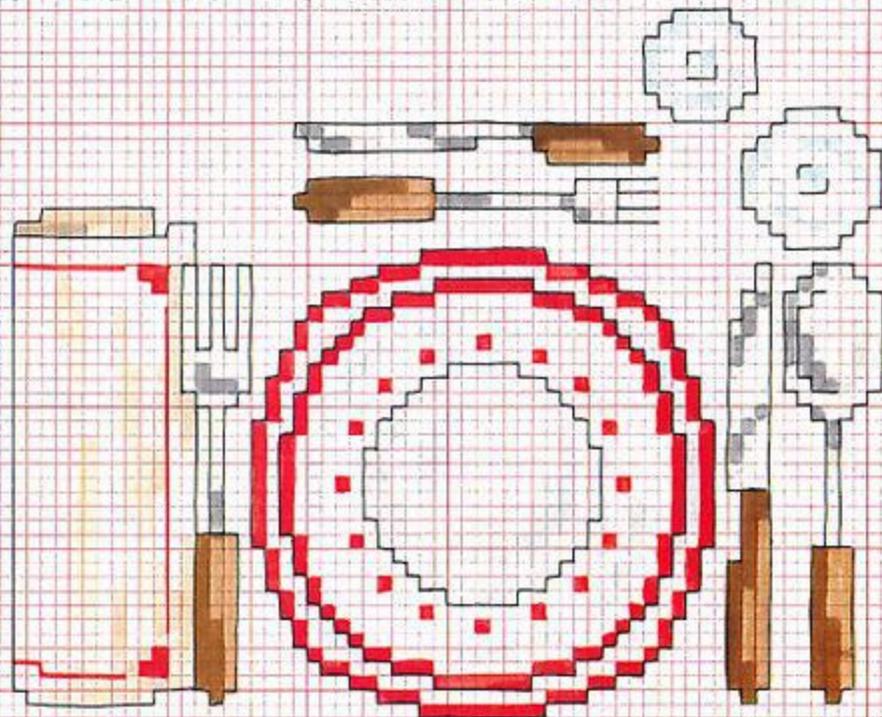
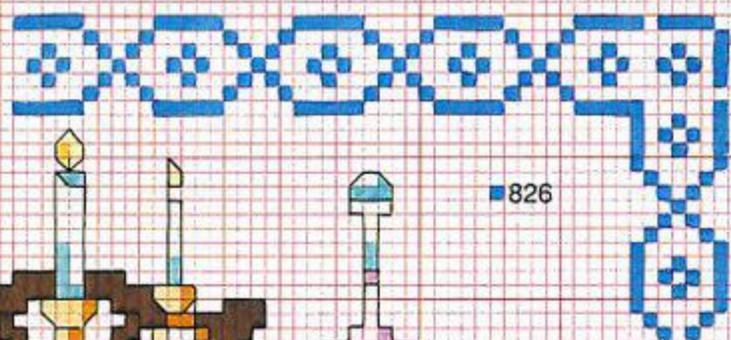


■ 3821 ■ 782 □ blanc □ 762 ■ 799 ■ 312 415 776 ■ 335 - 799 - 312 - 3799

Inconnue des Grecs et des Romains, qui mangeaient allongés, la table (une planche posée sur deux tréteaux) fait son apparition au Moyen Âge. Dans les banquets seigneuriaux d'alors, les tables sont disposées en U: les convives s'assoient sur le pourtour extérieur (les plus importants au centre); jongleurs et musiciens donnent leur spectacle au milieu. Sur la nappe (qui sert aussi de serviette, partagée entre tous les convives), sont alignés bols et planches à découper, une planchette en bois, ou une plaque en étain qui seront utilisés par deux commensaux au moins. Une tranche de pain, dite mensa, trempée dans le jus des nourritures est dévolue aux pauvres. Les aliments solides se prennent avec trois doigts, d'où l'usage de se laver les mains, avant le repas, dans une cuvette spéciale remplie d'eau de rose, présentée par les serviteurs. La cuillère pour puiser la soupe dans l'écuelle ou se servir dans le plat commun est individuelle. Si la fourchette ne commence à s'imposer qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle (voir rubrique «Couverts»), déjà au XVI<sup>e</sup> siècle la planche commune cède la place au dessous-de-plat et à l'assiette individuelle, aux côtés de laquelle s'installent le couteau et la cuillère, puis le verre (qui jusque-là attendait sur le buffet que le convive le réclame au serveur). Avec l'invention de la céramique, le couvert individuel naît et s'élaborent petit à petit les règles du service à table jusqu'à l'étiquette rigide du XIX<sup>e</sup> siècle. Jusque là, l'ordre dans lequel les aliments sont servis varie beaucoup. En France, les plats sont disposés sur la table en trois services successifs: les potages, les entrées, puis le rôti, les légumes et les salades, enfin le dessert et les fruits. Chaque convive se sert librement, pourvu que le plat ne soit pas trop éloigné! En revanche, dans les autres pays, les plats, en grand nombre, sont présentés les uns après les autres par les domestiques. Dans tous les cas, la table est dressée au moment du repas et débarrassée à la fin. Ce n'est qu'à partir du XIX<sup>e</sup> qu'apparaît, dans les maisons bourgeoises, une pièce réservée aux repas, où table et chaises sont installées en permanence: la salle à manger.



