

Quand le plafond s'appelait « plancher »

Rien de plus simple, sobre et modeste que les habitations de nos ancêtres dans les campagnes ! Fabriquées avec les matériaux fournis par le terroir local, les chaumières d'antan peuvent être très différentes en fonction des régions et de leurs conditions climatiques, mais rares sont celles qui dépareillent des installations voisines. Les constructions, souvent très basses, sont entourées d'une cour, ouverte ou fermée selon les cultures.

Alors que la pauvreté est le lot de tout un chacun, l'on fait au plus simple pour se protéger du froid, du vent et de la pluie : quatre murs épais faits de pierres blanches, jaunes ou grises, de briques rouges ou de grès roses, mais plus généralement de bois, garnis de torchis ou de pisé, ces mélanges de terre et de paille qui font autant office de ciment que d'isolant. Au-dessus de ces murs, une charpente en bois, plus ou moins inclinée en fonction des précipitations du pays, recouverte d'abord de chaume (de la paille de seigle ou de blé) ou de pierres, puis, à partir du XVIII^e siècle, d'ardoises, et de tuiles, en terre cuite ou en bois, creuses ou plates selon les pays. La porte d'entrée, formée d'une épaisse planche de bois montée sur des chevilles et fermée par une cheville de bois attachée à une corde, est la plupart du temps très étroite.

L'intérieur, composé d'une seule pièce, est longtemps des plus rustiques : si les plus riches fermiers font

construire leurs maisons sur des fondations en pierre, la majorité de la population vit à même la terre battue, sur un sol poussiéreux, quasiment jamais recouvert.

Ce n'est en effet qu'à partir du ^{xiv}^e siècle que le parquet fait son apparition au sol des riches demeures, et il faut attendre le ^{xix}^e siècle pour que les dalles et le carrelage se démocratisent dans les campagnes.

Les murs intérieurs, parfois passés à la chaux, ne restent pas blancs très longtemps, le manque d'aération (voir *Des fenêtres en peau de porc*) et la fumée provoquée par l'éclairage domestique (voir *La bougie, c'est pour les riches*) se chargeant de donner à l'ensemble une teinte encore plus sombre. On les recouvre parfois de tapisseries, de tentures, ou de « dominos » dessinés, l'ancêtre du papier peint, mais ils sont laissés la plupart du temps nus, avec seulement quelques décorations, un crucifix et des images pieuses, rejoints à partir du ^{xix}^e siècle par le calendrier des postes puis par les photographies de famille. Les peintures et les miroirs (ces derniers ne se démocratisant que dans le courant du ^{xix}^e siècle) restent longtemps réservés à une élite.

Lorsqu'on lève les yeux vers le plafond, on voit le plancher en bois du grenier, qui ne sera recouvert de plâtre et de stuc qu'à partir du ^{xviii}^e siècle. On appellera d'ailleurs pendant longtemps ce « plafond à la française », avec des poutres apparentes, le « plancher ».



Retirer la table avant de se coucher

Même petite et constituée d'une seule pièce, la maison de nos ancêtres semble bien vide tant les meubles sont rares. L'élément principal de la vie du foyer est la cheminée, d'abord placée au centre de la pièce, à même le sol, avant d'être adossée au mur pour libérer de l'espace.

On s'en sert pour s'éclairer, se réchauffer, et faire la cuisine, et elle est ainsi entourée de toute une batterie d'instruments, le tisonnier, la pelle et le soufflet, et surmontée de la crémaillère, à laquelle on suspend marmites et chaudrons ainsi que des pièces de vaisselles en bois, terre, étain et faïence.

Le mobilier est des plus rudimentaires. La pièce est entourée de quelques coffres en bois, des caisses plus ou moins décorées de ferrures, parfois munis de poignées et de serrures et recouverts de peau, où l'on entrepose vêtements et linge de maison, mais également du bois pour le feu, de la vaisselle, de la nourriture (les coffres où l'on conserve la viande en salaison s'appellent des « charniers »), les rares richesses de la famille, ou encore les nourrissons, pour les protéger des nuisibles.

Ces coffres laissent peu à peu la place à de grandes armoires à partir du XVIII^e siècle, généralement offertes par la famille de la mariée pour recevoir le trousseau du foyer, tandis que la commode fait son apparition dans les chaumières dans le courant du XIX^e siècle.

