



HAL
open science

”Service à la française et service à la russe dans les menus du XIXe siècle” (2008)

Patrick Rambourg

► To cite this version:

Patrick Rambourg. ”Service à la française et service à la russe dans les menus du XIXe siècle” (2008). Vubpress Brussels University Press. La noblesse à table. Des ducs de Bourgogne aux rois des Belges. The Dining Nobility. From the Burgundian Dukes to the Belgian Royalty., pp.45-51, 2008. hal-01110534

HAL Id: hal-01110534

<https://hal.science/hal-01110534v1>

Submitted on 28 Jan 2015

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L’archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d’enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Paul Janssens & Siger Zeischka (eds)

**La noblesse à table. Des ducs de Bourgogne
aux rois des Belges**

**The Dining Nobility. From the Burgundian Dukes
to the Belgian Royalty**

Stichting de Moffarts



VUBPRESS

Brussels University Press

2008



IV

‘Service à la française’ et ‘service à la russe’ dans les menus du XIX^e siècle

Patrick Rambourg

« On entend en général par le *Menu* d'un repas, le mémoire de ce qui doit y entrer: telle est la définition que le Dictionnaire de l'Académie donne de ce mot; mais cette définition est un peu vague, et manque même d'une rigoureuse exactitude; car, à commencer par la liste des vins, il est beaucoup de choses qui entrent dans la composition d'un repas, et qui cependant ne font point partie du Menu; tels que le dessert, les hors d'œuvres potagers, etc », écrit Grimod de la Reynière en 1808.¹ Un siècle plus tard, Auguste Escoffier, expliquait à son tour dans son *Livre des menus* (1912) que « le substantif *Menu* a deux acceptions bien distinctes: on l'emploie pour désigner l'ensemble des mets et des boissons qui entrent dans la composition d'un repas: c'est, en somme, le programme de ce repas. Il s'applique également à la carte, quelles qu'en soient la matière et la forme, sur laquelle ce programme est transcrit, et dont un exemplaire est placé, avec le couvert, devant chaque convive.² »

C'est au cours du XIX^e siècle que le menu devient un élément incontournable de la table. Malgré quelques réticences, Jules Gouffé approuvait pleinement cet « usage qui consiste à mettre à la disposition des convives le détail exact du dîner offert à leur dégustation. C'est un résultat du progrès moderne que l'on doit applaudir, dit-il dans son *Livre de cuisine* (1867). [...] N'est-ce pas un avantage réel de pouvoir prendre ses dispositions à l'avance et faire ses réserves d'appétit en raison des diverses parties du repas dont on a le plan général sous les yeux? ³ » Le rôle premier du menu est d'informer le convive de ce qu'il mangera durant son repas, mais c'est également un bel objet décoré où l'illustration reflète généralement l'évènement concerné (fête, mariage, réunion d'association, d'institution, etc.) Gardé au fond d'un tiroir, il ravivera plus tard le souvenir heureux d'un repas convivial. Conservé par un collectionneur, une bibliothèque, ou un centre d'archives, il devient pour l'historien une source importante pour la compréhension des mœurs de table et des arts culinaires.



Fig. IV.1 Livrée du personnel domestique des marquis van der Noot d'Assche

© Collection Didier de Meester de Betzenbroeck

¹ A.B.L. GRIMOD DE LA REYNIÈRE, *Manuel des Amphitryons*, Paris, Métailié, 1983, p. 103.

² A. ESCOFFIER, *Le Livre des menus*, Paris, Flammarion, 1912, p. 7.

³ J. GOUFFÉ, *Le Livre de cuisine*, 1867, Paris, Parangon, 2001, p. 259.

