portions¹⁰⁵ pour 1897 puis de 200 000 portions en 1899¹⁰⁶. L’année d’après, ce chiffre est en baisse (158 000) : pour L’Univers israélite, ce nombre « est de beaucoup inférieur à celui de l’année précédente, car un grand nombre de clients habituels de l’Union employés tout l’hiver aux travaux de l’Exposition¹⁰⁷ et du Métropolitain y gagnaient des salaires assez élevés pour n’être pas obligés d’avoir recours à la charité de cette société »¹⁰⁸. Les clients de l’Union seraient donc, d’après cette description, plutôt des ouvriers non juifs qui travaillent dans le bâtiment. Nous n’avons pas d’autres informations sur les utilisateurs de l’Union.

LES FOURNEAUX JUIFS ET LE REFUS DU PARTICULARISME

La présentation de nos trois fourneaux dessine une image contrastée : en termes d’organisation, de pratiques de financement et d’offres, ces fourneaux ressemblent fortement à leurs pendants non juifs. Les spécificités identifiées portent plutôt sur les acteurs qui y évoluent (personnel, donateur) et le public qui les utilisent. En théorie, c’est surtout le caractère religieux de la *cashrout* qui devrait les distinguer définitivement des fourneaux non juifs. Or nous sommes frappés par le fait que cette spécificité religieuse n’est pas du tout mise en avant.

Notre théorie, c’est que cette discrétion n’est pas fortuite mais s’intègre dans une volonté manifeste de se fondre à tout prix dans le paysage philanthropique. C’est ce que nous allons voir, au travers d’une analyse de texte fine de certains rapports du Comité ou d’articles parus dans la presse juive. Les deux revues hebdomadaires principales de notre étude, les Archives israélites et l’Univers israélite, se distinguent sur la question religieuse et la nécessité d’adapter le judaïsme à la vie moderne : les Archives prônent un judaïsme réformé, tandis que l’Univers se présente comme le *Journal des Principes Conservateurs du Judaïsme*¹⁰⁹. Cependant, tous les deux sont les défenseurs d’un modèle d’intégration des juifs dans la cité, autour de « l’israélitisme » : sous cette appellation, on entend une idéologie qui apparaît après l’attribution des droits civils aux juifs en 1791. Ce mouvement politique propose de transformer les « juifs » en « israélites ». Ceux-ci se caractérisent par une double identité : ils sont d’abord des patriotes fiers de leur appartenance à la France et reconnaissants pour le don de l’Émancipation. Ils veulent cependant rester fidèles à leur religion. Celle-ci est toutefois reléguée à la sphère confessionnelle et familiale (Philippe, 2016), à la manière des autres cultes de France (catholicisme, protestantisme).

Sous l’effet de cette idéologie, les journalistes de la presse juive comme les membres du CBIP et d’une manière générale les élites éclairées du judaïsme parisien, vont professer un patriotisme exacerbé d’un côté et de l’autre un judaïsme qui se coule parfaitement dans le moule français. Ils n’insistent pas sur le caractère « particulariste » du judaïsme mais préfèrent évoquer la concordance entre les valeurs universelles qui animent le judaïsme et celles de la France moderne. Un article de 1852 souligne cette compatibilité, en rappelant le temps de l’Émancipation :

¹⁰⁵ AIF, 15-04-1897, p. 119.

¹⁰⁶ AIF, 29-11-1900, p. 383.

¹⁰⁷ Il s’agit de l’Exposition Universelle de 1900.

¹⁰⁸ UI, 16-11-1900, p. 278.

¹⁰⁹ C’est le sous-titre publié en première page du journal.

Le temps était venu où Israël, assez longtemps éprouvé par le malheur, devait enfin entrer dans la société et cette mission réparatrice, providentielle, c'est à la France, qu'elle était réservée... Un peuple s'est élevé du sein de l'Europe, pour opérer, comme jadis le peuple de Dieu, une de ces grandes révolutions morales qui changent la face du monde. [...] **Là Israël a fait connaître, le premier, les éternels principes de justice et de vérité, et la France les a mis en pratique**¹¹⁰.

On le voit, une profonde communion règne entre les juifs et la France et celle-ci est le lieu même de la réalisation des principes d'Israël.

