

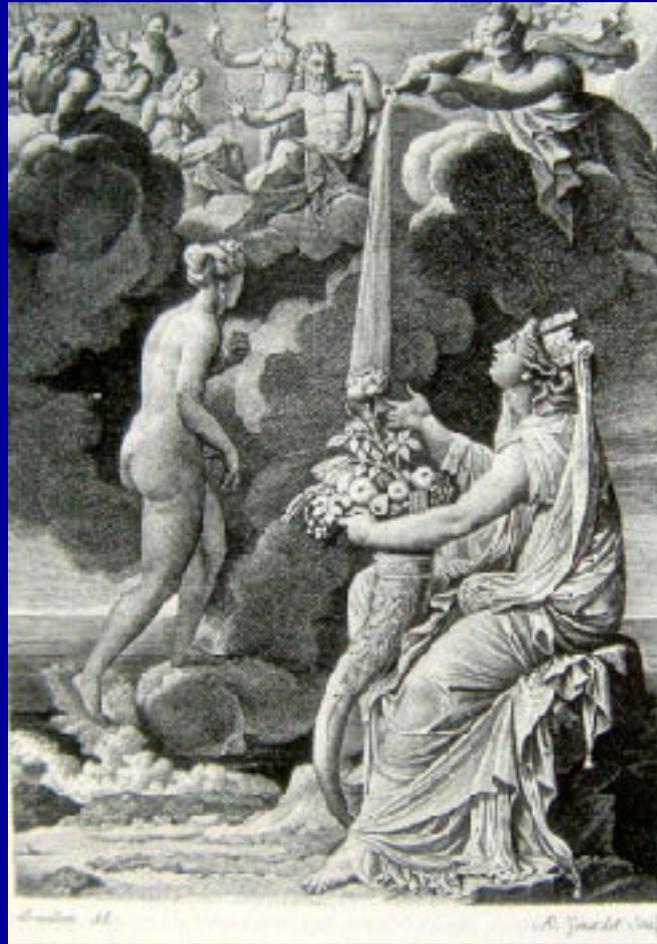
A TABLE !



A TABLE!

Par son esprit, l'homme s'est élevé au-dessus de la condition animale même s'il partage avec les plantes et les bêtes le besoin vital de se nourrir. Pour se différencier des autres êtres vivants, il s'est donné peu à peu des règles qui se sont affinées avec le temps, débouchant ainsi sur des codes de civilité et de politesse qui font qu'aujourd'hui, le fait de manger est lié avec une certaine esthétique.

Le repas des dieux



Sous l'Antiquité romaine...

- On observe l'un des premiers exemples tangibles d'organisation de la table, et les nombreuses découvertes archéologiques, entre autres à Pompéi et Herculaneum, confirment à quel point les Romains avaient déjà poussé loin le raffinement et l'art de la table.
- Chaque convive apporte sa propre serviette qui lui permettra, à la fin du repas, d'emporter les cadeaux offerts par l'amphitryon ainsi que des reliefs du repas.
- Les villas romaines disposent d'une pièce spéciale pour prendre les repas : le triclinium, du nom des banquettes à trois places où l'on s'étend pour le repas, sur sa propre serviette qui lui permettra, à la fin du repas, sur les trois côtés d'une table carrée.

Une scène de symposium du 3^e siècle



Sous l'Antiquité romaine...

- Les premiers couverts apparaissent déjà : les couteaux sont en or et en fer ; deux sortes de cuillers sont utilisées : la ligula, cuiller très allongée, et la cochlea cuiller au manche pointu servant à percer la coquille des œufs pour les gober ou pour dénicher les mollusques au fond de leur coquillage. On trouve aussi des cure-dents en os ou en ivoire.
- L'hygiène est de rigueur : des aiguières d'eau parfumée permettent aux convives de se laver les mains avant, pendant et après le repas qui se prend avec les doigts pour la majorité des mets.

Le repas romain



Castoro Bandolfi inv. & delin.

Giac. Leopardi scul. in Venezia

L A C E N A

Des pratiques médiévales



A table (fin du Moyen Age, début de la Renaissance)

Gravure sur cuivre tirée de TOUSSAINT-SAMAT (Maguelonne) et LAIR (Mathias).

Grande et petite histoire des cuisiniers de l'Antiquité à nos jours. 1989, Paris, Editions Robert Laffont.

Au Moyen Age

Lors des repas à la Cour, il n'est pas bienséant de se précipiter sur les mets, ni de se moucher dans ses doigts avant de prendre de la nourriture, ni même de recracher dans le plat. Il est en outre recommander de s'écarter de deux pas de la table pour satisfaire à ses besoins naturels.

Par ailleurs, il est contraire à la correction de mettre ses jambes entre celles de la personne qui dort à côté de soi, et ce d'autant que la dite personne est une femme (rappelons à cet endroit qu'au Moyen-âge, les gens dormaient dans des lits communs et partageaient leur couche avec les hôtes de passage).

Au Moyen Age

- A cette époque, seuls les monastères disposent d'une vraie salle à manger" : le réfectoire, où les moines prennent leur repas en commun en écoutant la lecture de textes sacrés.
- Dans les châteaux, la table, faite de planches posées sur des tréteaux, est "dressée" selon l'inspiration, la saison, le rang de l'invité, dans la cuisine, le jardin, dans une salle quelconque du château... Les convives sont placés d'un seul côté de la table afin de pouvoir profiter au mieux des attractions "d'entremets".
- La table est recouverte d'une nappe plissée en godets creux ou en relief, recouverte d'un doublier, deuxième nappe blanche pliée en deux sur laquelle les convives s'essuieront après avoir mangé avec leurs doigts.

Au Moyen Age

- Chaque convive dispose d'un tranchoir, planchette ronde ou rectangulaire en bois, en étain ou en argent, sur lequel on pose un morceau de pain d'une épaisseur de 5 cm environ (le tailloir). Les convives se servent, avec leurs doigts ou un couteau, d'un morceau de viande dans le plat proposé, puis le posent sur le pain. Ce pain, imbibé de sauce, n'est généralement pas consommé à table ; il est déposé dans le "pot à aumônes" et ira aux valets ou aux pauvres à l'issue du repas.
- Le couteau est l'instrument le plus utilisé, sa lame est pointue. Les écuelles (pour légumes, soupes, ragoûts,...) sont placées entre les tranchoirs, une pour deux convives, afin de décourager les éventuelles tentatives d'empoisonnement, méthode fort prisée à l'époque. Le vin est servi en hanap, vase à boire sur pied, souvent muni d'un couvercle, et servant à tous les convives.

Au Moyen Age

Comment se tenait-on à table au Moyen Age? Il ne faut pas croire que nos ancêtres manquaient tous de savoir-vivre. Bien sûr, on mangeait avec les mains. Mais les règles de convenance conseillaient de se servir de trois doigts et non de la main entière. La fourchette qui apparaît timidement au XIème siècle ne s'imposera que cinq siècles plus tard.

