Quels documents sur l'évolution de l'art de la table notamment durant les années folles (1925-1930) ?

Bibliothèque publique d'information – notre réponse du 06/02/2006.

(Actualisée le 18/06/2021)



© Image par Terri Cnudde via Pixabay

« **Les arts de la table,** témoins de nos pratiques culinaires, révélateurs de nos modes de vie et de leurs évolutions, sont un véritable matériel d'étude pour de nombreux artistes. Par la diversité des matériaux et des formes qu'ils convient, ils sont un support de réflexion, à l'origine de la transformation d'objets initialement utilitaires et parfois banals en de véritables œuvres d'art, qui vont jusqu'à perdre leur fonction et devenir de purs objets de délectation »
Dossier pédagogique de l'exposition « À Table ! Le repas, tout un art » en 2020.

Alors quelle est l'évolution de l'art de la table au cours du temps et notamment durant les années folles (1925-1930) ?

Évolution de l'art de la table au cours du temps

Les pratiques gastronomiques françaises

Ouvrages imprimés

L'art et la table
Patrick Rambourg, Citadelles & Mazenod, 2016.
Résumé :
*« Un parcours thématique et chronologique sur le thème **des traditions et des pratiques gastronomiques** de l'Occident dans l'art depuis l'Antiquité jusqu'au début du XXIe siècle. »*

Des fourchettes dans les étoiles : brèves histoire de la gastronomie française
Béatrix de l'Aulnoit et Philippe Alexandre, Fayard, 2010.
Résumé :
« Une histoire depuis le Moyen Age de la gastronomie française, de ses grandes spécialités et de ses grands noms, **de l'art de la table**, etc. »

Une histoire mondiale de la table : stratégies de bouche
Anthony Rowley, O.Jacob, 2006.
Résumé :
*« Propose **une histoire de la gastronomie**, de la préhistoire à nos jours, décrivant les notions de goût, les stratégies alimentaires, **l'art de la table,** etc. »*

De la cuisine à la gastronomie : histoire de la table française
Patrick Rambourg, Audibert, 2005.
Résumé :
*« L'ouvrage mène le lecteur des premiers recueils de recettes en français jusqu'à **la nouvelle cuisine des années 1970-1980**. Tente de montrer comment la cuisine française a acquis une renommée internationale tout en devenant une spécificité*

culturelle reconnue par tous. »

A table ! : La fête gastronomique
Anthony Rowley, Gallimard, 1997.
Résumé :
*« Du simple bol de soupe au véritable festin, **ce qui se sert à table a toujours réjoui le cœur de l'homme**. Pour parfaire son plaisir, il a ajouté des épices, inventé la fourchette, diversifié les cuissons, imprimé des livres de cuisine, ouvert des restaurants et comparé leurs qualités. Autour du beurre, autour du sucre, se sont livrées d'historiques querelles ; cuisine des villes et cuisine des champs, traditions et saveurs exotiques rivalisent au nom du goût, de la morale. »*

Le table à la française

Arts de la table & Art nouveau
François Le Tacon, S. Domini, 2014.
Résumé :
*« A travers la présentation d'une sélection de services de table en faïence ou en porcelaine, de services de verres, de pièces d'orfèvrerie, etc., l'auteur illustre **l'influence de l'Art nouveau sur les arts de la table depuis 1870**, principalement en France puis en Europe. Les décors Art nouveau des plus prestigieux restaurants parisiens ainsi que les artistes marquants de ce mouvement sont évoqués. »*

La Mondialisation à table : L'évolution des arts de la table et du service. par Jean Vitaux, pp. 115 à 122, 2009.
Extrait :

*« L'évolution continuera dans la deuxième partie du xx e siècle avec l'apparition du design dans **les arts de la table** : couverts scandinaves aux formes épurées, assiettes géométriques, triangulaires, octogonales ou autres, tandis que les cristalleries comme Baccarat ou Saint-Louis modernisaient*

la forme des verres en perpétuant la tradition du luxe des arts de la table. »

La table des Français : une histoire culturelle (XVe-début XIXe siècle)
Florent Quellier, Presses universitaires de Rennes, 2007.
Résumé :
*« Etude pluridisciplinaire associant géographie, ethnologie et anthropologie pour explorer **les racines de l'alimentation française**. Interroge la diversité sociale des aliments du Nouveau Monde, ainsi que la crise alimentaire actuelle liée à la mondialisation. »*

Plaisirs de la table : l'art de recevoir, d'hier à aujourd'hui : la table, ses arts, ses histoires, ses usages
Karly Denéchaud et Brigitte Arnaud, J-C Lattès, 2000.
Résumé :
*« Revivez **l'histoire de la table française** : festin médiéval, banquet royal, souper fin, dîner impérial, réception à l'Elysée. Retrouvez l'origine d'expressions comme : » tenir la dragée haute « . Découvrez les arts de la table et leur lexique : faïence, porcelaine, nappe, argenterie, verre cristal, etc. »*

Histoire de la table : les arts de la table du Moyen Age à nos jours
Pierre Ennès, Philippe Thiébaut et Gérard Mabille, Flammarion, 1994.
Résumé :
*« Retrace **l'évolution des arts de la table** depuis le Moyen Age jusqu'à nos jours. Une étude des rôles et des fonctions des meubles et des ustensiles et des usages liés au déroulement des repas. »*

Arts et manières de table : en Occident, des origines à nos jours
Zeev Gourarier, G. Klopp, 1994.

En ligne

Articles

Petite histoire de l'art de la table par la Confédération des Arts de la Table.
Extrait :
« Conteur hors pair, Franck Ferrand vous fait découvrir en quatre épisodes la riche histoire de **l'art de la table à la française.** »

Expositions

Le catalogue de l'exposition : **A Table ! : Le Repas tout un art**
Anaïs Boucher, 2020.
Le dossier pédagogique est consultable en ligne.
Résumé :
*« Avec la présentation de près de 1.000 pièces issues des collections du Musée national de céramique de Sèvres, du Musée national Adrien Dubouché de Limoges et de prêts prestigieux d'institutions et de grandes maisons françaises comme Christofle ou Saint-Louis, l'exposition évoque **l'évolution du repas gastronomique des Français et des arts de la table, de l'Antiquité à l'époque contemporaine.** »*

Le catalogue d'exposition de l'exposition : **A table !** de 1986 au Centre Pompidou
Résumé :
*« Cette exposition est consacrée aux **arts de la table.** Le parcours proposé est à la fois économique, industriel et culturel. Il n'y a pas eu d'opposition ces quinze dernières années entre tradition et nouvelles technologies : ensemble, elles ont initié une dynamique de progrès. Les découvertes technologiques ont favorisé la qualité, rejoignant ainsi le parti pris de la tradition. L'évolution simultanée des objets,*

des lieux et de la nourriture forme un tout indissociable. »

À voir

À table ! Le repas, tout un art

À table ! Le repas, tout un art
Sèvres – Manufacture et Musée nationaux
19.04.2021
Présentation :
*« Bienvenue au Musée national de céramique de Sèvres, pour une visite de l'exposition **À table ! Le repas, tout un art**. Cette exposition est un voyage dans le temps, de l'Antiquité jusqu'à nos jours, pour célébrer **l'art de la table et aussi l'art de la gastronomie française**. Cette exposition célèbre également un double anniversaire : celui des 280 ans de la Manufacture de Sèvres et aussi des 10 ans du classement du repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'UNESCO. Très bonne visite ! »*

Eurêkoi – Bibliothèque publique d'information
