

## FICHE N°9 : LES ARTS DE LA TABLE & L'EVOLUTION DE LA GASTRONOMIE

« **Bonjour !**

Nous sommes deux ancêtres du Prince et de la Princesse qui habitent le château, le chevalier Louis et, moi-même son épouse Gabrielle. Nous allons t'aider à en savoir plus !

Manger est une chose essentielle pour tous les êtres vivants. Dans la demeure de mes maîtres des pièces comme la salle à manger et la cuisine sont réservées pour le repas et à faire à manger. Mais attention, nous n'avons pas toujours mangé les mêmes choses et de la même façon ! »



### Connais-tu ?

**Un calice** : est un gobelet en bois, ivoire, argent, cuivre ou autre métal dont on se servait pour boire au Moyen-âge.

**Le tranchoir** : Au Moyen-âge, le tranchoir était une tranche de pain qui servait d'assiette. Lorsqu'il était plein de sauce, on pouvait soit le manger, soit le donner aux pauvres d'où le mot « compagnon » qui signifie en latin « partager son pain ».

**La crédence** : est très utilisée dans les châteaux pour y exposer les plats afin qu'ils soient goûtés avant des les présenter au seigneur. Le mot « crédence » vient du latin « credecere » qui signifie « croire ».

**La chasse** : Le droit de chasse était exclusivement réservé au seigneur, c'est pourquoi le gibier est un aliment considéré comme noble.

Henri IV voulait que chaque paysan puisse avoir une poule dans son pot, c'est-à-dire pouvoir manger une poule par semaine pour montrer la richesse de la France. C'est ce qui a donné la Poule au Pot !

Le sandwich a été inventé par le Comte Sandwich au XVIII<sup>ème</sup> siècle ; il voulait manger froid pour ne pas avoir à se mettre à table et ainsi continuer à jouer aux cartes.



## L'évolution de la gastronomie

Au Moyen-âge, les nobles et les paysans mangeaient différemment ; les nobles se nourrissaient avec des aliments qui montrent leur richesse : il y a surtout du gibier que le seigneur a *chassé* et des volailles rôties ou grillées, avec beaucoup d'épices, ... Les paysans mangeaient beaucoup de légumes car ils poussent dans la terre et sont donc considérés comme sales pour les nobles. Ils consommaient également de la viande uniquement du porc ou du bœuf bouilli.



A partir de la Renaissance, les habitudes commencent à changer : de nouveaux produits arrivent avec la découverte des Amériques comme la tomate, les petits pois, le maïs, ...

Les nobles mangent moins de viandes et plus de légumes et remplacent progressivement les épices par des herbes aromatiques (thym, persil, estragon ...)

Au XIX<sup>ème</sup> siècle, la gastronomie française atteint son apogée. On apprend à marier les produits du terroir avec ceux des Amériques. Notre cuisine actuelle est issue principalement de cette période et le repas gastronomique français a finalement été classé au Patrimoine Immatériel de l'Humanité par l'Unesco en 2008.



## L'art de la table

Les manières de manger à table ont évoluées au fur et à mesure des siècles. A chaque civilisation, il y a une façon de se restaurer. Par exemple, les Grecs de l'Antiquité mangeaient allongés, les nomades en Afrique mangent assis mais en tailleur et avec leurs mains, etc. Même en France nous n'avons pas toujours mangé de la même façon.

Au Moyen-âge, les assiettes n'existaient pas ; on mangeait sur des grosses tranches de pain qu'on appelle des *trancoirs*. Cependant, les plus riches utilisaient à la place des tailloirs, sorte de plaques de métal. Les seuls couverts qui existaient étaient les couteaux et les cuillères et on les partageait entre les convives, tout comme les *calices*. On se servait de ses doigts pour manger et on se les essuyait sur la nappe de la table. La table était composée seulement d'une planche sur tréteaux. Le service à la française prédomine : les plats sont tous amenés en même temps sur la table.

Louis XIV marque l'apogée du service à la française. Le roi mange seul devant des centaines de courtisans pour montrer son pouvoir. On pouvait lui servir jusqu'à vingt plats en un seul service ; sachant qu'il y avait en moyenne six à sept services par repas ! On ne touchait pas toujours à tous les plats, le gaspillage était une des marques de la richesse.



A la Renaissance, les manières de table apparaissent, c'est le début du raffinement. L'influence italienne est très présente : la fourchette à deux dents, les verres en cristal et les assiettes en faïence font leur apparition sur les tables, apportés d'Italie par Catherine de Médicis. La serviette et le verre deviennent enfin individuels.

A la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle les premières pièces uniquement destinées au repas font leur apparition : les salles à manger où trônent des tables à pied fixes. Au XIX<sup>ème</sup> siècle, le service à la française est remplacé peu à peu par le service à la russe : les plats sont servis les uns après les autres, comme ce que l'on connaît aujourd'hui. Le nombre de couverts augmente considérablement : en effet, à chaque mets correspond son type de couverts.