

Un dîner au chalet

Aline Jeandrevin

Conservé dans le fonds Grenier des Archives de la Ville de Lausanne, un précieux document détaille sous forme graphique le menu d'un dîner « pris le dix-sept au chalet, où il ne faisait pas laid »¹ [fig. 1]. Intéressant à plus d'un titre, il soulève le voile sur un moment précis, un instantané du quotidien de la vie des élites au XVIII^e siècle, révélant d'une manière originale et ludique tant leurs pratiques sociales – ici mises en scène dans un cadre familial² – que la tournure et le contenu de leurs assiettes, que l'on imagine aisément faites de porcelaine...

Sans date, ni signature, l'attribution du manuscrit demeure sujette à questionnement. S'attacher à « faire parler le document », en détaillant les éléments qui le composent, comme autant d'indices à identifier, constitue la seule piste permettant de formuler des hypothèses concernant son origine, sa raison d'être et ses protagonistes.

On observe tout d'abord que le dessin est adressé à Georges Deyverdun. Le recto du document mentionne expressément son nom, tandis qu'au verso, l'intitulé précise le lieu où s'est déroulé le repas, à savoir le « chalet ». L'absence de Deyverdun dudit événement est la raison principale de la rédaction de ce menu, comme l'évoque l'un des petits textes inscrit au-dessus de la composition du premier service du repas : « Entrée. D'un excellent dîner que Deyverdun a manqué & qu'il doit bien regretter ». La référence au « chalet » permet de supposer qu'il s'agit très certainement de la construction qui anime le jardin à la manière d'une fabrique aux dimensions suffisantes pour y abriter plusieurs convives. Ce jardin, aménagé avec soin dans la vaste propriété que Deyverdun possède à la Grotte, est décrit par celui-ci dans une lettre adressée à Gibbon, datée de juin 1783. Le chalet – dont l'apparence était sans doute éloignée de l'image actuelle que l'on a d'un tel édifice – y est mentionné : « Vous trouverez au bout un chalet avec écurie, vacherie, petite porte, petit cabinet, petite bibliothèque, & une galerie de bois doré, d'où l'on voit tout ce qui sort & entre en ville par la porte du Chêne, & tout ce qui se passe dans ce Faubourg. »³

L'attention portée à la confection de ce menu ainsi que le ton joyeux, voire facétieux des courtes comptines disposées bien à propos en amorce de la

description de chacun des services et de l'énumération des boissons, ou encore dans les bordures du document, marquent la proximité des liens d'amitié qui unissent les convives présents à l'homme absent et leur volonté de l'associer tout de même à ce repas qui fut partagé et dont le souvenir va ainsi perdurer.

On se demande dès lors quels pouvaient bien être les participants à ce repas. La brève notice de la bordure gauche nous livre un indice éloquent : « Ceci a été fait en famille / Si vous ne la trouver gentille / Peste soit fait de la belle. » L'expression « en famille » interpelle, car elle se retrouve aussi bien sous la plume de Catherine de Sévery que sous celle de Gibbon dans le cadre de leurs échanges épistolaires⁴. Ce repas a très bien pu réunir les époux de Charrière de Sévery, leurs deux enfants et Gibbon, qui occupe la maison de leur ami commun Deyverdun depuis 1783, une hypothèse qui permettrait de situer notre source vers le milieu des années 1780.

Grâce au plan et à l'énoncé des mets se dessinent aussi les contours de la table proprement dite. Ce document nous livre une occasion rare d'observer les pratiques culinaires dans le cadre familial. Le dessin détaille un repas servi « à la française », une pratique alors en vigueur parmi les élites de l'Ancien Régime qui l'adoptent en Suisse également⁵. Le menu du fonds Grenier confirme ainsi que ce type de service – pratiqué habituellement dans un cadre festif de grande envergure – ponctue aussi le contexte de repas plus ordinaires. L'ensemble des mets sont préparés à l'avance et déjà disposés sur la table à l'arrivée des convives en vue de ménager un effet de surprise. On peut imaginer que la tenue de ce repas au « chalet », implanté au fond du jardin, a dû nécessiter une certaine organisation logistique, les mets ayant sans doute été préparés dans la maison principale de la Grotte. Cette expédition gastronomique atteste et confirme surtout le goût des élites de l'Ancien Régime pour la mise en scène de leurs repas dans des lieux nouveaux, souvent en relation avec la nature, tels que l'organisation de pique-niques en forêt ou, comme dans le cas qui nous occupe, en investissant différemment le jardin de la propriété. Autant d'occasions qui introduisent une variété bienvenue dans leur quotidien et permettent de renouveler avec une forme

