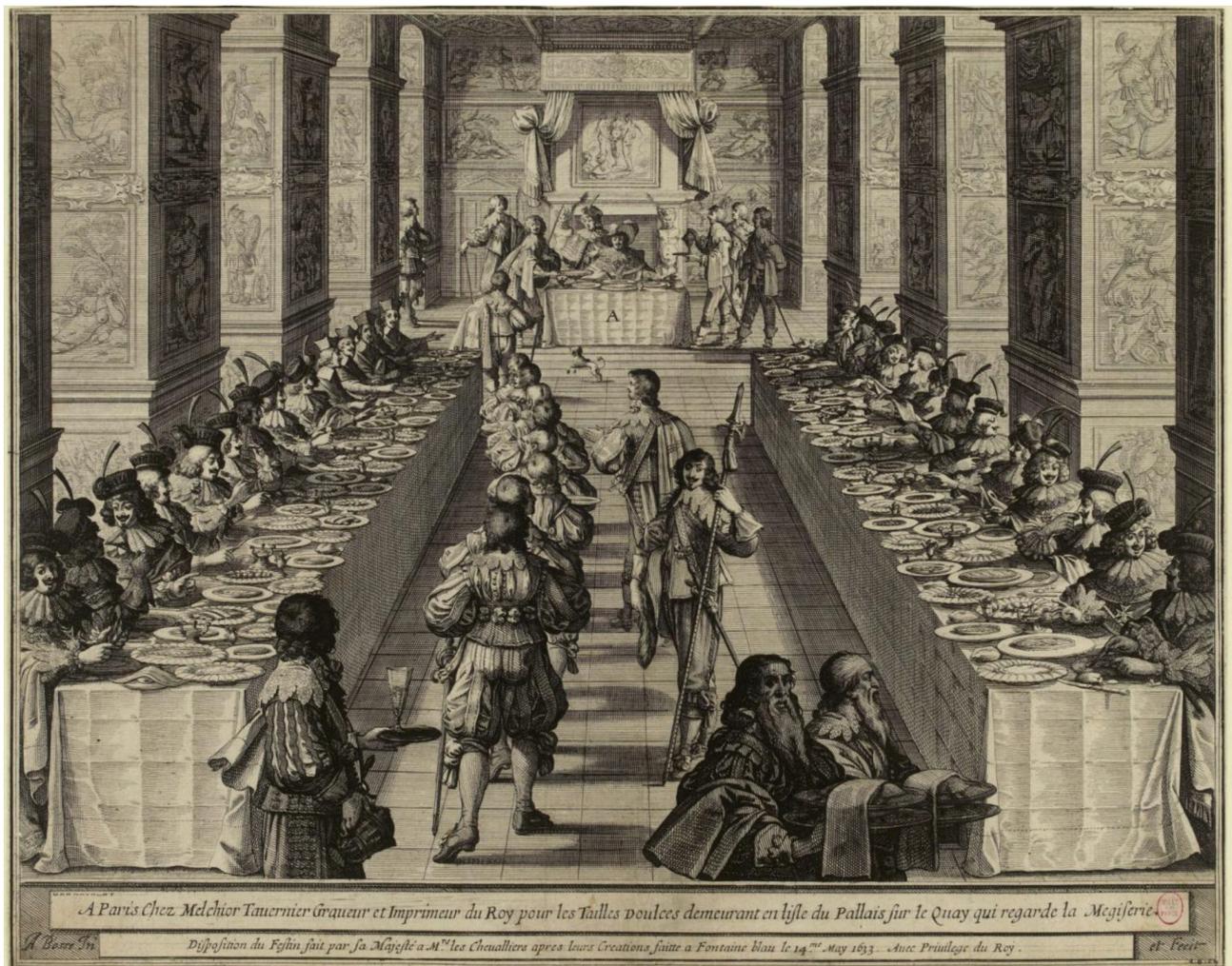


## Boire à table, de la piquette à la canette (du XVIe siècle à nos jours)

Le 19 novembre 2010, le « repas gastronomique des Français » est inscrit au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'Unesco. C'est le premier repas à être ainsi valorisé et défendu. Ce repas gastronomique français est une construction historique unique, progressive depuis le Moyen Âge.

A la fin du Moyen Âge et à l'époque moderne (XVI-XVIIIe siècles), dominait le « repas à la française » au sein des élites du pays. Ce n'était pas encore le « repas gastronomique des Français » mais c'était alors la manière médiévale de banqueter aux cours royales et princières de France. Tous les plats sont posés en même temps sur la table et les convives choisissent de manger ce qu'ils veulent. C'est un peu le principe du buffet, mais sans avoir à se lever. Tous les plats sont posés sur la table du repas par des domestiques ; et les convives ne mangent que parmi les plats qui sont en face d'eux ou à côté d'eux. Evidemment les convives ne mangent ni tous les plats, ni ne sont obligés de se servir dans tous les plats. Mais tous les plats proposés sur la table sont similaires



Abraham Bosse, Banquet offert par Louis XIII à Fontainebleau, 14 mai 1633

Plusieurs services existent mais sans que leur nombre soit défini : 2 à 6 services le plus souvent, mais parfois davantage. Les mets sont disposés élégamment sur la table : le repas est censé satisfaire le plaisir des yeux et le goût. Le repas est aussi un moment de relative liberté pour le mangeur car il ne mange que ce qu'il souhaite.



A partir du XVI<sup>e</sup> siècle les étapes du repas se font plus précises : on commence souvent par une sorte d'apéritif sucré : souvent du vin doux ou de l'hypocras (vin sucré et épicé) accompagné de fruits, puis arrivent les « entrées de table », les « potages », le « rôti », le « second rôti », le « tiers service de rôti », l'« issue de table » (c'est la fin du repas : pendant ce service on sert des gaufres et de l'hypocras). Le sucré est donc très présent : au début, à la fin et même au coeur du repas puisqu'on associe alors souvent les saveurs sucrées et les saveurs salées (dans des plats de poisson et de viande).

Aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, le sucré est moins présent (les mets sucrés sont déplacés à la fin du repas sous forme de dessert car l'« apéritif » tend à disparaître, et les associations sucrées-salées ont moins la cote) et on ajoute des nouveautés : on sert désormais le « potage » (c'est salé) en ouverture de repas, puis suivent les « entrées », le « rôti », etc. Mais on ajoute aussi « les entremets » (des petits plats qui n'étaient pas annoncés) : un entremet peut précéder l'entrée et le rôti par exemple. Le repas se clôt par les « desserts » qui prend ce nom car il arrive après la desserte des services précédents et après que l'on ait changé la nappe et les serviettes. Les desserts du XVII<sup>e</sup> siècle sont généralement des fruits, des pâtisseries, des gâteaux mais aussi du fromage (avant le XIX<sup>e</sup> siècle, le fromage n'a pas encore trouvé sa place propre, c'est-à-dire avant le dessert).

