

POINTE-À-CALLIÈRE À table!

Le repas
français
se raconte



Exposition
du 6 juin au
13 octobre 2019



**Tapisserie intitulée
Le Dressage du faucon**

Laine
Longueur : 403 cm
Pays-Bas méridionaux, vers 1470

Musée des beaux-arts de Montréal,
achat, fonds D. W. Parker
Photo : Musée des beaux-arts de Montréal



Reproduction du cratère du Trésor d'Hildesheim

En 1868 à Hildesheim, en Allemagne, on découvre un trésor d'orfèvrerie de 70 pièces en argent et argent doré, datant du 1^{er} siècle de notre ère. Dans le banquet antique, le vin était coupé d'eau et le mélange se fait dans un cratère.

Métal argenté / Christofle, vers 1869

Patrimoine Christofle

Photo : Gwénaelle Dautricourt



Pot trompeur

Sous le pied de ce « pot trompeur », deux conduits permettent d'y verser des liquides différents – un « jeu à boire », qui témoigne aussi de la qualité des céramiques de Saintonge, qualifiées parfois de demi-luxe.

Terre cuite émaillée / Hauteur : 25,8 cm
Saintonge, 16^e siècle

Écouen, musée national de la Renaissance

Photo : Benoit Touchard. © RMN-Grand Palais / Art Resource, NY

Aquamanile (contenant à eau)

Utilisé pour se laver les mains.

Bronze

Longueur : 48 cm

Basse-Saxe, 14^e siècle

Musée de Cluny - Musée national du Moyen Âge

Photo : Jean-Gilles Berizzi

© RMN-Grand Palais / Art Resource, NY



Trésor de Pouilly-sur-Meuse

Le trésor de Pouilly-sur-Meuse est un ensemble de trente-et-une pièces de vaisselle en argenterie ouvragée, datant de la fin du XV^e siècle et du XVI^e siècle, découvert fortuitement en 2006 à Pouilly-sur-Meuse, en région Lorraine.

Pour la France, il s'agit du plus ancien ensemble d'une vaisselle d'usage familiale de la Renaissance.

Collection palais des ducs de Lorraine - Musée lorrain, Nancy

Photo : Patrice Buren

PIÈCES ET OBJETS D'EXCEPTION



Plat : Chasse au Sanglier

Faïence, décor de grand feu

Diamètre : 42 cm

Manufacture de Talavera della Reina, 17^e siècle

Musée national Adrien Dubouché, Limoges - Cité de la céramique, Sèvres et Limoges

Photo : Jean-Gilles Berizzi.

© RMN-Grand Palais / Art Resource, NY



Jatte-téton ou « bol sein »

Selon la légende, ce bol aurait été moulé sur le sein de Marie-Antoinette.

Lagrenée Jean-Jacques, le Jeune (1739-1821)

Porcelaine dure

Diamètre : 13,5 cm

Manufacture royale de Sèvres, 1787

Musée national de céramique, Sèvres - Cité de la céramique, Sèvres et Limoges

Photo : Martine Beck-Coppola. © RMN-Grand Palais / Art Resource, NY



Gobelet à anses étrusques et soucoupe,
typiques du goût néoclassique.

Laiterie de Marie-Antoinette à Rambouillet

Porcelaine dure

Hauteur du gobelet : 6,9 cm

Manufacture royale de Sèvres, 1787

Musée national de céramique, Sèvres - Cité de la céramique, Sèvres et Limoges

Photo : Martine Beck-Coppola.

© RMN-Grand Palais / Art Resource, NY



Terrine en forme de faisan

Au 18^e siècle, la mode est aux trompe-l'œil.

Faïence stannifère

Longueur : 72,6 cm

Manufacture de Paul Hannong, Strasbourg, vers 1750

Musée national de céramique, Sèvres - Cité de la céramique, Sèvres et Limoges

Photo : Thierry Ollivier. © RMN-Grand Palais / Art Resource, NY



Service Mauresque à décor « grain de riz » et jours cloisonnés. Soupière et plateau, saucière et plateau, compotier, saladier, tasse et soucoupe.
Porcelaine dure
Manufacture Pouyat, Limoges

Musée national Adrien Dubouché, Limoges - Cité de la céramique, Sèvres et Limoges

Photo : Hervé Lewandowski.
 © RMN-Grand Palais / Art Resource, NY



L'union fait le succès, cafetière

Préfigurant l'Art nouveau, cette cafetière remporte en 1880 le grand prix à l'Exposition de l'Union centrale des Arts décoratifs et la médaille d'or à l'Exposition de l'art du métal, à Paris.
Modèle d'Albert-Ernest Carrier-Belleuse (1824-1887)
Métal argenté, ivoire
Christofle, 1880

Patrimoine Christofle

Photo : DR



Surtout de table

Au 19^e siècle, les tables de banquet, aux dimensions impressionnantes, accueillent parfois un majestueux surtout qui peut lui-même être garni de chandelles, de fruits ou de fleurs.

