

par Andrée Petit et Claudie Charpillat

Un siècle de menus

La matière sur laquelle se fondent les observations qui suivent est une collection privée de menus de mariage, de première communion, de fête au village et d'autres occasions festives, de 1900 à nos jours, cartons souvent nominatifs, mis de côté au fil des années par différents membres d'une famille auboise et gardés en souvenir d'événements marquants de leur vie.

Ces menus anciens proviennent globalement d'un même lieu géographique : la vallée de l'Aube, entre Arcis-sur-Aube et Brienne-le-Château. Ils émanent pour la plupart de petits cultivateurs peu aisés mais respectueux des usages et de la tradition, soucieux de se conformer à la règle établie, de peur du "qu'en dira-t-on". Les menus les plus tardifs sont plus citadins – reflet d'un exode rural généralisé.

Quoi de plus banal qu'un menu, semble-t-il. Et pourtant...

Pour commencer, qu'entend-on par le mot "menu" ? Il s'agit d'une part de la composition du repas, et d'autre part du carton de présentation qui annonce aux convives la liste des plats qui vont être servis. Si vous regardez le menu d'un restaurant, ce qui vous intéresse, c'est évidemment le repas, mais si vous commandez à l'imprimeur cinquante menus pour le mariage de votre fille, il sera alors question du carton de présentation.

Les menus de la collection s'échelonnent sur tout le XX^e siècle, aussi peut-on voir se dessiner des évolutions au fil du temps.

Des menus copieux

Les changements dans la composition des repas au fil des décennies sont riches de sens. Au début du siècle, l'abondance est de mise. Observons ce repas de 1913 (Fig.1).

Ce qui frappe d'emblée, c'est le grand nombre de plats : trois entrées, trois plats de viande (poulet, civet de lièvre, caneton rôti) suivis de nombreux desserts. Saint-Émilion, Champagne, café et liqueurs accompagnant l'ensemble.

En 1920, plusieurs exemples de repas. Il s'agit des déjeuners d'une noce en juin pour les premiers (Fig. 2) et d'un rassemblement familial à l'occasion de la fête au village de Nogent-sur-Aube en septembre pour les seconds (Fig. 3) ; cette date était toujours l'occasion d'une grande réunion de la famille et des amis.

Les repas se tenaient à la ferme ou dans la grange décorée à cet effet. On dressait une grande table, généralement des planches sur des tréteaux. Les plats étaient préparés par un traiteur (souvent M. Obermosser de Ramerupt, le bourg le plus proche), mais les matières premières étaient prises à la ferme : poulets, oies, canards, porc... Les légumes et les fruits venaient du jardin. D'ailleurs, on trouve fréquemment en entrée radis-beurre ou potage, même pour un repas de fête. Les serveuses (toujours des femmes) passaient et repassaient les plats, immanquablement copieux. Les fêtes se déroulaient sur deux jours : le déjeuner et le dîner du premier jour puis encore le déjeuner du lendemain, presque aussi abondant que les festins de la veille.

Les menus de midi des 11 et 12 septembre 1920 sont assez représentatifs (Fig. 3a et 3b). Le premier jour, cinq entrées, un plat de poisson et les trois plats de viande qu'exigeait la coutume (deux viandes en sauce et un rôti) puis desserts, champagne, café, liqueurs. Le déjeuner du lendemain comporte encore huit plats et cinq desserts ! Avec bien sûr toujours : champagne, café et liqueurs. Comment pouvaient-ils manger tout cela ? Et trois repas de suite ! De fait, la coutume des trois repas consécutifs, sur deux jours, semble à cette époque bien établie, et personne ne se serait permis de ne pas présenter les trois plats de viande attendus – du moins dans les campagnes.

À partir de 1921 toutefois, les choses évoluent : à en croire les menus de notre collection, la règle est à présent de servir