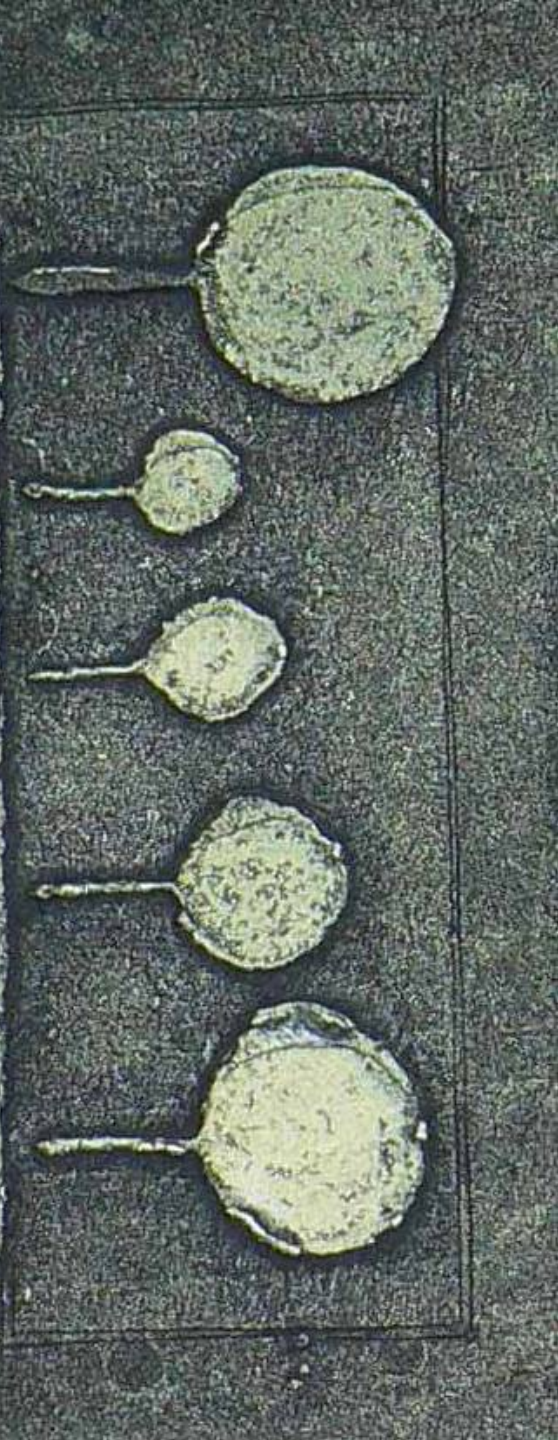


The background is a painting of a kitchen. On the left, a woman in a white apron stands near a stove. In the center, a woman in a red shirt and blue apron sits at a table with a yellow tablecloth, preparing food. The table is set with a bowl of eggs, a bottle, and a basket of bread. The kitchen has a white countertop and a red pot on the stove.

LA FABRIQUE DU REPAS

-
CASSEROLES & CIE





« Ces casseroles astiquées, tout cet ensemble de choses familières, et devenues comme amies par un long service »

