

L'ART ET LA TABLE

L'HISTORIEN PATRICK RAMBOURG
SIGNÉ UNE SOMME CONSACRÉE À LA REPRÉSENTATION
DE LA TABLE DANS L'HISTOIRE DE L'ART.

UN FESTIN POUR LES YEUX.

PAR CAMILLE LARBÉY

La beauté sera comestible ou ne sera pas.» Ces mots de Dalí prennent une saveur particulière à la lecture de *L'Art et la table*. L'historien Patrick Rambourg nous y invite à un grand voyage de trois cents pages sur le thème de la nourriture dans l'art. «Je ne voulais surtout pas d'un énième ouvrage sur les natures mortes, à quoi l'on réduit trop souvent la représentation de l'alimentation dans l'art, précise l'auteur. Or, les images de nourriture, de table et de cuisine sont bien plus anciennes qu'on ne le pense généralement.» L'ouvrage débute sur l'Égypte antique, avec les fresques de sépultures représentant les mets qui accompagneront le défunt vers l'au-delà. Puis, de son commentaire savant, Patrick Rambourg remonte le temps : repas sous l'Antiquité, banquets religieux et profanes du Moyen Âge, scènes de marchés et de cuisines de l'époque moderne, cafés impressionnistes de la Belle Époque, jusqu'au *Eat Art* du XX^e siècle. Une copieuse histoire de l'art, donc, à la découverte des pratiques socioculturelles culinaires : «C'est bien la manière dont les hommes pensent la nourriture que l'on observe à travers ces œuvres.» *L'Art et la table* abonde en banquets, festins et autres ripailles. Patrick Rambourg décortique



L'Art et la table,
par Patrick Rambourg, 384 pp.,
325 illustr.,
éd. Citadelles & Mazenod, 2016.
Prix : 189 €.

la signification d'un repas célèbre s'il en est : la Cène. Celle-ci varie considérablement selon les époques.

CÈNE DE LA VIE QUOTIDIENNE

Dès le V^e siècle, Jésus est représenté à moitié allongé, à la romaine. Ce n'est qu'au milieu du Moyen Âge qu'il est peint assis. Sur la table, assiettes et couverts n'apparaissent qu'à partir du XVI^e siècle. Nous apprendrons aussi que le poisson fut longtemps le mets par excellence de la table christique, avant d'être remplacé par l'agneau au cours de l'époque médiévale. Les aliments de la Cène diffèrent également selon les régions. L'écrevisse apparaît dans les tableaux de l'Italie septentrionale vers le XV^e siècle. Il s'agit pourtant d'un animal peu habituel dans l'iconographie médiévale ou le bestiaire roman. Car le crustacé porte en lui un caractère ambigu : sa démarche de guingois est fourbe, comme le traître Judas. Toutefois, sa mue peut symboliser la résurrection christique.

De nombreuses découvertes attendent le lecteur. Au Moyen Âge, par exemple, le poisson est l'aliment de substitution pendant les périodes de jeûne. Ce qui explique l'abondance de scènes de marché aux poissons et autres étals garnis de produits de la mer.



JOSEPH FAVRE CONSIDÉRerait LE DRESSAGE D'UN PLAT COMME « LE FINI D'UN TABLEAU, LE VERNIS D'UNE TOILE, L'ENCADREMENT DE L'ŒUVRE ».

Quant aux légumes, longtemps considérés comme l'aliment du pauvre, ils intègrent les tables des élites à partir du XVI^e siècle.

L'ALIMENT, MARQUEUR SOCIOCULTUREL

Cette évolution du goût, mêlée à une nouvelle passion pour le jardinage et l'horticulture, se répercute dans les arts. Les légumes apparaissent dans la peinture flamande, chez Joachim Beuckelaer et Pieter Aertsen par exemple, ou bien dans les célèbres visages composés de Giuseppe Arcimboldo.

Mais la cuisine n'a pas attendu le célèbre guide étoilé pour être élevée au rang de discipline artistique. « Les érudits du XVIII^e siècle

comparaient déjà les saveurs d'une sauce aux couleurs d'une peinture », précise l'historien. L'introduction rappelle aussi ces mots du grand cuisinier Joseph Favre qui, au début du XX^e siècle, considérait le dressage d'un plat comme « le fini d'un tableau, le vernis d'une toile, l'encadrement de l'œuvre ».

AUTEUR GOURMET

Patrick Rambourg admet volontiers apprécier la bonne cuisine, l'ambiance et la convivialité de la table. Il garde un souvenir particulièrement ému des brochets pêchés par son grand-père et préparés au beurre blanc par sa grand-mère : « Dans ma famille, il y avait d'ailleurs un débat sur la manière de préparer

Véronèse, Paolo Caliari (dit)
Les Noces de Cana (détail),
1563, huile sur toile
Paris, musée du Louvre.

© RMN-GRAND PALAIS (MUSÉE DU LOUVRE)/DROITS RÉSERVÉS

le beurre blanc : avec ou sans crème dans la réduction d'échalotes ciselées, de vinaigre et de vin blanc.» La question ne risque pas d'être tranchée de sitôt. En cuisine comme en peinture, la moindre retouche reste une affaire d'esthète. ■