

Tours de table au Musée de la civilisation

par Lise Montas

À QUÉBEC, l'exposition « Tours de table » présente la table de façon novatrice, voire théâtrale, dans un design contemporain très ingénieux. Avec un brin d'humour, les installations créées par Antoine Laprise dévoilent aux visiteurs le dessous de la table. Le pouvoir des uns, la passion des autres s'expriment parfois aussi sous la table...

Dès l'entrée, c'est la table multifonctionnelle qui nous accueille. Elle sert à la fois pour le travail, les repas et les jeux. La table familiale est le lieu d'apprentissage de la socialisation. Quant au repas d'affaires, on assiste au fait que la politique, l'argent et le pouvoir se « mettent à table ».

La table bourgeoise du XIX^e siècle illustre les bonnes manières et les raffinements codifiés. La table romantique garnie de verrerie fine et de chandeliers est propice aux échanges amoureux. La table moderne, présentée en document vidéo, interpelle les visiteurs au sujet de la convivialité. Plusieurs vitrines très intéressantes complètent la présentation.

C'est seulement à partir du Moyen Âge qu'on a pris l'habitude de manger assis à table. Composée de planches posées sur des tréteaux, la table était installée avant le repas et démontée aussitôt après. C'est alors qu'est née l'expression « dresser la table », ou encore « mettre la table ». Les grandes tables à pieds fixes apparaissent au XVIII^e siècle. On veut grimper les échelons, accéder à la table des grands, mais la table a ses lois, on y traite des affaires importantes...

Aux couteaux et aux cuillères en usage depuis l'Antiquité s'ajoute la fourchette, en France, au XVI^e siècle. C'est la reine Catherine de Médicis qui l'introduit à la table du roi Henri III. Il faudra cependant plus d'un siècle



Une table d'affaires. Dessus : un service de vaisselle en porcelaine à motifs Latona (1955) avec feuilles d'or 22 carats ayant appartenu à Maurice Duplessis. Photo : Jacques Lessard, Musée de la civilisation.

avant qu'elle figure sur toutes les tables. Une « ménagère » est un service de couverts de table complet qui est conservé dans un coffret. Les couverts sont en argent. Cadeau de mariage très apprécié, la ménagère dure toute la vie.

Au XIV^e siècle, sur les tables des personnes aisées, les récipients contenant le sel sont de véritables bijoux d'orfèvrerie. Les salières sont fermées à clef jusqu'au XVI^e siècle. Il faut rappeler qu'à l'époque, le sel était très cher. Il est d'ailleurs à l'origine du mot salaire. Le sel était le symbole de l'amitié et de l'hospitalité. Si par inadvertance on en renversait, c'était un signe de malchance associé à la malédiction.

Selon l'usage, les salières étaient posées de préférence devant les maîtres de maison. Si les convives étaient nombreux, on découpait de petites salières dans de la mie de pain.

Le récipient pour le beurre serait apparu sur les tables dès le XIII^e siècle, avant le terme « beurrier », qui a surgi vers 1460. Les ambitieux en affaires savent trouver « l'assiette au beurre », « faire leur beurre » et « mettre du beurre dans les épinards ». Certains souhaitent « avoir le beurre et l'argent du beurre »... autant d'expressions imagées qui tournent autour du beurre. Certains beurriers sont pourvus d'un récipient d'eau froide salée

pour rafraîchir le beurre, comme ce beurrier venu d'Angleterre qui date de 1880.

Le service de table, dit du Président Hayes, est un ensemble en porcelaine de Limoges qui remonte aussi à 1880. Brodée d'un fil d'or, chaque pièce richement décorée par l'artiste américain Theodor R. Davis porte les armoiries du Canada de 1871.

Attention de ne pas « rester en carafe »... La carafe, mot d'origine arabe, permet de conserver et de servir l'eau, le vin ou la liqueur. Grâce au vin, le repas devient festif. La liqueur se déguste après le repas.

Plusieurs visiteurs contemplent le service de table « Latona » de couleur blanche avec motifs à feuilles d'or 22 carats qui a appartenu à Maurice Duplessis, tout comme la verrerie et le centre de table composé de deux cygnes.

Le restaurant du Parlement de Québec dispose d'une vaisselle très raffinée. Le service présenté dans l'exposition arbore la fleur de lys. C'est en 1936 que Maurice Duplessis a choisi ce symbole pour orner le drapeau du Québec.

Respectant certaines règles, le « service à la française », codifié en France depuis le XVII^e siècle, consiste à placer sur la table des plats différents, par séries successives, appelées « services ». Au cours du XIX^e siècle, c'est le « service à la russe » qui s'impose. Les plats sont présentés et servis à chacun des convives en portions individuelles.

Les services du café et du thé sont des moments codifiés par le savoir-vivre. Dès le XIX^e siècle, le café de la fin du repas est servi de préférence au salon. Le « Five O'Clock Tea » s'implante au Québec après la Conquête de 1759. Un service à thé de la Compagnie des Indes témoigne de l'effervescence des



Une table familiale... et son dessous. Photo: Jacques Lessard, Musée de la civilisation.

échanges entre l'Ancien et le Nouveau Monde. Chaque monogramme porte un motif différent. Provenant de la collection des Missions des Jésuites, ce service à thé date du XVIII^e siècle.

En 1873, à Saint-Jean-d'Iberville, une manufacture va produire, pour la première fois au Canada, une vaisselle d'excellente qualité. C'est la Compagnie St. Johns Stone Chinaware. Le service de table en céramique bleue, avec un pastillage de fleurs blanches appliquées rappelant les fameuses pièces Wedgwood, a été réalisé entre 1879 et 1893.

Lieu de convivialité, la table dissimule parfois tout un univers de pas-

sions, de sensations et d'émotions. C'est bien souvent autour de la table que des liens se créent. Sans les liens que nous tissons et dont nous sommes tissés, rien ne nous retiendrait au monde. Des attaches nouées solidement peuvent soudain se rompre, alors que d'autres qui ne tiennent qu'à un fil résistent parfois au temps et à l'érosion. La lumière tamisée fait oublier les soucis et éveille à de bons sentiments. Parmi les nombreux objets présentés, le drageoir, le rafraîchissoir à fruits, le coupe-œuf (Tiffany, 1897), la tasse « trembleuse » suscitent la curiosité des visiteurs.

L'exposition se terminera le 31 mars 2002. □