

**musée  
du  
design**

**musée des  
arts  
décoratifs**

*l'heure du souper  
ou l'art du bien  
manger aux XVII<sup>e</sup>  
et XVIII<sup>e</sup> siècles*

**19.02**

**18.05.2015**

# 7

« Allons souper. Que ces brillants services,  
Que ces ragoûts ont pour moi de délices !  
Qu'un cuisinier est un mortel divin !  
Chloris, Eglé, me versent de leur main  
D'un vin d'Aï dont la mousse pressée,  
De la bouteille avec force élançée,  
Comme un éclair fait voler le bouchon ;  
Il part, on rit ; il frappe le plafond.  
De ce vin frais l'écume pétillante  
De nos Français est l'image brillante.  
Le lendemain donne d'autres désirs,  
D'autres soupers, et de nouveaux plaisirs. »

Voltaire, *Le Mondain*, 1736

## Aux origines du souper

En quelques vers bien choisis, Voltaire résume avec enthousiasme et justesse l'art d'organiser un souper réussi au 18<sup>e</sup> siècle : la magnificence du service, l'attention portée à la saveur des plats, le talent du cuisinier, qui fait déjà à l'époque la renommée des tables françaises, l'engouement pour de nouveaux produits, comme l'incontournable vin de Champagne mousseux évoqué sous la dénomination « vin d'Aï », la convivialité et la fête, et enfin l'alliance sous-entendue des plaisirs de la table aux autres formes de plaisirs terrestres. Le souper est donc une fête, savamment orchestrée et mise en scène, qui va bien au-delà de la seule nécessité de se nourrir. Il faut éblouir, contenter, surprendre, impressionner.

Pourtant le terme « souper » a une connotation tout à fait différente aujourd'hui, qui est liée à l'évolution terminologique du mot. En effet, contrairement au déjeuner et au dîner, dont l'étymologie commune, issue du bas latin *disjejunare*, évoque le fait de rompre le jeûne<sup>1</sup>, le souper est le seul repas de la journée dont le nom tire directement son origine du plat – frugal – que l'on y servait : la *suppa*, mot de racine germanique répandu dès la fin du 12<sup>e</sup> siècle, qui se résumait à une tranche de pain que l'on aspergeait d'eau de bouillon ou de lait chaud<sup>2</sup>. Dès le 14<sup>e</sup> siècle, par métonymie, le mot désigne le repas du soir dans son ensemble. Bien que d'origine populaire, le souper gagne ses lettres de noblesse en entrant dans les riches demeures et en intégrant le protocole de la Cour puisqu'il devient le repas officiel, celui où l'on convie des hôtes de marque, celui pour lequel on s'habille et l'on fait servir des plats qui doivent ravir et épater les invités. Il se décline même : tantôt fastueux et ostentatoire, tantôt intime et libertin.

Dès le premier quart du 17<sup>e</sup> siècle, les dictionnaires attestent de la répartition des trois principaux repas de la journée : le déjeuner le matin, le dîner en milieu de journée et le souper le soir. Leurs horaires respectifs varient néanmoins en fonction du niveau social et de la zone géographique étudiés. Ainsi, à la Cour et dans la haute société, les parties de chasse qui s'éternisent tout au long de la matinée repoussent de plus en plus l'heure du dîner, qui se prend, vers 1730, aux alentours de 15h, puis de 17h à la fin du 18<sup>e</sup> siècle en raison des séances de l'Assemblée qui traînent en longueur, pour finalement remplacer le souper au 19<sup>e</sup> siècle qui devient, quant à lui, une collation nocturne : « depuis qu'on dîne à Paris à huit heures du soir [...] on n'y soupe plus », lit-on en 1806 dans

<sup>1</sup> Pour les détails concernant l'évolution des deux mots, voir les articles correspondant sur le site du Centre national de ressources textuelles et lexicales ([www.cnrtl.fr](http://www.cnrtl.fr)), ainsi que le développement détaillé d'André Gosse dans son ouvrage intitulé *Mélanges de grammaire et de lexicologie françaises*, Louvain, Peeters, 1991, pp.207-214, Bibliothèque des Cahiers de l'Institut de linguistique de Louvain. Son intervention à l'Académie royale de langue et de littérature française de Belgique en 1989, intitulée *L'heure du dîner*, est également disponible en ligne sur le site [www.arlfb.be](http://www.arlfb.be).

<sup>2</sup> Pour l'évolution terminologique précise du mot, consulter les articles correspondants dans les sources citées en note 1 (André Gosse, pp.214-222) ainsi que *Le dictionnaire de la langue française* d'Emile Littré.

*Le Journal des Gourmands et des Belles, l'épicurien français* de Grimod de la Reynière. A la fin du 19<sup>e</sup> et au 20<sup>e</sup> siècle, le souper est abandonné par les élites et redevient un repas populaire et campagnard.

C'est une histoire éphémère et originale, donc, que celle du souper. Elle est étroitement liée aux changements de mœurs et à une nouvelle gestion du temps et de l'espace domestiques à l'époque moderne avec, notamment, les changements induits par l'apparition d'une pièce dédiée au repas, la salle à manger, et la généralisation du « service à la française ». Une histoire qui est aussi celle du goût, avec la découverte de nouveaux produits et de nouvelles saveurs exotiques, de l'émergence d'une cuisine nouvelle de plus en plus raffinée et théorisée. Les arts de la table sont les témoins privilégiés de tout cela : certains objets nous évoquent l'intimité d'un souper galant ou d'un « ambigu », d'autres nous laissent imaginer le luxe d'une réception à plusieurs services. Les uns ont disparu, les autres nous étonnent. Mais ils permettent tous de retracer l'évolution des manières de table, des modes et des comportements alimentaires aux 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècles.

## *Vestibule*

### ***On ne fait pas d'omelette sans casser des œufs ou du bon usage des ustensiles de cuisine***

Installées au niveau de la basse-cour dans les maisons de campagne, ou en rez-de-chaussée dans les demeures construites au cœur des villes, les cuisines devaient être un lieu facilement accessible pour la livraison des produits, l'acheminement de l'eau, l'évacuation des détritiques et le nettoyage. Celles de l'hôtel de Lalande, aujourd'hui disparues, se trouvaient à l'emplacement de l'actuelle boutique de l'association des Amis du musée, exposées au sud et donnant sur la rue, comme le recommandaient les traités d'architecture. Les ustensiles de cuisine qui composent la première séquence de cette exposition sont présentés aujourd'hui dans le vestibule dont la sobriété du décor se prête le mieux à cette évocation.

