
La salle à manger : naissance et adoption d'une pièce réservée au repas (XVII^e-XIX^e siècle)

*The dining room, birth and adoption of a special room for eating in, seventeenth
to nineteenth centuries*

Cécile Lestienne



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/insitu/26742>

DOI : 10.4000/insitu.26742

ISSN : 1630-7305

Éditeur

Ministère de la Culture

Référence électronique

Cécile Lestienne, « La salle à manger : naissance et adoption d'une pièce réservée au repas (XVII^e-XIX^e siècle) », *In Situ* [En ligne], 41 | 2019, mis en ligne le 17 décembre 2019, consulté le 19 décembre 2019. URL : <http://journals.openedition.org/insitu/26742> ; DOI : 10.4000/insitu.26742

Ce document a été généré automatiquement le 19 décembre 2019.



In Situ Revues des patrimoines est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

La salle à manger : naissance et adoption d'une pièce réservée au repas (XVII^e-XIX^e siècle)

The dining room, birth and adoption of a special room for eating in, seventeenth to nineteenth centuries

Cécile Lestienne

- 1 Jusqu'au XVII^e siècle, les pièces d'habitation sont, et ce dans toutes les couches sociales, des « espaces polyvalents »¹, où seul le mobilier détermine l'usage. Ainsi, en fonction de la saison ou du nombre de convives, les lieux où se tiennent les repas sont très divers : dans l'architecture des élites, la chambre, la salle ou l'antichambre peuvent très bien tenir ce rôle, avant que s'impose la salle à manger. S'ensuit alors un processus d'adoption de la pièce assez lent qui ne se généralisera à toutes les couches de la société qu'à la fin du XVIII^e siècle. Le développement de cette pièce s'est nourri d'un terreau d'évolutions architecturales et sociales très riche.
- 2 L'enjeu de cet article est de revenir sur les lieux qui ont servi de pièces du repas jusqu'à la fin de l'Ancien Régime, avant de comprendre les raisons qui ont présidé à l'adoption de la salle à manger dans les demeures françaises. Inédites, les réflexions proposées sont largement issues du travail de doctorat que j'ai soutenu en décembre 2017².

Les lieux du repas à l'époque moderne

- 3 Jusqu'au début du XIX^e siècle, la plupart des Français vivent dans un logement composé d'une ou deux pièces. L'étude menée par Annick Pardailhé-Galabrun³ sur un corpus de 2 783 inventaires après décès parisiens, datés de 1600 à 1790, révèle que 31 % des foyers recensés ont un logement à pièce unique, 42 % un logement de deux ou trois pièces, et 20 % un logement de quatre à sept pièces. Seuls 7 % des Parisiens dont les biens ont fait l'objet d'un inventaire vivent dans un logement de plus de sept pièces. La question de la pièce du repas ne se pose donc pas pour les trois quarts des Parisiens de l'Ancien

Régime : possédant moins de quatre pièces, appelées la plupart du temps « chambres », ils devaient se restaurer dans l'une d'entre elles ou à l'extérieur.

- 4 Bien que logeant dans des demeures beaucoup plus spacieuses, les élites de l'Ancien Régime ne possèdent pas pour autant une pièce fixe pour le repas. Ainsi, en fonction de la saison, du nombre de convives, de l'événement célébré, la table du repas est dressée dans une pièce particulière de la maison.

La chambre

- 5 Avant que la chambre ne devienne la chambre « à coucher » au XVIII^e siècle, cette pièce était utilisée pour toutes les tâches quotidiennes : on pouvait y dormir, y recevoir et même y manger.
- 6 Tournons-nous vers les estampes gravées par Abraham Bosse au début du XVII^e siècle, comme *Les Femmes à table en l'absence de leur mari* (**fig. 1**). On y voit des femmes rassemblées autour d'une table, formée très certainement d'un plateau et de tréteaux, au milieu d'une chambre : on distingue en effet un lit sur la droite. Elles se tiennent par ailleurs près d'un feu de cheminée. La chambre étant souvent la pièce la mieux chauffée de la demeure, il était courant que l'on y prenne les repas.

Figure 1



A. Bosse, *Les Femmes à table en l'absence de leurs maris*, v. 1636, eau-forte, Tours, musée des Beaux-Arts.

© Musée des Beaux-Arts de Tours.

- 7 Au XVIII^e siècle, alors que la salle à manger s'affirme comme pièce principale du repas, certains inventaires après décès mentionnent la présence de tables à manger dans des chambres. C'est le cas de la chambre à coucher de Jean-Baptiste de Machault, au

château d'Arnouville (Val-d'Oise), où une « table à manger en deux parties en bois de sapin avec son pied de chêne » est mentionnée dans un inventaire de 1794⁴. La chambre pouvait en effet accueillir des repas pris individuellement comme le déjeuner, premier repas de la journée chez les élites⁵. La duchesse de La Rochefoucauld fait part de cette pratique dans une lettre adressée à son ami William Short en 1792 : « Vous me demandez de vous faire le détail de l'emploi de ma journée, le voici : je me lève à huit heures et demie, à cette heure on entre chez moi, je lis mes lettres, après quoi je me lève, je fais ma toilette, mon déjeuner, différentes occupations dans ma chambre, qui m'y retiennent jusqu'à onze heures, onze heures et demie⁶. » Au château de Versailles, Louis XIV avait aussi l'habitude de prendre le dîner dit « au petit couvert »⁷ dans sa chambre⁸. Celui-ci se déroulait vers une heure de l'après-midi, en public. Le repas était préparé dans l'antichambre puis dressé sur une table avant d'être apporté au roi.

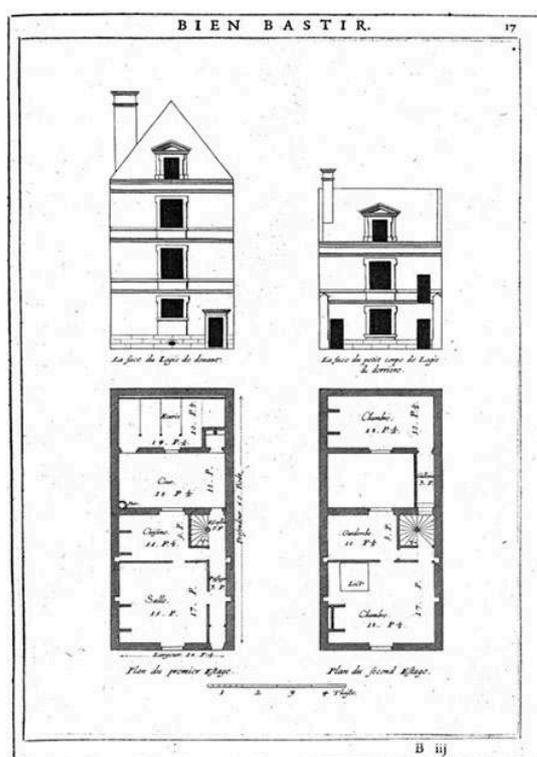
- 8 Qu'elle se situe dans une résidence royale ou dans une demeure plus modeste, la chambre semble donc être un espace couramment utilisé pour se restaurer sous l'Ancien Régime. On pouvait y partager un repas à plusieurs ou au contraire s'y restaurer de façon plus intime.

