Avant-propos

La Marmite Norvégienne (abréviation: MN) désigne depuis la fin du XIXe siècle une caisse isolée avec des matériaux mauvais conducteurs de la chaleur (liège, laine, feutre, foin, couverture...) dans laquelle un plat, dont la cuisson a été commencée sur le feu, va continuer à cuire. **Si vous n'avez pas déjà l'habitude de vous en servir, je vous invite à consulter la fiche-résumé à la fin de cet ouvrage p.197.**

Il y a quelques années, quand on a commencé à évoquer la Marmite Norvégienne sur le net et dans la presse écolo-bio, s'il y avait quelques allusions à son usage lors des deux dernières guerres, personne ne s'interrogeait sur l'origine de cette appellation : pourquoi une marmite alors que c'est principalement une caisse isotherme, et comment s'expliquerait cet adjectif « norvégienne » ? Il n'y a d'ailleurs guère qu'en français qu'on parle de Marmite Norvégienne. En anglais, par exemple, on l'appelle « hay box » (boîte à foin), « fireless cooker » (cuiseur sans feu) ou « magic box » (boîte magique)... expressions faciles à comprendre quand on sait que le foin sert souvent d'isolant dans la caisse où un plat bouillant continue de cuire à température décroissante, sans feu, d'où le côté un peu magique du procédé... Intriguée par le « mystère » de l'origine de la désignation française, en plus de ma pratique régulière de la MN en cuisine, j'ai entrepris des recherches afin d'en apprendre davantage sur ses origines et j'ai été très vite enthousiasmée par mes découvertes.

Lors de la rédaction de mon livre *La Marmite Norvégienne*[1], j'avais réuni une très riche documentation historique dans laquelle j'ai dû me limiter à puiser l'essentiel. Je vous propose cette fois d'approfondir la passionnante histoire de la Marmite Norvégienne à travers une sélection de documents d'époque.

Vous constaterez que ce que nous découvrons actuellement sur la MN a déjà été dit et répété depuis très longtemps. Cet auxiliaire de cuisine qui, utilisé régulièrement, permet d'économiser au moins 50%, si ce n'est plus, de l'énergie consacrée à la cuisson des plats, n'a jamais été vraiment populaire que par la force des choses (guerres, situations de pénurie...). Il est regrettable qu'il soit régulièrement oublié puis redécouvert selon les conjonctures économiques, mais l'essentiel est qu'il soit toujours là.

Quand elle n'est pas associée à un contexte de privations, la Marmite Norvégienne est généralement perçue comme une contrainte : à commencer par le fait de devoir préparer un plat quelques heures à l'avance...

---

[1] Mireille Saimpaul : *La Marmite Norvégienne : histoire-mode d'emploi-bricolages-recettes*, Moi-même éditeur, 2013.

Extrait de : Mireille Saimpaul : *Histoire de cuire sans feu ou presque... La Marmite Norvégienne à travers les siècles,* M-M Éditeur, 2015. En savoir plus : http://marmite-norvegienne.com

Même si elle est souvent citée comme une pratique écologique (la MN, en économisant une partie de l'énergie consacrée à la cuisson des aliments, contribue, même modestement, à la réduction des émissions de CO_2), elle reste méconnue du grand public, et quand il en est question, elle est encore très loin de susciter l'enthousiasme...

Cependant, ceux qui l'utilisent régulièrement constatent vite qu'elle leur permet de faire des économies d'énergie appréciables, tout en se régalant de bons petits plats. Ses détracteurs, par ignorance ou parce que le principe les dérange, se contentent de la mépriser comme une pratique ringarde, typique des écolos-radins, voire dangereuse...

D'aucuns penseront qu'il n'est pas nécessaire de se pencher sur les origines de quelque chose d'aussi trivial que la MN ou le souci d'économiser l'énergie consacrée à la cuisine. Certes, on peut très bien s'en servir tous les jours avec bonheur sans avoir besoin d'en connaître l'histoire, mais il m'a paru important de partager cette sélection d'archives qui méritaient mieux que l'oubli. Barrière de la langue oblige, il ne sera question ici que d'un petit tour d'horizon français, avec juste quelques incursions à l'étranger.

Dans les citations, je me suis aussi permis de mettre en gras, de surligner ou d'encadrer certaines informations pertinentes concernant la MN, ou d'autres astuces qui sont toujours valables de nos jours et que les usagers pourront mettre à profit.

Pour éviter les confusions avec le récipient culinaire, je distingue la Marmite Norvégienne par une majuscule, ou par l'abréviation MN.

Cet ouvrage est le fruit d'un long et passionnant travail, il est soumis au droit d'auteur, merci de le respecter lorsque vous y faites référence.

Bon voyage à travers le temps avec la Marmite Norvégienne !

