

4 - ÉVOLUTION DES ACCESSOIRES DE REPAS ET DE CUISSON

► 41 - LA VAISSELLE ET LES USTENSILES DE CUISINE

411 - AU MOYEN- ÂGE, DANS LES MILIEUX AISÉS

« Avant chaque repas les invités devaient faire leur ablutions en utilisant une aiguière, cruche à long col, et un bassin pour recueillir l'eau. La table servant au repas était le plus souvent une simple planche avec des tréteaux jusqu'à la fin du XVe siècle, où apparaît la table à quatre pieds.

À la campagne, les gens mangeaient le plus souvent sur leurs genoux et parfois sur un petit meuble de rangement ou un coffre.

Les sièges et les bancs étaient très utilisés en ville et les plus riches disposaient de fauteuils à accoudoirs. Chez les plus aisés on utilisait des nappes blanches en lin, parfois brodées et la serviette de table était réservée aux riches, surtout bourgeois.

Le couteau servait comme de nos jours à couper le pain et la viande. La cuillère servait à manger les potages, fréquents. Ces deux ustensiles se retrouvaient dans toutes les classes sociales. La fourchette n'était pas utilisée au Moyen Âge où l'on se servait de pique simple où à double dent à partir de la fin du XIVe siècle.

Le gobelet et la coupe à boire étaient très répandus, ils étaient individuels chez les plus riches et les pauvres partageaient une coupe pour toute la famille. Ils pouvaient être en bois creusé, en étain ou en argent, serti de pierres précieuses.

Les tranchoirs qui découpaient les aliments sur la table étaient en étain, en argent, ou en bois et même parfois des sortes de pain à croûte dure, sans mie, partagés à deux, comme les coupes et gobelets. Les aliments étaient présentés habituellement sur des plats en métal ou en bois. Ils pouvaient être très simples, adaptés au nombre de convives ou assortis. Ils prenaient parfois des formes très particulières pour les animaux à plumes comme le héron, le paon ou la grue. Chaque instrument de cuisine permettait de déterminer les différents modes d'alimentation des classes sociales aussi bien en ville, qu'à la campagne. »



Viande rôtie à la broche avec un plateau qui recueille le jus de viande

Décameron, Flandre, 143

Fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine_medievale

412 - VERS 1900 DANS LES MILIEUX PAYSANS

Les images de cette époque relatives aux accessoires de repas et de cuisine en milieu paysan sont rares. Mais je me souviens des évocations de Mémé à ce sujet.

Dans son enfance, la plupart des couverts étaient en bois ou en étain. Puis ils furent remplacés par des couverts en fer. Les couverts en étain se déformaient facilement, pas ceux en fer. **La vaisselle en faïence était réduite au minimum. Pour chacun : un bol ou deux, une assiette plate, une assiette creuse, un verre, une bolée à cidre ou 2. Pour la table : soupières, pichets, plats, saladiers, légumiers, pots à beurre, pots à saindoux ...** Maria se souvenait également d'anciennes écuelles en bois et en poteries, dont sa mère se servait pour préparer les repas. **Pour le pain, on utilisait un grand couteau, voire une serpe pour les grandes miches rondes. Le café n'était pas servi dans des tasses, mais dans le verre du repas, verre simple sans pied.** Ce n'est que vers 1925 que la mère de Maria acheta des tasses à café.

Dans la famille de Mémé, il n'y avait pas de service de table complet en réserve. Quand des invités venaient, la vaisselle habituelle était employée. Les serviettes de table étaient présentes... dans l'armoire. A table, chacun se servait de son mouchoir aussi facilement que de son couteau. Seulement pour les grandes occasions : mariage, communions ..., on utilisait les draps en guise de nappes pour couvrir les planches posées sur des tréteaux, ainsi que les serviettes qui étaient de grandes dimensions. Il était admis au début du XXe siècle d'accrocher la serviette à son cou pour protéger les vêtements « du dimanche », lesquels pour les anciens duraient toute la vie.