Il faut bien comprendre que les convenances sont faites d'arbitraire. Au moyen âge, personne n'était choqué de voir quelqu'un uriner contre les tapisseries et les murs d'un château. Les bonnes manières mais aussi la pudeur rendent un tel comportement inimaginable aujourd'hui, c'est évident. Et pourtant, qui connaît parfaitement les règles du savoir-vivre moderne? Peut-on manger du pigeon avec les doigts? Que faire de l'arête que l'on a en bouche ou du morceau de gras impossible à mastiquer?

Une table dressée

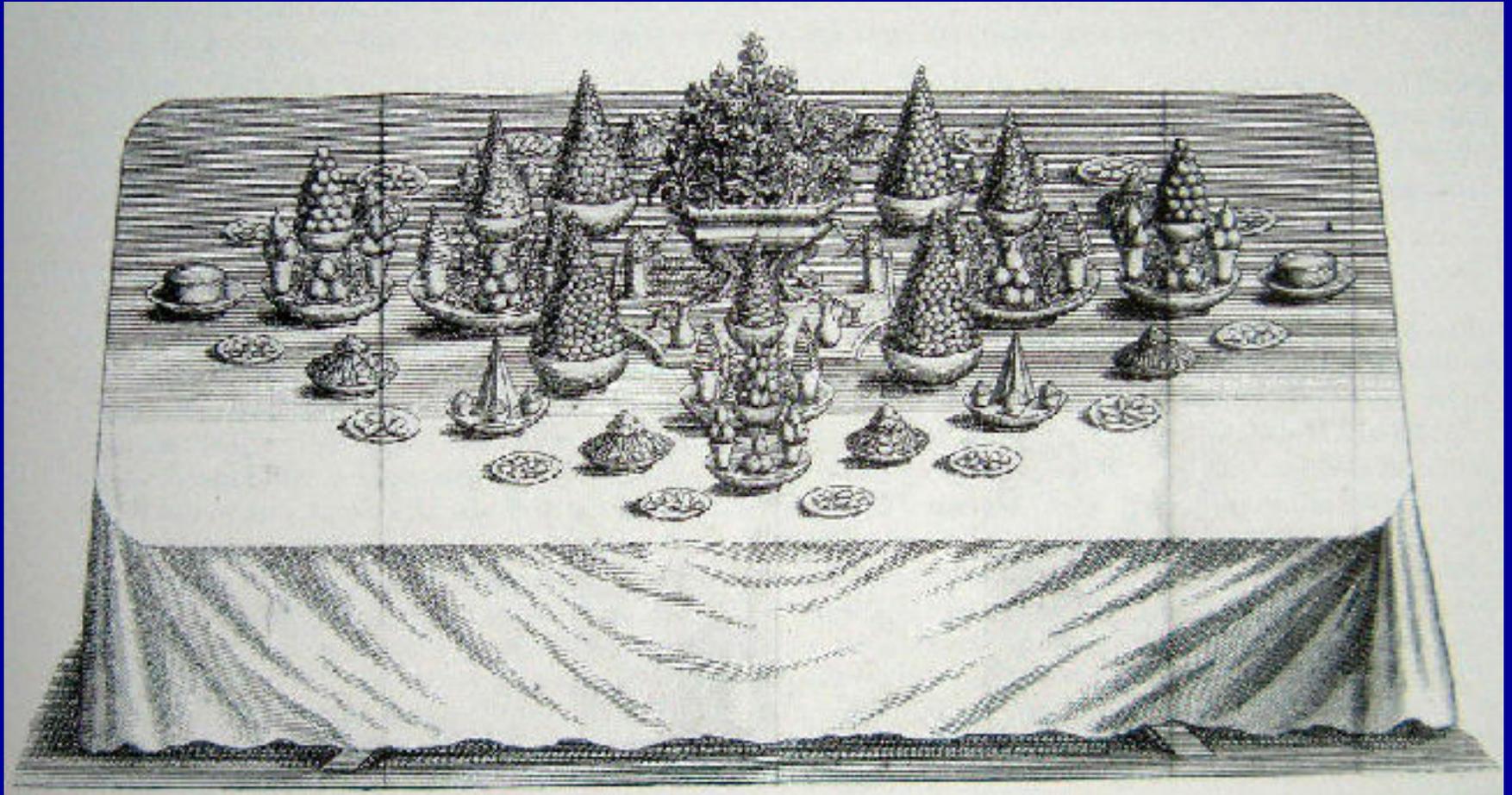


Table dressée

In (MASSIALOT). Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et le fruits : où l'on apprend à confire toute sortes de fruits, tant secs que liquides ; et divers Ouvrages de Sucre qui sont du fait des officiers et confiseurs ; avec la manière de bien ordonner un fruit... Nouvelle édition revue, corrigée et beaucoup augmentée... Paris, Prudhomme, 1712 ; in-12.

A la Renaissance...

- Il n'y a toujours pas de pièce spécifique pour prendre les repas, mais on décore de tissus et tentures la salle choisie.
- La place réservée à l'invité de marque est protégée par un dais, et les convives sont tous placés du même côté de la table pour faciliter le service et mieux profiter des divertissements.
- Les serviettes font leur apparition, pliées en forme d'oiseau, de papillon ; elles sont toujours très grandes et permettent de protéger les fraises que l'on porte autour du cou.

A la Renaissance...

- On trouve toujours les mêmes objets sur table, et l'une des nouveautés réside en l'utilisation des verres italiens.
- Les fourchettes, introduites par Catherine de Médicis et présentes à la table de son fils Henri III, ont reçu un accueil plus que mitigé, car elles sont utilisées par plusieurs personnes et on les juge malpropres. De plus, elles sont incommodes, car à deux dents très longues (du même type que les fourchettes à rôti utilisées de nos jours en cuisine). Leur usage ne se généralisera vraiment qu'à la fin du 18^e siècle.

A la Renaissance...

- A propos de la fourchette, Venise serait au 11^e siècle le lieu où, ordinairement, l'on pense qu'en serait apparu l'usage. Tournée vers l'Orient, Venise est alors au carrefour de toutes les influences et de toutes les aventures.
- L'afflux des richesses introduit dans la cité lacustre un luxe oriental encore inimaginable pour le reste de l'Europe. Le doge Domenico Silvio, marié à une princesse byzantine, donne le ton dans une société avide de connaître ces merveilles importées de pays lointains. Parmi les nombreuses fantaisies inventées dans le but d'étonner les invités, il arriva, un soir de banquet, que l'épouse du doge utilise pour se servir à table un objet bizarre : une fourchette ! Bien qu'apparaissant ici et là de façon exceptionnelle, il faudra donc attendre la Renaissance pour voir la fourchette apparaître comme un accessoire du service.

A la Renaissance...

- L'assiette, plat rond et creux disposé devant chaque convive, tenant lieu à la fois d'écuelle pour les préparations en sauce et de tranchoir pour les rôtis, demeure l'élément essentiel de notre couvert actuel à figurer sur les tables. L'étymologie même de ce mot nous l'indique : l'assiette, qui signifie à l'origine les assis, marque l'emplacement de chaque personne assise. On découvre aussi la faïence italienne (de Faenzas) qu'on utilise pour fabriquer plats, cruches et pichets.
- Au centre de la table, on trouve la nef, coupe en or ou en argent, en forme de vaisseau qui renferme les denrées précieuses : sel, poivre, épices....
- L'apparition du sucre de canne permet la réalisation de décors de table.