Pour confirmer ces correspondances, l'idéologie israélite va chercher à reprendre des notions et des termes de la société majoritaire et à les intégrer dans le judaïsme : c'est ainsi qu'on assiste à une réforme des pratiques religieuses sur le modèle des chrétiens (introduction de l'orgue, de la prédication, nouveau costume pour les rabbins, etc.). Les projets de réforme du judaïsme ne sont pas toujours couronnés de succès et plusieurs courants se disputent sur la modernisation ou non du judaïsme. Mais au-delà de ces querelles l'on assiste à la mise en place d'un modèle officiel autour du Consistoire qui se concrétise par une mise à niveau linguistique. L'on observe l'adoption de diverses dénominations empruntées au christianisme. « Temple, pasteur, catéchisme, séminaire, etc. » sont désormais des mots qui caractérisent le judaïsme (Sebban, 2011), et cela aux dépens des mots hébreux traditionnels.

Cette tendance se lit dans la description des fourneaux. Comme on l'a vu, les lois religieuses juives exigeaient une alimentation séparée. Les articles des Archives israélites parlent bien d' « aliments rituellement préparés ». Toutefois ils ne vont pas insister sur cette particularité du judaïsme et ne corrélient pas l'existence des fourneaux à la *cashrout*. La justification des fourneaux se fait plutôt en reprenant des arguments diffusés par la philanthropie généraliste.

Certes la volonté de pratiquer la *cashrout* est bien réelle ; l'ouverture d'un fourneau proposant des aliments selon les lois religieuses le prouve : les élites du juives en particulier religieuses souhaitent que leurs pauvres pratiquent. D'autres actions le montrent : le financement des enterrements pour les pauvres selon le rite, la gratuité de la circoncision, la fourniture d'objets religieux comme les Cédrats, les pains azymes, pendant les fêtes, etc. Mais force est de constater que la justification officielle ne se fait pas en mettant l'accent sur la *cashrout*, soit une pratique spécifique au judaïsme, mais plutôt en intégrant l'offre juive dans un ensemble de pratiques philanthropiques générales, à l'image des pratiques laïques de son temps. Cela se lit également dans le choix des termes : les articles répugnent à utiliser des termes issus de l'hébreu qui pourraient donner au judaïsme un caractère étranger ou « exotique ». Ainsi, par exemple, l'on est frappé par l'absence de l'adjectif *casher* pour caractériser les plats du fourneau. Certes l'on pourrait rétorquer que les lecteurs des Archives, en grande majorité juifs, savent ce qu'est un aliment *casher* et n'ont pas besoin qu'on leur explique en quoi consistent les lois alimentaires de leur religion. Cependant, il est intéressant de noter que l'adjectif *casher* peut être utilisé pour décrire des fourneaux hors de France : ainsi un entrefilet raconte qu'en 1869 un fourneau *kascher*¹¹¹ vient d'être ouvert à Berlin¹¹². L'utilisation du terme hébreu et sa transcription germanique avec un « K » semblent mettre une certaine distance entre ce fourneau et les institutions françaises et en soulignent le caractère « exogène ». Au contraire, parmi les juifs français, l'adoption d'un vocabulaire d'inspiration chrétienne apparaît comme une stratégie pour dépouiller le judaïsme d'un l'aspect « exotique » et « étranger » et instaurer une égalité et une familiarité avec la religion chrétienne (Chouraqui, 2004).

¹¹⁰ AIF, 1852, p. 246. C'est nous qui soulignons.

¹¹¹ Le mot est même écrit en italique.

¹¹² AFI, 01-07-1869, p. 415.

Cette volonté d'imiter les pratiques de la société majoritaire va aboutir à une sécularisation et de fait à un recul des pratiques religieuses que Archives israélites et l'Univers israélite dénoncent et regrettent régulièrement. Pourtant ces deux revues participent à développer et à entretenir ce mouvement d'indifférence : en 1902, l'Union israélite philanthropique entame une collaboration avec la « grande Société Philanthropique qui a bien voulu accepter dans toutes ses succursales les bons de l'Union philanthropique »¹¹³. Le journal l'Univers israélite, pourtant conservateur et orthodoxe, s'en réjouit : « Les bons délivrés à **nos coreligionnaires malheureux** seront donc valables dans 29 fourneaux, dont douze sont ouverts toute l'année »¹¹⁴. On le voit, l'importance de la *cashrout* a complètement disparu et la fréquentation de fourneaux non juifs, donc non *casher*, est acceptée. C'est plutôt la coopération avec les institutions non juives qui prime.

