

**Couteaux, cuillères, fourchettes.** Si les couverts existaient dès la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, leur nombre était relativement réduit car l'usage voulait que l'on mangeât encore avec les doigts. Montaigne, par exemple, nous décrit sa façon de manger : « Je mors souvent ma langue, par fois mes doigts, de hastiveté<sup>37</sup>. » Le couteau, instrument principal, ne servait pas tant à trancher la viande – celle-ci étant en général présentée coupée – qu'à en piocher les morceaux dans les plats. On utilisait aussi les cuillères pour se servir, mais rarement pour manger. Quand cela était le cas, la cuillère était commune et se passait d'un convive à l'autre. C'est la raison pour laquelle Érasme, dans ses *Civilités*,

95

recommande de bien l'essuyer avec sa serviette avant de la tendre à son voisin. En France, il semble même que cet objet ait pu être totalement inconnu à table ; le jeune Félix Platter, par exemple, un Suisse faisant ses études à Montpellier entre 1552 et 1557, rapporte dans son journal : « Comme nous mangions la soupe à la mode du pays, c'est-à-dire en la prenant avec les doigts pour boire ensuite le bouillon, un de nôtres chercha noise bien gratuitement à l'hôtesse pour avoir une cuillère, car il n'en existait point dans la maison, et nous n'avions sur la table qu'un seul grand couteau de fer dont chacun se servait à tour de rôle. On ne connaît pas, comme chez nous [en Suisse], l'usage si commode pourtant des cuillères<sup>38</sup>. » Les mets liquides, on le voit, se consumaient directement à l'écuelle. L'usage répandu des cuillères en Suisse est confirmé par Montaigne : « Mais ils servent, écrit-il, autant de cuillères de bois manchées d'argent, comme il y a d'hommes ; et jamais Suisse n'est sans couteau, duquel ils prennent toutes choses ; et ne mettent guère la main au plat<sup>39</sup>. » Ces couteaux dont parle Montaigne étaient souvent accrochés à la ceinture.

Le mot de fourchette peut désigner deux choses : soit une petite fourche

Le terme ambigu de fourchette peut désigner deux choses : soit une petite fourche permettant de puiser les mets dans les plats sans se brûler et sans se salir les mains, soit l'instrument que nous connaissons aujourd'hui sous ce nom, et dont le maniement, en conjonction avec un couteau, libère son utilisateur du contact physique avec la nourriture. Sous cette deuxième fonction, la fourchette ne se généralisera en Europe qu'au XVII<sup>e</sup> siècle.

Le problème de l'utilisation d'une fourchette en conjonction avec un couteau – et donc de l'abandon de la main comme « instrument » de table privilégié – est un problème important qui soulève ce que nous serions tentés d'appeler un phénomène de civilisation, puisqu'il remet en question tous les rapports de l'homme avec ses aliments. Comment, par exemple, en est-on arrivé à la situation où, comme de nos jours, manger avec les doigts est considéré comme dégoûtant, alors que quatre siècles auparavant utiliser une fourchette relevait de l'obscénité ? Notre but ici n'est pas d'analyser cette évolution, mais de simplement constater l'introduction de ce petit instrument au destin, sinon fulgurant – il mit en effet très longtemps à s'imposer –, du moins certain.

La fourchette est encore une fois une importation italienne, et Venise, qui l'avait elle-même probablement empruntée à Byzance, fut sans doute la première cité à l'utiliser en Europe. Nous avons vu qu'à Rome le cardinal de Sens se faisait présenter sur son cadenas non seulement un couteau et une cuillère, mais aussi une fourchette. Henri III, qui en avait vu le maniement lors de son passage à Venise en 1574, l'introduisit à la cour de France. Telle est, en trois étapes, l'histoire officielle de la fourchette. Si ce schéma général est vrai, il faut cependant le nuancer car l'histoire de la fourchette n'est pas linéaire : après des périodes d'utilisation, elle retombe en défaveur pour être à nouveau employée plus largement encore. Jusqu'au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, son usage ne sera pas à l'abri d'amères critiques.