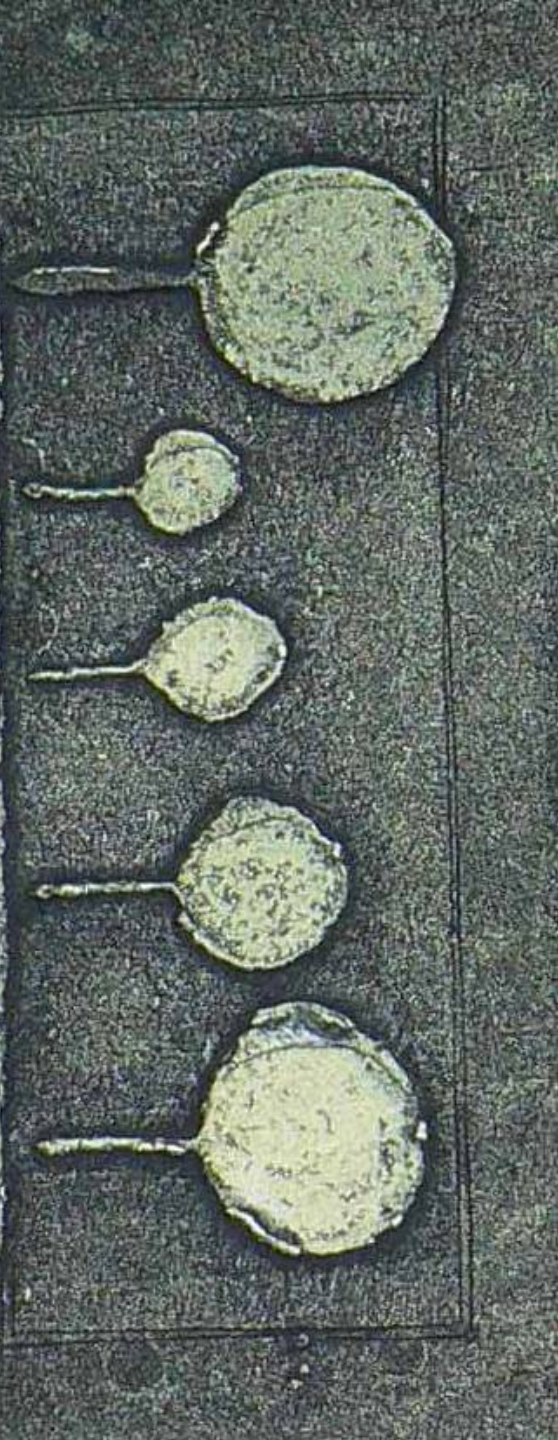
La casserole dans la cuisine familiale

La casserole, marmite ou fait-tout, est l'attirail indispensable de la cuisine. Elle représente la version moderne du chaudron, connu depuis l'Antiquité, qui est le symbole de la transformation des aliments.

La marmite évoque inmanquablement la potée familiale et collective. Les mijotés, les braisés et les mets bouillis sont associés à la cuisine faite pour l'usage intime. Traditionnellement, la poule au pot était servie pour le souper de famille, tandis que la viande rôtie était offerte aux invités.

A la maison, faire la cuisine rime avec routine, mais se conjugue aussi avec passion et plaisir. Ce temps passé derrière les fourneaux n'est pas anodin, car par celui-ci on fabrique du lien familial et social. Le plat considéré comme ordinaire, répétitif et quotidien contribue à conforter l'identité du groupe, par le partage d'un goût commun.

