

Companage et banquet : les menus de la France d'Ancien Régime

Françoise SABBAN

Résumé

Tel qu'il est conçu dans la culture alimentaire européenne le menu peut se définir comme une suite ordonnée de mets qui constituent les éléments d'une prise alimentaire appelée « repas ». Sous sa forme écrite, le menu se présente comme une énumération de plats de catégories différentes dans un ordre défini. Le menu français contemporain procède de cette définition, mais il résulte également d'une évolution historique dont les articulations s'interprètent à travers ses différentes expressions, elles-mêmes, fonction des classes sociales.

Mot clefs

menu, companage, diététique, service (à la française, à la russe), France d'Ancien Régime.

1. Pain et companage, l'ordinaire du pauvre

Jusqu'au XIX^e siècle, les sources sont peu explicites sur l'alimentation des classes populaires, qu'il s'agisse des ouvriers et autres citadins modestes ou encore, et peut-être surtout, des paysans qui constituaient la très grande majorité de la population française sous l'Ancien Régime. Néanmoins, les rares documents exploités par les historiens révèlent un modèle alimentaire fondé sur les céréales, et principalement sur le pain, accompagné, selon les disponibilités, d'un ou plusieurs autres aliments : légumes, légumineuses, fromage, œufs ou viande. Le pain, élément central donc, étant consommé sous sa forme solide ou en « soupes », c'est-à-dire en morceaux trempés dans un liquide, simple eau bouillie pour les plus pauvres, ou bouillon plus ou moins enrichi de viande salée, de légumes ou encore de légumineuses. Ainsi, le terme « soupe », qui à l'origine désignait les tranches de pain trempées dans le bouillon, en vint à désigner par

métonymie la préparation elle-même : la soupe. La vaste gamme de ce mets servi aujourd'hui en début de repas, constitue un volet important de la tradition culinaire française. Les bouillies de céréales remplaçaient parfois la soupe, sans pour autant exclure le pain, qui pouvait alors être consommé seul ou accompagné, comme second élément du repas. Cette forme d'alimentation à base de pain est repérable dans les sources dès le VIII^e siècle, époque où elle semble cependant déjà bien enracinée dans les mœurs populaires françaises comme l'atteste la présence du terme latin « *companagium* » qui désignait de manière générique « ce qui accompagne le pain » et qui se transformera dans le français médiéval en « *companage* » (DUBY, 1969, p. 26). Le terme tombera ensuite en désuétude, mais le modèle auquel il réfère se maintiendra pendant des siècles avec une remarquable stabilité dans les usages alimentaires des couches les plus basses de la population française¹.

Ce mode d'alimentation n'est d'ailleurs pas propre au peuple de France. Il participe d'une culture alimentaire beaucoup plus large, sinon universelle dans les sociétés agricoles traditionnelles comme l'ont souligné de nombreux anthropologues qui l'ont décrit selon le modèle *core / periphery*, le centre (*core*) étant constitué par une nourriture féculente (pain ou bouillie de goût neutre) considérée comme nourricière ; la périphérie étant matérialisée par des mets (comme ragoûts ou potages) ayant fonction d'accompagnement sapide. On retrouve en effet cette structure du menu dans toutes les régions de céréaliculture, mais aussi dans les zones tropicales d'exploitation des tubercules et des tiges à féculés, où elle est encore très prégnante. Et, comme en France, elle s'est aussi maintenue dans les sociétés agricoles paysannes d'Europe jusqu'à la Seconde guerre mondiale, voire parfois au-delà.

2. Abondance et profusion, comme signe de distinction sociale

Il va sans dire que le repas dans la haute société obéissait à d'autres règles. Abondance et profusion ostentatoire de la table ont toujours constitué un élément de distinction sociale de la noblesse française, dont les valeurs esthétiques, les goûts alimentaires et les manières de table se fixèrent au Moyen

¹ Pour le Moyen Âge, voir LAURIoux (2002) ; pour les périodes successives voir notamment FLANDRIN (1996) « L'alimentation paysanne en économie de subsistance », in FLANDRIN et MONTANARI Massimo (1996, pp. 597-627).

Âge ; c'est l'aboutissement d'une lente évolution antérieure qui intégra en partie les mœurs de la haute société romaine antique et en partie les usages des nouveaux conquérants germaniques.