A la même époque pourtant l'Univers israélite consacre plusieurs articles pour dénoncer la proposition d'un réformiste juif, Salomon Reinach, de supprimer complètement la *cashrout*. Dans une lettre envoyée à l'Univers, intitulée l'Émancipation intérieure, ce dernier propose de supprimer la *cashrout* et le repos du *Shabbat*, qui, selon lui, isole les juifs¹¹⁵. L'Univers israélite, de même que les Archives israélites, s'élève contre ces propositions.

Pourtant dans les faits, les représentants du judaïsme officiel (Consistoire, Comité, presse) favorisent une imitation des pratiques de la société majoritaire et travaillent à une uniformisation du judaïsme, comme le montre l'exemple des fourneaux.

Un autre exemple de cette adaptation concerne le repos du samedi. La religion juive implique en effet un repas hebdomadaire, le samedi (*Shabbat*). Pendant cette journée il est interdit de travailler et de faire du feu.

Le fourneau consistorial de la rue Duval est à l'origine fermé le samedi pour respecter cet impératif religieux, comme le rappelle l'historien Léon Kahn dans son histoire du CBIP (Kahn, 1886, p. 63). Or cette information n'est pas reprise dans l'annuaire de l'OCOB. Il n'y a aucune indication de journée de fermeture. De même, on ne trouve aucune référence à ces horaires d'ouverture limités dans la presse juive. Comment expliquer cette omission ? Peut-on imaginer que le fourneau du Marais et celui de Montmartre soient ouverts le samedi, en violation des règles religieuses et alors que ces fourneaux sont sous l'égide du Consistoire ? Ou bien y fait-on travailler le samedi un autre personnel, non juif ?

Nous n'en savons malheureusement rien. Nous pensons plutôt que les fourneaux consistoriaux étaient fermés le samedi mais que les autorités consistoriales n'ont pas souhaité communiquer cette information : soit parce qu'elle n'était pas pertinente ; les usagers juifs s'attendent de fait à une fermeture le jour du *Shabbat*, soit parce que les autorités juives ont préféré, comme nous l'avons vu pour la question des repas *casher*, minimiser ou gommer la spécificité du judaïsme.

LE RENOUVEAU DES IMMIGRÉS

L'on comprend mieux cette discrétion et ce désir d'imitation lorsqu'on les compare à la période des années 1920. L'on assiste alors à un renouveau identitaire et religieux, sous l'influence du Sionisme et des élites juives immigrées (Malinovich, 2006, pp. 4-8). La religion s'affiche de plus en plus et cela se lit aussi au fourneau. En 1927, lors de la fête de Pâque, le fourneau distribue des *Matze*¹¹⁶ : il s'agit des pains sans levain traditionnellement

¹¹³ *UI*, 19-12-1902, p. 652.

¹¹⁴ *Idem*. C'est nous qui soulignons.

¹¹⁵ *UI*, 26-10-1900.

¹¹⁶ Première mention dans *AIF*, 28-04-1927, p. 66. Il est possible que ces actions aient lieu avant cette date mais nous n'en avons pas trouvé trace dans la presse.

mangés à l'occasion de cette fête. Certes, au 19^{ème} siècle, au temps de l'Israélitisme triomphant, ces pains étaient déjà mis à disposition des fidèles, et le Comité les distribuait gratuitement aux plus pauvres. Sous l'effet de l'Israélitisme et de la francisation en cours, ils étaient appelés « pains azymes ». Dans les années 1920, en revanche, ils sont désignés sous leur nom hébreu (ou yiddish) de *Matze*, probablement sous l'influence des juifs immigrés dont une grande part est yiddishophone. Ce n'est pas tout : en 1927 toujours, le Comité organise au fourneau un *seder* (repas de la fête de Pâque). Les participants sont si nombreux à venir s'asseoir aux tables fleuries pour consommer le repas gratuit qu'il faut organiser deux services. Le repas est suivi des prières de la fête de Pâque. Le fourneau devient donc le lieu où se proclame une religion décomplexée qui assume son particularisme sur la place publique.