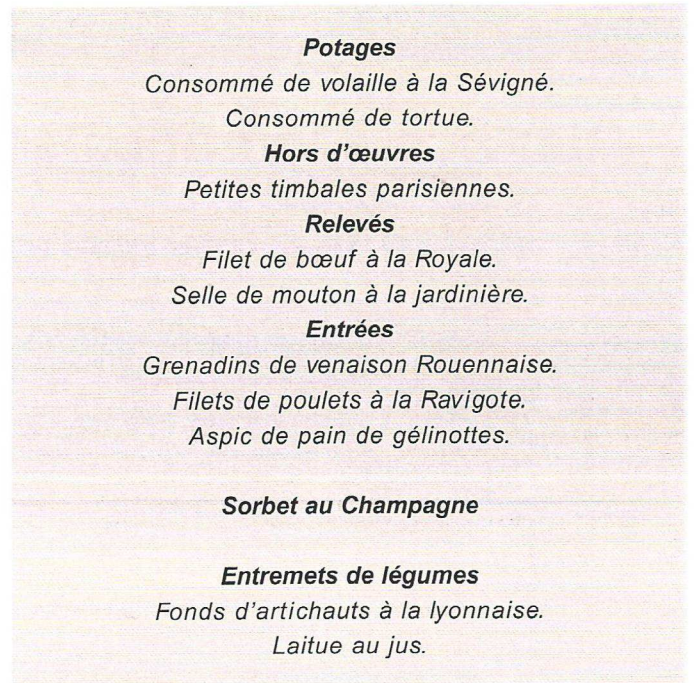
Aujourd'hui, l'ordre d'arrivée des plats que nous consommons à table (entrée, plat de résistance, salade, fromage et dessert) nous paraît naturel. Il découle pourtant d'un processus culturel assez complexe où l'ordonnancement des mets n'a cessé d'évoluer. Le grand changement se fait au XIX^e siècle avec le service à la russe qui remplace l'ancien service à la française que nous détaillerons dans la suite de notre propos. Le menu y jouera un rôle important en devenant l'« outil essentiel ⁴ » du nouveau service de table. Mais cette transformation sera progressive car elle impliquait des changements dans la conception même de la cuisine. Elle marquera les contemporains du XIX^e siècle et à long terme notre approche de la table. Cette mutation se retrouve dans les menus de la collection Didier de Meester de Betzenbroeck, ⁵ menus d'une très grande diversité sur lesquels nous appuierons notre étude, et qui montrent bien ce balancement entre les deux manières de servir les mets, à la table des élites et lors des repas de fête, jusqu'au triomphe du service à la russe.

Une hégémonie française

Au XIX^e siècle, la cuisine française est la référence pour toutes les grandes tables d'Europe. Antonin Carême, qui fut l'un des chefs les plus connus de son temps, la voyait « comme un modèle des siècles à venir ». ⁶ Paris est alors le centre des plaisirs gastronomiques: ⁷ « c'est incontestablement le lieu de l'univers où l'on fait la meilleure chère », écrit Grimod de la Reynière dans son *Almanach des gourmands*. ⁸ L'avènement des restaurants contribue à ce succès, et les guides des voyageurs les présentent comme une spécificité parisienne. Le Palais-Royal devient dans les premières décennies du siècle un haut lieu de la restauration. C'est à cette même époque que naît la forme moderne des textes sur le boire et le manger en lui donnant le nom de gastronomie qui, selon le Littré, désigne « l'art de la bonne chère ». Pour Brillat-Savarin (1826), « la gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit. Son but est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible ». ⁹

Cet intérêt pour la gastronomie et le modèle culinaire français se rencontre également en Belgique où les élites préférèrent longtemps la cuisine française aux spécialités locales. ¹⁰ Nombre de cuisiniers français s'étaient installés à Bruxelles et y avaient ouvert des restaurants. En 1878, le guide Baedeker voyait les restaurants de luxe bruxellois comme des établissements élégants, « dans le genre des restaurants de Paris à la carte; tout y est bon, mais naturellement cher ». Pour l'édition de 1910, « les grands restaurants de Bruxelles et des bords de mer ont une excellente cuisine française et débitent de bons vins de Bordeaux et de Bourgogne. ¹¹ » Paris était la référence, et l'influence française bien réelle. On la rencontre d'ailleurs dans les menus de

l'époque et notamment dans ceux de la table royale, tel ce dîner servi à « leurs majestés » le mardi 16 mars 1880, à Bruxelles:



⁴ B. K. WHEATON, 'Le menu dans le Paris du XIX^e siècle', in: *A table au XIX^e siècle*, Paris, Flammarion, 2001, p. 97.

