

## *Couverts découverts*

L'art de la table de 1400 à nos jours  
Autour de la collection Hollander

23.03.2007 <sup>3/4</sup> 06.01.2008

Comment porter la nourriture du bol ou de l'assiette à la bouche? Quand apparaissent le couteau, la fourchette et la cuiller, les trois couverts de base si familiers de nos jours? Pour y répondre, l'exposition *Couverts découverts* aborde de nombreux thèmes, revisite notre histoire, compare différentes cultures et sociétés, ressort les vieux manuels de savoir-vivre.

L'univers fascinant des couverts de table est dévoilé par la fabuleuse collection Hollander, la dernière plus grande de ce genre en main privée. Pièces uniques ou en séries, les quelque 500 objets acquis par le spécialiste belge Jacques Hollander vont du manche de couteau gothique du XIV<sup>e</sup> siècle aux couverts contemporains en acier inoxydable. Des cuillers de paysan en bois sculpté, des couverts de voyage pliants de style rococo ou des fourchettes précieuses en or, en nacre et en cristal témoignent de l'application à transformer, au cours des siècles, les ustensiles de table en véritables bijoux.



Dépasant l'unique point de vue des arts appliqués, l'exposition présente ces témoins de notre histoire culturelle dans un contexte plus large. Des mises en scène et des montages audiovisuels répondent à plusieurs questions. Comment la table a-t-elle évolué depuis la Renaissance? Quelles pratiques ont été développées hors de la culture occidentale? Que signifie le retour actuel à des usages simplifiés, comme le fast-food ou les repas mangés debout avec les doigts? Quelles expressions proviennent de l'utilisation des couverts? Quelle importance donne-t-on de nos jours aux innombrables règles de table qui allaient encore de soi pour nos grands-parents?

*Couverts découverts* - à la fois un plaisir des yeux et un voyage plaisant dans un chapitre passionnant de notre histoire culturelle!

### *Couverts découverts*, c'est aussi...

- **le jardin:** De nombreuses variétés historiques seront spécialement cultivées dans les plates-bandes du musée. Une découverte assurée.
- **un catalogue original** accompagne cette exposition. Sous forme de livre dépliant il présente en dimension réelle deux cents magnifiques couverts de table choisis dans la collection Hollander. Les textes richement illustrés de cet ouvrage révèlent l'histoire passionnante de l'adoption des couverts et de l'évolution des pratiques de table depuis le Moyen Age.

• **d'autres événements tout au long de l'année, avec ENTREE GRATUITE:**

24-25 mars	Week-end thématique
19 mai, 17-24h	Nuit des musées, <i>avec l'Association des musées de la Riviera vaudoise</i>
20 mai	Journée internationale des musées
29-30 septembre	Week-end thématique
3-4 novembre	Week-end "En famille aux musées", <i>avec l'Association des musées de la Riviera vaudoise</i>

### La collection Hollander

La vie quotidienne d'autrefois est admirablement révélée par l'extraordinaire collection Hollander. Vers la fin du XVe siècle, les modestes ustensiles de table – un simple poignard à tout faire et une cuiller en bois – commencent à être richement ornés, et deviennent parfois de véritables oeuvres d'art. Le collectionneur belge Jacques Hollander a rassemblé de nombreuses pièces qui témoignent de cette évolution, depuis les couverts rustiques jusqu'aux ensembles les plus raffinés et précieux. Avec plus d'un millier d'objets, datant du Moyen Age à nos jours, cette collection reflète la vie quotidienne des cours princières, de la maison bourgeoise ou de la chaumière paysanne

En tant qu'étudiant, l'entrepreneur et collectionneur Jacques Hollander (1940-2004) possédait déjà un «flair» indéniable pour découvrir des trésors cachés. Pour financer ses études, il déniché dans les marchés aux puces des objets d'art et les revend aux antiquaires. A cette époque, il commence à se passionner pour les couverts de table, un domaine qui n'intéresse que peu de personnes. Pendant les quatre décennies suivantes, il va constituer la collection de couteaux, fourchettes et cuillers la plus riche et la plus grande encore détenue en mains privées. Devenu homme d'affaires, il reste un véritable amateur, dans le meilleur sens du terme, tout en menant une carrière dans l'immobilier. Avec des architectes et artistes belges parmi les plus connus, il crée, à Bruxelles, les «hôtels d'art» New Siru hotel et Dorint, et participe à des projets hors du commun, comme la ville modèle de Miratejo au Portugal.



