



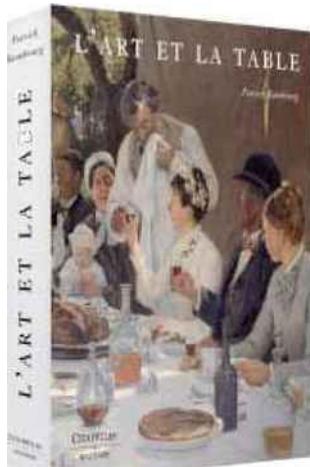
Beaux livres

Au menu des peintres

« L'Art et la table » offre un repas gastronomique en déployant l'histoire des représentations des nourritures à travers les âges. Un magnifique livre en hors d'œuvre de notre sélection de Noël.



Tableau de Jules Larcher (détail, 1889, collection particulière), Christie's Images/Scala Archives



L'Art et la table
de Patrick Rambourg
Citadelles & Mazenod,
390 p., 189 €

Que mettez-vous sur la table de fête ? La Raie de Chardin ou la Venaison en broche de François Desportes ? Les Gâteaux de Caillebotte ou la Corbeille de fruits du Caravage ? Et pour finir, pourquoi pas un petit verre à liqueur de *La Prune* de Manet...

Dans un ouvrage magnifiquement illustré, Patrick Rambourg raconte une passionnante et très accessible histoire de la table et des mets, de l'Antiquité au XX^e siècle. Pratiques culinaires et alimentaires, arts de la table, manières de manger : rien n'a échappé

à son coup de fourchette. Entre le strict nécessaire et le faste de la gastronomie, le repas – l'art de le préparer et de le servir – participe d'une histoire des mœurs et des représentations. Une histoire qui nous touche par son sujet familier, mais jamais trivial.

Car quand il s'agit de nourriture, il est question de vie. L'Égypte ancienne le manifeste à sa manière dès l'entrée de l'ouvrage. La conception de la vie dans l'au-delà impose alors de représenter des denrées près de la tombe du défunt, pour assurer sa subsistance dans l'autre vie. Comme dans le bas-relief de la princesse Néfertibet (vers 2500 av. J.-C.), où patte de bœuf, plat de côte et tranches de pain sont rassemblés sur une table d'offrande.

Avec l'essor du christianisme, le repas sacré devient un thème dominant. Le dernier repas du Christ est représenté à partir du VI^e siècle, avec une grande variété de détails : petits pains individuels, grande miche partagée, voire soupe de morceaux de pain trempés. La nappe de la Cène peut se parer de multiples détails symboliques, comme les pâquerettes (représentant l'humilité) ou les cerises (fruits du paradis).

La représentation des Noces de Cana offre les tablées les plus festives. Les grands formats de Tintoret (1561) ou de Véronèse (1563) témoignent du faste de la vie des grands. Avec la Renaissance, la table se charge de verres cristallins et de coupes en argent. Les assiettes remplaceront les simples tranchoirs dans le courant du

XVII^e.

La table est aussi l'occasion d'une édification morale et religieuse. À la fin du Moyen Âge, marmites et chaudrons bouillonnent en enfer, avec un grand souci de réalisme. L'excès de viande symbolise le péché de gourmandise par excellence, comme dans *La Gourmandise* de Jérôme Bosch (détail de la *Table des Péchés capitaux*), qui figure un personnage bedonnant rongé par un pied de cochon...

Avec la progression vers la modernité, les représentations de la table se laïcisent. De nouveaux sujets émergent : scènes réalistes de marchés, représentations de la cuisine et des métiers de bouche. Le simple est célébré. La Réforme valorise le profane et le quotidien. Les peintres deviennent même attentifs aux gestes de la cuisine. Velázquez peint une *Vieille femme faisant cuire des œufs* (1618) ; Vermeer sa *Laitière* (1658), entièrement absorbée par sa tâche.

Au regard de cette riche histoire gustative, le XX^e siècle fait rupture. Avec l'essor de la société de consommation et le formatage des aliments, l'alimentation devient sujet d'inquiétude. Dans *Paysage alimentaire* (1964), Erró sature la toile de mets au risque de l'indigestion, tandis que *Supermarché Leclerc* (2000) de Philippe Cognée fait errer le regard dans les rayonnages floutés d'un magasin à l'abandon.

Retrouvons vite le plaisir de bien manger et en bonne compagnie : telle pourrait être la conclusion de ce voyage artistique.

Élodie Maurot