

Boîte à épices,

Faïence stannifère, 1^{ère} moitié du XVIII^e siècle, Manufacture Jacques Hustin, Bordeaux – Inv. 59.7.3

Cette boîte à épices de la première moitié du XVIII^e siècle est l'œuvre de la manufacture bordelaise fondée par Jacques Hustin. Il s'agit d'une faïence stannifère au décor de grand feu, c'est-à-dire d'une céramique recouverte d'un émail fait à base d'oxyde d'étain sur lequel est appliqué le décor. L'ensemble est cuit en une seule fois à haute température. L'émail stannifère, épais et imperméable, est particulièrement adapté à la conservation des épices. De 1714 à 1762, la faïencerie Jacques Hustin, située dans le quartier du Jardin Public, posséda le monopole de la production dans le Sud-Ouest, grâce à la protection octroyée par l'Intendant Tourny.

À l'époque moderne, les boîtes à épices étaient pour la plupart constituées de trois compartiments prévus pour servir les trois épices à la mode : la noix de muscade, le poivre et la cannelle. Or celle-ci en possède cinq, ce qui permettait de conserver également du gingembre et des clous de girofle. Une petite râpe accompagnait parfois les boîtes les plus sophistiquées, le couvercle permettait d'éviter l'évaporation des arômes et le mélange des odeurs. Les épices étant très coûteuses à l'époque, la présence de cinq compartiments manifeste le statut social de son propriétaire.

La boîte à épices trônait bien en évidence au centre de la table. En effet, avec les salières, les huiliers-vinaigriers et les saupoudreuses à sucre, la boîte à épices était l'un des seuls objets à être présenté pendant tout le repas sur le surtout de table¹, alors que les plats étaient, quant à eux, renouvelés tous les quarts d'heure selon le principe du « service à la française ».²

Contrairement à aujourd'hui, les épices ne servaient pas qu'à sublimer un plat. Elles étaient aussi utilisées pour masquer le goût des viandes faisandées et pour conserver les aliments – en complément de la salaison et du séchage. On les employait également dans la pharmacopée. À partir du XVIII^e siècle, leur utilisation se spécialisa et c'est ainsi que la cannelle et le gingembre, par exemple, furent réservés aux seuls aliments sucrés.

¹ Le surtout de table est un objet de service décoratif, constitué de plusieurs plateaux en miroir sur lesquels étaient placés les épices et les condiments. Le musée en présente un au centre de la seconde antichambre de l'étage.

² Gérard Mabille, Philippe Thiébaud, Pierre Ennès, *Histoire de la table. Les arts de la table des origines à nos jours*, Paris, Flammarion, 1994, p. 138