

TOUR DU MONDE

de la gastronomie & des us et coutume

Rien n'est immuable: le monde de la gastronomie a subi de profonds bouleversements et a évolué en même temps que l'histoire, la société, les civilisations. Comme les hommes, la cuisine, les vins et les épices ont voyagé, se sont mélangés. Comment les marier? Quelle vaisselle et quels verres utiliser? Le savoir-vivre? Ce terme est délicat, car il renferme une quantité de règles de bienséance qui évoluent avec le temps et diffèrent selon les pays d'Europe et du monde! Quelques conseils sages nous éviteront stress et faux pas qui peuvent mettre mal à l'aise l'autre comme soi-même, chez soi comme au restaurant!

Par **Rosine Lagier**.

▼ **Comus, le dieu des festins,**
gravure du XVIII^e siècle.

La France est le pays du monde où la richesse des cuisines de terroir est la plus grande. Elle le doit à la variété des produits qui ont leur origine dans une mosaïque de provinces, ayant chacune sa géographie et son climat, ses coutumes et le savoir-faire de ses habitants... Nous ferons un tour du monde de la gastronomie, des vins, des coutumes.

Pour recevoir à la maison, on abordera des astuces, les règles essentielles et les écueils à éviter pour réussir des accords gourmands sans se fatiguer, dans une ambiance simple mais harmonieuse, autour d'une table chaleureuse en toute occasion.

Des siècles ont façonné l'art de la table, dont nous sommes les héritiers

Les anciens personnifiaient l'invitation sous les traits d'un beau jeune homme, l'air riant et la tête couronnée de fleurs. L'allégorie tenait à la main un flambeau, emblème de Comus, le dieu des festins: la beauté, le rire, les fleurs, la convivialité étaient les symboles forts de l'invitation à partager sa table.

Du tranchoir est née l'assiette, de la corne à boire naîtra le verre. Le banquet





▲ Une mosaïque conservée au Château de Boudry (Musée de la vigne et du vin), V^e siècle.

▼ L'enluminure d'un banquet de mariage au XV^e siècle, extrait du livre de Philippe Camus, *Histoire d'Olivier de Castille et d'Artus d'Algarbe*.

courtois a fait place au tête-à-tête, le retour de chasse a cédé le pas au déjeuner d'affaires, le déjeuner d'affaires protocolaire se partage aujourd'hui en terrasse... sans être pour autant moins raffiné. La salle à manger a remplacé l'antichambre éphémère. La table à allonges, la crédence, le vaisselier, le bahut, le buffet s'y sont installés peu à peu selon les modes du moment.

Tout a pu être si différent ! L'homme était couché sur un lit, la boisson servie seulement sur demande... Le savons-nous encore lorsque nous nous asseyons sur une chaise devant une table, la serviette sur les genoux, notre assiette encadrée par des couverts individuels et nos verres différents selon les boissons ?

La France, détentrice d'une tradition

« Les miroirs, les métaux, les étoffes, l'orfèvrerie et la faïence y jouent pour les yeux une symphonie muette et mystérieuse... », selon Charles Baudelaire, ►



▼ Un cabinet particulier,
L'illustration, 1893.

► dans *L'Invitation au voyage*. Au fil des siècles, la table devient le théâtre de la gastronomie. Le goût, l'odorat, la vue, tous les sens excités par l'appétit doivent s'éveiller autour d'elle. L'art de la table, c'est aussi un geste culturel qui mobilise les savoir-faire de maîtres-artisans : orfèvres, argentiers, porcelainiers, verriers, cristalliers qui « mettent en scène » la table.

Au XVIII^e siècle, les tables royales d'Europe imitent les fastes de Versailles. En Russie, Catherine II commande en France un somptueux service de table de 4 000 pièces en vermeil. Il est conservé actuellement au musée du Kremlin. Au Portugal, aucune belle pièce de Thomas Germain (orfèvre à Paris, 1673-1748) n'a survécu à l'incendie de Lisbonne en 1755 : trois tonnes d'argent ont ainsi disparu. Joseph I^{er} le remplace en commandant 900 pièces en argent doré. Les terrines demandent 18 mois de travail, chaque couvercle pèse 25 kilogrammes.

Le XIX^e siècle, la « Belle Époque » de la cuisine française

Une cuisine de qualité, servie à la carte, sur des tables séparées, voici la grande nouveauté du XIX^e siècle ! Fini les entassements de viande, place aux sauces et leurs variantes, aux truffes, aux soufflés et aux fabuleuses pièces montées. Place aussi à la prolifération de restaurants dont certains deviennent de véritables temples de la gastronomie.

Le mot « restaurant » date de 1765 et la restauration « moderne » de la fin de l'Ancien Régime. Anthelme Brillat-Savarin, dans son célèbre ouvrage, *Physiologie du*



goût, définit dans les moindres détails les caractéristiques d'un restaurant, d'un restaurateur et d'une carte.