Métal argenté
Longueur : 2,05 m
Christofle, Second Empire

Mobilier national

Collection du Mobilier national
 Photo : I. Bideau



**Confiturier avec 12 cuillères
au monogramme P.C.,**
[orfèvre] Quentin Baschelet
Paris 1819/1838,

Paris, musée des Arts décoratifs
© MAD, Paris / Jean Tholance

Nécessaire de voyage aux armes de Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord

Ce nécessaire appartenait au diplomate Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord, qui disait « Le meilleur auxiliaire d'un diplomate est son cuisinier ». Ce nécessaire de voyage comprend 17 pièces en vermeil dont voici quelques-unes : légumier rond, couvert et couteau, soucoupe, passoire, cuillère à café, couteau à fromage et à fruit, verseuse, cuillère à œuf et spatule.

Chêne, laiton, vermeil, ivoire, acier, cuir
Longueur du coffret : 37,5 cm
France, 19^e siècle

Collection Émile Hermès, Paris

Photo : Studio Philippe Sébert



Le thé

Ce carton, **Le Thé**, a été dessiné en 1874 pour être reproduit en tapisserie haute-lice par la manufacture des Gobelins.

Hauteur : 3 m

Création : Alexis-Joseph Mazerolle (1826-1889)

Mobilier national

Photo : I. Bideau

Lustre de cristal, modèle Royal horizontal 18 lumières

Lustre de cristal, modèle Royal horizontal 18 lumières, que la « fée Électricité » plutôt que la flamme fera briller de tous ses feux.
Diamètre : 140 cm

Cristallerie de Saint-Louis



Carré À la gloire de la cuisine française

Pendant la Seconde Guerre mondiale (1939-1945), Robert Dumas, gendre d'Émile Hermès, nargue l'ennemi en concevant le carré de soie *À la gloire de la cuisine française*. Au centre : la reprise d'un dessin d'Antonin Carême sur lequel le cuisinier a représenté la toque de son invention (sur le personnage de droite).

Twill de soie
Largeur : 90 cm
Robert Dumas
1945

Hermès, Paris

Photo : Studio des Fleurs



Médaille d'or de l'Académie culinaire de France

La médaille montre le visage de Carême, l'un des plus importants cuisiniers de l'histoire du repas français. L'Académie culinaire est l'un des plus grands concours culinaires de France.
Diamètre : 5 cm

Pointe-à-Callière, cité d'archéologie et d'histoire de Montréal

Photo : Paul Litherland

Terrine en forme de tête de sanglier au naturel

Trompe-l'œil du XVIII^e siècle

Musée du Louvre

En dépôt au Musée national de céramique, Sèvres - Cité de la céramique, Sèvres et Limoges

Photo : Martine Beck-Coppola,
© RMN-Grand Palais / Art Resource, NY



Surtout de table le *Jeu de l'écharpe*

Ces gracieuses danseuses appartiennent au *Jeu de l'écharpe*, un impressionnant surtout de table que la Manufacture nationale de Sèvres commanda en 1897 au sculpteur Agathon Léonard (1841-1923) et qui fit sensation à l'Exposition universelle de Paris de 1900. Éditions entre 1906 et 1914
Léonard Agathon (dit), Van Weydeveldt Agathon (1841-1923)

Musée national de céramique, Sèvres - Cité de la céramique, Sèvres et Limoges

Photo : Martine Beck-Coppola
© RMN-Grand Palais / Art Resource, NY



Table « Miss Balù » et chaise « Dr. Glob »

Par le designer Philippe Starck.
Table. Composite de polypropylène préimprégné, polypropylène moulé. Hauteur : 72 cm, 1988 (exemplaire vers 1995) Chaise. Acier tubulaire, polypropylène. Hauteur : 73 cm, 1988. Éditées par Kartell, Milan