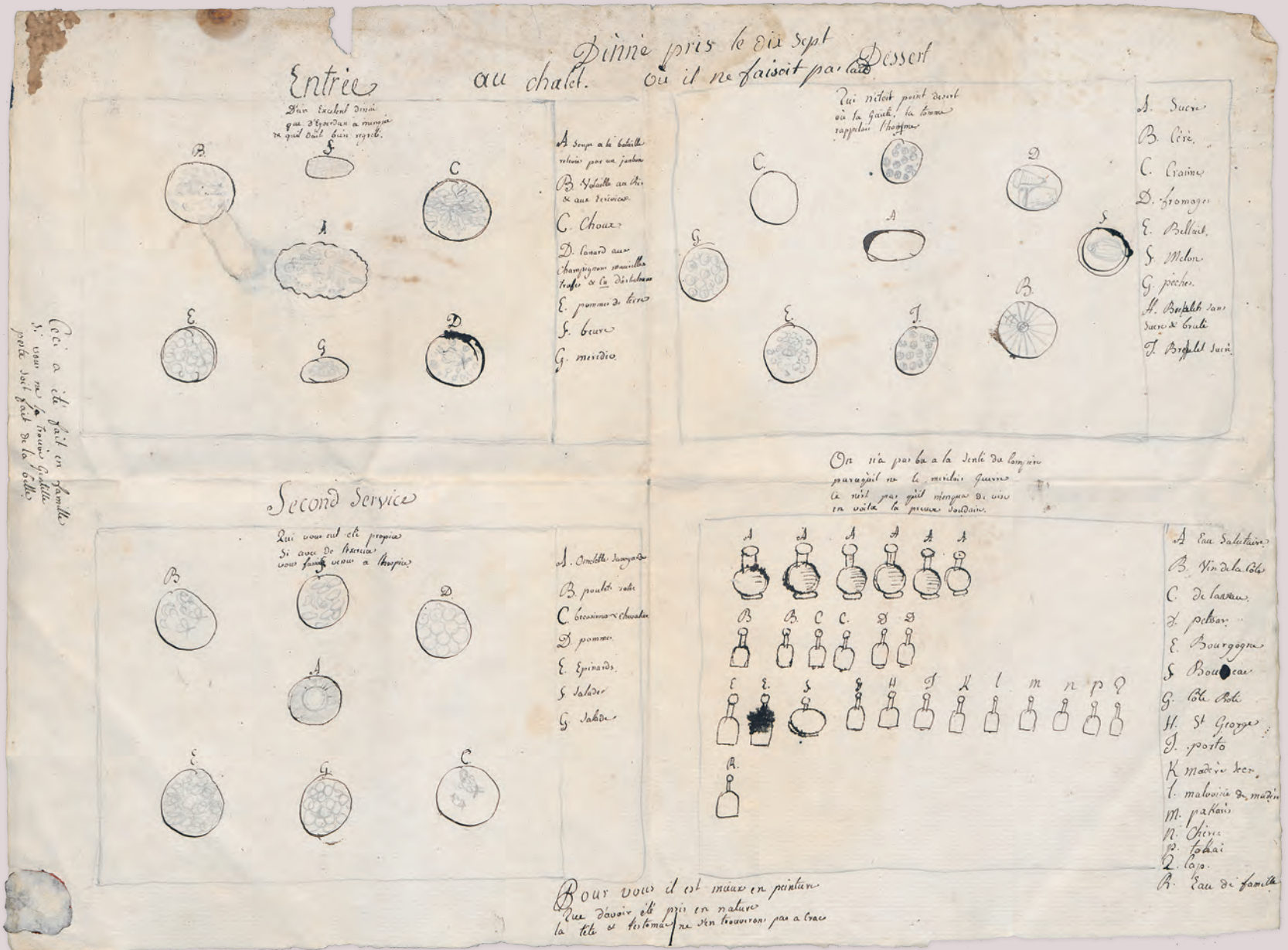


Fig. 1. Notes concernant un repas organisé à la Grotte, [v. 1785]. AVL, cote P 224 (Grenier, famille), carton 18/261, envel. 11.

de légèreté le cadre et l'expression de la sociabilité, tout en cultivant une forme inédite de relation qui se développe au XVIII^e siècle au sein du cercle familial, l'intimité.

