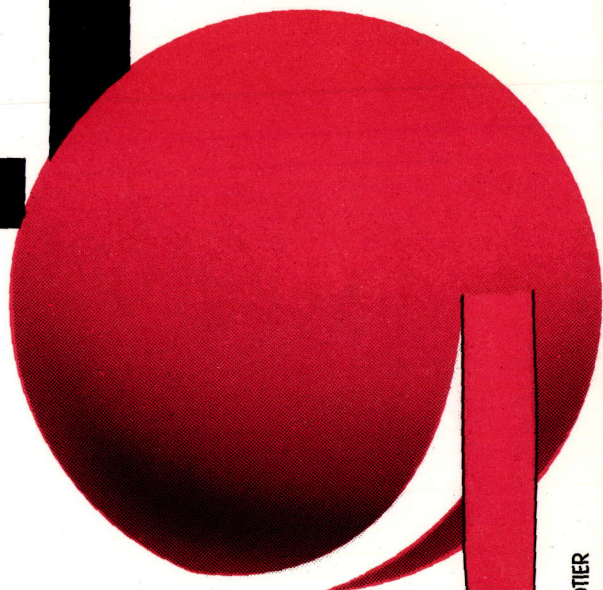


CAHIERS DE CLI

PÉRIODIQUE TRIMESTRIEL

82/83

ÉTÉ / AUTOMNE
1985



POTIER



LA CIVILISATION DE LA TABLE

L'histoire de la table a suscité une abondante littérature : les principaux titres à retenir sont mentionnés dans la bibliographie du luxueux ouvrage de Jacques Barrau, *Les hommes et leurs aliments*, Paris, Messidor/Temps actuels, 1983 (voir plus loin, p. 179); elle s'est aussi considérablement renouvelée depuis une vingtaine d'années, dans ses objets comme dans ses méthodes, comme en témoigne le recueil d'études présentées par J.-J. Hermadinquer, sous le titre *Pour une histoire de l'alimentation*, coll. "Cahiers des Annales", n° 28, Paris, Armand Colin, 1970.

Il existe plusieurs histoires générales de l'alimentation et de la gastronomie. Ces synthèses sont évidemment très utiles, mais comment enseigner l'histoire de l'alimentation sans avoir lu le tome 1 de l'ouvrage magistral de Fernand Braudel, *Civilisation matérielle et capitalisme* (Paris, 1967; 2e éd., Paris, 1979) ? L'historien et académicien français ne s'intéressant qu'à l'époque moderne (XVe-XVIIIe siècles), on se reportera, pour l'Antiquité, à l'ouvrage passionnant de J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, Les Belles Lettres, 1981 (voir plus loin, p. 178), pour le Moyen Age, à la remarquable monographie de L. Stoff, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe et XVe siècles*, Paris-La Haye, 1970 (à rapprocher de Fr. Piponnier, *Recherches sur la consommation alimentaire en Bourgogne au XIVe siècle*, dans *Annales de Bourgogne*, t. 46, n° 182, pp. 65-111, Dijon, 1974); pour le XIXe siècle et le développement de la gastronomie collective à l'*Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIXe siècle* (Paris, Armand Colin, 1967) de J.-P. Aron ("Cahiers des Annales", n° 25). Indispensable également est la grande synthèse de gastronomie historique de Barbara Ketcham Wheaton, *L'office et la bouche. Histoire des mœurs de la table en France 1300-1789*, Paris, Calmann-Lévy, 1984.

La littérature nous livre pour chaque société un reflet de la sensibilité gastronomique courante, un reflet d'autant plus crédible qu'il est le plus souvent involontaire et marginal. Jean-François Revel a largement puisé dans la poésie, le roman et le théâtre pour écrire son *Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, qui est un véritable *Festin en paroles* (Paris, J.-J. Pauvert, 1979; rééd. en Livre de poche, coll. "Pluriel", 1982). Il a exploité également les vieux ouvrages de cuisine : "Pas de restaurants. Moyen de se consoler : lire des livres de cuisine", disait Baudelaire. Il en est de très célèbres, qui connurent de nombreuses rééditions : voir A. Girard, *Les livres de cuisine, de Gutenberg à l'Encyclopédie*, dans *L'Histoire*, n° 8 (janvier 1979), pp. 93-95. L'un d'eux, *L'Ouverture de cuisine* de Lancelot de Casteau, publié à Liège en 1604, vient de faire l'objet d'une réimpression anastatique, avec translation en français

moderne, glossaire et commentaires gastronomiques (Anvers-Bruxelles, De Schutter, 1983).