Jacques Hollander (1940-2004)

A côté de ses affaires, Jacques Hollander ne néglige pas sa passion et l'oeuvre de sa vie s'enrichit considérablement avec l'acquisition de collections respectables, notamment celle de l'ancien Musée du couvert Bodo Glaub de Cologne ou la collection Frédéric Spitzer. Lors de ses nombreux voyages d'affaires dans toute l'Europe, il continue à fouiner sans relâche chez les brocanteurs et dans les foires avec son incomparable «nez»: un «maniaque du couvert», comme il aimait à se nommer lui-même.

Dénicheur de couverts, il a constitué une collection d'objets qui révèlent plusieurs aspects de notre culture occidentale pendant plus d'un demi-millénaire. Dans le domaine des arts, plusieurs styles du gothique à l'Art nouveau sont représentés. Les manches baroques forment une véritable statuaire et certains exemples du XIXe siècle résument, par leur historicisme, toute l'histoire des arts appliqués. Ces derniers sont par ailleurs bien présents avec des cuillers rustiques, des couverts d'apparat, de communion ou de baptême. Les motifs méritent également une attention particulière, sans parler des diverses techniques utilisées pour produire des matériaux fascinants: l'émail, le verre, la porcelaine ou le nielle. La richesse, la rareté et l'exotisme de nombreuses matières nobles comme l'ivoire, l'ambre, les pierres semi-précieuses, le corail, le cristal ou la nacre donnent à l'ensemble une sensualité et une présence exceptionnelles.

### 1400-1600 Le couteau - Couper et piquer



Couteaux; émail, laiton et fer, Pays-Bas, vers 1620

A table sans couteau – impensable! A cette époque, les fourchettes sont à peine connues. Le couteau de table avec sa lame pointue sert donc à couper et piquer les aliments. La large lame des couteaux de service permet de distribuer les morceaux, de la grandeur d'une bouchée, aux convives. A remettre immédiatement sur la table après usage ou à passer en présentant le manche! De nombreuses règles de table codifient l'usage du couteau qui est à la fois arme et ustensile. Cette double fonction fait beaucoup rire la Chine: «Ces Européens mangent avec leurs épées!»

### 1300-1650 La cuiller - Du bol commun à l'outil individuel

Indispensable pour la soupe ou la bouillie, la cuiller est le plus inoffensif de tous les ustensiles de table. Sa forme provient du bol équipé d'un manche que plusieurs convives partageaient. En bois au Moyen Age, la cuiller en bronze et en argent n'apparaît qu'après 1400. Le manche va s'allonger et se parer de diverses figurines en son extrémité: vierge à l'enfant, saints ou apôtres.



Cuiller en laiton;  
Pays-Bas  
méridionaux, XVe s.

### 1500-1800 La fourchette - A la recherche de la forme idéale

Les premières fourchettes avaient une réputation douteuse; elles étaient considérées comme un luxe superflu, voire comme un signe de débauche. Utilisées par les dames pour manger de la confiserie sans se salir les doigts, elles furent adoptées par les courtisanes italiennes et françaises et, de ce fait, condamnées par l'Eglise. Les ornements d'anciennes fourchettes en argent confirment par ailleurs ces préjugés.

Il faudra attendre trois siècles pour que la fourchette prenne la forme familière que nous lui connaissons. Complément du couteau à trancher, la fourche de cuisine à deux dents est le premier modèle pour la fourchette de table. Des exemplaires à trois dents apparaissent vers 1600 et à quatre dents un siècle plus tard. Toutefois ces dernières n'ont aucune courbure: impossible de manger des petits pois! Objet luxueux avec un manche en argent, en ivoire ou en nacre, la fourchette était trop chère pour être largement utilisée, contrairement à la cuiller.



Fourchette; agate  
et argent, Pays-  
Bas, XVIIIe s.