Le repas des animaux



Les miracles de Bacchus : banquet allégorique d'animaux

Gravure en taille douce tirée de PERS (D.P.) Bacchus Wonder-wercken : Waer in Het Recht Gebruyck en Misbruyck des Wijns

door verscvh. Vermaecklijcke, enz. Historien wort afgebeeld, en de lasteringe der dronckenschap met levende verwen afgemaelt. Bygev. De Suyp-stad, of dronckerts leven...*Amsterdam, Dirck Pietersz, 1628; in-4.*

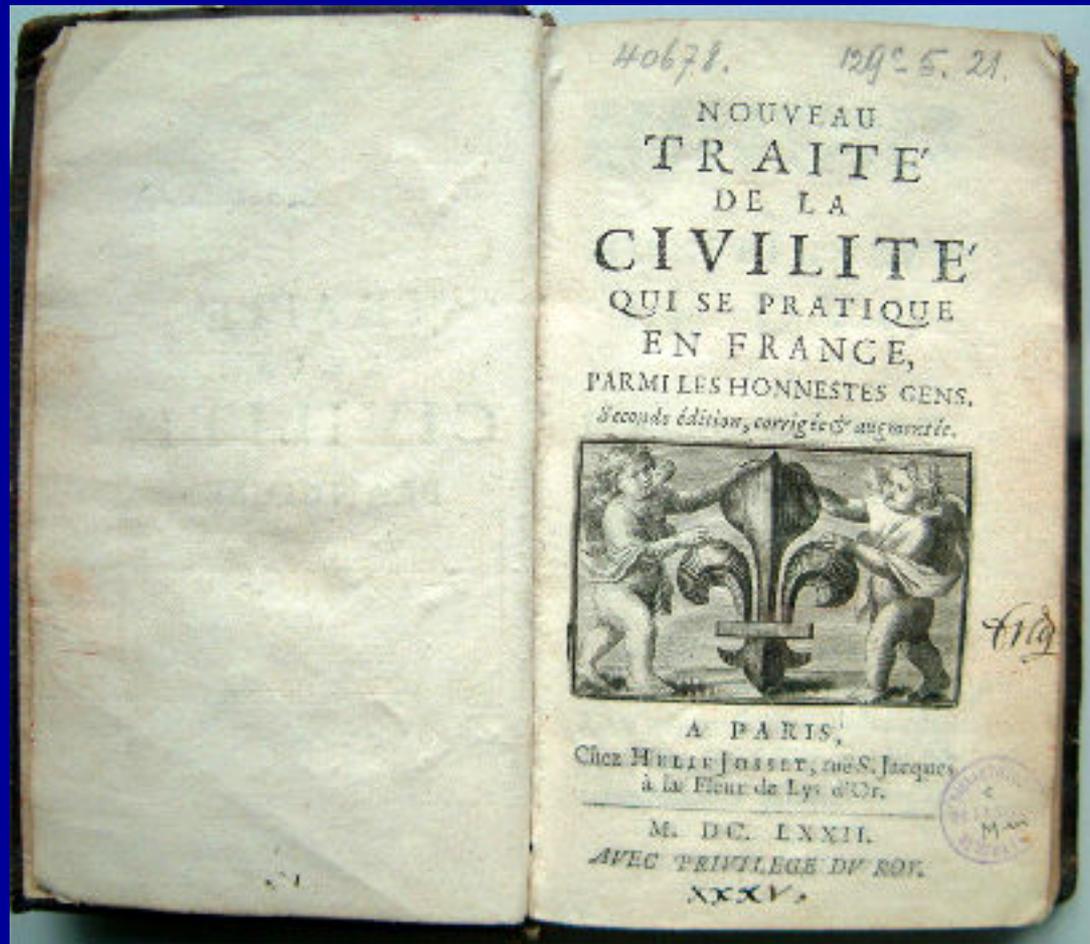
Table en chambre au 17^e siècle



Repas en chambre

Gravure sur cuivre d'après un tableau d'Abraham Bosse. In GUY, Christian, Histoire de la gastronomie en France, Nathan, 1985
Il faut relever que jusqu'à la fin du XVII^e siècle, les salles à manger à proprement parler n'existaient pas. On dressait la table dans la pièce où l'on dormait et vivait. Il faut aussi remarquer la manière dont la nappe est repassée. On attachait beaucoup d'importance aux plis du nappage.

Des codes de savoir-vivre!



Au 17^e siècle...

- Les chaises commencent à remplacer les bancs d'autrefois. La mise en place de la table est sobre : nappe blanche repassée en carrés, serviettes pliées simplement, couvert individuel (couteau et fourchette à 3 dents) parfois en étui, assiette et gobelet en étain à fort taux d'argent. Mazarin contribuera au développement de l'assiette creuse qui ne s'imposera qu'au milieu du 19^e siècle. La lame du couteau s'arrondit : la légende veut que Richelieu ait imposé cette modification après avoir vu le chancelier Séguier se curer les dents avec la pointe de son couteau, mais il semble plutôt que l'usage de la fourchette se généralisant, les convives n'ont plus à piquer avec la pointe du couteau pour déguster les mets.

