

A TABLE !
-
METTRE LA TABLE





Notre façon de dresser la table a une histoire

C'est au cours du 19^{ème} siècle que s'ordonne la disposition des couverts et de la table telle que nous le concevons actuellement : l'assiette au centre, le couteau à droite, la fourchette à gauche. Cette nouvelle organisation de la table provient d'un changement dans la manière de servir les plats. On passe du « service à la française » au « service à la russe ».

Du service à la française au service à la russe

Ce que l'on appelle le service à la française remonte à la fin du Moyen Age et se pratique encore au 18^{ème} siècle dans les milieux aristocratiques. Sa particularité réside dans l'effet d'abondance et de variété qu'il produit : tous les mets sont apportés en même temps sur la table (avec un service pour les potages, un autre pour la viande, les desserts...). Les convives se servent dans les plats disposés devant eux, selon les préséances sociales et leurs préférences. Varié, ce service présente néanmoins l'inconvénient de proposer des plats souvent froids. C'est l'ancêtre du « buffet ».

Le service à la russe se déroule suivant une organisation différente. Les plats sont apportés les uns après les autres aux convives. Tout le monde mange la même chose en même temps. Cette coutume s'impose progressivement à partir du milieu du 19^{ème} siècle entraînant un changement dans la manière de dresser la table. Dans les milieux aisés, les assiettes et les couverts se multiplient en fonction du nombre de plats qui seront servis. Les assiettes sont empilées les unes sur les autres et sont encadrées, à droite et à gauche, par des séries de couteaux et de fourchettes. La place et l'espace intime du mangeur sont ainsi clairement délimités.



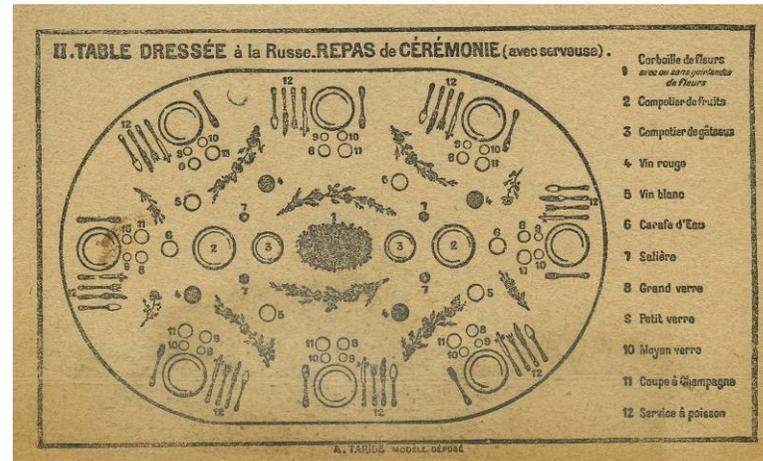
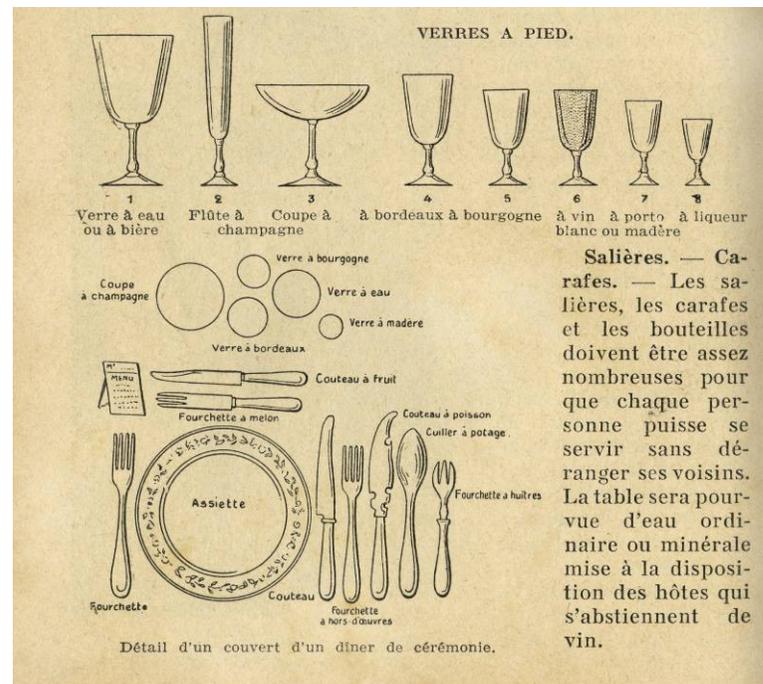


Table dressée à la russe, 1899, Illustration tirée de Usages du monde par la Baronne Staffe, Coll. Privée.

Le dressage de la table à la russe, qui s'impose au 19^{ème} siècle, concilie recherche d'organisation et d'esthétisme. Le centre de la table est occupé par des décorations florales entourées de coupes de petits fours. L'espace intime de chaque mangeur est délimité par la position des couverts et des verres. Le service de verres se décline à cette époque en différentes formes selon la boisson : verre à eau, à vin blanc, à vin rouge, à champagne...



Disposition de la vaisselle pour un dîner de cérémonie, Début 20^{ème} siècle, Illustration tirée du Traité d'économie domestique par L. Mathieu, Coll. C.H.L.

