

QUE MANGE-T-ON ?

-

REPAS DE FÊTE





« *Filet de bœuf bien tendre, poulets de gras dodus, ou galantine bien truffée... »*

Repas du dimanche

L'avènement des loisirs au 20^{ème} siècle et la généralisation du dimanche comme jour chômé transforme le « repas du dimanche » en rituel familial.

L'abondance des plats, à base de viande et de poissons, et la variété des préparations, marquent le caractère festif de la journée.

L'abondance des plats à base de viande et de poisson ainsi que la variété des préparations témoignent d'une volonté de rupture avec le quotidien. Dans la bourgeoisie roubaisienne de la fin du 19^{ème} siècle, on se reçoit tous les quinze jours en famille, le dimanche. Chez Floris Toulemonde et Amélie Destombe, on déguste des menus « *strictement réglé(s) : trois plats, dont le bœuf bouilli, les autres étant, assez régulièrement, le filet de bœuf bien tendre, poulets de gras dodus, ou galantine bien truffée. Pas de recherche, mais du soigné [1].*

Dans les familles populaires ou aux revenus modestes, on prépare la viande en ragoût dont les restes sont servis toute la semaine. Une des viandes les plus consommées est le lapin que l'on élève chez soi. On le sert aux pruneaux, recette qui se perpétue aujourd'hui : « *Quand j'étais jeune, le dimanche midi, on allait chez les grands-parents qui étaient fermiers. C'était des repas à rallonge. On mangeait du lapin aux pruneaux. C'était ça la ferme, on tuait le lapin ou le coq et on sortait la bonne bouteille de vin.* » Thomas, 67 ans, retraité.

[1] LAMBERT-DANSETTE, Jean, 1992, p. 123.





Cocotte, 19^{ème} siècle, Poterie vernissée, Coll. C.H.L.

La cocotte est une marmite basse en fonte ou en céramique. Elle sert à la réalisation de plats mijotés souvent à base de viande comme le hoche-pot, un pot-au-feu flamand cuisiné avec de la queue de bœuf, de l'épaule de mouton, du lard salé et des légumes.



Service à viande, 19^{ème} siècle, Métal argenté et corne, Coll. C.H.L.

Ce service à viande composé d'un couteau, d'une fourchette et d'un manche à gigot témoigne de nouveaux codes dans l'art de recevoir. Le maître de maison découpe et sert les premiers convives placés à ses côtés. L'utilisation de couverts de service au décor soigné s'introduit progressivement dans les classes moyennes au cours du 20^{ème} siècle.





Service de table algérien, 2013, Céramique vernissée et peinte, Coll. Privée.

Le repas de fête est l'occasion de sortir son plus beau service. Lors du Ramadan, mois de jeûne musulman, on prend dès le coucher du soleil, le repas du soir le « ftour ». Celui-ci se compose traditionnellement de lait, de dates, d'une soupe la « chorba », de pain « kesra » et de bricks.





Banquets et menus de fête

Qu'ils se tiennent dans la sphère publique ou privée, les banquets se distinguent par l'ampleur de leur organisation. Cela se traduit par l'abondance des plats, l'apprêt de mets qui sortent de l'ordinaire par leur rareté ou par leur coût, et la qualité des vins servis. Au-delà de leur caractère festif, ces banquets jouent un rôle social déterminant et contribuent à forger l'identité d'un groupe.

Repas de mariage

Pendant deux siècles, les mariages entre grandes familles industrielles du textile permettent de consolider des intérêts communs et participent à la réussite de leurs entreprises. Le rituel déployé autour de ces alliances est à la mesure des enjeux. En 1908, on compte 400 invités au repas de fiançailles d'Edmond Masurel et de Marguerite Prouvost, deux grandes familles d'industriels textiles de Roubaix et de Tourcoing.

Banquets républicains

Initiés sous la Révolution française, les premiers banquets de citoyens célèbrent la victoire de la liberté. Sous la Troisième République, il s'agit de rendre hommage à une personnalité célèbre ou de commémorer un événement politique ou historique. Les associations professionnelles ou de loisirs organisent, elles aussi, de grands repas lors de leurs assemblées générales annuelles. Ces banquets donnent à voir l'unité d'un groupe en même temps qu'ils en délimitent les membres autour de références communes.

La municipalité de Tourcoing cherche à fédérer les notables autour des valeurs républicaines en offrant, le 4 juin 1906, un banquet au Président de la République Armand Fallières venu inaugurer l'Exposition Internationale du Textile. L'organisation de la soirée est fastueuse : 300 convives, des invités de marque dont le ministre de l'Intérieur Clemenceau, une salle des fêtes richement décorée et un menu composé de six services. Les toasts portés à la fin du banquet louent la splendeur de la fête, l'hospitalité de la ville de Tourcoing et réaffirment les valeurs de la République :

« Messieurs, je vous propose de lever vos verres, avec moi, à la grandeur de la France, et à la prospérité de la République, par le Travail qui ennoblit, la Justice qui apaise et la Liberté qui éclaire ! » Armand Fallières, Président de la République, 1906.





