

# DOSSIER PÉDAGOGIQUE

## *LA SALLE À MANGER*



**La salle à manger apparaît au XVIII<sup>e</sup> siècle. Auparavant, les nobles prenaient leurs repas dans des cabinets ou des antichambres. Les bourgeois et les gens du peuple, eux, mangent dans leur chambre ou la cuisine. Rapidement, la salle à manger devient une pièce d'apparat où l'on se retrouve pour le déjeuner et le dîner.**

### **Tables et chaises**

Jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, la table de la salle à manger est démontable, son plateau est posé sur des tréteaux. D'où l'expression « *dresser la table* » à chaque repas. Ce n'est qu'à la fin de ce siècle que la table, disposée en permanence au centre de la pièce, se répand. Sa forme est en général ovale ou ronde et peut être munie de rallonges.

En ce qui concerne les chaises, on en distingue deux types :

Les chaises « *courantes* » occupent le centre de la pièce. Prêtes à l'emploi, elles peuvent être déplacées. Les chaises « *meublantes* » qui sont décoratives et doivent rester immobiles contre les lambris.

### **Décor**

Afin de dissimuler les tréteaux, une nappe en damas<sup>2</sup> de lin brodé recouvre généralement la table. Au début du XVII<sup>e</sup> siècle, avec le développement de la porcelaine, de nombreux objets ornent celles-ci.

Par la suite, des bronzes argentés ou dorés, du cristal taillé s'ajoutent à ce riche décor.

Il est même possible de louer des candélabres ainsi que des surtouts<sup>3</sup> de table pour impressionner ses convives le temps d'un dîner. Vers 1860, le repas s'allège, l'étiquette de table s'assouplit et le service à la mode russe s'impose. Il devient alors de bon ton de placer en milieu de table, une jardinière remplie de fleurs naturelles et entourée d'assiettes, de petits fours et de sucreries.

On y place les salières, les sucriers, les poivrières et tout ce qui est d'usage au cours d'un repas. On y ajoute aussi des statuettes, des vases de fleurs, de fruits...

### **Les couverts et les assiettes**

La fourchette est une invention vénitienne du XVI<sup>e</sup> siècle et c'est seulement au XIX<sup>e</sup> siècle qu'elle se place à gauche de l'assiette. Au XIV<sup>e</sup> siècle, le couteau, qui est le premier couvert connu, faisait souvent office de fourchette. C'est pour marquer la différence des usages, qu'il prit par la suite un bout rond.

Les « *bonnes manières* » qui se mettent en place vont engendrer la création de nouveaux objets : c'est l'apparition de couverts à usage particulier comme la pince à homard et écrevisse, la pince à asperge et l'apparition de plats et assiettes qui permettent de consommer différents mets avec élégance et distinction. Apparaissent dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup>, des plats et assiettes à artichaut, à coquillage, les melonnières, les cuillères à huîtres, les pinces à sucre... Dans les couches les plus aisées de la société, le service d'orfèvrerie continue à être apprécié mais la porcelaine prend peu à peu le dessus.

### **Les verres**

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, les verres ne restent pas sur la table. Lorsque le convive souhaite boire, il fait signe à un domestique qui lui apporte un verre dans un rafraichissoir. Probablement suite à l'adoption du service à la russe, dès le début du XIX<sup>e</sup> siècle le verre décore la table. Le service de verres naît véritablement à cette époque avec différentes formes en fonction de chaque boisson : verre à eau, à vin blanc, à vin rouge, à champagne, à liqueur...

### Les services

C'est au XVIII<sup>e</sup> siècle qu'apparaît la notion de « *service* », appellation donnée à des pièces de table assorties. Cette notion se généralise au XIX<sup>e</sup> siècle.

#### Le service à la française

Dès la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, le service à la française se généralise. Tous les plats sont disposés sur la table selon un ordre établi par le maître d'hôtel.

Généralement, cinq services se succèdent :

- 1<sup>er</sup> service : entrées, hors d'œuvre, potages, terrines.
- 2<sup>e</sup> service : relevés de potages, viandes, poissons.
- 3<sup>e</sup> service : grands entremets salés, moyens entremets sucrés, rôtis, salade.
- 4<sup>e</sup> service : entremets chauds de légumes, tourtes.
- 5<sup>e</sup> service : fromages frais, crèmes, glaces, sorbets, compotes, confitures, fruits de saisons.