⁵ Voir le catalogue de l'exposition: S. ONGHENA, *Bij de adel aan tafel. Feestmenu's van vroeger en nu (1800 - 1945)*, geëxposeerd in het Hamel 22 april 2007 – 24 november 2007. J'ai consulté un grand nombre de menus photocopiés, allant de 1846 à la veille de la Première Guerre Mondiale. Je n'ai retenu que les menus donnant une indication sur les convives ou les organisateurs des repas, et si possible, sur les lieux où ces repas se sont déroulés.

⁶ A. CARÊME, *Le Maître d'hôtel français, traité des menus à servir à Paris, à Saint-Petersbourg, à Londres et à Vienne*, Paris, 1842, t. 1, p. 37.

⁷ P. RAMBOURG, *De la cuisine à la gastronomie. Histoire de la table française*, Paris, Louis Audibert, 2005, pp. 149-200.

⁸ *Almanach des gourmands*, première année, troisième édition, Paris, 1804, pp. 173-174.

⁹ J.A. BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du goût*, Paris, Julliard, 1965, p. 66.

¹⁰ P. SCHOLLIERS, 'L'invention d'une cuisine belge. Restaurants et sentiments nationaux dans un jeune État, 1830-1930', in: *Histoire et identités alimentaires en Europe*, M. BRUEGEL et B. LAURIoux (Dir.), Paris, Hachette littératures, 2002, p. 154. Voir aussi L. PLOUVIER, *d'Anthime à Pierre Wynants, un alléchant parcours de 1.500 ans de gastronomie en « Belgique »*, Bruxelles, Francisco Ferrer, 2002, p. 87; et *L'Europe à table*, Bruxelles, Labor, 2003, Tome 2, p. 90.

¹¹ Cités dans P. SCHOLLIERS, 'L'invention d'une cuisine belge', pp. 155-156.

Rôts

Chapons au cresson.
Pâté de foie gras de Colmar.

Entremets de douceurs

Timbale d'oranges.
Crème plombière à la Napolitaine.

Glaces

Avelines.
Fraises.

Dessert, fruits et compotes



Dîner de Leurs Majestés

Mardi le 16 Mars 1880.
BRUXELLES.

POUAGÈS

Consommé de colaille à la Scoigüe.
Cortue.

HORS D'ŒUVRES

Petites timbales parisiennes.

RELIEVES

Filet de bœuf à la Royale.
Selles de mouton à la jardinière.

ENTRÉES

Grenadins de saison, Rouennais.
Filets de poulet à la ikawigotte.
Clopis de pain de gélinoles.

Sorbets au Champagne.

ENTREMETS DE LEGUMES

Fonds d'artichauts à la Lyonnaise.
Laitues au jus.

RÔTS

Chapons au cresson.
Pâté de foie gras de Colmar.

ENTREMETS DE DOUCEURS

Timbale d'oranges.
Crème plombière à la Napolitaine.

GLACES

Avelines.
Fraises.

Dessert Fruits & Compotes

Dans les menus belges de l'époque, les références françaises sont extrêmement nombreuses; on peut citer entre autres, les volailles du Mans, les canetons de Rouen, les asperges d'Argenteuil, les pêches de Montreuil, le chaud-froid de Montélimar; les appellations « à la française », « à la bordelaise », « à la provençale », « à la nivernaise », « à la normande », « à la Joinville », « à la Toulouse », « à la Périgieux », « à la Montmorency », « à la Vendôme », etc. « Dans la Belgique du XIX^e siècle, écrit Peter Scholliers, la nourriture n'avait pas la fonction de symbole national. Les gens aisés préféraient se tourner vers la haute cuisine française.¹² » Ce n'est que dans les années 1900, et plus précisément après la Première Guerre Mondiale, qu'émerge « une cuisine identifiée comme belge ». Ce qui ne veut pas dire pour autant qu'il n'y avait aucune référence culinaire belge dans les menus du XIX^e siècle. On trouve ainsi dans ceux que nous avons consultés et retenus: les huîtres d'Ostende, célèbres bien au-delà des frontières du pays, les jambons de Malines et d'Anvers, les bécasses et les truites d'Ardenne, le Waterzooï d'anguilles ou encore le filet de bœuf flamand.

Du service à la française...