Chapeau haut de forme, 1904, Textile, Coll. C.H.L.

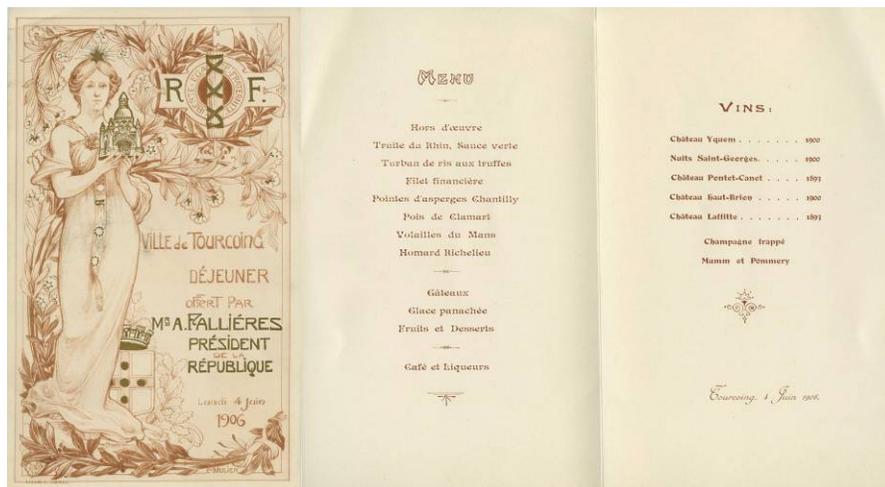
Jean Désir et Denise Lefebvre à Tourcoing, 1928, Photographie, Coll. C.H.L.

Menu de mariage, 1904, Papier, Coll. C.H.L.

Diadème de mariée, 1928, matériaux composites, Coll. C.H.L.

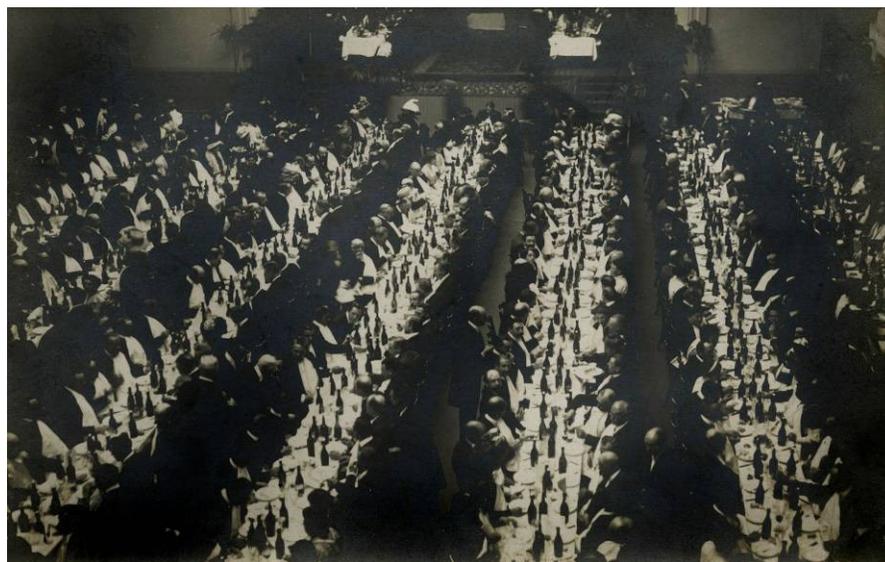
Voile de mariée, 1928, Dentelle, Coll. C.H.L.





Menu du banquet de l'Exposition Internationale du Textile de Tourcoing, 1906, Impression sur papier, Coll. C.H.L.

Ce déjeuner est offert aux notables le 4 juin 1906 par le Président de la République, Armand Fallières. Le menu se compose de six services alternant poissons et viandes. L'intitulé des plats évoque des recettes classiques de la gastronomie française de la Belle Epoque, tels les ris de veau servis en turban ou le filet de bœuf accompagné de sa sauce financière. Le homard était toujours servi juste avant le dessert.



Banquet du Congrès de la Ligue de l'enseignement à Tourcoing, 1910, Carte postale, Coll. C.H.L.

