



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

M  
Magnin  
musée national

# L'art d'être à table

Repas et manières  
de table au XIXe siècle

LIVRET D'AIDE À LA VISITE



## Remerciements

Un grand merci aux équipes du musée Magnin, qui ont permis cette présentation : l'équipe d'accueil et de surveillance de jour et de nuit, sous la direction de Rémi Zirnhelt (Laurent Bigou, Robert Bonomo, Lucas Chabaud, Ombeline Dalbanne, Ludovic Jobert, Jérôme Lefaure, Virginie Lérot, Julie Maraszak-Saunié, Anaïs Naciri, Guy Peter ; et tout particulièrement les doigts de fées d'Augusta Mairet et Jacinthe Rouvier) ; l'équipe administrative (Marc-Antoine Santopaolo, Marie Mongin, Hélène Isnard) et les personnels de la RMN-GP (Victor Bonin, Pauline Valère). Sans oublier Frédéric Augelon et Bénigne Barbier.

Réalisation du livret :  
Sophie Harent  
directeur du musée Magnin

***Toutes les œuvres présentées du 3 au 12 mai 2022 appartiennent aux collections du musée Magnin. Ne manquez pas également d'admirer les pièces de céramique et de faïence présentées dans les vitrines du boudoir au premier étage.***

## Légendes et crédits photographiques

Couverture et p. 5, fig. 1 : (c) RMN-Grand Palais (musée Magnin) / Stéphane Maréchalle ; p. 2 et p. 6, fig. 4 : (c) RMN-Grand Palais (musée Magnin) / Thierry Le Mage ; p. 3, fig. 1, *Fourchette*, argent, inv. 1938 ORF 64.1 : (c) Bruce Aufrère / photographic ; p. 4, fig. 1, *Huilier*, inv. 1938 ORF 7, p. 4, fig. 2, Charles Christofle, *Paire de salières doubles*, Paris, fin XIXe siècle, métal argenté et verre, inv. 1938 ORF 253 et p. 4, fig. 3, *Moutardier*, Paris, entre 1783 et 1789, argent et verre, inv. 1938 ORF 21 : (c) Michel Deville / Promontage ; p. 8, fig. 1, *Pièces de service* au chiffre de la famille Besson, porcelaine, inv. 1938 PO 74, p. 8, fig. 2, Manufacture Couderc, *Pièces de service* au chiffre de Joseph Magnin, fin du XVIIIe siècle, porcelaine polychrome, inv. 1938 PO 12 et p. 9, fig. 2, *Boîte à thé*, XIXe siècle, inv. 1938 O 64 : (c) Bruce Aufrère / photographic ; p. 5, fig. 2 et fig. 3, p. 6, fig. 6 et 7, p. 9, fig. 3, Louis Ier Radepont, *Cafetière*, vers 1775-1792, argent et ébène, inv. 1938 ORF 43 : (c) RMN-Grand Palais (musée Magnin) / Stéphane Maréchalle ; p. 7, fig. 1, attr. à E. Graziani (1688-1760), *Les Noces de Cana*, huile sur toile, inv. 1938 E 531 : (c) RMN-Grand Palais (musée Magnin) / Franck Raux ; p. 9, fig. 1 : attr. à J.-G. Urbain (1760-1836), *Le Thé à l'anglaise en famille au jardin*, dessin, inv. 1938 DF 486 : (c) RMN-Grand Palais (musée Magnin) / Thierry de Girval ; p. 10 : (c) RMN-Grand Palais (musée Magnin) / René-Gabriel Ojeda.

# L'art d'être à table

Avant d'être présentées dans les salles du musée, les pièces de vaisselle et les éléments de la table que vous pourrez découvrir au cours de votre visite appartenaient au quotidien d'une classe sociale privilégiée. Ils étaient liés aux protocoles, rituels et coutumes sociales qui entouraient les repas.

La modification progressive des pratiques domestiques, des règles de civilité et les évolutions du goût et des modes alimentaires se traduisent par une sophistication de l'équipement de la table, une grande richesse décorative des objets et des variations de formes adaptées à des usages de plus en plus spécifiques.