Salles et « sallettes »

- 9 De grandes dimensions par rapport aux autres pièces de la demeure – il s'agit de la « plus grande pièce d'un bel appartement » pour Augustin-Charles d'Aviler⁹ – la salle est présente dans toutes les demeures des élites modernes, et n'a pas alors de fonction précise.
- 10 Situées aussi bien à la campagne qu'à la ville, les demeures aristocratiques comportaient très souvent une salle, la plus grande pièce du logis. Première pièce de l'appartement, elle était un lieu public servant surtout aux pas perdus des courtisans et des visiteurs, dans l'attente d'être reçus par le maître de maison¹⁰. Une autre fonction importante de cette grande salle d'origine féodale est justement d'y prendre les repas. Dans la première moitié du XVI^e siècle, la salle est avant tout « le lieu où dîne le roi »¹¹ dans les châteaux royaux. Cette fonction se retrouve dans des logis seigneuriaux plus modestes que ceux du roi de France comme les maisons nobles normandes¹² ou les manoirs bretons¹³. Du XVI^e au XVII^e siècle, ces derniers étaient composés, au rez-de-chaussée, d'une salle aux dimensions généralement imposantes (70 m² en moyenne) destinée à prendre les repas : les inventaires signalent la présence de tables, de bancs et de buffets. Cet usage de la salle resta en vigueur dans la plupart des demeures de campagne de la noblesse provinciale, et ce jusqu'à la fin du XVIII^e siècle. Cette fonction est également perceptible dans les hôtels particuliers du début du XVII^e siècle : Jean-Pierre Babelon insiste ainsi sur l'importance de « cet élément traditionnel de l'habitation seigneuriale »¹⁴ dans les demeures parisiennes. C'est le cas de l'hôtel de Vigny (rue du Parc-Royal), où la « grande salle », située au rez-de-chaussée du corps de logis, abritait en 1652 « 3 [sic] tables de bois, savoir une grande servant de buffet, celle à manger et une petite de réserve »¹⁵.
- 11 En tant qu'élément de l'habitation seigneuriale, la salle est progressivement adoptée par la bourgeoisie, qui cherche à se l'approprier. Cependant, la salle de la maison bourgeoise n'a pas exactement le même rôle que celle du logis aristocratique. En effet, elle est « le siège de la vie commune, le lieu où l'on se rencontre, où l'on boit, où l'on mange, où l'on joue »¹⁶. Cette salle doit être considérée comme l'espace de la famille,

qui y vit, puis monte se coucher dans les chambres situées dans les étages. Cette disposition est particulièrement visible dans les treize modèles de maisons que Pierre Le Muet donne dans son traité *Manière de bâtir pour toutes sortes de personnes*¹⁷. S'adressant à une catégorie sociale bien délimitée, les financiers et les « robins », il y propose des plans-types d'habitation collective dont le caractère locatif s'estompe à mesure que la surface de la parcelle augmente (de 27 m² à environ 1 000 m²)¹⁸. Un premier plan présente une demeure dont le corps de logis donne directement sur la rue, avec une cour et des écuries à l'arrière (**fig. 2**). Une grande salle est située au rez-de-chaussée et est percée d'une fenêtre sur la rue. On y accède par un couloir latéral, depuis l'escalier de la demeure. Cette salle est par ailleurs directement reliée à la cuisine, qui donne sur la cour arrière. Cette disposition de la salle bourgeoise se retrouve au XVIII^e siècle dans le *Recueil élémentaire* de Jean-François de Neufforge¹⁹, et notamment dans son « Second traité contenant divers bâtiments bourgeois et locatifs d'une hauteur supérieure depuis deux toises et demie jusqu'à vingt-quatre, tant à l'usage des petites villes que des villes les plus considérables ».

Figure 2



« Distribution de la quatrième place », dans P. Le Muet, *Manière de bien bâtir pour toutes sortes de personnes*, Paris, 1663 (1^{ère} éd. 1623), reprint avec une introduction de Claude Mignot. Pandora Éditions, 1981.

- 12 Dans la deuxième moitié du XVI^e siècle, un nouveau lieu dévolu au repas se développe : la « sallette »²⁰. En effet, au cours de cette période, la grande salle du logis féodal perd peu à peu son rôle de salle à manger ordinaire au profit d'une pièce plus petite, située à côté. Olivier de Serres, dans son *Théâtre d'agriculture*²¹, en recommande même l'aménagement :

Nostre mesnager aura une anti-cuisine qui lui servira de sallette ou mangeoir ordinaire, au travers de laquelle de nécessité conviendra passer allant à la cuisine :

par ce moyen, estant notablement servi en son vivre, sans se mesler avec la lie de ses domestiques, tiendra en office tous les siens : lesquels se rendront plus obéissants et mieux morigenés par telle proximité, qu'estans plus reculés de sa présence.

- 13 Le plus souvent, ces « sallettes » étaient réservées aux gentilshommes de la maison qui y prenaient leurs repas. Dans certains cas, la « sallette » apparaît comme la salle à manger privée du maître de maison. Ainsi, au ^{xvi}^e siècle²², la « sallette » du château de Châteaudun (Eure-et-Loir) est située à droite du grand escalier, face à la chambre du duc de Longueville. Également dénommée « petite salle » ou « salle où l'on mange », la « sallette » peut être considérée comme une « ancêtre » directe de la salle à manger du ^{xvii}^e siècle. Ainsi, en 1650, trouve-t-on au rez-de-chaussée de l'hôtel d'Émery (disparu), une « petite salle », dénommée aussi « petite salle à manger » : elle est située entre un grand cabinet, à droite, et la grande salle, à gauche²³.

L'antichambre

- 14 Le mot « antichambre » est apparu sous le règne de Henri II, dans un contrat du Louvre daté de 1551²⁴. On assiste alors désormais à un spectaculaire développement de cette pièce dans les châteaux royaux. Dans un appartement, elle est située le plus souvent après la grande salle. Empiétant progressivement sur la fonction de cette dernière, l'antichambre devient le lieu où les courtisans attendent le moment de voir le roi, et « celui où il dîne ordinairement »²⁵. Sa fortune fut grande jusque sous le règne de Louis XIV : en effet, à Versailles, le roi soupa au « grand couvert », dans la première antichambre suivant l'escalier de la reine. Cette pièce était alors nommée « salle où le roi mange »²⁶ ; dans un placard aménagé dans le mur étaient serrés les tréteaux et les planches formant la table du souverain. L'antichambre était donc le lieu de la représentation du repas royal : ce dispositif fut bien évidemment imité par la noblesse dans ses demeures.
- 15 Ainsi, dans les hôtels parisiens du début du ^{xvii}^e siècle, l'antichambre était la pièce où le maître de maison, parfois accompagné de sa famille, prenait ses repas sur une table volante²⁷. Tout en y montrant son repas aux courtisans de passage, le maître des lieux y reléguait les odeurs et les bruits occasionnés par la préparation et le service de ce même repas. L'aristocratie prit l'habitude de s'y restaurer durant tout le ^{xvii}^e siècle, et même durant une partie du ^{xviii}^e siècle. Nicolas Courtin relève la présence de nombreuses cuvettes et tables à manger dans les antichambres des hôtels parisiens²⁸, quand ces dernières ne prennent pas le nom d'« antichambre servant de salle à manger ». Ainsi, à l'hôtel de Lesdiguières (détruit), les différents inventaires après décès établis au ^{xvii}^e siècle mentionnent la présence de deux grandes salles, l'une au rez-de-chaussée et l'autre au premier étage. Seul l'inventaire après décès de la duchesse douairière de Lesdiguières, dressé en 1716, mentionne une « antichambre servant de salle à manger » située au rez-de-chaussée, accompagnée d'un « petit retranchement à côté servant de buffet »²⁹.
- 16 Jusqu'à la fin du ^{xviii}^e siècle, ce sont donc ces différentes pièces qui sont utilisées pour les repas dans la plupart des demeures françaises. Il faut attendre le ^{xix}^e siècle pour que ces lieux aux fonctions indéterminées se différencient.