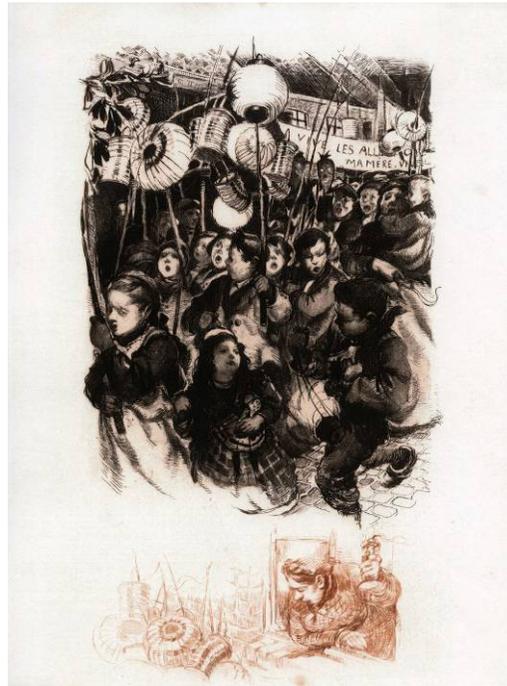
La Ligue de l'enseignement, association de défense de l'Instruction publique, organise à Tourcoing, son 30^{ème} congrès national en 1910. Il se clôture par un gigantesque banquet de 750 couverts. Le noir des redingotes crée un contraste saisissant avec la blancheur des nappes et des serviettes de tables nouées autour des cous.





Fêtes urbaines : la fête des allumoirs

Le Nord est réputé pour ses fêtes collectives et chaleureuses. Défilés de géants, carnivals, braderies donnent lieu à partager des spécialités locales. L'une d'entre elles, la fête des allumoirs, est liée au travail du textile. Célébrée le dernier dimanche de septembre, elle rappelle la lumière des lampes à huile dont faisaient usage les tisserands quand les jours commençaient à raccourcir : « *Les ouvriers se divertissent, et [...] suivant un vieil usage, se régalent, dans les cabarets, de portions de saucisses accommodées aux pommes de terre ou aux haricots.* » [2] Aujourd'hui à Tourcoing, la fête des allumoirs s'est transformée en un évènement, la Nuit Détonante, mêlant jeux de lumières et arts de rue.



Les allumoirs, 1931, Eau-forte de D.H. Ponchon tirée de l'ouvrage Le Roi des archers par R. Bazin, Coll. C.H.L.

« *Le grand moment c'était le cortège à la nuit venue. Les enfants se servaient de pots de terre cuite ou bien creusaient des betteraves et des citrouilles. Ils plaçaient dedans du 'charbon de fau', des braises de bois de saule qu'ils saupoudraient de grains d'encens* ». La fête était célébrée en chanson « *Vive les allumoirs ma mère, vive les allumoirs ! On les allume quand il fait noir, vive les allumoirs ! Et on s'en fout, si l'allumoir brûle, et on s'en fout, on ira jusqu'au bout !* » (CHRISTOPHE Jean, 1977).

[2] DESROUSSEAUX Alexandre, 1889.





Bibliographie

AMEYE Jacques, *Tourcoing 1906 : l'âge d'or*, Coll. Chroniques Tourquennoises, Tome III, Tourcoing, Les Amis de Tourcoing, 1986.

CHAMPARNAUD F., « La Haute-Normandie par le menu : baptêmes, communions, mariages, repas de fête (1967-2003) », *Annales de Normandie*, 56ème année, n°1, 2006. pp. 67-92, Ressource accessible en ligne :
http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/annor_0003-4134_2006_num_56_1_1580

CHRISTOPHE Jean, *Tourcoing, mon pays*, Tourcoing, 1977.

DE KEYZER Diane, *La cuisine des maîtres: les derniers goûts de la belle époque*, Gand, Editions Van Halewyck, 1998.

DESROUSSEAU Alexandre, *Mœurs populaires de la Flandre française*, Lille, L. Quarré, 1889.

FORTIN Andrée « Sociabilité, identités et vie associative », *Sociétés contemporaines*, n°11-12, Septembre-décembre 1992, p. 265-283. Ressource accessible en ligne :
http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/socco_1150-1944_1992_num_11_1_1091

ILH Olivier, « De bouche à oreille. Sur les pratiques de commensalité dans la tradition républicaine du cérémonial de table », *Revue française de science politique*, 48ème année, n°3-4, 1998, p. 387-408. Ressource accessible en ligne :
http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/rfsp_0035-2950_1998_num_48_3_395283





LAMBERT-DANSETTE Jean, *La vie des chefs d'entreprise : 1830-1880*, Paris, Hachette, 1992.

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

PIERRARD Pierre, *La vie quotidienne dans le Nord au XIXe siècle : Artois, Flandre, Hainaut, Picardie*, Paris, Hachette, 1976.

RAMBOURG Patrick, « Le menu du Moyen Âge au XXe siècle : témoin de l'histoire et de la gastronomie », Site de la Bibliothèque Municipale de Dijon, Janvier 2012. Ressource accessible en ligne : <http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade>

ROBERT Vincent, *Le temps des banquets, politique et symbolique d'une génération, 1818-1848*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2010.

VAN TROI TRAN, *Manger et boire aux Expositions Universelles*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2012.



Tourcoing
La Créative



Centre d'Histoire Locale
de Tourcoing