Contrairement aux manuels contemporains (comment ne pas évoquer ici la *Méthode de cuisine à l'usage des personnes intelligentes* écrite par Marie Delcourt pendant la dernière guerre, 2e éd., Paris-Bruxelles, 1947 ?), ces anciens ouvrages de cuisine ne donnent ni proportions ni temps de cuisson, ce qui ne signifie pas que leurs recettes soient des élucubrations de cuisiniers en mal d'originalité, comme le montre bien l'historien français Jean-Louis Flandrin, qui parvient, avec ses étudiants, à réaliser de véritables festins à partir des indications souvent sommaires de ces livres de cuisine (1), dont il a entrepris une analyse statistique. On se reportera aux entretiens qu'il a accordés à Marcelle Imhauser (Radio Télévision belge d'Expression française - Liège) sur le thème "Le cru et le cuit : les petites histoires de la gastronomie ou la gastronomie dans la petite histoire", aux chroniques qu'il publie dans *L'Histoire* sous le pseudonyme de Platine et au texte de la conférence qu'il a donnée à Liège, en novembre 1982, dans le cadre de "Faculté ouverte" : *Pour une histoire du goût* (coll. "L'histoire aujourd'hui", n° B6).

Dans cette brochure, J.-L. Flandrin fait l'inventaire des sources que peuvent exploiter les historiens du goût et de l'alimentation : livres de cuisine, récits de voyage, recueils de proverbes, traités de diététique, etc. "Les récits de voyage, écrit-il, ont pour principal intérêt d'attirer notre attention sur les différences de goût et de pratiques alimentaires entre les pays d'origine du voyageur - de son public et d'autre part le pays dont il parle". Quant aux proverbes, ils sont pour la plupart d'utilisation difficile, parce que, dans certains cas, ils témoignent de pratiques stables et que, dans d'autres, ils révèlent des transformations radicales. Ainsi, qui, aujourd'hui, souscrirait à ce proverbe du XVIe siècle : "Qui vin ne boit après la salade est en danger d'être malade" ? Les traités de diététique, enfin, fournissent l'explication de beaucoup de coutumes alimentaires et des modifications - ou des permanences - de nos pratiques en ce domaine.

Certaines de ces sources peuvent être utilisées dans les classes : un récit de voyage, des menus et des recettes de cuisine de différentes époques, des proverbes se référant au thème des aliments ou à celui de la boisson, minoritaire dans le discours proverbial du XVIe siècle, contrairement à aujourd'hui, si l'on en juge par l'ouvrage de Martine Chatelain-Courtois, *Les mots du vin et de l'ivresse*, Paris, Belin, 1984 (coll. "Le français retrouvé", n° 10), qui, beaucoup plus qu'un recueil de proverbes, est, il est vrai, une sorte de vocabulaire de buveur (dans tous les sens du terme).

Les sources littéraires sont sans doute plus aisément exploitables. Les *Lettres* de Madame de Sévigné, par exemple, constituent un témoignage intéressant, voire divertissant, sur l'introduction en France du chocolat, du café et du thé, boissons exotiques à propos desquelles les opinions étaient très partagées : voir Eva H. Avigdor, *Madame de Sévigné à table*, dans *Marseille*, n° 109, pp. 7-13, Marseille, 2e trimestre 1977 (n° spécial consacré à "La qualité de la vie au XVIIe siècle"). Les thèmes alimentaires peuvent être recherchés chez d'autres auteurs : Marsile Ficin, Erasme, Rabelais (voir *Pratiques et discours*

alimentaires à la Renaissance, Paris, Maisonneuve et Larose, 1982, recueil recensé plus loin, pp. 178-179), Jean-Jacques Rousseau (voir J.-Cl. Bonnet, *Le système de la cuisine et du repas chez Rousseau*, dans *Poétique*, n° 22, pp. 244-267, Paris, 1975), voire dans l'*Encyclopédie* (voir J.-Cl. Bonnet, *Le réseau culinaire dans l'Encyclopédie*, dans *Annales* t. 31, n° 5 (1976))...