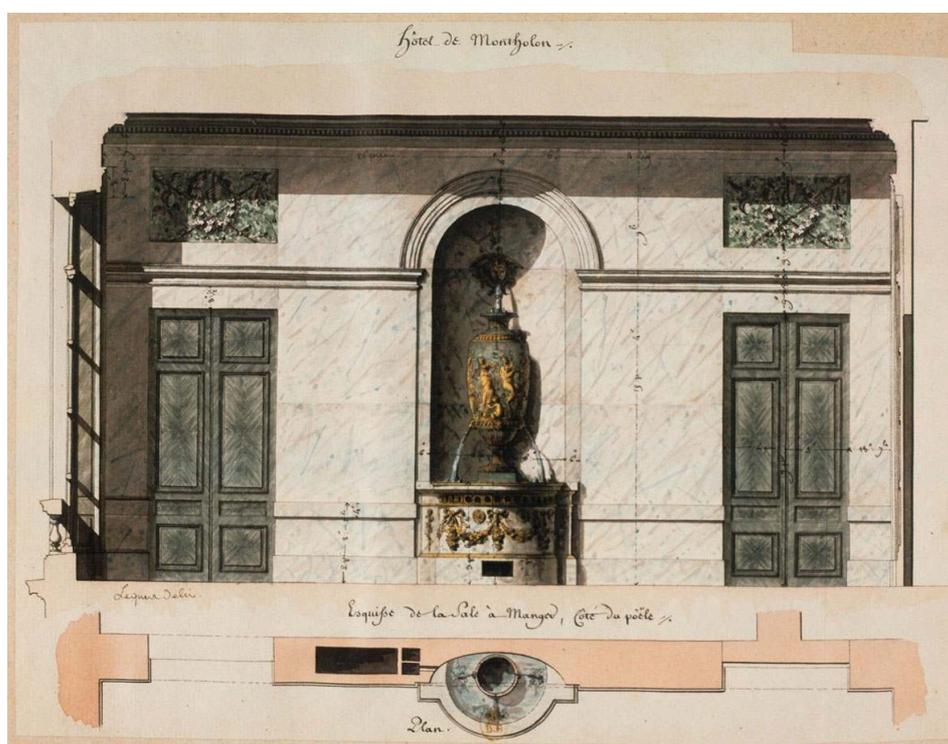
La naissance de la salle à manger : éléments de contexte

- 17 Le processus d'adoption de la salle à manger s'inscrit dans un mouvement plus large de spécialisation des pièces à l'époque moderne. Ajoutons que l'évolution de la cuisine française et celle de l'organisation des repas, contemporaines, ne sont pas non plus étrangères à l'essor de la pièce.

Recherches d'« intimité » et de commodités

- 18 Un changement durable des mentalités s'opère au sein des sociétés modernes : ne voulant plus s'exposer au regard « public » de la communauté, elles mettent progressivement en place des espaces privés, qu'ils soient réels ou imaginaires. On assiste ainsi à une « redistribution des espaces intérieurs et [à la] constitution d'espaces intimes »³⁰. On comprend ainsi mieux pourquoi la salle à manger prend, dans la distribution et le train de vie des maisons modernes, autant d'importance. Recevant pour dîner ou pour souper à des moments fixes, les maîtres de maison peuvent se permettre de disposer d'une pièce destinée à cet usage et seulement à cet usage. Ce n'était pas le cas auparavant : ces événements prévus à l'avance n'existant pas, les demeures des élites étaient ouvertes à tout visiteur, et comprenaient des pièces multi-usages permettant de recevoir à toute heure du jour.
- 19 D'autre part, la recherche de ce que l'on appelle aujourd'hui le « confort »³¹ anime les esprits des élites modernes. De moins en moins nomades, elles cherchent à pérenniser leur installation en ville comme à la campagne, et à se doter des commodités les plus élaborées. Dans l'architecture, cela se traduit par la mise en place de pièces plus petites, et par là plus faciles à chauffer et à éclairer. Un luxe « de commodité », bien différent de la magnificence aristocratique, voit ainsi le jour. Le chauffage, notamment, est amélioré, avec le perfectionnement du tirage des cheminées ou encore avec la généralisation, au début du XIX^e siècle, du poêle dans les pièces exposées aux courants d'air. L'installation de tels dispositifs dans les salles à manger d'Ancien Régime résulte de ces mêmes préoccupations, la seule cheminée ne suffisant pas à réchauffer tous les convives pendant le repas (**fig. 3**).

Figure 3



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

J.-J. Lequeu, *Esquisse de la salle à manger, Côté du poêle*, dessin.

© BNF, Département des estampes et de la photographie.

- 20 On cherche par ailleurs à cantonner les odeurs de cuisine dans des parties bien séparées des pièces utilisées par les maîtres, « l'humidité, l'odeur des plats et des viandes de toutes les saisons de l'année se communiqu[ant] trop facilement dans les appartements voisins, en terniss[ant] les meubles, les dorures, etc. »³². L'emplacement des cuisines, mais aussi de la pièce du repas, accompagne donc en grande partie cette évolution des sensibilités. Ce confort passe, enfin, par l'adoption d'un mobilier plus fonctionnel, sans qu'il soit pour autant moins élégant : c'est le cas de meubles réservés au repas comme les tables de buffet ou encore les « servantes ».

Innovations architecturales

- 21 Jusqu'au milieu du xvii^e siècle, les pièces des demeures aristocratiques et bourgeoises étaient des espaces polyvalents, mais également des « lieux de circulation »³³. Disposées en appartement, les pièces occupées par les maîtres de maison étaient aménagées en enfilade et communiquaient entre elles ; « aucun couloir, aucun petit appartement à l'écart du circuit passager ne venaient alors donner la moindre note d'intimité »³⁴. À la fin du règne de Louis XIII, l'innovation technique consistant à couvrir des corps de logis par des combles brisés entraîne un renouvellement de ces plans traditionnels. Économique et efficace, sa mise en œuvre permet la constitution de corps de logis doubles en profondeur³⁵. À partir du xviii^e siècle, le doublement du corps de logis fut complété par la possibilité de morceler les murs de refend, c'est-à-dire les murs porteurs intérieurs. Cette innovation permit ainsi de distribuer les pièces de manière

plus libre, notamment en fonction des règles de commodité et de bienséance promues par les théoriciens de l'époque.