De même, alors qu'au 19^{ème} siècle, les fourneaux offraient un bouillon standard, semblable à celui des établissements non juifs¹¹⁷, le 20^{ème} siècle voit apparaître la référence à une culture juive plus authentique : lors du même *seder* de 1927 au fourneau de la rue Duval, un repas copieux est servi aux 75 personnes qui ont réussi à entrer dans le fourneau : on y mange des « œufs durs, le bouillon traditionnel, avec les traditionnels *Kneidlekh*, de la viande, des légumes, et enfin du dessert (oranges et bananes) [...] et bien entendu du vin rouge et des *Matzoh*, à discrétion »¹¹⁸. Abandonnant le sempiternel bouillon ou même la cuisine festive française, le repas de fête propose des spécialités traditionnelles de la cuisine ashkénaze d'Europe centrale ou orientale. On peut y voir l'influence des juifs immigrés qui sont actifs au fourneau : si les représentants du judaïsme officiel sont présents au *seder* de Pâques¹¹⁹, c'est généralement un rabbin immigré, par exemple en 1927 le rabbin Aranovitch de la synagogue de la rue des Tournelles, traditionnellement la synagogue des juifs immigrés, qui dirige la cérémonie religieuse.

Cette année-là, la presse non juive a même été convoquée pour assister à ce *seder* et les Archives israélites s'en émeuvent :

Mais pourquoi a-t-on convié ces représentants de la presse quotidienne à assister à ces agapes religieuses ? Le petit Journal, le Petit Parisien, le Matin, l'Intransigeant ont publié une relation du Seder non exempte, comme de coutume, d'inexactitudes et d'exagérations. N'empruntons pas au Sionisme **cet art de la réclame, des coups de tam tam qui ne sont pas les habitudes juives**, surtout en matière culturelle¹²⁰.

Le journaliste s'irrite des critiques et des malentendus que pourraient susciter ces articles dans la société majoritaire, révélant ainsi l'importance qu'il accorde à l'opinion des non-juifs¹²¹... De même, la référence à une communication affirmée, bruyante, qui serait celle du Sionisme, montre bien en creux quel est le positionnement de la revue et avec elle, celle de l'Israélitisme français, plus enclin à la discrétion et à l'imitation.

Cette réserve et cette volonté de se conformer aux normes de la société majoritaire peuvent aussi se comprendre si l'on replace la création des fourneaux dans le contexte du développement des institutions juives. En 1855, au moment de l'ouverture du fourneau, l'hôpital juif, dit « hôpital James de Rothschild » a trois ans. Son ouverture en 1852 a suscité un vif débat autour de la pertinence d'une philanthropie juive séparée : faut-il avoir un hôpital à part, réservé aux seuls juifs ? Une charité séparée ne va-t-elle pas à l'encontre des principes de la société française qui, au travers de l'Émancipation, met sur le même pied d'égalité tous les citoyens ? La vraie égalité ne consisterait-elle pas à envoyer les juifs se faire soigner dans les hôpitaux publics à l'image de leurs concitoyens ?

¹¹⁷ Pour Brejon de Lavergnée (2007, p. 122), « légumes, bouillon, viande, c'est le tryptique de base des rations des fourneaux ».

¹¹⁸ *UI*, 22-04-1927, p. 49.

¹¹⁹ *AIF*, 07-05-1935, p. 46.

¹²⁰ *AIF*, 28-04-1927, p. 66. C'est nous qui soulignons.

¹²¹ De même qu'une certaine expérience des incompréhensions et des raccourcis publiés par la presse non juive...

Au sein de la communauté, le débat a été passionné¹²². Il est finalement décidé d'ouvrir un hôpital réservé aux seuls juifs. Dans les milieux non juifs, cette décision suscite l'incompréhension : *L'Illustration*, journal libéral, commente l'inauguration de l'hôpital par ces mots :

Nous avons dit qu'un hôpital juif manquait à un certain degré d'une utilité positive [...] nous croyons que la communauté israélite aurait agi plus sagement en confiant, comme elle en avait le droit, à l'assistance publique le soin de ses malades et de ses vieillards ; elle ne pouvait, à nos yeux, donner un gage plus touchant, plus irrécusable de son union intime avec la nation¹²³.

