

# À table

*Claudine Marenco*

---

*Les traditions se perdent, dit-on souvent. Moins toutefois qu'on ne le croit. Les manières de table et l'étiquette conservent en France une remarquable continuité*

Le système de table français est-il en voie de dissolution, sous l'influence conjuguée des changements intervenus dans les conditions de vie et de l'évolution des mentalités ? La notion même de « manière de table » a-t-elle encore un sens aujourd'hui, si l'on entend par là un ensemble structuré de représentations, pratiques et normes, concernant tout à la fois le style culinaire, le décor de la table, l'ordonnancement du repas et son rôle dans les rites de sociabilité et le fonctionnement familial, mais aussi les façons de se conduire face aux nourritures et à l'égard des convives ? Peut-on encore, en la matière, parler de « manières » françaises, ou bourgeoises, populaires ou paysannes ? Subsiste-t-il des modèles différenciant les usages d'une région à l'autre ?

À en croire le discours dominant, largement relayé par les médias, ces manières de table, naguère composante d'une culture partagée, auraient fait place à des pratiques individualisées, dictées par les circonstances, les désirs et les goûts, libérées de toutes normes et conventions. En d'autres termes, l'humble sphère domestique ne serait pas épargnée par les processus à l'œuvre dans l'ensemble de la société : homogénéisation et diversification à l'infini des pratiques transversalement aux strates sociales et aux cultures qui

les imprimaient jusque-là, instauration en valeurs dominantes de l'individualisme et de l'hédonisme, et perte corrélative d'influence des normes socialement acceptées.

## *Mutations*

---

De fait, nombre de changements sont intervenus depuis vingt à trente ans dans les conditions de vie des ménages, de nature à ébranler fortement le système de table traditionnel, en raison des fissures qu'ils introduisent dans les cadres matériels, sociaux, idéologiques qui ont produit ce système et lui ont donné sens. Parmi ces changements, devraient jouer un rôle décisif l'extension du travail féminin, l'allongement spatial et temporel des trajets domicile-travail rendant difficile au plus grand nombre de rentrer déjeuner à la maison, l'instauration de nouveaux rapports au sein du couple et entre parents et enfants susceptibles de modifier la répartition des rôles entre les membres du groupe domestique, la part croissante qu'occupent dans la population les « ménages » échappant au modèle traditionnel : personnes seules, couples sans enfants, familles monoparentales, cohabitants temporaires...

Mais il est d'autres changements qui concernent plus directement le champ de l'alimentation. Et tout d'abord ceux qui ont affecté l'équipement ménager. On pense spontanément aux congélateurs et fours à micro-ondes, parce qu'ils représentent à cet égard les progrès les plus récents, en oubliant que, dans les années 60, les foyers n'étaient pas encore tous équipés de réfrigérateurs et que la cuisson au gaz n'a remplacé le bois et le charbon que dans les années 30, et encore, dans les villes seulement. Les transformations qu'a connues la sphère de la production et de la distribution agroalimentaire ne sont pas moins importantes. Elles concernent tout à la fois les produits, les modes de restauration disponibles, l'appareil commercial, et contribuent à une appropriation massive et accélérée par la sphère marchande de pratiques traditionnellement inscrites dans l'univers domestique : standardisation, diversification, transformation des produits en vue de réduire le temps domestique de préparation et d'allonger les délais de conservation, multiplication et diversification des lieux de restauration rapide, contribuant à diffuser de nouveaux modes d'alimentation

et de nouveaux styles culinaires, développement des grandes surfaces autorisant (imposant) de nouvelles stratégies d'achats (courses regroupées dans l'espace et le temps au lieu d'achats quotidiens dispersés) qui dégagent du temps, assurent des provisions, favorisent aussi bien planification qu'improvisation des menus.

Il est un autre facteur, susceptible de peser fortement sur les façons de se nourrir, de concevoir la table : l'irruption d'un discours *écologico-diététique*, parfois teinté de tiers-mondisme, prenant appui sur une sensibilisation croissante aux problèmes d'environnement, sur l'émergence de nouveaux rapports au corps, sur les progrès de la connaissance en matière de nutrition et d'épidémiologie. Les injonctions diététiques que véhicule ce discours, articulées aux notions de simplicité, de légèreté, de naturel, n'ont rien de révolutionnaire. Mais l'évolution des mentalités, la médiatisation dont elles font l'objet, les relais dont elles bénéficient, du moins dans les fractions modernistes des couches moyennes et supérieures, assurent à ces messages une audience et une diffusion sans précédent : ils ont contribué à l'émergence d'une nouvelle esthétique de la table, qui confère une valeur de distinction aux manières qui s'en inspirent, et entâche donc de vulgarité celles qui ressortissent à d'autres systèmes de normes, bourgeois aussi bien que populaires.