- 22 Ces évolutions architecturales contribuent à donner aux pièces des fonctions de plus en plus spécifiques. Dans son étude des logements parisiens sous l'Ancien Régime, Annick Pardailhé-Galabrun le constate : la plupart des aménagements signalés dans les documents d'archives sont révélateurs de la recherche d'un certain isolement, d'intimité, en même temps que de la spécialisation des pièces³⁶. Au cours du siècle, la valeur même accordée aux pièces évolue : les pièces d'apparat sont de plus en plus délaissées au profit de pièces de société, dans lesquelles des personnes d'égal statut se réunissent pour leur satisfaction réciproque³⁷, et non plus seulement pour valoriser celui ou celle qui reçoit.
- 23 Faisant écho aux nouvelles aspirations à l'intimité et au confort des sociétés modernes, ces innovations architecturales concourent à la formation d'une nouvelle architecture domestique à la fin du XVIII^e siècle. L'adoption de la salle à manger dans les demeures des élites s'inscrit donc pleinement dans ce contexte ; elle est par ailleurs le signe d'une évolution sans précédent de la cuisine française et des manières de table.

Révolutions gastronomiques

- 24 Bien que les sociétés d'Ancien Régime aient longtemps été marquées par une alternance entre pénurie et abondance, la commensalité est un acte important de rupture avec le quotidien³⁸, et surtout de distinction sociale pour les élites. Bénéficiant de l'amélioration générale de l'acheminement des denrées, elles amorcent un processus de « domestication de leur appétit »³⁹, et c'est parmi elles que s'opère une véritable « révolution culinaire française »⁴⁰. C'est en effet à partir du XVII^e siècle⁴¹ qu'une nouvelle cuisine française apparaît, cuisine théorisée par des traités comme *Le Cuisinier françois* de François-Pierre de La Varenne (1651) ou *Les Dons de Comus* de François Marin (1739). Les cuisiniers français en vogue cherchent à préserver au maximum le goût naturel des aliments : l'une de leurs plus grandes réussites est d'avoir su exprimer une conception de la cuisine qui tend finalement vers plus de technicité et un meilleur respect des aliments. Ils ne sont plus de simples exécutants mais de véritables théoriciens de la cuisine qui prônent de nouvelles façons de faire⁴².
- 25 Cette nouvelle cuisine s'accompagne de la diffusion de nouvelles normes relatives à l'organisation des repas, une diffusion concomitante au triomphe de la salle à manger dans l'architecture de ces élites. Un service de table spécifique, le « service à la française », prend forme au XVII^e siècle. Ce nouvel ordonnancement du repas⁴³ se caractérise aussi par un développement sans précédent du nombre de plats cuisinés pour les entrées, les hors-d'œuvre ou les entremets, par rapport aux plats traditionnels comme les potages et les rôts, nécessitant relativement peu de préparation. À ce nouveau service, il faut ajouter la diffusion des « manières de table » : Norbert Elias insiste, dans *La Civilisation des mœurs*⁴⁴, sur l'adoption, au cours de l'époque moderne, de ces manières et du « savoir-vivre » par les élites. En effet, durant cette période, certaines contraintes dans la façon de se tenir à table comme l'utilisation de couverts ou d'une serviette pour s'essuyer la bouche après avoir mangé, prennent de plus en plus d'importance.

L'adoption de la salle à manger

- 26 Les premières mentions de « salle à manger » apparaissent de manière très éparse au cours du xvii^e siècle. Entre l'adoption du mot et la mise en œuvre concrète de la chose, quelques décalages existent. Ainsi faut-il vraiment attendre le xviii^e siècle pour constater une généralisation du phénomène dans les demeures des élites.

Du mot et de la chose

- 27 Dans les ouvrages théoriques traitant d'architecture, le terme « salle à manger » n'est employé qu'à partir de la seconde moitié du xvii^e siècle. En 1624, dans son *Architecture française des bâtiments particuliers*⁴⁵, Louis Savot présente des salles, des anti-salles et des antichambres, mais n'emploie jamais le terme de salle à manger. C'est Augustin-Charles d'Aviler, dans le deuxième volume de son *Cours d'architecture*, publié en 1692⁴⁶, qui la théorise pour la première fois : il s'agit d'une « pièce [située] au rez-de-chaussée près du grand escalier, et séparée de l'appartement ». Dans les décennies suivantes, l'emploi du terme devient récurrent dans les ouvrages théoriques, comme *L'Architecture moderne* de Charles-Étienne Briseux⁴⁷, ou bien *L'Architecture française* de Jacques-François Blondel⁴⁸.
- 28 L'apparition du mot semble cependant plus précoce dans les archives, nous amenant ainsi à penser que l'usage a précédé la dénomination précise. Selon Jean-Pierre Babelon, il faut remonter aux années 1630 pour voir apparaître le terme de « salle à manger » dans les sources concernant des demeures parisiennes : « Les premières mentions que nous ayons découvertes se trouvent sur un dessin de cheminée de *salle haute à manger* de l'album du Louvre dit de Derand (sans date), dans un devis de l'hôtel de Senneterre (rue de l'Université) en 1634 : *sallette à manger*, et dans un acte de vente d'une maison rue Sainte-Anastase en 1637 : *salle à manger*⁴⁹. » Dans notre corpus, les hôtels Lambert et d'Avaux, ainsi que la maison Tubeuf, présentent eux aussi des « salles à manger » avant 1650⁵⁰. Un devis de 1639 mentionne par ailleurs la présence d'une « petite sallette à manger » au rez-de-chaussée de la maison Coquet⁵¹. On remarque que le mot « sallette » persiste dans la dénomination des pièces au xvii^e siècle, signe que l'expression « salle à manger » en est issue.
- 29 Cependant, l'emploi du mot « salle à manger », et l'usage de cette nouvelle pièce, ne sont pas adoptés dès le xvii^e siècle partout : un décalage entre la capitale et la province est manifeste. Ainsi, dans les châteaux provençaux⁵², l'emploi du mot « salle à manger » ne se généralise que vers 1750 et succède à celui de « salle » ou de « sallon à manger » dans bien des cas. On observe le même phénomène dans le Bordelais, où une étude a été conduite sur seize domaines situés dans les communes de Bouliac et de Latresne : une vingtaine d'inventaires après décès, dressés entre 1748 et 1813, ont ainsi été dépouillés⁵³. Le mot « salle à manger » apparaît pour la première fois en 1787 au domaine de Gauvry (Rimons, Gironde).

