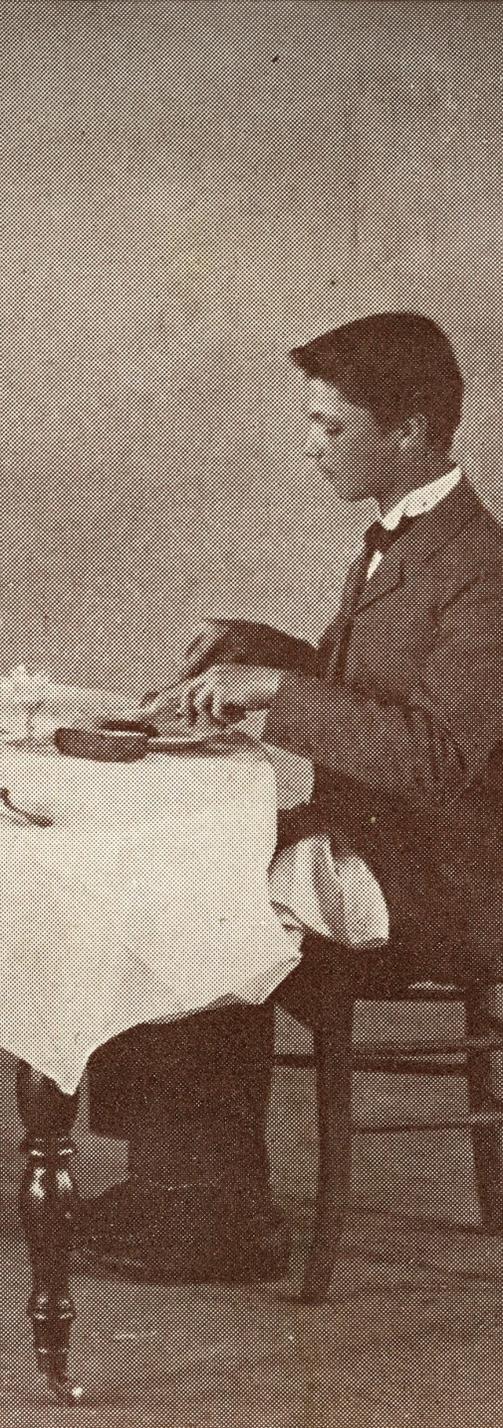


**A TABLE !**  
-  
**MANIÈRES DE TABLE**





## Pourquoi est-il interdit de manger avec les doigts ?

Rien dans nos façons de manger n'est naturel. La manière de se tenir à table, de se servir, de porter les aliments à la bouche, provient de règles qui ont été fixées au fil de l'histoire.

### **Les règles de bonnes conduites : comment porter les aliments à la bouche**

Les façons de porter les aliments à la bouche ou de se servir des couverts sont le résultat de l'évolution des modes et des mentalités. A la Renaissance, utiliser ses doigts pour saisir la viande n'est pas une faute de goût. La fourchette est alors assimilée à une pique avec laquelle on risquerait de blesser l'intérieur de la bouche.

A table, les couverts restent longtemps partagés par plusieurs convives. Seul le couteau est d'usage personnel. Chacun possède le sien qui se porte d'ailleurs sur soi dans une gaine protectrice. C'est au 18<sup>ème</sup> siècle que le couvert individuel (cuillère, couteau, fourchette) apparaît sur les tables.





