

# Les beaux-arts de la table

**Beau livre** L'historien français Patrick Rambourg signe un colossal et passionnant ouvrage où il décrypte les traditions culinaires de l'Antiquité au XXe siècle grâce à leur représentation dans la peinture.

«**N**oël offre le plus symbolique des repas festifs. C'est la théâtralisation d'une fête religieuse devenue de plus en plus laïque. Il est d'usage de sortir la nappe blanche, les beaux services, de décorer la salle à manger, pièce intime pour la famille, ouverte au monde extérieur quand on a des invités. C'est le cérémonial. Le repas de Noël est un repas de famille. Même si les membres sont dispersés, ils font un effort pour se réunir, se retrouver. C'est la force de la table.»

Le Français Patrick Rambourg, historien des pratiques culinaires et alimentaires, auteur de plusieurs livres sur le sujet, vient de publier un ouvrage d'anthologie intitulé «L'art et la table». Il y retrace les traditions culinaires de l'Occident à travers les arts: fresques, peintures, gravures, tapisseries. De l'Antiquité au XXe siècle, des représentations égyptiennes aux caddies de Sylvie Fleury en passant par les natures mortes, la laitière de Vermeer ou le déjeuner sur l'herbe de Manet, c'est toute l'histoire des habitudes alimentaires qui est ici décortiquée. «Chaque époque a construit l'image de ses tables et de ses mets, reflets de son identité et de ses idéaux», précise l'auteur.

## Festin pour l'au-delà

Le menu du livre se déroule en cinq grands chapitres, tous plus savoureux les uns que les autres. Les offrandes égyptiennes, la somptuosité de la table au Moyen Âge puis à la Renaissance, les repas des humbles du XVIIe au XIXe siècle, les plaisirs de la gastronomie dans le Paris de la Belle Époque et, enfin, la société de consommation, largement critiquée par les artistes contemporains. «Quand on parle de la table, on pense souvent plaisir, gastronomie, mais on oublie que presque depuis que les hommes existent, la table et la nourriture sont un lien important entre l'humanité et les dieux, les mortels et les immortels. C'est même un moyen de connexion, de dialogue avec l'au-delà», explique Patrick Rambourg.

En guise d'amuse-bouche, l'ouvrage débute par les premières civilisations de la table qui utilisent la nourriture comme lien

avec le monde des morts. «Les Égyptiens croyaient qu'en allant dans l'au-delà, ils avaient besoin de nourriture. Ils connaissaient les périodes de famines sur terre et ils ne voulaient surtout pas se retrouver à manquer de vivres, voire à mourir une seconde fois de faim.» Pour exemple, la stèle de la princesse Néfertiabet, bas-relief sculpté environ vingt-cinq siècles avant notre ère, qui montre la sœur du pharaon Khéops devant une table couverte de victuailles. «En tenue de léopard, elle est assise devant un guéridon chargé de tranches de pain. Autour d'elle, les idéogrammes d'animaux éternisent les offrandes nécessaires à sa survie. En général, le défunt se présente devant les dieux, et plus il y a de nourriture sur la table, plus il était certain d'avoir une bonne place dans l'au-delà. Ceux qui avaient une grande richesse souhaitaient aussi la représenter sur les murs du tombeau. Montrer leur réussite sociale.»

## Le repas sacré

Ce sera une constante. Plus la table est fournie et les décors somptueux, plus le rang social de celui qui reçoit est élevé. «Avec les Mésopotamiens, nous avons une belle connaissance de la haute cuisine, sophistiquée, élaborée, recherchée qui montre le degré de civilisation de toute cette région à cette époque. La table fait référence au pouvoir, à la royauté, à la représentation des élites. Les Mésopotamiens nous fournissent les plus anciennes recettes de cuisine sur des tablettes en argile datant de 1700 ans av. J.-C.»

Le banquet se fera orgiaque chez les Grecs et les Romains, qui fêteront avec Bacchus tous les plaisirs. La table permettra aussi de réunir les mortels et les immortels. Elle fera le lien entre le paradis et les enfers. «Au Moyen Âge, l'enfer devient dans l'imaginaire des artistes un lieu de feu qui ressemble à une cuisine. On va même montrer que les damnés deviennent une denrée que l'on va cuisiner. On a des images où on les voit bouillir, rôtis, grillés. C'est un supplice constant.»