Une diffusion progressive dans l'habitat des élites

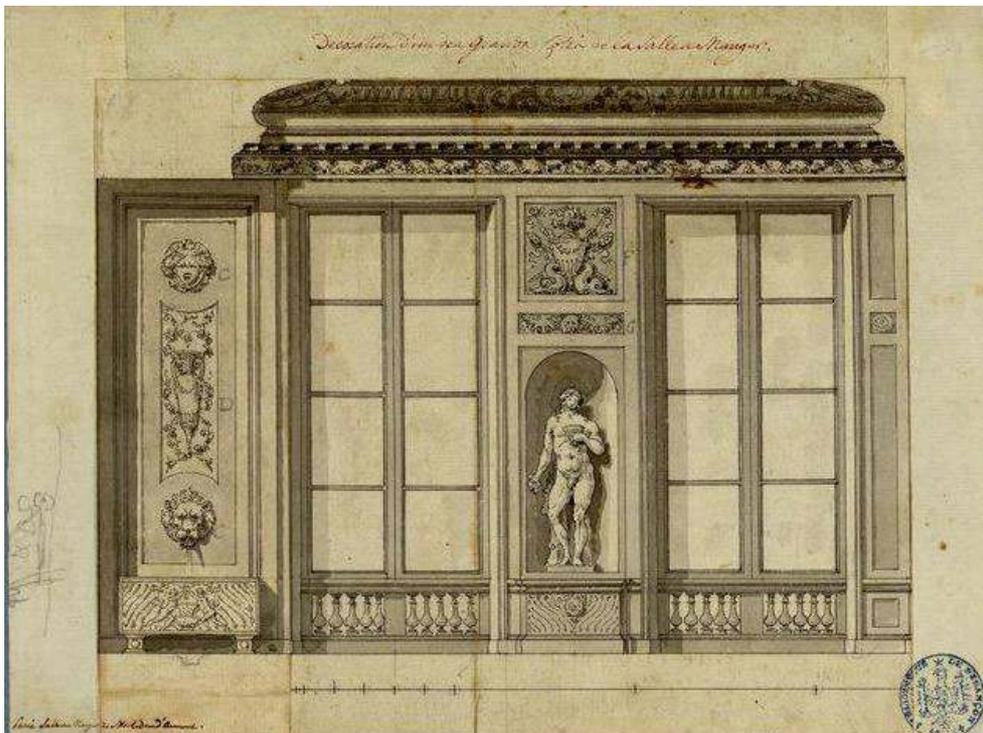
- 30 Que ce soit dans le langage ou dans la réalité, la salle à manger s'impose progressivement au cours du xviii^e siècle dans la distribution des demeures.

- 31 Ainsi, sur un échantillon de 82 logements situés dans la paroisse de Saint-Jean-en-Grève (Paris), et inventoriés entre 1660 et 1720⁵⁴, seules trois maisons possèdent une salle à manger : il s'agit de celles du chevalier Adrien Bance, du maître des requêtes Jacques-Honoré Barentin et du contrôleur général de la Maison de la reine Louis Ancelin. C'est surtout à partir de 1750 que la pièce prend un peu plus d'importance : sur un ensemble de 500 foyers parisiens inventoriés dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, la pièce est mentionnée dans 14 % d'entre eux. Ce pourcentage est aussi variable d'un quartier à l'autre de Paris et selon les groupes sociaux rencontrés ; il ne dépasse pas pour autant 25 %.
- 32 Cette généralisation semble par ailleurs concerner tous les types de demeures habitées par les élites, de la haute aristocratie à la bourgeoisie moyenne. En effet, au milieu du XVIII^e siècle, seuls les édifices appartenant aux plus aisés comportaient des salles à manger. Si l'on se réfère aux trois tomes de *L'Architecture française* publiés par Blondel entre 1752 et 1756, on remarque que plus de 95 % des plans gravés de maisons et d'hôtels parisiens⁵⁵ présentent une salle à manger. Il faut vraiment attendre les premières décennies du XIX^e siècle pour mesurer la diffusion de la pièce dans tous les types d'habitat. Présentant un florilège de maisons, d'hôtels et d'immeubles collectifs, construits entre 1801 et 1835, le recueil *Paris moderne*, publié par Normand fils en 1837, est très significatif à ce sujet : sur 50 plans de demeures étudiés, trois concernent des hôtels particuliers, 11 des maisons urbaines particulières, 13 des maisons de campagne et 23 des maisons urbaines à plusieurs appartements. Tous ces logements possèdent une salle à manger.

Les modalités de l'adoption

- 33 Poursuivant donc un mouvement croissant jusqu'au début du XIX^e siècle, cette adoption revêt plusieurs formes. Ainsi, à partir de la fin du XVII^e siècle, la salle à manger est bien une pièce prévue par les architectes au moment de la construction de nouvelles demeures. Nos statistiques révèlent que la quasi-totalité des maisons, tant aristocratiques que bourgeoises, construites au XVIII^e siècle, présentent une salle à manger dans leur plan d'origine. Certaines pièces du repas font même l'objet de plans et d'élévations particuliers, comme les salles à manger prévues à l'hôtel d'Aumont (rue de Jouy) par Pierre-Adrien Pâris⁵⁶ en 1775 (**fig. 4**, **fig. 5**). Pensé en amont, le décor de la salle à manger faisait par ailleurs l'objet d'un soin tout particulier, mettant en œuvre différentes techniques – peinture, stuc ou sculpture – mais aussi faisant appel à des artistes renommés.

Figure 4



P.-A. Paris, projet pour la grande salle à manger de l'hôtel d'Aumont, dessin.
© Bibliothèque municipale de Besançon.

Figure 5



P.- P.-A. Paris, projet pour la petite salle à manger de l'hôtel d'Aumont, dessin.
© Bibliothèque municipale de Besançon.

- 34 En outre, la mise en place, au fil du Siècle des lumières, d'éléments immeubles par nature comme le buffet en marbre, le poêle ou la fontaine, a imposé de nouvelles contraintes aux architectes dans leur réflexion sur la place de la salle à manger : difficilement transportables, ces éléments ont fixé définitivement l'usage de la pièce du repas.
- 35 Ainsi, au cours de la Renaissance, le buffet-dressoir prend souvent la forme d'une construction temporaire à gradins pour exposer une vaisselle d'apparat, non destinée à l'usage⁵⁷. À partir du xvii^e siècle, le buffet perd progressivement sa fonction de meuble d'exposition au profit de celle de desserte, facilitant le service « à la française ». Généralement en bois, il prend la forme d'une table en marbre reposant sur des consoles sculptées en pierre ou en marbre, comme celle de la salle à manger du château de Champs-sur-Marne (**fig. 6**), ou bien sur un bas d'armoire, comme c'est le cas au château de Villarceaux (Chaussy, Val-d'Oise).

Figure 6



Table de buffet de la salle à manger du château de Champs-sur-Marne.

