

La table à la Renaissance

Il n'y a toujours pas de pièce spécifique pour prendre les repas, mais on décore de tissus et tentures la salle choisie.

La place réservée à l'invité de marque est protégée par un dais (cf. «La table au moyen-âge-1»), et les convives sont tous placés du même côté de la table pour faciliter le service et mieux profiter des divertissements.

Les serviettes font leur apparition, pliées en forme d'oiseau, de papillon ; elles sont toujours très grandes et permettent de protéger les fraises que l'on porte autour du cou.

On trouve toujours les mêmes objets sur table, et l'une des nouveautés réside en l'utilisation des verres italiens.

Les fourchettes, introduites par Catherine de Médicis et présentes à la table de son fils Henri III, ont reçu un accueil plus que mitigé, car elles sont utilisées par plusieurs personnes et on les juge malpropres. De plus, elles sont inconfortables, car à deux dents très longues (du même type que les fourchettes à rôtir utilisées de nos jours en cuisine). Leur usage ne se généralisera vraiment qu'à la fin du XVIII^e siècle.

A propos de la fourchette, Venise serait au XI^e siècle le lieu où, ordinairement, l'on pense qu'en serait apparu l'usage. Tournée vers l'Orient, Venise est alors au carrefour de toutes les influences et de toutes les aventures.

L'afflux des richesses introduit dans la cité lacustre un luxe oriental encore inimaginable pour le reste de l'Europe. Le doge Domenico Silvio, marié à une princesse byzantine, donne le ton dans une société avide de connaître ces merveilles importées de pays lointains. Parmi les nombreuses fantaisies inventées dans le but d'étonner les invités, il arriva, un soir de banquet, que l'épouse du doge utilise pour se servir à table un objet bizarre : une fourchette ! Bien qu'apparaissant ici et là de façon exceptionnelle, il faudra donc attendre la Renaissance pour voir la fourchette apparaître comme un accessoire du service.

L'assiette, plat rond et creux disposé devant chaque convive, tenant lieu à la fois d'écuelle pour les préparations en sauce et de tranchoir pour les rôtis, demeure l'élément essentiel de notre couvert actuel à figurer sur les tables.

L'étymologie même de ce mot nous l'indique : l'assiette, qui signifie à l'origine les assis, marque l'emplacement de chaque personne assise. On découvre aussi la faïence italienne (de Faenzas) qu'on utilise pour fabriquer plats, cruches et pichets.

Au centre de la table, on trouve la nef, coupe en or ou en argent, en forme de vaisseau qui renferme les denrées précieuses : sel, poivre, épices...

L'apparition du sucre de canne permet la réalisation de décors de table.

La vie à la maison au 16ème siècle

1. Une nouveauté : la fourchette

J'ai observé dans les villes d'Italie une coutume qui n'existe dans aucun des pays que j'ai visités... Les Italiens se servent toujours aux repas d'une fourchette pour couper leur viande dans le plat; ils tiennent d'une main le couteau, et enfoncent la fourchette de l'autre. Tout individu qui, par mégarde, toucherait avec ses doigts les plats de viande serait vu d'un mauvais oeil

D'après le récit d'un voyageur français.

2. Le pain rare

La fermière doit veiller à ce qu'on mange le pain seulement quand il est rassis. Lorsqu'il devient trop cher, elle fait moudre avec le blé beaucoup de fèves ou de blé sarrasin, car le mélange de ces farines fait gonfler la pâte du pain, et le pain est de plus gros volume.

D'après Charles Étienne, L'agriculture et la maison rustique.

3. Les maisons en Angleterre au 16e siècle

Presque toutes leurs chambres sont construites de telle façon qu'elles ne sont jamais aérées. La plupart sont éclairées par des carreaux de verre, qui laissent entrer la lumière tout en protégeant les pièces du vent; mais les fentes laissent passer les courants d'air... Le sol est garni tantôt de carreaux, tantôt de nattes (tapis de paille tressée) changées de temps à autre. Le dessous reste quelquefois vingt ans à garder les crachats, les vomissements, l'urine des chiens et des hommes, la bière qu'on y a jetée avec les restes de poisson.

D'après Érasme, Lettres familières (1538).

En bref

- Les chaises restent très rares dans les campagnes européennes leur présence est le signe d'une certaine richesse.
- Le pain blanc, fait de blé, est un luxe réservé aux riches : le peuple se contente de pain bis (seigle + blé) ou de pain noir (seigle + blé + sarrasin).
- Le beurre est un produit très utilisé en Hollande et dans l'Europe du Nord, mais pratiquement inconnu dans les régions méditerranéennes où le principal corps gras en usage reste l'huile d'olive.
- La seule source de chauffage de la maison est à cette époque le feu dans la cheminée, sur lequel on fait cuire les aliments.
- On s'éclaire à la chandelle de suif (graisse de mouton) mais elle est chère et il faut l'économiser. C'est pourquoi les familles se regroupent dans une seule maison pour participer aux veillées.

La vie à la maison au 16ème siècle