**Fontaine murale, 1906-1927, Faïence émaillée, Manufacture de Lunéville, Coll. C.H.L.**

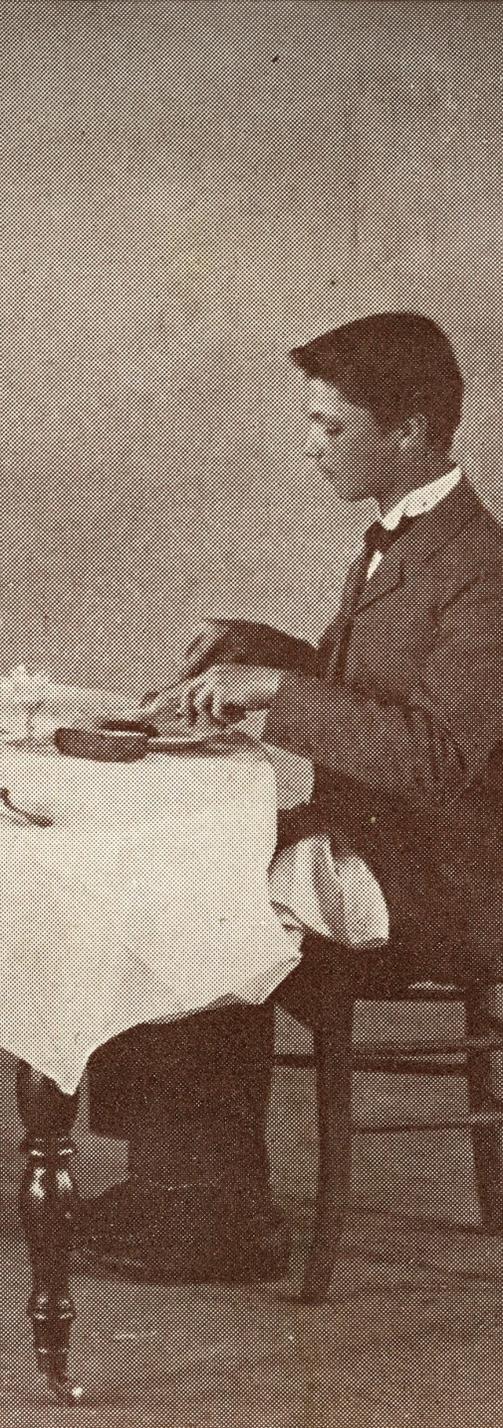
L'acte de se laver les mains est antérieur aux prescriptions hygiéniques qui veulent qu'on ait les mains propres pour entrer en contact avec les aliments. Cette coutume marque une séparation entre le temps des travaux et celui des repas. Ce modèle de fontaine était accroché au mur, parfois à l'entrée de la salle à manger.



**Découper – Porter à la bouche – Boire – Verser à boire – Présenter son verre, Vers 1922, Illustration tirée du Manuel de politesse à l'usage de la jeunesse par F. G-M., Coll. C.H.L.**

Les manuels de savoir-vivre transmettent les conventions et les règles de bienséance en société. Ils connaissent un certain succès depuis leur apparition au 13<sup>ème</sup> siècle. Au 19<sup>ème</sup> siècle, ce sont surtout les dames de la haute société qui édictent, à travers des manuels, les bonnes manières de table à respecter. La gestuelle est codifiée, elle ne s'improvise pas. Elle révèle le degré d'éducation et le rang social.





**Couteaux de table, Fin du 19<sup>ème</sup> siècle, Manche en os incrusté de nacre, Coll. C.H.L.**

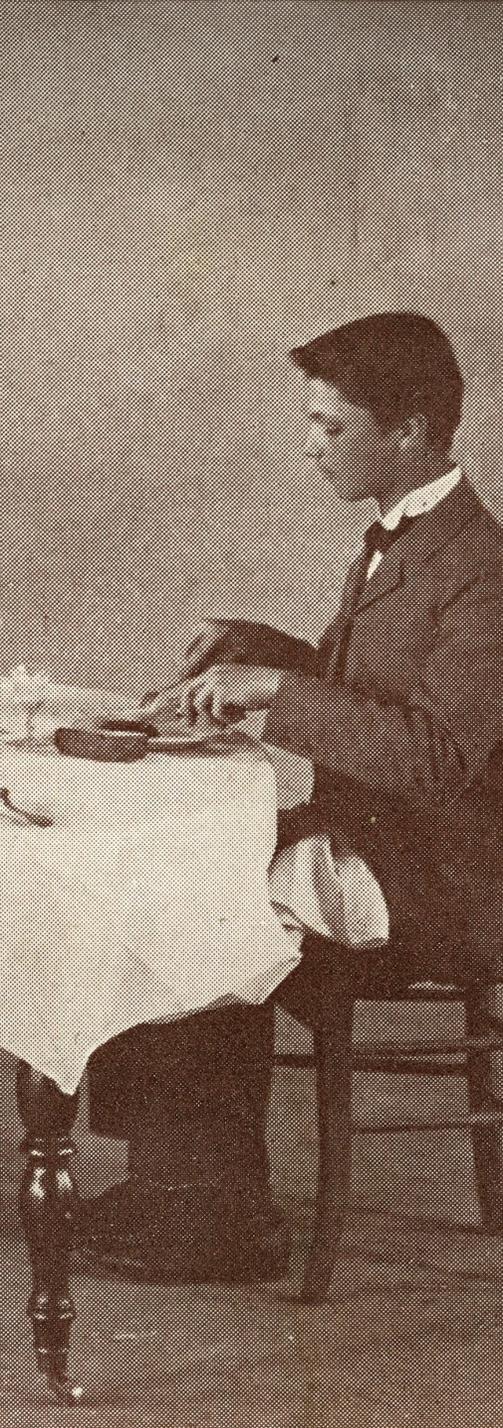
Le couteau fait partie des premiers couverts en usage à table. Jusqu'au 17<sup>ème</sup> siècle, il possède une lame pointue qui sert autant à découper qu'à piquer les aliments pour les porter à la bouche. Son extrémité s'arrondit avec la généralisation de la fourchette. Les incrustations de nacre de ce modèle apportent de l'élégance à l'ustensile.



