

Histoire de repas : leur représentation à travers les siècles



Détail d'un cratère, vase grec, IV^e siècle av. J.-C.
Encyclopedia Universalis



Scène de banquet : un couple et un serviteur, peinture murale, Herculaneum
Encyclopedia Universalis



Les riches heures du Duc de Berry, janvier 1412-1416

<http://humanities.uchicago.edu/images/heures/january.jpg>



Botticelli, **Histoire de Nastagio degli Onesti** 1482/1483

http://www.georgehernandez.com/h/aaBlog/2004/media/04-21_HistoryOfNastagioDegliOnestiByBotticelli.jpg



Véronèse **les noces de Cana** 1573

<http://www.ac-nancy-metz.fr/Pres-etab/JeanLurcatBruyeres/lyceejeanlurcat/louvre/cana0.html>



Bruegel le repas de noces 1568
Encyclopedia Univeresalis



Gerrit van Honthorst **Le fils prodigue** (1623)

http://fr.wikipedia.org/wiki/Image:Gerard_van_Honthorst_004.jpg



Jordaens, **le roi boit** 1638

<http://www.koty.civ.pl/sztuka/Jordaens/Jordaens3.jpg>



Le Nain, **le retour du baptême** 1642

<http://www.er.uqam.ca/nobel/r14310/NDdBS/Images/LeNain/RetourBapteme/g.jpg>



Chardin **le bénédictiné** 1740

http://www.18e-eeuw.nl/magazijn/magazijn/images/schilderkunst/chardin_benedicite_louvre_cgfa.jpg



Charpentier **la tasse de chocolat** fin XVIIIe

<http://museequiberon.port-haliguen.com/images/duc/famille1.jpg>



Molière prend le petit-déjeuner avec Louis XIV à la cour de Versailles. Gravure d'après Jean Leon Gerome. © Encyclopædia Universalis 2005, tous droits réservés



Salle à manger du Pavillon royal de Brighton. Architecte : John Nash, 1815-1818.



<http://www.hku.hk/french/dcmScreen/img/petillon.jpg>



<http://www.hku.hk/french/dcmScreen/img/assiette.jpg>

Les bonnes manières

Le repas autour d'une table avec des convives est un temps où les qualités de savoir-vivre et de politesse de chaque individu sont largement testées. Les invités autour d'une table mangent, mais se parlent aussi, s'observent, s'écourent sur une période qui peut souvent durer plus de deux heures.

C'est généralement l'hôtesse qui place ses invités à table, il faut donc attendre qu'elle vous indique votre place. En général, si vous êtes un homme, vous serez placé entre deux femmes, car la maîtresse de maison souhaite alterner les convives de chaque sexe. Les hommes normalement ont le devoir de s'occuper et de faire la conversation avec leur voisine.

La serviette que l'on a trouvée placée sur son assiette sera posée à moitié dépliée sur ses genoux (pas autour du cou !), et les mains (pas les coudes !) seront placées sur la table, de chaque côté des couverts. On trouvera les couteaux et la cuillère pour le potage à droite de l'assiette, alors que les fourchettes seront à gauche. Il est fréquent que trois verres soient placés devant l'assiette : le plus grand sera pour l'eau, le plus petit pour le vin blanc, et le moyen pour le vin rouge. Le pain est placé dans une corbeille non loin de soi, mais l'usage interdit d'en prendre un morceau pour "grignoter" avant le premier plat (on peut le faire au restaurant cependant). On ne boit pas avant d'avoir mangé et c'est l'hôtesse qui invitera les convives à commencer.

Les invités se servent généralement eux-mêmes en se passant les plats. Les hommes se chargent de servir les femmes, ainsi que de remplir leur verre. Si vous jugez que vous avez assez bu, laissez votre verre plein, on ne vous reservira plus ! Lorsque vous buvez, n'oubliez pas de vous essuyer les lèvres avant, afin de garder votre verre transparent durant tout le repas. Essayez vos lèvres aussi après, si possible en tenant votre serviette à deux mains. Si l'hôtesse vous demande de vous reserver, il est poli de refuser une première fois, pour ne pas avoir l'air gourmand. Attendez qu'elle vous demande une nouvelle fois pour accepter. En revanche, si vous n'aimez pas un plat, essayez d'en manger un peu quand même, pour ne pas offenser vos hôtes. Enfin, l'usage de laisser un petit quelque chose dans l'assiette pour montrer qu'on n'est pas gourmand ou qu'on a assez mangé n'est en fait guère pratiqué : les convives ont plutôt le sentiment que ne pas finir son assiette risque d'offenser les hôtes et surtout l'hôtesse, qui a choisi et préparé les plats.

Les règles de savoir vivre à table sont nombreuses, ce sont avant tout des interdits : on ne parle pas la bouche pleine, on ferme la bouche en mangeant; on ne souffle pas sur le potage pour le refroidir; on ne coupe pas sa salade avec son couteau, ni son omelette, ni les pâtes. Les pommes de terre ne doivent pas être écrasées, mais séparées avec le côté de la fourchette. On "pousse" les morceaux de viande, les légumes sur sa fourchette avec un morceau de pain, pas avec le couteau. On ne prend jamais une arête de poisson avec ses doigts, on la dépose du bout des lèvres sur la fourchette et on la place sur le côté de l'assiette. Il est normalement très impoli de "sauconner" son assiette avec du pain, bien que la tentation soit grande ! On n'écrase pas le fromage sur son pain, on le mange par morceaux. On ne coupe pas le pain avec son couteau, on le "rompt" avec ses mains. Lorsqu'on a fini, on pose ses couverts (fourchette et couteau) sur son assiette, sans les croiser, la pointe de la fourchette tournée vers le bas. L'usage du cure-dents est rigoureusement interdit, on n'en trouve pas sur la table. Lorsque l'hôtesse en donne le signal, les invités peuvent quitter la table, ils déposent alors leur serviette (non pliée) près de leur assiette en se levant.

<http://www.hku.hk/french/dcmScreen/lang2043/etiquette.htm>

Le repas en Orient

Au Caire en 1777, Savary, après avoir décrit l'usage du tabac, écrit : « Vers midi, on dresse la table. Un grand plateau de cuivre étamé reçoit les plats. La variété n'y brille point, mais les mets sont abondants. Au milieu s'élève une montagne de riz cuit avec de la volaille, assaisonnée de safran et de beaucoup d'épices. On place à l'entour des viandes hachées, des pigeons, des concombres farcis, des melons délicieux et des fruits. Les convives s'asseyent sur un tapis autour de la table. Un esclave tenant un bassin et une aiguière donne à laver. C'est une cérémonie indispensable dans un pays où chacun porte la main au plat, et où l'usage des fourchettes est inconnu... Ces coutumes paraissent très anciennes dans l'Orient. Ménélès et la Belle Hélène, après avoir comblé de présents Télémaque et Pisistrate, leur donnèrent le festin d'hospitalité... »

© Encyclopædia Universalis 2005, tous droits réservés