Pièce de service avant tout, la cuisine est placée dans une aile de la maison indépendante du corps de logis où vivent les maîtres, et que l'on nomme les communs. Mais elle bénéficie en même temps d'une aura et d'une attention particulière : c'est un lieu chaleureux, où il fait bon se réchauffer à la chaleur des fourneaux et des cheminées, elle est en quelque sorte le

3 Patrick Rambourg, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Editions Perrin, 2010, collection Tempus, p.136

point névralgique de l'activité de la maison puisqu'on y fait également chauffer l'eau pour la toilette. D'ailleurs, c'est bien l'une des rares pièces de service à être aussi présente dans l'iconographie, toute époque et tout support confondus, comme l'illustre la gravure qui a servi de visuel à l'affiche de l'exposition. Celui qui y règne en maître bénéficie également d'un statut privilégié : il s'agit de l'officier – ou écuyer – de cuisine, qui est l'un des domestiques les mieux payés<sup>3</sup> son salaire est d'environ 300 livres par an. Il est le chef des fourneaux, une fonction dont l'énoncé simplifié a donné aujourd'hui le mot « chef ». Il est assisté d'un pâtissier, chargé de la réalisation de tous les plats nécessitant de la pâte, comme les tourtes, qu'elles soient salées ou sucrées, et d'un rôtiiseur chargé, quant à lui, de la broche. Ils sont secondés par des « aides ». C'est au 18<sup>e</sup> siècle que se forge la distinction entre l'art du « cuisinier », professionnel des grandes maisons, qui élabore des plats recherchés, et celui de la « cuisinière », image féminine renvoyant à une cuisine familiale et utilitaire ayant pour unique but de subvenir aux besoins de son foyer. Le pendant de l'officier de cuisine est l'officier de bouche, ou maître d'hôtel, qui gère les stocks sous le regard attentif de l'intendant, s'occupe des relations avec les fournisseurs et assure la bonne tenue du service lors des repas.



Planche extraite du *Journal d'une femme de qualité au siècle passé à Paris en 1778*, Maurice Leloir, 1899, musée Goupil

La cuisine est un lieu sobre qui se veut avant tout fonctionnel. Le sol et les murs sont laissés en pierre brute ou carrelés pour des soucis d'hygiène. Leur fonctionnement s'automatise à partir du 17<sup>e</sup> siècle : les grandes cheminées sont équipées de crémaillères, à chaîne ou à dents, pour suspendre le chaudron au-dessus du feu, et surtout de tournebroches mécaniques, à contrepoids ou à balanciers, qui libèrent l'aide cuisinier de la longue et fastidieuse tâche qui consiste à tourner manuellement la broche. Dans les maisons les mieux loties, deux fours séparés servent, l'un, à la cuisson des pâtisseries et, l'autre, à la cuisson du pain. A l'écart de la cheminée apparaît, au 17<sup>e</sup> siècle, un nouveau type de fourneau destiné à la cuisson de plats mijotés : le potager, qui peut être considéré comme l'ancêtre de nos cuisinières. Il contribue alors à la sophistication des plats car il permet de réaliser plusieurs préparations simultanément grâce aux différents réchauds et de gérer les cuissons en fonction du degré d'ouverture de la plaque et de l'intensité des braises. Dès lors, une recette, au lieu de former un bloc descriptif, se divise en autant de séquences qu'il faut de préparations (hachis, purées, sauces, etc.) qui, une fois rassemblées ou « liées » – et l'on saisit dès lors tout le sens de ce terme en cuisine – contribuent à rendre un résultat final parfait.

Les ustensiles de cuisines sont suspendus au râtelier à couverts de la cheminée, et la batterie de casseroles et de poêles est accrochée aux murs. Des tables, au centre de la pièce, servent de plan de travail. Un billot, non loin, permet de couper, hacher, attendrir ou larder la viande avec un lardoire, tige creuse servant à enfoncer des morceaux de lard. Le travail de la pâte nécessite l'usage de nombreux objets spécialisés comme le rouleau, pour l'abaisser, ou la molette à pâte en bois ou en métal, apparue au 17<sup>e</sup> siècle, qui est composée d'une roulette pour la découpe ou d'un cylindre à motifs pour l'application d'un décor. D'autres objets sont d'origine plus ancienne, comme le moule à gaufres ou l'écumoire, déjà cités dans les inventaires au 14<sup>e</sup> siècle.

## *Seconde antichambre du rez-de-chaussée*

### ***Le pot de fer contre le pot de terre ou le passage de la vaisselle en étain aux services en faïence***

Si les ustensiles nécessaires à la préparation des plats sont en cuivre, bronze, fonte ou fer, les objets destinés au service et à la consommation sont traditionnellement en argent, pour la vaisselle d'apparat, et en étain. Les pièces d'étain sont fondues dans des moules en pierre, en terre, puis en cuivre et en bronze. Les décors peuvent avoir été réalisés dans le moule ou être gravés directement sur la pièce par le potier d'étain. Grâce aux relations privilégiées de Bordeaux avec l'Angleterre, les mines de Cornouailles furent le principal fournisseur d'étain de l'Aquitaine, remplacées ensuite par les mines du Siam. L'étain pur est utilisé pour la vaisselle car il n'est pas toxique. En revanche, pour renforcer sa solidité, on le mélange au plomb, au cuivre, au bismuth et à l'antimoine, ce qui nécessite la mise en place d'une réglementation pour contrôler la toxicité de ces alliages. Elle établit trois stades de qualité d'étain : l'étain « fin », constitué d'étain à plus de 90%, l'étain « commun » comprenant 20% de plomb, et l'étain « claire étoffe » dont il était interdit de se servir pour la consommation des aliments<sup>4</sup>. En 1657 et 1674, des édits ordonnent que toute la vaisselle d'étain soit essayée, c'est-à-dire contrôlée, et marquée. Cette exigence crée des troubles considérables à Bordeaux où est regroupée l'une des plus fortes concentrations de potiers d'étain. Le 26 mars 1675, une émeute se forme rue du Loup et l'hôtel de ville est assiégé. Le maréchal d'Albret se voit contraint d'obtenir le report de l'arrêt du Parlement concernant les marques et fait revenir dix-huit régiments servant en Espagne pour réprimer la révolte qui finit dans un

<sup>4</sup> Jacqueline du Pasquier, *Etains anciens*, catalogue du musée des Arts décoratifs de Bordeaux, 1990, 115p.

bain de sang. L'impôt sur l'étain est rétabli en 1691. On crée alors l'office « d'essayeur, marqueur et contrôleur des ouvrages d'étain », charge qu'assuma le potier d'étain Pierre Coustant, auteur, en 1692, du grand plat à venaison qui est présenté.



Aiguière casque en étain fin,  
Joseph II Taudin, 1700

Le pichet bordelais, qui sert de mesure pour le vin, est toujours en étain commun et reconnaissable à son épaulement, au pied en quart-de-rond, et à la panse en tronc de cône renversé qui peut être décorée de filets gravés. Le couvercle, légèrement bombé, est muni d'un poucier. Les contenances en usage dans la région bordelaise correspondent à des demi-pots, pots feuillettes, quartons ou cannettes de quatre, six ou huit mesures de vin.