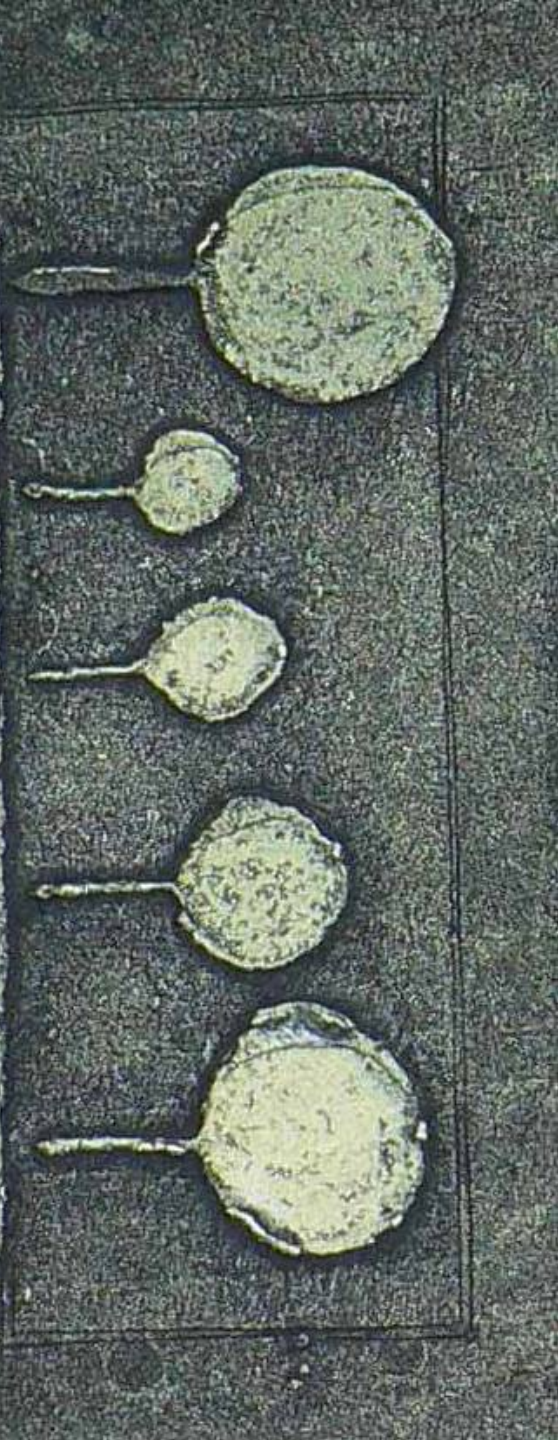




Ensembles de plats, 18^{ème} siècle, Poteries plombifères, Coll. C.H.L.

Ces poteries sont imperméabilisées au moyen d'un vernis qui facilite l'étanchéité et évite que les aliments n'accrochent à la cuisson. Il est réalisé à base d'oxyde de plomb qui lui donne une couleur verte très en vogue dès le 16^{ème} siècle. Cette technique est dénoncée et abandonnée au début du 19^{ème} siècle car le transfert du plomb aux aliments rend leur consommation dangereuse pour la santé.





Savoirs et transmission culinaires

Faire la cuisine demande des savoir-faire multiples : c'est le tour de main pour lier la sauce, l'œil attentif pour ajuster une consistance, la mémoire du temps de cuisson... Le savoir culinaire est souvent empirique, basé sur les souvenirs de gestes, d'odeurs, de saveurs, de bruits et d'apparence. Auparavant transmis de génération en génération, il sort aujourd'hui peu à peu du cadre familial. On assiste en effet à un véritable engouement pour le « fait-maison », avec l'essor des cours de cuisine, le succès des émissions culinaires, des livres et des blogs de recettes.