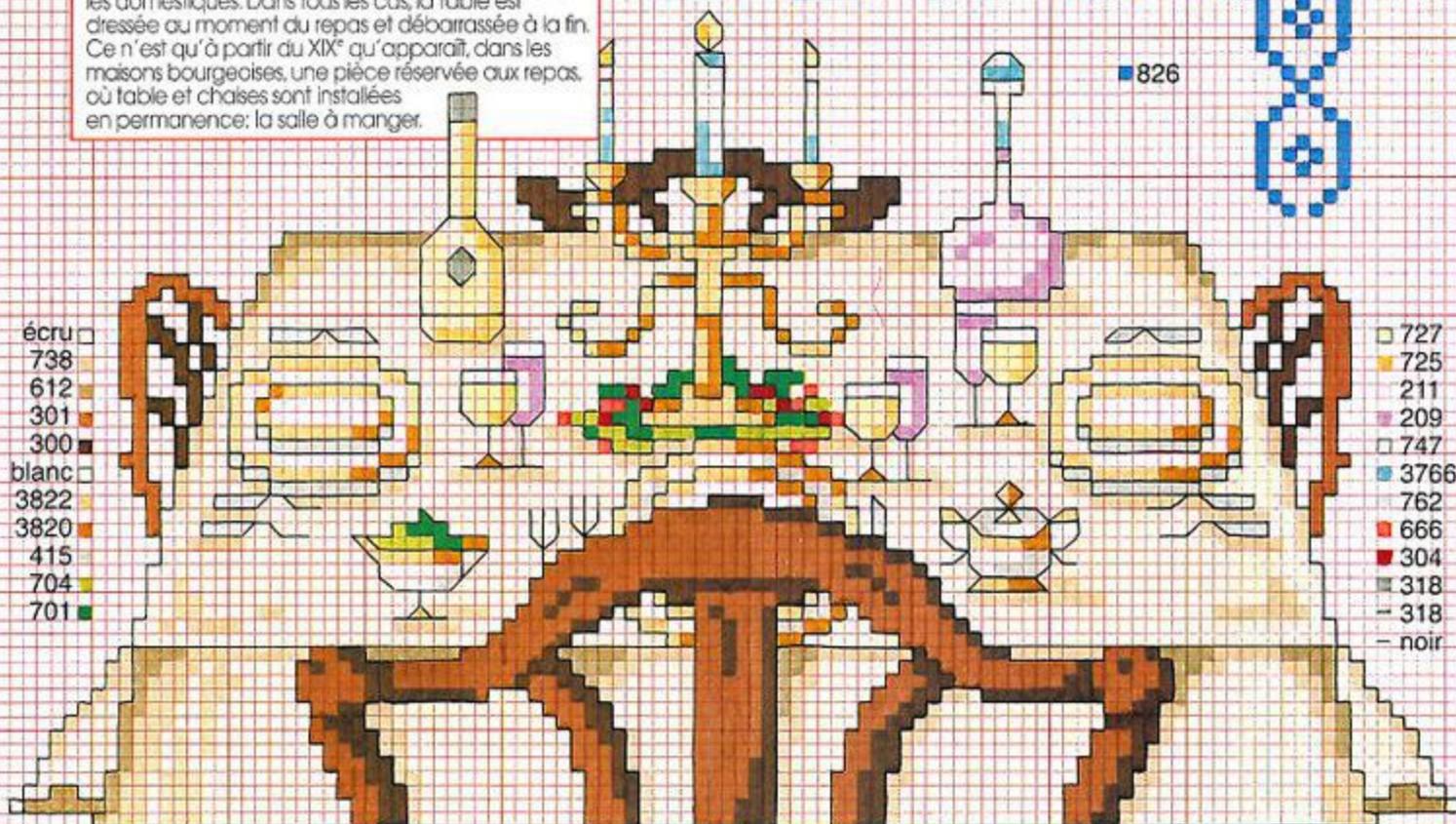
□ blanc ■ 666 □ 762 ■ 436 □ 415 - noir  
3774 - 666 ■ 318 ■ 434 ■ 747



■ 826

écru □  
738  
612  
301  
300  
blanc □  
3822  
3820  
415  
704  
701

□ 727  
■ 725  
211  
■ 209  
□ 747  
■ 3766  
762  
■ 666  
■ 304  
■ 318  
- 318  
- noir



# ❖❖ Table dressée ❖❖



- blanc    3813    ■ 720
- 762    ■ 502    ■ écru
- 318    ■ 500    ■ 842
- 317    ■ 744    - noir
- 738    ■ 742

- 368    □ 747
- 367    ■ 598
- 890    ■ 761
- blanc    ■ 3733
- 318    ■ 3731
- 317    ■ 3350
- 677    □ 762
- 3821    - noir
- 3802