Au XIX<sup>e</sup> siècle, le service à la française tend à être remplacé par le service à la russe (lentement du début du XIX<sup>e</sup> siècle aux années 1860) : la méthode est différente puisque les mets sont servis les uns après les autres, et non plus comme un ensemble de plats disposés en même temps sur la table. Au début ce service ne concerne que les plats chauds (pour que les convives puissent les déguster au meilleur de leur préparation), puis il est peu à peu étendu aux plats froids. Dès lors le repas français n'est plus « à la française » mais « à la russe ». Ainsi le même plat tourne entre les convives qui se servent avant de passer à leur voisin ou qui se font servir avant de passer au convive suivant. Le repas classique consiste alors pour le déjeuner en une entrée, un plat de

résistance, un fromage, un dessert. Le dîner est plus copieux : un hors d'oeuvre, une entrée, un poisson, une viande ou volaille, une salade, le plateau de fromage, le dessert et les fruits.

C'est cette forme de service à la russe qui a donné finalement le repas gastronomique français du XXe et du XXIe siècle, avec quelques ajustements. Par exemple, de nos jours dans les restaurants domine le service à l'assiette, et non plus au plat, afin de mieux exprimer l'aspect visuel des préparations que souhaite la Nouvelle Cuisine (depuis les années 1970), ce que l'on appelle le « dressage » de l'assiette.

Nous voyons donc que l'ordre des mets et leur contenu est une construction historique. Nous nous interrogerons alors sur l'évolution parallèle des normes de la consommation de boisson à table.

## **I-Boire en fonction des humeurs (XVIe-XVIIIe siècles)**

Nous allons évidemment essentiellement nous intéresser à la manière de boire des élites, puisque les sources parlent en priorité des élites. Les plus pauvres boivent de l'eau, de la piquette, (une boisson légèrement alcoolisée issue d'un second pressurage du moût de raisin : cette boisson est donc plus claire et aqueuse que le vin), ou de la petite bière (davantage aqueuse que la bière). Ces boissons, plus aqueuses sont plus désaltérantes et moins onéreuses, donc plus adaptées à des travailleurs agricoles.

### **Existent tout d'abord des normes médicales de consommation.**

L'harmonie entre des vins et des mets est recherchée au 16<sup>e</sup> siècle, mais selon une logique médicale imprégnée d'humorisme antique et de néoplatonisme. L'homme est perçu comme un microcosme au cœur de flux entre son organisme et l'environnement alimentaire ou climatique macrocosmique<sup>1</sup>. Les mangeurs doivent donc se nourrir d'aliments solides ou liquides qui ne déséquilibrent pas leur organisme, sous peine de tomber malades. Il est donc recommandé à chacun de manger et de boire en fonction de ses propres besoins vitaux. Le contrôle de l'alimentation est alors pensé comme une véritable automédication permettant de vivre longtemps. Certes le goût personnel peut amener à consommer à table un vin plutôt qu'un autre. Mais les normes de consommation sont alors médicales. Le système humoral est résumé dans ce tableau qui classe les différents buveurs en fonction du tempérament, de l'âge et du genre<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> Voir Matthieu Lecoutre, *Ivresse et ivrognerie dans la France moderne*, Rennes, PUR-PUF, 2011 et Azéline Jaboulet-Vercherre, *The Physician, the Drinker and the Drunk. Wine's Uses and Abuses in Late Medieval Natural Philosophy*, Turnhout, Brepols, 2014.

<sup>2</sup> D'après Lorcin Marie-Thérèse, « Les usages du vin à la fin du Moyen Âge (XIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles) », in Garrier Gilbert (dir.), *Le vin des historiens*, Suez-la-Rousse, 1990, p. 105.

Qualité	Élément	Complexion ou Tempérament	Âge de la vie	Genre le plus fréquent	Saison
Chaud et humide	Air	Sanguin	<i>Adulescentia</i> (0-30 ans)	/	Printemps
Chaud et sec	Feu	Bilieux (bile noire colérique)	<i>Juventus</i> (30-45 ans)	Homme	Été
Froid et sec	Terre	Mélancolique (bile jaune) ou bilieux (bile noire)	<i>Senectus</i> (45-60 ans)	/	Automne
Froid et humide	Eau	Flegmatique (la lympe)	<i>Senium</i> (plus de 60 ans)	Femme	Hiver

L'homme a un corps composé de quatre éléments : le chaud, le froid, le sec et l'humide. La santé de chaque individu découlerait de l'équilibre entre ces qualités élémentaires, celui-ci dépendant à son tour d'un équilibre entre les humeurs supposées irriguer l'organisme de toute personne : le sang, la bile jaune, la bile noire (la mélancolie) et le phlegme ou lympe. Les mangeurs doivent donc se nourrir d'aliments solides ou liquides qui ne déstabiliseront pas leur organisme, sous peine de tomber malades. Le système humoral classe les individus en fonction du tempérament, de l'âge et du genre – les hommes seraient plutôt chauds et secs, les femmes plutôt froides et humides, les personnes de plus de 45 ans plutôt froides et sèches... Il est donc recommandé à chacun de manger et de boire en fonction de ses propres besoins vitaux. Le contrôle de l'alimentation est alors pensé comme une véritable automédication permettant de vivre longtemps. Certes le goût personnel peut amener à consommer à table un vin plutôt qu'un autre. Mais les normes de consommation sont alors médicales. Si on a besoin de couper son vin d'eau on le demande à l'échanson. En effet au XVI<sup>e</sup> siècle, au temps du service « à la française », le vin est servi à la table des élites par des échansons qui excellent dans l'art de calmer les ardeurs de Bacchus par le commerce des Nymphes, c'est-à-dire de couper le vin d'eau en fonction des désirs et de la complexion de chaque buveur.

Une guerre intestine a lieu constamment de la naissance à la mort entre ces quatre éléments (bile jaune, bile noire, sang, lympe) qui oscillent entre altération, excès et manque en fonction de facteurs internes et externes au corps. Le mangeur doit donc tenter de retrouver sans cesse son équilibre naturel. Quand le corps contient trop de substances sèches : il a soif. Le mangeur se transforme alors en buveur pour restaurer le bon niveau d'humidité dans son corps.

