



**Art de la table,
art du partage...**

MUSÉE DES BEAUX-ARTS

3

RÉPONSES
au livret-jeu de découverte en familles

Autour de l'exposition
REGARD SUR...

*La céramique
de l'Est de la France*

Reims.fr

Petite histoire des arts de la table du Moyen-Âge à nos jours

L'histoire de la céramique accompagne le développement de l'homme depuis des temps reculés. En effet, manger est un acte quotidien, effectué par l'homme, de toutes époques. Les manières de manger, de consommer et de servir évoluent au fil des siècles. Peu à peu, apparaissent des normes qui reflètent les changements de conditions de vie et de styles, suivant les siècles ; ces « manières de table » témoignent de l'évolution et des mutations des sociétés occidentales notamment.

De fait, l'art de la céramique joue un rôle déterminant dans l'élaboration de l'art de la table qui, à travers un cérémonial du service, devient un spectacle.

Au Moyen-Âge, aucune pièce et aucun meuble ne sont dédiés au repas. De manière indifférente, la pièce principale, la cuisine ou la chambre peuvent être choisies pour dresser la table. Cette dernière est composée d'une simple planche posée sur des tréteaux, recouvertes de plusieurs nappes pour les banquets les plus prestigieux. Ainsi « on dresse la table » pour manger et à la fin du repas « on lève ou abat la table ». Les convives sont installés sur un côté de la table, l'autre est utilisé pour le service. Il n'existe pas de pièces de vaisselles dédiées à l'exception de l'écuelle, un grand récipient en métal puis en céramique, dans laquelle chacun se sert de la nourriture. Une tranche de pain fait office d'assiette. Seul le couteau est utilisé.

À la Renaissance, de nouveaux objets apparaissent et se répandent. C'est notamment le cas de l'assiette qui tire son nom de la place où est assis le convive. D'abord en métal et en étain, les assiettes sont ensuite réalisées en faïence, jugée plus propre. En France, la première mention connue de l'assiette a été révélée par l'achat d'un service en faïence italienne par le roi François 1^{er}. En moins d'un siècle, toutes les tables de l'aristocratie et de la bourgeoisie sont envahies par l'assiette !

Au 17^e siècle, la salle à manger fait son apparition, ainsi que du mobilier sophistiqué et adapté. Citons l'exemple de la desserte, une petite table servante. En revanche les tables sont encore démontables. Les repas sont au nombre de trois, le déjeuner servi au réveil dans la chambre, le dîner servi vers 14h-15h et le souper servi à 21h30. Dans la seconde moitié du 17^e siècle est établi

le « service à la française », hérité du cérémonial italien. Les plats, amenés en séries appelées « services », sont nombreux et marqués par l'opulence. Ce service à la française propose un large choix de mets aux convives.

Apparu **au 18^e siècle**, le service de table* (assiette et couvert) est désormais fabriqué en faïence ou en porcelaine tendre.

Jusqu'en 1840, il n'existe pas de service standardisé. (* voir le lexique proposé à la fin de ce livret.)

En France, le service des boissons est lui aussi très codifié. Les verres ne sont pas présents sur la table, ils sont apportés par les domestiques, puis repris aussitôt la boisson terminée pour être placés dans les rafraichissoirs, placés sur un buffet. Les carafes sont également absentes de la table, et l'usage veut que l'on ne boive pas avant la personne la plus importante et que l'on ne demande pas à boire à voix haute.

Au 19^e siècle, de nombreux changements sont à noter dans l'art de la table. Tout d'abord la salle à manger, qui devient courante dans les habitations nobles et bourgeoises, mais il faudra attendre la fin du siècle pour qu'elle devienne une salle fonctionnelle entièrement dédiée au repas. Le service à la française, bien que maintenu lors des grands repas officiels, laisse peu à peu la place au « service à la russe ». Celui-ci consiste à servir les plats au fur et à mesure du repas. Les plats sont présentés à chaque convive sur des menus décorés, puis à table par des maîtres d'hôtels et des valets. Enfin les verres et les boissons sont disposés sur les tables. Les repas se déroulent donc de manière plus linéaire et sans accumulation de plats et d'objets.