Le banquet



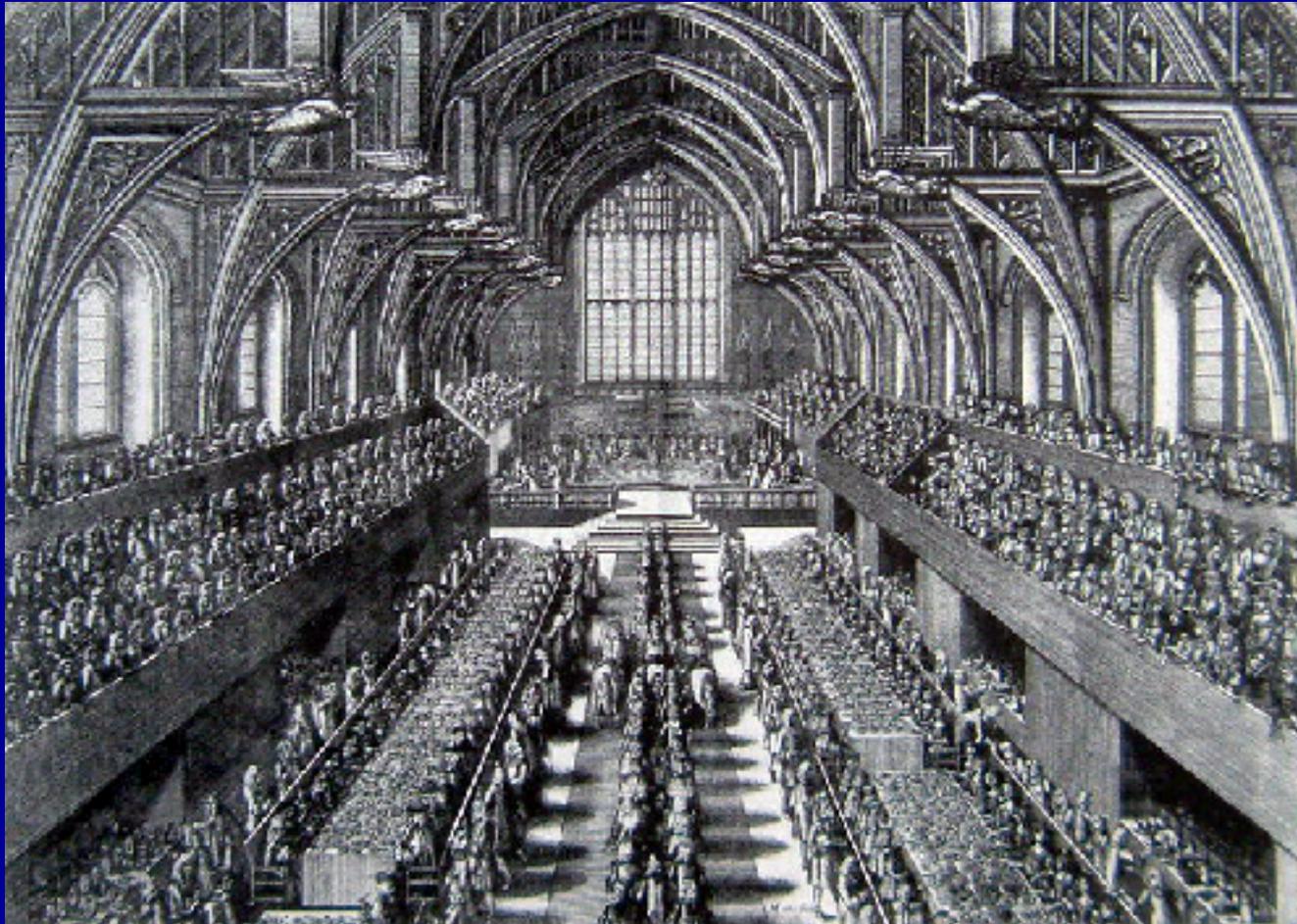
A Paris chez Monsieur l'Intendant des finances du Roy; sur les Tableaux de la Couronne de France, le 17. qui est le 17. de Mars.

Le 17. Mars 1717. Le 17. Mars 1717. Le 17. Mars 1717. Le 17. Mars 1717.

Au 17^e siècle...

- La nef est remplacée par le dormant, plateau à étages garni de flacons d'épices, de fruits... Les plis de la nappe disparaissent à la fin du 17^e siècle, et l'on prend l'habitude de fleurir la table avec des fleurs naturelles ou en soie (Paris devient la capitale de la fleur artificielle). Les serviettes, quand elles ne sont pas placées sur table, sont présentées aux convives sur un plateau par des valets.

Le banquet



A PROPECT OF THE INSIDE OF WESTMINSTER HALL

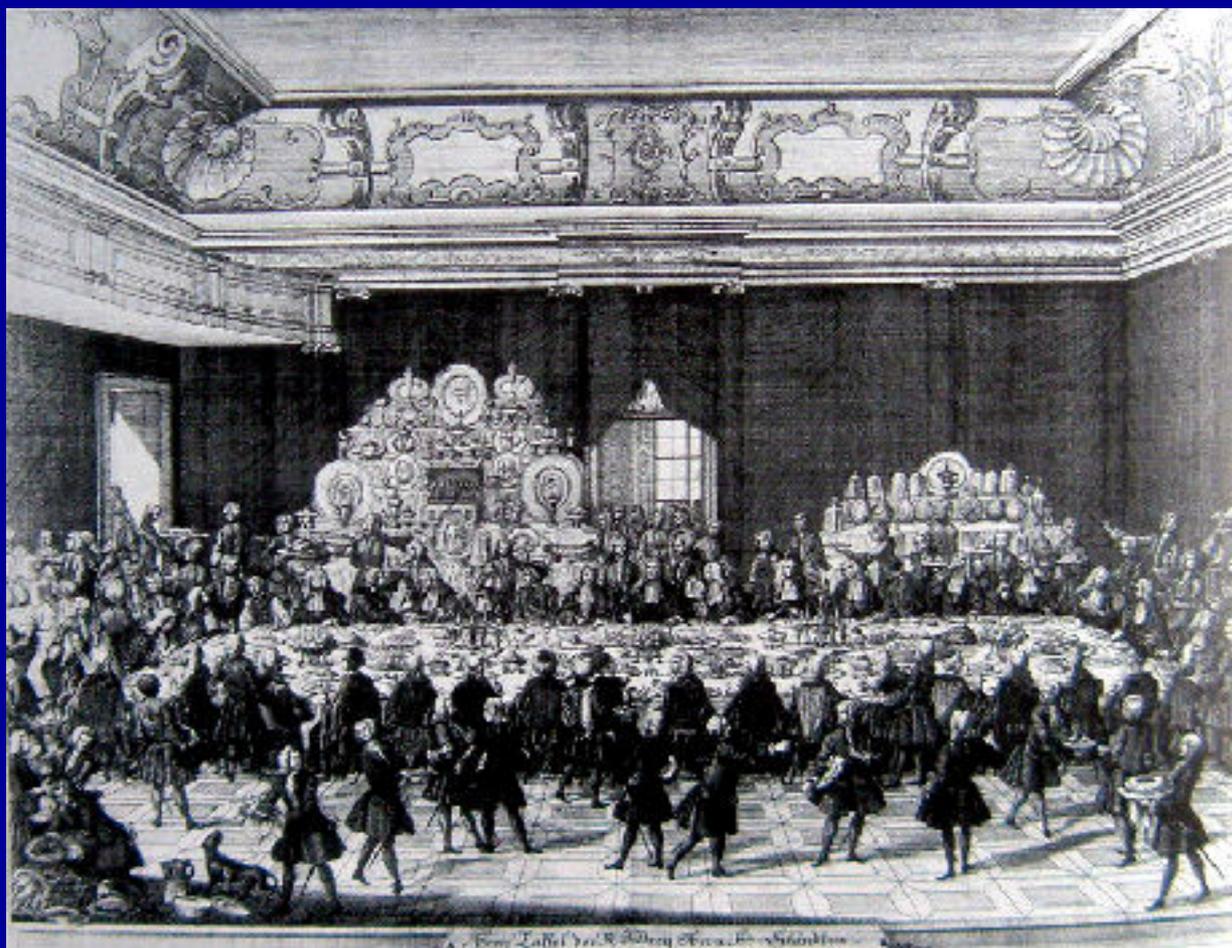
Gravure sur cuivre in SANFORD (Francis).

The history of the Coronation of... James II by the Grace of God, King of England, Scotland, France and Ireland... and of His Royal Consort Queen Mary, solemnised... the 23 of April 1685... (London), *In the Savoy*:
Printed by Thomas Newcomb, 1687; in-folio.

Au 17^e siècle...

- A la fin du 17^e siècle, sous l'impulsion de Louis XIV, on assiste à un grand essor de l'orfèvrerie (on fabriquera même des meubles en argent). On note aussi l'apparition du couvert au sens strict du terme (c'est à dire cuiller et fourchette du même modèle), le tout posé à droite de l'assiette, à portée de la bonne main. La fourchette ne sert encore que du plat à la l'assiette ; on utilise les doigts pour porter à la bouche, mais les collerettes et autres attributs vestimentaires encombrants viendront vite à bout de cette fâcheuse habitude.