Au-delà des plats, l'analyse des menus permet de suivre le déroulement des repas qu'ils présentent et l'évolution des mœurs de table. Mais elle ne nous permet pas toujours « de connaître de façon détaillée l'ordre de succession des mets, puisque, dans le service à la française, explique Jean-Louis Flandrin, quantité de plats étaient posés simultanément sur la table; et que l'ordre de leur présentation sur le menu peut n'avoir pas été l'ordre de leur consommation par les convives.¹³ » Le service à la française a en effet longtemps régi les grandes tables européennes. Ses principes de base, posés dès la fin du Moyen Âge, consistent à disposer harmonieusement, et en même temps, plusieurs mets sur la table.¹⁴ Le maître d'hôtel, qui gère les offices de bouche d'une grande maison, élabore un plan de table lui permettant de visualiser à l'avance l'emplacement des plats, leur taille, leur forme et le contenu prévu. C'est une mise en scène de la table où tout est pensé et codifié afin d'offrir un « beau coup d'œil » aux convives, disent les contemporains. Les plats du premier service consommés, ceux-ci sont ensuite débarrassés puis remplacés par une nouvelle série de mets, et ainsi de suite, selon le nombre de services composant le repas, tel que nous le montre Audiger dans sa *Maison réglée* (ouvrage publié en 1692):

Fig. IV.2 Menu du dîner royal du 16 mars 1880
© Collection Didier de Meester de Betzenbroeck

¹² Ibidem, p. 165.

¹³ J.-L. FLANDRIN, *L'ordre des mets*, Paris, Odile Jacob, 2002, p. 20.

¹⁴ P. RAMBOURG, *De la cuisine à la gastronomie*, pp. 146-148.

Pour le premier service à dîner: dans les cinq petits plats du milieu trois potages et deux entrées; dans les huit grands plats quatre potages et quatre entrées et dans les dix assiettes, six petites entrées et quatre de melons, figues, raves, fraises.

Pour le second service: les cinq petits plats du milieu de moyen rôti; dans les huit grands quatre de gros rôti et quatre de rôti suivant; et dans les dix assiettes, quatre de petit rôti et six salades.

Pour le troisième service: les cinq petits plats du milieu trois de gelée et blanc-manger, et les deux autres d'artichauts, cardes ou cardons, tourtes ou œufs, ou crèmes; les huit grands plats quatre d'entremets chauds et quatre de froids; et les dix assiettes six de ragoût chauds et quatre d'entremets froids.

Et pour le fruit, les cinq petits plats du milieu trois de fruit cru et deux de confitures sèches et fines; les huit grands plats quatre de fruit cru et quatre de sec; et les dix assiettes six compotes et quatre de crème, fromage, fraises, framboises, groseilles rouges ou cerneaux, le tout suivant la saison.¹⁵

Le service à la française n'en évoluera pas moins au fil du temps, notamment dans l'ordonnement des mets; à l'exemple des « hors-d'œuvre » qui apparaissent à la fin du XVII^e siècle. Servis dans des plats plus petits que les entrées, on les disposait à divers moments du repas. C'était des mets secondaires qui venaient en surplus des autres mets (hors de l'œuvre), d'où leur nom. Pour le *Dictionnaire portatif de cuisine* (1767), les hors-d'œuvre sont des « mets dont on pourrait se passer sans intéresser le service.¹⁶ » Ce n'est que bien plus tard, qu'ils prendront la place que nous leur connaissons aujourd'hui, en ouverture de repas. Dans le banquet du 3 mai 1885 de l'Exposition universelle d'Anvers présenté ci-dessous, ils sont ainsi placés juste après les potages. Dans un menu sans potage, ils se retrouveraient en première position:

Potages:

Tortue

Purée Saint-Germain

Hors d'œuvre:

Sardines, beurre, radis

Salade Sicilienne, crevettes de Blankenberghe

Bouchée Mougla

Poisson:

Saumon de la Loire, sauce hollandaise

Pommes de terre à l'anglaise

Relevé:

Filet de bœuf printanier

Entrées:

Aiguillettes de Canetons aux petits pois nouveaux

Ris de veau à la Régence

SORBET AU KIRSCH

Légume:

Asperges en branches

Rôti:

Poularde de Bresse au Cresson

Salade de Laitue

Rôt froid:

Homards de Suède, sauce Mayonnaise

Entremets:

Pêches de Montreuil à la Condé

Bombe Nesselrode

Dessert varié.