Comme leur nom l'indique, les aiguières, du latin *aquaria*, contiennent plutôt de l'eau, même s'il arrive qu'on y mette d'autres breuvages. A noter qu'elles sont utilisées aussi bien pour verser à boire que pour se rincer les mains. Qu'elles soient couvertes ou non, leur forme s'inspire des pièces d'orfèvrerie, comme on le voit avec l'aiguière casque de Joseph II Taudin réalisée vers 1700. Elle doit son nom à son corps en forme de casque à l'antique, séparé du pied par un nœud large. Le piédouche est orné d'une frise de godrons tors et l'anse est en forme de rinceaux.

Si la vaisselle d'étain continue d'être produite et utilisée au 18<sup>e</sup> siècle, elle subit néanmoins la concurrence d'un matériau qui finit par la supplanter : la faïence. Cette dernière est bien meilleur marché, il est donc plus aisé d'en changer ou de la renouveler, elle a le mérite d'introduire la couleur dans la mise en scène du service de table et propose une plus grande variété de décor. Pour ce qui est des formes, les premières pièces reprennent celles de la vaisselle en étain : aiguières, plats ronds et octogonaux, etc. Mais elles se diversifient par la suite.

## Salon de compagnie

### De la pratique à la théorie

**« My Lord, of all the cooks in the World,  
the french are esteem'd the best<sup>5</sup> »**

C'est aux 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècles que s'élabore et s'impose la cuisine moderne, ou « nouvelle cuisine » comme on se plaît à l'appeler alors. Délaissant petit à petit l'héritage culinaire médiéval fondé sur l'accumulation, la juxtaposition et le recours systématique au mélange des épices, le goût se porte vers une cuisine plus délicate et subtile où l'on réfléchit à l'alliance

<sup>5</sup> « My Lord, de tous les cuisiniers du monde, les Français sont considérés comme les meilleurs », dédicace de la version anglaise du *Cuisinier français* de La Varenne, *The french cook*, citée dans Patrick Rambourg, op. cit. p.144

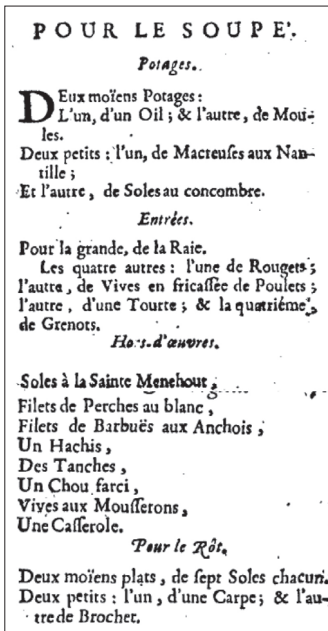
des saveurs, au dosage des ingrédients, à l'impact de la durée et du mode de cuisson, au pouvoir des sauces. Ce n'est donc pas par hasard que se développe toute une littérature culinaire dont l'emblème est sans doute la parution, en 1651, du *Cuisinier français* de François Pierre La Varenne, écuyer de cuisine chez le marquis d'Uxelles, lequel laissa son nom aux « cailles à la Duxelles » dont la préparation de base se compose de champignons hachés avec des oignons, de l'échalote, du beurre et de l'huile.

Cet ouvrage est un véritable manifeste de la cuisine moderne et un *best-seller* pour l'époque puisqu'on lui connaît pas moins de quarante-et-une éditions et traductions en moins de cinquante ans, dont quatorze la première décennie suivant sa publication<sup>6</sup>. Sa modernité réside, certes, dans les plats proposés, mais aussi dans son approche pédagogique et la manière d'aborder les recettes qui sont organisées en fonction des jours de viande et des jours maigres, et suivant les différentes catégories de plats proposés dans les menus. En 1653, sur le même modèle et vraisemblablement du même auteur, paraît le *Pâtissier français*.

En 1656, Pierre de Lune, écuyer de cuisine chez le duc Hercule de Rohan, puis chez le marquis de Mauregard, premier président à la Cour des aides, innove en proposant des recettes par saison dans son ouvrage *Le Cuisinier*. Il y détaille également la composition d'un « paquet d'assaisonnement », ancêtre de notre bouquet garni. En 1674, sous les initiales L.S.R. paraît un livre qui, au-delà des simples descriptions de recettes, détaille l'art d'organiser les différents repas de la journée, les manières de servir et de présenter les plats. Il s'agit de *L'art de bien traiter, utile à toutes les conditions*. Enfin, en 1691 paraît l'incontournable *Cuisinier royal et bourgeois* de François Massialot qui publie, un an plus tard, une *Nouvelle Instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits*.

Au 18<sup>e</sup> siècle, il faut retenir la parution, en 1733, d'un ouvrage de référence adressé alors aux cuisiniers professionnels : *La Cuisine moderne* de Vincent La Chapelle. Chef au service de lord Chesterfield, La Chapelle avait d'abord fait paraître son ouvrage en Angleterre, preuve que le talent des cuisiniers français était déjà réputé en Europe. Les livres se traduisaient également en allemand et en italien. Il y précise que la cuisine est un art qui se renouvelle rapidement et pour lequel il faut toujours se tenir en alerte, faute de contenter les palais exigeants. Il y fait l'apologie des sauces : mirepoix, fonds et roux pour accommoder les viandes et les poissons. Quelques années plus tard, en 1739, ce n'est pas moins de quatre-vingt-

<sup>6</sup> *Ibid.*, p.109



Proposition de menu pour le Souper, François Massialot, *Le Cuisinier royal et bourgeois*, 1691, BNF Gallica



quinze sauces différentes, dont une grande partie au vin de Champagne, que propose François Marin dans *Les dons de Comus ou les délices de la table*. L'un des chapitres de ce livre est consacré à la cuisine bourgeoise et aux recettes économiques pour les familles disposant de peu de fortune, un fait important à noter car il annonce la démocratisation de la cuisine des élites au 18<sup>e</sup> siècle.

Le premier manuel dédié aux familles qui ont un train de vie plus modeste sort d'ailleurs en 1746 : il s'agit de *La Cuisinière bourgeoise de Menon*, qui a déjà à son actif un *Nouveau traité de la cuisine avec de nouveaux dessins de table et vingt-quatre menus* en trois volumes dont deux nous ont été prêtés par le fonds patrimonial de la Bibliothèque municipale de Bordeaux et sont exposés dans la table-vitrine de ce salon. Menon fait ensuite publier, en 1749, *La science du maître d'hôtel cuisinier, avec des observations sur la connaissance & propriétés des aliments*, complété en 1750 par *La science du maître d'hôtel confiseur, à l'usage des officiers, avec des observations sur la connaissance & les propriétés des fruits*, tous deux consultables dans leur intégralité sur la tablette numérique disposée à cet effet.

