

L'art de découper

Un amphytrion

Number 9, Noël 1957

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/55301ac>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

La Société La Vie des Arts

ISSN

0042-5435 (print)

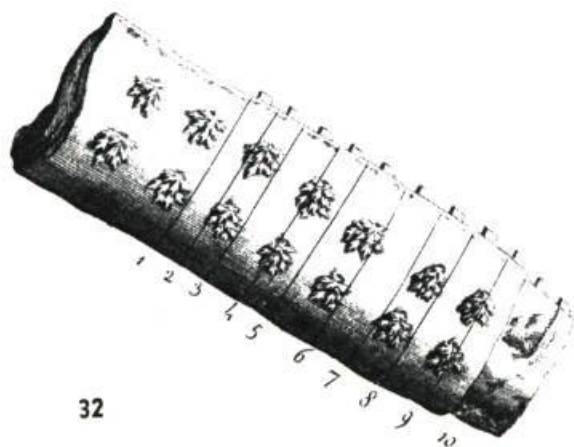
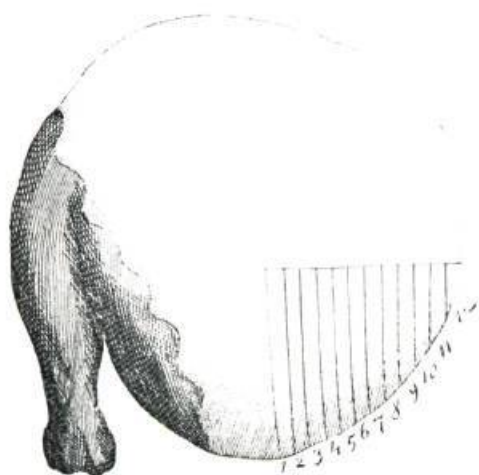
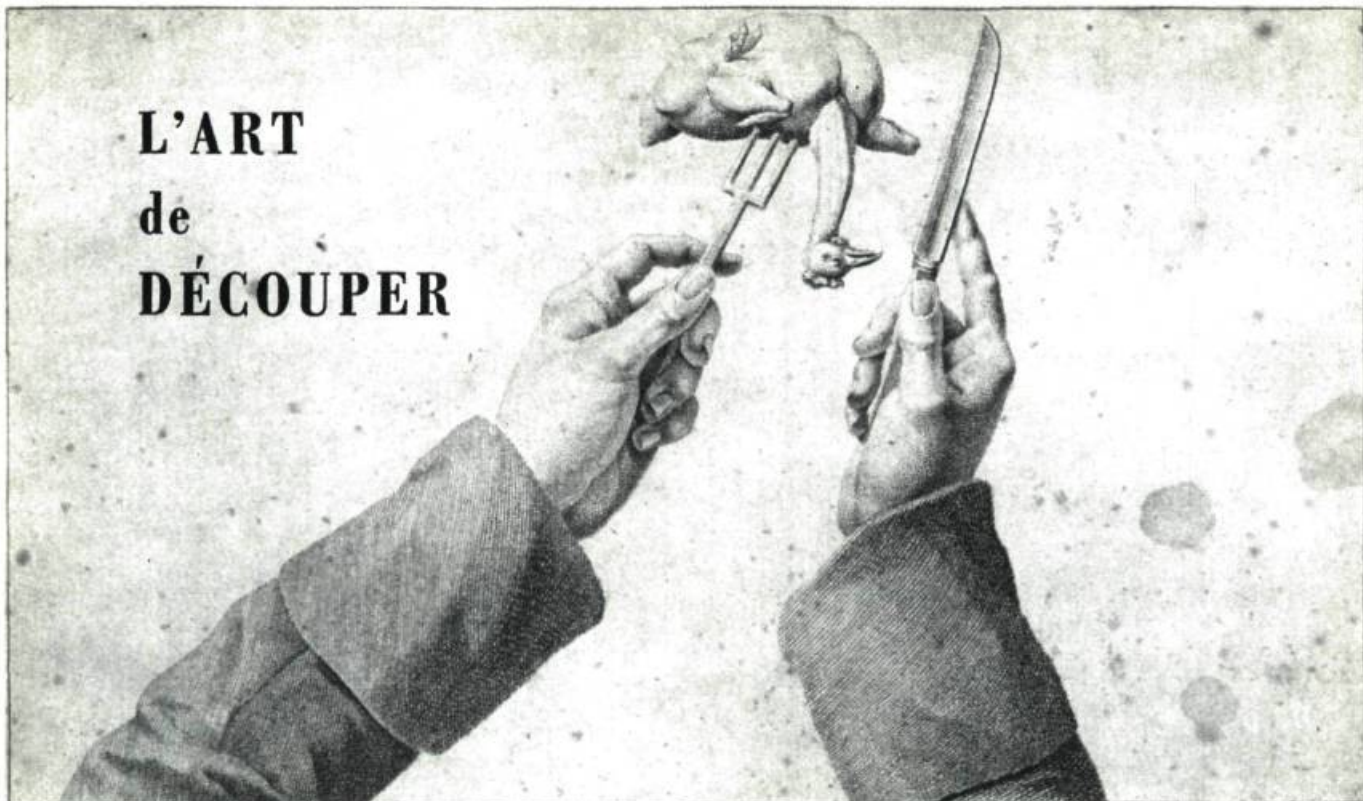
1923-3183 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this article

