

Société

# ***A table***

Edition : janvier 2002

**U**ne exposition très documentée sur l'art de la gastronomie au XIX<sup>ème</sup> siècle se déroule actuellement au musée d'Orsay à Paris jusqu'au 3 mars 2002. Abondamment illustrée, cette exposition se nomme **A table au XIX<sup>ème</sup> siècle**. On y voit des tableaux représentant des scènes de repas, les premières affiches publicitaires pour les aliments en conserve, du mobilier de salle à manger et de la vaisselle précieuse raffinée. Une partie est également réservée aux livres de cuisines.

En France au dix-neuvième siècle, il y a la naissance d'un discours gastronomique, c'est-à-dire que le fait de manger comme une science et comme un raffinement de plus en plus important. Ça je pense, c'est un trait français qui est d'ailleurs... la France vit toujours sous cet héritage qui est celui d'une cuisine très élaborée, toujours à la recherche d'inventions, faite par des grands chefs avec un désir d'excellence, enfin vraiment de la table comme d'un art. Donc c'est, en tout cas, en matière de cuisine, pas tant en termes de décoration de la table mais en termes de cuisine au dix-neuvième siècle il y a vraiment une sorte de sacralisation gastronomique du repas comme si les Français avaient une science particulière en la matière.

En parcourant l'exposition installée dans les salons richement décorés de l'ancien hôtel de la gare d'Orsay, on comprend comment les habitudes alimentaires et culinaires se sont installées en France à cette époque. Pourquoi? Comment? C'est ce qu'explique Bruno Girveau, conservateur au musée d'Orsay et commissaire de l'exposition:

Le moteur des changements dans les habitudes alimentaires, d'abord ce sont les changements techniques, les changements technologiques... L'exposition ouvre sur les effets du chemin de fer et de la conserve. Le chemin de fer, le train qui s'impose au début du XIX<sup>ème</sup> et puis dont le réseau est bien implanté sous le Second Empire, permet de faire circuler les personnes mais aussi les biens, les produits, les produits alimentaires, et donc \* - par conséquent">du coup, eh bien on peut manger des produits de toutes les régions, y compris d'ailleurs au-delà des frontières de la France, depuis les colonies ou depuis d'autres pays, on peut les faire circuler rapidement net donc en manger un peu partout... et particulièrement à Paris. Le deuxième changement, le deuxième moteur technique, c'est l'invention au tout début du XIX<sup>ème</sup> siècle de la conserve, par Nicolas Appert qui crée l'appertisation, c'est à dire la conservation des aliments, d'abord dans des bocaux de verre puis ensuite dans des conserves en fer blanc.

Le chemin de fer, lui, avait aboli l'espace et la conserve a aboli le temps. Donc ça, le premier bouleversement, le premier moteur, c'est un moteur technique, ensuite on verra qu'il y a beaucoup d'autres changements sociologiques, démographiques qui ont modifié les habitudes alimentaires.

Parmi les grandes modifications, il y a l'apparition du restaurant.

Donc, on mange, en dehors du restaurant, avant on mange dans des tavernes, dans des hôtelleries, dans des tables d'hôtes, chez des traiteurs, mais le repas, donc, pris en dehors de chez soi, est une aventure. Les récits et les guides de voyageurs sont très clairs, on a beaucoup de mal à bien manger hors de chez soi, sauf les grandes maisons aristocratiques qui peuvent circuler avec leur cuisinier et leurs provisions. Le restaurant va apporter une nouveauté, c'est-à-dire, d'abord des horaires un petit peu plus souples, une table personnelle avec une vaisselle, en faïence, également une carte, c'est-à-dire donc l'annonce de ce que vous allez manger, à quel prix. Et vous pouvez choisir. Donc c'est toute une série de services nouveaux qui n'existaient pas auparavant.

Cette évolution concerne aussi le service. On passe progressivement à cette époque du service à la française, au service à la russe.

À la française, ça signifie que quand vous passez à table tout se trouve déjà sur la table, réparti, le sucré le salé, le chaud, le froid, le chaud mis sous cloche et vous manger ce qui est à côté de vous, à portée de main. Tout est déjà mis en un service sur la table. Le service à la russe qui va peu à peu s'imposer au XIX<sup>ème</sup> siècle, c'est le service où tout est prédécoupé en cuisine et est servi à chaque personne au même moment, c'est-à-dire en fait le service que nous utilisons aujourd'hui.

Dans les maisons, la vie privée s'organise aussi différemment.

Il faut savoir qu'avant le dix-neuvième siècle il n'y a pas de salle à manger, c'est-à-dire qu'on

\* - c'est une autre expression, toujours usuelle, pour mettre le couvert">dresse la table, littéralement, ça veut dire mettre des tréteaux, une planche un peu où on veut, en général dans une salle commune. Donc il n'y a pas de pièce affectée au repas, tandis qu'avec le dix-neuvième siècle, qui est le grand siècle de l'avènement de la bourgeoisie, le repas se sédentarise. Il s'installe dans une pièce qui va être réservée à l'usage du repas, régulièrement avec un décor spécifique, un mobilier, un dressoir, une table. La table de salle à manger n'existe quasiment pas avant le dix-neuvième siècle, de même que la pièce salle à manger s'installe dans la maison ou dans l'appartement au dix-neuvième siècle. Elle a un statut à part avec un ameublement, une vaisselle. Voilà, donc je dirais sur le plan philosophique, c'est une sorte d'embourgeoisement du repas, d'installation dans un cadre précis.