Plusieurs revues ont publié des numéros spéciaux sur le sujet qui nous intéresse : les *Annales*, t. 30, n° 2-3 (1975) sur l'"Histoire de la consommation"; *Communications*, t. 31 (1979) sur "La nourriture". Des colloques ont également été consacrés à ces thèmes : au Centre d'Etudes supérieures de la Renaissance de Tours, en mars 1979; au Centre d'Etudes médiévales de Nice, en octobre 1982 (*Cuisine, manières de tables, régimes alimentaires*, coll. "Publications de la Faculté des Lettres et Sciences humaines de Nice", n° 28, 1ère série, Paris, Les Belles Lettres, 1984). Ces revues et ces actes contiennent d'utiles mises au point. Ainsi, dans le recueil niçois, L. Stoffe s'interroge sur les origines de la cuisine "provençale", qui est de création très tardive, tandis que J.-L. Flandrin montre que, si les livres de cuisine régionale ne sont apparus qu'au XIXe siècle, le régionalisme culinaire n'en existait pas moins; les hommes de la fin du Moyen Age et de l'époque moderne étaient fascinés par la cuisine du roi et des grands seigneurs comme on peut l'être aujourd'hui par celle des grands restaurants à toques et à étoiles. Parmi les contributions du recueil tourangeau, on retiendra notamment celle de Fr. Lestringant sur l'assimilation des catholiques à des cannibales dans le discours protestant au temps des Guerres de religion : la "marmite" du Pape, faite pour stigmatiser les extorsions financières commises sous la forme de trafic d'indulgences ou de vente des sacrements par l'Eglise de Rome, est celle où cuisent à petit feu les brebis grugées et tondues. Mais l'image cannibalique est également utilisée à un tout autre niveau : la croyance en la présence réelle et corporelle du Christ dans le sacrifice de la Cène constitue, aux yeux des Protestants, un crime de "théophagie" ou d'anthropophagie, Jésus-Christ étant appelé par l'Ecriture aussi bien "fils de l'homme" que "fils de Dieu".

Les sources archéologiques ne doivent pas non plus être négligées par ceux qui étudient ou qui enseignent l'histoire de l'alimentation. Quel musée archéologique ne conserve pas des instruments de préparation et de cuisson des aliments ou des ustensiles de la table (2) ? Une exposition remarquable a été organisée à Bruxelles (Passage 44), du 16 mars au 24 juin 1984, sur le thème *Trésors sur table*; le catalogue, édité par le Crédit communal de Belgique, comporte une importante partie historique sur l'art du festin et le service de la table à travers les âges, sur la céramique, l'étain, le verre, le couteau, la fourchette et la cuillère, de l'époque gallo-romaine à nos jours. Les enseignants y trouveront une abondante documentation iconographique, à compléter notamment par la notice (*Table dressée à l'ancienneté*) de J. Philippe dans le catalogue de l'exposition *Le Siècle des Lumières dans la Principauté de Liège* (Liège, Massoz, 1980), pp. 331-340.

L'édition originale du livre de J.-F. Revel et l'ouvrage de J. Barrau, cités plus haut, permettent de faire une ample moisson d'illustrations. On en trouvera d'autres... dans les planches de l'*Encyclopédie* (par exemple, sur la fabrication de la confiture) (3) et surtout

dans la plupart des catalogues d'exposition. Un exemple : *Bruegel. Une dynastie de peintres* (Bruxelles, Palais des Beaux-Arts, 1980). On pense bien sûr aux *Repas de noces* de Pierre Bruegel l'Ancien et de Pierre Bruegel le Jeune, à deux dessins du père, *La Cuisine maigre* et *La Cuisine grasse*, mais on oublie la *Visite à la ferme* et *La moisson* du fils. Le premier tableau nous montre une vaste cuisine, où une table est dressée; le second un déjeuner sur l'herbe que l'on rapprochera, non pas de celui de Renoir, mais d'un détail de la *Chasse au cerf* de Lucas Cranach l'Ancien : le pique-nique champêtre des moissonneurs n'est en rien comparable avec le repas de chasse des compagnons de Frédéric le Sage, ni d'ailleurs avec celui que l'on peut voir dans *Le livre de la chasse* de Gaston Phoebus (début XVe siècle).