Peu à peu, de la petite fourche à manche droit destinée à piquer les viandes dans le plat, elle prendra la forme à trois ou quatre dents et à manche galbé que nous lui connaissons. Lorsque dans les textes la fourchette est mentionnée, il n'est pas toujours facile de savoir à quel type l'auteur se réfère. Dans la célèbre gravure d'Abraham Bosse représentant le banquet des chevaliers du Saint-Esprit du 16 mai 1633, il s'agit nettement de fourchettes du deuxième type, utilisées, à la façon moderne, en conjonction avec un couteau (fig. 105). Un des premiers témoignages du maniement de ces deux instruments nous est fourni par un voyageur anglais, Thomas Coryat, qui, en 1608, entreprit à pied un voyage de Londres à Venise ; sa longue digression sur l'emploi des fourchettes mérite, à cause de son caractère circonstancié et précis, d'être citée *in extenso* : « J'ai observé dans toutes les villes d'Italie une coutume qui n'existe dans aucun des pays que j'ai visités, et je ne crois pas qu'elle existe dans aucune autre nation de la chrétienté. Les Italiens, et la plupart des étrangers qui demeurent en Italie, se servent toujours aux repas d'une fourchette pour couper leur

viande dans le plat ; ils tiennent d'une main le couteau et enfoncent la fourchette de l'autre. Tout individu, assis à une table en compagnie, qui, par mégarde, toucherait avec ses doigts les plats de viande dont chacun coupe une portion, choquerait la compagnie et serait vu de mauvais œil, ou même repris. Les fourchettes sont en général de fer ou d'acier, quelques-unes d'argent, mais celle-ci ne servent qu'aux gentils-hommes. La raison de cette recherche est que les Italiens ne peuvent en aucune manière souffrir que l'on touche aux plats avec les doigts, les mains de tous n'étant pas également propres. Sur quoi j'ai moi-même trouvé bon d'imiter cette mode italienne, non seulement pendant que j'étais en Italie, mais encore en Allemagne et souvent depuis en Angleterre. Ce qui me valut les railleries d'un savant de mes amis, qui, dans son humeur facétieuse, ne craignait pas à table de m'appeler *furcifer* (porte-fourche), uniquement parce que je me servais de fourchette en mangeant <sup>40</sup>. » À propos de cette description, il est intéressant de noter deux choses : d'abord, venant d'Angleterre, Coryat semble ignorer totalement l'existence de la fourchette, sans doute encore cantonnée à des milieux de cour auxquels le voyageur n'avait pas accès ; ensuite il adopte l'usage de la fourchette, quitte à paraître ridicule aux yeux de ses contemporains, ce qui signifie donc que cet instrument de table correspondait réellement à un besoin.

Une conséquence de l'usage de la fourchette est que les lames des couteaux, jusqu'alors utilisées pour piquer les morceaux de viande dans les plats, changent de forme : de pointues elles deviennent rondes.

**Récipients à boire, récipients verseurs.** Gobelets, coupes et hanaps se retrouvent à la Renaissance. Si le métal est très souvent utilisé pour réaliser ces objets, un matériau ancien, le verre, régénéré dès la fin du xv<sup>e</sup> siècle par le génie des artistes vénitiens, s'impose définitivement sous la Renaissance. S'il était en effet déjà largement utilisé au Moyen Âge pour fabriquer des récipients à boire, ce n'est vraiment que lorsque les artisans vénitiens eurent réussi à le purifier au point d'obtenir une blancheur et une transparence parfaites – ce que les Romains de l'Antiquité savaient déjà faire – que le verre acquit ses lettres de noblesse. « O joly verre, oseroi je bien dire/ Combien je t'ayme & combien je t'admire ? », chantait par exemple Ronsard, vers le milieu du xvi<sup>e</sup> siècle, dans une *Élégie du verre* adressée à son ami Jean Brinon <sup>41</sup>. Montaigne, quant à lui, confesse dans ses *Essais* : « Moy je me laisse aller aussi à certaine forme de verres, et ne boy pas volontiers en verre commun, non plus que d'une main commune. Tout métal m'y desplait au pris d'une matière claire et transparente // O...

## Fourchette

Italie, XVI<sup>e</sup> siècle.