La décision d'ouvrir un hôpital réservé aux juifs est fondée sur des motifs de « préservation » et de protection du groupe : dans les hôpitaux publics, les juifs sont soumis à des tentatives de conversion de la part des religieuses qui y officient, en particulier au moment de leur mort. Un hôpital juif leur permettrait de pratiquer leur religion et de mourir en « bon juif »¹²⁴. Toutefois cette décision séparatiste est tempérée par la décision d'ouvrir dès 1855 le service des consultations à tous les malades du quartier sans distinction.

Autre conséquence de l'Israélitisme et de cette volonté d'intégration au sein de la société majoritaire : les élites se réjouissent de la part des non-juifs au sein des fourneaux : cette présence est signe d'une intégration réussie dans la société et d'une coexistence pacifique entre les groupes. Un article de 1874 explique que

la maréchale de Mac Mahon¹²⁵ [...] a pris sous son haut patronage les fourneaux économiques et a fait distribuer un grand nombre de cartes. Beaucoup ont été présentés au fourneau. Il a été décidé de faire servir les cartes sans qu'il eût à se préoccuper de la confession religieuse à laquelle appartient le porteur. Ceci est d'ailleurs une règle qui remonte à la création de l'établissement¹²⁶.

Comme on le voit, par l'exemple des fourneaux, le journaliste souligne l'esprit de tolérance et l'ouverture des institutions juives, qui contribuent ainsi à l'idéal d'une société plus fraternelle.

Les Archives israélites se réjouissent également de la reconnaissance que suscite le fourneau juif : un article rapporte que le Maire du 4^{ème} arrondissement est venu, accompagné de ses adjoints, visiter plusieurs fois le fourneau. Il projette de distribuer des soupes dans les écoles de son arrondissement et demande conseil et aide au gérant du Fourneau. Et AIF de conclure : « Nous sommes toujours heureux quand nos concitoyens des autres cultes veulent bien nous prendre pour modèle »¹²⁷. Non seulement cette reconnaissance suscite la fierté au sein de la communauté mais elle confirme aussi l'intégration des institutions juives dans le grand champ de la philanthropie et de la bienfaisance en général.

¹²² Ces discussions ont déjà eu cours lors de l'ouverture en 1842 d'une maison de secours, "ancêtre" de l'hôpital Rothschild, voir *AIF*, 1841, p. 620.

¹²³ *L'Illustration*, 1^{er} semestre 1852, Tome XIX, p. 363.

¹²⁴ « Mourir dans la croyance de ses pères est souvent pour le malheureux l'unique et le plus ardent désir », in *AIF*, 1852, p. 306.

¹²⁵ En 1874, Elisabeth de Mac Mahon est l'épouse du président de la République, Patrice de Mac Mahon (1873-1889). En tant que première femme de France, elle joue un rôle important en philanthropie.

¹²⁶ *AIF*, 01-11-1874, p. 652, et CBIP, délibération du 31-03-1875, archives CASIP COJASOR, CBIPA3.0.0.0.5.

¹²⁷ *AIF*, 28-07-1881, p. 254.

LE RÔLE DE LA PHILANTHROPIE

Dans ce rapprochement entre les groupes, la philanthropie joue un rôle d'importance. Les docteurs du judaïsme traditionnel l'avaient compris, rappelle un article de 1870 : « Ils savaient déjà que la charité est un trait d'union entre les hommes, une chaîne qui nous lie les uns aux autres »¹²⁸.

Être un lien et un lieu de rencontre, c'est précisément le rôle de l'Union philanthropique israélite. Son nom « l'Union » renvoie à cet objectif de fraternité ; en même temps il affirme son appartenance à la communauté « israélite ». C'est ce double caractère franco-juif qui en fait un lieu de réconciliation sociale et une « source de paix »¹²⁹. Comme l'affirme un article de 1899, il doit « par son large esprit de tolérance et de charité, contribuer si puissamment à faire régner la fraternité entre les hommes, sans distinction de religion »¹³⁰. Mais le rôle de l'Union philanthropique prend tout son sens lorsqu'on se rappelle à quelle date il fut fondé : c'est en 1895 qu'il est ouvert, précisément au moment de l'Affaire Dreyfus (1894-1906) et du déferlement d'antisémitisme qui l'a suivie. Son objectif n'est donc pas seulement de permettre aux juifs de manger coude à coude avec leurs concitoyens non juifs. Il permet aussi de développer la fraternité, de lutter contre l'antisémitisme et a pour objectif de « dissiper les préjugés qui frappent si injustement les israélites »¹³¹. Il met aussi en avant la générosité des juifs qui financent le fourneau et veut ainsi faire « aimer le nom d'Israël au milieu d'une population qu'une certaine presse s'applique à faire haïr et exécrer »¹³². Les fourneaux sont donc un lieu du rapprochement social mais aussi de la lutte contre la haine antisémite. De par la générosité, le symbole de partage et la tolérance qu'ils symbolisent, ils veulent donner de la communauté juive une image valorisante et positive, loin des images véhiculées par les antisémites (avarice, usure, solidarité exclusivement tournée vers les juifs, etc.). Dans cet objectif, la philanthropie a, comme toujours, un rôle à jouer. C'est pourquoi l'Union philanthropique israélite doit être soutenue et financée par les « coreligionnaires qui estiment qu'à l'heure actuelle, faire le bien est encore le meilleur moyen de désarmer les haines et de rétablir l'ancienne harmonie entre citoyens d'un même pays »¹³³.