Salières. — Carafes. — Les salières, les carafes et les bouteilles doivent être assez nombreuses pour que chaque personne puisse se servir sans déranger ses voisins. La table sera pourvue d'eau ordinaire ou minérale mise à la disposition des hôtes qui s'abstiennent de vin.

Détail d'un couvert d'un dîner de cérémonie.





Les arts de la table

« Si ce sont des invités, là on met vraiment les p'tits plats dans les grands, en sortant un service plus sophistiqué, plus raffiné. » Dalila, étudiante, 24 ans.

Les repas sont un moment important de la vie sociale. C'est l'occasion de déployer toute une mise en scène raffinée.

Avec l'adoption du service à la russe au 19^{ème} siècle, la valorisation de la table ne passe plus par l'abondance des plats, mais par la vaisselle et les décorations. On recherche la blancheur de la porcelaine, l'éclat du cristal ou du verre et le miroitement de l'argenterie. Le centre de la table, jadis occupé par une profusion de mets, accueille une décoration, le « milieu de table », composée de dentelles, de pièces d'orfèvrerie et de fleurs.

Ces objets, réservés autrefois aux milieux les plus aisés, sont rendus accessibles au 19^{ème} siècle aux classes moyennes grâce à l'industrialisation des arts de la table : porcelaine, cristallerie, verrerie et argenterie. Ce « mode de vie bourgeois » se diffuse rapidement par la presse et les catalogues de vente dans l'ensemble de la France.

Depuis les années 1950, les arts de la table sortent peu à peu du secteur du luxe pour s'adapter à l'émergence d'un nouvel art de vivre. Ils sont de plus concurrencés par le bon marché et le jetable, qui permettent de renouveler la table au gré des envies.





Fin de souper, 1913, Peinture à l'huile sur toile de Jules-Alexandre Grun, Musée des Beaux-Arts de Tourcoing, 913.1.1.

Entre 1850 et 1930, le mode de vie bourgeois est fortement tourné vers le paraître. Le repas du soir est l'occasion de déployer tout le faste aux yeux des invités. Ici, sur une nappe blanche bordée de dentelles, on repère la corbeille de fleurs au centre, les lampes décoratives et le luxe de la vaisselle.





Chemin de table, 1900, Cretonne (coton et lin), Broderies Richelieu et dentelles, Coll. C.H.L.

Ce chemin de table, finement brodé et orné de dentelles, se place au milieu de la table par dessus la nappe. Le linge de table est systématiquement repassé et plié en carré, de sorte que, déployé, il conserve le tracé du repassage.



Nappe, Vers 1900, Cretonne (coton et lin), Broderies Richelieu, Coll. C.H.L.



Chandeliers, 19^{ème} siècle, Verre mercurisé, Coll. C.H.L.

Ces chandeliers ou flambeaux sont un élément de décor indispensable à l'illumination de la table. Ils sont réalisés en verre mercurisé, matériau qui connaît son apogée à la seconde moitié du 19^{ème} siècle. Le verre est soufflé et peint à l'intérieur d'une fine couche de mercure, qui lui donne cette note argentée. Les ménages n'ayant pas les moyens de s'offrir de l'argenterie ont utilisé ce procédé surnommé « l'argenterie du pauvre ».



Coupelle, Fin 19^{ème} – Début 20^{ème} siècles, Métal argenté, Coll. C.H.L.

Sur la table, l'argenterie constitue un signe traditionnel de richesse. Au 19^{ème} siècle, grâce aux progrès de l'industrie, le métal argenté, bon marché, concurrence l'orfèvrerie traditionnelle. La mise au point de la galvanoplastie permet désormais de dorer ou d'argenter à échelle industrielle des objets moulés. Cette innovation pratiquée par l'entreprise Christofle révolutionne les arts de la table.



Beurrier, Fin 19^{ème} – Début 20^{ème} siècle, Verre moulé, Coll. C.H.L.

De la seconde moitié du 19^{ème} siècle aux années 1930, les verreries françaises, comme celle de Sars-Poteries, ont produit en grande quantité des ustensiles de table de toute sorte : beurriers, sucriers, crémiers, coupes, etc. Le verre moulé est un procédé peu onéreux qui permet de donner toutes les formes. Il concurrence le cristal taillé qui reste réservé aux plus riches.



Coupes à champagne, Fin 19^{ème} – début 20^{ème} siècle, Cristal taillé, Coll. C.H.L.



Présentoir, Début 20^{ème} siècle, Métal peint et verre moulé, Coll. C.H.L.

La présentation des hors d'œuvre, fruits ou gâteaux agrémenté la composition de la table. Ce présentoir est pourvu de trois embouts qui servent à accueillir des bouquets de fleurs.



Plat à hors d'œuvres, Début 20^{ème} siècle, Verre moulé et métal doré, 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.

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^{ème} – 20^{ème} siècle*, Editions de l'ENS-Cachan, 1992.



Tourcoing
La Créative



INTERREG IV
France • Wallonie • Vlaanderen



Provincie
West-Vlaanderen
Door mensen gedreven



Centre d'Histoire Locale
de Tourcoing

