Le Matériel du repas à Bourbon (1715-1789)

Albert Jauze

▶ **To cite this version:**

Albert Jauze. Le Matériel du repas à Bourbon (1715-1789). Revue historique de l'océan Indien, 2013, Alimentation, rituel des repas et art de la table. Dans les pays du Sud-Ouest de l'océan Indien depuis le XVIIIe siècle, 10, pp.228-237. hal-03419224

HAL Id: hal-03419224
https://hal.univ-reunion.fr/hal-03419224

Submitted on 8 Nov 2021

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.

Le Matériel du repas à Bourbon (1715-1789)

Albert Jauze,
Docteur en Histoire moderne
Université de La Réunion

Quand le Professeur Prosper Eve m'a fait l'honneur et l'amitié de me demander de participer à ce colloque, je finalisais un projet d'ouvrage sur l'histoire de la consommation et de la culture matérielle à Bourbon. Les propos que je développe devant vous sont aussi pour partie destinés à être intégrés dans une future publication.

« Comment mange-t-on ? » est un problème aussi important que celui du « que mange-t-on ? », souligne Daniel Roche[589]. « Les codes alimentaires sont aussi prégnants que les codes vestimentaires, la façon de manger que la nourriture elle-même », dit-il, en évoquant les civilités. Il insiste sur la lenteur des progrès en cette matière, dans la France d'Ancien Régime. Il montre que, « pendant longtemps, on mange avec ses doigts et on trempe le pain dans le pot ; pour boire, on tète au goulot des bouteilles… ». « La soupière et le plat n'apparaissent pas dans le foyer paysan avant le XVIII^{è} siècle ». « L'assiette, répandue en ville, arrive dans les campagnes au XIX^{è} siècle, rarement avant, sauf chez les riches ». Le couteau de table reste rare ; « Les hommes se servent plus souvent de leur couteau de poche ». Il faut attendre la fin du XVIII^{e} siècle pour trouver la cuiller, le couteau individuel et la fourchette dans les milieux populaires, sans qu'on puisse affirmer que leur utilisation soit vraiment réelle, affirme encore Benoît Garnot[590].

Effectuer des recherches en ce domaine pour la colonie de Bourbon au XVIII^{e} siècle aux époques de la Compagnie des Indes puis de l'administration royale, ne serait-ce pas pure inanité ? Ne se condamne-t-on pas à l'avance à corroborer purement et simplement les témoignages des contemporains, décrivant en général une société rustique et grossière ?

L'historien doit pouvoir s'appuyer sur une source fiable, qui s'inscrive dans la durée et embrasse plusieurs catégories de la population. Or, l'acte de manger est bien parmi les plus banals du quotidien. Il semble ne guère laisser de traces tangibles dans les documents écrits. Les récits des voyageurs sont rares, peuvent s'attacher à l'anecdote, restent soumis au prisme de l'observateur. Un gisement s'ouvre à la perspicacité du chercheur, les inventaires après décès. Nous en avons dépouillé 359 de la sous-série 3 E sur la période 1715-1789. Ils concernent toutes les couches de la société. La valeur moyenne des patrimoines est de 34 258 L, la succession la plus modique n'atteint que 206 L, la plus forte est de 554 799 L. Toute une strate

---

[589] *Histoire des choses banales, naissance de la consommation, XVII^{è}-XIX^{è} siècle*, Fayard, 1997, 329 p., p. 257.

[590] *La culture matérielle en France aux XVI^{è}, XVII^{è} et XVIII^{è} siècles*, Synthèse ∑ Histoire, Ophrys, 1995, 184 p., p. 51-52.

de successions existe. Par exemple, 53 ont un patrimoine de 1 000 à 5 000 L, et 17 plus de 100 000 L. L'intervalle médian est de 14 833 L. Nous avons par conséquent un panel suffisamment large, et les notaires, même si on peut supputer des cas de négligence, paraissent tout inventorier lors du décès de l'habitant, même les « vieux, vilains et méchants » chapeaux, des pots de chambre fêlés. La voie est donc ouverte pour étudier le matériel du repas à Bourbon, sachant que nous restons au niveau de la globalité. Nous ne connaissons pas le nombre de personnes par foyer, et notamment la présence d'enfants, ce qui peut altérer la finesse des analyses.