Musée des beaux-arts de Montréal, Collection Liliane et David M. Stewart

Photo : Jean-François Brière

Verseuse, sucrier et tasse du service Or-Éole

conçu par le designer Jean-Charles de Castelbajac (1949--)
Porcelaine dure
Ancienne Manufacture Royale, Limoges, 1995

Musée national Adrien Dubouché, Limoges - Cité de la céramique, Sèvres et Limoges

Photo : Michel Urtado
© RMN-Grand Palais / Art Resource, NY



1^{er}

SERVICE

L'ANTIQUITÉ

LE REPAS DES FRANÇAIS DÉCORTIQUÉ EN QUELQUES FAITS INUSITÉS ET ANECDOTES

À l'Antiquité, les gens mangent semi-allongés dans des salles composées de lits. Les plats, posés sur des guéridons, sont mangés avec les doigts.

Le plus ancien livre de recettes en Occident est attribué à Apicius (ayant vécu en 25 avant notre ère) qui cuisinait ses célèbres tétines de truie ou ses ragoûts de langues de rossignols.

2^e

SERVICE

MOYEN ÂGE

C'est le tranchoir - une épaisse tranche d'un pain cuit quatre jours plus tôt - qui fait office d'assiette au Moyen Âge.

Lors de grands banquets, toutes les 20 minutes environ, des dizaines de plats sont déposés sur la table puis sont enlevés, pour laisser la place à d'autres. Cette succession de services est à l'origine de ce qu'on appellera plus tard le « service à la française ».

De tous les grands oiseaux qui régalaient les puissants au Moyen Âge, le paon est le plus prisé. Une fois cuit, on lui a remis ses plumes - ou on l'a couvert de feuilles d'or - et on a étalé sa queue.

3^e

SERVICE

LA RENAISSANCE

La fourchette se pointe et le couvert individuel commence à apparaître ! Peu à peu, la fourchette gagnera du terrain et des dents : de deux, leur nombre passera à trois, puis à quatre.

L'usage de la serviette de table se répand. Chez les princes, on la parfume et on la change à chaque service.

Chef du protocole pour quatre rois de France du 16^e siècle, le baron d'Ognon assigne avec zèle à chaque seigneur la place qu'il doit occuper pendant une cérémonie - ce qui agace ceux ainsi placés « en rangs d'Ognon ».

Haricots verts, poivrons, piments, courges s'intègrent à la cuisine française. La tomate, jugée coupable, sur la seule foi de son apparence, d'être un fruit du Diable, sera boudée jusqu'au 19^e siècle.

Selon la légende, ce serait Louis de Béchameil, le maître d'hôtel de Louis XIV, qui aurait inventé la sauce blanche qui porte son nom : la béchamel !

Les légumes racines, si longtemps boudés, reçoivent leurs lettres de noblesse, tout comme les primeurs : on se pâme pour le chou-fleur, les petits pois - qui font fureur à Versailles - et les asperges.

À cette époque, la chambre à coucher accueille la tablée : en ce 17^e siècle, il n'y a toujours pas de salle à manger.

Introduit en Europe à la Renaissance par des navires portugais arrivant du Japon et de la Chine, le thé suscite la controverse chez les aristocrates français. Pour les uns, c'est un remède quasi universel. Pour les autres, la cause de mille malaises...

Dans des tasses translucides et délicates, les aristocrates dégustent des boissons exotiques introduites à la cour au siècle précédent : le chocolat, le café et le thé.

Au Procopé, l'écrivain et philosophe Voltaire (1694-1778) boit environ 50 tasses de café par jour ! On le prépare plus faible qu'aujourd'hui, en faisant couler de l'eau bouillante sur une chaussette remplie de café moulu, d'où l'expression « jus de chaussette ».

Le beurre, ingrédient désormais essentiel, fait naître des sauces, des crèmes et des feuilletages aériens, les mets devenant plus gras et plus délicieux encore.

Les ustensiles de table commencent à se spécialiser et le repas devient très sophistiqué. TOUT est minutieusement prévu : ordonnancement des services, variété et disposition symétrique des plats, tenant compte des formes, des couleurs, du rang des convives...

L'agronome et pharmacien Antoine Parmentier (1737-1813) a découvert à la guerre qu'on peut survivre grâce à la bouillie de pommes de terre. Mais on soupçonne la pomme de terre, en raison de l'apparence de sa peau, de donner la lèpre ou la peste...