Le banquet



Le repas du roi

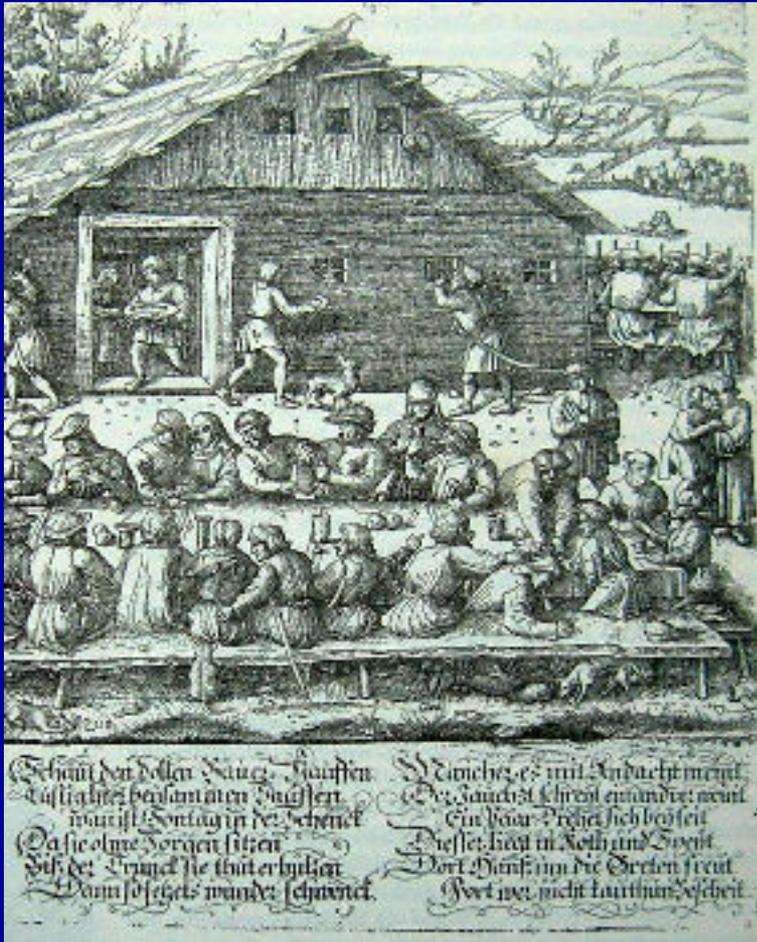


Louis XIII à table

Gravure sur cuivre tirée de TOUSSAINT-SAMAT (Maguelonne) et LAIR (Mathias).

Grande et petite histoire des cuisiniers de l'Antiquité à nos jours. 1989, Paris, Editions Robert Laffont.

Le repas de communauté



- HOPFER, Daniel, 1ère moitié du XVIe siècle

Paysans attablés lors d'une fête de village

Gravure sur cuivre.

In SCHIEDLAUSKY, Günther, Essen und Trinken, München, 1956.

- Il faut relever sur la façade de la maison une branche indiquant qu'il s'agit d'un cabaret ou d'une pinte. Dans le pays de Neuchâtel, la marque des cabarets était une simple pointe de sapin attachée au-dessus d'une porte.

Au cabaret!



Au 18^e siècle...

- On note l'apparition de la faïence de Moustiers, qui permet d'obtenir des articles très fins aux décors bleus très caractéristiques.
- La fourchette se dote enfin de quatre dents et reste toujours placée à droite de l'assiette avec le couteau et la fourchette.
- Vers le milieu du siècle, le couvert est très souvent retourné, dents de la fourchette et cuilleron vers le bas, face bombée en haut, la noblesse tenant beaucoup à ce que l'on voit très distinctement son monogramme.

Chez Ramponaux



Chez Jean Ramponaux

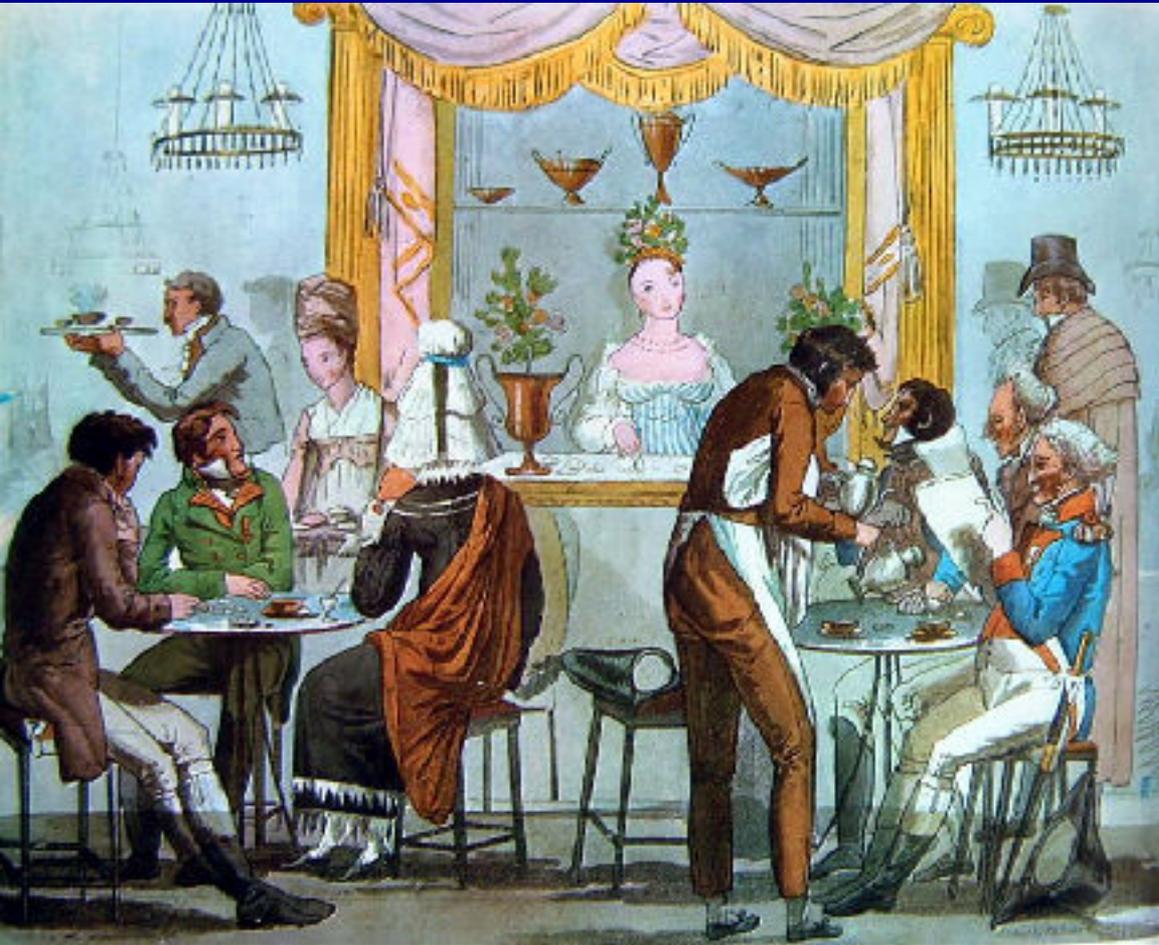
Gravure sur cuivre tirée de TOUSSAINT-SAMAT (Maguelonne) et LAIR (Mathias).