Du Moyen Âge à la Renaissance, le repas se fait bien évidemment sacré. «Les deux repas les plus représentés par les artistes sont la Cène et les Noces de Cana. La Cène est un repas de fête et d'adieu avec l'annonce de la trahison de Judas. Les Noces de Cana illustrent le premier miracle de Jésus

quand il transforme l'eau en vin. Humbles au départ, elles deviennent progressivement culinaires et gastronomiques, vers la fin du Moyen Âge. De plus en plus de nourriture apparaît sur la table. Véronèse, en 1563, insiste sur le côté festif. Son immense table nappée de blanc est couverte de plats et de vaisselle luxueuse, de verres vénitiens transparents. C'était montrer une forme de richesse de l'Église.»

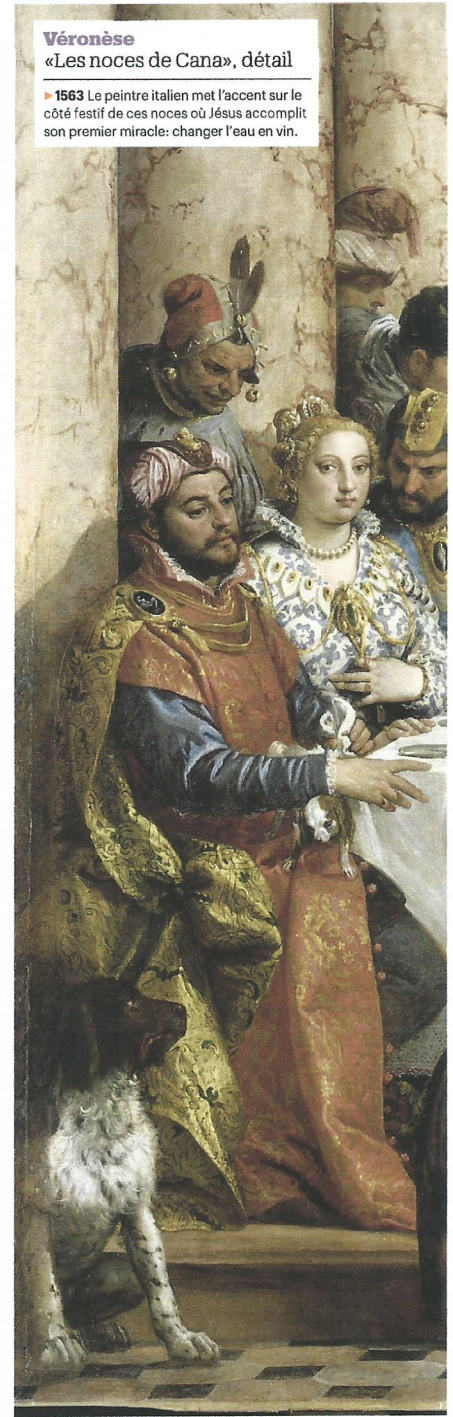
La table dans toute sa splendeur sera celle des rois, puis de la bourgeoisie. Elle prendra des airs de théâtre, de spectacle. À l'inverse, elle sera aussi l'image des pauvres gens, des humbles avec des tableaux d'une rare intensité, comme «Les mangeurs de pommes de terre» de Vincent Van Gogh, où l'on voit une famille s'alimenter avec leur maigre récolte à la faible lueur d'une lampe.

