

Textes des « Le saviez-vous ? »

N°1 : *La pratique du don et du contre-don*

Savez-vous ce qu'est la pratique du don et du contre-don ?

Au Moyen-Age, lorsque les seigneurs offrent des banquets (convivia), ils cherchent à faire la preuve indéniable de leur richesse, de leur puissance, du rang qu'il occupe et de leur réussite. Mais, ils y montrent aussi leur générosité. En effet, à cette époque, ils s'adonnent à la pratique du don et du contre-don. Il s'agit d'échanger des cadeaux (épées, objets rares, tissus etc.) et des repas somptueux. Lorsqu'un seigneur offre un cadeau ou un repas, un autre offre à son tour un cadeau ou un repas qu'il estime d'importance équivalente ou supérieure. Cette pratique joue un rôle essentiel pour sceller les liens d'amitié et les réconciliations, pour marquer le statut de chacun et pour confirmer la paix.

De nos jours, on appelle cette pratique le potlatch, mot issu de l'amérindien et introduit en 1924, après la découverte de la pratique du don et du contre-don, chez les tribus du monde amérindien et dans de nombreuses ethnies de l'océan Pacifique.

N°2 : *Le tranchoir médiéval*

Savez-vous ce qu'est le tranchoir médiéval ?

Au Moyen Age, les aliments sont servis sur une épaisse tranche de pain, elle-même posée sur une planchette en bois, en étain, en argent ou en or, appelée « tranchoir ». Celui-ci permet aussi de découper la viande. Par la suite, il finit par désigner la tranche de pain sur laquelle on dispose les viandes. Au XVI^e, il est remplacé par l'assiette plate.

De nos jours, le tranchoir désigne non seulement le plateau de bois sur lequel on place la viande à découper, mais aussi un instrument tranchant, sorte de large couteau, généralement utilisé comme hachoir.

N°3 : *L'appertisation*

Savez-vous comment est née l'appertisation ?

Le confiseur français, Nicolas Appert (1749-1841), installé à Paris, s'intéresse à la conservation des aliments. En 1795, il met au point un procédé, appelé l'appertisation, rendant possible leur mise en conserve, en utilisant des bouteilles en verre à large col. Devenu fournisseur de la marine française, il crée la première fabrique de conserves au monde, en 1802, à Massy. Comme la marine ne fait que des éloges de ses conserves, il sollicite, en 1809, un prix auprès du gouvernement. Finalement, il l'obtient, mais doit choisir

entre un brevet ou un prix du gouvernement. Optant pour la seconde solution, il reçoit un prix, avec lequel il publie L'Art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales ou végétales.

Comme il n'a pas opté pour un brevet, son invention est reprise par les Britanniques qui déposent un brevet et qui remplacent les bouteilles de verre par des boîtes en fer-blanc. Après la défaite de Trafalgar, la réduction drastique de la demande de conserves par la marine française et la concurrence britannique conduisent Appert à la ruine.

N°4 : L'art théâtral et l'art culinaire

Savez-vous ce qui rapproche l'art culinaire et l'art théâtral ?

L'art culinaire et l'art théâtral ont de nombreux points communs : ce sont deux arts de la transformation et du simulacre. Ils ont besoin tous deux d'un chef d'orchestre (cuisinier ou metteur en scène). La cuisine rappelle les coulisses du théâtre. Ces deux arts coexistent depuis l'Antiquité. Les banquets sont, au départ, accompagnés de spectacles, dont le théâtre. Ensuite, il y a dissociation du repas et du spectacle : celui-ci est présenté durant les intermèdes entre les services. D'autre part, lors des représentations théâtrales, les spectateurs apportent de la nourriture. Cette pratique se transforme au XVII^e, au Théâtre de la Comédie française, où des limonadières vendent du sirop d'orgeat, des fruits confits, des fruits frais, des gaufrettes et des boissons non alcoolisées. Au XVIII^e, un espace appelé « café », où l'on vend sirops et fruits confits, est aménagé dans le nouveau bâtiment du Théâtre français.

En dehors de la restauration des spectateurs au théâtre, la nourriture sert également, depuis le Moyen Age, pour démontrer leur mécontentement quand la pièce ou le jeu d'un acteur ne leur plaît pas : lancement de fruit et de légumes, notamment de pommes pourries et de tomates.

N°5 : Le Café Riche

Savez-vous ce qu'est Le Café Riche ?

Le Café Riche est fondé, en 1785, par Madame Riche. Il est situé boulevard des Italiens, au carrefour de la rue Le Pelletier, à l'endroit où se trouve aujourd'hui le bâtiment de la Banque de France. Il est racheté, en 1847, par Louis Bignon, qui en fait un restaurant de luxe avec des plats très élaborés, des grands crus et surtout des prix très élevés. Celui-ci est le premier restaurateur à être décoré de la Légion d'honneur (1867).

Haut lieu de la gastronomie parisienne de la deuxième moitié du XIX^e, le Café Riche est le rendez-vous de nombreux artistes : Doré, Flaubert, Baudelaire, Maupassant, Zola, Offenbach, Dumas, etc. C'est pourquoi, il est souvent mentionné dans la littérature : La Muse du département (Balzac), Bel-Ami (Maupassant), La Curée (Zola), etc.