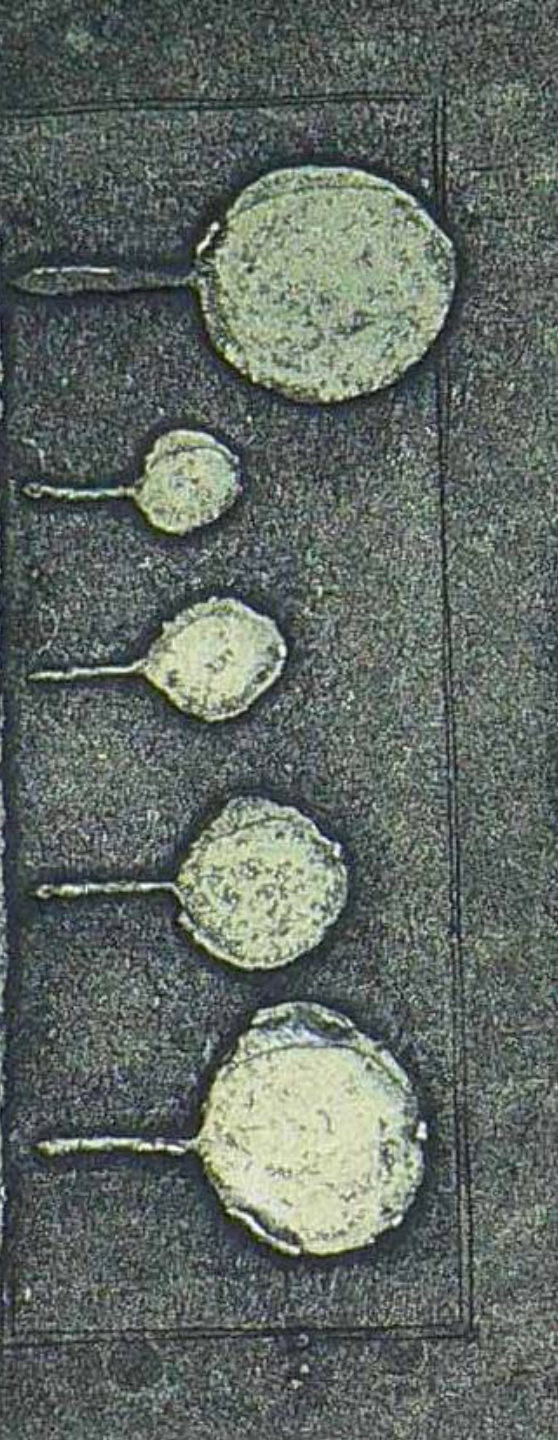
Marmite : objet déco

A force d'usage, la casserole et autres ustensiles de cuisines deviennent des instruments familiers. Même anciennes, elles sont souvent gardées par affection dans les placards où elles côtoient leurs cousines modernes, les cocottes-minutes.

« Ces casseroles astiquées, tout cet ensemble de choses familières, et devenues comme amies par un long service (...) » Extrait *Quand les sirènes se taisent*, Maxence Van der Meersch.

Elles s'exposent aussi comme motif esthétique : une série de casseroles en cuivre alignées contre le mur de la cuisine.





Ensemble de casseroles, turbotière et daubière, 19^{ème} siècle, Cuivre, Coll. C.H.L.

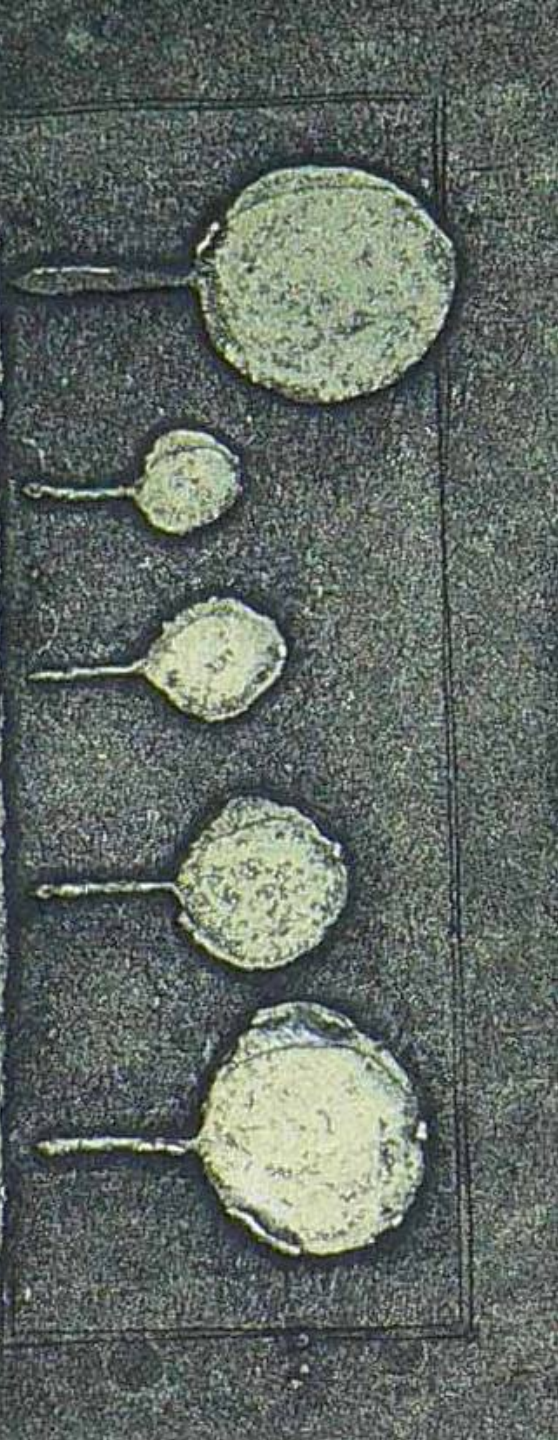
Le cuivre est un conducteur de chaleur efficace, apprécié également pour son aspect décoratif. Exposées, les batteries en cuivre sont des éléments de distinction culinaire. L'entretien fastidieux et le caractère nocif du matériau concourent à son abandon progressif dans les cuisines. Les cuivres sont aujourd'hui étamés (protégés d'une feuille d'étain) pour les rendre propres aux préparations alimentaires.



