

Art de la table

Du service à l'impérial au service à la nordique

Dans un Empire comptant autant de spécialités régionales et locales, il était ma foi inévitable qu'on n'y trouve point une codification des usages de la table. De fait, au sein de la noblesse on y trouve tout un ensemble de règles de savoir vivre simplement indispensables pour qui veut se fondre dans la masse sans se retrouver accabler de quolibets. Par effet de vase communicant, cet ensemble se retrouve aussi dans la bourgeoisie, dans une mesure plus humble, ainsi que pour certaines bonnes familles issues de la plèbe. C'est pour tout un chacun, l'occasion d'un repas, de prouver sa bonne compréhension des codes et valeurs impériales et de se prouver digne d'une bonne fréquentation.

Le service à l'impérial

Sur les bonnes tables de l'Empire, il est d'usage de présenter tous les plats d'un même service disposés les uns à côté des autres. Sans compter les surtouts, verreries et autres ustensiles, il est important que tous les mets soient accessibles en même temps. On compte pour un seul et même repas quatre services différents, ce qui fait au total une soixantaine de plats différents pour une tablée d'une dizaine de membres. Du moins au sein de la noblesse, car la bourgeoisie simplifie énormément toute cette codification. Cependant, la division des services est de manière générale conservée. On apporte en premier soupes et légumes, volailles et poissons, viandes en sauce et ensuite les desserts. En ce qui concerne la plèbe, l'usage se perd dans d'affreuses banalités. Si l'on excepte les tavernes où l'on ne sert qu'un seul service mélangeant quelques plats incohérents, les familles aisées tentent tout de même de séparer leurs repas. Parfois donc, on retrouve un ersatz de service à l'impérial. Du moins dans l'esprit car si les plats sont tous en même temps sur la table, leur profusion laisse à désirer, de même que leur variété.

Le service à la nordique

Sous l'influence de la bourgeoisie, il devient de plus en plus courant de se retrouver attablé devant un service à la nordique. L'idée est ici de disposer de nombre de serviteurs et de présenter les plats individuellement aux convives, souvent dans des assiettes individuelles. La pratique viendrait du Nord, ou plus probablement de la décapole. En soit, elle pourrait aussi venir de l'habitude des bourgeois dans leur gestion de leurs services en cristal. Le prix inhérent à la qualité des verres importés d'Amalia pousserait certaines familles à ne servir leurs convives qu'un à la fois. En ne disposant que d'un ou deux verres, disposés dans une verrerie réservée en dehors de la table à manger, il faut un serviteur pour venir servir le convive désirant boire. Ce dernier se voit servi, boit d'une traite avant de rendre son verre qui sera remis à l'abri.

Evolution des mœurs

Il convient ici de s'attarder sur un détail qui ne doit pas être minoré. Ces mœurs proviennent avant tout des repas de cour, des événements protocolaires directement intégrés à la politique nobiliaire. Nous sommes loin des banquets et autres liesses populaires où les plats s'enchaînent et sont parfois rôtis au centre même de la pièce. Même si là aussi, les services sont segmentés et si les bonnes manières gagnent du terrain de génération en génération.

Madeleine de Brisebach
Garde des Sceaux