Nombreuses sont les peintures représentant des scènes de repas, toutes sortes de repas, de toutes les époques. Les élèves devront s'interroger d'abord sur le type de repas qu'ils ont devant les yeux, puis sur le nombre et la qualité des convives, sur l'ordonnance de la table, sur le couvert, sur le service (4), autant que sur les plats, sur la présence - ou sur l'absence - de certains ustensiles (par exemple l'aiguière et le bassin), etc. Les représentations de la Dernière Cène sont à cet égard des documents irremplaçables (5) : celle - admirable - de Domenico Ghirlandaio (Florence, *Cenacolo di Ognissanti*) et celle, aussi du XVe siècle, de Dirk Bouts (Louvain, Sint-Pieterskerk) peuvent être confrontées utilement avec celle de Jörg Ratgeb, datant du début du XVIe siècle (Rotterdam, Musée Boymans-van Beuningen). Mais on pourra comparer aussi les *Repas de noces* des Bruegel avec les *Noces de Cana* de Véronèse (Paris, Musée du Louvre) ou avec une miniature représentant les *Noces de Ferrand de Portugal et de Jeanne de Constantinople* (Bruxelles, Bibliothèque royale Albert Ier, ms. 9244, f° 185 v°); le dîner de Charlemagne, tel qu'il est vu en 1460 par un miniaturiste flamand (Bibliothèque royale Albert Ier, ms. 9066, f° 169 r°), avec le repas d'une famille bâloise, peint en 1559 par Hans Hug Kluber (Bâle, Kunstmuseum); le banquet de dignitaires des anciens Pays-Bas en 1523 (Utrecht, Centraal Museum) et le festin - ou plutôt l'orgie - à l'étuve, miniature (vers 1470) reproduite sur la couverture du dernier catalogue du Fonds Mercator.

Certaines natures mortes permettent d'illustrer également une leçon sur l'histoire de l'alimentation, celles notamment qui sont des apprêts de repas ou des repas interrompus, tel ce *Déjeuner au pâté de mûres* de Willem Claesz Heda (Pinacothèque de Dresde) ou la *Nature morte* d'un autre peintre hollandais du XVIIe siècle, Peter Claesz (Amsterdam, Rijksmuseum). Les ouvrages consacrés aux collections privées ou à celles des grands musées sont également à exploiter : *La Dame prenant le café* de Nicolas de Fassin (Liège; coll. Van Zuylen) n'a rien à envier à la *Belle Chocolatière* du peintre suisse Jean-Etienne Liotard (Pinacothèque de Dresde). Nous ne dirons rien ici des caprices picturaux de Guiseppe Arcimboldo, mais nous rappellerons qu'il y a un dîner représenté sur la célèbre tapisserie de la reine Mathilde.

Sur le rituel de la table, on trouvera de nombreuses informations dans les innombrables petits livres qui ont été consacrés aux manières de table et au service de la table. Au Moyen Âge, on les appelle *Contenances de table*; à partir de la Renaissance, *Civilités*. La comparaison entre, par exemple, les règles édictées par Bonvesin de la Riva, poète

lombard du XIIIe siècle, dans ses *Cinquante courtoisies de table* (traduites en français par P. Mari dans les Actes du Colloque de Nice cités plus haut) et celles formulées dans les chapitres des civilités consacrés à la table (voir J.-Cl. Bonnet, *La table dans les civilités*, dans *Marseille*, n° 109 (2e trimestre 1977) pp. 99-104 ne manque pas d'intérêt. On trouvera un bon choix de textes, classés dans l'ordre chronologique et finement analysés, dans l'ouvrage de N. Elias, *La civilisation des moeurs*, Paris, Calman-Lévy, 1973 (rééd. en Livre de Poche, coll. "Pluriel", 1977). Voir aussi J. Garrisson, *D'où viennent nos manières de table ?* dans *L'histoire*, n° 71 (octobre 1984), pp. 54-59.

Tout est source pour l'historien... de la table : un inventaire après décès, où la mention d'un pétrin témoigne de l'importance du pain dans l'alimentation; un livre de raison, tel celui du sire de Gouberville, gentilhomme normand du XVIe siècle, qui note méticuleusement le moindre sou dépensé pour s'alimenter : voir P. et M. Hyman, *Table et sociabilité au XVIe siècle : l'exemple de sire de Gouberville*, dans *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, t. 31 (1984). Les écrits des grands gastronomes sont également très précieux, encore que d'utilisation délicate dans les classes, où l'on pourra toutefois, en s'aidant de la présentation de J.-Cl. Bonnet, lire quelques extraits des *Ecrits gastronomiques* de Grimod de la Reynière, "le seul véritable père fondateur de la gastronomie" (1758-1838), coll. "10/18", Paris, 1978.