Les plans de table présentés dans les ouvrages précédemment évoqués, ainsi que les représentations qui nous sont fournies par les estampes du fonds Goupil du musée d'Aquitaine, nous donnent une idée des fastes d'un festin au 18<sup>e</sup> siècle : les convives, nombreux, s'adonnent au plaisir de la bonne chair, s'amuse, trinquent, discutent. On croirait presque entendre, sur fond de brouhahas des conversations, le son des couverts qui s'entrechoquent sur les assiettes en faïence. Le nouveau temple de ces fêtes est la salle à manger. Si l'idée de dédier une pièce au repas apparaît au milieu du 17<sup>e</sup> siècle, la salle à manger va mettre près d'un siècle et demi à s'imposer dans les intérieurs aristocratiques puis bourgeois. Pendant longtemps les maîtres de maison continuent à faire dresser une planche sur des tréteaux (d'où l'expression « dresser la table » que nous utilisons toujours) dans une antichambre de la demeure.

## Salle à manger

### L'art du bien servir et du bien manger

**7** Citons par exemple l'ouvrage de Jacques François Blondel, *De la distribution des maisons de plaisance...*, Paris, 1787. (<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btvtb8624593q>)

La salle à manger de l'hôtel de Lalande est une vaste pièce chauffée par un poêle en faïence qui diffuse une chaleur plus constante que celle de la cheminée. En accord avec les manuels d'architecture de l'époque<sup>7</sup>, on y privilégie un parquet sans tapis, des boiseries blanches, de grandes fenêtres et une petite salle concomitante appelée buffet. Des cuvettes, que l'on nomme lavoirs, et des fontaines y sont installés, mais on les utilise essentiellement pour rincer les verres et non se laver les mains. La table, le plus souvent de forme ovale ou rectangulaire, trône au centre de la pièce de manière à dégager un couloir de circulation aux domestiques. La nappe en lin, toujours blanche, et repassée en carrés, c'est-à-dire en marquant les plis. Jusqu'au Directoire il est de bon ton, même lorsque les repas se déroulent tous dans la même pièce, de dresser une planche sur des tréteaux en guise de table. Ce type d'installation implique une nombreuse domesticité et permet ainsi de se distinguer des familles moins fortunées qui préfèrent meubler leur salle à manger d'une vraie table ne nécessitant aucune manutention. La décoration est limitée, à la rigueur des brindilles ou des fleurs disposées par terre et sur la table.

### La table

La découverte du sucre de canne, qui remplace le miel en cuisine, permet également d'ornez les tables : on sculpte des figurines dans les pains de sucre ou l'on élabore ce que l'on appelle un pastillage (un mélange de pâte de sucre, d'amidon et de gomme adragante). Au 18<sup>e</sup> siècle, les groupes en porcelaine remplacent ces sculptures de sucre. Au centre de la table trône un élément imposant sur lequel est disposé, pendant toute la durée du repas, ce qui permet d'assaisonner les plats : sel, épices, sucre, huile et vinaigre. Du Moyen-âge à la fin du 16<sup>e</sup> siècle, il s'agit d'une nef, coupe en argent ou en or en forme de vaisseau, que l'on ferme avec un cadenas pour déjouer toute tentative d'empoisonnement. Puis vient le dormant, plateau à étages présentant les flacons à épices, des coupes de fruits et des décorations. En 1692, à l'occasion du mariage du duc de Chartres, est cité pour la première fois, dans *Le Mercure Galant*, le « surtout de table »<sup>8</sup>. C'est un miroir découpé surmonté d'une coupe sur pied et souvent muni d'un luminaire pour éclairer, le soir, la table du souper. Il aurait été inventé par l'orfèvre Nicolas Delaunay. Son usage perdure jusque sous le Second Empire.



Vue d'un surtout de table, planche extraite du journal *d'une femme de qualité au siècle passé à Paris*, 1778, de Maurice Lenoir, 1899, musée Goupil

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

### **Le « service à la française »**

Si les convives peuvent se placer librement, la disposition des plats sur la table est, en revanche, savamment orchestrée par le maître d'hôtel qui prend soin, pour chaque service, de délimiter le nombre et l'emplacement de chaque mets qui est proposé. Le voisinage de deux plats identiques est, par exemple, inconcevable. Plusieurs services se succèdent, entre deux et huit par repas. Chaque service reste un quart d'heure sur la table avant d'être enlevé pour laisser la place au suivant. Les invités se servent eux-mêmes ou, si absolue nécessité, passent leur assiette à leur voisin. Le maître de maison procède au découpage de la viande, un art savamment acquis lors des séances d'éducation, ou désigne la personne qui aura l'insigne honneur de le faire. Les domestiques se tiennent un peu en retrait, près des tables servantes ou du buffet dresseur, attentifs à la moindre réaction des convives et prêts à leur faire parvenir, à la demande, un autre couteau, une assiette propre ou un verre de vin. Les représentations de scènes de repas et les témoignages de l'époque nous montrent que les verres n'étaient pas posés sur la table, mais conservés dans de grands rafraîchissoirs remplis d'eau ou de glace et disposés sur les tables servantes. Citons, ainsi, cet extrait du *Tableau de Paris* de Louis Sébastien Mercier : « Là on ne boit qu'à la discrétion des domestiques. A votre modeste commandement, ils feront une pirouette sur le talon et courront au buffet chercher à boire pour un autre. Bientôt la sécheresse du gosier vous empêchera d'élever la voix : on n'interprétera pas mieux vos regards suppliants que vos demandes. Vous sentirez le feu prendre à votre palais et vous ne pourrez plus goûter aucun des mets qui seront sur la table. Il faudra attendre la fin du repas pour vous humecter enfin d'un grand verre d'eau. Cette méthode a été imaginée pour donner une sorte d'exclusion aux personnes qui n'ont pas de domestiques. C'est ainsi que les riches préservent leur table d'une trop grande affluence »<sup>9</sup>.

<sup>9</sup> Louis-Sébastien Mercier, *Tableau de Paris*, nouvelle édition corrigée & augmentée, Amsterdam, Fauche & Cie, 1782, chapitre 324, «Légères observations », t. IV, pp. 123-124., cité dans *A bouche que veux-tu, Menus propos gastronomiques et littéraires des Lumières à la Belle Epoque*, recueil publié par Michel Schlup, Jean Borie et Michael Schmidt, Neuchâtel, Bibliothèque publique et universitaire, 2004, p.18

**R E P A S ,**  
*Aux mois de Février & Mars.*  
**P R E M I E R S E R V I C E .**  
*Entrées.*

**O**N peut donner pour entrées ,  
 Un Pâté chaud de Lapreaux &  
 Perdrix , dans lequel on mettra en servant  
 quelque bon Coulis de Perdrix , ou autre  
 Ragoût.

Un Poupeton farci de vingt ou trente  
 Pigeonneaux , suivant le nombre des person-  
 nes , avec toutes sortes de garnitures.

Un plat de Brusolles à la braisê , un  
 Coulis par-dessus.

Un de Ris-de-Veau farcis à la braisê , un  
 Ragoût par-dessus.

Une Marinade de Poulets frits.  
 Une Poularde à l'Angloisê rôtiê , Ra-  
 goût par-dessus en servant.

Un plat de Filets en tranche au Jambon.  
 Un de Croquets.