De fait, comparées aux usages naguère dominants dans les familles françaises, les pratiques alimentaires domestiques actuelles présentent de notables changements, accréditant la thèse d'une déstructuration du système de table français, avancée dès le début des années 80 par les professionnels du marketing. Pilier de ce système, le déjeuner ne réunit plus qu'exceptionnellement les membres de la famille et, dans nombre de foyers, pas seulement dans les grandes agglomérations urbaines, le dîner ne rassemble pas davantage l'ensemble de la maisonnée : c'est le cas dans un foyer sur deux, notamment lorsqu'un des parents, voire les deux, travaillent en horaires décalés ou lorsque le mari, employé loin de son domicile ou exerçant une activité non sédentaire, ne rentre qu'en fin de semaine. Le petit déjeuner s'est désocialisé. Il est une activité à laquelle se livrent successivement, hâtivement, sommairement, les uns et les autres, dans la séquence de toutes celles qui doivent être effectuées avant de quitter la maison : il n'a plus statut de repas familial et, de ce fait, résiste à l'imposition des nouvelles normes se réclamant à la fois de la diététique et du modèle anglo-saxon, qui le veulent

d' autant plus substantiel que le déjeuner tend à perdre son caractère de repas principal. Les menus apparaissent peu diversifiés, ordonnés le plus souvent autour d' un plat unique (viande grillée ou jambon accompagnés de pâtes ou de pommes de terre, plus rarement de légumes verts), exigeant peu de temps de préparation. On utilise de plus en plus de produits prêts à être accommodés (épluchés, débités en portions). Dans tous les milieux, le vite-fait l' emporte sur le « cuisiné ». Le recours aux plats préparés connaît un fort développement, encore que d' inégale importance selon les catégories sociales : dans les couches populaires, les femmes ne se sont pas départies de l' idée que les nourritures toutes prêtes sont forcément suspectes, et laissent pressentir de la désinvolture chez celles qui en font un usage répété. Ce n' est que dans les couches moyennes et supérieures que les femmes s' autorisent à y voir une commodité, non dépourvue d' intérêt gastronomique.

### *Bourgeois et ouvriers*

---

Les façons de faire en matière de table apparaissent donc bien différentes de ce qu' elles étaient, à la fois déstructurées au regard du système de table traditionnel, assujetties aux contraintes spatio-temporelles, largement uniformisées sans que s' effacent toutefois totalement les marquages de classe - même si, pour certaines d' entre elles, une mise en perspective historique conduit à relativiser le changement. Ainsi, s' agissant du nombre et de l' importance relative des repas. Ce que nous sommes accoutumés à considérer comme un trait caractéristique des manières françaises, l' organisation du système de table en trois repas, ne remonte pas au-delà du second Empire : des siècles durant, on a fait plus de trois repas par jour dans les milieux populaires, urbains et ruraux, mais un seul en revanche dans les couches supérieures de la société (hormis une collation prise individuellement au lever), le *dîner*, situé en milieu de journée. L' horaire en devenant de plus en plus tardif dès la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, pour tenir compte des activités publiques (professionnelles ou politiques) auxquelles se livraient un nombre croissant d' hommes appartenant à ces couches, l' usage s' établit d' intercaler un autre repas en milieu de journée, qui prendra le nom de *déjeuner* sous le second Empire.

Quant à la simplification des menus, il s'agit d'une évolution engagée de longue date : l'ordinaire quotidien, dès le tournant du siècle, comporte une viande grillée, plus rarement en sauce, accompagnée de légumes ou de pâtes et suivie d'un fruit. Le répertoire culinaire était déjà relativement étroit : le vite-fait l'emportait sur le cuisiné, y compris dans les maisons bourgeoises dotées de cuisinières, au nom du bon sens et de l'ordre ; les plats élaborés, qui sont à nos yeux emblématiques de la « cuisine de ménage » (ragoûts, bœuf mode et autres fricandeaux), étaient réservés, avec le statut d'« entrées », aux dîners offerts aux invités (les *dîners priés*). Quant aux plats achetés tout préparés, on y recourt certes bien davantage qu'il y a trente ans... mais bien moins qu'on ne le faisait au siècle dernier dans les milieux ouvriers urbains. À cet égard, le changement tient à ce que la pratique concerne aujourd'hui davantage les couches moyennes et supérieures, et pas seulement pour des raisons économiques : les femmes de ces milieux sont moins culpabilisées que celles des couches populaires de s'en remettre, pour nourrir leur famille, à des plats qu'elles n'ont pas confectionnés elles-mêmes.