I – Comment s'abreuver ?

Les aiguières, vases à anses et à bec où l'on met de l'eau, de faïence ou de cristal blanc, sont extrêmement peu répandues. Et encore moins les cruches, pouvant contenir de la graisse.

Les bols, récipients ou vases sphériques – que les officiers féminisent quasi invariablement (« bolles ») – sont présents dans plus de 120 foyers, souvent à raison de plusieurs exemplaires. Blanches, rouges, communes ou fines, « elles » peuvent être munies d'une couverture, d'un couvert ou d'un couvercle, être accompagnées de soucoupes. Il est des bolles « à boire de la pouche ». Leur matière varie, terre (du Pégou, de l'Inde, de Pondichéry), grès, faïence, et surtout porcelaine. Certaines sont de Cadix. D'autres servent à s'abreuver de café. Grandes, moyennes ou petites, leur prisée se tient autour de quelques livres en général.

On trouve des verres dans 124 successions (34,5 % de l'ensemble). La simple moyenne arithmétique porterait à conclure qu'ils sont à profusion (plus de 23 par foyer), mais elle est faussée en raison de la quinzaine de maisons qui en concentrent de 60 à plus de 100. De fait, la médiane est à 11. Ces petits récipients sont « à boire », ordinaires, à patte ou à pied, avec un couvercle, à vin (de dessert) ou à liqueur. Certains sont dorés, d'autres avec des bordures soufflées en or, ou encore avec leurs seaux. Ils sont de verre commun, de fougère, de porcelaine ou de cristal. Leur estimation montre leur modicité : 5, 10, 15 sous.

Les « copes » (coupes ?), faites de faïence ou de porcelaine, parfois munies de soucoupes, sont dans une trentaine de foyers.

L'on trouve des gobelets (« goblets ») dans plus de 150 intérieurs, et en nombres conséquents (plus de 17 en moyenne par foyer, plusieurs dizaines souvent). On les fait en verre, d'étain, de porcelaine (du Japon), et surtout de cristal. Ils sont parfois accompagnés de plateaux, de soucoupes, ou de sucriers, parfois appariés avec des tasses, parfois munis d'anses. Les habitants les utilisent notamment pour consommer le café (gobelets à café, à boire du café, service de 12 gobelets à café). La valeur de cet objet courant est modique, souvent de l'ordre de quelque sous, peu de fois de l'ordre de quelques livres.

Les tasses, à eau-de-vie, à ratafia, surtout à café, appariées ou pas avec des soucoupes (« secoupes »), ou avec des « copes », communes, de faïence, de porcelaine ou de terre de Chine, avec ou sans anses, concurrencées sont-elles par les gobelets ou les « copes », sont présentes dans une cinquantaine de maisons, parmi lesquelles deux-cinquièmes en ont seulement quelques unités. Le prix ordinaire est de l'ordre de la livre.

II – Comment manger ?