Mais la soif est aussi liée aux saisons (on a plus soif en été qu'en hiver) et au tempérament ou à l'âge de chacun. Tout le monde ne doit donc pas boire de la même manière. Il est conseillé aux

hommes âgés (naturellement froids) de boire du vin plus pur et plus vieux que celui des jeunes hommes (naturellement chauds) qui doivent compenser leur chaleur naturelle par un vin plus jeune et davantage coupé d'eau. C'est ainsi qu'agit Montaigne en 1580 (né en 1533, il a 47 ans)<sup>3</sup>. Certain de posséder un excès de bile noire froide et sèche (comme la majorité des hommes avoisinant les 50 ans selon les médecins de l'époque<sup>4</sup>), Michel Eyquem suit un régime de santé logique et équilibré : il cherche à boire des vins vieux, réputés très chauds et humides, et très peu de vins nouveaux pour ne pas déséquilibrer son organisme.

En accord avec ce discours médical et avec les réalités économique-sociales du royaume, certains vins renommés sont alors proposés aux élites du royaume. La cour de France se délecte traditionnellement de vins liquoreux importés de l'espace méditerranéen. Mais sous François I<sup>er</sup>, la cour apprécie aussi grandement les vins de Beaune ou les vins d'Arbois. Panurge dans le Cinquième Livre de Rabelais associe d'ailleurs les deux<sup>5</sup>. Le temple de la Dive bouteille contient du vin d'Arbois, du vin de Beaune et aussi du chenin blanc d'Anjou.

A l'époque les vins de Champagne sont déjà fameux mais ils sont « tranquilles » (ils ne moussent pas), qu'il s'agisse des vins rouges de la Montagne (les coteaux de Champagne), appelés vins de Reims, ou des vins blancs de la Rivière, près d'Épernay : avec humour, François I<sup>er</sup> se proclamait roi d'Ay.

Par ailleurs certains vins ont aujourd'hui perdu leur réputation d'antan. C'est le cas du vin rouge de Saint-Pourçain alors acheté à Paris au même prix que le vin de Beaune. C'est aussi vrai pour le vin d'Orléans issu du cépage auvergnat noir, autre nom du pinot noir. Dans le Sud-Ouest, les vins de Graves ou du Haut-Médoc sont déjà réputés et consommés à Bordeaux ou à Paris mais aussi exportés vers l'Angleterre et les Pays-Bas. Dans le Béarn, le Jurançon devient un vin de qualité. Enfin à la table des élites se consomment aussi des vins du Sud-Est tels que les muscats de Frontignan ou de Saint-Jean de Minervois mais aussi le Châteauneuf<sup>6</sup>.

Lors des banquets, après « l'apéritif » (hypocras, fruits), les premiers plats des « entrées de table » sont généralement froids (salades, charcuteries, viandes ou poissons salés) : ceux qui font alors le choix de boire du vin consomment le plus souvent des vins liquoreux perçus comme naturellement chauds et humides. On boit ensuite des vins blancs légers avec les potages. Les viandes bouillies sont associées à des vins plutôt jeunes et faibles tandis que les rôtis (asséchés par la cuisson) sont généralement consommés avec des vins rouges plus puissants. Enfin des vins capiteux tels que le Falerne rouge ou l'hypocras sont dégustés au avec « l'issue de table » (gaufres)...

---

<sup>3</sup> Montaigne, *Journal de voyage*, édition de Fausta Garavini, Paris, Gallimard, Folio classique, 1983.

<sup>4</sup> Pisanelli Baltazar, *Traicté de la nature des viandes et du boire*, Arras, Gilles Bauduyn, 1596, p. 219-227.

<sup>5</sup> Rabelais, *Cinquesme Livre*, chap. XLII, 1564.

<sup>6</sup> Nadège Arrivé, « Le vin en France au XVI<sup>e</sup> siècle. Aspects du vin : production, usages et pratiques culinaires », in Marion Viallon-Schoneveld (dir.), *Le Boire et le Manger au XVI<sup>e</sup> siècle*, actes du XI<sup>e</sup> colloque du Puy-en-Velay, Publications de l'Université de Saint-Etienne, 2004, p.173-193.

Mais tout cela dépend globalement aussi de la complexion de chaque buveur. Selon l'évolution du repas chaque buveur doit être capable de consommer des mets permettant de rééquilibrer son organisme : le vin est tant un aliment qu'un médicament. Au XVI<sup>e</sup> siècle, le discours sur la consommation des boissons est davantage diététique que gastronomique.

Par ailleurs, si jamais un convive a des problèmes de digestion, il peut aussi suivre une posologie particulière. Par exemple, pour bien digérer, le médecin royal Laurent Joubert recommande de boire du vin après avoir mangé des poires ou des coings<sup>7</sup>. La fraîcheur de ces aliments est ainsi compensée par l'absorption d'un aliment naturellement chaud. Mais le vin peut aussi être associé à des aliments chauds, secs et diurétiques comme le chou. La sécheresse du chou est alors utile pour absorber les vapeurs humides produites par le vin tandis que sa chaleur aide l'estomac à digérer et à évacuer le vin lors du transit intestinal.

Ce souci d'harmonie est donc bien davantage de la diététique que de la gastronomie. Ici on ne peut pas vraiment parler d'un discours gastronomique. C'est un discours diététique. L'émergence d'un discours vraiment gastronomique ne peut finalement avoir lieu qu'après le vacillement de cette tradition diététique séculaire<sup>8</sup>.

## **II- De lentes mutations discursives et pratiques (XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles)**

La mutation est progressive. Elle s'accompagne de celle vers l'honnête buveur qui contrôle ses pulsions à tables.

Comme l'a montré Norbert Elias, en s'appuyant beaucoup sur les écrits d'Érasme, le discours sur la table se fait de plus en plus normatif au XVI<sup>e</sup> siècle (dans la continuité de ce que Jacques Le Goff appelait le « code nobiliaire de la table » du Moyen Âge). Des pratiques évoluent sous l'influence de normes en provenance d'Italie ou de prescriptions d'humanistes qui vantent une éthique de la sobriété favorisant la civilité à table. Dans le traité éducatif *Civilité puérile* (1530 en latin, traduit en français en 1537), destiné aux enfants et à leurs parents, Érasme consacre par exemple tout un chapitre aux repas :

Commencer le repas par boire est le fait d'ivrognes qui boivent, non parce qu'ils ont soif, mais par habitude [...]. Avant de boire, achève de vider ta bouche et n'approche pas le verre de tes lèvres avant de les avoir essuyées avec ta serviette ou avec ton mouchoir [...]. Si quelqu'un boit à ta santé, salue-le gracieusement, et, approchant le verre de tes lèvres, contente-toi de les mouiller, pour faire semblant de boire ; cela satisfera suffisamment un homme de bonne compagnie<sup>9</sup>.