Née sous Louis XIV, l'exception culinaire française se perpétue en épousant son temps : elle s'embourgeoise au XIXe siècle et se démocratise au cours du XXe siècle.



Adolphe Lalauze (1838-1905), d'après Jean Hégésippe Vetter (1820-1901)  
*Louis XIV et Molière*, vers 1880  
estampe, inv. 1938 Est. 10





## Les couverts

fig. 1

Jusqu'au XVIIe siècle, le couteau sert autant à piquer les aliments pour les porter à la bouche qu'à trancher. Son extrémité s'arrondit avec l'arrivée de la fourchette.

La fourchette, utilisée à partir du XVe siècle en Italie, est introduite en France par Catherine de Médicis à la cour de son fils Henri III. D'abord à deux fourchons, elle s'impose lentement dans les mœurs françaises en passant de la cuisine à la table. Plus ornée, elle s'incurve afin de ramasser les aliments.

À la fin du XVIIIe siècle, il est fréquent de prendre une collation plus consistante que les autres en fin de matinée (notre déjeuner actuel) ; cette dernière est appelée "déjeuner à la fourchette".

À l'usage de manger avec les doigts, qui perdure très longtemps, et à celui du couvert commun utilisé par tous, succède le couvert individuel et transportable, puis le couvert (cuillère, couteau, fourchette assortis) à l'usage de chaque convive, déjà positionné sur la table et disposé par rapport aux assiettes selon un schéma qui s'est perpétué jusqu'à aujourd'hui.

Les couverts sont donc, dès le XVIIIe siècle, des éléments indispensables du repas et s'enrichissent de nombreuses variantes (couverts à poisson, à salade, à dessert...).

Présents dans les catalogues des plus grands orfèvres, ils sont ornés de motifs décoratifs variant au gré des modes et des styles, résultant du travail soigné de la ciselure et de la gravure.

Parfois d'un grand raffinement, ils portent alors les armoiries des familles royales et princières puis, au cours du XIXe siècle, celles plus modestes de la bourgeoisie.

Si le XIXe siècle cultive la magnificence des arts de la table, une invention économique s'importe vite dans toutes les salles à manger : le métal argenté. La multiplication des couverts à fonction particulière va s'en retrouver accentuée, et l'industrie en produit pour tout, office à poisson, à huîtres, à escargots, à homard, à fruits, à melon...

# Assaisonnement et condiments



fig. 1

Le plateau à condiment du XIXe siècle est une survivance des grands surtouts\* qui perdent de leur attrait et leur fonctionnalité dès 1730.

Désormais autonomes, les salières se font plus petites et sont conçues en série par les orfèvres afin d'être disposées à portée de main de chaque convive.

Ce n'est qu'au XIXe siècle qu'est utilisée la saupoudreuse à sel au couvercle haut et bombé muni de petits trous, accompagnée de la saupoudreuse à poivre à un seul trou.



fig. 2



fig. 3

L'usage gastronomique de la moutarde remonte quant à lui à l'Antiquité.

Servie en poudre jusqu'au Moyen Âge puis en pâte plus ou moins liquide, elle nécessite, à partir du XVIIe siècle, la création de nouveaux ustensiles.

À partir du règne de Louis XVI, elle est présentée sur la table dans un pot en cristal, qui s'encastre dans une monture cylindrique en argent ajouré.

\* surtout : le surtout de table est l'une des pièces constitutives du décor de la table. À l'origine, il servait à présenter des objets du service comme la salière, la boîte à épices, l'huilier, le vinaigrier ou le sucrier ; cependant, avec l'évolution des usages, le surtout perd progressivement sa fonction utilitaire et fonctionnelle pour devenir un objet décoratif.