Nous trouvons des assiettes dans 309 successions, soit plus de 86 % de l'ensemble. Les descriptions sont lapidaires : elles sont dépareillées, assorties, communes, unies, fines, grosses, plates, creuses, à soupe, aux bords dorés, à fleurs rouges ou bleues. Une originale assiette à pied en très mauvais état coûte malgré tout 7 L 6 s. Il n'est pas possible de les dénombrer toutes, en raison des mentions telles que : « Effets de vaisselle cassée » ; « X couverts de porcelaine » ; « X livres pesant d'étain en plats, assiettes et autres ustensiles ». On trouve chez Claude Duperche, greffier et garde-magasin de Saint-Paul, « quinze pièces de porcelaine appartenant à Desforges, gouverneur des îles de France et de Bourbon ». La moyenne (49) sur 270 successions ne se révèle pas significative en raison des gros écarts : deux foyers ont une seule assiette, un en compte 577 ; 47 en ont moins de 10, 49 entre 50 et 100, 34 plus de 100. La médiane (29) s'avère plus représentative. Les stocks plus ou moins conséquents s'expliquent par un phénomène d'accumulation dans le temps, la formation de réserves… Rares sont les assiettes de terre de Chine, de cristal, de terre, de cuivre ou encore du Pégou. Beaucoup plus répandues se révèlent celles de faïence, d'étain, et surtout de porcelaine. Sur un ensemble de 9 375 spécimens, leurs proportions respectives sont de 12,7, 15,3 et 72 %. L'on trouve des faïences d'Angleterre ou de Cadix, de l'étain fin, gros et vieux, commun. La porcelaine peut être grosse, fine, de couleurs, bleue, dorée, commune, de Chine. Les notaires notent parfois « porceline ». La valeur de la livre de porcelaine est de 10 à 15 sous, celle de l'étain est plus fluctuante : 6, 12, 15, 18, 20, 25, 30, 40 sous.

Qu'ils soient sommaires ou riches, les services de table se composent aussi des pièces suivantes.

Les plats, inventoriés dans 277 intérieurs (77 % du total). Ovales, longues, rondes, creuses, à soupe, avec ou sans couvercle, à rôti, à ragoût, pour servir des viandes, parfois à patte, ces pièces de vaisselle plus longues et plus creuses que les assiettes, sur lesquelles on sert les mets[591], doivent être distinguées des « plats bassins », dont certains avec une jatte, énumérés quelquefois. Sur 254 patrimoines (certains procès-verbaux ne donnant pas les quantités), 89 (35 %) en possèdent 5 ou moins, 97 (plus de 38 %) de 6 à 15. Au-delà (27 %), des foyers peuvent en détenir des quantités frappantes : 16 en ont plus de 50, le maximum est de 204 plats pour une succession. La

[591] *Cf.* l'article « Plat » *in L'encyclopédie*, T. 2, p. 1 423.

porcelaine est commune (58 %), la faïence de l'ordre du quart (23,5 %), l'étain peu répandu (16 %)[592].

Les couteaux de table sont présents dans 125 maisons, soit 35 % du corpus. Nos inventaires corroborent l'affirmation des Encyclopédistes, selon laquelle il est de tous types de ces instruments tranchants, qu'ils sont à l'usage de tant d'artistes[593]. Les manches sont de toutes sortes : ciselés en argent, noirs, argentés, d'étain, de porcelaine (dorée), de bois, de bois d'ébène, corne, fer, nacre garni d'argent, ivoire[594], argent, cuivre, gayac, os. Certains sont avec leurs étuis, leurs gaines, à viroles d'argent. Un couteau est dans sa gaine avec une grande pierre à repasser. Dans une « case particulière » de Geneviève Paulet[595], le notaire note une douzaine de couteaux avec l'étui dont le manche est en argent et rempli de mastic. La répartition par succession est originale. 18 % en possèdent 5 ou moins, mais 31 % entre 6 et 10, et 27 % 16 et plus. Deux couteaux à pomme sont mentionnés. En outre, sept dizaines de successions ont peu ou prou des couteaux, et, sauf la relation de couteaux à dessert, à découper, de cuisine ou de chasse, nous ne connaissons leur usage précis. Ce sont les couteaux communs, flamands, à gaine ou à jambette, pliants, fermants, anglais, à manche ployant, à ressort. Les manches sont de nacre, faïence, d'argent blanc, d'or, de buis, de bois de rose garni en argent, de cuivre, de cuivre couvert de feuilles d'argent, de gayac. La plupart de ces couteaux sont de fer, une petite partie d'acier.