### *Force des modèles*

---

Mais, au-delà des pratiques, et expliquant pour une bonne part l'inconséquence de certaines avec les conditions objectives censées les déterminer (ainsi, par exemple, le fait que les femmes qui travaillent cuisinent plutôt davantage que les autres, ou encore les acrobaties auxquelles se livrent nombre de mères actives pour éviter de mettre leurs enfants à la cantine), remarquable est la force d'imposition que conservent des normes et modèles supposés révolus ou en voie de dissolution, concernant le repas familial, mais aussi, bien au-delà, la famille, la répartition des rôles dans le ménage, renvoyant au modèle de mœurs forgé par la société bourgeoise du XIX<sup>e</sup> siècle. S'il recule en tant que pratique, en raison des obstacles qui s'opposent à sa mise en œuvre, le *repas familial* se maintient solidement comme modèle, avec tous les traits qui le caractérisaient au siècle dernier, lorsqu'il s'est vu assigner, par le modèle de mœurs bourgeois, la fonction de produire et de notifier vie et esprit de famille : rassemblement de l'ensemble du groupe domestique, à heures impérativement fixes, autour de plats préparés à

la maison, dans une ambiance chaleureuse et confiante, où chacun reconstitue dans l'intimité du foyer, dont le repas familial représente la métaphore, ses forces éprouvées par le monde extérieur. Bien plus, ce repas modèle, dont on rêve et que l'on s'efforce de mettre en pratique chaque fois que possible, intègre une norme, abandonnée déjà à la veille de la guerre de 1914, et qui ne s'appliquait plus alors qu'aux dîners destinés à des invités, à savoir l'ordonnancement en trois services. Dans un univers où vacillent les certitudes et s'effondrent les repères les mieux assurés, le repas familial représente pour les femmes, tout particulièrement en milieu populaire, l'ultime rempart contre la désintégration de la famille. C'est à ce modèle que l'on se conforme pour les repas sortant de l'ordinaire : déjeuners dominicaux auxquels sont réservés « des plats qu'on ne mangerait pas en semaine », repas de fête rassemblant de grandes tablées familiales, où sont de règle l'abondance des mets, le redoublement des entrées et des desserts, et qui entretiennent des compétitions culinaires entre les femmes, en même temps que le sentiment d'appartenance à la parentèle.

Si, dans les couches moyennes et supérieures, les femmes ont pris de la distance par rapport au modèle du *repas familial*, si elles se sentent moins tenues de se conformer au rôle de mère nourricière au quotidien et de fée du foyer prescrit au XIX<sup>e</sup> siècle, les *dîners d'invités* qu'elles organisent pour des amis ou des « relations » n'échappent pas aux conventions, si assurées que soient les maîtresses de maison, de nos jours, d'être libérées, en la circonstance, des contraintes pesant sur leurs devancières, et d'exprimer librement leur sensibilité personnelle, aussi bien dans le choix des mets que dans le décor de la table, la façon de servir ou de se comporter avec leurs hôtes. Dîners donc, car dans les couches de la bourgeoisie, moderniste aussi bien que traditionnelle, on invite à dîner plutôt qu'à déjeuner - et dîners de plus en plus tardifs, au prétexte des contraintes professionnelles des uns et des autres, de la distance qu'ont à parcourir les invités pour se rendre chez leurs hôtes ; mais, aux siècles précédents, dans la bonne société, les couches supérieures oisives, on ne conviait qu'à dîner, et l'heure tardive était déjà un marqueur social. Ces dîners sont ordonnés en trois services : entrée, plat principal, dessert, à quoi s'ajoutent le plus souvent salade et fromage. On pratique de moins en moins la formule du plat unique, en faveur dans les années 60-70, où elle notifiait rup-

ture avec les conventions bourgeoises. A cet égard, les femmes qui ont une activité professionnelle ne procèdent pas différemment des autres, et guère plus les jeunes au regard des plus âgées. Ni les contraintes ni les facilités de la vie moderne, non plus que la familiarisation avec les manières de table en usage dans d'autres pays, n'ont produit de nouveau modèle d'organisation du repas susceptible de se substituer au *dîner réglé* à la française. Tout au plus observe-t-on une réduction du nombre de mets par service, mais le processus aboutissant au schéma actuel, « un mets par service », était bien engagé à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.