M.S

La Marmite Norvégienne

Extrait de : Mireille Saimpaul : *Histoire de cuire sans feu ou presque... La Marmite Norvégienne à travers les siècles,* M-M Éditeur, 2015. En savoir plus : http://marmite-norvegienne.com

Table des matières

Page

Avant-propos.....7
Les origines lointaines.....15
La nuit des temps..... 15
La conservation des plats chauds lors du Shabbat..... 16
Juvénal évoque la MN..... 16
Autour des pratiques observées lors du Shabbat.....17
« Le ventre du cheval » des alchimistes..... 18
La marmite zurichoise..... 19
Le XVIIIe siècle 19
Les cuisinières des sieurs Boudin et Houel.....20
Cuisinière portative (1760)..... 20
Horace Bénédict de Saussure (1740-1799) s'y serait intéressé..... 21
Le XIXe siècle..... 22
La « caisse à cuire » de Karl Drais..... 23
L'Appareil-Desplas 23
Breveté S.G.D.G..... 26
Le conservateur du calorique de M. Maire.....27
L'Exposition universelle de 1867.....28
Le détenteur du brevet, un certain Herr Sorensen.....28
La cuisine automatique norvégienne..... 29
Apparition de l'expression « Marmite Norvégienne ».....31
Un modèle qui fonctionne avec deux récipients..... 31
La MN au service de la défense de Paris en 1870.....34
Les débuts de la Marmite Norvégienne dans l'armée française.....35
Présentation de la MN au Ministère de la Marine (1874).....35
Exemple avec la cuisson du pot-au-feu.....36
En 1869, adoption de la Marmite Norvégienne par la marine française.. 37
Mauvaises utilisations et objections (et bons usages de la MN).....37
La Marmite et les explorateurs.....38
Paul Lenoir évoque une Marmite suédoise (1872).....38
La « concurrente » de la MN, la bouteille Thermos.....38
La MN fait son entrée dans les livres de cuisine.....39
Le Capuchon-Cuisine 40

Extrait de : Mireille Saimpaul : *Histoire de cuire sans feu ou presque... La Marmite Norvégienne à travers les siècles,* M-M Éditeur, 2015.

La MN à l'école, déjà.....42
L'appareil « Maublanc ».....42
Le XXe siècle.....43
La Marmite Norvégienne est synonyme de caléfacteur.....43
Une Marmite Norvégienne militaire (cavalerie) pour procurer du café chaud.....44
MN (militaire) enterrée pour garder le café au chaud.....45
Les « appareils de cuisson sans feu » du capitaine Achillini.....46
Aux USA, la MN est connue en tant que « fireless cooker » ou « hay box ».....47
Autour de 1905, l'armée américaine s'intéresse à la hay box.....48
The fireless cook book.....49
Les deux types de cuiseurs sans feu de Margaret J. Mitchell.....49
Comment se fabriquer un fireless cooker (photos).....51
Premières mentions de bricolage à la portée de tous dans la presse française.....55
« Un conservateur de calorique ingénieux » (1900).....55
D'autres astuces connues pour cuisiner avec presque pas de feu et conserver la chaleur.....56
Publicités du début du XXe siècle.....56
L'appareil de cuisine sans feu.....56
Le « Cuiseur l'Économe ».....57
La guerre de 1914-18.....58
La MN, déjà une vieille connaissance.....59
La Marmite de Louis Forest.....60
La boîte dite des « Petites familles » de Sœur Delaage.....62
Courrier des lecteurs.....65
Devoirs scolaires.....67
Initiatives diverses en faveur de la MN.....68
Paul Delay et ses 222 recettes.....69
Aperçu des prix des MN disponibles à la vente.....70
Le matériel proposé.....70
Quelques ouvrages de l'époque (brochures, livrets...) consacrés à la Marmite Norvégienne.....70
Marmite féerique et autocuiseur.....72
Le cuiseur à cloche ou à étages du Larousse mensuel illustré.....73

Extrait de : Mireille Saimpaul : *Histoire de cuire sans feu ou presque... La Marmite Norvégienne à travers les siècles,* M-M Éditeur, 2015. En savoir plus : http://marmite-norvegienne.com

Petites annonces..... 75
Dans la restauration aussi..... 75
Temps de cuisson et de séjour dans la MN.....76
La recette du pot-au-feu de Paul Delay (+ une adaptation personnelle) 79
Mises en garde insuffisantes..... 82
Les résistances et objections à l'usage de la MN..... 83
La recette du rôti de veau (Paul Delay).....84
L'expérience du Dr. de Monchy..... 85
L'Auto-Cuiseur du Dr. de Monchy.....87
La Marmite à l'école.....92
Notice de M. l'Inspecteur Collin..... 93
Travaux pratiques : construction d'une Marmite Norvégienne.....95
Un article dans la revue La Nature 96
Une marmite à toutes les sauces.....98
Cinéma, chansons, cartes postales.....100
Une chanson typique de l'époque.....101
Côté Allemand..... 111
Ailleurs dans le monde..... 112
Marmite Norvégienne ou Thermoconservateur.....113
La lessive à la MN..... 114
Marmites Norvégiennes militaires.....114
Où l'on reparle de Marmite Norvégienne enterrée.....116
Cuisine roulante, type sans foyer, dit « marmite norvégienne ».....117
Le Poilu tel qu'il se parle: diverses significations de la MN.....118
Notice descriptive du système de cuisine (marmite norvégienne) du capitaine de la Taille.....119
L'armée italienne..... 121
L'oubli de l'Entre-deux guerres..... 122
Le coffre antidéperditeur.....122
Diverses MN de l'Entre-deux guerres..... 123
La Kochkiste intégrée dans la cuisine de Francfort.....125
Le Thermodome de la Chambers Company 126
La Marmite Norvégienne de Rustica 128
La MN est toujours aux programmes scolaires..... 129
La MN « gigogne » de La Mode et la maison.....130

