

Fourchettes, cuillères
et couteaux montés.
Gravure d'Henri Guérard
(1846-1897), 1884. ►

L'histoire des couverts

De l'usage à la politesse...

Pour manger des mûres ou téter le sein de sa mère, nul besoin de couverts.

En revanche, dès qu'il est question de cuire un animal ou de faire bouillir des légumes, il est pratique d'utiliser quelques ustensiles.

Au fil des siècles, l'homme a peaufiné ses couverts selon ses usages alimentaires.



▲ Gravure réalisée par l'artiste allemand Albrecht Dürer (1471-1528).

Invention byzantine

La fourchette n'est pas une invention de la Renaissance italienne : c'est à Byzance qu'elle a été pensée telle qu'on la connaît. C'est lors des échanges commerciaux entre les grandes familles vénitiennes et byzantines, et du mariage de la princesse byzantine Théodora Doukas avec le doge de Venise Domenico Selvo au 11^e siècle, que la pratique s'est exportée sur la péninsule italienne où son utilisation était exclusivement réservée à la consommation de pâtes.

LA FOURCHETTE

En Égypte, il semblerait que de petites fourches aient été utilisées pour saisir les aliments sur le feu. Lorsque Catherine de Médicis (1519-1589) épouse Henri II (1519-1559), elle apporte à la cour de France nombre de ses coutumes, dont l'utilisation de la fourchette. Au 16^e siècle, elle n'a que deux dents ; il s'agit d'une version miniature de la fourche. Elle est utilisée exclusivement pour manger des poires cuites. On comprend rapidement qu'elle est fort pratique pour piquer le rôti : elle est vite adoptée !

De deux à quatre dents

En France, Henri III (1551-1589), fils de Catherine de Médicis, trouve la fourchette géniale : elle lui permet de garder les doigts propres, tout comme la fraise, de plus en plus grande, qu'il porte autour du cou. Il termine de populariser son usage au milieu du 16^e siècle. Le roi n'hésite pas à se rendre dans son restaurant préféré, l'Hostellerie de la Tour d'Argent à Paris (actuelle Tour d'Argent), avec sa propre fourchette pour être certain d'en avoir une.

Tous les rois ne sont pas aussi emballés qu'Henri III. Louis XIV (1638-1715) préfère manger avec les doigts ; lors de banquets, et même s'il y a une fourchette par convive, il n'est pas question d'en utiliser et d'aller à l'encontre du monarque !

C'est à la toute fin du 17^e siècle que la fourchette devient l'usage à Versailles et, progressivement, dans tous les foyers français. C'est aussi à ce moment qu'elle passe de deux à quatre dents.



Breviaire de Besançon datant du 15^e siècle. ►

DANS QUEL SENS ?

En Europe, cela fait consensus, la fourchette se trouve systématiquement à gauche de l'assiette. Mais il existe deux manières de la disposer : à la française ou à l'anglaise, en fonction de l'emplacement des armoiries des grandes familles. En France, depuis la Renaissance, ces dernières sont placées sur le dos du manche. Ainsi, les fourchettes sont positionnées pointes vers la table. En Angleterre, à l'inverse, elles se trouvent sur la face du manche. On les pose donc de manière à ce que l'arrondi soit contre la table, pointes vers le haut.



▲ Le déjeuner à la fourchette. Gravure à l'eau-forte gouachée. Allégorie de la bataille de Waterloo (1815).

LES BAGUETTES

Deux mille ans avant notre ère, alors qu'on utilise les mêmes instruments pour découper un navet, un poulet ou la gorge d'un honnête homme en Occident, en Chine, de nouveaux instruments apparaissent.

Ainsi, la légende raconte que l'empereur Yu le Grand, alors qu'il craignait pour sa vie, avait interdit l'usage des couteaux et fourchettes dans son royaume. Aussi, un jour qu'il souhaitait manger rapidement un morceau de viande encore chaud, sans attendre que celui-ci refroidisse, attrape deux branches d'un arbre et s'en sert comme une pince.

Sans danger...

La pratique se répand progressivement et Confucius, 500 ans avant notre ère, banalise l'utilisation des baguettes qu'il juge bienveillantes contrairement aux fourchettes et aux couteaux, objets au service de la violence.

Dans la culture chinoise, il est barbare de trouver à table la carcasse d'un animal. On préfère le couper en petits morceaux avant cuisson. En 200 avant J.-C., l'utilisation des baguettes se répand dans le continent asiatique et on en trouve en différents matériaux : bronze, cuivre, fer, laque, or, ivoire, jade ou argent, qui aurait la propriété de changer de couleur en présence de poison.



▲ Les Amis de l'art japonais [...]. Estampe. Carton d'invitation réalisé par George Auriol pour les membres de la société des arts japonais, 1908.

LE COUTEAU

Le premier ustensile trancheur retrouvé a plus de 25 000 ans. Il a été réalisé avec de la pierre, du silex ou de l'obsidienne. Il faut attendre l'âge du bronze pour en trouver en métal et muni d'un manche, pratique aussi bien en cas d'attaque que pour découper une carcasse.

Le bronze, largement utilisé en Gaule, ne fait pas le poids face aux lames en acier des Romains. À Rome, au 2^e siècle, on trouve des couteaux avec des lames en acier pliables. Intégrés dans la dotation de base des soldats qui les utilisaient pour se nourrir ou se défendre, ils sont avant tout utilitaires. Progressivement, ils se dotent d'une sécurité et se parent d'ornements afin d'en faire de jolis cadeaux.



▲ Publicité pour une nouvelle invention : la cuillère dégraisseuse automatique ! 1882.

Un nom selon la fonction

Durant l'Antiquité, chaque modèle possède sa spécificité et son nom selon sa fonction. Le couteau de cuisine est appelé *culter coquinarius* ; alors que celui pour découper un gladiateur adverse est un *culter sica*. Enfin, celui utilisé à table est le *cultellus*.

Jusqu'au 14^e siècle, en Occident, on utilise le couteau pour couper mais aussi pour piquer les aliments. C'est pourquoi il en existe de différentes sortes rien que pour la table : le couteau à trancher, le parepain, le petit coustel ou le taillebois.

Au fur et à mesure des progrès métallurgiques, il évolue. En faisant un saut de plusieurs siècles dans le temps, on découvre l'acier trempé inoxydable aux États-Unis et la commercialisation de modèles avec des lames plus fines, résistantes et tranchantes à partir de 1921.

Le saviez-vous ?

Lorsque la fourchette quitte Byzance, ancienne cité grecque, pour se retrouver en Europe, le couteau de table voit son bout s'arrondir pour le distinguer de ceux utilisés comme armes.



▲ Cuillère celte, entre -1000 et -300. L. 17 cm.

LA CUILLÈRE

Avant d'apprendre à façonner des outils, l'homme préhistorique a dû faire avec ce qu'il avait sous la main. C'est sur le littoral et au bord des cours d'eau que la cuillère a fait son apparition puisqu'il s'agissait, dans un tout premier temps, de coquillage. Jusqu'à l'Antiquité, celui-ci ne servait pas encore de cuillère : on utilisait sa pointe pour attraper les escargots au fond de leurs coquilles. C'est d'ailleurs du mot latin *cochlea*, qui signifie escargot, que vient le nom cuillère.

Dès le Paléolithique, on retrouve des ustensiles en forme de cuillère en os, en bois puis, durant le Néolithique, en céramique et de différentes tailles. Selon les époques, divers matériaux ont été utilisés, comme l'argent dans les foyers les plus aisés, d'où l'expression "être né avec une cuillère en argent dans la bouche".