Les cuillers, trouvées dans 23 % des ménages (84), très majoritairement d'étain[596], souffrent en général de peu de description. Leur nombre est fort disparate, de quelques unités à plusieurs dizaines. Cet ustensile qui sert à manger le potage et les aliments liquides et peu consistants, prit sa forme moderne à la fin du XVII[è] siècle. Le style Louis XV l'a ornée de capricieuses rocailles[597]. Nos inventaires précisent parfois des cuillers à soupe, à café, à ragoût. Une cuiller potagère est notée, et quelques autres à pot (louche dont on se sert à la cuisine pour puiser le bouillon dans le pot et tremper la soupe), dont certains de la fabrique ou de la composition de Chaillot. Un moule à cuillère de cuivre de composition est mentionné chez Simone Gezon épouse d'Antoine Gubillon, maître armurier de la Compagnie[598]. 11 cuillers à chocolat sont inventoriées chez feu Nicolas Goilin[599].

---

[592] Calculs établis sur 2 597 objets.
[593] *L'Encyclopédie*, art. « Couteau », T. 2, p. 816.
[594] Selon Michèle Barrière, les couteaux sont à manche d'ébène pour le Carême, d'ivoire pour Pâques (N° Hors-série d'*Historia*, décembre 2011-janvier 2012, p. 9).
[595] 30 novembre 1789, 3 E 452.
[596] 366 sur 396.
[597] *Larousse du XX[e] siècle*, art. « Cuiller », T. 2, p. 612.
[598] 26 juin 1747, 3 E 45.
[599] 30 juin 1788, 3 E 207.

Les saladiers, repérés chez 60 habitants (16,5 %), faits en étain, en porcelaine ou en faïence[600], ne sont pas décrits, hormis de laconiques mentions telles que : « Tant dorés qu'autres couleurs ou à fleurs bleues ». Leur contingent ne dépasse qu'exceptionnellement la dizaine.

Les fourchettes, dont les auteurs montrent la lente diffusion[601], sont inexistantes dans plus de 8 cases sur 10. Seulement 58 tables en disposent. On en trouve dès l'année 1716, dans le foyer d'Henry Grimaud[602]. Il disposait non seulement de 2 fourchettes de fer associés à 2 écumoires, ce qui pourrait les assimiler à la batterie de cuisine, mais aussi de 5 couteaux de table avec leurs fourchettes à manche noir, ce qui signale une ébauche de service de table. Cette précocité dans le temps ne s'est point traduite, loin s'en faut, par sa propagation dans les ménages et son adoption dans les habitudes de table. Le fer en forme majoritairement la matière, suivi de l'acier[603]. Pour autant qu'ils sont peu nombreux, ces petits instruments dont les extrémités sont divisées en branches ou fourchons pointus, que l'on enfonce dans les mets, et que l'on porte de cette manière d'un plat sur son assiette, ou de l'assiette dans la bouche[604], font l'objet de descriptions plus développées. Il existe des fourchettes à l'anglaise, d'Angleterre, à pointe de fer, à manches noirs, à manche de cuivre argenté, de bois, d'une taille de prince, emmanchées de corne de cerf. Notons aussi deux fourchettes à marmite, à ranger au rang des accessoires de cuisine et non de table. Il est remarquable de lire dans une correspondance officielle l'importance accordée à cet ustensile : « Les armes et munitions envoyées à Pondichéry nous ont également été remises ainsi que les cuillères et fourchettes pour M. Brenier que nous lui avons fait tenir »[605]. La diffusion fort réduite de la fourchette, montre qu'on use du couteau pour piquer les mets, trancher et porter les aliments à la bouche (ce n'est peut-être pas forcément le seul couteau de table), ou que l'on se sert de ses doigts. La fourchette n'est pas l'apanage des plus riches. Lors d'une recherche antérieure, j'avais trouvé beaucoup de couteaux de table, mais aucune fourchette dans le foyer de feu Marianne

---

[600] 54 saladiers d'étain, 40 de porcelaine, 8 de faïence.