Café. – liqueurs.

Mais en cette fin du XIX^e siècle nous ne sommes plus vraiment dans le contexte du service à la française, décrié dès les années 1780. Pour Denis Ivanovitch von Vizine, « la cuisine française est excellente, c'est une justice à lui rendre, mais le service est détestable [...]. Quand je dîne en ville, poursuit-il dans une lettre destinée à sa soeur, je me lève souvent de table affamé: devant moi est un plat dont je ne mange pas, et je suis si myope que je ne vois pas ce qui est à l'autre bout; la mode russe de servir le plat à la ronde est des plus rationnelles.¹⁷ » Pour autant, le service à la française ne disparaît pas du jour au lendemain et perdure jusqu'en plein milieu du XIX^e siècle en même temps que s'impose la nouvelle manière de servir les mets. C'est aussi à cette époque qu'apparaît le « coup du milieu » qui consiste à servir entre le premier et le second service un petit verre d'alcool, accompagné généralement d'un sorbet, comme les exemples que nous avons déjà cités: sorbet au champagne, sorbet au kirsch, mais aussi divers punchs glacés. Grimod de la Reynière en parlait déjà dans son *Almanach des gourmands* de 1804:

¹⁵ « L'art de la cuisine française au XVII^e siècle », Paris, Payot & Rivages, 1995, p. 474.

¹⁶ *Dictionnaire portatif de cuisine*, Paris, Payot & Rivages, 1995, p. 226.

¹⁷ Cité dans *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, J.-L. FLANDRIN et J. COBBI (dir.), Paris, Odile Jacob, 1999, p. 250.

L'effet du coup du milieu est presque magique. Nous laissons aux médecins le soin d'en expliquer les causes, et nous bornant à en raconter les effets, nous dirons que chaque Gourmand se sent alors dans les mêmes dispositions qu'en se mettant à table, et qu'il est prêt à faire honneur à un second dîner. Aussi le principal soin de l'Amphitryon doit-il être de ne pas faire arriver le Coup du milieu trop tard, parce qu'alors chacun auroit de l'appétit de reste. Cet usage a pris depuis quelques années une telle faveur à Paris, qu'il n'est point de table un peu bien servie où il ne soit adopté.¹⁸

...au service à la russe

Une cinquantaine d'années plus tard, le « coup du milieu » est parfaitement intégré dans les menus de *La Cuisine classique* (1856) d'Urbain Dubois et Émile Bernard. Ces deux chefs, qui officièrent entre autres pour la table de Guillaume I^{er} en Allemagne, consacrent plusieurs pages au service des mets. Ils expliquent ainsi que « le service de la table est, aujourd'hui, généralement basé sur deux méthodes, ayant toujours le même but, mais partant de deux principes sinon opposés, tout au moins en dissidence: c'est le Service à la Française et le Service à la Russe.¹⁹ » Un dîner à la française se compose alors de trois services: « le *premier* comprend toutes les séries de mets qui, depuis les potages, s'étendent jusqu'aux plats qui précèdent les rôts. Ceux-ci commencent le *second service*, qui se continue jusqu'aux entremets de douceur ». Le *troisième service*, préparé à l'office, comprend les glaces, les bonbons, les fruits et le dessert. Les mets sont placés parallèlement et se font face. « Ils sont, chacun à leur tour, symétriquement posés sur table. » Le premier service est disposé avant que les convives ne soient installés, et le second service se range dans le même ordre. « Tout le luxe de l'art se déploie ainsi dans un ensemble que chacun admire ». Cette vision de la table correspond à la cuisine décorative et architecturale qu'Antonin Carême mit en place au début du siècle.²⁰ On retrouve parfaitement cette façon de servir les mets dans le banquet offert par les conseillers provinciaux à Mr Dubois-Thorn, gouverneur de la province de Brabant, le 17 juillet 1866:

1^{er} service.

Potages: Bisque d'écrevisses et Printanier.
Croustades de ris d'agneau.
Saumon à la Chambord.
Selle d'agneau purée champignons.
Foie gras frais à la Lucullus.
Ris de veau, sauce suprême.
Chapons du Mans truffés Périgord.
Aspic de filets de turbot Bellevue.