Extrait de : Mireille Saimpaul : *Histoire de cuire sans feu ou presque... La Marmite Norvégienne à travers les siècles,* M-M Éditeur, 2015. En savoir plus : http://marmite-norvegienne.com

Les lits-marmites..... 130
La MN classique de Tout le Système D..... 131
Laver le linge avec la MN..... 133
MN glacière..... 133
La guerre de 1939-45..... 134
Publicités..... 134
La bouteille Thermos est toujours fidèle au poste..... 136
La MN de L'Ouest-Éclair..... 136
La MN de la revue Le pot-au-feu..... 137
Un appareil à éclipses..... 139
La Caisse Norvégienne de Mesdames L. Faussemagne et L. Belime-Laugier..... 139
Les Marmites Norvégiennes de Marie-Claire..... 142
La Marmite du Chasseur Français..... 146
La MN portative de Tout le Système D..... 147
Cours publics en faveur de la Marmite..... 148
La Marmite Norvégienne de Cuisine et restrictions..... 149
La MN de La femme au foyer..... 151
Recommandations pour économiser l'énergie en cuisine..... 152
Ma Marmite Norvégienne « CH »..... 153
Évocations de la MN en littérature..... 155
La caisse à foin de M.F.K Fisher..... 156
L'Après-guerre : en route vers l'oubli..... 157
La MN vue par l'Encyclopédie familiale Larousse..... 157
Les années 70..... 159
Le Catalogue des ressources..... 159
La MN vue par la revue 50 millions de consommateurs..... 160
Le scoutisme n'a pas oublié la MN..... 161
Marmite Norvégienne... enterrée..... 161
Marmite Norvégienne « thermos »..... 163
Marmite des années 80..... 163
Le XXIe siècle..... 164
Les Marmites Norvégiennes manufacturées..... 165
La Marmite s'exile et va rendre service là où l'on en a besoin..... 167
Bolivia Inti - Sud Soleil et les cuiseurs thermos..... 168

Extrait de : Mireille Saimpaul : *Histoire de cuire sans feu ou presque... La Marmite Norvégienne à travers les siècles,* M-M Éditeur, 2015. En savoir plus : http://marmite-norvegienne.com

Le panier thermos, marmite écologique et économique..... 171
Le fourneau isolé de TEARFUND..... 173
Le cas particulier des « sacs à cuire » (Wonder Box, Hot Box, Magic Box, Wonderbag...)..... 175
La Wonder Box d'Anna Pearce 175
Patron d'une « Wonder Box »..... 177
Le Wonderbag de Sarah Collins..... 178
D'autres « sacs à cuire » 182
Ressources et documentation sur la Marmite Norvégienne..... 183
La Marmite « Négawatts »..... 183
Le bœuf bourguignon des Amis de la Terre (recettes)..... 184
La Marmite Norvégienne vue par la permaculture..... 186
Les premières ressources sur le net..... 187
Les super-MN en bois auto-construites..... 188
Quelques exemples de MN fabriquées avec trois fois rien..... 189
La Marmite Norvégienne vue par... San-Antonio..... 192
La MN surgit encore parfois ici ou là (au sens figuré)..... 193
Principales dénominations, au cours de l'histoire et actuellement, de ce qu'il est convenu d'appeler « Marmite Norvégienne »..... 193
Le vrai retour de la Marmite Norvégienne ? 194
MARMITE NORVÉGIENNE : MODE D'EMPLOI..... 197
Recettes et astuces..... 201
La cuisson au torchon..... 204
Principaux bricolages..... 205
Astuces diverses 206
Recettes..... 205
Bibliographie générale..... 206
Liens principaux..... 206

Extrait de : Mireille Saimpaul : *Histoire de cuire sans feu ou presque... La Marmite Norvégienne à travers les siècles,* M-M Éditeur, 2015. En savoir plus : http://marmite-norvegienne.com

Image ©Kay Wernert.

Extrait de : Mireille Saimpaul : *Histoire de cuire sans feu ou presque... La Marmite Norvégienne à travers les siècles,* M-M Éditeur, 2015.