Grande et petite histoire des cuisiniers de l'Antiquité à nos jours. 1989, Paris, Editions Robert Laffont.

Au 18^e siècle...

- Les fourchettes se plaçaient jadis en France pointe contre la nappe car le monogramme du propriétaire était gravé sur le dos des couverts (même règle pour les cuillères). En Angleterre, on plaçait les couverts à l'envers car le monogramme était gravé à l'intérieur des couverts.

Au café



- ***Chez Corazza***
Lithographie
In GUY, Christian, Histoire de la gastronomie en France, Nathan, 1985
- Sous le Directoire, ce café du Palais-Royal était le rendez-vous des muscadins et des élégantes, jeunes loups tel le lieutenant Napoléon Bonaparte.

Café intime!



La Révolution ...

- **va remettre les choses dans le bon sens...**

Assiettes de la Révolution



- **Assiettes en faïence de Nevers à décor révolutionnaire** (Collection privée)
- Durant les premiers temps de la Révolution, les symboles de la monarchie coexistent avec les grands thèmes politiques du moments.
- **Bouteilles typiques de la fin du XVIIIe siècle** (MVV)

Repas révolutionnaire



Repas révolutionnaire

Eau-forte et aquarelle. In GUY, Christian, Histoire de la gastronomie en France, Nathan, 1985

« Je voudrais que tous les bourgeois de Paris fissent dresser leurs tables en public et passent leurs repas ensemble... »
Marquis de Villette, 1794.

La table était souvent faite de simples planches posées sur des tréteaux.

L'instant café



- **BOILLY, Léopold**
Les amateurs de café
Lithographie en couleurs ; 1827
In ROTHFOS, Bernhard, Coffen Curiosa, Verlag Gordian-Max Rieck, Hamburg, 1968

Dinde truffée!



Porc frais, Dinde truffée

Lithographie en couleurs in GRANDVILLE (Jean-Jacques)

Carte vivante du Restaurateur. Paris, Aubert, (1832) ; album in-folio oblong.

Un bœuf à la mode !



Un bœuf à la mode et une Caille

Lithographie en couleurs in GRANDVILLE (Jean-Jacques)

Carte vivante du Restaurateur. Paris, Aubert, (1832) ; album in-folio oblong

Repas d'après Grandville



GRANDVILLE, J. J.

Le pique-assiette – « Pardon, Monsieur, mais on m'a dit que j'étais toujours sûr de vous trouver à cette heure-ci ».

Lithographie en couleurs d'après un dessin de Grandville, 1869.

In GUY, Christian, Histoire de la gastronomie en France, Nathan, 1985

Au 19^e siècle...

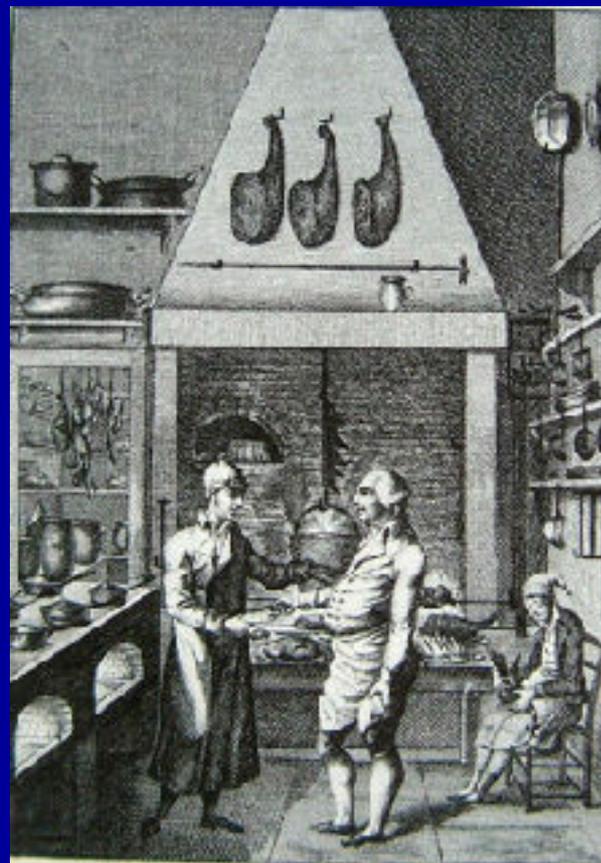
- La Révolution ayant aboli les privilèges, la noblesse n'a plus les moyens de faire évoluer de façon notable les habitudes de table. Par ailleurs, les cuisiniers qui officiaient pour la noblesse ont des vellétés d'indépendance et l'on note l'ouverture et le développement des premiers restaurants (Beauvilliers, Baleine, Robert, Méot).
- C'est la naissance de la gastronomie française qui se manifeste par la multiplication des revues de littérature gourmande (Brillat-Savarin, Grimod de la Reynière, Charles Monselet).

Etre gourmand!

Gravures sur cuivre tirée de (GRIMOD DE LA REYNIÈRE). Almanach des gourmand, ou calendrier nutritif servant de guide dans les moyens de faire excellente chère... par un vieux amateur. Paris, Maradan, 1803-1810 ; 8 vol. petit in-12.



Le plus mortel ennemi du diner.



Le premier devoir d'un Amphitrite.

Etre gourmand!

Gravures sur cuivre tirée de (GRIMOD DE LA REYNIÈRE). Almanach des gourmand, ou calendrier nutritif servant de guide dans les moyens de faire excellente chère... par un vieux amateur. Paris, Maradan, 1803-1810 ; 8 vol. petit in-12.