De fait, dès les premiers textes culinaires dont nous disposons, le menu noble se présente sous la forme d'une succession de mets dont la richesse et la variété peuvent être interprétées comme une inversion du repas paysan : le « companage », ce qui accompagne le pain, donc, et lui est par définition secondaire, constitue ici l'essentiel du menu, le pain ne jouant plus qu'un rôle marginal et symbolique². Cependant, le pain n'était pas exclu de la table, même s'il était peu consommé tel quel. Il était très souvent ajouté aux potages comme élément de liaison ou sous forme de tranches appelées « soupes ». La viande elle-même était fréquemment servie sur ce qu'on appelait un « tranchoir », constitué d'une épaisse tranche de pain. Ce pain-assiette qui s'imprégnait du jus des viandes n'était pas consommé, et était ensuite distribué aux serviteurs ou aux pauvres. Lorsque l'usage du tranchoir tombera en désuétude, le pain restera néanmoins présent sur les tables aristocratiques et continuera à être utilisé en cuisine, notamment dans les potages.

Le pain, élément vital du régime du plus grand nombre, était ainsi ostensiblement écarté par la haute société comme aliment substantiel ; sa marginalisation marquait le souci de distinction de ceux qui n'étaient soumis à aucune nécessité d'ordre économique, mais sa nécessaire présence sur la table rappelait qu'il conservait le statut particulier d'une nourriture symbolique et sacrée.

3. Du service à la française au service à la russe

La particularité essentielle du menu noble médiéval était sa richesse, concrétisée par un très grand nombre de plats, et ceci même à l'ordinaire. Il se composait de plusieurs « services », de trois à six environ, appelés également « assiettes » ou « mets », dont la succession était ordonnée autour du service des pièces rôties, nommé « rôti ». Le rôti constituait le pivot central du menu et le point culminant du repas ou du banquet. Chaque service était composé de plusieurs plats de même nature : le service du potage comprenait plusieurs potages, celui des entrées proposait un choix de préparations ainsi dénommées,

² Pour les premiers textes culinaires français voir en particulier LAURIOUX (1997).

le rôti une large variété de pièces rôties, et ainsi de suite pour le service des entremets, l'yssee ou desserte qui concluait le repas avec des mets sucrés et salés comme fruits secs, tartes sucrées, fromages etc³. Cette structure se maintiendra en place avec une remarquable permanence jusqu'au XIX^e siècle, malgré les évolutions postérieures du menu et du service de table. Cette codification du service, appelée « Service à la Française » à partir du XVII^e siècle contraignait les maîtres d'hôtel à mettre en œuvre une organisation très précise de la table qui devait, en permanence être couverte de plats différents, que l'on changeait selon les services, les suivants remplaçant les précédents, de manière à offrir à chaque fois aux convives un paysage alimentaire riche et choisi.

Le service à la française a connu son âge d'or aux XVII^e et XVIII^e siècles. Il concernait les repas aristocratiques ordinaires, mais encore plus le banquet qui est conçu comme une suite de tableaux parfaitement ordonnés selon les règles de la symétrie avec une correspondance de formes, de couleurs et de nature des mets. On attachait aussi une très grande importance à l'esthétique des plats eux-mêmes qui étaient décorés et rehaussés de tranches de citron et d'orange, de fleurs, de graines de pistaches ou de grenade, pour leur donner encore plus d'éclat⁴.

À partir du début du XIX^e siècle apparaît un nouveau style de service que l'on appellera « service à la russe ». On attribue son introduction en France au grand cuisinier Antonin Carême (1783-1833) qui eut à un moment de sa carrière, la responsabilité des cuisines du Tsar. Si cela n'est pas véritablement attesté par les sources, on peut néanmoins affirmer que c'est à l'époque où ce chef renommé dominait la scène gastronomique internationale que le service à la russe fut adopté à Paris avant de se diffuser dans toute l'Europe. Il consistait à servir un seul plat par service, sans le laisser sur la table. C'est-à-dire que le même plat était présenté successivement à chaque convive en le servant par le côté. Son rapide succès, dû essentiellement au développement du restaurant (dont le souci de rentabilité s'accommode mal avec la profusion du service à la française), n'empêcha pas le service à la française de conserver ses adeptes tout au long du XIX^e siècle, notamment pour les banquets⁵.