Sorbets au Marasquin.

2^e service.

Harengs nouveaux et haricots verts.
Fèves de Marais à la crème.
Selle de chevreuil rôtie.
Cailles bardées.
Homards.
Galantine de gibier truffée.
Dijonnaise à la vanille.
Pêches à la Condé.
CAFÉ, LIQUEURS.

GATEAUX, GLACES.

Ananas, Dessert, Fruits.

Pour les deux chefs, le service à la française produit « une sensation agréable pour les convives, flatteuse pour l'amphitryon et honorable pour le cuisinier qui sait unir l'élégance à la variété ». Mais malgré les réchauds et les cloches, les plats refroidissent trop vite « car ils sont mangés trop longtemps après leur cuisson. [...] Il est fâcheux, en effet, que dans un dîner splendide, où rien n'est épargné pour rendre une réception brillante et digne, on puisse y manger des mets refroidis et ayant perdu une partie de leurs qualités.²¹ » Pour Jules Gouffé, « il est incontestable qu'il y a un très grave inconvénient à faire attendre indéfiniment sur la table certains mets qui ne peuvent que perdre de leurs qualités, pour peu qu'on les laisse languir. [...] Il est prouvé que beaucoup de choses, et non pas les moins recherchées de la cuisine, demandent à être mangées tout à fait à point, au sortir du fourneau.²² » Le service à la russe remédiait à ce problème, car les plats étaient pré-découpés avant d'être servis les uns après les autres. Il « a pour résultat précieux de faire déguster les mets dans les meilleures conditions possibles, puisqu'ils sont dressés aussitôt arrivés à leur point de cuisson et servis immédiatement », précisent Urbain Dubois et Émile Bernard. La tendance allait aussi vers une réduction du nombre des mets. Le banquet de la ville d'Ypres, offert au baron Ruzette lors de sa visite officielle, le dimanche 9 août 1891, n'est ainsi composé que d'une dizaine de plats:

¹⁸ Cité dans J.-L. FLANDRIN, *L'ordre des mets*, p. 152.

¹⁹ U. DUBOIS & É. BERNARD, *La Cuisine classique. Études pratiques raisonnées et démonstratives de l'école française appliquée au service à la russe*, 1856, Houilles, Éditions Manucius, 2000, p. VII.

²⁰ P. RAMBOURG, *De la cuisine à la gastronomie*, pp. 175-187.

²¹ U. DUBOIS & É. BERNARD, *La Cuisine classique*, p. VIII.

²² J. GOUFFÉ, *Le Livre de cuisine*, p. 257.