A. LA VAISSELLE COURANTE POUR LA TABLE

La vaisselle courante de même que les belles pièces des jours de fête étaient en faïence. **La faïence est une céramique à base d'argile, recouverte d'une glaçure (ou émail) à base d'étain qui lui donne son aspect blanc et brillant.** Elle est moins coûteuse que la porcelaine fine et translucide à base de kaolin.



Assiette à dessert – 1884
Thème Les gens du Village,



Modèle basique très répandu
vers 1920. Fabriqué à Digoïn.



Décor de 1930. Maria avait des assiettes
de La Prise au décor très proche



Petite soupière ancienne de La Prise - 1920



Un saladier de 1930. Maria avait le
même à la ferme de La Prise



Grande soupière ou légumier
Digoïn, Sarreguemines



Pot à cidre en céramique de la Prise
Belle pièce 1900/1910.
Influence Art Nouveau – Art Deco.



Vaisselle en grès : saladier, écuelle,
terrine.



Un pot à lait parfois appelé chocolatière



Bols anciens moyens début XXe-Digoïn



Saucière de Sarreguemines



Très grand bol de
Digoïn

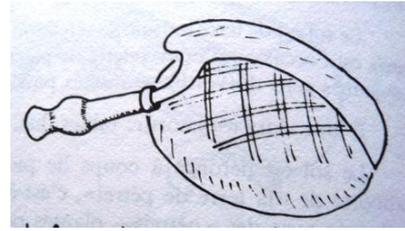


Pot à eau de Digoïn-
Sarreguemines



Pots de la ferme de La Prise : les deux à anses servaient à maintenir au chaud dans la braise du café ou du lait* - le grand dont le col est déformé était destiné au gras.

Ils sont dans la cuisine d'Irène.



Une serpe à pain pour couper les grosses miches rondes

*Auparavant le lait devait impérativement bouillir quelques minutes dans une casserole. Non pasteurisé à l'époque, il pouvait en effet transmettre la tuberculose. Pour l'empêcher de déborder, on posait « l'anti monte lait » (voir figure p 384) assez lourd au fond de la casserole. Quand la température d'ébullition était atteinte, on l'entendait sauter au fond du récipient.

B. LES BELLES PIÈCES DE VAISSELLE REGIONALES



Ceux qui avaient de jolies vaisselles les rangeaient dans leur vaisselier. Ceux qui n'en avaient pas, comme les parents de **Maria**, pouvaient y ranger la vaisselle simple. Voici quelques repères de styles de faïences, que vous pourrez approfondir, le cas échéant. Dans le milieu paysan, notamment en Bretagne, où l'on aimait exposer ses « belles choses », les belles pièces de faïence étaient fréquentes. Cela ne veut pas dire que c'était une règle générale. **Ce qui est certain, c'est que la vaisselle courante en faïence s'est généralisée dans les familles paysannes dès la fin du XIXe et au début du XXe siècle, grâce à la fabrication à grande échelle de faïenceries** comme celle de Sarreguemines, Digoin, Quimper, St Amand, Gien, et d'autres ...



Assiette en faïence des Islettes (près de Choisy le Roi) - XIXe



Coupe ajourée de Malicorne (Sarthe). **Maria Gérard en a acheté une à la fabrique vers 1990.**



Plat de Gien (Loir et Cher). – Collection Pivoine d'Or. **Maria Gérard en a acheté quelques pièces vers 1950/1960.**



*Faïence de Meillonas
Près de Bourg en Bresse*



*Faïence de Marseille
XVIIIe siècle*



*Faïence de Moustiers
XVIIIe siècle, Alpes de Hte Provence*



*Faïence de Saint Amand - Cher
XVIIIe*



Assiette de Sarreguemines



Faïence de Nevers XVIIIe, Nièvre



*Faïence de Quimper XIXe
Morbihan*



*Faïence de Quimper, début XXe
Plusieurs chez Geneviève Boulongne*



*Dessous de plat en faïence de Gien
Décor Pivoine.
Maria en acheté un à Fougères vers 1955*

