

Serviettes, fourchettes et manières de table

Dans *L'Infra-ordinaire*, Georges Perec incite le lecteur à «questionner les petits cuillères». L'historien qui cherche dans les sources des indices des pratiques culinaires de l'époque moderne ne fait pas autre chose. La culture matérielle des hommes du XVII^e ou du XVIII^e siècle nous est principalement connue par les inventaires après décès. Ceux qui ont été conservés dans les papiers des notaires puis déposés aux archives départementales de la Vienne et qui concernent les Poitevins du siècle de Louis XIV livrent des informations riches d'enseignement.

Terrine couverte à décor de tiges fleuries, fabriquée à Bordeaux au XVIII^e siècle, coll. musées de Poitiers.

DANS LA BOURGEOISIE URBAINE de cette époque, la table est avant tout une affaire de linge. Plus que les assiettes, inventoriées en lots indistincts de «vaisselle tant creuze que platte» et les ustensiles de cuisine dont la valeur varie selon la matière (terre cuite, faïence, cuivre, étain ou, très

rarement, porcelaine), ce sont les nappes et les serviettes qui témoignent des gestes de table. Leur nombre est souvent important voire considérable : près de 600 serviettes chez François Carré, membre du corps de ville, décédé en 1627, près de 500 dans le logis du magistrat Pierre Pidoux de Malaguet situé dans la Grand'Rue de Poitiers, en 1662, autant, vingt ans plus tard, chez le trésorier de France Antoine Lelièvre des Gasts. Ce linge est la plupart du temps en lin, ou, lorsqu'il est plus grossier, en chanvre et en «étoupe». Son usage est parfois précisé : «serviette de collation» ou «essuis-mains» comme chez la veuve du maire de Poitiers, Gillette Varin, en 1715. Car si l'on a besoin d'autant de serviettes, c'est que l'on continue à utiliser les doigts pour se servir.

RARES COUVERTS. En regard de ces «coffres» pleins de linge, il faut mettre les rares fourchettes, presque toujours précieusement conservées dans des boîtes avec les bijoux et les pièces de monnaies. Le même Pierre Pidoux possède ainsi 18 fourchettes et 22 cuillères d'argent, l'héritage du riche marchand de soierie Claude Souschay fait cohabiter 470 serviettes et 18 fourchettes, elles aussi en argent. Même l'échevin René Cottiby, dont l'inventaire dressé en 1722 laisse entrevoir un mode de consommation à la fois plus luxueux et plus ouvert aux nouveautés puisqu'il possède une «cage à perroquet» ou une «petite table a caffè», ne possède aucune fourchette. Il est vrai que ses armoires

son pleines de plus de 600 serviettes. À cette date, pourtant, l'usage des couverts est largement prescrit dans les milieux aisés. C'est un geste de distinction qui se pratique dans l'élite urbaine et que recommandent les manuels de civilité. Cela fait plus d'un siècle qu'Erasmus, dont la *Civilité puérile*, constamment rééditée depuis 1530 et bien présente dans les bibliothèques privées poitevines du XVII^e siècle, explique que «trempers ses doigts dedans les saules, c'est le propre des gens de village». Antoine de Courtin, dans son *Nouveau traité de civilité* paru en 1671, précise bien qu'il faut «ne rien toucher que de la fourchette». Mais des prescriptions à l'usage, des habitudes aux nouvelles manières, il y a toute la distance et le temps que prend la diffusion d'une nouvelle «civilisation des mœurs». Rien n'interdit encore de prélever le morceau de viande dans le plat avec sa fourchette pour ensuite le porter à sa bouche avec les doigts. Le docteur-régent en droit de l'Université de Poitiers, Alexandre Stracan, possède un exemplaire de l'ouvrage de Courtin dans sa bibliothèque, mais son inventaire, dressé en 1692, ne mentionne ni cuillères, ni fourchettes...

Antoine Coutelle

Antoine Coutelle a soutenu sa thèse d'histoire moderne sous la direction de Robert Muchembled (Paris XIII). À paraître fin 2011 : *Poitiers au siècle de Louis XIV. Élite, culture et religion* (titre provisoire) aux PUR.



Christian Vignand - Musées de Poitiers

JOHN LAUDER

À la table d'une famille poitevine en 1665

Le menu quotidien d'une famille bourgeoise à Poitiers sous le règne de Louis XIV nous est donné par John Lauder, un étudiant écossais. Durant plusieurs mois, il loge à Poitiers chez la famille Daillé. Jean Hiernard a attiré notre attention sur son journal traduit et commenté par Jean Plattard sous le titre *Un étudiant écossais en France en 1665-1666* (Les éditions d'art et d'histoire, 1935). Le texte en anglais est accessible sur le net. Un chapitre est consacré à la table. Jean Plattard résume les notes trop hétéroclites ou obscures de John Lauder et donne «la traduction pure et simple» entre guillemets. Voici un extrait :

Voici ce qu'on appelle à Poitiers du potage. «Du pain, plus «complet» que celui d'Écosse ; trois sortes de viandes : du lard, du mouton, du bœuf, un petit morceau de chacun ; des légumes pour assaisonnement : des poireaux ou des concombres, ou des carottes, ou de la menthe, ou quelque autre herbe. C'est très substantiel ; mais, au début, laxatif.» [...]

Lauder se promet bien d'utiliser les recettes de la cuisine française lorsqu'il sera de retour en Écosse. Toutefois, il ne mangera pas de champignons et il s'étonne que les Français en soient si friands. «Ils poussent en une nuit, dans les lieux humbles ou moisis. On les fait cuire dans une terrine avec

du beurre, du vinaigre, du sel, des épices... On croirait manger une grillade tendre. Mais j'étais si prévenu contre ce mets que je ne pus en manger.» Par contre, voici la recette de la soupe : prendre le bouillon de la viande qui est servie comme potage et le verser sur des tranches de pain. «J'ai éprouvé que c'était très nourrissant. Si l'on veut faire une bonne soupe sans viande, couper quelques oignons, les mettre avec un morceau de beurre frais ou salé dans une terrine ; faire cuire, en versant du vinaigre, de l'eau, du sel et des épices ; attendre que le tout bouille ; verser alors sur vos soupes (tranches de pain) et je vous promets une bonne soupe.»