La table, quant à elle, n'a pas toujours été le meuble que nous connaissons aujourd'hui.

Exiguïté des lieux oblige, elle consiste dans la maison de nos ancêtres en une simple planche de bois rectangulaire, plus ou moins longue en fonction de la taille de la

famille, que l'on dresse sur des tréteaux au moment de prendre le repas, ce qui donnera l'expression « dresser la table », et que l'on range avant l'heure du coucher.

Certaines disposent déjà de tiroirs coulissants, les liettes, où l'on range les couverts, le pain et le fromage, d'autres sont creusées à certains endroits pour faire office d'assiette. La Renaissance favorise la diffusion de la « table occidentale », un meuble fixe, mais celle-ci n'entre dans les foyers français qu'assez tardivement, à partir du XIX^e siècle.

Pour manger, on s'installe sur des bûches, des bancs de bois, des tabourets ou des coffres, avant que les chaises, qui entrent dans les riches maisons à partir du XVII^e siècle, ne deviennent les compagnes incontournables de la table à partir du XIX^e siècle.



La fourchette, une invention de la Renaissance



Dans l'Antiquité, la vaisselle existait à Rome et en Grèce, mais elle était fort chère. Les Gaulois les plus riches pouvaient s'en procurer, et disposaient de poteries, de pièces en bronze et en cuivre, tandis que les Gaulois pauvres mangeaient sur des peaux de bêtes, à même le sol.

Plus tard, ils conçurent des tables creuses à utiliser en guise d'assiettes communes. Le couteau faisait partie des pièces strictement personnelles que chacun conservait sur soi. Le Gaulois, respectueux du culte de l'hospitalité, n'hésitait pas à inviter quelque étranger à manger. S'il acceptait l'invitation, il devait boire la bière à base d'orge ou de blé avec son hôte. Et le Gaulois employait pour boire une sorte de gobelet ou un pot.

Au Moyen Âge, la chute de l'Empire romain emporte avec elle la pratique des repas en position allongée. La vaisselle en céramique est remplacée progressivement par la vaisselle en verre. On note l'usage d'un minimum d'ustensiles dans la classe populaire qui ne dispose que d'écuelles et de cuillères en bois pour manger, et fabrique des tranchoirs à l'aide d'une tranche de pain rassis qui leur sert d'assiette. La table des nobles, faite à l'aide de planches posées sur des tréteaux, est couverte d'une grande nappe qui sert surtout de serviette aux convives.

Un dressoir permet le classement de la vaisselle. On trouve sur la table ses signes de richesse explicites : la vaisselle, le sel et les épices. Pendant les festins organi-

sés par les nobles, les viandes flambées au feu de bois sont découpées devant les convives, à même la table. Le plateau n'existe pas encore. Ils mangent avec les doigts et jettent les restes aux chiens.

À cette époque, la cuisine devient un centre d'intérêt et connaît un développement notable. Les ustensiles y sont nombreux car les cuisiniers les exigent pour leurs travaux. On voit l'émergence des grands cuisiniers comme Guillaume Tirel, dit Taillevent dans les années 1310 à 1395. Sur les tables royales également, la vaisselle se multiplie. François I^{er} commande des assiettes en étain, en faïence, en argent et en or. Elles sont exposées sur des vaisseliers. Des pièces en porcelaine sont également rapportées de Chine.

Puis la Renaissance voit l'apparition des premiers couverts. Sous l'influence de Catherine de Médicis, la fourchette à deux dents, la faïence fine et la verrerie se retrouvent à table, mais les convives continuent à manger avec les doigts. Chez les pauvres il n'y a toujours pas la moindre trace de cette vaisselle moderne.

À l'approche de la Révolution, les choses ont bien changé. Le couvert individuel comprend une assiette, une fourchette trident et un couteau, posés à droite de l'assiette. La serviette ainsi que les verres se trouvent également sur la table recouverte d'une nappe – chez les plus riches bien sûr.

Il faudra attendre la fabrication en série de couverts dans des métaux peu chers et l'apparition des nouvelles matières telles que le plastique pour que la vaisselle soit vraiment abordable pour l'ensemble de la population française.

