

## ***Thé, café ou chocolat ? L'essor des boissons exotiques au XVIII<sup>e</sup> siècle***



### **Livret d'accompagnement**

L'exposition *Thé, café ou chocolat ? L'essor des boissons exotiques au XVIII<sup>e</sup> siècle*, présentée au musée Cognacq-Jay du 27 mai au 27 septembre 2015, et le catalogue édité à cette occasion retracent l'histoire des boissons exotiques en Europe suivant différents axes : l'introduction de ces boissons en Europe et l'accueil contradictoire qui leur est réservé, le développement de nouvelles pratiques culinaires et alimentaires, dans l'intimité ou en société, la création de services pour la consommation de ces boissons enfin. Ce dossier, conçu comme une aide ou une préparation à la visite, se concentre pour sa part essentiellement sur les objets indispensables au service des boissons chaudes, des boissons longtemps onéreuses, le thé et le chocolat en France en particulier. Aujourd'hui, la théière, la cafetière

ou la chocolatière nous sont familières, les tasses en faïence ou en porcelaine également mais comment sont apparus ces objets ? Comment le chocolat d'Amérique, le thé d'Asie et le café d'Afrique étaient-ils consommés dans les pays qui nous les ont transmis et au moyen de quels ustensiles ? Comment les services européens pour les boissons chaudes étaient-ils composés et quels étaient les principaux centres de production de pièces de prix, si ce n'est de prestige, en Europe et en France ? Voici les points abordés dans ce dossier qui s'appuie pour ce faire sur des extraits de récits et de manuels, des gravures et des peintures et, surtout, de nombreux objets dont plusieurs sont présentés à l'exposition.

#### Plan du dossier

I – Chocolat, thé et café : trois boissons exotiques, trois histoires au long cours

II – La consommation des boissons exotiques en Europe à la fin du XVIIe siècle et au début du XVIIIe siècle : les premiers services pour les boissons chaudes ou « cabarets »

III – Les « déjeuners » des manufactures de faïences et de porcelaines en France au XVIIIe siècle

Références bibliographiques pour aller plus loin

À chaque fois que cela a été possible, des liens hypertextes vers des ressources en ligne, ouvrages numérisés ou reproduction photographique d'une œuvre mentionnée, ont été introduits.

Dossier rédigé par Claire Scamaroni,

responsable de la bibliothèque, de la documentation et des archives au musée Cognac-Jay



Visuel de couverture : *Cabaret* de la manufacture de Lochré à Paris. Porcelaine dure, vers 1785-1790. © Musée Carnavalet / Roger-Viollet

### **I – Chocolat, thé et café : trois boissons exotiques, trois histoires au long cours**

#### 1 – Le chocolat

Le chocolat est introduit en France via l'Espagne, grâce notamment au mariage en 1615 d'Anne d'Autriche avec Louis XIII. C'est d'Italie cependant que le cardinal Mazarin fait venir des cuisiniers en

1657 pour la préparation du chocolat et des boissons exotiques en général. Mais d'où vient originellement le chocolat et que sait-on alors de sa consommation ?

Le cacao et le chocolat ont été découverts par les missionnaires et conquistadors espagnols au XVI<sup>e</sup> siècle lors de leur rencontre avec les Aztèques au Mexique. En effet, comme les Mayas ou les Toltèques avant eux, ce peuple de Mésoamérique cultive le cacao et lui accorde une place centrale dans son économie (les fèves de cacao sont utilisées comme monnaie), dans sa consommation et dans ses rites. La fleur du cacaoyer est utilisée pour ses vertus curatives et le cacao est l'un des ingrédients des remèdes précolombiens. Surtout, il s'agit d'une boisson sacrée consommée par l'élite chez les Aztèques, dont les préparations, variées, étaient épicées.

Dans la huitième de ses *Décades du Nouveau Monde*, rédigée entre 1524 et 1525, l'humaniste italien Pierre Martyr d'Anghiera explique comment préparer cette boisson en mélangeant la poudre de cacao avec de l'eau puis en la faisant mousser par transvasement successif d'une cruche à une autre<sup>1</sup>. Un autre moyen pour faire mousser la boisson consiste à la fouetter avec un rameau ou un moulinet dont l'invention est sans doute indigène.