Batterie de cuisine, Années 1920, Tôle recouverte d'un émail rouge, Coll. C.H.L.

L'usage de la tôle émaillée pour protéger le métal de la rouille apparaît au milieu du 19^{ème} siècle. La fabrication de nouveaux ustensiles, légers, solides et colorés, incite les ménagères à délaisser les lourdes bassines en fonte et les casseroles en cuivre à l'entretien laborieux.

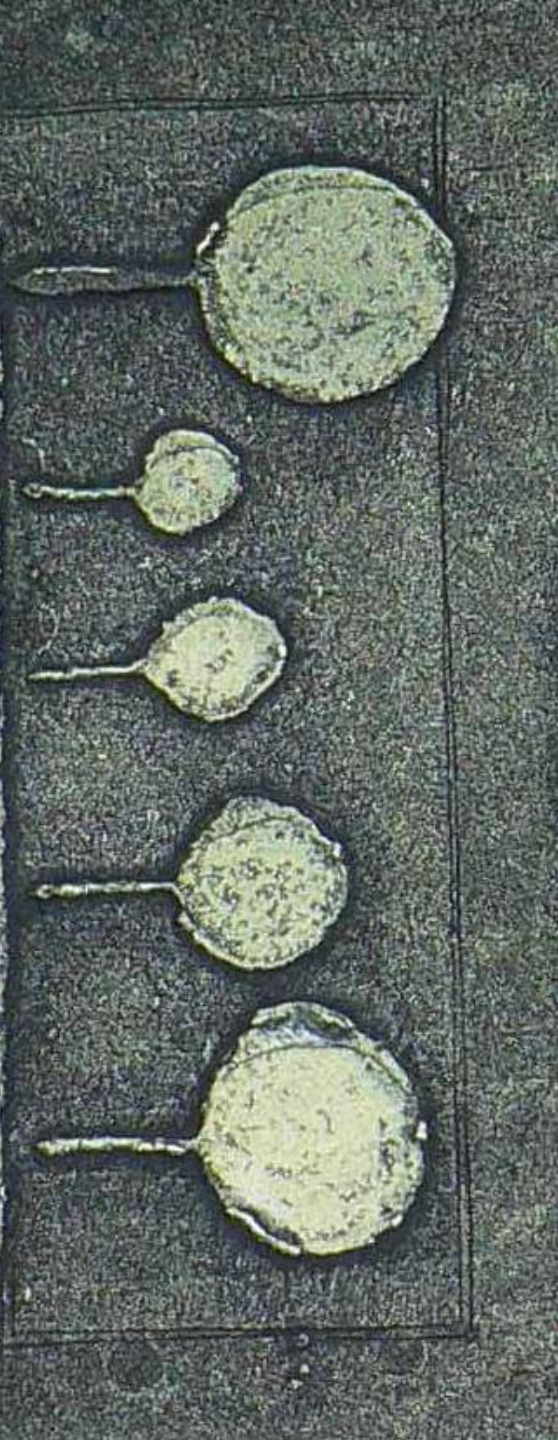




Ensemble de casseroles, 20^{ème} siècle, Acier inoxydable, Coll. C.H.L.

L'évolution des modes de cuisson, remplaçant le feu de bois par l'électricité et le gaz, permet le développement de batteries de cuisine faites en matériaux moins épais et plus légers, tels que la tôle émaillée et l'acier inoxydable. Ce dernier est un métal robuste, sain et facile d'entretien qui gagne peu à peu les cuisines au début du 20^{ème} siècle. C'est en 1925 que le procédé est affiné et rendu bon marché.





Bibliographie

GIARD Luce, « Faire la cuisine », Certeau M. (de), Giard L., Mayol P., *L'invention du quotidien 2, Habiter, cuisiner*, Paris, Gallimard, 1994.

KAUFMANN Jean-Claude, *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire*, Paris, Armand Colin, 2005.



Tourcoing
La Créative



INTERREG IV
France • Wallonie • Vlaanderen



Provincie
West-Vlaanderen
Door mensen gedreven



Nord
le Département



Grenzeloze musea
VFLAMUSE
Nos territoires en musées

Centre d'Histoire Locale
de Tourcoing