[601] Norbert Elias rappelle ainsi : « Ce que nous considérons comme une coutume naturelle parce que nous y sommes habitués depuis notre plus tendre enfance ne fut accepté et acclimaté que lentement et péniblement par la société. Cela ne s'applique pas seulement à des objets en apparence peu importants comme la fourchette, mais aussi à des comportements qui nous semblent aujourd'hui plus significatifs et plus essentiels. Encore au XVII[e] siècle, la fourchette était essentiellement un objet de luxe en or ou en argent dont se servait la couche supérieure » (*La civilisation des mœurs,* Agora, Calmann-Lévy, 2010, 510 p., p. 148-149). En Angleterre, pas de fourchettes dans les inventaires avant 1660. L'usage n'en deviendra général que vers 1750… À la cour de Louis XIV, qui se sert d'une fourchette ?... Non pas le roi, dont… Saint-Simon vante « l'habileté à manger proprement un ragoût de volaille avec ses doigts ! » (Braudel, Fernand, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XV[e]-XVIII[e] siècle, I. Les structures du quotidien*, p. 229).

[602] 22 janvier 1716, C° 2 793.

[603] 106 fourchettes de fer (54 %), 80 d'acier (40,5 %), 6 d'étain, 5 de « métail ».

[604] *L'Encyclopédie*, art. « Fourchette », T. 2, p. 69.

[605] Correspondance avec le Conseil supérieur de l'Ile de France, 21 avril 1742 (registre de correspondance, C° 643). Brenier était un des personnages éminents de la colonie.

Lelièvre, épouse d'Antoine Malo Bosse, dont le patrimoine était de plus de 376 000 L, et qui possédait 221 esclaves[606].

Les salières (doubles, simples), huiliers, porte-huiliers, vinaigriers, sucriers, sont assez courants. D'autres accessoires agrémentent les tables bourbonnaises. Leurs occurrences en font des objets en général peu répandus. Rares sont les moutardiers, poissonnières, sauciers, fromagères, beurriers, tourtières, gaufriers, chocolatières et soupières. On trouve aussi :

- Des écuelles, à oreilles, avec ou sans couvercle, avec une mesure (dans 42 maisons). Ces petits vases ronds et creux servent à mettre des portions de nourriture. Les écuelles furent bannies du service de table par l'assiette creuse, introduite au XVII[è] siècle par Mazarin[607] ;
- Des gamelles, très peu répandues (10 foyers) ;
- Des compotiers, (68 maisons), apparus dans les inventaires à partir de 1743, formés d'un plat monté sur un pied. On y sert les compotes, les fruits, etc. Ils ne font partie du service de table qu'à partir du XVIII[è] siècle, où ils ont été très à la mode[608].
- Les terrines complètent les services de table de 50 ménages. Elles sont avec ou sans leur couvercle, avec leur cuvette, une écuelle, à soupe. L'*Encyclopédie* ne la décrit que dans sa forme (ouvrage de poterie qui a le corps rond, qui n'a ni pieds ni anses)[609], pas dans sa fonction. En Europe, la terrine accompagnait les pièces de service de table qui furent déchargées dans les ports d'Europe et au port de Lorient à l'époque du commerce des Compagnies des Indes avec l'Extrême-Orient[610].

Remarquons un singulier pot à commère[611].

Nos documents nous privent d'une manière générale de descriptions des couleurs. Probablement les faïences sont-elles bleu et blanc, à l'imitation de celles de Chine, si elles n'en sont pas issues directement. Mais *quid* des motifs ? De la faïencerie de Rouen, qui a su créer des décors très originaux ? Des céramiques polychromes… ?