Un de Filets de Poularde au concombre.  
 Un de Fricandeaux farcis en Ragoût.

Proposition de menu pour le Souper,  
 François Massialot, *Le Cuisinier royal et  
 bourgeois*, 1691, BNF Gallica



Pot à oille de l'orfèvre bordelais  
 Jean-Michel Hubschmann, 1787-1788



Terrine couverte en trompe-l'oeil,  
 faïence stannifère, manufacture du nord  
 de la France, 18<sup>e</sup> siècle

*Vitrines 1 et 2,  
 de part et d'autre de l'armoire*

Au premier service se côtoient entrées, hors d'œuvre, potages, terrines et oilles, sortes de ragoûts de viandes ou de poissons très épicés originaires d'Espagne – où « oilla » désigne la marmite – et rapportés en France par les reines Anne d'Autriche et Marie-Thérèse. Ils sont servis dans le pot à oille, un récipient mentionné dès 1671. Il est l'héritier de la marmite espagnole, de forme circulaire, posé sur un plat ou dans un bassin, accompagné d'une cuiller à pot au cuilleron arrondi. Le pot à oille en argent présenté ici date de 1787. Il a été réalisé par l'orfèvre Jean-Michel Hubschmann, qui a travaillé sept ans chez Gabriel Mestre, à Bordeaux, où il est a été reçu maître en 1775. Le pot repose sur un pied circulaire à gorge. Les anses latérales, fondues et rapportées, sont en forme de branches de céleris et la prise du couvercle en forme de pomme de pin. Le pot à oille est toujours accompagné de terrines, d'abord en nombre identique (deux pots et deux terrines pour un repas de vingt-cinq couverts) puis doublé (deux ou quatre terrines pour un pot à oille). Ce sont des récipients ovales disposés sur un plateau. Elles contiennent également une sorte de ragoût de viande cuite à l'étouffée, que l'on sert avec une cuiller à ragoût au cuilleron ovale. La paire de terrines présentée ici est en faïence stannifère – ce qui signifie que l'émail est fait à base d'oxyde d'étain – au décor de grand feu en camaïeu vert, représentant des femmes en robes Louis XV assises sur une terrasse. La prise est en forme d'artichaut, un légume alors très prisé.

Dès les années 1720-1730, sous l'impulsion de la faïencerie strasbourgeoise des Hannong, et en lien direct avec les progrès de la cuisson au petit feu des pièces de faïence qui permet d'obtenir un plus large panel de couleurs – on pratique plusieurs cuissons successives au lieu d'une seule à haute température – s'impose la mode du trompe-l'œil. Le contenant prend désormais une forme qui évoque son contenu, à l'image de cette soupière en forme de chou, ou encore d'une terrine en forme de canard "col-vert", les ailes dorsales formant couvercle et la tête servant de prise.

*Vitrine 3,  
 à gauche de la porte donnant  
 dans le salon de compagnie*

Le second service peut être composé de « relevés de potages », à savoir des viandes et des poissons en sauce ; le troisième service, de grands entremets salés, moyens entremets sucrés,

rôts et salades ; et le quatrième, d'entremets chauds, légumes et tourtes. Les formes des plats destinés à servir ces produits se diversifient énormément au 18<sup>e</sup> siècle, sans qu'une forme particulière soit pour autant attribuée à un type de mets bien précis. Il est également courant de disposer de faux plats en trompe-l'œil au milieu des vrais. L'assiette se décline également : son contour est plus ou moins chantourné, son diamètre plus ou moins grand, sa profondeur varie, ainsi que la taille de son aile (partie périphérique), etc. L'assiette a un rôle symbolique très important puisqu'à l'origine « l'assedita », dont l'étymologie a également donné le verbe « s'asseoir », désignait l'espace qui était dévolu à chaque invité, c'est-à-dire, littéralement, l'endroit où il était assis (d'où l'expression « ne pas être dans son assiette » qui signifie ne pas se sentir à sa place). Puis le mot finit par désigner le récipient qui occupait cet espace.

#### **Vitrine 4, à droite de la porte donnant dans le salon de compagnie**

Aux 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècles, il n'est pas encore entré dans les mœurs d'accorder le vin aux mets proposés. Il est cependant de bon ton d'avoir au menu des vins de Bourgogne, si réputés qu'ils viennent parfois à manquer, des vins de Chablis, de Tonnerre, de Coulange, et de Beaune pour les tables nobles, d'Auxerre ou de Joigny pour les tables bourgeoises, ainsi que le conseille L.S.R. dans son *Art de bien traiter*<sup>10</sup>. A noter qu'il est un des premiers à conseiller de boire le vin au sortir de la cave, sans le refroidir dans la glace, pratique encore largement répandue jusqu'à la fin du 18<sup>e</sup> siècle, comme le prouve la multiplication des rafraîchissoirs à bouteille, à demi-bouteille, à verres, collectifs ou individuels, etc.. Les vins de Bordeaux ne sont pas encore à l'honneur, il faut attendre le début du 19<sup>e</sup> siècle pour que des chapitres leur soient systématiquement consacrés dans les ouvrages culinaires<sup>11</sup>.

En 1668, on découvre également le vin de champagne mousseux, issu d'une fermentation secondaire dont on attribue la découverte au cellérier de l'abbaye de Hautvillers, le désormais célèbre Dom Pérignon, qui aurait amélioré la fermentation en adoptant les bouchons en liège, et perfectionné le procédé de champagnisation pour maîtriser le pétillant de ce vin. Le champagne atteint alors des prix trois fois plus élevés que les vins de Beaune<sup>12</sup>. D'autres boissons sont découvertes à l'époque, comme le xérès, le porto ou encore le punch réalisé avec le rhum provenant des Antilles.

**10** *L'art de bien traiter. Divisé en trois parties. Ouvrage nouveau, curieux, et fort galant, utile à toutes personnes, et conditions. Exactement recherché, & mis en lumière*, par L.S.R., A Lyon, chez Claude Bachelu, 1693, p.26 (gallica.bnf.fr)

**11** Citons par exemple *L'art du cuisinier* d'Antoine Beauvilliers, paru en 1814, dans lequel l'auteur accorde toujours la primauté aux vins de Bourgogne mais précise que les vins de Bordeaux font partie de « la meilleure classe » et que « s'il faut en croire les Bordelais, ce sont les meilleurs que la France possède »

**12** Jean-François Revel, *Un festin en paroles* Paris, Editions Taillandier, 2007, p. 182, collection « Texto »



Saupoudreuses à sucre en faïence stannifère, 18<sup>e</sup> siècle



*Un verre de champagne*, photogravure d'après Raimundo Madrazo y Garreta, 1894, musée Goupil



Huillier-vinaigrier guédoufle en verre,  
France, 18<sup>e</sup> siècle

13 Objets civils et domestiques, vocabulaire typologique, Paris, Imprimeries nationales, 1984 p.174, collection « Principes d'analyse scientifique »

### *Vitrine 5 à gauche du poêle en faïence*

Au centre de la table, sur le surtout, on place tout ce qui sert à assaisonner, relever ou épicer les plats. Le sucre, rapporté lui aussi des Antilles par bateaux sous forme de pains coniques, est réduit en poudre grossière dont on remplit les saupoudreuses tronconiques ou en balustre.