Un amphytrion (1957). L'art de découper. *Vie des Arts*, (9), 32–33.

L'ART de DÉCOUPER



L'art de découper étant un art, c'est-à-dire un raffinement sur les soins apportés à une délicatesse de vivre, ne peut, comme nul autre art d'ailleurs, remonter à une bien lointaine antiquité. Nos ancêtres préhistoriques, comme encore aujourd'hui nos contemporains esquimaux et certains membres de tribus sauvages du centre de l'Afrique, mangeaient cru le produit de leur chasse ou de leur pêche. Fourchettes, et peut-être aussi couteaux, étaient des commodités inconnues. Au Musée du Caire il y a un bas relief ravissant représentant une jeune princesse, accroupie et nue, dégustant son déjeuner. C'est apparemment un poulet ou un caneton qu'elle tient dans sa main droite et qu'elle porte à sa bouche, croupion en tête, avec gourmandise et sans nulle vergogne. Tous ont vu le film avec Charles Laughton : Henri VIII, est un exemple hors pair de la goinfrerie au XVI^e siècle. Il saisit dans un plat une volaille qu'il écartèle de ses mains expertes, en dévore les meilleurs morceaux et jette par-dessus son épaule les carcasses à ses lévriers avides.

Les anciens Grecs et les anciens Romains connaissaient l'usage du couteau, couteau de chasse apparemment, qui servait à abattre la proie puis à découper la viande rôtie.

Il semble que les Romains connaissaient l'usage de la cuiller; dans sa traduction fantaisiste du *Satyricon*, Laurent Tailhade l'appelle «truelle» à potage. Plus loin dans son récit du banquet de *Trimalcion* il parle d'un «fourquet», qui fait penser à fourchette, mais je n'ai pu vérifier le mot latin qu'il traduit ainsi. Il s'agit probablement d'une sorte de fourche avec laquelle on allait pêcher dans le ragoût viande et légumes, pour les distribuer aux convives. Quant aux cuillers, il est positif qu'on s'en servait. Ménard et Sauvageot dans leur important ouvrage sur la Famille dans l'Antiquité, aux pages 200 et 201 du volume III, en donnent six spécimens trouvés dans les ruines de Pompée. L'Exode mentionne bien la fourchette, mais comme un appareil

rituel, servant aux sacrifices et non comme un ustensile de table. On s'entend pour dire que la fourchette aurait été inventée et mise à la mode par les Italiens d'où les Français l'auraient importée à la Cour de Henri III. Louis XIV lui-même, ce grand monarque prestigieux, ne se servait pas de cet ustensile et il aurait manifesté un profond mécontentement quand il apprit que le Dauphin en faisait usage couramment, considérant que c'était des manières efféminées et indignes de la Cour. Il préférait, suivant l'usage, porter la main au plat, puis saisir son large chapeau d'une main grasse et dégoulinante de sauce pour saluer à l'occasion, si bien qu'on aurait pu remettre sa coiffure à la marmite pour en faire un riche bouillon. On mangeait tout bonnement avec ses mains, mais l'auteur d'un *Traité de Civilité* du temps recommande expressément de ne pas laisser ses doigts tremper longtemps dans la sauce. C'est qu'au début du XVIIIe siècle que l'usage de la fourchette se généralisa en France. Aujourd'hui il est universel.

Chez les Grecs et les Romains, contrairement à nos usages, on ne buvait pas pendant le repas, mais copieusement après : c'était le *symposium*.