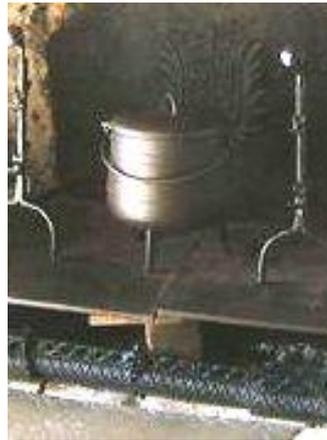
C. LES USTENSILES EN FONTE POUR LA CHEMINÉE

Après le fer vint la fonte. La fonte est obtenue dans un fourneau industriel depuis 1400 environ, d'abord des bas-fourneaux puis des hauts-fourneaux, **en combinant principalement du fer et du carbone (2% à 4% de carbone)**. Il en existe plusieurs variétés suivant les proportions des minerais ajoutés : *fonte noire*, *fonte grise dite parfois fonte d'acier* et *fonte blanche*. **Dans les cheminées des paysans tous les gros ustensiles étaient en fonte noire. Puis de plus petits articles furent fabriqués en fonte grise.** Par contre les plaques de cheminée moulées sont en **fonte blanche**. Mais ces dénominations sont parfois trompeuses. Par exemple, *les cocottes en fonte actuelles sont en fonte d'inox ou alliage d'aluminium chromé*. **Dès le XVIIe siècle, les maîtres de forge ont fabriqué en quantité nécessaire les moulages de fonte domestique : marmites, chaudrons, poêlons, crêpières ainsi que les plaques à usage ménager : plaques de cheminées, réchauds, fourneaux. Les fabrications en grande série des Sociétés de Fonderie ne sont apparues qu'à partir de la seconde moitié du XIXe siècle, ce qui a diminué leurs prix.**



Le chaudron sans pied pour chauffer l'eau ou la soupe pendu à la crémaillère, au 1^{er} plan : une petite marmite tripode.

<http://chapiteaux.free.fr/Bellesaintongens>



La marmite tripode avec son couvercle. Celle-ci peut être suspendue par son anse à la crémaillère ou posée au bord des braises par ses trois pieds.

<http://chapiteaux.free.fr/Bellesaintongens>



Autre modèle de marmite en fonte, munie de poignées, à suspendre ou à poser sur un trépied. On utilisait également des grils à long manche qui permettaient de griller : sardines, boudins, saucisses..

D. AUTRES USTENSILES EN METAUX : fer, fonte grise, acier galvanisé

Le fer est le métal le plus ancien utilisé avant le début de notre ère. En France, l'obtention à partir de minerai, du premier fer pur s'est produite en Gaule vers 500 avant J.C. **L'acier* connu depuis le Moyen- Âge a été industrialisé à partir du XVIIIe et au début du XIXe siècle. C'est un alliage de fer et de carbone (2% au moins de carbone) obtenu par affinage de la fonte. Il faudra attendre la fin du XVIIIe pour que soient définis précisément les termes : fer, acier et fonte, suivant le taux de carbone dans leur alliage. * Aujourd'hui, remplacé par l'inox (nickel et chrome).**



Poêles et cassoles en fer. Les manches avaient des longueurs variées adaptées à leur utilisation. Ex : poêles à boudins, à omelettes...

<http://chapiteaux.free.fr/Bellesaintongens>



Hachoir à viande en fonte grise 1920

(Alliage de fer et de graphite)



Le seau d'eau et sa cassote en acier galvanisé**, casserole à long manche permettant d'économiser l'eau et les manipulations.

