



À la cuisine

Meslé Joseph Paul
(1855-1829)

Rennes, musée
des Beaux Arts

Photo : MBA, Rennes,

Dist. RMN-Grand Palais /
Adélaïde Beaudoin

À LA TABLE DE NOS AÏEUX



1



4



2



5



3



6

Cartes postales anciennes figurant le séchage des vases avant leur cuisson devant les ateliers de potiers régionaux (1 à 3) et leur expédition par bateau vers la Méditerranée et les îles d'Amérique (4-5).

La dernière carte postale illustre une scène de genre (6) : une bouillabaisse improvisée à Marseille autour d'une marmite de Vallauris.

Depuis des temps anciens, la céramique est un matériau privilégié dans la vie quotidienne : polyvalente et souvent peu coûteuse, esthétique aussi, elle est omniprésente dans les maisons aixoises encore à la fin du XVIII^e siècle et en particulier dans la cuisine.

Selon l'argile employée, elle peut être utilisée pour le service, pour préparer et cuire les aliments, pour transporter et conserver des produits, comme les raisins ou les fraises, très prisées à cette époque.

C'est aux XVII^e et XVIII^e siècles qu'apparaît la « salle à manger », telle qu'on la connaît aujourd'hui, et que se développent les « arts de la table ». La table se pare alors de services en céramique, faïence ou porcelaine, de services complets en verre et de ménagères en métal : cuillères et couteaux, mais aussi fourchettes, apparues seulement un siècle plus tôt, et dont l'usage devient individuel. De nombreux ustensiles voient progressivement le jour : saucière, salière, poivrier. Les rafraîchissoirs pour les boissons et les verres adoptent une forme ovale ou circulaire.

À Aix-en-Provence, c'est principalement la vaisselle culinaire et de table ordinaire que les fouilles archéologiques ont exhumée pour cette période. Très peu de pièces métalliques sont parvenues jusqu'à nous.