# QUELQUES ŒUVRES



fig. 1

**Anonyme, Italie, XVIIe siècle**

***Nature morte***

**huile sur toile, inv. 1938 E 125**

présenté au rez-de-chaussée, salle italienne

**Jan van Bijlert (1603-1671)**

***Le Festin des dieux***

**huile sur toile, inv. 1938 E 261**

présenté au rez-de-chaussée, salle hollandaise



fig. 2



fig. 3

**Hendrick Bloemaert (1601 ou 1602-1672)**

***Femme tenant une corbeille de fruits***

**huile sur toile, inv. 1938 E 255**

présenté au rez-de-chaussée, salle hollandaise

# POUR VOUS METTRE EN APPÉTIT !

**Jean-Baptiste Debret (1768-1848)**  
***Les Fruits du Nouveau Monde*, 1822**  
**huile sur toile, inv. 1938 F 240**  
présenté au rez-de-chaussée, salon Hercule



fig. 4



fig. 5

**Hippolyte Margottet (1848-1887)**  
***Le Petit cuisinier*, 1874**  
**huile sur bois, inv. 1938 F 669**  
présenté au 1er étage, salon Magnin



fig. 6

**Auguste Boulard (1825-1897)**  
***La Petite mangeuse de cerises***  
**huile sur toile, inv. 1938 F 91**  
présenté au 1er étage, salon Magnin



fig. 7

**Anonyme, France,**  
**seconde moitié du XIXe siècle**  
***Le Repas sous la pergola***  
**huile sur toile, inv. 1938 F 1031**  
présenté au 1er étage, salon Magnin





fig. 1

## Le temps du repas

Dans les milieux aisés, la lente spécialisation fonctionnelle des pièces de la maison ne se définit qu'à la fin du XVIIIe siècle. L'usage antérieur était de dresser la table sur tréteaux, le plus souvent dans une antichambre.

À compter du XIXe siècle, la salle à manger est une pièce à part entière, avec une table fixe.

Le dîner est peu à peu supplanté par le déjeuner, dont l'heure a été avancée à midi. Appelé aussi "second déjeuner" ou "déjeuner à la fourchette", il a pris une importance telle qu'il est devenu un véritable repas.

Les impératifs du travail au bureau pour Monsieur et ceux de la vie mondaine pour Madame devenant de plus en plus exigeants dans l'après-midi, chacun s'empresse de prendre son déjeuner sur le coin d'une petite table afin d'être libre le plus tôt possible. Le déjeuner devient un instant peu important socialement, correspondant avant tout à l'intimité familiale. Les enfants de la haute société sont eux aussi de plus en plus admis à la table du repas de mi-journée.

C'est également au XIXe siècle que le souper du XVIIIe siècle est supplanté par le dîner, dont l'horaire ne cesse d'être modifié pour se stabiliser à 19h à la toute fin du siècle.

À partir du Second Empire (1852-1870), le repas du soir est propice aux rassemblements mondains. Il est un moment stratégique de la sociabilité.

Parallèlement, avec la notion de "service", dont le terme n'apparaît qu'au XVIIe siècle, émerge la coutume d'assortir les objets les uns aux autres, de présenter une cohérence par l'iconographie et le style, souvent accentuée par la répétition des armoiries.



# Service à la française et service à la russe



fig. 1

La table se modifie tout au long du XIXe siècle. Les lieux, les meubles, les couverts se font de plus en plus spécifiques.

Le service ou l'ordre d'arrivée des plats de la cuisine à la table évolue. La pratique occidentale actuelle veut que les plats circulent de convive en convive, grâce aux soins soit d'un hôte soit d'un serveur. Or ce service, tel qu'il est pratiqué de nos jours, dit "à la russe" (ou "à l'anglaise") n'entra dans les habitudes françaises que dans la première moitié du XIXe siècle et remplaça un service dit "à la française".

Dans cet usage "à la française", les plats étaient, au cours du repas, apportés sur la table simultanément par autant de serviteurs que nécessaire par séries successives, appelées "services" (soupes et potages, rôts, entremets, desserts), chacun comportant un grand nombre de plats différents (deux à huit). Disposés savamment, selon les plans et l'ordre fixés préalablement, ils étaient présentés en fonction de l'importance donnée aux principaux convives. Ils restaient environ un quart d'heure avant d'être desservis ensemble à chaque service.