<http://chapiteaux.free.fr/Bellesaintongens>

** L'acier galvanisé est un acier recouvert d'une couche de zinc dans le but de le protéger de la corrosion.

E. LES USTENSILES EN BOIS



Râpe à navets. Elle se fixait au bord de la table à l'aide des poignées de serrage



Le moulin à café Peugeot 1900 de la ferme de La Prise.

La série comportant une plaque ovale : « Peugeot Frères » - Valentignay (Doubs) avec au milieu un lion marchant sur une flèche, a été fabriquée entre 1880 et 1910.

[Histoire des Moulins à café Peugeot fr.wikipedia.org](http://histoire-des-moulins-a-cafe-peugeot.fr.wikipedia.org)



F. LES USTENSILES EN POTERIE



Une marmite four en terre cuite. La partie du bas est mise dans la cheminée et remplie de braises. La partie du haut reçoit les mets à cuisson longues



Une jarre à huile ou à olives, selon les saisons

www.ptitchef.com



Une cruche à boire en grès avec anse. Elle gardait l'eau bien fraîche, dans les champs, pour les pauses.

www.ptitchef.com



Terrines à pâté, moule à brioche, cruches. Collection du Loiret

[Musée de Montcorbon \(45\)](#)



Une daubière en poterie vernie

www.ptitchef.com



Pot à saindoux – Hauteur 18 cm

G. LES USTENSILES EN CUIVRE

Dès le 4^e siècle avant notre ère, le cuivre était connu et travaillé en Égypte et en Chaldée. Puis en – 1 800 av. J-C débute l'âge du Bronze : alliage de cuivre et d'étain en France, suivi de l'âge du Fer, qui commence en – 725 av. J-C.

En France, aux XII^e et XIII^e siècles, les artisans compagnons ont les premiers, transformé les métaux en feuilles ou tôles par martelage ou battage. On les appelait les batteurs de métal. Puis ils leur donnèrent des formes de calottes afin de faciliter leur transformation en objets usuels ou décoratifs. Au XIV^e siècle, ils obtinrent les statuts de chaudronniers et de dinandiers. Pour rendre le métal malléable, il fallait le chauffer à une température donnée pour chaque type de métal puis le refroidir plus ou moins rapidement. **On leur doit pour l'usage domestique, les chaudrons, marmites, braisières, tourtières utilisées dans les cheminées paysannes de même que pour les cuisinières du XX^e siècle, les casseroles.** Par ailleurs suivant les régions, on retrouve des seaux, bouilloires, fontaines pour se laver les mains, bassinoires...

A la fin du XVIII^e, l'invention de la machine à vapeur et le fonctionnement de chaudières permirent un accroissement de la production. Depuis le début du XX^e siècle, la chaudronnerie est devenue industrielle et traite divers métaux en plusieurs épaisseurs suivant leur destination. **Seule la « dinanderie » avec martelage à la main, reste un art** qui consiste à mettre en forme le métal pour fabriquer des objets en cuivre, laiton, maillechort, étain et argent, - à partir d'une feuille de cuivre, d'étain ou de fer blanc. **En France subsistent les centres de Villedieu-les-Poêles en Normandie, Aurillac et St Flour en Auvergne, Durfort dans le Tarn.**

Les ustensiles de cuisine en cuivre nécessitant de l'entretien étaient peu fréquents en milieu paysan. Au XIX^e siècle, ils étaient plutôt utilisés dans les milieux bourgeois et dans les châteaux. **Aujourd'hui, les ustensiles de cuisine en cuivre doivent être étamés à l'intérieur : recouverts d'une couche d'étain. Il existe même des cuivres-inox et des cuivre-argent.**

- **Cuivres anciens**

(Geneviève Boulongne en avait une grande collection provenant du Manoir du Plessis-Angers)



Chaudron du XIXe à 3 pieds et une poignée. Modèle rare.