Les orifices - ou ajours – pratiqués dans la partie supérieure se fondent dans les motifs colorés qui sont appliqués sur la faïence (fleurs, arabesques, guirlandes, etc.).

A partir de 1750, ce type d'objet est remplacé par le sucrier, pot couvert équipé d'une cuillère à saupoudrer. Le sel est disposé dans des salières en faïence ou en verre sur piètement en argent. On se sert du sel avec la pointe de son couteau.

Les épices sont servies dans un récipient à compartiments muni d'un couvercle pour éviter leur évaporation et le mélange des odeurs. À l'époque on consomme essentiellement du poivre, de la cannelle, du gingembre, de la noix de muscade et des clous de girofle. L'huillier-vinaigrier prend, quant à lui, généralement la forme d'un support à quatre orifices : les deux plus grands servant à caler les burettes d'huile et de vinaigre, et les deux plus petits à poser les bouchons des flacons. Des variantes régionales sont intéressantes, comme le guédoufle en verre avec ses deux becs verseurs symétriquement opposés, dont la fabrication est attestée dans les verreries de Lorraine au 18<sup>e</sup> siècle<sup>13</sup>, ou encore le célèbre cavalier de la manufacture de Samadet dans les Landes.

Alors que la tradition médiévale encourageait une profusion d'épices dont les mélanges masquaient souvent le vrai goût des aliments, la « nouvelle cuisine » qui s'impose aux 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècles porte une attention toute particulière au respect du goût naturel des produits. Ainsi, l'assaisonnement devient la touche finale, celle qui sublime mais ne prend pas le dessus. On privilégie les sauces qui, à l'image d'une garniture, sont cuisinées à part et accompagnent un plat pour le magnifier. Faire une sauce relève presque d'une secrète alchimie lors de laquelle le cuisinier doit réussir à tirer la « quintessence » de chaque produit. Et ce terme est repris à plusieurs reprises par les cuisiniers de l'époque et les historiens contemporains. Qu'il s'agisse de bouillon, de jus, de coulis, de fonds, de roux, etc. le 18<sup>e</sup> siècle est donc le siècle d'or des sauces en tout genre. On utilise des fines herbes (laurier, romarin, oignons blancs, bouquet garni), des vinaigres aux senteurs diverses, des écorces d'agrumes, des câpres, des anchois et surtout du beurre, un ingrédient qui fait son apparition sur la scène



Beurrier à décor de barbeaux en porcelaine de Bordeaux, 1787-1790

14 *Id.* p.118

culinaire au 18<sup>e</sup> siècle. D'ailleurs, le beurrier – récipient en forme de barate posé sur plateau – n'est inventé qu'en 1752 par les ateliers de la manufacture de Sèvres, preuve que l'usage de cette matière grasse n'étaient pas de mise auparavant ; on lui préférerait les graisses animales. Les sauces au beurre blanc ou roux accompagnent désormais les poissons, les viandes, les asperges, les artichauts, etc. La saucière a une forme allongée et creuse, elle est d'abord munie de deux becs et de deux anses sous Louis XIV, puis elle prend la forme d'une lampe antique flanquée d'un seul bec et d'une seule anse sous le règne de Louis XVI. La moutarde est également considérée comme une sauce au 18<sup>e</sup> siècle. Plus ou moins liquide, elle est composée de graines de sénevé broyées dans du vinaigre ou du mout<sup>14</sup>. Le moutardier prend ainsi souvent la forme d'un petit tonneau muni d'un couvercle à pucier, puis sa forme évolue et on le reconnaît à son couvercle percé en périphérie d'un petit trou pour le passage de la cuillère.

#### *Vitrine 6, à droite du poêle en faïence*

C'est désormais au dernier service que sont réunis les mets sucrés, c'est pour cela que nous les appelons aujourd'hui « desserts » : ils clôturent le repas et après leur dégustation on dessert la table. L'engouement pour les saveurs naturelles élève les fruits frais au premier rang des desserts à la mode. On les épluche, car leur peau n'est pas recommandée, mais on les présente quand même avec leur pelure reconstituée par souci d'esthétisme. On affectionne le fait de les disposer en pyramide dans les corbeilles en argent ou en faïences. L'hiver, on les consomme sous forme de compotes et de confitures présentées dans des jattes, de fruits séchés ou confits, de pâtes, de sirops ou de liqueurs. Ils sont également des ingrédients de base pour les gâteaux et les pâtisseries sucrées, à l'image de la recette de brochettes de fraises au massepain et à la glace proposée dans l'ouvrage de Menon qui est présenté dans le salon de compagnie.

Il est en effet de bon ton de proposer à ses invités des « neiges », c'est-à-dire des glaces et des sorbets que l'on sert dans des glacières, grands récipients à double fond et couvercle creux en cuvette. Pour tenir les neiges au frais, on met de la glace pilée dans le double fond et dans le renfoncement du couvercle. Elles se dégustent dans de petites tasses. Sur la table, elles côtoient également les fromages frais et les crèmes.



## Salon des porcelaines

### Petits soupers fins et autres menus plaisirs



Rafrâchissoir individuel en faïence stannifère, manufacture Jacques Hustin, Bordeaux, 18<sup>e</sup> siècle

Dans l'intimité des demeures nobles et bourgeoises coexistent différents types de repas pour lesquels l'étiquette s'assouplit et le service à la française n'est pas de rigueur. L'organisation est alors réduite au minimum : les domestiques ne paraissent qu'au début du repas pour apporter les plats et placer sur la table des « serveurs muets » – comme les corbeilles par exemple – afin que les commensaux puissent être autonomes. Les bouteilles sont placées à portée de main sur des tables rafraîchissoirs et on dispose exceptionnellement les verres sur la grande table, renversés dans des rafraîchissoirs individuels appelés des « solitaires ». On retrouve ces objets et ces meubles dans de nombreux tableaux, à l'image des versions du *Souper fin* d'après Jean-Michel Moreau le Jeune ou encore le célèbre *Déjeuner d'huîtres* de Jean-François de Troy conservé au musée Condé à Chantilly.

Cette entorse à l'étiquette, qui a pour but de simplifier le repas du soir, reste cependant assez complexe à cerner et le 18<sup>e</sup> siècle semble s'être évertué à distinguer chaque subtilité caractérisant les différentes collations nocturnes. En 1694, le *Dictionnaire de l'académie Française* définit la « collation » comme étant un « repas léger qu'on fait au lieu de souper, particulièrement les jours de jeusne. » Cette même définition est reprise dans l'édition de 1765 et on la retrouve également dans le *Dictionnaire de Trévoux*. Ce dernier apporte cependant une précision supplémentaire en ajoutant « [qu'] on ne doit [y] manger que des fruits ».