Tout ce que l'homme consomme a une histoire, souvent très longue. Ainsi le sel, auquel J.-Cl. Hocquet (6) vient de consacrer un passionnant ouvrage intitulé *Le Sel et le Pouvoir, de l'an mil à la Révolution française*, Paris, Albin Michel, 1985. Nous ne pouvons évidemment pas passer en revue ici toutes les nourritures - solides ou liquides - qui ont ainsi été étudiées, ni même toutes les monographies qui ont été consacrées à la production des ressources vivrières et aux métiers de la consommation. Parce que les noms de certaines de nos rues témoignent du passé vinicole liégeois, nous signalerons ici le beau petit livre de M.-Cl. Chaîneux, *Culture de la vigne et commerce du vin dans la région de Liège au Moyen Age*, Liège-Louvain, 1981 ("Centre belge d'histoire rurale", n° 65).

Nous n'avons pas eu, on l'aura constaté, la prétention d'être exhaustif, mais plutôt d'indiquer quelques pistes à suivre. Tout repas, même frugal, se termine par un dessert. Celui que nous proposons pourrait tout aussi bien être consommé en guise d'apéritif, mais avec prudence et modération. Il s'agit de deux livres : le volume consacré à *La cuisine* par Alfred Franklin dans sa grande synthèse, vieillie mais toujours précieuse, sur *La vie privée d'autrefois* (Paris, 1888; réimpression : Genève, Slatkine, 1980) et l'histoire de la cuisine, présentée sous la forme d'un dictionnaire, que Jacques Castellet a publiée en 1972 à la Librairie académique Perrin; il nous pardonnera de lui avoir emprunté son titre : *L'histoire à table* (7).

Franz BIERLAIRE,
Chargé de cours associé
à l'Université de Liège

NOTES

- (1) Les tentatives pour reconstituer la cuisine du passé se multiplient. On trouvera 130 recettes du Moyen Age dans l'ouvrage de deux spécialistes canadiennes de la cuisine, C. Hieatt et S. Butler, *Pain, vin et venaison. Un livre de cuisine médiévale*, Montréal, Editions de l'Aurore, 1977 (voir *L'Histoire* n° 5 (octobre 1978), pp. 102-103. A ceux qui veulent manger comme les Romains sous Auguste, nous recommandons le restaurant *Zum Domstein*, Hauptmarkt, à Trèves (voir *Le Soir*, 26-27 mai 1984, p. 48).
- (2) Un restaurant de la place Rogier à Bruxelles, *Le Couvert*, expose une prodigieuse collection de couverts dont les pièces les plus rares et les plus précieuses remontent à la Renaissance.
- (3) Un mini-musée de la confiture vient d'être ouvert à Durbuy, dans le seul atelier artisanal de fabrication de confiture existant encore en Belgique.
- (4) Les enfants servent leurs parents ou la famille dans laquelle ils ont été placés pour parfaire leur éducation. Il leur incombe de réciter les prières d'avant et d'après repas, comme on peut le voir sur le chef-d'oeuvre de Chardin, *Le Bénédicté* (1740) (Paris, Musée du Louvre).
- (5) On trouve également des représentations de la Cène dans des vitraux. Ainsi, sur un fragment d'une fenêtre de l'église Saint-Ehrard de Breitenau en Styrie, dont une photographie a été publiée en page 1 de *La Wallonie* du 5 septembre 1985.
- (6) Du même auteur, voir aussi *Le pain, le vin et la juste mesure à table des moines carolingiens*, dans *Annales*, n° 3, pp. 661-686, mai-juin 1985.
- (7) L'Enseignement par Correspondance de l'Etat, devenu l'Enseignement à Distance, a publié il y a quelques années un cours de perfectionnement traitant notamment de l'alimentation et des manières de table à travers les âges, qui peut être consulté au Centre de Pédagogie de l'Histoire (place Cockerill, 3, 4000 Liège) ou au Centre d'Auto-Formation et de Formation continuée de l'Etat à Huy (rue Grégoire Bodart, 2).

On signalera enfin qu'un ouvrage, que nous n'avons pas encore eu le temps de lire, vient d'être consacré par P. Farb et G. Armelagos à l'*Anthropologie des coutumes alimentaires*, Paris, Denoël, 1985.