Mais il y a toujours un écart entre les normes souhaitées et la réalité appliquée. Ainsi, la diffusion de la science de la table ou, comme l'appelle ironiquement Montaigne dans les *Essais*, de

---

<sup>7</sup> Laurent Joubert, *Erreurs populaires au fait de la medecin et regime de santé corrigés par M. Laurent Joubert...*, Bordeaux, 1578.

<sup>8</sup> Florent Quellier, *La Table des Français. Une histoire culturelle (XV<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle)*, Rennes, PUR, p. 178.

<sup>9</sup> ÉRASME, *Civilité puérile*, Bâle, 1530 dans ARGOD-DUTARD (F.), CHARVET (P.), LAVAUD (S.), *Voyage aux pays du vin. Histoire, anthologie, dictionnaire*, Paris, Robert Laffont, 2007, p. 471.

la « science de gueule » est lente en France. Plutôt que d'une révolution des mœurs, il s'agit d'une lente correction des usages habituels.

À la cour de France, il faut finalement attendre le XVII<sup>e</sup> siècle pour que les pratiques épulaires évoluent vers finalement davantage de raffinement, participant ainsi à la construction de « l'honnête homme ». La table curiale officielle devient un lieu de ritualisation plus sévère, une théâtrocratie. Le buveur courtisan (ou « honnête », ou « civilisé ») doit contrôler ses pulsions pour légitimer son statut en dissimulant sa part d'animalité. Le diplomate et moraliste Nicolas Courtin est l'un des plus habiles diffuseurs des normes épulaires de l'honnête homme grâce à son *Nouveau Traité de la civilité qui se pratique en France parmi les honnêtes gens* (1672).

C'est une grande incivilité de demander à boire le premier avant que les personnes les plus qualifiées aient bu [...]. Il ne faut pas trop laisser remplir son verre, de peur d'en répandre en le portant à la bouche [...]. Il faut aussi prendre garde en buvant de ne pas faire de bruit avec le gosier, pour marquer toutes les gorgées que l'on avale, en sorte qu'une autre les pourrait compter. Il faut se garder aussi, après qu'on a bu, de pousser un grand soupir éclatant pour reprendre son haleine. [...] Il est de même incivil de présenter un verre de vin à une personne, si on en a déjà goûté<sup>10</sup>.

Certaines de ces recommandations existent depuis le XII<sup>e</sup> siècle, d'autres sont récentes et marquent une réelle évolution telles que la fin du partage du verre commun. Le savoir-boire aristocratique devient une marque de distinction en évolution constante. Autant au XVII<sup>e</sup> siècle il n'est pas recommandé de faire de longs discours un verre à la main, autant se diffusent un discours et des postures pré-œnologiques au XVIII<sup>e</sup> siècle.

### *Un discours pré-œnologique*

Au XVII<sup>e</sup> siècle les plaisirs de la bouche sont en voie d'anoblissement en se détachant de la médecine humorale et en se tournant vers la description sensible.

Par ailleurs on prend conscience que la gorge n'est pas l'organe du goût. Sont alors promus le palais et la langue. Cette nouveauté permet à ceux qui le souhaitent (tel Saint-Évremond dans la deuxième moitié du XVII<sup>e</sup> siècle, moraliste, mort en 1703) de proposer un discours gustatif détaché de la *gula* (la gorge) et donc de l'idée de péché de gourmandise. Se diffuse alors la justification du plaisir gustatif, mais aussi du plaisir auditif à table. Les convives échangent sur la qualité des mets et des boissons. Apparaît alors *l'homme de goût*.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle les idées de Condillac (1714-1780) remportent un franc succès : la sensation doit être le fondement des connaissances. Ce sensualisme permet la lente promotion du goût. Mais il est aussi associé au toucher, à l'odorat ou à la vue lors de dégustations permettant de mieux connaître les vins<sup>11</sup>. L'invention de la bouteille en verre et du verre à boire permettent aussi de profiter de la robe du vin.

---

<sup>10</sup> Cité dans ARGOD-DUTARD (F.), CHARVET (P.), LAVAUD (S.), *Voyage aux pays du vin. Histoire, anthologie, dictionnaire*, Paris, Robert Laffont, 2007, p. 575-576.

<sup>11</sup> FIGEAC (M.), « À la recherche du goût dans les sources littéraires du siècle des Lumières », dans MEYZIE (P.) (dir.), *Lumières*, no. 11, CIBEL, Bordeaux III, 2008, p. 13-28.

Enfin, dans un contexte de développement de l'économie politique, les producteurs et consommateurs s'engagent dans une dynamique de classification et de hiérarchisation pour améliorer la qualité des vins.

Tous ces phénomènes donnent naissance à un discours pré-œnologique. Pour autant cette mutation est freinée par le mouvement parallèle de « civilisation des mœurs ». Les traités de civilité se refusent en effet à promouvoir le goût et surtout la conversation entre les convives sur ce qu'ils mangent. En 1672, Antoine Courtin explique qu'il est malséant à table « de parler sans cesse de mangeailles, c'est une marque évidente d'une âme sensuelle et d'une éducation basse<sup>12</sup> ». Le discours de Jean-Baptiste de La Salle est le même une vingtaine d'année plus tard :

Il ne faut pas faire non plus de longs discours en tenant le verre à la main, et il est beaucoup mieux de ne pas parler depuis qu'on a versé à boire jusqu'à ce qu'on ait bu : il n'est pas moins incivil de considérer avec attention ce qu'on veut boire ; et il l'est encore plus de goûter le vin avant que de boire, et de se mêler d'en dire son sentiment<sup>13</sup>.

Boire, et éventuellement apprécier ce que l'on boit, devrait donc se faire en silence selon ces grands traités de civilités du XVIIIe siècle.

Les discours pré-œnologiques se diffusent donc lentement et imparfaitement. Par exemple le *Dictionnaire des aliments* (1750) dit des vins de Bourgogne qu'ils sont « forts, couleur d'œil de perdrix, agréable au goût, moins volatil et moins propres à supporter l'eau que le vin de Champagne » (il s'agit du champagne « tranquille »)<sup>14</sup>.

Un voyageur bordelais anonyme prend le temps de décrire les vins du sud-ouest en 1765 :

Je convins avec eux que ces vins [de Jurançon et de Capbreton] avaient de la finesse, de la légèreté mais qu'ils étaient trop fumeux pour un ordinaire ; qu'ils devaient convenir à leur tour que nos vins de Graves avaient plus de délicatesse, nos vins du Médoc plus de parfum, de sève et de moelle, nos vins de Canon autant de finesse et quelque chose dans le goût de plus flatteur et de plus distingué, ceux de Saint-Emilion autant de feu et de légèreté mais, plus familiers, qu'ils étaient d'un usage moins dangereux. Je n'oubliais pas nos vins blancs de Graves, de Carbonnieux, de Séron, de Barsac et de tant d'autres crus, propres à contenter toutes sortes de goût<sup>15</sup>.