### 1600-1820 Pour un bagage léger - Le couvert de voyage

Au Moyen Age, les pèlerins emportent avec eux une cuiller en bois fixée par une chaînette à leur ceinture: le premier modèle de couvert de voyage! Aujourd'hui, les compagnies aériennes choisent leurs passagers en première classe avec des couteaux, fourchettes et cuillers dessinés par les plus grands designers, un luxe digne des meilleurs palaces. Ces deux exemples extrêmes du couvert de voyage montrent que celui-ci doit être léger et pratique, sans prendre trop de place. Et si les circonstances le permettent, pourquoi le voyageur renoncerait-il à son confort habituel?



*Nécessaire de voyage, dit «d'officier», avec étui rond; argent, ivoire, fer et bois de rose, France, vers 1845*

De somptueux couverts de pique-nique, transportés dans des corbeilles, des étuis en cuir ou des coffrets en bois, ont été très utilisés au XIXe siècle. Ces derniers permettaient de concilier deux façons d'être très différentes: manger sur l'herbe et de manière improvisée, mais avec des ustensiles de «style».

De nos jours, les sets de pique-nique en plastique ou les couverts emboîtables en aluminium du randonneur ou du soldat ont pris la relève de la cuiller du pèlerin d'autrefois. Sans oublier l'indispensable «couteau suisse», ou «couteau militaire», avec ses différentes lames et autres instruments, comme le tire-bouchon ou l'ouvre-boîte. Considéré aujourd'hui comme une spécialité suisse, le «Swiss Army Knife», avec sa croix blanche, est en vente dans le monde entier.

---

### Faire la vaisselle: plus propre que propre!



*"Faire la vaisselle" a évolué au cours du temps.*

dans les maisons.

Après la Seconde Guerre mondiale, de nouveaux détergents synthétiques apparaissent en Europe et rendent l'essuyage plus ou moins superflu. C'est seulement avec le lave-vaisselle, qui se répand dans les foyers à partir des années 1950, que les deux phases du lavage et de l'essuyage ont pu être accomplies automatiquement et de manière satisfaisante. Faire la vaisselle, autrefois si compliqué, se réduit à deux simples actions: mettre dans la machine et ranger dans les armoires et les tiroirs.

Au Moyen Age, on se contente de lécher le couvert que l'on porte sur soi ou de l'essuyer avec la serviette. A partir du XVIIe siècle, les hôtes commencent à mettre à disposition vaisselle et couverts: faire la vaisselle n'est plus une mince affaire. Dans les foyers les plus aisés, la maîtresse de maison surveille elle-même cette tâche, qui se fait souvent dans la salle à manger: il ne faut pas mouiller les manches des couverts, ni casser les précieux verres et assiettes!

Pour relaver, on apporte des bassines ou des baquets avec de l'eau chaude et froide. Du savon, de la soude et du sable sont utilisés comme produits de nettoyage. L'évier avec un robinet, un égouttoir et une vidange, encore en usage de nos jours, ne fait son apparition que vers 1880 lorsque l'eau courante est introduite

### Le langage des couverts

Couteaux, cuillers et fourchettes constituent avec les assiettes, les verres et la serviette le couvert. La plupart du temps disposé avec art sur la table, il possède ses propres codes. Non seulement les couverts donnent des indications sur la succession des plats, mais l'ensemble témoigne également du prestige social et culturel des hôtes. En outre, il permet de communiquer pendant le service: selon la position de la fourchette et du couteau sur son assiette, l'invité signale au personnel qu'il a terminé ou qu'il souhaite une deuxième portion.

Depuis le début du XIXe siècle, les manuels de table indiquent avec précision ce qui convient aux différents repas de la journée. La position des divers objets autour de l'assiette, pièce centrale du couvert, suit également des règles strictes. Malgré quelques différences d'un pays à l'autre, le même principe domine: le convive commence le repas avec les instruments situés à l'extrémité et progresse vers le centre. Comme les couverts utilisés sont desservis après chaque plat, l'ensemble si imposant au départ disparaît au cours du repas.



**Le bénévolé: un instant de recueillement** - En 1643, un peintre inconnu a exécuté cette scène. Elle montre le bailli zurichois Hans Konrad Bodmer avec sa femme et leurs nombreux enfants dans la salle à manger du castelet de Greifensee dans le canton de Zurich (Musée national suisse, Zurich).