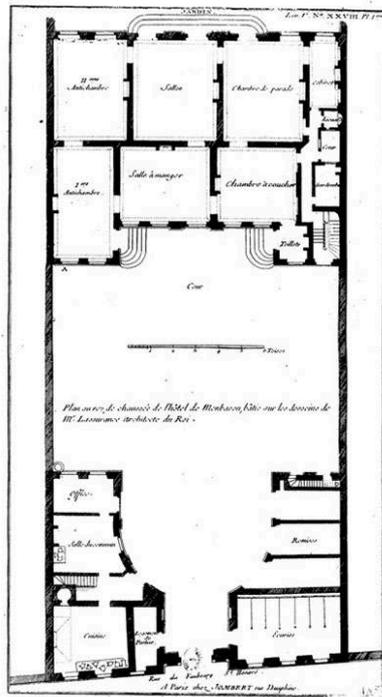
Phot. J. Gourbeix, s.d., ministère de la Culture et de la Communication-Médiathèque de l'architecture et du patrimoine. © MCC/MAPA.

- 36 Devenus immeubles par destination, ces ensembles s'intègrent alors parfaitement aux boiseries et autres revêtements des salles à manger. Par ailleurs, ils ne sont plus mentionnés dans des inventaires après décès mais plutôt dans des marchés de travaux ou des procès-verbaux d'estimation d'immeuble, signe qu'ils sont perçus comme des éléments pérennes, attachés à la demeure. C'est également le cas du poêle, préféré à la cheminée, car il ne rejette pas de fumées pouvant troubler le goût et l'odorat⁵⁸. Il dispense en outre une chaleur plus régulière⁵⁹, la cheminée ne chauffant que les convives qui en sont proches, siégeant du même côté de la table. Généralement réalisé

en céramique ou en métal, le poêle prend place dans une niche de la salle à manger. Facilitant le tirage, un tuyau d'évacuation de la fumée est également aménagé : la plupart du temps visible, ce tuyau peut être intégré dans la maçonnerie du mur ou du sol. Enfin, le poêle peut être chargé en combustible, bois ou charbon, soit à l'avant, c'est-à-dire dans la pièce du repas, soit à l'arrière, depuis un passage ou une pièce annexe. Ainsi, en 1723, le lambris de la salle à manger de l'hôtel d'Uzès (démoli) est décoré d'« une niche dans laquelle est un poêle de terre vernissé bleu et blanc en tombeau avec tablette de marbre de Rance surmonté d'une pyramide »⁶⁰. C'est aussi le cas de la salle à manger du château d'Arnouville (Val-d'Oise) où un poêle en faïence est recensé dans l'inventaire après décès de Jean-Baptiste Machault⁶¹. Tout comme le buffet ou le poêle, la fontaine et la cuvette deviennent progressivement des composantes permanentes dans le décor des salles à manger. Cela passe notamment par l'aménagement de tuyaux apportant l'eau directement dans la pièce depuis un réservoir. Ce dernier peut être situé à proximité, comme dans la nouvelle salle à manger de la maison Le Prêtre de Neubourg, à Paris : une estimation de 1783 mentionne en effet qu'un groupe sculpté est placé au-dessus de la fontaine afin de « masque[r] un tuyau de conduite d'eau pour laver les mains, laquelle eau est prise dans un petit réservoir de plomb destiné à cet usage »⁶².

- 37 Généralement, la fontaine se compose d'une cuvette reposant sur un pied, en pierre ou en marbre, et de robinets en plomb. Ainsi, dans la salle à manger de l'hôtel Romanet (ancien hôtel Guénégaud des Brosses, rue des Archives), une fontaine constituée d'une cuvette et d'un pied en marbre du Languedoc ainsi que de deux robinets en plomb est mentionnée dans un document de 1730⁶³. C'est aussi le cas au château de Villette (Condécourt, Val-d'Oise), où un état des lieux dressé en 1742 mentionne, en plus d'une fontaine mobile en cuivre, deux fontaines en pierre de liais⁶⁴.
- 38 Un autre indice de la pérennisation de la pièce dans les demeures des élites est l'aménagement de salles à manger dans des édifices construits des décennies, si ce n'est des siècles, auparavant. Ce processus résulte le plus souvent d'une spécialisation d'une pièce jusqu'alors polyvalente comme la salle ou l'antichambre. C'est le cas dans de nombreuses demeures franciliennes, comme à la maison Sonning (rue de Richelieu), construite entre 1704 et 1711, où une salle à manger prend la place d'une antichambre au rez-de-chaussée de la demeure dans les années 1740, ou bien à l'hôtel de Montbazon (rue du Faubourg-Saint-Honoré), élevé en 1718, où l'antichambre servant de salle à manger, présente sur le plan de Mariette en 1727, prend le simple nom de « salle à manger » sur celui de Blondel, publié dans les années 1750 (**fig. 7**). D'autres demeures voient leur distribution complètement bouleversée avec l'aménagement, au Siècle des lumières, d'une pièce du repas au détriment de pièces polyvalentes. Ainsi, tout au long du xvii^e siècle, l'hôtel de Lesdiguières ne présente pas de salles à manger mais des « salles ». Seuls les gentilshommes, en 1681, possèdent une pièce réservée au repas. Il faut attendre le début du xviii^e siècle pour que la distribution de l'hôtel soit repensée et qu'une antichambre servant de salle à manger soit aménagée au rez-de-chaussée⁶⁵.

Figure 7



Plan du rez-de-chaussée de l'hôtel de Monbazon, dans J.-F. Blondel, *Architecture française (...)*, Paris, 1752-1756, tome I.

© BNF.

- 39 Qu'elle soit prévue par le maître d'œuvre au moment de la construction ou bien ajoutée à une distribution plus ancienne, la salle à manger s'impose donc au cours du XVIII^e siècle dans toutes les demeures des élites. Elle est élevée au rang des pièces de réception les plus importantes d'une demeure de qualité. Bénéficiant le plus souvent d'un beau point de vue, elle s'enorgueillit d'un décor et d'un mobilier tout à la fois précieux et confortables. Ce statut est confirmé par les ouvrages des théoriciens mais aussi par les sources iconographiques et littéraires qui alimentent, pour les siècles à venir, l'image d'une salle à manger des Lumières fastueuse et libertine. Mais que l'on y prenne garde, cette évolution linéaire n'est pas la même selon la situation géographique de la demeure – à Paris ou en province, à la campagne ou à la ville, etc. – et le rang social du commanditaire ou de l'habitant.

NOTES

1. - ELEB-VIDAL, Monique et DEBARRE-BLANCHARD, Anne. *Architectures de la vie privée. Maisons et mentalités XVII^e-XIX^e* [1989]. Paris/Bruxelles : Hazan/Archives d'architecture moderne, 1999, p. 19.