Jusqu'en 1930, posséder un service complet de table était un marqueur de réussite d'un ménage. Au milieu du 20^e siècle, une simplification des services est amorcée et certaines pièces de services disparaissent. Les services de table se simplifient.

A partir des années 1980-1990, le service de table assorti est passé de mode. De nos jours, la tendance est à la déconstruction et au mélange des matériaux. Certaines pièces de services sont détournées de leur usage (les desserts sont servis dans des tasses, les soupes dans les verres ...).

Dans l'exposition, au rez-de-chaussée

Page 7

Le point commun entre tous les décors des assiettes et des plats de cette manufacture est le **décor en bouquet de fleurs**.



On note la présence d'**insectes** sur ce plat, élément de décor original dans le contexte de cette exposition.

Page 8

Le pot à oïlle ressemble à une **SOUPIERE**. (voir leur définition à la fin du livret).



Cache-pot

Cet objet est un pot décoratif pour des plantes.



Caisse à oignons

Récipient qui sert à faire pousser des oignons de tulipes ou de jacinthes.



Statuette

Statuette décorative.



Positionné sur une table, cet objet permettait aux invités d'assaisonner leur plat d'huile et de vinaigre.

Le frigidaire n'ayant encore pas été inventé, cet objet, de forme ovale, sert à rafraîchir les verres.

Ce vase à quatre ouvertures servait à composer de jolis bouquets de fleurs et pas seulement des tulipes !

En plus du décor floral, la manufacture des Islettes réalise des objets sur le thème des **animaux** et des **figures**.

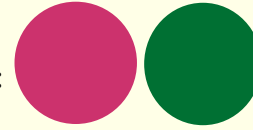


Les décors des deux assiettes avec figures, font penser à **NAPOLEON**. La première représente une scène galante où l'on peut observer un couple enlacé, vêtu à la mode Empire, dans un paysage verdoyant. La seconde nous montre un soldat.

Page 12

Le décor de ces assiettes fait penser à la **Chine**.

Les couleurs les plus visibles sur les deux assiettes sont le rose et le vert :



Page 13

L'aiguière, exposée dans la vitrine dédiée à la manufacture de Lunéville, est la suivante :

Sa forme est élancée, et elle est finement décorée.



L'étymologie du mot « aiguière » s'explique par l'occitan *aiga* « eau » suivi du suffixe *-iera*, francisé en *-ière*.

Page 14

Le tressage de cette corbeille en céramique fait penser à celui de l'**OSIER**.



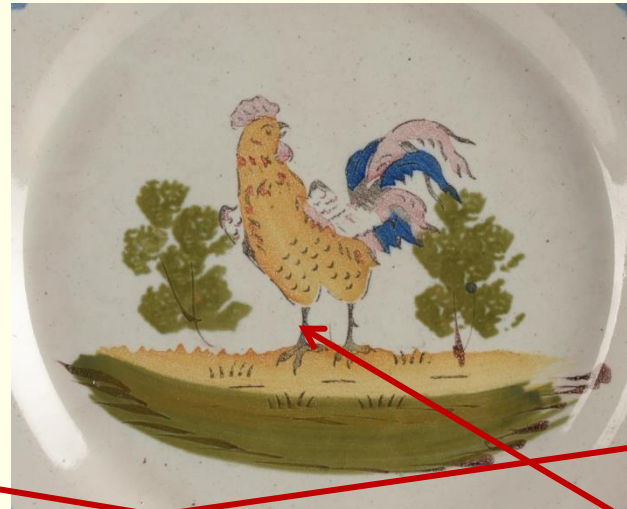
Page 15

Le terme monochrome signifie « **qui est d'une seule couleur** ». En effet, le mot vient du grec *mono* qui signifie seul, et *chroma*, la couleur. Ici, le décor peint sur la faïence blanche est de couleur rose uniquement.

Page 16

Dans les vitrines dédiées à la manufacture de Saint-Clément, il y a **4 objets** sur lesquels on peut observer des oiseaux.