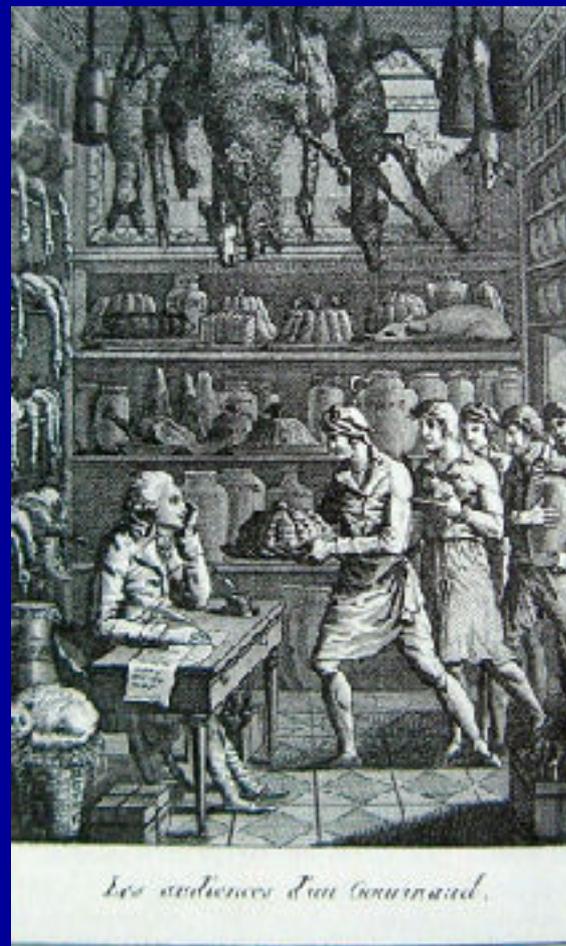
Le lever d'un gourmand



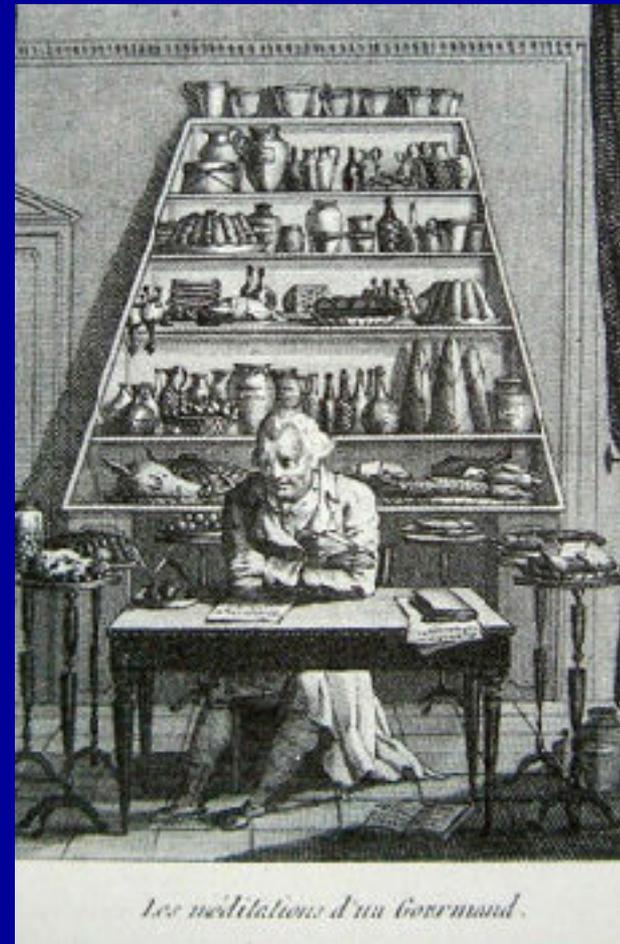
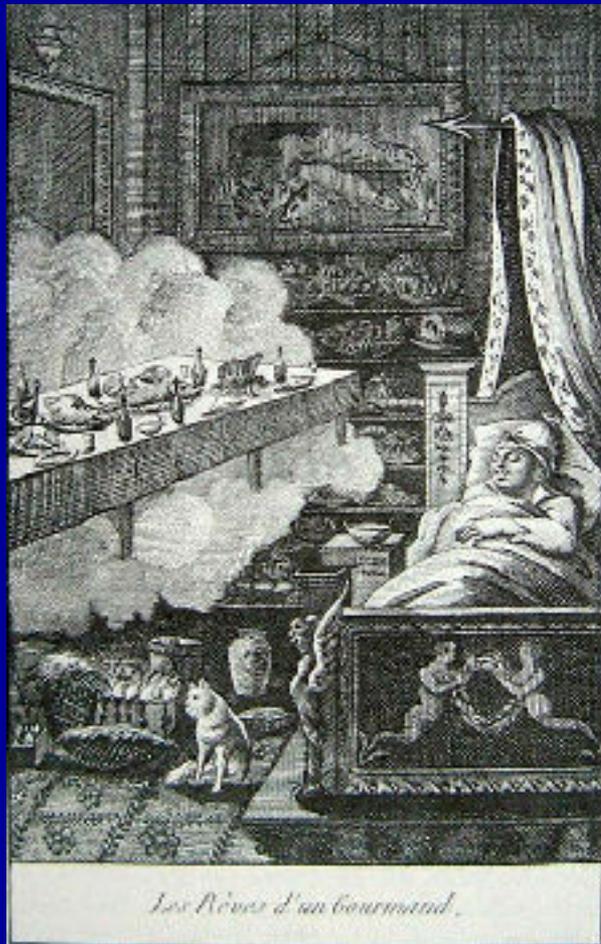
Scène d'un dîner de Gourmands déjeuneurs.

Etre gourmand!

Gravures sur cuivre tirée de (GRIMOD DE LA REYNIÈRE). Almanach des gourmand, ou calendrier nutritif servant de guide dans les moyens de faire excellente chère... par un vieux amateur. Paris, Maradan, 1803-1810 ; 8 vol. petit in-12.



