



## Revue d'histoire du XIXe siècle

Société d'histoire de la révolution de 1848 et des révolutions du XIXe siècle

24 | 2002  
Varia

---

### À table au XIXe siècle / Jean-Louis FLANDRIN, *L'ordre des mets*

Paris, Éditions Flammarion, 2001, 256 p., 40 € / Paris, Éditions Odile Jacob, 2002, 278 p., 22,50 €.

Sylvie Aprile

---



#### Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/rh19/399>

DOI : 10.4000/rh19.399

ISSN : 1777-5329

#### Éditeur

La Société de 1848

#### Édition imprimée

Date de publication : 1 juin 2002

Pagination : 209-210

ISSN : 1265-1354

#### Référence électronique

Sylvie Aprile, « À table au XIXe siècle / Jean-Louis FLANDRIN, *L'ordre des mets* », *Revue d'histoire du XIXe siècle* [En ligne], 24 | 2002, mis en ligne le 04 juin 2003, consulté le 22 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/rh19/399> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/rh19.399>

---

Ce document a été généré automatiquement le 22 septembre 2020.

Tous droits réservés

---

# À table au XIXe siècle / Jean-Louis FLANDRIN, *L'ordre des mets*

Paris, Éditions Flammarion, 2001, 256 p., 40 € / Paris, Éditions Odile  
Jacob, 2002, 278 p., 22,50 €.

Sylvie Aprile

---

Ce très bel ouvrage a accompagné l'exposition qui s'est tenue au début de cette année au Musée d'Orsay. Ce livre n'est pourtant pas un catalogue d'exposition mais un ouvrage de synthèse sur ce thème, rassemblant les contributions de spécialistes français et étrangers de la gastronomie et des habitudes alimentaires des Français. Il regroupe aussi une riche et variée iconographie constituée par des affiches, des peintures, des photographies, des objets d'art mais aussi des objets de la vie courante : boîtes de conserves, menus et moules.

Le XIX<sup>e</sup> siècle est une période essentielle car c'est le siècle où se développe le restaurant moderne, et de nouvelles habitudes et de règles de l'art de la table. Au croisement de l'histoire et de l'anthropologie, ce sujet avait connu une première vague d'intérêt avec l'ouvrage de Jean-Paul Aron paru en 1973 "le mangeur du XIX<sup>e</sup> siècle". Depuis, sur le XIX<sup>e</sup> siècle du moins, les recherches ont été quelque peu négligées, du moins du côté français. Cet ouvrage a d'ailleurs pour mérite de nous montrer que le domaine de la gastronomie française a suscité de nombreux travaux italiens et anglo-saxons. Bruno Girveau, commissaire de l'exposition, plante tout d'abord le décor, dans un article intitulé "la comédie alimentaire" qui retrace la mise en scène de la table, ces metteurs en scène qui sont les cuisiniers et ces spectateurs-acteurs que sont les mangeurs. Tout ce cérémonial étant placé sous le patronage du critique gastronome Grimod de la Reynière. Julia Czergo fait ensuite une synthèse de la modernité alimentaire au XIX<sup>e</sup> siècle, placée entre règles d'hygiène alimentaire et plaisirs des sens. La "vitesse" joue aussi ici un rôle : elle permet de développer l'approvisionnement et de varier les consommations. La modernité passe par l'industrialisation : la conserve est signe de progrès mais provoque aussi bien des discours nostalgiques ou alarmistes. D'autres contributions rappellent combien le temps de manger a changé, soulignent la place nouvelle de la salle à manger dans l'appartement, le développement des restaurants pour tous, et le rôle des arts de la table et de l'épicerie fine dans l'industrie et le

commerce de luxe de Paris. L'ouvrage s'achève sur un article un peu bref mais fort suggestif de Frédérique Desbuissons sur la "mousse". Elle y met en parallèle la naissance du réalisme et la mode de la bière qui apparaissent à Paris en 1850. S'élabore alors à travers Courbet --"le ventre esthétique" comme le qualifie Alexandre Dumas--, l'image stéréotypée de l'artiste en buveur de bocks, attablé ici à la brasserie Andler. Saluons également la sortie de l'ouvrage posthume et inachevé de Jean-Louis Flandrin, pionnier en France des études sur l'alimentation, disparu l'été dernier et auquel Frédéric Desbuissons dédie sa contribution. Dans *L'ordre des mets*, un chapitre résume de façon synthétique les grandes transformations qui président au rituel du repas au XIX<sup>e</sup> siècle : service à la russe, déplacement des mets sucrés à la fin du repas, développement de la consommation du poisson.