La composition du menu respecte une hiérarchie sociale des mets, concourant à différencier sensiblement les dîners selon qu'ils sont intimes ou plus cérémonieux. Aux premiers sont réservés les entrées « au goût du jour », salades composées, tartes salées, terrines de poisson ou de légumes, alliant légèreté diététique supposée, mélange de saveurs inattendu, au plaisir visuel fourni par l'harmonie ou le contraste des couleurs. Les mets qui y figurent au titre de plat principal appartiennent souvent au registre de la cuisine traditionnelle, mijotée, que l'on peut donc préparer à l'avance. Glaces, salades de fruits, entremets et tartes figurent, au troisième service, des valeurs sûres, desserts sans surprise que l'on est assuré de se voir servir dans la plupart des dîners d'amis. Dès lors que le dîner est un peu plus cérémonieux, c'est un tout autre menu que compose la maîtresse de maison, plus « recherché », en ce sens qu'il comporte des ingrédients plus coûteux et des mets plus cuisinés. L'entrée de rigueur est un plat de poisson froid ou en sauce, une préparation en pâte de style « vol-au-vent », ou bien du saumon fumé, du foie gras, des coquillages. Plus question de plats en sauce mijotes pour le second service, mais une volaille (caille, canard, pintade, de préférence au poulet « qui s'est trop démocratisé », ou à la dinde que sa production industrielle a disqualifiée), un gigot, une longe de veau, un carré ou un baron d'agneau : viandes de qualité (que l'on achète pour la circonstance chez « son » boucher et non plus dans les rayons des grandes surfaces), morceaux identifiés et coûteux que l'on va même parfois jusqu'à apprêter selon des recettes empruntées à la haute cuisine du XIX<sup>e</sup> siècle. Le dessert lui-même change de style, il est plus délicat, acheté ou commandé chez le pâtissier. Tout autant que la composition du menu, le service obéit à des normes. Sauf dans les milieux les plus fortunés, il n'est plus

assuré par un domestique : l'usage est que les plats soient apportés au fur et à mesure par la maîtresse de maison après qu'ont été changés assiettes et couverts, et qu'elle les fasse passer successivement aux convives. Deux usages qui ont durablement fait loi, du temps du service dit « à la française », sont aujourd'hui absolument proscrits des dîners, dès lors qu'ils sont un peu cérémonieux : laisser les convives se servir des plats disposés sur la table, les servir soi-même. La pratique considérée comme élégante, mais peu usitée car elle requiert du personnel, est le « service à l'assiette », permettant d'y disposer artistiquement les mets en cuisine.

S'agissant des contenances de table, on pourrait supposer, en cette fin de XX<sup>e</sup> siècle, que les codes pointilleux édictés par la société bourgeoise au siècle dernier pour asseoir sa légitimité au regard de l'aristocratie et fonder sa « culture de classe » sont désormais rangés au magasin des usages tombés en désuétude, révélateurs de mœurs d'un autre temps. En fait, les façons d'user des couverts, de se servir de certains mets et de les manger, continuent de faire l'objet de codes précis qui, pour différer parfois de ceux en usage au siècle dernier, et présenter un caractère moins ostentatoire, moins impérieux, n'en conservent pas moins leur fonction de distinction, de marqueurs de classe.

Il apparaît ainsi que la déstructuration des pratiques au quotidien, sous l'influence de l'évolution des conditions de vie et des mentalités, n'a pas produit un effacement des normes et conventions régissant la table, ni ne leur en a substitué de nouvelles. Elle n'a pas affaibli, mais, semblerait-il, plutôt renforcé, le pouvoir d'imposition de modèles constitués dans de tout autres contextes et configurations sociales : celui de *la table comme métaphore de la famille*, forgé par l'ordre bourgeois au siècle dernier, celui de *la table comme distinction*, qui a pris forme au XVII<sup>e</sup> siècle, lorsque la mise en scène du repas - du décor de la table à l'ordonnancement des services, du choix des mets aux contenances - est devenue, à l'instigation de la société de cour, un terrain de compétition sociale où déployer des manières étroitement codifiées notifiant l'appartenance au cercle étroit des personnes de qualité.

---

*Claudine Marenco*

**lemangeur-ocha.com** - Bessis, Sophie (sous la direction de). Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, N°154, Paris, 1995, 182 p., bibliogr.