Le vocabulaire est un peu pauvre, et pas encore à proprement parler œnologique, mais il dénote bien le souci naissant de décrire les goûts des différents vins en dépassant la traditionnelle description humorale.

Toutefois cette mise à distance est toute relative. Elle dépend du contexte. Parfois, dans les repas privés, le respect par les convives des normes de l'honnête homme disparaît quasiment.

---

<sup>12</sup> DE COURTIN (A.), *Nouveau traité de la civilité qui se pratique en France parmi les honnestes gens*, Paris, 1728 [1672], p. 176.

<sup>13</sup> DE LA SALLE (J.-B.), *Règles de la bienséance et de la civilité chrétienne*, Reims, 1695.

<sup>14</sup> DE LA DESNAYE-DESBOIS (F.-A.), *Dictionnaire des aliments*, t. 2, Paris, Gisser, 1750, p. 219.

<sup>15</sup> Bibliothèque municipale de Bordeaux, Ms 722, *Voyage d'un Bordelais en Béarn et en Labourd (juin-juillet 1765)*, cité dans FIGEAC (M.), « À la recherche du goût dans les sources littéraires du siècle des Lumières », dans MEYZIE (P.) (dir.), *Lumières*, no. 11, CIBEL, Bordeaux III, 2008, p. 15.



Jean-François de Troy, *Déjeuner d'huîtres*,  
1735

Ainsi l'ambiance semble moins solennelle quand Louis XV prend ses repas dans la salle à manger des Petits appartements du roi à Versailles. Seuls les proches compagnes et compagnons du roi avaient le privilège de partager ces moments avec le souverain, généralement deux fois par semaine. À partir de 1735, le décor de la salle à manger est clairement bachique : Louis XV commande à des peintres des tableaux où l'ivresse des personnages est explicite – comme un programme proposé aux convives invités à la table personnelle du roi. Il s'agit du *Déjeuner d'huîtres* de Jean-François de Troy et du *Déjeuner au jambon* de Nicolas Lancret<sup>16</sup>.

Dans le premier tableau, près d'une vingtaine d'hommes, nobles et serviteurs, est réunie dans la somptueuse salle à manger d'une demeure aristocratique : un banquet débridé s'y déroule sous les auspices de Vénus. La statue de la déesse domine la scène et souligne que les convives se destinent aux plaisirs terrestres. Huîtres et champagne sont au menu : association aux vertus aphrodisiaques et conviviales. Le champagne est servi dans des flutes délicatement tenues par les convives. Un rafraîchissoir en bois permet de conserver les bouteilles de champagne au frais. Ce sont les serviteurs qui ouvrent les huîtres mais ce sont les gentilshommes eux-mêmes qui

---

<sup>16</sup> LANCRET (N.), *Déjeuner au jambon*, 1735, huile sur toile, 188 x 123 cm, Chantilly, Musée Condé ; DE TROY (J.-F.), *Le Déjeuner d'huîtres*, 1735, huile sur toile, 180 x 126 cm, Chantilly, Musée Condé.

débouchent et servent le champagne. Servir et boire du champagne est montré comme un attribut de la noblesse.

Le succès du repas est tel que le champagne coule à flot et que bouteilles et écailles s'amoncellent par terre. Les convives boivent et mangent sans retenue. Pourtant aucune tension ne transparaît. Les trois nobles assis à droite de la table, ainsi que leur compagnon vêtu de rouge, semblent ivres mais, avec des manières raffinées, ils servent le vin, observent sa robe, en discutent puis le boivent. C'est bien l'image d'une joyeuse et sereine ivresse qui est offerte au regard de Louis XV et de ses invités.

C'est encore l'ivresse joyeuse qui est au cœur du *Déjeuner au jambon* de Lancret. Le tableau met en scène treize personnages dans un repas champêtre débridé : en témoignent le désordre de la nappe et des serviettes, les assiettes brisées qui jonchent le sol, l'amoncellement impressionnant de bouteilles de champagne. Nous sommes ici face à un banquet pris par des élites qui n'ont que faire de la modération de la « civilisation des mœurs ». Le personnage au centre de l'attention des convives est debout sur la table, la tête couverte d'une couronne de pampres, tel un nouveau Bacchus. C'est le roi de la fête. Situé au sommet de l'organisation pyramidale du tableau et doté d'un nez plutôt long, il pourrait symboliser (selon l'historien Benoît Musset) le vrai roi, Louis XV, qui s'enivre avec ses compagnons de retour d'une chasse. Pareil à un échanson, il effectue le geste essentiel, plaisant et maintes fois répété de cette partie de campagne : verser du champagne de



Nicolas Lancret, *Déjeuner au jambon*, 1735

haut, afin de le faire mousser davantage dans le verre. Le teint vermeil des buveurs, ainsi que les animaux qui lapent et boivent les restes du repas, indiquent sans hésitation possible que les convives sont ivres (il y a 23 bouteilles sur le tableau, soit 3/convive). Les sourires sont aux lèvres, la parole est libérée et les postures sont déséquilibrées.

### **III- L'affirmation du discours gastronomique à partir du XIXe siècle**

Les grands fondateurs du discours gastronomique sont Grimod de la Reynière (1758-1837) et Brillat-Savarin (1755-1826). Ils se proclament détenteurs et passeurs du bon goût et du bon savoir culinaire d'Ancien Régime auprès des nouvelles générations<sup>17</sup>. Voici comment Grimod justifie son *Almanach des gourmands* :

Le bouleversement opéré dans les fortunes par une suite nécessaire de la Révolution les ayant mises dans de nouvelles mains et l'esprit de la plupart des riches du jour se tournant vers les jouissances purement animales, on a cru leur rendre service en leur offrant un guide sûr dans la partie la plus solide de leurs affections les plus chères.<sup>18</sup>

Leur but est d'éduquer les nouveaux riches au bon goût de la table. Les choix, les goûts, les désirs, les plaisirs des consommateurs sont maintenant affirmés dans une littérature gourmande et gastronomique qui ne serait pas anecdotique mais rationnellement systémique, ou plutôt physiologique. En 1826, Brillat-Savarin définit ainsi la gastronomie dans la *Physiologie du goût* : c'est « la connaissance raisonnée de tout ce qui se rapporte à l'homme en tant qu'il se nourrit »<sup>19</sup>. L'objectif du gastronome est tant culturel que médical : « son but est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible ». Il explique aussi que la gastronomie a vocation à régir la vie entière<sup>20</sup>.