Ces oiseaux sont présents sur deux assiettes, une bouquetière à bulbes et une tulpière.



Peint sur une bouquetière, je suis un bel oiseau aux nombreuses couleurs. Prêt à m'envoler, je déploie mes ailes noires et bleues.

Nous sommes deux beaux oiseaux, sans doute un, mâle et une femelle, aux multiples couleurs. Près d'un arbre, nous nous faisons la cour.

Je suis un oiseau de basse-cour. Au son de mon cocorico, tout le monde se réveille ! Je suis souvent considéré comme l'un des emblèmes de la France.

NB : l'assiette qui porte l'inscription : « Devinez si vous l'osée » pose la question du sens (peut-être cadeau en vue de fiançailles... ?) et celle de l'orthographe : faute - ancien français - tournure locale ? Il faut s'interroger...

Page 18



Un artichaut



Une tulipe



Une grappe de raisin



Page 19



Les termes qui correspondent à la description de ces objets sont : **décors monochrome, faïence, motif floral, saucière, assiette, 19^e siècle.**

Page 20

Cet objet en trompe-l'œil, en forme de melon, sert à conserver ou faire cuire des aliments ou de la viande.



Page 21

L'autre objet en trompe-l'œil est une terrine en forme d'animal. Le titre est *Hure de sanglier et son plateau.*



Le motif qui figure sur ce service à thé est celui « **au chinois** ».

L'homme représenté sur la théière **joue avec un perroquet** et celui représenté sur la tasse est en train de **fumer**.

Dans les collections permanentes, au premier étage

Page 23



L'objet qui se situe tout en bas du tableau, légèrement à gauche, semble être une **grosse cruche avec couvercle**, peut-être une grosse chope à bière en faïence (ou en grès vernissé), typique des anciens Pays-Bas au 17^e siècle.



Pot à pharmacie, aux formes différentes

Porte-montre

Page 26

Jean-Paul Aubé a sculpté sur le côté de ce pichet (cruche), une tête (de petite ou jeune fille ou jeune nymphe.)



Les mots communs au décor du plat et de l'assiette : couleur jaune, personnage et étoile.

Page 27

Les statuettes représentant un métier sont les suivantes :



Jeune Camelot / marchand ambulant



Pêcheur à l'épuisette



Bergère



Lavandière



Petit marchand

Vocabulaire des objets de la table au 18^e siècle et début du 19^e

- Les objets de la table

L'assiette : pièce de vaisselle à fond plat dans laquelle chacun dispose ou reçoit ses aliments à table.

Le plat : de forme circulaire ou ovale, on y dispose des viandes et des volailles.

Le légumier : aussi appelé casserole à légumes, il est de forme allongée et basse, et muni d'un couvercle.

La terrine : de forme ovale le plus fréquemment, elle est souvent munie d'un couvercle et posée sur un plateau. Elle contient principalement des plats à base de viande servis en entrée.

Le bouillon : écuelle à bouillon. Il en existe de différents types, au 18^e beaucoup sont en faïence, couverts et munis de deux anses latérales.

Le pot à oille : récipient à couvercle de forme ronde dans lequel on présente un ragout de viande et de racines cuits ensemble.

À l'origine, le potage cuit " au pot " dans un bouillon est un mets consistant. Le mot désigne donc des préparations variées mais qui ont toutes été cuites dans un bouillon de viande comme le potage aux macaronis, la potée de choux, le pot-au-feu... Certains potages, vers 1700, sont sucrés comme le potage de melon, le potage de lait d'amande. La venue de reines de France d'origine espagnole, Anne d'Autriche puis Marie-Thérèse d'Autriche, engendre la vogue de « l'oille », mot français qui désigne le potage espagnol « olla podrida » « la marmite pourrie ».

Mélange d'aliments, ce potage est un plat couteux réservé aux plus riches. Il est servi sur du pain ou dans des plats appelés " cuvettes " ou " bassins ". Le pot à oille nait. Il s'agit d'un plat rond et couvert, posé sur un plat présentoir et dans lequel on ne verse que le bouillon.