En somme, si on retrouve à Bourbon tous les ustensiles de table, considérés par ménage, les services sont souvent assez sommaires et peu diversifiés. La faïence, céramique à pâte poreuse, rendue imperméable par la pose en surface d'un enduit vitreux, et surtout la porcelaine, fabriquée à partir d'une argile blanche, imperméable et translucide, l'emportent pour les plats et assiettes. Cela participe du même mouvement qui s'opère sur le Vieux-Continent, où l'étain, métal blanc comme l'argent, très flexible et très mou, très léger, alliage pouvant contenir du plomb, disparaît peu à peu de la vaisselle populaire, marquant les progrès de l'industrie céramique aux prix

---

[606] Inventaire du 15 au 28 juillet 1785, Arch. dép. La Réunion, BL 241.
[607] *Cf.* l'article « Ecuelle » in *Larousse du XX[e] siècle*, T. 3, p. 54.
[608] *Larousse du XX[e] siècle*, art. « Compotier », T. 2, p. 383.
[609] *L'Encyclopédie*, art. « Terrine », T. 3, p. 775.
[610] *Cf. Cargaisons de Chine*, Musée de la Compagnie des Indes, Lorient, 2002, 204 p., p. 59.
[611] Pierre Fontaine, 17 juin 1788, 3 E 1 544.

relativement meilleur marché[612]. Le fer se maintient pour les couteaux et les fourchettes, et l'étain, métal blanc et léger, pour les cuillers. Les Encyclopédistes ont insisté sur les dangers de l'étain. « Une chose que bien des gens ignorent, c'est que l'usage des vaisseaux d'étain peut être très pernicieux, non seulement lorsque ce métal est allié avec du plomb, mais encore lorsqu'il est sans alliage… L'étain contient toujours de l'arsenic (…). L'usage journalier des vaisseaux d'étain doit être très pernicieux à la santé, surtout si l'on y laisse séjourner des liqueurs aigres ou acides »[613].

On peut résumer la recherche en disant qu'à Bourbon, on consomme dans des assiettes, on dispose les mets dans des plats ; on agrémente la table, chez certains, de quelques accessoires. Mais on mange habituellement à la main.

III – L'argenterie

Toutes ces descriptions s'entendent uniquement de la vaisselle et des services de table ordinaires. Or, 252 ménages (70 % de la totalité) possèdent aussi des ustensiles d'argent, que les notaires énumèrent couramment au sein d'une rubrique particulière consacrée à l'argenterie, à laquelle ils dédient aussi divers autres objets, chandeliers, boutons de culottes, pommes de canne, tabatières, paires de boucles de souliers, de jarretières, même une embouchure de cor de chasse, des colliers à nègre… Henry Grimaud, cité ci-dessus, avait un total de 16 fourchettes et de 16 cuillers d'argent. Dans les occurrences les plus communes, les objets entiers, éventuellement l'argenterie cassée, les morceaux d'argent, sont pesés en marcs, onces et gros, ou en piastres et réaux, et la prisée en est marquée immédiatement. Il arrive aussi que des éléments d'argent ne soient ni pesés ni prisés, ou que la pesée ne soit pas suivie d'estimation. Si le notaire donne parfois le détail du poids, il se contente la plupart du temps de n'en délivrer que la globalité. La pratique notariale, la disponibilité des instruments nécessaires… sont ici en jeu. Les procès-verbaux prouvent que les officiers sont singulièrement attentifs à ces pièces d'argenterie. Il est intrigant de lire à l'inventaire de Madelaine Delarun la présence d'une cuiller « soi-disant d'argent » de 2 piastres[614]. Il est significatif de lire à celui de Brigitte Dennemont : « 120 piastres à 3 livres 12 sous envoyés dans l'Inde pour faire de la vaisselle faisant la somme de 432 livres »[615], ce qui désignerait des espèces métalliques utilisées pour des effets de table. Des pièces de vaisselle du greffier Claude Duperche sont en argent blanc à poinçon de Paris. De fait, d'une manière générale, tout ce qui ressortit des objets de la table et même parfois de la cuisine trouve son équivalent en argenterie. Certains services sont délicats, des articles n'existent qu'en argenterie. Nous trouvons :