En 1850, 400 restaurants ont pignon sur rue à Paris, ils seront 1 600 en 1895. « L'art culinaire descend dans le peuple et l'aristocratie en prend ombrage ». À *La Grande Californie*, pas le moindre luxe, mais une propreté parfaite et on y sert une nourriture réputée saine. « De sept heures du matin à midi et de quatre à neuf heures du soir, plus de quinze cents mangeurs s'y attablent par jour. On crie, on hurle, on chante. Ces endroits bruyants sont fréquentés par des petits-bourgeois, provinciaux pour la plupart, cibles des caricaturistes... »

Chaque jour on y débite trois cents kilogrammes de haricots et autant de pommes de terre ; chaque mois, on y cuit deux mille lapins, trois ou quatre cents veaux et quatre-vingt-dix bœufs.

Mais le chemin de fer arrive, ainsi que les touristes !

Les Goncourt repèrent un certain Gustave Claudin, chroniqueur au *Figaro* et au *Moniteur*, ancien secrétaire de Lamartine, qui critique la baisse de qualité des menus : « Paris, livré par les chemins de fer aux étrangers, a reçu une foule de mangeurs dans ses murs... Sait-on à quel chiffre les statisticiens évaluent le nombre de voyageurs amenés



◀ Une assiette octogonale, service Arabesque, Sèvres, 1783.

▼ Une assiette Haviland & Co., 1876-1888.

▼▼ Une assiette Haviland & Co. Décorateur FBM, 1885-1887.



▼▼ Des couverts en vermeil, Louis-Joseph Lenhendrick, 1767-1771.



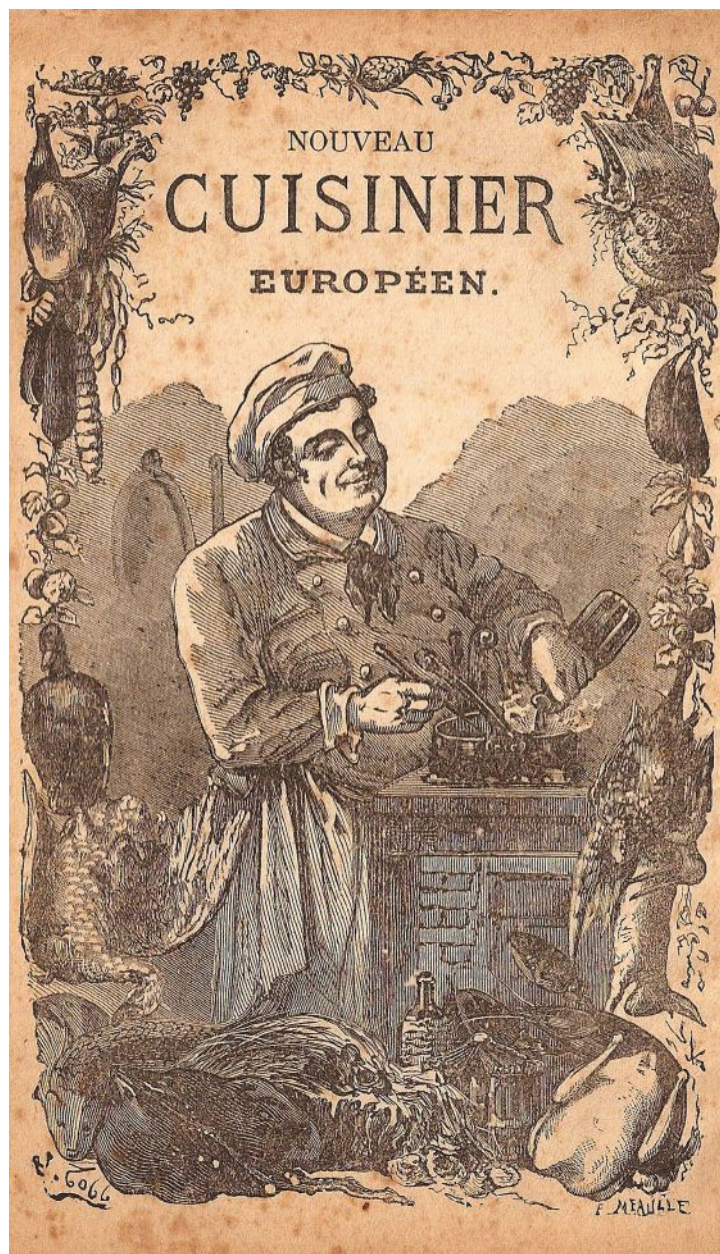
à Paris pour le 14 juillet, puis ramenés par les trains de plaisir ? À six mille ! On sert à ces affamés des sauces manquées, des viandes mal cuites, des vins suspects... et ils s'imaginent que ces médiocrités sont nos friandises ! »

En revanche, les années 1880-1900 représentent pour les buffets de gare un véritable âge d'or. Fréquenté par les voyageurs de commerce, le buffet est aussi l'endroit chic où les autochtones aiment se rencontrer le dimanche. Repas d'associations, d'affaires ou de mariages ont lieu au buffet de la gare des moyennes bourgades, souvent seule salle pouvant offrir un service de grande ampleur. « La destinée des nations dépend de la manière dont elles se nourrissent », lança hardiment un jour Anthelme Brillat-Savarin, surnommé le pape des gastronomes.

