



Zeev GOURARIER, *Arts et manières de table en Occident, des origines à nos jours*, Thionville, Gérard Klopp éditeur, 1994, 239 p.

Françoise Bayard



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/ch/150>
ISSN : 1777-5264

Éditeur

Comité historique du Centre-Est

Édition imprimée

Date de publication : 1 mars 1997
ISSN : 0008-008X

Référence électronique

Françoise Bayard, « Zeev GOURARIER, *Arts et manières de table en Occident, des origines à nos jours*, Thionville, Gérard Klopp éditeur, 1994, 239 p. », *Cahiers d'histoire* [En ligne], 42-2 | 1997, mis en ligne le 14 mai 2009, consulté le 01 mai 2019. URL : <http://journals.openedition.org/ch/150>

Ce document a été généré automatiquement le 1 mai 2019.

© Tous droits réservés

Zeev GOURARIER, Arts et manières de table en Occident, des origines à nos jours, Thionville, Gérard Klopp éditeur, 1994, 239 p.

Françoise Bayard

- 1 Dans un ouvrage magnifiquement illustré, Zeev Gourarier, conservateur du Patrimoine au Musée des arts et traditions populaires, présente une intéressante fresque sur les manières de table occidentales depuis la préhistoire jusqu'à aujourd'hui. À l'aide d'une importante bibliographie relative à l'archéologie, aux arts, aux techniques et à l'anthropologie, il contribue à éclairer le nouveau thème historique que constitue la culture matérielle. Perçue sur la longue durée, le livre est encore plus passionnant.
- 2 Passé le temps du cru, la culture du cuit implique la consommation des aliments accroupi autour d'un foyer. La sédentarisation, grâce à la culture du blé et de la vigne, permet l'amélioration de l'alimentation qu'on prend, chez les Gaulois comme chez les Égyptiens, assis autour d'une table plus ou moins haute. C'est d'Orient et de l'époque d'Assurbanipal (668-631 avant J.-C.) que l'habitude, conservée durant toute l'antiquité classique, se prend de manger couché environné d'une vaisselle particulièrement ostentatoire. Sans être à l'origine d'une rupture totale, les Barbares modifient cet usage : Frédégonde assoit ses invités sur un banc. La fin du Moyen Âge voit naître, dans les milieux de cour, une nouvelle commensalité. Sur des tables provisoirement dressées sur des tréteaux, où l'on ne s'assied que d'un seul côté, peu d'objets prennent place : par personne, un tranchoir (en pain ou en bois) pour recevoir la viande et un couteau pour la découper. De magnifiques objets d'orfèvrerie- valorisant les " épreuves " (destinées à toucher les aliments du roi pour voir s'ils ne sont pas empoisonnés) et des nefes, recevant les effets personnels du souverain - sont exposés sur les étagères des crédences. Entre les mets, des " entremets ", spectacles variés, retiennent l'attention des convives, tandis qu'une foule de serviteurs réinstallent la table avant d'apporter les mets suivants.

- 3 C'est à l'époque de la Renaissance que le couvert individuel apparaît : une assiette - d'abord métallique -, un couteau, une fourchette et une serviette qu'on pose sur le bras ou qu'on noue autour du cou. Comme par le passé, et pour longtemps encore, le verre reste absent des tables : un domestique l'apporte à la demande. Au début du XVIIe siècle, la table devient un vaste décor, comme le montre une gravure de la Bibliothèque nationale sur la *disposition du festin fait par sa Majesté à Messieurs les chevaliers après leur création à Fontainebleau, le 14 mai 1633*. Mais "l'apogée des arts de la table" est bien la période 1651-1789. De là date la gastronomie française illustrée par la formation de "l'ordre des coteaux", une compagnie de gastronomes, la publication du *Cuisinier français*, de La Varenne, en 1651, et l'invention de l'écriture gastronomique avec Grimod de la Reynière. Tout change alors : les mets ne sont plus recouverts de sauces variées mais s'apprécient pour eux-mêmes ; les manières de cuire dans la cheminée - sous la braise, bouillir, rôtir - s'enrichissent du potager ; le sucre de canne et les ingrédients de base - bouillons, liaisons, farces - apparaissent. Les manières de table se modifient à leur suite : le besoin d'intimité (les "soupers fins") fait inventer la clochette - par le marquis de Rouillac, mort en 1662 - et les tables basses sur lesquelles sont posés tous les objets nécessaires à la consommation du repas (bouteilles et verres dans des rafraîchissoirs ; assiettes propres). La table de Louis XV, particulièrement quand il séjourne à Choisy, auprès de la marquise de Pompadour, atteint un raffinement inégalé. On lui doit la rédaction des menus et la disposition des verres sur la table. La salle à manger s'impose en 1735, quand Louis XV crée, à Versailles, une salle à manger d'été et une autre d'hiver décorées par le *déjeuner d'huîtres* de Jean François de Troy. La table à manger fixe lui succède dans le dernier tiers du XVIIIe siècle. Les dressoirs disparaissent progressivement et sont remplacés par le décor de la table. En font partie les services de table désormais en porcelaine et assortis, les milieux de table éphémères constitués de "sablés" et de figures de sucre tels qu'on peut les voir dans le *Cannaméliste François* de 1781 et les surtout d'orfèvrerie. Dans ce décor, le service à la française déploie ses innombrables plats dont chacun ne consomme que ce qu'il désire. Enfin les premiers restaurants apparaissent.
- 4 Face à la richesse des inventions du XVIIIe siècle, les apports du XIXe siècle sont peu nombreux : le verre posé debout sur la table, les couverts individuels qui se dédoublent ou se triplent devant chaque convive et le "service à la russe", où le choix individuel n'est plus possible. La table, cependant, s'allège. Enfin, les usages de table se diffusent dans l'ensemble de la population. Au XXe siècle, le service, désormais bien organisé, ne se modifie pas. En revanche, à partir de 1907 (selon Zeev Gourarier, sous l'influence des *Demoiselle d'Avignon* de Picasso) les formes de la vaisselle et de l'orfèvrerie se modifient profondément. Aujourd'hui, en dépit des assiettes en carton et de la restauration rapide, l'auteur reste optimiste : "plutôt qu'à une disparition prochaine des arts de la table, il faut s'attendre bientôt à une renaissance" car "notre attachement conservateur à la porcelaine et au verre témoigne de l'importance que nous accordons à la beauté de notre couvert". L'acte social sauve l'acte nutritif.
- 5 À l'issue de cette brillante présentation, on ne se pose qu'une question. S'il est vrai que les arts et les manières de table de la plupart des Français actuels sont issus des milieux de Cour du passé, quels étaient alors ceux du peuple ? Le très bon chapitre *Maigres repas et repas de maigre* illustré de l'excellente gravure de Pieter Brughel l'Ancien sur *la cuisine maigre et la cuisine grasse*, et les quelques notations du dernier chapitre (pp. 200-207) restent trop discrets sur le sujet : la culture matérielle permet aussi de faire parler les pauvres.