Le *médianoche*, quant à lui, est un terme utilisé « pour signifier un repas en viande qui se fait immédiatement après minuit sonné, lorsqu'un jour maigre [c'est-à-dire sans viande] est suivi d'un jour gras »<sup>15</sup>. Bien que l'on n'y consomme pas de fruits, mais de la viande, le *médianoche* est considéré comme une « collation » nocturne. Cependant, il n'est pas d'un usage répandu, et il semble qu'on le pratique essentiellement à la Cour. Il disparaît dans la seconde moitié du 18<sup>e</sup> siècle.

Le terme collation a donc plusieurs acceptions. Si l'on y consomme des fruits et de la viande – ce que l'on nomme une collation lardée – elle devient un « ambigu », c'est-à-dire un « repas où l'on sert en mesme temps la viande & le fruit, en sorte qu'on ne sauroit dire si c'est un souper ou une collation »<sup>16</sup>. Réunissant tous les différents services en un seul, c'est de cette ambiguïté – le mélange du sucré et du salé – que

<sup>15</sup> *Dictionnaire de l'académie Française*, 1694

<sup>16</sup> *Ibid.*

**17** Alexandre Balthasar Laurent Grimod de la Reynière, *Manuel des amphitryons : Contenant un traité de la dissection des viandes à table, la nomenclature des menus les plus nouveaux pour chaque saison, et des élémens de politesse gourmande...*, Paris, 1808.

ce repas tire son nom. Des recettes pour ambigus figurent dès le 17<sup>e</sup> siècle dans la majorité des ouvrages culinaires, et le 18<sup>e</sup> siècle perpétue la tradition de ce repas jugé commode au sortir d'un spectacle ou d'une soirée. Remportant un vif succès, il se généralise et il arrive même qu'on le serve en journée entre le déjeuner et le dîner à l'aube du 19<sup>e</sup> siècle : « Nous blâmons donc très fort la méthode de servir les soupers en ambigus, parce que les entremets qui en font partie, y sont toujours mangés froids, et par conséquent détestables. L'ambigu n'est réellement admissible que pour le déjeuner, qui, étant un repas sans conséquence, peut supporter cette alliance des entrées avec les desserts, qui, partout ailleurs, répugne à la délicatesse d'un convive, ami de l'ordre et de la propreté »<sup>17</sup>.

**18** Jacques Casanova De Seingalt, *Les Mémoires de Casanova dans l'édition Garnier de 1880, e-artnow*, 2013

Le souper libertin, lui, n'a rien d'ambigu et affiche clairement la volonté des convives de mêler les plaisirs de la chair et de la bonne chère. Intimité, tranquillité et discrétion sont de mise lors de ces repas nocturnes qui jouent le rôle de préliminaires à l'amour et à la débauche sexuelle. Mais la recherche d'intimité et l'absence de domestique n'empêche pas un certain raffinement des mets. Le vin blanc et le Champagne remplissent bien souvent les verres, et enivrent les sens, on recherche les effets aphrodisiaques des huîtres... ou du fromage de Roquefort si l'on en croit les *Mémoires* du célèbre Casanova : « Oh ! Que le chambertin et le roquefort sont d'excellents mets pour restaurer l'amour et pour porter à prompt maturité un amour naissant ! »<sup>18</sup>.

**19** Baronne d'OBERKIRCH, *Mémoires de la baronne d'Oberkirch sur la cour de Louis XVI et la société française avant 1789*, Paris, Fayard, 1995, Mercure de France, Firmin-Didot, 2000, p. 423.

Tout est pensé pour encourager les aventures amoureuses. La Baronne d'Oberkirch rapporte ainsi une conversation du Prince de Conti dans laquelle il détaille la façon de placer les invités à table : « (il) avait soin de placer près de chaque femme l'homme qui lui plaisait ou qui semblait devoir lui plaire ». A la question de quelqu'un qui lui demande comment placer les prudes, il répond « Oh ! Pour celles-là je les laisse choisir ; j'aurais trop peur de me tromper et de leur donner un souvenir au lieu d'une espérance. » Mais selon elle, « il n'y avait pas trop de prudes à la cour. »<sup>19</sup>.

Si le régent Philippe d'Orléans participe et pousse ces soupers-fins à leur paroxysme, Louis XV suit les traces de son aîné. Les excès sont fréquents dans les petits-soupers du roi mais relativement raisonnables et sans ivresse si l'on en croit certains courtisans. On voit même apparaître, dans les résidences royales, des salles à manger au sol escamotable qui permet de faire descendre la table dans une pièce en sous-

**20** Antoine Rodier de Labruguière, *D'Anduze à Amsterdam (1770 - 1771). Journal de voyage*, publié par Joseph Simon à Nîmes, Imprimerie Générale, 1900, p.27.

**21** Marquis de Sade, *La nouvelle Justine ou Les malheurs de la vertu*, édition parue en Hollande en 1797, tome 3, p.229

sol où les domestiques attendent pour changer les services. Antoine Rodier de Labruguière, dans son *Journal de voyages* décrit leur fonctionnement : « Il y a dans le salon à manger une table qui, lorsque le Roy donne un coup de sonnette, s'enfonce dans une chambre au-dessous et se remplace par une autre toute servie. Tout cela n'est que l'ouvrage de deux secondes. Il y a aux quatre côtés du carré dans lequel cette table ronde est placée, quatre espèces de guéridons qui font la même manœuvre et qui servent à rapporter des assiettes et des verres propres. »<sup>20</sup>

Laissons le dernier mot au marquis de Sade : « Après les plaisirs de la luxure, dit Gernande, il n'en est pas de plus divins que ceux de la table. Ils se prêtent si bien des forces l'un l'autre, dit Bressac, qu'il est impossible aux sectateurs [c'est-à-dire aux adeptes] des premiers de ne pas adorer les seconds. [...] La vapeur de ces mets savoureux, qui viennent caresser le cerveau, préparent si bien à recevoir les impressions de la luxure »<sup>21</sup>.

## Une histoire de goût

On le voit, donc, la manière de préparer les plats, de les présenter, de les consommer, ne sont pas des actes anodins, ce sont des rites sociaux qui nous éclairent sur les mœurs et les habitudes d'une société. Un dernier exemple : le mot « goût », qu'il soit jugé bon ou mauvais, est utilisé aujourd'hui dans tous les domaines, et particulièrement les arts, alors qu'à la base il est fondamentalement lié à l'idée de manger, de distinguer la saveur d'un aliment. D'une époque à l'autre et d'un pays à l'autre, ces habitudes changent, prennent un autre sens. C'est pourquoi cette exposition s'inscrit dans un projet plus vaste de mettre les arts de la table au centre des préoccupations du musée, à travers l'enrichissement des collections anciennes et contemporaines, et l'organisation d'événements autour de cette thématique.

## Annexes

A vos fourneaux !