<http://www.marche.fr/>



Chaudron en cuivre à deux anses fin XIXe



**Musée de St Denis la Chevasse en Vendée
Une batterie en cuivre de ménage**

<http://www.flickr.com/photos/francoisetfier>



Anciennes tourtières

<http://www.aurefletdutemps.com>



Bouilloire en cuivre étamé



Sauteuse ancienne en cuivre rouge martelé

<http://www.chinons.fr>



Plat en cuivre et pique à braises

legrenierdevalerie.com



Bassine et plats rectangulaires en cuivre

e-Bay



Petite bassine à confiture XVIIIe/XIXe

<http://www.legrenierdevalerie.com/>



Fontaine murale en cuivre rouge et laiton, montés sur support merisier

antiquites.boyer@wanadoo.fr

• **Cuivres neufs d'aujourd'hui**



Poêle étamée, poignée fonte



Casserole étamée



Faitout



Bassine à confiture, poignées laiton.

Le laiton est un alliage de cuivre et de zinc →

H. LES USTENSILES EN ALUMINIUM

L'alumine a été découverte dans les terres des Baux de Provence en 1821. Fin XIXe, des savants allemand et français extraient de l'aluminium pur. Puis des américains et un français mettent au point un procédé permettant la fabrication industrielle de l'aluminium qui sera consacrée pendant la guerre 1914/1918. En 1930, un italien dessine sa cafetière octogonale la « Moka Express ». En 1932, a lieu la mise au point industrielle du raffinage électrolytique de l'aluminium. Les batteries de cuisine suivront. Aujourd'hui, ce métal est considéré comme dangereux pour la santé humaine, car il est neurotoxique.



Vers 1930, batterie en aluminium : faitouts, casseroles, friteuse, bouilloire, poissonnière, yaourtière, cafetière, pot au lait.

Musée des ustensiles de cuisine anciens - <http://www.flickr.com/photos/francoisestfjer>



Auto-Thermos des Ateliers de Boulogne/Seine – 1920
Salon des Arts Ménagers de 1926



Publicité pour L'auto-thermos Hautier, 1928
Salon des Arts Ménagers 1929



Cocotte minute SEB 1953
en aluminium embouti
1^{er} modèle agréé par l'AFNOR



Cocotte minute SEB 1948



Super-Cocotte, SEB, 1954



Cafetière à pression Moka, 1967

L'aluminium, qui partagea les ustensiles de cuisine avec le nickel au début du XXe siècle, chauffait rapidement. Son prix moins élevé que celui du nickel favorisa son développement et l'aluminium connut son apogée entre 1925 et 1950. Plusieurs concurrents se partageaient le marché dont Manufrance (M.F). Cependant, si une casserole tombait, elle se déformait facilement. Mais les casseroles, les poêles et les couvercles déformés ont perduré dans les familles pendant des années ! En milieu paysan, les ustensiles en « alu » accompagnèrent la mise en place des cuisinières à bois ou à charbon (photo Lozère Partie 3.22, p.373), nécessitant des ustensiles à fond plat, aux dépens de ceux à fond arrondi ou à pieds des cheminées. Plus tard, ils furent utilisés sur les réchauds à gaz et les gazinières sans être concurrencés vraiment par les casseroles émaillées plus difficiles à nettoyer à l'intérieur, contrairement aux arguments publicitaires.