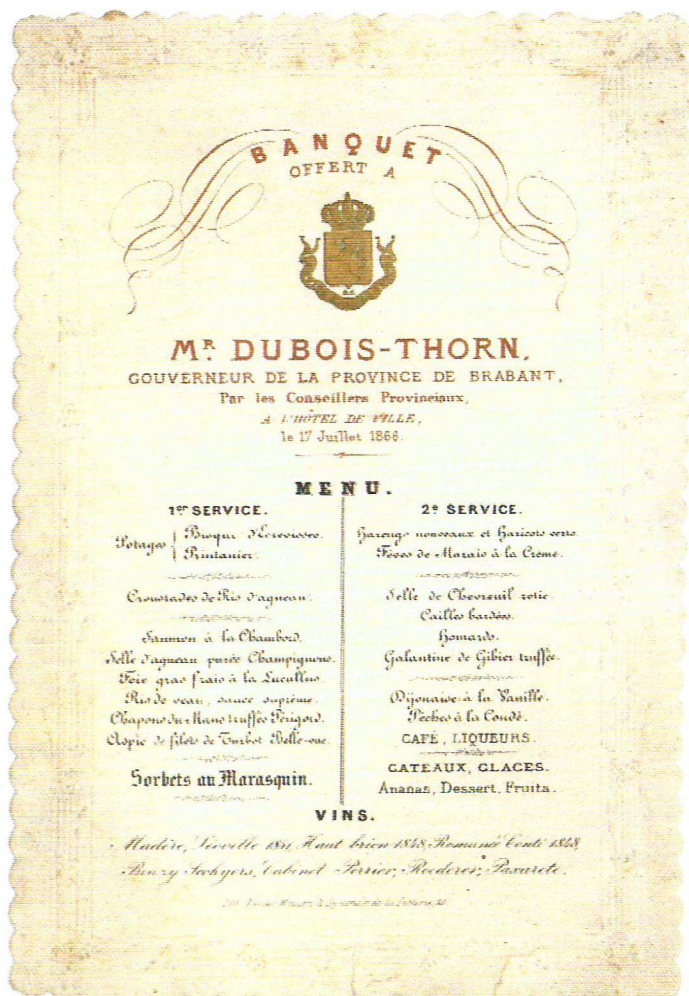


Fig. IV.3 Menu du banquet offert par le Conseil Provincial du Brabant à Mr Dubois-Thorn, 17 juillet 1866
© Collection Didier de Meester de Betzenbroeck

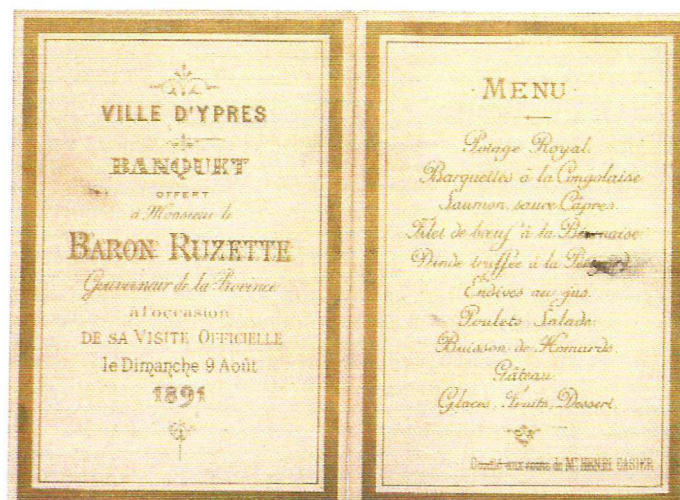


Fig. IV.4 Menu du banquet offert par la ville d'Ypres le 9 août 1891
© Collection Didier de Meester de Betzenbroeck

rie dans le même temps nombre de chefs. La cohabitation des deux services pose en effet des problèmes dans l'organisation du travail culinaire et dans la conception même de la cuisine. Le nouveau procédé remet effectivement en cause tout un système décoratif basé sur la mise en œuvre artistique du mets avant sa dégustation.²³ « On ne peut nier aussi que cette façon de tout découper à l'avance, écrit Jules Gouffé, tend à détruire le bel art de décorer et de dresser dans lequel ont excellé tant de nos maîtres les plus célèbres.²⁴ » Le service à la russe est plus expéditif et plus simple dans le détail que l'ancien service à la française. Mais on ne peut plus désormais, de par l'évolution des mœurs, faire attendre indéfiniment sur la table des plats qui y perdent leurs qualités. Doit-on pour autant sacrifier « la question du coup d'œil » à celle de la consommation, se demande Jules Gouffé? Des solutions sont proposées. Urbain Dubois et Émile Bernard suggèrent:

[De] découper les mets à la cuisine, d'après les règles du service à la Russe, et de les dresser sur table dans l'ordre du service à la Française. Le découpage, exécuté par un praticien expérimenté et d'après certains principes auxquels les maîtres d'hôtel sont souvent étrangers, n'entraînerait d'abord aucune conséquence préjudiciable, et les pièces n'en conserveraient pas moins leur physionomie aussi bien que leur qualité. Nous pensons que cette innovation aurait le double avantage de rendre le service du personnel plus

Si le service à la russe fait le bonheur des restaurateurs qui y trouvent une façon plus rapide de distribuer les plats, il contra-

²³ P. RAMBOURG, *De la cuisine à la gastronomie*, p. 183.

²⁴ J. GOUFFÉ, *Le Livre de cuisine*, p. 257.