**Cuillère et fourchette, Fin 19<sup>ème</sup> siècle, Métal argenté, Coll. C.H.L.**

La cuillère et la fourchette portent les initiales C. S. Dès la Renaissance, les personnes de la haute société font graver leurs armoiries sur leurs couverts. Cette marque distinctive, le blason ou les initiales, indique l'appartenance à une famille, à un rang. En France, ces signes apparaissent au dos des manches car il est de coutume de placer la fourchette pointe vers le bas, alors qu'en Angleterre c'est l'inverse.

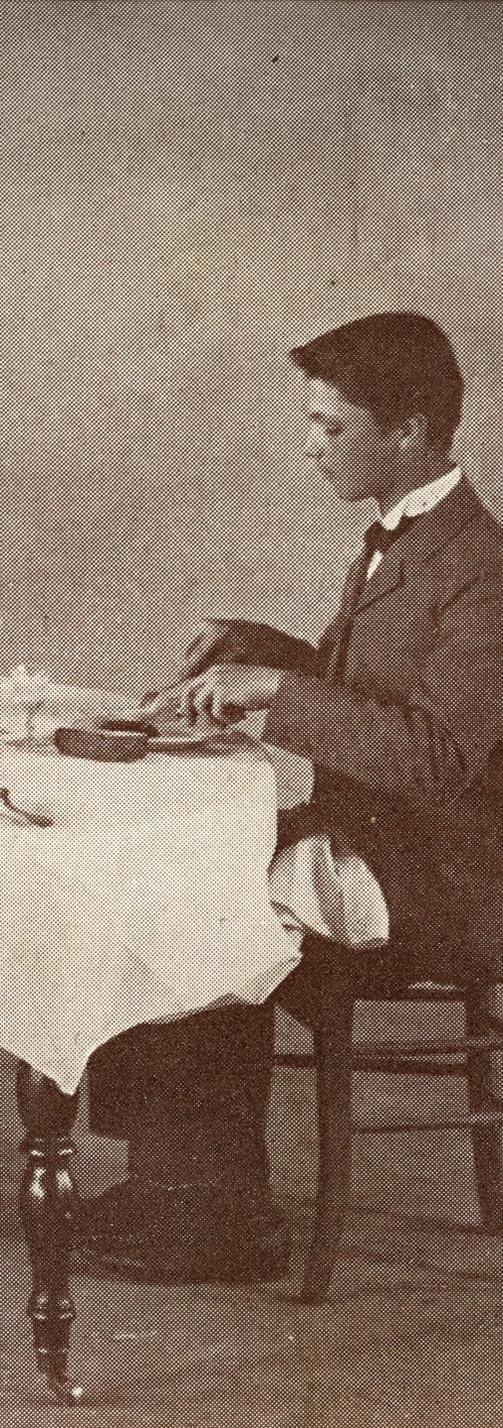




**Série de cuillères à ragoût, 18<sup>ème</sup> siècle, Etain, Coll. C.H.L.**

La cuillère a peu d'usage à table jusqu'au 16<sup>ème</sup> siècle. En effet, les liquides se mangent alors avec du pain. Si elle est connue depuis l'Antiquité, sa forme a évolué au fil du temps, passant du cuilleron circulaire pour la cuisine, à l'ovale pour la cuillère de bouche.