Acier, nacre, L : 0,162.

Écouen, musée national de la Renaissance (CL 11837e).

136

## Couteau et fourchette

Anvers, 1597.

Argent et acier, L max. : 0,265.

Bruxelles, musées royaux d'Art et d'Histoire (6665).

137



136

137

XVI<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècles



## Bal à la Françoise

Almanach royal pour l'année 1682.

France, 1682.

Paris, Bibliothèque nationale.

Au cours d'un bal au Louvre sont servis des desserts. Au premier plan est représentée une table dressée avec des assiettes, des couteaux et des fourchettes à trois dents, un saupoudroir à sucre et un candélabre. Un serviteur, à droite, apporte sur un plateau une pile de friandises présentées dans des coupelles ; devant la table est posé un bassin à rafraîchir rempli de bouteilles de liqueurs.

ALMANACH ROYAL POUR L'ANNEE M

1682	1683	1684	1685	1686	1687	1688	1689	1690
Janv. 1682	Janv. 1683	Janv. 1684	Janv. 1685	Janv. 1686	Janv. 1687	Janv. 1688	Janv. 1689	Janv. 1690
Fevr. 1682	Fevr. 1683	Fevr. 1684	Fevr. 1685	Fevr. 1686	Fevr. 1687	Fevr. 1688	Fevr. 1689	Fevr. 1690
Mars 1682	Mars 1683	Mars 1684	Mars 1685	Mars 1686	Mars 1687	Mars 1688	Mars 1689	Mars 1690
Avril 1682	Avril 1683	Avril 1684	Avril 1685	Avril 1686	Avril 1687	Avril 1688	Avril 1689	Avril 1690
Mai 1682	Mai 1683	Mai 1684	Mai 1685	Mai 1686	Mai 1687	Mai 1688	Mai 1689	Mai 1690
Juin 1682	Juin 1683	Juin 1684	Juin 1685	Juin 1686	Juin 1687	Juin 1688	Juin 1689	Juin 1690
Juillet 1682	Juillet 1683	Juillet 1684	Juillet 1685	Juillet 1686	Juillet 1687	Juillet 1688	Juillet 1689	Juillet 1690
Août 1682	Août 1683	Août 1684	Août 1685	Août 1686	Août 1687	Août 1688	Août 1689	Août 1690
Sept. 1682	Sept. 1683	Sept. 1684	Sept. 1685	Sept. 1686	Sept. 1687	Sept. 1688	Sept. 1689	Sept. 1690
Oct. 1682	Oct. 1683	Oct. 1684	Oct. 1685	Oct. 1686	Oct. 1687	Oct. 1688	Oct. 1689	Oct. 1690
Nov. 1682	Nov. 1683	Nov. 1684	Nov. 1685	Nov. 1686	Nov. 1687	Nov. 1688	Nov. 1689	Nov. 1690
Déc. 1682	Déc. 1683	Déc. 1684	Déc. 1685	Déc. 1686	Déc. 1687	Déc. 1688	Déc. 1689	Déc. 1690