Tous les sens doivent être promus et perfectionnés, particulièrement le goût dont il faut faire l'éducation. Dans cette optique, boire de l'eau semble bien peu gastronomique, en raison d'une absence supposée de saveur. Dans la continuité de l'esprit des Lumières, la justification repose sur une approche qui se veut scientifique.

La sensation de goût est une opération chimique, qui se fait par voie humide [...]. L'eau pure ne cause point la sensation du goût, parce qu'elle ne contient aucune particule sapide. Dissolvez y un grain de sel, quelques gouttes de vinaigre, la sensation aura lieu. Les autres boissons au contraire impressionnent, parce qu'elles ne sont autre chose que des solutions, plus ou moins chargées, de particules appréciables<sup>21</sup>.

En quoi consiste un bon repas ? « Chère au moins passable, bon vin, convives aimables, temps suffisant ».<sup>22</sup> Il s'agit simplement de déguster, de partager et de discuter de la bonne chère, notamment des boissons.

---

<sup>17</sup> ORY (P.), *Le discours gastronomique français des origines à nos jours*, Paris, Gallimard/Julliard, 1998, p. 44.

<sup>18</sup> GRIMOD DE LA REYNIERE (A.), *L'almanach des Gourmands*, Paris, 1803, « avertissement », p. XIII.

<sup>19</sup> BRILLAT-SAVARIN (J.-A.), *Physiologie du goût*, Paris, A. Sautet, 1826, p. 97.

<sup>20</sup> BRILLAT-SAVARIN (J.-A.), *Physiologie du goût*, Paris, A. Sautet, 1826, p. 63.

<sup>21</sup> BRILLAT-SAVARIN (J.-A.), *Physiologie du goût*, Paris, A. Sautet, 1826, p. 70-71.

<sup>22</sup> BRILLAT-SAVARIN (J.-A.), *Physiologie du goût*, Paris, A. Sautet, 1826, p. 181-182.

## *Une consommation des boissons normalisée*

Les repas gastronomiques du premier tiers du XIXe siècle renouvellent peu l'ordre des boissons. On boit du vin ordinaire après le potage, du vin fin au moment des entremets et des desserts, puis du café, du « bichopp » (du vin sucré associé à du citron ou à de l'orange, voire à des épices), des liqueurs et le « vin nuptial » vers la fin du repas. Enfin une fois le repas fini, les convives se déplacent au salon où sont servis le café et des liqueurs.<sup>23</sup>

En revanche, ces repas gastronomiques entérinent peu à peu une nouvelle manière de servir le vin. Après avoir présenté le terroir des vins, l'hôte sert à boire en fonction des désirs discrets des convives qui ne peuvent pas demander trop fortement à boire sous peine d'indécence. L'hôte se voulant convivial doit être attentif et prendre soin de ses invités.<sup>24</sup> Dès lors les serviteurs ne servent plus à boire, ils apportent les mets et les vins, puis ramassent les assiettes, les plats et les couverts. Le recul du « service à la française » permet aux convives d'avoir devant eux leur verre personnel et les bouteilles de vin posées sur la table. Toutefois, le vin peut toujours être coupé d'eau si le buveur le souhaite. Voici ce qu'écrivait Grimod au sujet des vins.

Autrefois en servant à boire, [les laquais] apportoient sur une assiette avec un verre vide, deux petites carafes remplies l'une d'eau, l'autre de vin ensorte que l'on pouvoit au moins boire ce dernier pur, ou le tremper à sa guise : mais ils ont pensé que cela leur donnoit trop d'embarras, et plus de quinze ans avant la Révolution, ils avoient trouvé plus commode de faire eux-mêmes le mélange au buffet, et d'apporter simplement un verre rempli dans des proportions réglées selon leur caprice ; ensorte que tantôt ils vous servoient des verres de vin pur, comme pour un crocheteur, tantôt de l'eau rougie, comme pour une pensionnaire de couvent. On n'a plus ces inconvéniens à craindre grâce à la méthode actuelle, qui plaçant les bouteilles et les verres sur la table, permet à chaque convive de boire quand il a soif, et de se servir à son goût.<sup>25</sup>

Il est donc toujours possible de couper son vin avec de l'eau. Toutefois, un seul moment oblige à boire le vin sans le couper d'eau : c'est le « coup d'après ». Tous les convives prennent un « doigt de vin pur » ordinaire après leur potage.<sup>26</sup> Grimod est aussi favorable à la consommation d'un digestif pur au milieu du repas. C'est ce qu'il appelle « le coup du milieu ». C'est une pratique issue de villes portuaires telles que Bordeaux. Ce « coup du milieu » consiste en l'absorption d'un verre de liqueur destiné à favoriser la digestion après le rôti : « on sert ordinairement de l'Extrait d'absinthe de Suisse, ou à son défaut du rhum de Jamaïque, ou simplement de la très-vieille eau-de-vie de Cognac à vingt-deux degrés ».<sup>27</sup>

## *Déguster le vin : les petits traits plus que les mets*

---

<sup>23</sup> GRIMOD DE LA REYNIERE (A.), *Manuel des amphitryons*, Paris, Capelle et Renand, 1808, p. 247-249.

<sup>24</sup> GRIMOD DE LA REYNIERE (A.), *Manuel des amphitryons*, Paris, Capelle et Renand, 1808, p. 275.

<sup>25</sup> GRIMOD DE LA REYNIERE (A.), *Manuel des amphitryons*, Paris, Capelle et Renand, 1808, p. 292-293.

<sup>26</sup> GRIMOD DE LA REYNIERE (A.), *Manuel des amphitryons*, Paris, Capelle et Renand, 1808, p. 274.

<sup>27</sup> GRIMOD DE LA REYNIERE (A.), *Manuel des amphitryons*, Paris, Capelle et Renand, 1808, p. 296.

Le vin est affirmé comme la boisson gastronomique par excellence. Mais le gastronome doit savoir boire pour profiter de toute la variété des goûts et des parfums :

Quand on boit, tant que le vin est dans la bouche, on est agréablement, mais non parfaitement impressionné ; ce n'est qu'au moment où l'on cesse d'avaler, qu'on peut véritablement goûter, apprécier, et découvrir le parfum particulier à chaque espèce [...]. Les vrais amateurs *sirotent* leur vin (*they sip it*) ; car, à chaque gorgée, quand ils s'arrêtent, ils ont la somme entière du plaisir qu'ils auraient éprouvé, s'ils avaient bu le verre d'un seul trait.<sup>28</sup>

Brillat-Savarin s'inscrit dans la continuité de la manière de déguster le vin de la seconde moitié du XVIIIe siècle.