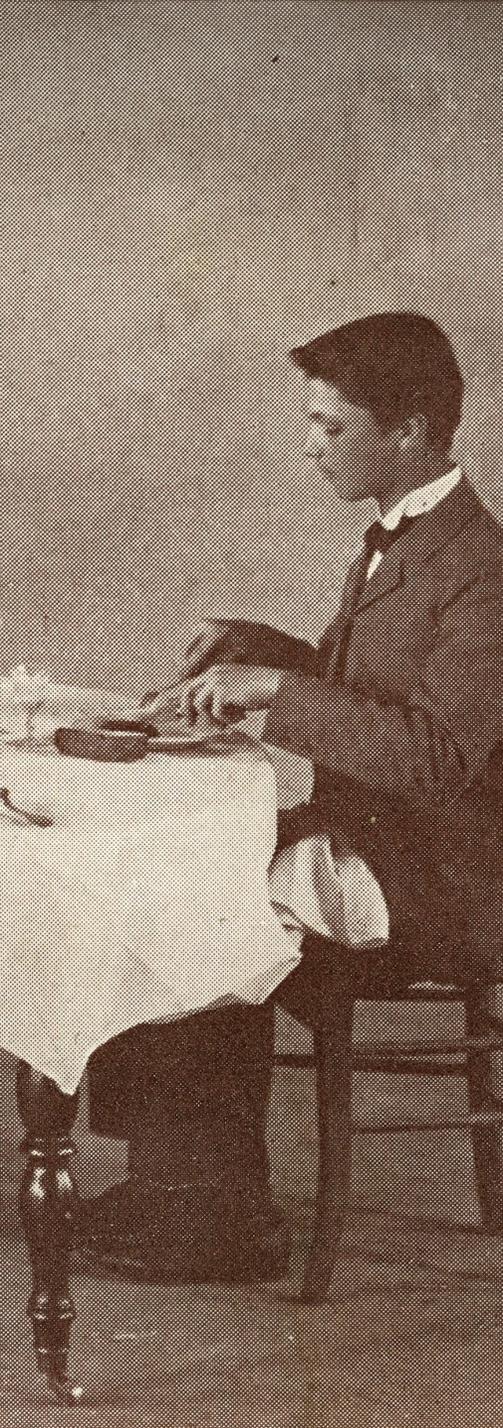
## Couverts, mode d'emploi !

Avec l'usage généralisé des couverts, en particulier celui de la fourchette, les aliments sont progressivement mis à distance. Le contact direct avec la nourriture est évité créant d'autres normes dans l'art de manger. Mais il s'agit là moins d'un souci d'hygiène que d'une volonté de discipliner le besoin élémentaire de manger par des gestes précis et contrôlés. Il faut maîtriser le corps : déglutir sans bruit, ne pas manger la bouche ouverte, se tenir droit...

Le souci de se tenir à table de manière distinguée entraîne la fabrication de nouveaux objets, qui permettent aux classes aisées de se distinguer. Dès le 18<sup>ème</sup> siècle, les couverts se spécialisent, telles que la fourchette à huître, la fourchette à escargot ou la cuillère à melon. De nouveaux ustensiles apparaissent, ce qui nécessite d'en connaître le fonctionnement pour s'en servir. Il faut, par exemple, savoir peler en spirale une orange avec un couteau spécial, mais s'abstenir de couper le pain à table.

De nos jours, manger avec les doigts en société est admis en certaines occasions. Certaines cuisines invitent spontanément à ce geste, comme le fast-food : difficile de manger un hamburger autrement qu'avec les mains.





***Fourchettes à huîtres, 19<sup>ème</sup> siècle, Métal argenté, Coll. C.H.L.***

A la Renaissance, la fourchette est considérée comme une marque d'excentricité car il est d'usage de manger avec les doigts. Dotée de deux dents à l'origine, elle s'impose au 18<sup>ème</sup> siècle dans les mœurs aristocrates et bourgeoises. Avec la spécialisation des couverts au 19<sup>ème</sup> siècle, la fourchette adapte sa forme au type d'aliment : fourchettes à huître, à escargot, à poisson, etc.