À la Belle Époque, la table se permet toutes les libertés. Elle s'invite aux fêtes, dans les salles à manger des maisons bourgeoises. Paris devient le lieu de la gastronomie par excellence. L'art du bien-manger se popularise. On entre dans les brasseries,

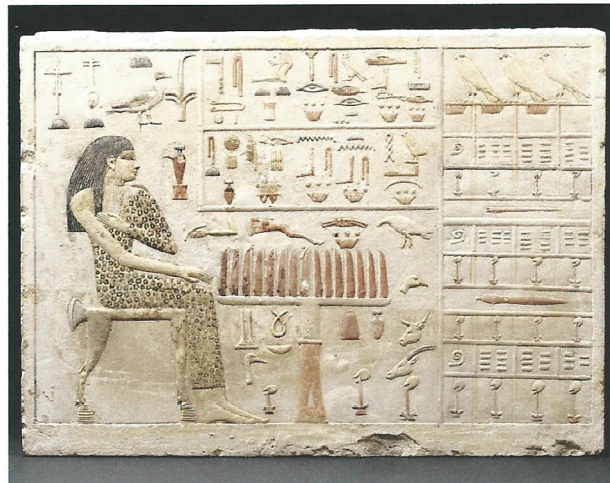
DR/RMN-GP

## Véronèse «Les noces de Cana», détail

► 1563 Le peintre italien met l'accent sur le côté festif de ces noces où Jésus accomplit son premier miracle: changer l'eau en vin.



Musée du Louvre, Dist. RMN-GP/Christian Decamps



## Bas-relief La princesse Néfertiabet devant une table d'offrandes

► Entre 2613 et 2494 av. J.-C. Cette stèle, conservée au Musée du Louvre, à Paris, représente la sœur du pharaon Khéops devant une table chargée de tranches de pain, nourriture pour l'au-delà.



DR / RMN-GP

les cafés. Mais on en découvre aussi l'envers du décor, la solitude. Édouard Manet en dresse le portrait touchant de ces femmes devant un verre d'alcool, comme dans «La prune», en 1877.

Avec les impressionnistes, si sensibles aux variations de lumière, c'est toute l'ambiance des guinguettes qui s'invite en peinture. «On assiste à une socialisation de la table qui touche toutes les catégories. Les guinguettes étaient installées au dehors des barrières des douanes de Paris pour être moins chères.»

**Boîtes de conserve**

Puis la table se fragmente. Elle est en déséquilibre avec les cubistes, elle devient mouvement sous le pinceau d'Ernst Ludwig Kirchner ou souvenir d'une soirée bien arrosée avec Daniel Spoerri dans ses fameuses «Tableaux-pièges».

Enfin, elle disparaît, laissant place à la critique, à la mise en garde d'une société de consommation qui va trop vite. On pense à Andy Warhol et ses «Soupes de boîtes Campbell», en 1962, ou le caddie doré sur un socle avec miroir tournant de

Frank Reux / RMN-GP



**Roland Delaporte**  
«La petite collation (ou carafe d'orgeat)»

► 1787 «L'orgeat est une boisson fraîche faite avec des amandes, de l'eau et du sucre, généralement aromatisée à la fleur d'orange, que l'on appréciait en particulier lors des collations», explique Patrick Rambourg.

René-Gabriel Ojéda / RMN-GP



**Nicolas Lancret** «Le déjeuner de jambon»

► 1735 Avec ses bulles, le vin de Champagne est devenu à la mode au tournant du XVIIIe siècle. «Pour contenir la pression du vin, on fabriquait des bouteilles en forme de pomme, puis de poire», explique l'auteur.



**Frans Snyder** «Marchands de poissons à leur étal»

► XVIIe siècle. Pour Patrick Rambourg, ce tableau est «un fatras de poissons et de crustacés, jetés pêle-mêle, qui témoignent de la profusion et de la variété des animaux marins consommés, jusqu'aux phoques et aux tortues».

Sylvie Fleury, en 2000, sorte de veau d'or contemporain.

C'est toute cette histoire que Patrick Rambourg nous offre dans un superbe livre, très finement documenté, que le chef français Pierre Gagnaire et le physico-chimiste Hervé This conseillent, dans la préface, de déguster lentement. «Il ne faut pas retarder le moment délicieux où l'on va tourner la page, et découvrir la première des merveilleuses représentations qui sont ici proposées. Ce moment s'apparente à celui où l'on s'assied et où l'on prend la serviette blanche, fraîchement repassée, pour la poser sur ses genoux, anticipant les délices concoctés par les artistes.»



**À lire**  
«L'art et la table», Patrick Rambourg, relié en toile sous jaquette et coffret illustrés, Éditions Citadelles & Mazenod, 325 illustrations, 384 p.

