

La bataille franco-russe au service du beau ou du chaud

PAR PATRICK RAMBOURG

Aujourd'hui, l'ordre d'arrivée des plats que nous consommons à table (entrée, plat de résistance, salade, fromage et dessert) nous paraît naturel. Il découle pourtant d'un processus culturel assez complexe où l'ordonnement des mets ne cesse d'évoluer au fil du temps, s'adaptant aux évolutions de la société et à la modernisation des mœurs de table. À la fin du Moyen Âge, la structure d'un repas élitiste se compose de plusieurs séquences (ou services) qui regroupent chacune une diversité de plats que l'on pose sur la table – le nombre de séquences pouvant augmenter selon l'importance du repas. Cet ordre médiéval devient la base du service à la française qui régit les grandes tables européennes des XVII^e et XVIII^e siècles, et qui reste en vogue jusqu'au siècle suivant (tout en se modernisant), et malgré les critiques qui apparaissent dès l'Ancien Régime. On dénonce notamment la complexité de sa mise en œuvre et la trop longue attente des mets sur la table. Or les convives ne veulent plus passer trop de temps à manger et souhaitent consommer chaud. C'est alors qu'un nouveau service, dit à la russe, s'impose progressivement dans le courant du XIX^e siècle. La méthode est radicalement différente puisqu'elle consiste à apporter les mets prédécoupés les uns après les autres et non plus un ensemble de plats disposés en même temps sur la table. Une mutation qui ne se fait pas sans difficulté, tant ce nouveau service fait débat chez les cuisiniers. S'il a l'avantage de proposer les plats chauds au mieux de leur préparation, au fur et à mesure de leur confection, qui n'attendent plus pour être mangés « tout à fait à point, au sortir du fourneau », selon les propos du chef Jules Gouffé dans *Le Livre de cuisine* (1867), il remet en cause tout un système décoratif qui détruit « le



L'aile ou la cuisse Au XIX^e siècle, le service à la russe s'impose sur les tables françaises. On y présente le plat en séquence, c'est-à-dire préparé et encore chaud au fur et à mesure du déroulé du repas. Scène à la Tour d'Argent (anonyme, XIX^e s.).

bel art de décorer et de dresser ». Le service à la russe est en effet plus expéditif et sacrifie l'ornementation de la table, obligeant les cuisiniers à revoir leur manière de travailler. On en vient donc à créer pour un temps un service mixte, combinant la rapidité de l'un et l'art décoratif de l'autre, en dressant des mets froids sur la table,

voire des entrées chaudes qui peuvent attendre sur des réchauds, alors que les plats principaux chauds sont servis directement aux convives. La décoration et le goût en sont ainsi préservés. Ce qui n'empêchera pas le service à la russe de détrôner celui à la française à la Belle Époque, alors même que la table se couvre de vaissellerie et de verres.