***Couverts de service à poisson, Début 20<sup>ème</sup> siècle, Métal argenté, Coll. C.H.L.***





*Ciseaux à raisins et pince à sucre, 19<sup>ème</sup> siècle, Métal chromé et métal doré, Coll. C.H.L.*

L'enjeu de ces ustensiles de table est d'éviter de toucher la nourriture avec les mains. Les ciseaux en forme d'oiseau servent à couper les tiges des grappes de raisin puis à les servir, grâce aux pincettes qui prolongent les lames. La pince à sucre est quant à elle terminée par des griffes de lion. Ces outils singuliers, au décor emprunté au monde animal, montrent la sophistication des usages de la table au 19<sup>ème</sup> siècle.





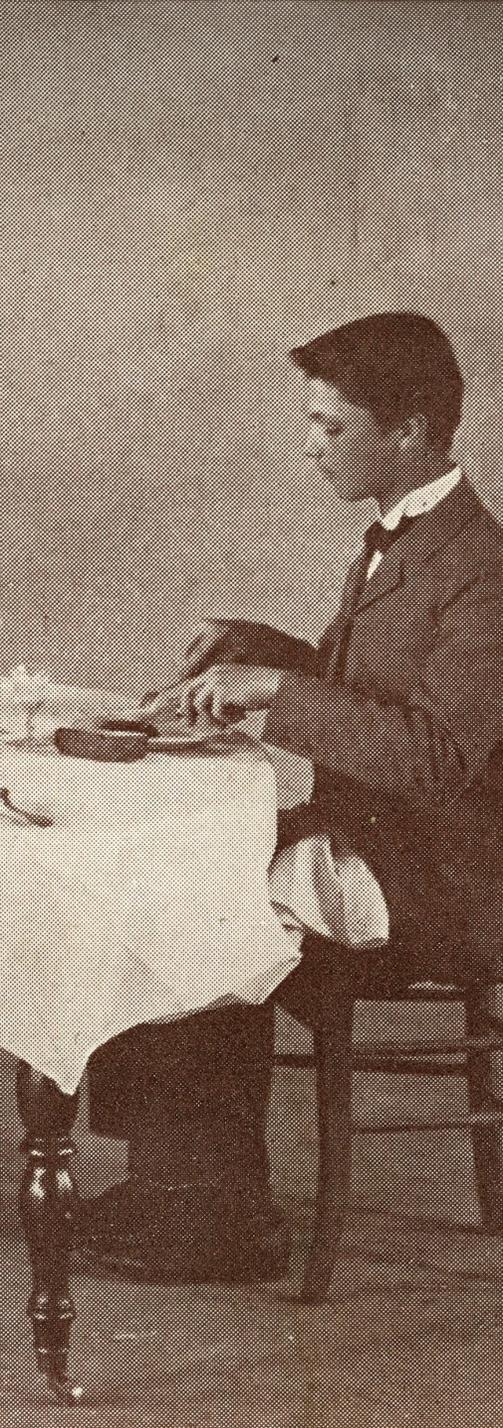
*Couteau à peler les oranges, Début 20<sup>ème</sup> siècle, Laiton et bakélite, Coll. C.H.L.*

Couteau de table constitué d'un manche et d'une petite lame servant à découper et arracher la peau épaisse des oranges.



*Cuillère à sucre, Début 20<sup>ème</sup> siècle, Métal argenté, Coll. C.H.L.*





## Bibliographie

*A table au XIXe siècle*, Catalogue d'exposition (Musée d'Orsay, Paris, 4 décembre 2001 - 3 mars 2002), Paris, Réunion des Musées Nationaux et Flammarion, 2001, p. 47-64.

*A table ! Les arts de la table dans les collections du musée Mandet de Riom, XVIIe-XIXe siècles* Catalogue d'exposition (Musée Mandet, Riom, 27 juin - 4 janvier, 1997), Réunion des musées nationaux, Paris, 1997.

MARENCO Claudine, *Manières de table, modèles de mœurs : 17<sup>ème</sup> – 20<sup>ème</sup> siècle*, Editions de l'ENS-Cachan, 1992.



**Tourcoing**  
La Créative



**Centre d'Histoire Locale**  
de Tourcoing