Savoir habiller le quotidien, qu'importe l'occasion !

Au fil du ^{XX}e siècle, avec la réduction des espaces et de la domesticité, la solennité disparaît au profit de la commodité. Les ►





LE MOT « RESTAURANT » DATE DE 1765 ET LA RESTAURATION « MODERNE » DE LA FIN DE L'ANCIEN RÉGIME. ANTHELME BRILLAT-SAVARIN, DANS SON CÉLÈBRE OUVRAGE, *PHYSIOLOGIE DU GOÛT*, DÉFINIT DANS LES MOINDRES DÉTAILS LES CARACTÉRISTIQUES D'UN RESTAURANT, D'UN RESTAURATEUR ET D'UNE CARTE.

◀ *Nouveau cuisinier européen*, 1901, réédition de 1860.

▲ *Le menu* d'un dîner de mariage en 1925.

LE SAVOIR-VIVRE ?
NON, CE TERME N'EST
PAS SURANNÉ : LES
BONNES MANIÈRES
ET LA COURTOISIE
NE SONT PAS D'UN
AUTRE TEMPS ! ELLES
PERMETTENT « LE MIEUX
VIVRE ENSEMBLE »,
D'ÊTRE À L'AISE EN
TOUTES CIRCONSTANCES,
SANS STRESS, ET
SANS LE FAUX PAS
QUI PEUT FROISSER
L'AMI ÉTRANGER.

- couverts en argent, coûteux et d'entretien spécifique, s'effacent pour laisser place à de beaux couverts en acier inoxydable, signés de grands noms comme Degrenne ou Ercuis.

Les assiettes, les verres et les tasses s'empilent, s'emboîtent et se calibrent pour faciliter leur rangement. Les nappes blanches, « d'un trousseau de famille », monogrammées, brodées, ajourées et amidonnées sont détrônées par des nappes de couleur, faciles d'entretien, mais avec l'élégance et le raffinement de Beauvillé, l'art du tissage du Jacquard Français, le luxe à la française d'Alexandre Turpault, l'authenticité de Garnier-Thiébaud.

Aujourd'hui, la table décor, la bonne humeur, la convivialité sont de mise pour un repas pris au jardin comme à la salle à manger, autour de la piscine comme en pique-nique, en tête-à-tête comme avec des amis, chez soi comme au restaurant.

Face à nos nouvelles habitudes de vie, le marché des ustensiles de cuisine a évolué. On trouve de jolies casseroles et de jolis plats qui peuvent passer directement du four à la table. Chaque saison nous offre de nouvelles collections, sympathiques et



◀ Un verre à vin du Rhin
en cristal de Baccarat,
service Harcourt.

▼ Un verre en cristal
de Baccarat, service
Harcourt.



d'un prix accessible. Les brocantes peuvent dévoiler des articles à recycler.

Il faut oser : oser avec discernement, enthousiasme, imagination. Oser les nappes de couleur, les verres, les assiettes et les couverts dépareillés, les bouquets de fleurs ou de légumes.

L'enseignement agricole forme des éleveurs, des agriculteurs et des viticulteurs qui savent donner à leurs produits la qualité la plus élevée. L'enseignement hôtelier met au service des restaurants, des cuisiniers, des sommeliers, des serveurs performants... Les labels et les guides nous informent.

Harmonie et savoir-vivre !

Le savoir-vivre ? Non, ce terme n'est pas suranné : les bonnes manières et la courtoisie ne sont pas d'un autre temps ! Elles permettent « le mieux vivre ensemble », d'être à l'aise en toutes circonstances, sans stress, et sans le faux pas qui peut froisser l'ami étranger. Elles placent entre individus une sorte de barrière qui les empêche de se nuire ; elles facilitent leurs rapports et contribuent à développer des relations harmonieuses entre eux, que ce soit en famille, entre amis, entre collègues entre citoyens du monde.

Et surtout, n'oublions pas le sourire ! Quand il est à propos, il agit comme un charme, il éclaire le visage, libère de la bonne humeur, engendre une bonne ambiance et de la confiance ! L'essentiel est que personne ne se sente gêné ni ne s'ennuie en notre compagnie. —