La table offrait une véritable composition changeante et éphémère et le service demandait une synchronisation et une utilisation de l'espace qui pourrait s'apparenter à un ballet.



fig. 2

Un nombre important de pièces de vaisselle, tant en argent qu'en porcelaine, était indispensable. Celles que vous pouvez découvrir dans les salles du musée attestent du raffinement des mœurs.

Celui-ci s'est traduit par la création d'objets spécifiques à chaque usage et l'introduction de nouvelles pièces tels le beurrier, le moutardier ou les nombreux petits pots à jus ou à crème.



fig. 1

## L'heure du thé

Depuis le XVIe siècle, l'expansion européenne vers de nouveaux territoires a favorisé l'importation de produits jusqu'alors inconnus. L'adoption lente du chocolat, du thé et du café, a suscité la création de pièces de service spécifiques dans des matériaux onéreux.

Si le café reste la boisson à la mode dans les salons parisiens, le thé devient la boisson aristocratique, consommée d'abord en Hollande, puis en Angleterre, et enfin en France vers le milieu du XVIIIe siècle. Toutefois, il faut attendre le début du XIXe siècle pour que sa consommation se généralise.



fig. 2

L'influence anglaise sur le goût français est particulièrement prégnante dans la première moitié du XIXe siècle où la collation de l'après-midi se répand. L'heure du dîner ayant été repoussée, elle se prend entre 15h et 17h30, et devient le "goûter" ou le five o'clock tea, alors qu'on se met à l'heure anglaise.

Le goûter n'a pas d'espace à lui et il peut se prendre dans n'importe quelle pièce de la maison.

Servi sur un petit guéridon, il propose du café, du thé ou du chocolat et s'accompagne de biscuits. Le chocolat, le thé, le café suscitent la création de nouveaux récipients pour les contenir et les servir.



fig. 3

Rapporté du Mexique par les conquérants espagnols vers le milieu du XVIe siècle, le chocolat n'est alors qu'une curiosité, consommée avec du sucre, de la vanille, du gingembre ou du poivre. La chocolatière affecte une forme de poire, qui lui donne une certaine stabilité. Son couvercle est percé au sommet d'un trou qui permet d'introduire un moulinet en bois, le "moussoir", une longue tige munie d'ailette à son extrémité, qui permet de faire mousser le chocolat et de le remuer pour qu'il retrouve sa consistance.

**À noter... !**

**Visite commentée et gourmande**

**Dimanche 8 mai, à 11h**

***Le repas, tout un art !***

en compagnie de Fred Augelon

La visite d'1h30 sera suivie d'une dégustation proposée par  
*Vins & Visites insolites à Dijon.*

Tarif : 9,50 € (visite + dégustation).

Groupe limité à 25 personnes.

Renseignements et inscriptions : 03 80 67 11 10.



D'après Jean-Baptiste Jouvenet (1644-1717), *Le Repas chez Simon*,  
huile sur toile, inv. 1938 F 552



## ***L'art d'être à table***

**en salle du 3 au 12 mai 2022,  
tous les jours sauf le lundi, de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h.**

***Cet événement vous est proposé à l'occasion de l'ouverture de la Cité internationale de la gastronomie et du vin, inaugurée à Dijon le 6 mai 2022.***

**Avant d'être présentés dans les salles du musée, les pièces de vaisselle et les éléments de la table que vous pouvez découvrir appartenaient au quotidien d'une classe sociale privilégiée. Ils étaient liés aux protocoles, rituels et coutumes sociales qui entouraient les repas.**

**La modification progressive des pratiques domestiques, des règles de civilité et les évolutions du goût et des modes alimentaires se traduit par une sophistication de l'équipement de la table, une grande richesse décorative des objets et des variations de formes adaptées à des usages de plus en plus spécifiques.**

Renseignements au 03 80 67 11 10.  
Tarif d'entrée du musée : 3,50 € / 2,50 €.  
Gratuit pour tous le 1er dimanche du mois.

**Musée Magnin**

**Hôtel Lantin**

4 rue des Bons Enfants

21 000 Dijon

03 80 67 11 10

[contact.magnin@culture.gouv.fr](mailto:contact.magnin@culture.gouv.fr)

<https://musee-magnin.fr>