### La parole aux couverts!



Les expressions liées aux couverts sont mises en scène.

L'influence profonde de la table et de ses ustensiles dans notre vie quotidienne est démontrée par la multitude des proverbes et expressions autour du couvert. On dit : «il est né avec une cuiller d'argent dans la bouche» pour désigner une personne qui a été élevée dans un milieu très aisé; «il lui a mis le couteau sous la gorge» pour parler de quelqu'un qui s'est imposé par la force. Une grande partie des expressions concerne évidemment l'acte même de manger. Pour se moquer de quelqu'un qui se sert de ses doigts à table, ne dit-on pas qu'«il mange avec la fourchette du père Adam»?

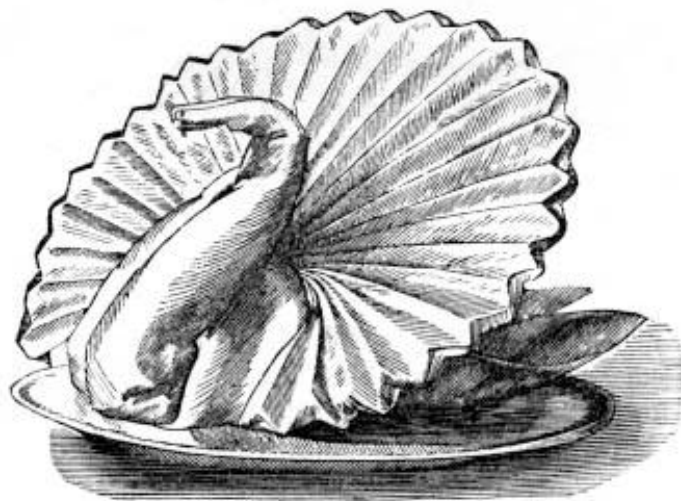
Soyez convaincu vous-même de la richesse de notre langue en écoutant la pièce radiophonique *La nuit des longs couteaux* – un thriller plein de suspens qui combine les expressions les plus typiques, pour une histoire à prendre à la légère!

### **Des sculptures éphémères: l'art du pliage des serviettes**

Autrefois utilisée aussi pour nettoyer les couverts, la serviette va s'intégrer de plus en plus à la décoration de la table. Vers 1900, elle est pliée pour créer les motifs les plus fantaisistes, et le convive découvre sur son assiette un cygne, un paon ou une pyramide en tissu. «Cela ne réjouit pas seulement l'œil», explique un livre de ménage contemporain, «mais contribue à rompre l'ambiance toujours un peu gênée des premières minutes». Les invités y trouvent un sujet de conversation, avant de déplier en quelques secondes le petit chef-d'oeuvre exécuté avec grand soin.

Pour les grandes occasions, les familles aisées de cette époque engagent souvent un professionnel du dressage de la table. Il est responsable de la décoration et montre aux domestiques comment plier les serviettes. Le nec plus ultra: un sujet exclusif pour chaque invité! Toutefois, même avec un thème unique, le pliage d'une douzaine de serviettes peut occuper plusieurs personnes pendant deux à trois heures.

En 1880, un manuel publié à Berlin présente vingt-sept modèles différents. La rédactrice recommande à ses lectrices «de bien s'exercer dans l'art de plier les serviettes en sujets variés» pendant les soirées passées en famille. Cela permet d'avoir «une occupation amusante et divertissante».



Communiqué, dossier et photos de presse en haute définition sur le site  
[www.alimentarium](http://www.alimentarium)

Pour toute information complémentaire:

**Alimentarium – Musée de l'alimentation**

Quai Perdonnet, CP 13 — 1800 Vevey (Suisse)

[www.alimentarium.ch](http://www.alimentarium.ch) [info@alimentarium.ch](mailto:info@alimentarium.ch)

Tél.: +41 (0)21 924 41 11

Fax: +41 (0)21 924 45 63

Pierre Butty, relations publiques

Tél. direct: +41 (0)21 924 44 31

[pierre.butty@nestle.com](mailto:pierre.butty@nestle.com)