*prompt, en permettant de présenter les mets au moment le plus favorable à leur dégustation. Les maîtres d'hôtel n'auraient alors d'autre fonction que celle de prendre les plats sur la table pour les faire passer aux convives, avec une saucière bouillante.*²⁵

Mais cette suggestion n'est qu'une façon de sauver le service à la française, en lui ôtant « un inconvénient que chacun s'accorde à regretter ». De son côté Jules Gouffé préfère combiner les deux systèmes en proposant de garnir et d'orner la table avec « toutes les grosses pièces froides, susceptibles, comme on sait, de tant de goût et de splendeur »; on peut aussi y mettre les grands relevés, et les entrées chaudes qui peuvent attendre sur les réchauds sans dépérir. Ainsi la table ne sera pas « uniquement décorée de fruits, de compotes, de bronzes dorés, de vases de fleurs et autres objets peu nutritifs de leur nature, et qui ne sauraient produire ces impressions apéritives et stimulantes que réclame l'entrée en matière d'un grand et bon dîner.²⁶ » Il est ensuite possible de servir en « assiette volante » des mets à consommer sur le moment, pour satisfaire plus promptement l'appétit des mangeurs et permettre la découpe des grosses pièces sans trop de hâte. La décoration et le goût sont dès lors préservés, les cuisiniers et les convives pleinement satisfaits:

*Les convives ne s'informeront guère sans doute s'ils sont servis plus particulièrement à la française qu'à la russe, écrit Jules Gouffé. Ce qu'ils reconnaîtront, j'ose affirmer, c'est que le dîner qu'on leur présente réalise les points les plus essentiels de l'art culinaire. Les yeux, avec lesquels on mange aussi, comme on l'a dit avec raison, seront satisfaits par l'aspect des pièces dressées, et en même temps les gourmets seront à même de savourer dans leurs meilleures conditions les produits délicats et, j'ose dire, les improvisations exquises de la véritable cuisine.*²⁷

Cette mutation de l'ordonnancement des mets, du service à la française au service à la russe, en passant par la mixité des deux services, est un tournant de l'histoire de la table (au sens large du terme). Elle suit l'évolution des modes de vie et une société moderne qui va de plus en plus vite, où nombre de gens estime ne plus avoir le temps de manger à table. Entre les hésitations et les interrogations, les chefs n'ont eu d'autre choix que de s'adapter. « Si notre genre de service ne se prête pas à cette obligation, explique Auguste Escoffier dans son *Guide culinaire* (1907), il nous faut résolument le réformer.²⁸ » La simplification du dressage des plats allait se poursuivre vers une meilleure commodité du service (voir le menu ci-dessous), sans toutefois toucher à la perfection et à la qualité des mets qui doivent rester immuables. Les menus de l'époque, comme ceux de la collection

Didier de Meester de Betzenbroeck, intègrent ces changements tout en montrant la complexité du processus; car un menu est bien plus qu'une liste de mets, c'est un reflet de la société au travers des arts de la table et de la cuisine.

**Lunch offert à S.A.R. le prince Albert de Belgique
à l'occasion de sa visite à la Ville d'Iseghem le 22
Septembre 1901.**

MENU

*Consommé Royal
Truite saumonée sauce Vincent
Filet de bœuf à la Russe
Poularde mayonnaise
Chaud-froid de perdreaux à la Lucullus
Gâteaux Egyptiens
Fruits Desserts
Café – Liqueurs*

**Quelques considérations vineuses à partir d'une
sélection de menus armoriés**

Paul Beusen

Deux périodes distinctes semblent déterminer la présence, le choix et la qualité des vins proposés aux convives de ces dîners: avant et après 1914.

Le XIX^e siècle est de loin la période la plus riche et la plus intéressante. D'une manière tout à fait générale, les vins servis, très souvent autour de la dizaine, sont des vins anciens, de vieux millésimes, des bouteilles âgées de vingt à quatre-vingt ans (!) au moment du service, comme ce Vouvray 1824 servi en 1876, cette Romanée Conty (sic) 1857 proposée en 1893, ce Côte du Rhône vieux Hermitage 1806 débouché en 1847 ou cette Côte Rôtie 1825 offerte en 1905.

²⁵ U. DUBOIS & É. BERNARD, *La Cuisine classique*, p. IX.

²⁶ J. GOUFFÉ, *Le Livre de cuisine*, p. 258.

²⁷ Ibidem, p. 258.

²⁸ A. ESCOFFIER, *Le Guide culinaire*, introduction 1907, Paris, Flammarion, 2001.