D'ailleurs il n'existe toujours pas d'association gastronomique systématique entre les vins et les mets. Dans le *Manuel des amphitryons* (1808) de Grimod de la Reynière, le gastronome propose pourtant toute une série de menus à réaliser. Mais ils correspondent encore à un service à la française (présence de nombreux plats très esthétiques posés en même temps sur la table) sans mariage précis des vins et des mets. En réalité, Grimod ne propose qu'une seule fois une liste de 10 vins à consommer avec un menu de 35 mets. Mais ces vins (rouges ou blancs) sont énumérés à la fin, sans savoir s'il faut les boire avec les entrées, les hors d'œuvres, les « assiettes courantes », les « bouts de table » ou les desserts. Dans le service à la française, c'est au gastronome de boire selon ses souhaits et ses humeurs.

Voici en tout cas les vins et les volumes conseillés pour ce menu destiné à 25 convives : 12 bouteilles de vin de Mâcon, 4 bouteilles de vin de Bordeaux, 4 bouteilles de vin de Beaune, 2 bouteilles de vin de Chypre, 1 bouteille de vin de Lunel, 12 bouteilles de vin de Chablis, 4 bouteilles de vin du Clos-Vougeot, 4 bouteilles de vin de Saint-Péray, 2 bouteilles de vin de Malaga, 1 bouteille de vin de Rivesaltes. Ces 46 bouteilles ont des caractéristiques très différentes mais leur association avec les nombreux mets n'intéresse pas Grimod.<sup>29</sup>

Dans tous le cas, il est rare alors que des gastronomes se risquent à des propositions précises d'accompagnement d'un mets par un vin. En 1826, Brillat-Savarin a conscience d'être dans une démarche nouvelle et rare : avec le faisan rôti, il souhaite un « vin de cru de la haute Bourgogne ». Il écrit ensuite : « j'ai dégagé cette vérité d'une suite d'observations qui m'ont coûté plus de travail qu'une table de logarithmes »<sup>30</sup>. Mais Grimod et Brillat-Savarin ignorent largement l'esthétisation de la relation entre les mets et les vins. Tout au plus Brillat-Savarin demande de servir les vins crescendo : du moins bon au meilleur.<sup>31</sup>

Parallèlement s'impose au XIXe siècle l'ordre du repas gastronomique des Français : apéritif, entrée, plats de viande et ou de poisson, fromage, dessert, digestif, auxquels peut s'ajouter

---

<sup>28</sup> BRILLAT-SAVARIN (J.-A.), *Physiologie du goût*, Paris, A. Sautet, 1826, p. 78-79.

<sup>29</sup> GRIMOD DE LA REYNIERE (A.), *Manuel des amphitryons*, Paris, Capelle et Renand, 1808, p. 247-249.

<sup>30</sup> BRILLAT-SAVARIN (J.-A.), *Physiologie du goût*, Paris, A. Sautet, 1826 cité dans BIENASSIS (L.), CHEVRIER (F.) (dir.), *Le Repas Gastronomique des Français*, Paris, Gallimard, 2015, p. 176.

<sup>31</sup> RECKINGER (R.), « Les accords mets-vins, la complexité d'une norme », dans BIENASSIS (L.), CHEVRIER (F.) (dir.), *Le Repas Gastronomique des Français*, Paris, Gallimard, 2015, p. 183-189.

un café<sup>32</sup>. Par ailleurs les rythmes alimentaires évoluent : le dîner est reporté vers le soir (vers 19 heures), tandis que le déjeuner devient plus conséquent. Le souper peut encore exister mais il est pris très tard (après le théâtre par exemple).

Cet essor du « service à la russe » est nécessaire pour faire naître la science de l'association des mets et des vins. Désormais tout le monde mange le même mets en même temps : chaque mets pourra donc être marié à un vin précis. Mais l'œnologie met pourtant du temps à se constituer car elle nécessite une volonté d'esthétiser, de normaliser et de valoriser la relation entre les vins et les mets. Et c'est plutôt au XX<sup>e</sup> siècle que l'association vin/mets devient une pratique recherchée. Dès 1901, Edmond Richardin propose un vin précis pour chaque recette dans *L'Art du bien manger*. Mais il faut attendre les années 1920-1930 pour que les premières règles de cette union soient édictées en France. Elles sont surtout le fait du « prince des gastronomes » français Curnonsky (alias Maurice Edmond Saillant, 1872-1956) qui publie une *France gastronomique* en 27 volumes de 1921 à 1928 dans laquelle il défend l'association méthodique des vins et des mets : la mode est lancée. Au gré de ses voyages en France, Curnonsky établit la liste des cinq meilleurs crus de blanc au monde. Réunir ces vins dans le même repas constitue encore aujourd'hui l'un des sommets de la gastronomie :

1. Le château-d'yquem (Sauternes)
2. Le Montrachet (Bourgogne)
3. La coulée-de-serrant (Anjou)
4. Le château-grillet (vallée du Rhône)
5. Le château-chalon (Jura)

Il faut néanmoins attendre les années 1950-1960 pour que la science de la dégustation œnologique se mette en place. Le premier diplôme national d'œnologie est créé à Bordeaux en 1955. L'œnologue Émile Peynaud (1912-2004) tente alors de transformer la dégustation en art rationnel grâce à l'analyse des molécules odorantes volantes auxquelles on donne le nom de senteurs ou de saveurs naturelles (arômes de cassis, de fraise ou de pêche...).

La prospérité, le consumérisme et l'essor du tourisme national des Français au temps des Trente Glorieuses favorisent le succès de la culture œnophile. Le repas devient un loisir et un acte de consommation culturelle tandis que l'art de la dégustation s'affirme comme outil de distinction et de savoir-vivre. Le plus souvent, les entrées et les poissons sont associés au blanc (ou au rosé l'été), tandis que les viandes, les légumes et les fromages sont mariés au vin rouge.

Mais plusieurs écoles coexistent : certains sommeliers proposent des associations de similitudes (le mets propose le même sens aromatique que le vin : un poisson gras comme le turbot en sauce avec un vin blanc demi-sec ou une gratinée d'oignons à la parisienne avec un madère comme le propose le chef étoilé Christian Le Squer), de contrastes (le vin s'oppose à la texture du mets mais l'association est équilibrée : des huîtres grasses avec un muscadet sec) ou de terroir (crottin de Chavignol/Sancerre)<sup>33</sup>. Les modes évoluent aussi. Ainsi depuis le début du XXI<sup>e</sup> siècle, les sommeliers favorisent désormais les associations entre les vins blancs et les fromages

---

<sup>32</sup> NOURRISSON (D.), *Crus et cuites. Histoire du buveur*, Paris, Perrin, 2013, p. 207-208.