2. - LESTIENNE, Cécile. *Le Temple de Comus. Naissance et évolution de la salle à manger dans l'architecture française (XVII^e-début XIX^e siècles)*. Thèse de doctorat en histoire de l'art. Paris : université Paris-Sorbonne, 2017.
3. - PARDAILHÉ-GALABRUN, Annick. *La Naissance de l'intime. 3 000 foyers parisiens, XVII^e-XVIII^e siècles*. Paris : PUF, 1988.
4. - AD (archives départementales) Yvelines, 1 Q 175 : inventaire après décès de Jean-Baptiste Machault d'Arnouville et de son épouse Geneviève Louise Rouillé du Coudray, 30 octobre 1794, ou 8 brumaire an III, cité par PRUCHNICKI, Vincent. *Arnouville. Le château des Machault au XVIII^e siècle*. Paris : Lelivredart, 2013.
5. - Sous l'Ancien Régime, le « déjeuner » des élites s'apparente à notre petit-déjeuner, et se prend vers 10 heures du matin (voir FLANDRIN, Jean-Louis et MONTANARI, Massimo (dir). *Histoire de l'alimentation*. Paris : Fayard, 1996, p. 571).
6. - Lettre du 1^{er} décembre 1792, dans LA ROCHEFOUCAULD, Alexandrine-Charlotte-Sophie, duchesse de. *Lettres de la duchesse de La Rochefoucauld à William Short*. Éd. Doina Pasca Harsanyi. Paris : Mercure de France, coll. « Le Temps retrouvé », 2001, p. 160.
7. - Sur la table à manger ne figurait ni le cadenas, ni la nef, propres au « grand couvert », mais le simple nécessaire du repas enveloppé dans une serviette (voir SOLNON, Jean-François. *Histoire de Versailles*. Paris : Perrin, 2003, p. 146).
8. - SAULE, Béatrix. *Versailles triomphant. Une journée de Louis XIV*. Paris : Flammarion, 1996.
9. - AVILER, Augustin-Charles d'. *Cours d'architecture qui comprend les ordres de Vignole, avec des commentaires, les figures et descriptions de ses plus beaux bâtimens, et de ceux de Michel-Ange... et tout ce qui regarde l'art de bâtir, avec une ample Explication par ordre alphabétique de tous les termes / par le sieur A.-C. Daviler, architecte. Explication des termes d'architecture*. Paris : Nicolas Langlois, 1691, vol. 2, p. 813.
10. - Le logis du roi par exemple, au XVI^e siècle, était composé d'une salle où, la plupart du temps, les courtisans attendaient (voir CHATENET, Monique. *La Cour de France au XVI^e siècle. Vie sociale et architecture*. Paris : Picard, 2002).
11. - *Ibid.*, p. 144.
12. - PAGAZANI, Xavier. *La Demeure noble en Haute-Normandie, 1450-1600*. Tours/Rennes : PUR/ Presses universitaires François-Rabelais, 2014.
13. - CHATENET, Monique et MIGNOT, Claude (dir.). *Le Manoir en Bretagne, 1380-1600*. Paris : Imprimerie nationale/Inventaire général, coll. « Cahiers de l'Inventaire », 1993.
14. - BABELON, Jean-Pierre. *Demeures parisiennes sous Henri IV et Louis XIII [1965]*. Paris : Hazan, 1991, p. 199.
15. - AN, MC/ET/LXXV/109, 30 décembre 1652 : inventaire après décès de Catherine Lybault, à la requête de son veuf Jacques Bordier. Transcription de Nicolas Courtin, « Corpus des hôtels parisiens du XVII^e siècle. Inventaires après décès de 24 hôtels ». Paris : Centre André Chastel, 2011. Publication annexe à l'ouvrage de COURTIN, Nicolas. *L'Art d'habiter à Paris au XVII^e siècle. L'ameublement des hôtels particuliers*. Dijon : Faton, 2011. Voir le site : <http://www.centrechastel.paris-sorbonne.fr/page/corpus-des-hotels-parisiens-du-xviiie-siecle-inventaires-apres-deces-de-24-hotels> [page consultée le 10/03/2016].
16. - BABELON, Jean-Pierre. *Op. cit.*, p. 95.
17. - LE MUET, Pierre. *Manière de bien bâtir pour toutes sortes de personnes [1647]*. Reprod. en facsimilé de l'édition de 1663, avec ses Augmentations, chez Jean du Puis. Aix-en-Provence : Pandora, 1981.
18. - BOUDRIOT, Pierre-Denis. « Une source pour l'étude de l'habitat parisien au début du XVII^e siècle : Pierre Le Muet ». *Histoire, Économie et Société*, n° 1, vol. 4, 1985, p. 29-41.
19. - NEUFFORGE, Jean-François de. *Recueil élémentaire d'architecture contenant des distributions de bâtiments bourgeois depuis deux toises de face jusqu'à 24, modèles de bâtiments à l'usage de toutes sortes*

de personnes, tant pour la ville que pour la campagne, depuis 3 toises de face jusqu'à 50 [...]. Paris : chez l'auteur, 1757-1768, vol. 3-4, 1760-1761.

20. - CHATENET, Monique. *Op. cit.*

21. - SERRES, Olivier de. *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*. Paris : Jamet Métayer impr., 1600, Premier Livre, chap. V, p. 100-101 (cité par PAGAZANI, Xavier. *Op. cit.*, p. 239).

22. - CHATENET, Monique. *Op. cit.*, p. 178.

23. - AN, MC/ET/ LXXXVI/ 323, 1^{er} août 1650 : inventaire après décès de Michel Particelli d'Émery.

24. - CHATENET, Monique. *Op. cit.*

25. - *Ibid.*, p. 174.

26. - SOLNON, Jean-François. *Op. cit.*, p. 142.

27. - BABELON, Jean-Pierre. *Op. cit.*, p. 200.

28. - COURTIN, Nicolas. *Op. cit.*, p. 53.

29. - AN, MC/ET/XLI/359, 27 janvier 1716 : inventaire après décès de la duchesse douairière de Lesdiguières.

30. - VIGARELLO, Georges. « Confort, hygiène en France, au XIX^e siècle ». Dans GOUBERT, Jean-Pierre (dir.). *Du luxe au confort*. Paris : Belin, 1988, p. 52. Dans cet article traitant essentiellement du XIX^e siècle, l'auteur revient sur la genèse du processus au siècle précédent.

31. - GOUBERT, J.-P. *Du luxe au confort*. *Op. cit.* : il rappelle que sous l'Ancien Régime, le confort s'appelait « aisances » ou « commodités ». Le *comfort* au sens où nous l'entendons aujourd'hui apparaît en France à l'époque industrielle.

32. - BLONDEL, Jacques-François. *Architecture française ou Recueil des plans, élévations, coupes et profils des églises, maisons royales, palais, hôtels et édifices les plus considérables de Paris*. Paris : impr. Charles-Antoine Jombert, 1752-1756, t. 1, p. 261.

33. - ELEB-VIDAL, Monique et DEBARRE-BLANCHARD, Anne. *Op. cit.*, p. 19.

34. - BABELON, Jean-Pierre. *Op. cit.*, p. 192.

35. - MIGNOT, Claude. *Pierre Le Muet, architecte : 1591-1669*. Thèse de doctorat, histoire de l'art. Paris : université Paris-IV, 1991, p. 132.

36. - PARDAILHÉ-GALABRUN, Annick. *Op. cit.*

37. - « *The society rooms were rooms in which those of equal status communed for their mutual satisfaction* » (SCOTT, Katie. *The Rococo interior. Decoration and social spaces in early eighteenth-century Paris*. New Haven/Londres : Yale University Press, 1994, p. 105).

38. - AURELL, Martin, DUMOULIN, Olivier et THELAMON, Françoise (dir.). *La Sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*. Actes du colloque de Rouen organisé par le GRHIS, l'université de Rouen et le CNRS URA 1274, 14-17 novembre 1990. Mont-Saint-Aignan : Publication de l'université de Rouen, 1992, p. 10.