CONCLUSION

Les fourneaux juifs de Paris ne sont donc pas de simples lieux où se rassemblent de pauvres hères en quête d'un repas chaud à petit prix. Ils ne sont pas seulement l'endroit où se forment de longues queues d'hommes et de femmes en attente de recevoir une portion qu'ils mangeront, assis à des tables, ou debout dans la rue. Dans le cas des fourneaux juifs, ils offrent aussi un espace social et politique et un lieu de rencontre, où se raconte l'histoire des juifs de France et où se mesurent la volonté d'intégration de la minorité juive et son aspiration à l'égalité. L'étude des fourneaux juifs montre aussi de quelle manière les élites « israélites » oscillent entre leur fidélité à la religion et leur attachement à la France. La pratique de leur religion, ici des lois alimentaires de la *cashrout*, se fait souvent au prix d'une discrétion et d'une adaptation aux valeurs de la société majoritaire. Les immigrés en provenance d'Europe centrale, au contraire, assument le particularisme de leur religion et cette proclamation se met en scène aussi au fourneau. Enfin l'étude de ces fourneaux juifs, et en particulier de celui de l'Union israélite met en lumière l'importance des initiatives philanthropiques comme moyen de défense dans la lutte contre l'antisémitisme. En ce sens, il serait intéressant de se demander pourquoi l'Union a disparu en 1912. Est-ce l'échec de ce rapprochement, ou son inutilité, du moins aux yeux de ses donateurs, alors que l'Affaire Dreyfus est offi-

¹²⁸ *La Revue israélite*, 4-03-1870, p. 120.

¹²⁹ *AIF*, 29-11-1900, p. 383.

¹³⁰ *AIF*, 16-11-1899, p. 371.

¹³¹ *AIF*, 29-11-1900, p. 383.

¹³² *AIF*, 26-08-1897, p. 274.

¹³³ *AIF*, 16-11-1899, p. 371.

ciellement close, qui expliquent cette disparition ? Ou bien est-ce une simple question d'argent dans un paysage philanthropique déjà bien encombré comme nous le montre l'Annuaire de l'OCOB ?