Quelques exemples de recettes extraites de l'ouvrage  
*La science du maître d'hôtel cuisinier* de Menon publié en 1749  
 (source BNF Gallica)

### *Sauce à la Garronne.*

**En gras** Faites bouillir un demi-septier de  
 & **en mai-** vin blanc avec un verre de bon bouil-  
**gre.** lon , la moitié d'un citron en tranches,  
 deux gouffes d'ail, un peu d'estragon,  
 deux bonnes pincées de chapelures de  
 pain, un demi verre d'huile, sel, poi-  
 vre, faites réduire au point d'une sauce,  
 dégraissez & passez au tamis, servez.

### 428 MAÎTRE D'HÔTEL,

#### *Macarons liquides.*

Prenez une demie livre d'amandes  
 douces que vous échaudez & pilez très-  
 fin, en les arrosant avec un blanc d'œuf,  
 pour qu'elles ne tournent pas en huile,  
 mettez-les dans une terrine avec une de-  
 mie livre de sucre en poudre, que vous  
 battez bien avec les amandes, ensuite  
 vous y ajouterez quatre blancs d'œufs  
 fouettés, que vous mêlez bien ensemble;  
 dressez vos macarons sur des feuilles de  
 papier blanc, de la grosseur d'une noix,  
 faites un petit trou dans le milieu (pour  
 y mettre gros comme une noisette de  
 telle marmelade que vous jugerez à pro-  
 pos, ou d'une bonne crème bien liée &  
 froide, couvrez tout le dessus comme  
 le dessous sans que votre confiture pa-  
 roisse, mettez vos macarons cuire com-  
 me à l'ordinaire, & les servez avec leur  
 couleur naturelle, ou glacés comme les  
 précédens.

*Vives au jambon.*

Foncez une casserole avec des tranches de veau , mettez dessus autant de tranches de jambon que vous avez de vives , faites suer sur le feu & mouillez avec un verre de vin de Champagne, faites bouillir ; vous mettez les vives dans une casserole avec un peu d'huile, du gros poivre, persil, ciboules, échalottes , deux truffes, le tout haché, faites-les revenir sur le feu ; le veau & le jambon étant cuits aux trois quarts, mettez les vives dedans avec tout leur assaisonnement, faites-les cuire ; après dressez sur le plat que vous devez servir une tranche de jambon sur chaque vive , mettez dans la casserole un peu de blond de veau , faites bouillir pour dégraisser , passez la sauce au tamis, pressez-y un jus de citron, servez.

Entrée,

*Artichaux à la Gascogne.*

Prenez trois ou quatre artichaux, que vous appropriez dessus & dessous; faites-les cuire un quart d'heure dans l'eau, ôtez-en le foin , mettez-les sur une tourtiere avec un quarteron d'huile, deux gouffes d'ail entieres, sel, gros poivre , faites cuire sur de la cendre chaude feu dessus & dessous. Quand ils sont cuits , ôtez les gouffes d'ail, servez à sec avec un jus de citron.

Entremets.

Les artichaux à la Barigoult se font de la même façon. Vous n'y mettez point d'ail, à la place vous mettez dans le milieu des artichaux , persil, ciboules , échalottes , rocamboles, le tout haché, que les feuilles soient rifolées, servez avec les fines herbes , peu d'huile , & un jus de citron.

## **Bibliographie indicative**

Fabrice d'Almeid  (dir.), *La cuisine et la table*, recueil d'articles publiés dans « l'Histoire », collection Pluriel, Sophia Publications, 2012

Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, collection Champs classiques. Paris, Editions Flammarion, 1982, (première édition, 1825),

Michel Delon, *Le savoir-vivre libertin*, collection Hachette Littératures, Saint-Armand-Montrond, 2000.

Pierre Enn s, Philippe Thiébaut, Gérard Mabile, *Histoire de la table. Les arts de la table des origines à nos jours*, Paris, Flammarion, 1994.

André Goosse, *L'heure du dîner* [en ligne], Bruxelles, Académie royale de langue et de littérature françaises de Belgique, 1989. Disponible sur [www.arlfb.be](http://www.arlfb.be)

Sandrine Krikorian, *A la table des élites. Les repas privés en France de la Régence à la Révolution*, collection Le Temps de l'Histoire, PUP, Aix-en-Provence, 2013.

Patrick Rambourg, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises du Moyen âge au XX  siècle*, Editions Perrin, 2010.

Jean-François Revel, *Un festin en paroles, Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, collection Texto, Paris, Editions Tallandier, 2007, (première édition 1975).

## Visites

Visites guidées gratuites les samedis et dimanches à 15h

Des ateliers de pâtisserie pour adultes et enfants sont organisés en collaboration avec Labo&Gato, 31 cours Pasteur à Bordeaux. Inscriptions et renseignements au 05 56 10 14 00

## Commissariat de l'exposition

Caroline Fillon, responsable du service des publics  
Assistée de : Delphine Delmarès, Cécile Gouzennes et Margaux Caillaud pour la partie scientifique et la médiation, Harmonie Texier et Mélissa Cormier-Huguet pour la partie récolement et scénographie

## Musée des Arts décoratifs et du Design

Constance Rubini, directrice

### Contact presse :

Emélie Gooding, responsable de la communication et du mécénat  
+ 33(0)5 56 10 14 00  
e.gooding@mairie-bordeaux.fr

### Exposition présentée du :

19 février au 18 mai 2015  
De 14h à 18h tous les jours  
sauf mardis et jours fériés

### Tarif :

Compris dans le billet d'entrée au musée :  
plein tarif : 4 €, réduit : 2 €

Musée des Arts décoratifs et du Design  
39, rue Bouffard  
33000 Bordeaux  
Tél. + 33(0)5 56 10 14 00  
musad@mairie-bordeaux.fr  
www.bordeaux.fr

*Nous remercions l'ensemble des mécènes qui soutiennent le musée :*

Château Haut-Bailly  
mécène d'honneur

Fraysse & Associés  
partenaire fidèle

Les Amis de l'hôtel de Lalande, Habitat au Village du Meuble à Mérignac, Air France, le Chapon Fin, Château Nairac, Grand Hôtel de Bordeaux & Spa, Samsung, les Crus Bourgeois du Médoc, Station Ausone, partenaire media, Labo&Gato à Bordeaux

*Le musée des Arts décoratifs et du Design remercie également, pour leur aide et leur collaboration :*

Au Musée d'Aquitaine :  
François Hubert, directeur  
Régine Bigorne, attachée de conservation (collections du musée Goupil)  
Joël Couget, encadreur

A la Bibliothèque municipale de Bordeaux :  
Olivier Caudron, directeur  
Justine Dujardin, responsable des Fonds Anciens et Patrimoniaux

Pour la réalisation de ce livret :  
Bertrand Bordier, graphiste  
L'équipe du service reprographie

Caroline Fillon remercie toute l'équipe du musée des Arts décoratifs et du Design

### Photographies :

© Lysiane Gauthier, musée des Arts décoratifs et du Design, Bordeaux