4^e

SERVICE

17^e SIÈCLE

5^e

SERVICE

LES LUMIÈRES

6^e

SERVICE

19^e SIÈCLE

Les maîtres queux qui travaillaient pour la noblesse, et dont les employeurs ont été exécutés, sont nombreux à ouvrir des restaurants, qui deviennent les nouveaux temples de la bourgeoisie au pouvoir. Alors qu'au début du 19^e siècle on compte 600 restaurants parisiens, en 2017, il y en avait 18 000 dans la ville même et aux alentours.

Le mot « gastronomie » entre dans le vocabulaire. Désormais, on ne se contentera plus d'écrire des recettes ou d'indiquer comment se tenir à table. On discourra à propos de ce que l'on mange et... du comment on le mange.

Marie-Antoine (dit Antonin) Carême, celui qu'on appellera le « cuisinier des rois et roi des cuisiniers » laissera des ouvrages fondateurs et, en ajoutant un carton au fond du bonnet du cuisinier, il inventera la toque.

Le prince Kourakine, ambassadeur russe à Paris de 1808 à 1812, aurait créé la révolution en recevant ses invités comme à la cour du tsar. Les domestiques proposent les plats aux convives, qui se servent au passage. Résultat : un service plus rapide, moins de personnel, les mêmes mets offerts à tous et des plats plus chauds. Il faudra presque 80 ans pour que ce « service à la russe », comme on l'appelle en France, s'y généralise.

Plusieurs grands écrivains créeront leurs propres carnets ou livres de cuisine, dont Alexandre Dumas (1802-1870), George Sand (1804-1876), Claude Monet (1840-1926) et Colette (1873-1954)

7^e

SERVICE

20^e SIÈCLE

Dans les années 1960 et 1970, une « nouvelle cuisine » émerge. Des chefs émérites subliment les produits du terroir : Paul Bocuse, Alain Senderens, Michel Guérard...

En 1933, Eugénie Brazier et Marie Bourgeois, deviennent les premières femmes à recevoir les trois étoiles du Guide Michelin. Le guide a été lancé en 1900 pour fournir aux rares automobilistes de l'époque les adresses de garagistes fiables et, à partir de 1926, il a adopté son classement de restaurants avec des étoiles.

À la fin des années 1980, alors que la nouvelle cuisine s'essouffle, le physico-chimiste français Hervé This et le physicien anglais Nicholas Kurti, en étudiant les phénomènes liés à la transformation physico-chimique des aliments, développent la gastronomie moléculaire.



Willy Ronis, *Le Petit Parisien*, 1952.

Cette photographie est tirée de l'exposition *Manger à l'œil* (Marseille, 2018), avec l'aimable autorisation du Musée des civilisations, de l'Europe et de la Méditerranée (Mucem).

© RMN-Grand Palais / Art Resource, NY

Avec la nouvelle cuisine, un mot d'ordre avait été lancé : respecter le produit. S'y ajoute désormais un autre impératif : respecter l'environnement, ainsi que le prônent les chefs Alain Ducasse et Thierry Marx.

Les Françaises et les Français passent 133 minutes par jour uniquement à manger et à boire comparativement à 65 minutes pour les Canadiens (OCDE, 2017) et 75 % des repas sont pris à domicile (INCA 3, Anses 2017).

Une personne sur deux prend à l'occasion des photos à table alors que 9 Français sur 10 estiment que la gastronomie représente pour eux un centre d'intérêt. (Les Français, l'art de la table et leur lien à la restauration, Food Service Vision, 2018)

En 2010, rappelons-le, le repas gastronomique des Français a fait son entrée sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité – juste reconnaissance pour cette cuisine aux racines profondes, pour cette véritable pratique sociale.

Les 20 plats préférés des Français :

SALÉS : Magret de canard - Moules et frites - Couscous royal
Blanquette de veau - Côte de bœuf - Gigot d'agneau - Steak frites
Bœuf bourguignon - Raclette - Tomates farcies
(Gastronomie France, 2017)

SUCRÉS : Fondant au chocolat - Crêpes - Mousse au chocolat
Île flottante - Tarte aux pommes - Tiramisu - Crème brûlée
Profiteroles - Millefeuille - Tarte aux fraises
(Leslie Gogois, Les 100 plats préférés des Français, 2015)

7^e

SERVICE

20^e SIÈCLE

8^e

SERVICE

21^e SIÈCLE