<sup>33</sup> FAURE-BRAC (P), « Un sommelier d'exception » dans BIENASSIS (L.), CHEVRIER (F.) (dir.), *Le Repas Gastronomique des Français*, Paris, Gallimard, 2015, p. 190-194.

(sauternes/roquefort, vin du Jura/comté, gewurztraminer/munster...) voire entre le cidre et le camembert au nom de l'identité du terroir. D'autres enfin s'adaptent aux évolutions culinaires en proposant du vin rouge avec du poisson cuisiné selon une ambiance « terre et mer ».

Mais après avoir pensé cet accord horizontal (entre le vin et le mets) il s'agit de réfléchir à l'accord vertical, à savoir la succession des vins et des mets lors du repas, pour ne pas anesthésier les papilles par la consommation d'un vin trop puissant dès l'entrée. Dans tous les cas, l'art de la dégustation demeure un savoir subjectif et évolutif. Contrairement à ce que pensait Curnonsky, les gastronomes d'aujourd'hui expliquent qu'il ne faut pas servir plus d'un ou deux grands vins dans le même repas pour ne pas qu'ils se neutralisent.

## **Conclusion- Le temps du bouleversement (fin du XXe siècle-XXIe siècles)**

Les habitudes de consommation ont évolué. Aujourd'hui on boit plu d'eau à table. En 1950, environ 35% des Français boivent de l'eau pendant les repas, surtout les femmes et les enfants à 50%. Ils sont environ 65% dans les années 1960, plus de 75% dans les années 1990 et plus de 80% de nos jours, dont près de la moitié de l'eau en bouteille.

On boit aussi plus de bière (55% des Français boivent de la bière aujourd'hui, mais seulement 5% régulièrement). On boit aussi plus de jus de fruits et de sodas à table, en bouteille ou en canette. En 2015, une étude de *FranceAgrimer* montre que les jus et les sodas sont les boissons préférées des Français. 87% des Français en boivent : 41 % régulièrement, 27% fréquemment, 19% rarement. C'est plus que l'eau et la progression de ces boissons rafraîchissantes et sans alcools est constante. La consommation de jus et de sodas est donc une tendance lourde en France. Ils sont bus à table ou en dehors en canette, ce qui correspond à une dynamique d'américanisation des manières de boire. On en boit partout : dans la rue, au bureau ou dans son salon dans un contexte de grignotage accru. Mais l'information importante est que parmi ces consommateurs, ce sont surtout les 15-24 ans qui en boivent le plus à table : 28% des 15-24 ans en boivent à table. L'avenir est donc aux jus de fruits et sodas à table, au grand dam des médecins et du modèle gastronomique français.

### ***Le temps de la défense de la culture française des boissons***

Depuis le 19 novembre 2010, le « repas gastronomique des Français » est inscrit sur la liste représentative du Patrimoine culturel immatériel de l'humanité. L'Unesco reconnaît ainsi la transmission entre générations de gestes et de savoir-faire gastronomiques particuliers. Ce repas à la française repose sur l'art de bien boire, sur l'art de bien manger, sur le plaisir du goût, sur la convivialité et sur la conversation épulaire. Le menu doit se décliner en au-moins quatre services durant lesquels le mariage des mets et des vins est primordial. Il faut alors utiliser une gestuelle spécifique pendant la dégustation (humer puis goûter).<sup>34</sup>

Ce modèle culturel ne correspond évidemment pas aux repas ordinaires du XXIe siècle des Français (le plus souvent rapides et peu alcoolisés) mais il renvoie pleinement aux repas

---

<sup>34</sup> BIENASSIS (L.), CHEVRIER (F.) (dir.), *Le Repas Gastronomique des Français*, Paris, Gallimard, 2015, p. 8-9.

exceptionnels de la majorité des Français. C'est donc une pratique sociale vivante (et logiquement évolutive) qui s'oppose grandement au modèle anglo-saxon du grignotage express de produits mondialisés ou au « nutritionnisme » étatsunien qui résume le repas à l'ingestion de nutriments. Aujourd'hui 2/3 des Français affirment essayer de respecter la norme entrée-plat-fromage-dessert de façon régulière car telle est l'image que les Français se font d'un vrai repas. Mais dans la réalité, une version allégée prévaut : les entrées et le fromage sont les premiers à disparaître, surtout le soir. Au temps des Trente Glorieuses, l'alliance de l'entrée, du plat de résistance, du fromage et du dessert n'était pas non plus quotidienne.

En fait, l'enchaînement gastronomique des mets est un héritage élitiste ancien qui n'est devenu accessible ponctuellement au plus grand nombre que depuis la deuxième moitié du XXe siècle.

Si la particularité gastronomique française a été reconnue, c'est qu'elle est forte mais en même temps en danger. Elle « est menacée par une certaine conception de la mondialisation, l'industrie agro-alimentaire et la grande distribution, uniformisantes dans leur fonctionnement actuel » comme le rappelle Jean-Robert Pitte, directeur de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires<sup>35</sup>. La philosophie alimentaire des Français est le terroir. Cela signifie donc une conception noble de l'alimentation mais pas forcément élitiste. Boire à la française, c'est tout simplement éviter l'ennui de l'uniformisation des goûts. « Il importe de créer à l'occasion de chaque repas, de l'ouverture de chaque bouteille une heureuse surprise, une émotion et parfois –oh bonheur !- un émerveillement »<sup>36</sup>. La culture alimentaire française est donc réactive, identitaire et positivée au sein d'une mondialisation tendanciellement standardisante.

Comme l'explique Francis Chevrier, *Notre gastronomie est une culture* et « notre patrimoine est un socle extraordinaire pour construire cet avenir de bon goût où doit régner l'art de vivre. »<sup>37</sup> De nos jours, très clairement, comme l'explique l'historien Pascal Ory, *L'identité passe à table...*<sup>38</sup>.

---

<sup>35</sup> POULAIN (J.-P.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 2012, p. 1150.

<sup>36</sup> POULAIN (J.-P.), *Dictionnaire des cultures alimentaires*, Paris, PUF, 2012, p. 1151.

<sup>37</sup> CHEVRIER (F.), *Notre gastronomie est une culture*, Paris, François Bourin Editeur, 2011, p. 153.

<sup>38</sup> ORY (P.), *L'identité passe à table...*, Paris, Puf, 2013.