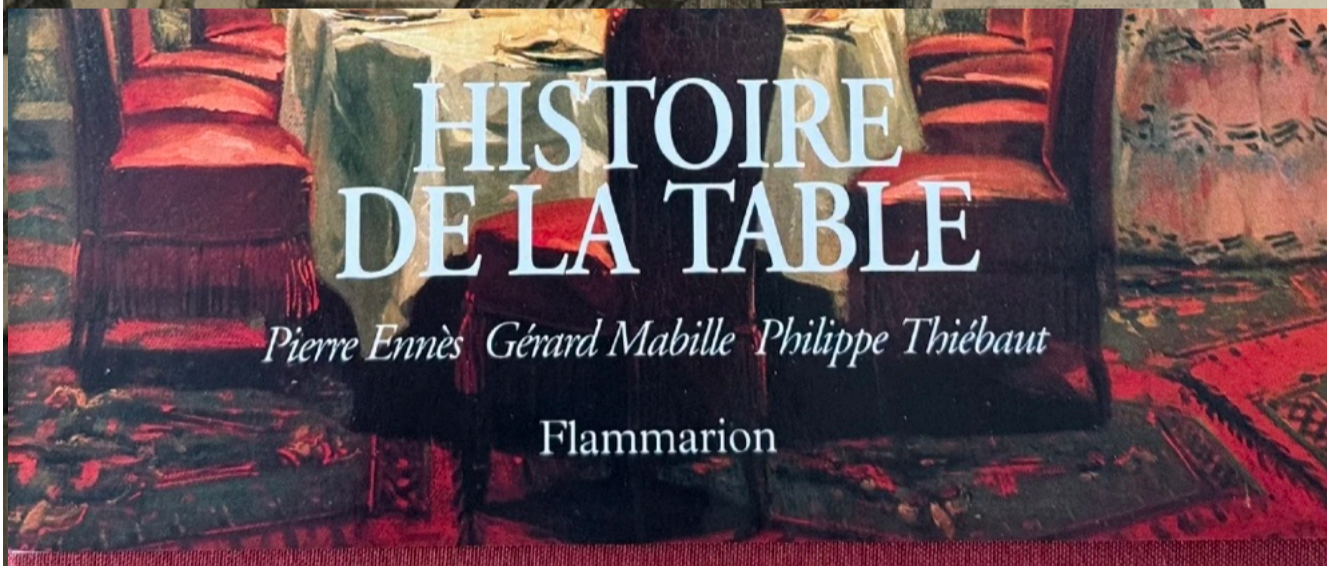
Abraham Bosse, *Festin des chevaliers du Saint-Esprit à Fontainebleau en 1633*

France, 1634.

Paris, Bibliothèque nationale.

Les chevaliers du Saint-Esprit sont assis d'un seul côté d'une table sur laquelle sont alignés des assiettes et, sur deux rangs, des plats, les uns godronnés et les autres unis. À distance régulière, salières et moutardiers (de petites burettes pour la moutarde liquide) viennent ponctuer cette disposition impeccable. Le service est d'une rigueur toute militaire : des théories de valets, sous la direction d'un maître d'hôtel, apportent et retirent les plats avec ordre et célérité pour ne pas rompre la dignité de cette cérémonie. Les chevaliers tiennent des fourchettes, ce qui n'est pas nouveau, mais au lieu de les utiliser comme des piques, il est clair — en ce qui concerne l'un d'entre eux au moins, au premier plan à droite — qu'ils s'en servent conjointement avec des couteaux comme nous le faisons de nos jours.

105



◀ **D**étail d'une tapisserie d'Aubusson  
France, entre 1601 et 1606.  
Château de Courances (Seine-et-Marne).

Un singe dresse une table sur laquelle,  
à gauche des assiettes, une cuillère  
et une fourchette à deux dents sont  
disposées tête-bêche. Les deux  
couteaux sont communs aux neuf  
convives, c'est donc que les fourchettes  
n'auront qu'une fonction de pique.  
Le pain, enveloppé dans une serviette,  
est posé sur une assiette.  
Deux salières coniques complètent  
l'agencement de cette table.

139



**T**intoret, *La Cène*  
Venise, 1592.  
Lucques, église San Martino.

Cette *Cène* de Tintoret, traduite  
en termes profanes, nous restitue  
une bruyante réunion d'hommes dans  
la Venise de la fin du XVI<sup>e</sup> siècle.  
La table, comme celle de la figure 114,  
est recouverte d'un tapis d'Orient  
et d'une nappe. Les convives mangent  
sur des tranchoirs circulaires ; ils ont  
chacun un couteau à lame fine et  
une fourchette à deux dents dont ils  
se servent comme d'une pique pour  
porter les mets à leur bouche sans  
se salir. Entre les deux grands plats on  
aperçoit aussi une salière. La verrerie  
— des grandes coupes à pied et des  
carafes — est de très grande qualité :  
on peut noter que ces coupes et ces  
carafes sont toutes du même modèle,  
constituant ce que nous appellerions  
de nos jours un service. Au fond  
à gauche, on entrevoit un buffet  
d'orfèvrerie composé de grands plats  
superposés verticalement sur  
des tablettes.

146