---

[612] Daniel Roche, *Le Peuple de Paris*, Paris, Aubier Montaigne, 1981, 288 p., p. 145.
[613] *L'Encyclopédie*, article « Etain », T. I, p. 1 259.
[614] 18 juillet 1766, 3 E 45.
[615] 31 août 1730, 3 E 4.

- Des couverts : complets, à filets, à coquille, unis, simples, travaillés dans le pays, façon de France, estampillés ;
- Des plats, à soupe, ovales, ronds, à anse, à bouilly ;
- Des soupières ;
- Des couteaux (à manche d'argent) ;
- Des fourchettes (à l'anglaise) ;
- Des cuillers : à café, potagères ou à potage, à soupe, à sucre, olive, ordinaires, d'entrée, à ragoût, à bouche ;
- Des gobelets, tasses (à 2 anses, à oreilles, à gondoles), des timbales, des « bolles », des verres à liqueur ;
- Des assiettes, écuelles, compotiers, couverts ou couvercles de gargoulettes ;
- Des porte-huiliers, salières, poivrières, huiliers, moutardiers, sucriers ;
- Des cafetières (de 4 tasses à 3 pieds…), poêlons, coquetiers, cocotiers ;
- Des réchauds et leurs pierres en argent haché, cuisinières.

L'imprécision patente des descriptions, prive encore une fois de connaître les styles : rocaille ? Louis XVI ? Inspiration orientale ? L'argent, très apprécié des orfèvres pour son apparence, son brillant, sa malléabilité, sa facilité de polissage, a convenu parfaitement au style rocaille qui s'épanouit entre 1730 et 1760. Il s'est opéré un retour au classicisme sous Louis XVI, avec des formes simples, l'usage de la symétrie, des guirlandes, lauriers, têtes de lions ou de béliers[616]…

Nous trouvons souvent des assortiments de cuillers et fourchettes, beaucoup d'autres combinaisons étant possibles (écuelles, salières…). Le couvert désigne une cuiller, un couteau et une fourchette assortis à l'usage de chaque convive[617]. Au total, 133 successions (37 %) ont, en moyenne, 9 couverts d'argent ; la médiane est à 7. Parmi elles, 51 en disposent de 10 et plus, selon un spectre s'ouvrant assez régulièrement, jusqu'à 35. Au total, ces ménages disposent de 1 176 couverts. Dans l'éventualité où ils seraient tous complets – la précision peut être faite par des notaires sans que dans le cas contraire on puisse être fixé – cela désignerait autant de fourchettes[618], pour nous cantonner à cet ustensile. Or, à ces quantités, il convient encore d'ajouter – au moins[619] – 765 fourchettes d'argent inventoriées dans 112 foyers, la moyenne étant de 6 à 7, la médiane à 5. 37 en ont 8 et plus, jusqu'à 35. Aussi peut-on inférer l'hypothèse suivante. Les minutes prouvent que des deux factures de la fourchette, l'ordinaire n'a pas franchi les portes de la grande majorité des cases, et que, peu ou mal adoptée dans les mœurs, les usages de table n'en font pas, en définitive, un ustensile du quotidien. En revanche, et peut-être étrangement à nos yeux, celle d'argenterie est

---

[616] *Cf.* la collection permanente du Musée des Beaux-Arts de la Ville de Paris, Petit Palais.
[617] *Cf.* le Musée du Louvre, département « Arts de la Table », aile Richelieu.
[618] En supposant aussi qu'il s'agisse seulement de « fourchettes pour la table », ainsi que le précise un inventaire tel que celui de Pierre Parny (3 janvier 1729, 3 E 2), et non de grandes fourchettes utilisées dans les cuisines.
[619] Il arrive que l'on mentionne simplement « neuf couverts, cuillers et fourchettes… ».