La symétrie est de mise pour la disposition des plats des différents services qui se déclinent ici entre celui des entrées, le second service et celui des desserts. Il ressort de la composition des plats une certaine sobriété et un grand raffinement des mets choisis. Potage, salades, légumes (choux, épinards, pommes de terre, artichauts) et champignons (morilles et truffes utilisées pour parfumer les viandes) occupent une place importante tant au niveau de l'entrée que du second service. Les mets carnés et le poisson sont représentés, quant à eux, par le jambon – le porc est une viande encore rare au XVIII^e siècle⁶ – pour relever

le potage, par les écrevisses et surtout par une déclinaison de volailles (poulet, bécassine, canard) qui constituent ici les plats de résistance, habituellement représentés par les rôts (les grandes pièces de viandes rouges rôties). À cette époque, les volailles sont considérées comme des mets de choix, généralement réservées au cadre festif⁷. Leur place primordiale dans ce menu rappelle le luxe de la table de Gibbon et son goût de la bonne chère en toutes circonstances⁸.

Les boissons ne sont pas en reste lors de ce repas car, même si l'on ne distingue aucun verre dessiné parmi les plats, selon l'usage ayant cours au XVIII^e siècle⁹, les bouteilles sont cependant nombreuses. La comptine qui commente la liste se veut éloquente : « On n'a pas bu à la santé du compère / Parce qu'il ne le méritait guère / Ce n'est pas qu'il manqua de vin / En voilà la preuve soudain. » Il est intéressant de noter que les vins locaux¹⁰ (vin de la Côte, de Lavaux) côtoient de grands vins français (Bourgogne, Côte-Rôtie, St-Georges), le luxueux Tokay de Hongrie et des breuvages en provenance de la Méditerranée, tels que le Porto, le Madère ou encore le Sherry. Les origines variées de ces alcools étrangers, leur prestige et leur coût prohibitif – fortement taxés, on les importe alors à grand frais en territoire vaudois – sont un indice supplémentaire de la présence de Gibbon à ce repas¹¹. On notera aussi la présence de plusieurs bouteilles d'« eau salulaire », la formule qualifiant certainement de l'eau de source, plus pure que l'eau commune, qui n'avait alors pas un bon goût au palais ; celle-ci était systématiquement mélangée à du vin ou transformée en limonade grâce aux coûteux citrons qui ornaient les tables des élites.

Le service des desserts enfin se veut relativement simple mais généreux. Il se compose de fruits locaux (pêches) ou plus exotiques (melons), ainsi que de laitages et de fromages. Il est en outre agrémenté de bricelets, une délicatesse comparable à celle que l'on apprécie encore aujourd'hui.

Un constat, qui frappe après la lecture de ce joyeux menu, est la proximité des mets avec nos coutumes gastronomiques actuelles, basées sur le raffinement et la légèreté des produits, la couleur, le plaisir sans cesse renouvelé de la table, comme étant toujours et encore le lieu de la sociabilité, de l'être ensemble, autant dans le cadre de l'intime que dans celui des grandes festivités. Quelle chance pour nous autres lecteurs de ce manuscrit, témoignage d'une amitié élective ancrée dans le XVIII^e siècle, que l'empêchement de Monsieur Deyverdun ait permis à un moment fugace de se cristalliser et de traverser le temps jusqu'à nous.

1 AVL, P 224, carton 18/261, envel. 11.

2 Si l'on trouve le détail de nombreux repas officiels au XVIII^e siècle, l'expression précise de la composition de la table du quotidien dans le cadre strictement familial est plus rare dans les sources. Voir François de Capitani, *Soupes et citrons. La cuisine vaudoise sous l'Ancien Régime*, Lausanne, Éd. d'en bas, 2002, p. 68.

3 Extrait de la lettre du 10 juin 1783, citée par Dave Lüthi dans le présent ouvrage (« *Home, sweet home!* Gibbon en ses murs lausannois »).

4 Voir par exemple Sévery, *La Vie de société dans le Pays de Vaud*, vol. 2, p. 60.

5 Capitani, *Soupes et citrons*, *op. cit.*, p. 65-68.

6 *Id.*, p. 43.

7 *Id.*, p. 45.

8 À propos de l'importance accordée par Gibbon à l'achat de denrées alimentaires, voir la contribution de Frederick Lock sur ses dépenses ménagères.

9 Lors des grands repas, les verres ne sont pas disposés sur la table, mais entreposés sur de la glace dans un rafraîchissoir. Un serviteur le remplit et l'apporte à la demande. Boissons et verres demeurent ainsi au frais. Dans le cadre d'un repas intime comme celui-ci, il est difficile en revanche de savoir si

les domestiques étaient requis ou non pour ce service.

10 Sous l'Ancien Régime, le Pays de Vaud est déjà un grand producteur de vin. Autant en ville que dans les régions viticoles, le vin est la boisson quotidienne pour tout le monde. Cf. Capitani, *Soupes et citrons*, *op. cit.*, p. 35.

11 Voir l'analyse des vins de Gibbon par Frederick Lock dans ce volume (« Les dépenses ménagères de Gibbon, 1783-1793 »).