La viande et les légumes qui l'accompagnent sont disposés sur des plats.

Le pot à oille est ensuite associé à la terrine, son pendant de forme ovale. Puis, il est adapté par les faïenciers pour les classes moyennes. Il devient alors la soupière. La première soupière date de 1729 et son nom vient du mot " soupes ", des tranches de pain à bouillon un peu grossier utilisé dans la cuisine bourgeoise.

En plus des récipients destinés à contenir les aliments, la table se recouvre au fil du temps de nombreux petits objets destinés à recevoir le sel, le sucre, les épices ou la moutarde. Ces objets à la forme adaptée à leur fonction étaient à la disposition des convives sur les tables des familles les plus riches. Les denrées chères étaient présentées dans des pièces de faïence ou en porcelaine, ce qui en renforçait leur caractère précieux.

Le porte-huilier (également vinaigrier): base en forme de plateau ou de vaisseau, avec ou sans pied, avec pots ou espaces pour mettre des pots en céramique ou en verre, dans lesquels était mis l'huile et le vinaigre.

Le rafraichissoir à verres: il comporte une ou plusieurs encoches. Les verres sont disposés dans la glace à l'envers.

Au 18^e siècle, le service des boissons suit des règles précises, qui évoluent au siècle suivant. L'usage établi était de ne pas poser un verre sur la table à manger. Jusqu'au début du 19^e siècle, aucun verre n'est posé sur la table. Le convive fait signe au valet placé derrière sa chaise. Celui-ci va au buffet, prend un guéridon, plateau doté d'un pied, sur lequel il pose un verre, un carafon de vin et un carafon d'eau ou un verre de vin et un carafon d'eau. Le convive se sert, boit posément d'un trait et rend le verre. Le verre est alors rincé et mis à rafraichir. Ce service des boissons nécessite un grand nombre de serviteurs.

Lorsqu'un convive souhaitait boire, il demandait un verre à un domestique, qui allait le chercher sur un buffet. Boissons et verres étaient rafraichis en permanence dans de l'eau froide ou de la glace. De ces habitudes est née une famille d'ustensiles appelés seaux ou rafraichissoirs. Pour les repas plus intimes, ils étaient posés sur une table « volante » appelée buffet ou servante.

Aux 17^e et 18^e siècles, les boissons chaudes telles que le thé, le chocolat et le café, arrivent en Europe et remportent un très grand succès. Différentes formes de tasses leurs sont dédiées.

• Le décor de la table

Le pot-pourri: ce terme désigne plusieurs choses. Dans son sens le plus ancien, le pot-pourri désigne un ragout de viande et de légumes.

Le pot-pourri désigne également un récipient percé de trous, destiné à recevoir un mélange aromatique. Ce peut être un mélange d'épices, de plantes et de fleurs séchées choisies pour leurs parfums et arômes.

Le tulipier: vase de forme variée, muni d'une ou de plusieurs tubulures ou goulots multiples recevant des fleurs coupées variées comme les renoncules, les fritillaires ou les tulipes. (Les plus célèbres ont été créés par les faïenciers de Delft.)

La bouquetière: ce terme possède plusieurs significations. La bouquetière peut être :

- ✓ Une femme qui fait des bouquets de fleurs naturelles pour les vendre.
- ✓ Un récipient en métal ou en céramique, de formes variées, où l'on pique une par une ou en bouquet les tiges de fleurs coupées, naturelles ou artificielles. Il peut prendre la forme d'une caisse pique-fleurs ; il peut être d'applique et comporter des trous d'accrochage.
- ✓ Un assortiment de légumes choisis en fonction de leurs formes et de leurs couleurs pour accompagner divers plats, dans un objectif gustatif aussi bien qu'esthétique. La bouquetière sert à agrémenter les côtes de bœuf, les rôtis, les volailles, etc. On dispose les légumes en bouquet autour de la pièce principale.



Pour tous les visuels des deux livrets :
© Reims, 2018, Musée des Beaux-Arts, Photos Christian Devsleechauwer

Musée des Beaux-Arts de Reims

~ Service des publics ~

Juin 2018