³ Pour des exemples concrets de menus médiévaux voir REDON, SABBAN et SERVENTI (1991).

⁴ Voir à cet égard SABBAN et SERVENTI (1998) ; voir aussi des exemples de service à la française au XIX^e siècle dans GRIMOD DE LA REYNIERE (1983).

4. Du salé au sucré, une progression sans retour

Si le service à la russe a constitué une véritable rupture dans les usages de table, il présente néanmoins plusieurs points communs avec le service à la française auquel il s'est substitué. Ainsi, par exemple, service à la française comme service à la russe imposent un ordre hiérarchique commun à la succession des mets qui progressent à sens unique sur l'échelle gastronomique vers un point culminant situé au milieu du repas (le rôti) avant de diminuer à nouveau pour se refermer à un niveau sensiblement plus élevé que celui de son commencement. Le repas noble et aristocratique, nous l'avons vu, suivait une courbe dont l'apothéose était le service du rôti, mais dont on retrouve trace encore aujourd'hui même dans le repas ordinaire avec le plat de résistance, appelé de manière significative « plat principal ». Cette courbe est aussi une courbe des goûts puisqu'elle commence par des mets salés et se termine nécessairement par un mets sucré, sans retour possible en arrière. Le dessert marque la fin du repas. Il trouve son origine au Moyen Âge dans le service de la desserte (appelé aussi « yssu ») lequel imposait de « desservir » la table, c'est-à-dire de la débarrasser complètement et de changer les nappes. Mais à l'époque, on ne séparait pas le sucré et le salé, la distinction entre ces deux goûts ne s'imposant qu'à partir du XVII^e siècle. Cette rupture du menu en deux parties, entre d'un côté, le salé, et de l'autre, le sucré, souligne l'absolue séparation de ces deux saveurs dans le registre gustatif de la cuisine française et dans les habitudes de consommation des Français.

5. Les fondements diététiques et religieux

Service à la française et service à la russe participent également de fondements culturels et religieux communs, même si ces référents sont moins prégnants à partir du XIX^e siècle qu'ils ne le furent aux époques antérieures, et notamment au Moyen Âge. L'examen des premiers menus français établis au XIV^e siècle montre bien que leur composition n'est pas sans rapport avec certaines injonctions diététiques. Selon la diététique de l'époque, la digestion des aliments est assimilée à une cuisson dont le lieu est l'estomac, lui-même comparé à un chaudron fermé. La succession des différents plats du menu

⁵ Encore opératoire pour Urbain Dubois dans la seconde moitié du XIX^e siècle, cf. DUBOIS et BERNARD (1856 [reprint 2000], tome 1, pp. VII-IX.).

concrétise ainsi l'idéal d'un processus digestif parfait.

Les premiers aliments du repas doivent donc avoir le pouvoir d'ouvrir l'estomac, c'est-à-dire ouvrir le couvercle du chaudron. Pour cela, on choisissait des aliments réputés apéritifs, selon la théorie médicale héritée du médecin grec Galien (II^e-III^e siècle apr. J.-C.), et qui aura cours en Europe jusqu'au XIX^e siècle⁶. Ces aliments sont de nature acide ou acidulée, comme certains fruits, certaines crudités, etc. dont on équilibre au besoin la nature froide et humide en les consommant avec des aliments réputés chauds et secs comme les charcuteries ou le vin doux. Une fois l'estomac ouvert, on devait consommer des préparations en sauce, potages de viandes et de poissons, viandes braisées, tous aliments qui nécessitent une longue digestion, ou pour reprendre la terminologie de l'époque, une longue cuisson. Ensuite on passait aux plats plus faciles à digérer et donc plus vite « cuits » dans l'estomac, comme les viandes rôties. Enfin pour refermer l'estomac, c'est-à-dire rabattre son couvercle afin que les vapeurs ne montent au cerveau, on mangeait des aliments considérés comme astringents tels les compotes de certains fruits, coings ou autres, des fruits secs, des fromages vieux, etc. ; toutes choses, qui pressant les aliments au fond de l'estomac, les empêchent de flotter dans sa cavité, comme le recommandaient les médecins⁷.