récurrente, mais sans doute à la manière d'un intrus familier, dans la mesure où on peut raisonnablement supposer que, peu ou pas utilisée, sauf dans des occasions particulières, elle reste un objet de décoration, du paraître, ou une sorte de curiosité. Certains de ces couteaux sont soigneusement rangés dans des étuis ou des boîtes « façon de chagrin ». Ces observations gagneraient beaucoup à être comparées avec d'autres régions.

De manière plus générale, voir des ménages (il est vrai peu nombreux) posséder un unique exemplaire d'argenterie ou seulement quelques pièces (deux cuillers, une tasse) laisse perplexe, si cela n'entraîne une sensation d'émotion. Mais il est *a contrario* des services impressionnants. Le grand voyer Jean Baptiste Potier possédait ainsi : « 5 plats ronds ; un plat à soupe ; un plat à bouilly ; 6 plats d'entrée ; 2 cafetières ; 3 porte-huiliers ; un écumoire ; une écuelle ; 2 gobelets ; 4 cuillers à ragoût ; 1 cuiller à potage ; 18 cuillers à café ; 18 couverts complets ; 6 broches à merles ; 2 cuillers à honaile dont 1 ronde ; 4 cuillers à ragoût à filet ; 2 cuillers à olive ; 24 cuillers à café ; 24 couverts complets à filet ; 4 cuillers à ragoût dans un étui ; 12 couverts à filet dans un étui ; 2 cuillers à café. Ceci joint à un bougeoir, un porte-mouchette et sa mouchette, un chandelier de bureau à double branche de l'Inde, le tout en argent massif, pèse 1 150 piastres et vaut 9 354 L. ».

Des cafetières coûtent 585 L, plus de 280 ou 150 livres, deux huiliers plus de 280 L, une écuelle 129 L... Jacques Léger, ci-devant flibustier, laisse à son trépas plus de 392 livres en cuillers, fourchettes, salières, tasses et poivrière, le tout pesant 14 marcs 3 gros[620]. 9 couverts et une cuiller à soupe appartenant à feu Pierre Robert valent ensemble 408 L[621], un assortiment de 23 couverts, 20 cuillers à café, 2 cuillers à soupe, 6 cuillers à ragoût, une écuelle et 2 fourchettes de feue Marie Dejean, est estimé à 1 400 L[622]... Orgueilleusement gardées, peut-être parfois négligées ou remisées au rang des objets de souvenir, achetées ou reçues en héritage, apportées dans les trousseaux comme le stipulent des contrats de mariage, transportées depuis les Indes ou l'Europe, ouvrées dans l'île, sorties lors de certaines solennités, ces pièces d'argenterie constituent par leur nature et leur prix un élément particulier des patrimoines. Nous sommes donc en présence d'une rubrique qui participe de l'art de la table mais encore plus de l'ostentation et de la thésaurisation. L'inclination des Bourbonnais pour ce type de biens tiendrait-il d'un certain tropisme ? Ce faisant, les notaires ne font qu'adopter en leurs procès-verbaux les protocoles de leurs manuels. L'observateur quitte malgré tout ici le strict domaine de l'utile ou du nécessaire voire du banal. Il rejoint celui du décoratif, des usages spécifiques, des protocoles et des rituels qui entourent les repas, les réunions de famille ou mondaines. Il finit, comme pour certains aspects des avoirs vestimentaires, par toucher au monde de la

[620] 10 décembre 1718, C° 2 794.
[621] 27 août 1780, 3 E 200.
[622] 29 mai 1784, 3 E 202.

consommation, de la mode, il pressent une manière d'une certaine communauté de goût ou d'uniformisation de la consommation.