Les convives doivent se servir du met qui leur fait face. Ils ne goûtent donc pas à tout, cela paraîtrait alors inconvenable.

#### Le service à la russe

Contrairement à ce que l'on peut penser, ce service apparaît en Angleterre, et non en Russie, au début du XIX<sup>e</sup> siècle.

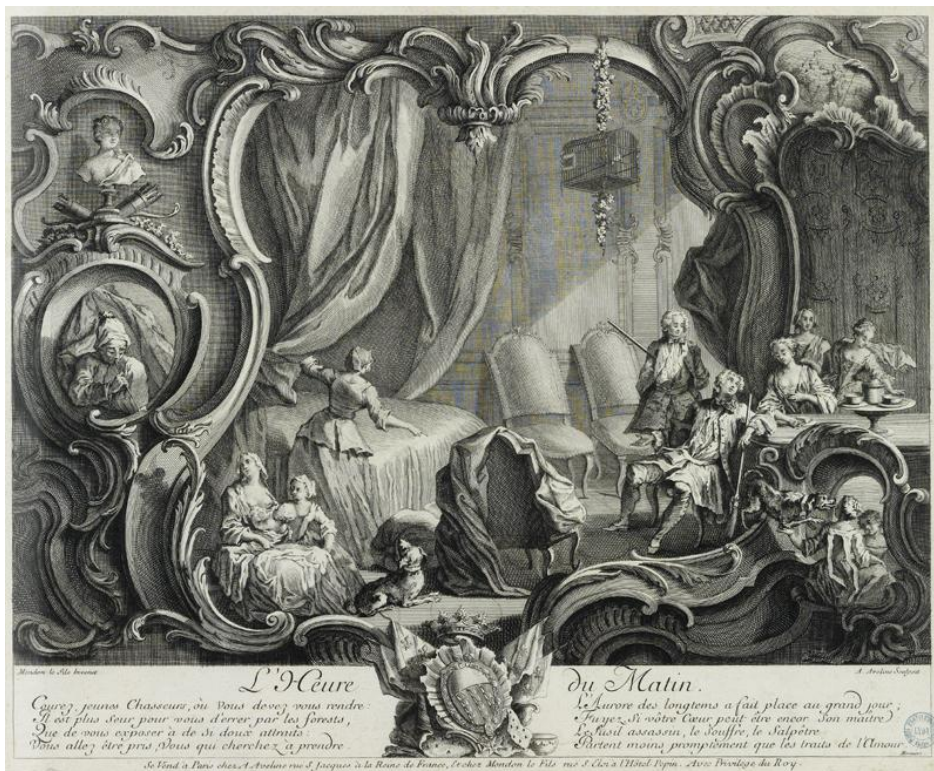
Chaque plat est présenté aux convives par un serviteur, ainsi les invités peuvent goûter aux différents mets. Ce service permet de pallier au manque de personnel, mais il reste toutefois moins prestigieux que le service à la française.

*Service à thé et à café,  
Maison Broliquier et Cie,  
entre 1925 et 1936, Lyon.  
MAD 2404*



# LES DIFFÉRENTS REPAS DE LA JOURNÉE

*L'heure du matin, Jean Mandon fils, Antoine Aveline (graveur), XVIII<sup>e</sup> siècle, France, MT 20075*



## Le déjeuner

Étant le premier repas de la journée, le déjeuner se prend au lever. À partir du XIX<sup>e</sup> siècle, on le nomme « *petit-déjeuner* ». Les bourgeois déjeunent avec du chocolat chaud ou une tasse de café à la crème entre huit et neuf heures. Le peuple, lui, se contente de café au lait.

## Le dîner bourgeois

*Restif de la Bretonne, « Le souper fin », dans Monument du costume physique et moral de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle ou Tableaux de la vie ornés de vingt-six figures dessinées et gravées par Moreau le Jeune et par d'autres célèbres artistes, Paris, Léon Willem, 1876.*





*Confiturier, Jean Simon  
Dupezas, entre 1793 et 1794,  
Paris.  
MAD 954*

