

La fourchette, mille ans et toutes ses dents

PASSER DU STATUT D'USTENSILE À CELUI D'OBJET D'ART DE LA TABLE N'À PAS ÉTÉ FACILE POUR CE COUVERT CONCURRENCÉ PAR LES DOIGTS.

Texte : Catherine Gerbood

mières, l'utilise pour la première fois en public à l'hôtel de *Tour d'Argent*. Mais les courtisans s'en méfient, craignant de se blesser la bouche.

UNE LONGUE CONQUÊTE

La fourchette reste donc un outil collectif servant à piquer les mets dans les plats avant que les doigts ne prennent le relais. Le mode des collerettes et des volumineuses fraises d'un blanc immaculé fait toutefois indirectement sa promotion.

Elle s'avère pratique pour contourner les obstacles de dentelles et éviter les taches. La Renaissance, qui amorce une véritable

tendance à l'individualisation des assiettes et des couverts, favorise son implantation sur les tables. Reste que bien manipuler la fourchette n'est pas si facile, même pour les rois. Pourtant très attaché aux arts de la table, Louis XIV était, paraît-il, peu habile à

son maniment, si bien qu'il en a peu promu l'usage. Ce n'est qu'au cours du XVIII^e siècle que la fourchette s'impose. Les règles d'hygiène commandent désormais d'éviter de toucher les aliments avec les doigts. Sa partie haute, le fourchon, adopte alors une quadrilatère dent et se recourbe. Après des siècles d'une existence confinée aux tables aristocratiques, elle gagne un public plus large au XIX^e siècle grâce à des innovations technologiques comme la galvanoplastie, une méthode développée par Christoffe à partir de 1842, qui lui permet de lancer le métal argenté.

FOURCHETTES EN FOLIE

Si la fourchette se popularise, elle ne se banalise pas. Au XIX^e siècle, il est même de bon ton d'en proposer pour tous les mets à la mode. Fourchettes à huîtres, escargots, sardine, poisson, gibier, entremets, gâteaux, salade, dessert, melon, mangue... s'ajoutent à la fourchette standard. Placées à gauche de l'assiette, les fourchettes ont les dents posées côté nappe. Une singularité française. Les Anglais font l'inverse sous prétexte de protéger le vernis des tables. C'est leur usage qui s'est imposé partout de nos jours, y compris dans les restaurants français, au grand regret des provinciaux de l'art de vivre à la française.

Aux XV^e et XVI^e siècles, l'heure est à la simplification. Plus question d'aligier sur la table un nombre incalculable de fourchettes dont plus grand monde ne connaît la fonction. Ce couvert continue de s'adapter à nos modes de vie. De grandes maisons comme Christoffe et Guy Degrenne ont récemment conçu des modèles spéciaux pour les apéritifs dinatoires. Avec la vogue actuelle des sandwiches, pizzas, sushi et autres "finger food", les doigts menacent à nouveau de ringardiser la fourchette. Nul doute qu'elle saura encore servir les dents et se montrer utile : elle a les dents longues !

Photo : DR/Bernd Jonkmanns/Alamy



La fourchette
objet design

À LA TÊTE DE LA CRÉATION ET DU MARKETING D'ALESSI, CHEF D'ENTREPRISE DE DESIGN ITALIEN FONDÉE EN 1921, ALEBRO ALESSI COLLABORE AVEC LES PLUS GRANDS DESIGNERS INTERNATIONAUX DES ARTS DE LA TABLE.

LA FOURCHETTE A-T-ELLE BEAUCOUP ÉVOLUÉ ?

Les fourchettes d'il y a 100 ans ou même du XVIII^e siècle avaient des dents énormes, beaucoup plus longues qu'aujourd'hui. Elles ont eu trois dents puis quatre. Nous retrouvons des modèles à trois dents mais en général ça ne marche pas. Il semble que les gens soient attachés aux quatre dents.

À QUOI RESSEMBLERA-T-ELLE DEMAIN ?

Comme le couteau ou la cuillère, la fourchette a une très longue histoire. Elle a prouvé sa fonctionnalité. On ne peut pas s'attendre à de véritables innovations quant à sa forme. Seule l'esthétique change. Demain, nous mangerons toujours avec une fourchette.

LA FOURCHETTE INSPIRE-T-ELLE LES DESIGNERS ?

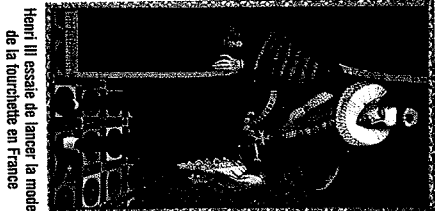
Tous les designers conçoivent la fourchette comme un prolongement de la main puis l'interprètent selon leur inspiration et leur créativité personnelle. Je me rappelle certains designers amusants qui avaient inventé l'un de nos designs lors d'un séminaire. Elle avait dans le manche un mécanisme qui permettait de la faire tourner pour récupérer les spaghettis !

QUELS MATÉRIAUX LUI CONVIENNENT LE MIEUX ?

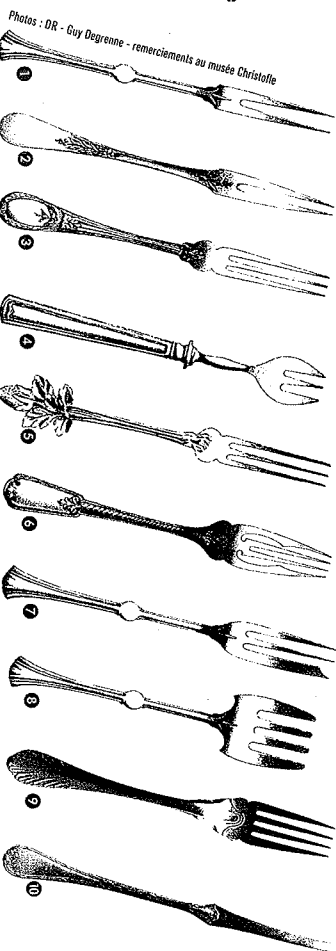
Le plastique est le seul matériau qui puisse concurrencer le métal. Il donne des couverts, légers, de forme très design, agréables à utiliser.

... et encore d'autres fourchettes pour d'autres usages : à manger, à piquer des modèles pour... manchet !
1) fourchette de style Renaissance.
2) fourchette standard, à gâteaux.
3) à tapas, à raviolis et bouchées.
4) à viande.
5) à légumes.

pas facile de manger sans fourchette. Pourtant, pendant des siècles, le pouce, l'index et le majeur lui ont été préférés, y compris par les têtes couronnées. En Europe, les Italiens ont été les premiers promoteurs de cet instrument d'origine byzantine. C'est à Venise que la fourchette se fait connaître grâce à Théodora Doukka, une princesse venue de Byzance en 1073 pour épouser Domenico Selvo, le 31^e doge de Venise. Elle a pour habitude de piquer les morceaux de viande avec une petite fourchette à deux dents pour les porter à sa bouche. À l'époque, cette manie raffinée est jugée étrange, voire sulfureuse. Car avec ses dents pointues, la fourchette a quelque chose de diabolique. Elle s'installe tout de même chez les grands de la Péninsule. Catherine de Médicis l'introduit à la cour de France en 1533. Son fils Henri III, qui aime l'hygiène et les bonnes ma-



Henri III essaie de lancer la mode de la fourchette en France



Photos : DR - Guy Degrenne - remerciements au musée Christoffe