39. - QUELLIER, Florent. *La Table des Français : une histoire culturelle (XV^e-début XIX^e siècle)*. Rennes : PUR, 2007, p. 88-89.

40. - *Ibid.*

41. - DROUARD, Alain. *Les Français et la table. Alimentation, cuisine et gastronomie du Moyen Âge à nos jours*. Paris : Ellipses, 2005.

42. - RAMBOURG, Patrick. *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*. Paris : Perrin, 2009.

43. - MARENCO, Claudie. *Manières de table, modèles de mœurs, 17^e-20^e siècle*. Paris : Éd. de l'ENS-Cachan, 1992, p. 52.

44. - ELIAS, Norbert. *La Civilisation des mœurs* [1939]. Paris : Calmann-Lévy, 1973.

45. - SAVOT, Louis. *L'Architecture française des bâtiments particuliers*. Paris : Sébastien Cramoisy, 1624.

46. - AVILER, Augustin-Charles d'. *Cours d'architecture*. *Op. cit.*, vol. 2.

47. - BRISEUX, Charles-Étienne. *Architecture moderne ou L'Art de bien bâtir pour toutes sortes de personnes tant pour les maisons des particuliers que pour les palais*. Paris : Claude Jombert, 1728, 2 vol.

48. - BLONDEL, Jacques-François. *Op. cit.*
49. - BABELON, Jean-Pierre. *Op.cit.*, p. 200.
50. - Sis respectivement rue Saint-Louis-en-l'île, rue du Temple et rue des Petits-Champs.
51. - AN, MC/ET/XVI/358, 15 décembre 1639 : devis et marché de maçonnerie par Pierre Soldat à Jacques Coquet, pour sa maison de la rue Vivienne.
52. - AGAY, Frédéric d'. « De la cuisine à la salle à manger dans les châteaux en Provence à l'époque moderne ». Dans COCULA, Anne-Marie et COMBET, Michel (dir). *À la table des châteaux*. Actes des Rencontres d'archéologie et d'histoire en Périgord, 26-28 septembre 2014. Bordeaux : Ausonius, 2015, p. 156.
53. - Centre d'étude et de recherche sur le classicisme dans l'art moderne (CERCAM)-université Michel de Montaigne-Bordeaux III. *Maisons de campagne en Bordelais (XVI^e-XIX^e siècles)*. S.l. : Art et Arts, 1994.
54. - PARDAILHÉ-GALABRUN, Annick. *Op. cit.*, p. 259.
55. - Le corpus réuni par Jacques-François Blondel dans son *Architecture française, op. cit.*, présente des demeures particulières appartenant aux personnages les plus importants et résidant à Paris dans la première moitié du XVIII^e siècle.
56. - Voir à ce sujet PONS, Bruno. *Grands décors français, 1650-1800, reconstitués en Angleterre, aux États-Unis, en Amérique du Sud et en France*. Dijon : Faton, 1995.
57. - LATRÉMOLIÈRE, Élisabeth, QUELLIER, Florent (dir.). *Festins de la Renaissance. Cuisine et trésors de la table*. Cat. exp. « Festins de la Renaissance », château royal de Blois, 7 juillet-21 octobre 2012. Paris/Blois : Somogy-Éditions d'art/Château royal de Blois, 2012, p. 261.
58. - ROUBO, André Jacob. *L'Art du menuisier*. Paris : Académie royale des sciences, 1769-1775, publié dans P. Verlet, *La maison au XVIII^e siècle : société, décoration, mobilier*. Paris : Baschet, 1966, p. 189.
59. - « On apprécie le poêle pour la chaleur douce et continue qu'il diffuse » (VERLET, Pierre. *Op. cit.*, p. 104).
60. - Réalisée en 1725, cette description de l'hôtel a été retranscrite dans l'estimation réalisée en 1782 (voir AN, Z^{1j} 1092, visite et estimations distinctes des bâtiments composant le château de Bonnelles et l'hôtel d'Uzès à Paris, suivant l'ancien local et le nouveau à la requête de M. le duc d'Uzès, le 23 octobre 1782).
61. - AD Yvelines, 1 Q 175 : inventaire après décès de Jean-Baptiste Machault d'Arnouville et de son épouse Geneviève Louise Rouillé du Coudray, 30 octobre 1794, ou 8 brumaire an III.
62. - AN, Z^{1j} 1095 : estimation de plusieurs maisons et terrains au clos Payen dépendants de la succession de la demoiselle de Grimod décédée, épouse Le Prêtre de Neubourg, 7 janvier 1783.
63. - AN, MC/ET/CXV/370, 8 avril 1717 : inventaire après décès de Madame Romanet.
64. - AN, MC/ET/XCIX/473, 27 janvier 1742 : état des lieux du château de Villette.
65. - AN, MC/ET/XLI/359, 27 janvier 1716 : inventaire après décès de la duchesse douairière de Lesdiguières, déjà cité.

RÉSUMÉS

La naissance et l'évolution de la salle à manger française s'inscrivent dans un mouvement général de spécialisation des pièces aux XVII^e et XVIII^e siècles. Jusqu'alors, les pièces d'habitation sont, et ce dans toutes les couches sociales, des « espaces polyvalents », où seul le mobilier détermine

l'usage. Ainsi, en fonction de la saison ou du nombre de convives, les lieux où se tiennent les repas sont très divers : dans l'architecture des élites, la chambre, la salle ou l'antichambre peuvent très bien tenir ce rôle, avant que s'impose une pièce spécifique, appelée « salle à manger ». Le mot lui-même est employé pour la première fois dans des sources manuscrites au début du xvii^e siècle. S'ensuit alors un processus d'adoption de la pièce assez lent qui ne se généralisera à toutes les couches de la société qu'au cours des xviii^e et xix^e siècles. Le développement de cette pièce s'est en effet nourri d'un terreau d'évolutions architecturales et sociales très riche.

The appearance and development of the dining room in France was part of a general move towards the specialisation of the use of a house's different rooms, from the seventeenth to eighteenth centuries. Up until then, the living spaces in a dwelling, at all levels in society, were 'polyvalent' spaces where only the furniture denoted the use. Consequently, and according to the season or to the number of guests, the room where meals were eaten could vary. In the architecture of social elites, the bedroom or the antechamber could fulfil this dining function, before a specific room began to appear, known in French as the 'salle à manger', the dining room. The expression appears in manuscript sources at the beginning of the seventeenth century. Subsequently, there is a gradual process of appropriation and generalisation throughout society during the eighteenth and nineteenth centuries. The development of this room is to be seen then in a rich context of social and architectural changes.

INDEX

Mots-clés : salle à manger, salle, chambre, table à manger, élites, Ancien Régime, époque moderne, château, hôtel particulier, maison, distribution, repas

Keywords : dining room, room, bedroom, dining table, Ancien Régime, modern period, château, house, spatial distribution, meal

AUTEUR

CÉCILE LESTIENNE

Docteur en histoire de l'art lestiennececile@gmail.com