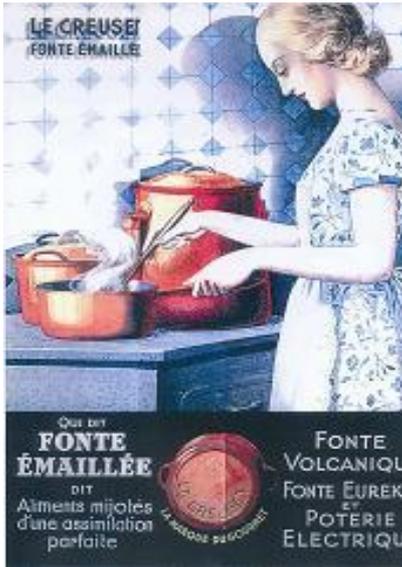
Les premiers autocuiseurs, dont le principe a été inventé par Denis Papin, étaient également en aluminium. Les premiers furent délicats à manipuler et plusieurs modèles des marques Auto-Thermos, Belcocotte, Cuitouvit et MF, furent abandonnés en quelques années. Ils sortirent en France en nombre limité à partir de 1920 et firent l'objet d'une exposition au Salon des Arts Ménagers de 1926. Mais l'idée de risque d'explosion en a empêché le développement jusqu'à l'arrivée sur le Marché en 1953 de la Super Cocotte SEB fabriquée par la Société d'Emboutissage de Bourgogne : modèle déposé « Cocotte Minute ». Celle-ci présentait trois innovations capitales :

1. Elle était fabriquée en aluminium laminé infiniment plus solide que l'aluminium fondu et meilleur conducteur thermique.
2. La cuve était emboutie, ce qui signifie que le fond de la cocotte n'étant plus soudé, sa résistance était augmentée.
3. Elle disposait d'un étrier fixé au couvercle et venant se loger sous deux oreillons de la cuve. Comme cet étrier était flexible, il se déformait permettant alors à la vapeur de s'échapper. La cocotte minute sécurisée était née.

Et pourtant, ce modèle, propriété de M. Lescure, fut refusé par le Salon des Arts Ménagers de 1954. Entre-temps, la multiplication des accidents liés à l'utilisation des autocuiseurs dès la fin des années 1940, attira l'attention de l'Agence Française de Normalisation (AFNOR) qui étudia ce produit entre 1950 et 1954 avant de publier des normes spécifiques à la fabrication des autocuiseurs. Dès 1960, la cocotte minute SEB fut vendue à 500.000 exemplaires.

I. LES USTENSILES ÉMAILLÉS

Les premiers émaillages furent appliqués dès le XVIIIe siècle à la fonte, puis à l'acier. La production de masse des articles de cuisine en tôle émaillée remonte à 1920. L'émail est un verre qui donne aux produits qu'il recouvre résistance et profondeur. Il peut recouvrir des surfaces métalliques ou des céramiques. En cuisine, ses qualités vantées sont : hygiène - résistance - confort. Il a cependant le défaut d'accrocher certains aliments au cours du chauffage et de compliquer le nettoyage.



1925 : lancement des ustensiles de cuisine émaillés (Le Creuset)



**Ustensiles de cuisine en tôle émaillée – début XXe
2 pots, 1 écumoire, 2 soupnières**



Râpe à fromage en fonte émaillée



Cafetière émaillée de 1910/1920



Porte-louches en tôle émaillée - 1920



Broc à eau émaillé



Pichet à eau émaillé



Boîte émaillée pour allumettes



Gourdes émaillées



Soupière ancienne émaillée



Casserole tôle émaillée



Anti monte lait émaillé.

J. LES ACCESSOIRES DE CUISINE EN VANNERIE



Petit panier ancien tressé avec de la paille et de la ronce. A Montlouis, Mémé a appris cette méthode de tressage à Olivier Madon



Le "rouchon" : paille de seigle en boudin continu enroulé ; cet objet, fabriqué au cours des veillées, servait à conserver de la farine, des grains, etc.

Le « Rouchon »
Pot en paille de seigle tressé avec de la ronce. Il servait à conserver de la farine, des grains...
Musée Alice Taverne www.forez-info.com



Panier de marché à deux anses, très répandu en 1900. En osier noirci et tressé, Il était utilisé pour apporter au marché des produits à vendre : œufs, beurre...