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Benveniste, A. (1989). *Le bosphore à la Roquette : La communauté judéo-espagnole à Paris, 1914-1940*. L'Harmattan.
- Birnbaum, P. (1992). *Les fous de la République : Histoire politique des juifs d'État de Gambetta à Vichy*. Fayard.
- Brody, J. (1987). Le quartier de la rue des Rosiers ou l'histoire d'un cheminement. Dans J. Gutwirth et C. Pétonnet (Dir.), *Chemins de la ville : Enquêtes ethnologiques* (pp. 85-102). CTHS. https://shs.hal.science/file/index/docid/76692/filename/Brody_1987_Chemins.pdf
- Brejon de Lavergnée, M. (2007). Alimentation populaire et secours charitables, l'exemple parisien. *Food & History*, 5(2), 95-127. <https://doi.org/10.1484/J.FOOD.1.100224>
- Caron, V. (1988). *Between France and Germany : The jews of Alsace-Lorraine, 1871-1918*. Stanford University Press.
- Chaumont, J.-M. (2009). *Le mythe de la traite des blanches*. La découverte.
- Chouraqui, J.-M. (2004). La tradition juive confrontée à la modernité politique : L'exemple des rabbins français au XIXe siècle. *Romantisme*, 3(125), 9-15. <https://doi.org/10.3917/rom.125.0009>
- Cohen, D. (1980). *La promotion des juifs en France à l'époque du Second Empire (1852-1870)*. Publications de l'Université de Provence.
- Corbin, A. (1978). *Les filles de noce : Misère sexuelle et prostitution aux XIXe siècle*. Aubier Montaigne.
- Gardner, G. E. (2015). Care for the poor and the origins of charity in early rabbinic literature. Dans L. J. Greenspoon (Ed.), *Wealth and poverty in jewish tradition* (pp. 13-32). Purdue University Press.
- Grange, C. (1999). La bourgeoisie juive à Paris sous la troisième république : Localisation et mobilité. *Cahiers d'histoire*, 44(4), 645-674. <https://doi.org/10.4000/ch.387>
- Green, N. L. (1985). *Les travailleurs immigrés juifs à la Belle Époque : Le « Pletzl » de Paris*. Fayard.
- Jorland, G. (2010). *Une société à soigner : Hygiène et salubrité publiques en France au XIXe siècle*. Gallimard.
- Kahn, L. (1886). *Le Comité de bienfaisance : L'hôpital, L'orphelinat, les cimetières*. Librairie A. Durlacher.
- Kaplan, D. (2020). *The patrons and their poor : Jewish community and public charity in early modern Germany*. University of Pennsylvania Press.
- Koven, S., et Michel, S. (Eds.). (1993). *Mothers of a new world : Maternalist politics and the origins of Welfare States*. Routledge.
- Langrognnet, F. (2023). *Voisins de passage : Une microhistoire des migrations*. La Découverte.

Leglaive-Perani, C. (2010). Le Comité de bienfaisance et les juifs russes immigrés. Dans C. Zytnecki (Dir.), *Terre d'exil, terre d'asile : Migrations juives en France aux XIX^e et XX^e siècles* (pp. 19-28). Éditions de l'Éclat.

Lhuissier, A. (1999). Alexis de Tocqueville et l'économie sociale chrétienne : Sociétés alimentaires et classes ouvrières. *Genèses. Sciences sociales et histoire*, 37(1), 135-155.

Linsler, J. (2010). Les réfugiés juifs en provenance du Reich allemand en France dans les années 30. Dans C. Zytnecki (Dir.), *Terre d'Exil, terre d'asile : Migrations juives en France aux XIX et XX^e siècles* (pp. 29-48). Éditions de l'éclat.

Malinovich, N. (2006). Le « Réveil juif » en France et en Allemagne : Éléments de comparaison en manière d'introduction. *Archives Juives*, 39(1), 4-8.

Philippe, B. (2016). *Les juifs et l'identité française*. Odile Jacob.

Piette, C. (1983). *Les juifs de Paris (1808-1840) : La marche vers l'assimilation*. Les Presses de l'Université Laval.

Priollaud, N., Zigelman, V., et Goldberg, L. (Dir.). (1994). *Images de la mémoire juive : Immigration et intégration en France depuis 1880*. Éditions Liana Levi ; Mémoire juive de Paris.

Sebban, J. (2011). Des « rabbins en soutanes » : L'influence du modèle majoritaire chrétien sur le judaïsme français au XIX^e siècle. *Diasporas*, (19), 121-136. <https://journals.openedition.org/diasporas/1900>

Spang, R. L. (2000). *The invention of the restaurant : Paris and modern gastronomic culture*. Harvard University Press.

Weinberg, D. H. (1974). *Les juifs à Paris de 1933 à 1939*. Calmann-Lévy.

Submissão/submission: 15/09/2024

Aceitação/approval: 28/01/2025

Céline Leglaive-Perani, CHS-Centre d'Histoire Sociale des Monde Contemporains (UMR 8058),
Université Paris I Panthéon Sorbonne, 75005 Paris, France. celine.leglaive@protonmail.com
<https://orcid.org/0009-0005-8304-8740>

Leglaive-Perani, C. (2025). Pour une histoire des fourneaux et soupes populaires juifs de Paris (1855-1938). *Cadernos do Arquivo Municipal*, (23), 1-29.
<https://doi.org/10.48751/CAM-2025-23417>

Licença Creative Commons CC-BY-NC 4.0