

miam-miam 098 [17/09/01]

le service

"de" table [3]

À suite de la saga des soupières & aperçu du service "À la russe" À Nous n'en avons pas encore fini avec le potage et la saga des soupières ne s'arrête pas avec le baptême officiel de celles-ci À la fin du XVIIIe siècle. Il semblerait que cela soit resté longtemps un objet luxueux : dans les tableaux de Chardin on ne voit apparaître un pot-à-oille (en faïence fleurie) que tardivement, lorsque le peintre connut une certaine aisance (dans ses natures mortes, il peignait ses objets familiers) et dans sa célèbre peinture du Benedicite, alors que de la soupe est servie, il n'y a pas trace de soupière. Par contre, la création de l'objet est peut-être plus ancienne que je ne l'imaginai et le disais la dernière fois: j'ai vu À Lisbonne, au Musée des Arts anciens, des soupières en faïence datant du tout début du XVIIIe siècle (j'y ai vu aussi l'incroyable argenterie du roi Joseph II, fabriquée À Paris par les Germain, où¹ terrines et pots-à-oille deviennent de véritables monuments). ce n'est donc, sans doute, qu'au cours du XIXe siècle que cet accessoire s'est franchement démocratisé avec l'industrialisation de sa fabrication et l'utilisation de céramiques bon marché ou de métal émaillé. XVIIIe siècle verra encore les pots-à-oille excessivement décorés qui servaient en même temps (ou, plus exactement, qui servaient plutôt à être) de centres de table. Mais le vrai bouleversement viendra bien évidemment du changement de mode de service, lorsque l'on passera de celui "À la française" À celui "À la russe".

Petit intermède pour expliquer ce qu'est ce dernier et les bouleversements que son adoption a suscités (À ça c'est du pur récit digressif À la Miam-Miam ou je ne m'y connais pas). Le service "À la russe" est celui que nous connaissons toujours, du moins lors des repas officiels, où l'on passe les plats successivement aux convives. Il est apparu au début du XIXe siècle mais il a mis plus de cinquante ans À s'imposer vraiment. Pourtant tout le monde ou presque était las de ce vieux service À la française. Au cours du XVIIIe siècle, alors que la notion d'intimité grandissait, son appareil le faisait paraître de plus en plus pesant. Sans parler de sa fastuosité qui en rendait la pratique épouvantablement dispendieuse. La présence fourmillante des laquais nécessaires À ces grandes manœuvres de la table devenait importune, la multiplicité des plats auxquels on ne touchait pas forcément, ruineuse. La nouvelle manière gardait la structure générale du repas mais en réduisant considérablement le nombre de plats puisqu'il n'y en avait plus qu'un seul par service et, comme dans la façon de servir À la française, plus le repas était somptueux plus le nombre de services était important : potage, relevé, entrée (que l'on peut éventuellement redoubler), rôt (pouvant être en gras ou en maigre, voire les deux successivement), généralement avec sa salade, entremets de légumes, entremets sucrés, dessert. Bien évidemment, cette nouvelle lecture du repas, beaucoup plus dirigiste, entraîna une fixation de l'ordre de succession des mets ; c'est ainsi que le poisson s'est vu assigner une place précise qu'il n'avait pas autrefois ou que les entremets sucrés ont été relégués À la fin du repas. Bien évidemment aussi, du fait que les plats étaient désormais présentés À cha il n'était plus question de se livrer À des échafaudages compliqués par crainte de gags À la Blake Edwards (simplification toute relative, tout de même, puisque ce n'est qu'À la fin du siècle qu'Escoffier bannira définitivement les socles). Il faut d'ailleurs peut-être voir dans cette démarche simplificatrice l'origine de l'hostilité toujours manifestée par Carême pour ce type de service, ce cuisinier ayant été célèbre pour ses présentations somptueuses et son art des pièces montées. Du point de vue qui est le notre, celui du service de table, ce changement de façon de faire entraîna une modification des ustensiles et l'on peut dire sans (presque) exagérer que d'un seul coup on a mis les petits plats dans les grands. Au lieu d'une multiplicité de contenants de (relative) petite taille, il en fallait un nombre plus restreint mais de plus grandes dimensions (mais encore fallait-il qu'ils restent maniables). Cela eut une autre conséquence : tout d'un coup la surface de la nappe était libérée de cette multitude de plats, on pouvait donc occuper l'espace avec des verres. Que l'on multiplia puisqu'il n'y avait plus de laquais pour les "rafraîchir" À chaque utilisation (et puis on connaît le goût du XIXe siècle pour la surcharge décorative) Quant aux soupières qui, entretemps, avaient définitivement conquis leur nom, elles acquirent leur taille actuelle mais perdirent leur plateau de présentation. Pourtant l'usage hautement symbolique, qui venait en droite ligne du service À la française, du potage servi par le maître de maison, s'est longtemps maintenu. Comme celui de découper, d'ailleurs.

Cette nouvelle manière de servir eut aussi une autre conséquence : une certaine unification des usages d'un bout À l'autre de la société. L'utilisation des ustensiles devenait soudain beaucoup plus homogène, il y avait moins de différence entre la soupière qui paraissait sur une table populaire et celle d'une table aristocratique. Alors que dans l'ancien service À la française cet ustensile pouvait revêtir une importance décorative (et symbolique) très importante, il était presque réduit maintenant À sa stricte fonctionnalité (ce n'est pas tout À fait vrai, bien sûr : il y a tout de même une grande distance entre une soupière sortie de la Manufacture de Sèvres et celle achetée À un colporteur ou sur un marché). Ce ne fut plus ensuite qu'une évolution stylistique qui poussa À simplifier de plus en plus les formes jusqu'À supprimer quelquefois les poignées, ce qui est fâcheux car, la plupart du temps, les potages sont servis chauds, voire brûlants. À

À

À

Â

Â

Â

Â

Â

Â

Â

Â

Â

Â

Â

Â

Â

Â

Â quelques soupiÃ"resÂ

Â