K. A PARTIR DE 1950, L'ÉLECTROMÉNAGER DANS LES FAMILLES D'EXPLOITANTS AGRICOLES

Grâce aux « Trente Glorieuses » de 1946 à 1975, pendant lesquelles les Français ont triplé leur niveau de vie, les *habitats familiaux agricoles ont bénéficié d'améliorations de confort en constante progression. Les équipements ont suivi et bien des agricultrices d'aujourd'hui n'ont rien à envier aux femmes qui habitent et travaillent en ville.* Aussi, comment ne pas terminer ce chapitre sur les ustensiles de cuisine, sans évoquer ce que l'on appelle désormais « **l'équipement électroménager** » : le gros et le petit.

A la fin du XIXe, « la fée électricité » utilisée d'abord pour l'éclairage et le chauffage, ne tarda pas à favoriser le développement des appareils et outils facilitant le travail agricole et domestique. Ces innovations ne furent pas toujours bien accueillies. Ainsi s'exprimait L'Éveil de Nice en 1927 : "J'ai peur que ces mécaniques ne fassent perdre aux ménagères le goût du travail bien fait, et le sens de cette perfection que l'on n'obtenait qu'à la sueur de son front" (sic). Mais le mouvement féministe était en marche et quelques personnalités y étaient favorables. Le matériel de cuisine s'électrifia et les nouveautés apparurent.

- Dans le **gros équipement électroménager**, certains ménages favorisés purent s'équiper dès les années 1920/1930. La généralisation concernant les agriculteurs **ne s'est produite qu'à partir des années 1950 pour les gazinières, cuisinières électriques, réfrigérateurs, 1960 pour les congélateurs, 1970 pour les lave-linge et fours à micro-ondes, 1980 pour le lave-vaisselle.**
- En ce qui concerne le **petit équipement**, on peut retenir à partir de **1950 : bouilloire, grille-pain, cafetière, mixer, fer à repasser, rasoir électrique, aspirateur**, à partir de **1956 : moulin à café électrique - 1972 : robots.**

Enfin, peut-on parler ici, bien que les appareils ne soient pas toujours placés dans la cuisine, d'autres innovations telles que : **à partir de 1930, pour ceux qui ont la ligne : le téléphone, 1948 : transistor à piles ou à secteur, 1950 : télévision en noir et blanc, puis en couleur, 1966 : magnétoscope et surtout à partir des années 1970/1980 : l'ordinateur grand public de 4^{ème} génération.**

Selon l'Insee, en 2010, l'équipement des agriculteurs exploitants en gros électroménager est de 94,2% pour le congélateur (en-tête)- 94,8% pour le lave-linge, 86,8% pour le micro- ondes et 70,6% pour le lave-vaisselle. La moyenne est équivalente à celle de deux autres catégories socio - professionnelles : « Artisans /commerçants/chefs d'entreprise» et « Cadres et professions intellectuelles supérieures ». Et nous savons que la gestion informatique est très présente chez les agriculteurs.

Par rapport au fourneau de 1900 où tout se préparait, il en est résulté une fragmentation des tâches et des lieux. Ainsi le coin petit-déjeuner tourne désormais autour de : cafetière, bouilloire, grille-pain – les autres préparations se regroupent autour de : mixer, batteur, hachoir, centrifugeuse, machine à pain, couteau électrique... d'où des réductions de temps et des conditions confortables de travail. **Depuis quelques années, la cuisine équipée dispose d'un comptoir ouvert sur le séjour et fait partie de la pièce à vivre. Au moment où tant de femmes cuisinent de moins en moins, mais où certains hommes cuisinent de plus en plus par plaisir...**

Voici terminé ce chapitre sur l'évolution de la table et des pratiques culinaires qui clôt le Tome 1 de cet ouvrage. J'espère, chers petits-enfants que vous garderez à l'esprit quelques images et commentaires. Le progrès dans l'équipement de la cuisine, comme dans d'autres domaines, est très récent. Certains de vos aïeux n'en ont rien connu, d'autres très peu. Sachez-vous repérer dans l'échelle du temps.