Pour ce qui est du fondement religieux des menus, on peut dire que la France, terre chrétienne, et après le XVI^e siècle, terre à majorité catholique, a été pendant des siècles soumise à des principes religieux qui ont fortement pesé sur les usages alimentaires. On peut même dire que les prescriptions religieuses ont, d'une certaine manière, déterminé une part non négligeable de la recherche culinaire et gastronomique. L'Église en effet imposait de faire maigre, c'est-à-dire de s'abstenir de manger de la viande, et plus largement, des produits animaux à certaines périodes de l'année comme le Carême, c'est-à-dire les 40 jours qui précèdent Pâques, mais aussi certains jours de la semaine comme le vendredi et certaines veilles de fêtes. En tout, près de la moitié des jours de l'année étaient dits « jours maigres », vécus comme jours de pénitence et strictement surveillés par les autorités religieuses. Ces jours-là, la viande était remplacée par du poisson, des œufs, des laitages. En Carême, tout aliment d'origine animale était interdit, le menu devait être composé exclusivement de produits d'origine

⁶ Pour la théorie diététique de Galien, voir notamment OPSOMER (1991).

⁷ Pour les fondements diététiques, voir aussi FLANDRIN (1996, pp. 491-509).

végétale⁸.

Mais comme toujours, les classes supérieures ont trouvé le moyen de réduire les rigueurs de la pénitence par des plats de poissons frais, crustacés et autres fruits de mer, inventés et confectionnés par leurs cuisiniers. Ce qui a abouti à enrichir la cuisine française de milliers de recettes à base de fruits de mer et de poissons qui n'auraient peut-être pas existé sans les interdictions de l'église.

6. Que reste-t-il de cet héritage dans notre menu d'aujourd'hui ?

Le pain y est toujours nécessaire, même s'il est peu mangé ; il est même servi gratuitement au restaurant. Le centre du menu est toujours occupé par le plat dit « principal », lequel est aujourd'hui presque toujours un plat de viande. La succession des mets progresse inexorablement du salé au sucré sans possibilité de retour en arrière. Certaines salades sont servies au début du repas et considérées comme ayant des vertus apéritives. Quand le melon est servi en entrée, il est souvent accompagné de charcuterie ou de Porto, mais personne ne pense, en les consommant ensemble, corriger ainsi la nature froide et délétère de ce fruit, qui, selon la diététique ancienne, n'avait pas très bonne réputation. Enfin le vendredi est toujours considéré comme un jour de consommation du poisson.

Comme on peut le voir, le menu français actuel est certes moderne, mais il porte encore les traces d'une ancienne culture dont les racines plongent dans les siècles médiévaux.

Bibliographie

- DUBOIS, U. et BERNARD, E. (1856 [reprint 2000]), *La cuisine classique*, 2 tomes, Pau : Reprint Manucius.
- DUBY, G. (1969), *Guerriers et paysans*, Paris : Gallimard.
- FLANDRIN, J.-L. (1996), « Assaisonnement et diététique aux 14^e – 15^e – et 16^e siècles », in FLANDRIN, J.-L. et MONTANARI, M. (1996), *Histoire de l'Alimentation*, Paris : Fayard, pp. 491-509.
- FLANDRIN, J.-L. (1996), « L'alimentation paysanne en économie de subsistance »,

⁸ Un bon résumé des obligations religieuses est proposé par LAURIOUX (2002, pp. 101-122).

- in FLANDRIN, et MONTANARI, (1996), *Histoire de l'Alimentation*, pp. 597-627.
- GRIMOD DE LA REYNIERE, A. B. L. (1983), *Manuel des Amphitryons* (réédition), Paris : A.M. Métailié.
- LAURIOUX, B. (1997), *Le règne de Taillevent : Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris : Publications de la Sorbonne.
- LAURIOUX, B. (2002), *Manger au Moyen Âge*, Paris : Hachette, Vie quotidienne.
- OPSOMER, C. (1991), *L'art de vivre en bonne santé : images et recettes du Moyen Âge*, Liège : Éditions du Perron.
- REDON, O., SABBAN, F. et SERVENTI, S. (1991), *La gastronomie au Moyen Âge*, Paris : Stock.
- SABBAN, F. et SERVENTI, S. (1998), *La gastronomie au Grand Siècle*, Paris : Stock.
(Maison Franco-Japonaise)