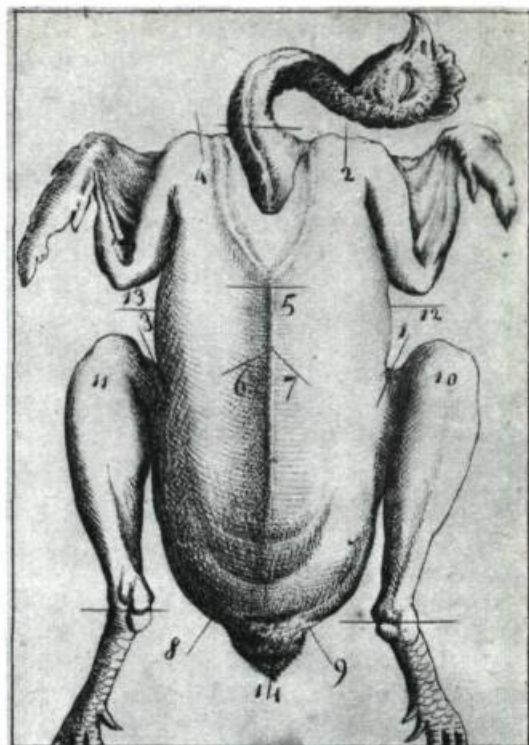
Mais venons-en au sujet de cet article. Du temps des rois en Europe la vie était munificente et les tables regorgeaient de victuailles au point que ces excès de boire et de manger nous semblent aujourd'hui invraisemblables. Les peintres, pour la plupart, se sont intéressés aux plaisirs de la gueule. Presque tout l'oeuvre de *Chardin* a pour théâtre la cuisine. Il en va de même de *Jordaens*. Voyez le tableau de *Snyders* : «le Cellier» où la table croûle virtuellement sous le poids des pièces de boucherie et de venaison, de poissons, de crustacés, de fruits et de légumes. Mais toutes ces choses il faut les apprêter. Les viandes peuvent se découper à froid, mais il y faut particulièrement une grande patience et une extrême habileté. Généralement on découpe les viandes cuites soit d'avance dans la cuisine, soit sur la table même de la salle à manger.

Autrefois, aux temps héroïques des grandes boustifailles, il y avait une aristocratie de découpeurs, on les appelait : écuyers tranchants, lesquels pour la plupart étaient des gentilhommes. Aujourd'hui, surtout dans les grands restaurants, on a de simples découpeurs, fort habiles dans leur art, mais qui restent modestement à la cuisine. Il y a des règles fixes suivant que la viande est blanche ou rouge : blanche elle se coupe dans le sens du fil de la viande, rouge à contre-fil. Mais pour découper un caneton ou un lapin il faut encore plus d'adresse. Certains découpeurs sont des artistes consommés en cet art. Pour vous en rendre compte jetez un regard sur les mains de ce jongleur, au haut du présent article, qui du bout de sa fourchette tient la volaille et de l'autre main détache des aiguillettes égales et régulières qu'il laisse tomber dans les assiettes, à l'admiration étonnée des convives. Cette gravure si raffinée sert de frontispice à un livre publié en 1808 : *Le Manuel des Amphitrions* et dû à la plume du célèbre gastronome *Grimod de la Reynière*.

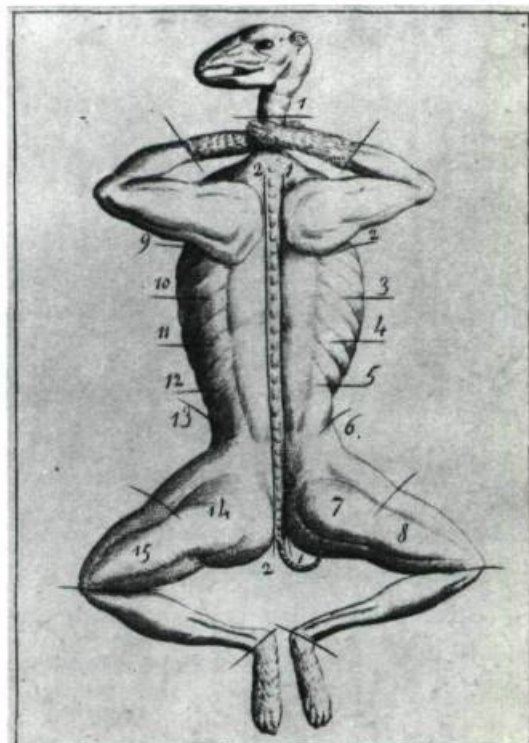
Les bourgeois ont toujours ainsi découpé eux-mêmes la viande à leur famille, le dimanche particulièrement. Mais que voulez-vous qu'ils fassent s'il y a douze convives à table? Quand le dernier sera servi et qu'ils se trancheront eux-mêmes le moins bon morceau, le premier servi sera prêt à en demander de nouveau et les pauvres hommes seront assurés dans tous les cas de manger froid. L'art de découper chez soi se meurt, l'art de découper est mort. Nous retournons tout doucement à la barbarie, comme l'indique la vogue croissante des «barbecues» d'où ont disparu l'usage du couteau et de la fourchette.

Vive la fourchette du père Adam!

un AMPHYTRION



La Poule bouillie.



Lapin ou Conil