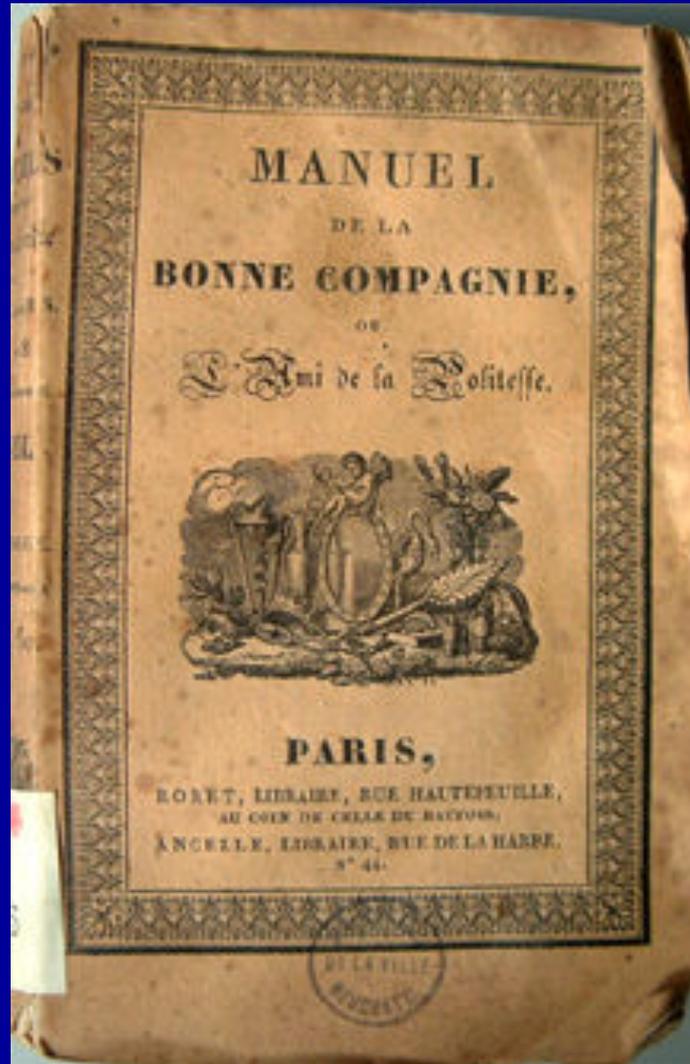
Etre gourmand



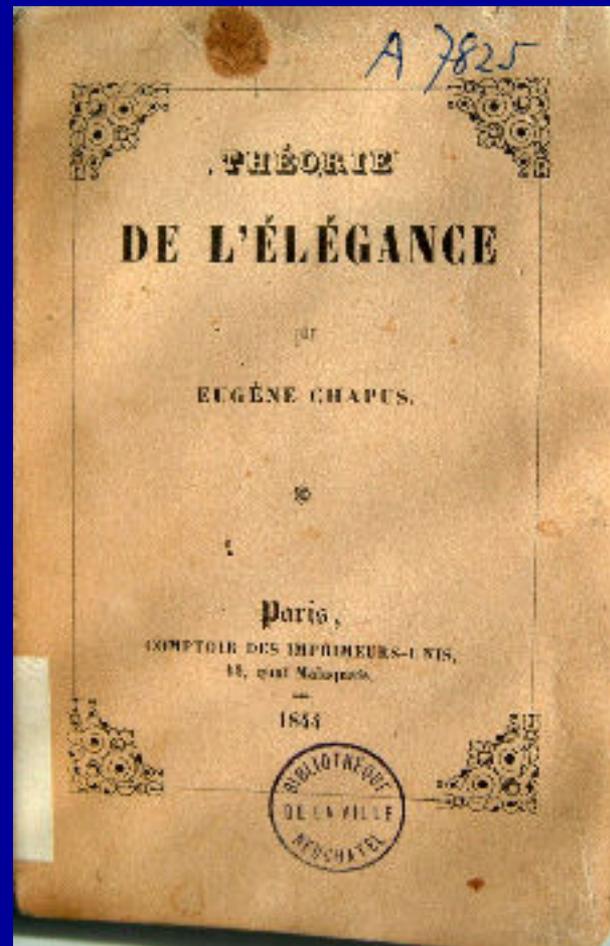
Au 19^e siècle...

- Les appellations culinaires deviennent systématiques dans la grande cuisine.
- Le Service à la Russe remplace progressivement le service à la Française: les mets sont découpés en cuisine, dressés sur des assiettes puis servis en salle.
- Ce sont désormais les restaurants qui vont faire évoluer les habitudes de table.

Quand la politesse va!



les bonnes manières suivent!



A la belle Epoque!



Le grand restaurant



Chefs, toques, étoiles



Le 20^e siècle et en route pour le nouveau millénaire....

- Aujourd'hui, l'évolution de nos manières de table semble se poursuivre sans discontinuité.
- Ainsi voit-on sous nos yeux la tendance que prennent les repas à se décaler de plus en plus tard dans la journée. Le dîner qui se consommait vers dix heures du matin au Moyen Age, à midi sous l'Ancien Régime et à sept heures encore sous le Second Empire tend, à Paris, à remplacer l'ancien souper et se consomme couramment après vingt heures trente.

Le 20^e siècle et en route pour le nouveau millénaire....

- Le service à la russe, en proposant le même plat à tous les convives avait apporté, dans le prolongement de la Révolution française, une plus grande unité et une égalité totale entre les convives. Ce service à la russe est en train de se simplifier à son tour.
- Les entrées commencent à disparaître des menus bourgeois tandis que l'ordinaire de personnes plus modestes se contente souvent de déjeuner sans hors-d'œuvre.
- La formule du menu rapide composé d'un plat, de son accompagnement et parfois encore d'un dessert, est en train de faire des émules chez bien des restaurateurs.

Le service de F. Girardet d'après des dessins de Fernand Léger



Le bistrot, l'estaminet....



Au bistrot

PHOTOGRAPHIES DE ROBERT DOISNEAU

Tirées de BISTROTS, in Le POINT, revue artistique et littéraire, Souillac (Lot) Mulhouse, LVII 1960



Au bistrot

PHOTOGRAPHIES DE ROBERT DOISNEAU

Tirées de BISTROTS, in Le POINT, revue artistique et littéraire, Souillac (Lot) Mulhouse, LVII 1960



Au bistrot

PHOTOGRAPHIES DE ROBERT DOISNEAU

Tirées de BISTROTS, in Le POINT, revue artistique et littéraire, Souillac (Lot) Mulhouse, LVII 1960



A PROPOS DU « 21 »



Georges Garcin ouvrit en septembre 1956 dans les sous-sols du cinéma Apollo un bar à café qui, très vite, devint le lieu de rendez-vous de toute la jeunesse estudiantine.

Et comme l'immeuble du cinéma Apollo portait le numéro 21 du Faubourg du Lac, ce bar devint tout naturellement "Le 21", "Au 21", rappelant sans conteste d'autres lieux homonymes célèbres du côté de New York!

Le 20^e siècle et en route pour le nouveau millénaire....

- Les enfants, à l'école du fast-food, s'initient ainsi de bonne heure à l'absorption rapide d'un ersatz de déjeuner, étape préparatoire au plateau-télé.
- Cette évolution pourrait permettre d'imaginer la disparition prochaine de nos manières de table si le repas pouvait se réduire à un simple acte alimentaire. Mais la table est, et restera encore longtemps, un acte social emprunt de convivialité autant qu'un acte nutritif.

Le 20^e siècle et en route pour le nouveau millénaire....

- Un avenir cauchemardesque était pourtant bien en gestation dans l'alimentation des cosmonautes soviétiques dont l'ordinaire spatial strictement et parfaitement fonctionnel répondait en 1982 aux critères suivants : "La ration bien composée permet de satisfaire les besoins de l'organisme, de maintenir l'aptitude au travail et de ménager la santé des cosmonautes".

Tables d'aujourd'hui



Le 20^e siècle et en route pour le nouveau millénaire....

- Cependant, les Français qui, avec Jean-Loup Chrétien, participèrent à cette mission de conquête de l'espace, emportaient avec eux d'autres objectifs quant aux menus orbitaux : "participer pleinement à tous les aspects d'un vol habité et apporter des éléments de confort psychologique". Ce retour en force de la notion de "confort psychologique" ne réclama pas moins, pour l'occasion, que des crèmes de crabes, des pâtés au poivre vert pour se poursuivre avec des civets de lièvre et des langoustes à l'Armoricaine.

Le 20^e siècle et en route pour le nouveau millénaire....

- Ainsi, plutôt qu'à une disparition prochaine des arts de la table, il faut s'attendre à une renaissance. Du 18^e au 19^e, les décors de milieu de table s'appauvrissent au point d'être proscrits par les civilités.

Le 20^e siècle et en route pour le nouveau millénaire....

- Avec la réhabilitation d'un art de vivre, qui prend en compte tous les aspects de la vie domestique, il y a aujourd'hui de nouveau place pour une esthétique de la table que les décorateurs, cristalliers, porcelainiers et fabricants de linge de maison s'emploient à recomposer au fil des expositions consacrées aux services actuels.
- L'art de recevoir et de préparer des menus n'est donc pas prêt de disparaître.

Art de table: nouvelles tendances!



Sources

- <http://table.ifrance.com/table/moyen.htm>
- Musée de la vigne et du vin, Château de Boudry