Point de chocolatière à proprement parler chez les Aztèques donc. Comme l'indique N. Harwich<sup>2</sup>, cet ustensile a vraisemblablement été élaboré dans les couvents de ce qui est désormais la Nouvelle Espagne à partir d'un vase à panse arrondi ou en forme de cône tronqué en argile ou en cuivre doté d'un moulinet. Dans le dernier tiers du XVII<sup>e</sup> siècle, l'Amérique fournit également de larges tasses avec soucoupe en grès ou en faïence, les *mancerinas*, du nom de vice-roi de Nouvelle Espagne, le marquis de Mancera.



## 2 – Le thé

Lorsque le thé pénètre en Europe et plus particulièrement en Hollande via la Compagnie des Indes orientales au XVII<sup>e</sup> siècle (la première mention de sa consommation y remonte à 1637), cette boisson a déjà une longue histoire en Chine puis au Japon et sa consommation y a déjà subi de nombreuses transformations que l'Occident recueille partiellement.

Comme le rappelle P. Butel<sup>3</sup>, le thé est d'abord étroitement lié à la médecine depuis le milieu du premier millénaire avant notre ère en Chine puis à la philosophie. Confucius (551-479 avant notre ère) et des philosophes dans la lignée mystique du taoïsme l'évoquent en effet comme une offrande aux ancêtres ou une boisson que l'on sert à un hôte. Quelques siècles plus tard, avec l'expansion du bouddhisme, aux IV<sup>e</sup> et V<sup>e</sup> siècles, le thé est également prisé car il constitue un puissant stimulant pour la concentration notamment.

Lorsque le thé gagne les cercles de la Cour, sous la dynastie des Tang (618-907), un art du thé est élaboré, qui touche la préparation de la boisson et sa consommation dans un cadre agréable où poèmes, chants et récits ont leur place<sup>4</sup>. Sous la dynastie des Song (960-1279), une deuxième école du thé apparaît, celle transmise au Japon. Dans le cadre de cérémonies où la céramique occupe une place de choix, la boisson résulte de feuilles de thé d'abord réduites en poudre puis battues dans l'eau chaude avec une fine baguette. Indépendamment de ces cérémonies, le thé est également présent dans la vie quotidienne, servi dans la capitale des Song du Sud dans des maisons de thé.

Une troisième école du thé voit le jour sous les Ming (1368-1644), qui intéresse directement les Occidentaux car elle coïncide avec la description qu'en font les voyageurs et missionnaires, avec le tout début de la consommation du thé en Europe au XVIIe siècle également. Le Jésuite italien Matteo Ricci, qui séjourne en Chine pendant près de trente ans, en rend compte dans ses mémoires :

« [...] les Japonais mêlent ces feuilles [de thé] réduites en poudre dans une coupe pleine d'eau bouillante à la quantité de deux ou trois cuillerées et avalent telle potion ainsi mixtionnée. Mais les Chinois jettent quelques-unes de ces feuilles en un vaisseau d'eau bouillante puis quand elle a imbu la force et vertu d'icelles, ils la boivent toute chaude et laissent les feuilles.<sup>5</sup> »

Les feuilles sont donc mises à infuser dans une bouilloire, un bol ou une théière en Chine désormais. Les accessoires du thé jouent un rôle essentiel et les fours à porcelaine de Jingdezhen, dont l'activité reprend de plus belle à fin du XVIIe siècle, fournissent la porcelaine usitée pour sa consommation. Via les compagnies de commerce, hollandaise d'abord, puis française et anglaise, ce sont les feuilles de thé mais aussi les porcelaines associées à son service qui sont importées sur les marchés occidentaux.



### 3 – Le café

Originaire des Hauts-Plateaux d'Éthiopie, le café est diffusé au XVe siècle dans le monde arabe par les pèlerins, les émissaires et les soldats jusqu'à Istanbul où les Européens le découvrent au XVIe siècle, dans des cafés notamment. Comme le thé et le chocolat, il faut attendre le XVIIe siècle cependant pour que la boisson soit consommée en Europe. À Marseille, dès 1640-1650, et à Venise, d'abord, des voyageurs ramènent aussi certains des accessoires nécessaires à sa préparation et à sa consommation.

Les grains de café sont d'abord torréfiés et réduits en poudre à l'aide de grilloirs, mortiers et pilons, de moulins encore, avant de pouvoir être consommés sous forme de boisson. Chez les Ottomans, il s'agit d'une boisson bouillie, comme le rapporte Jean Thévenot, qui parcourt le Levant en 1655 :

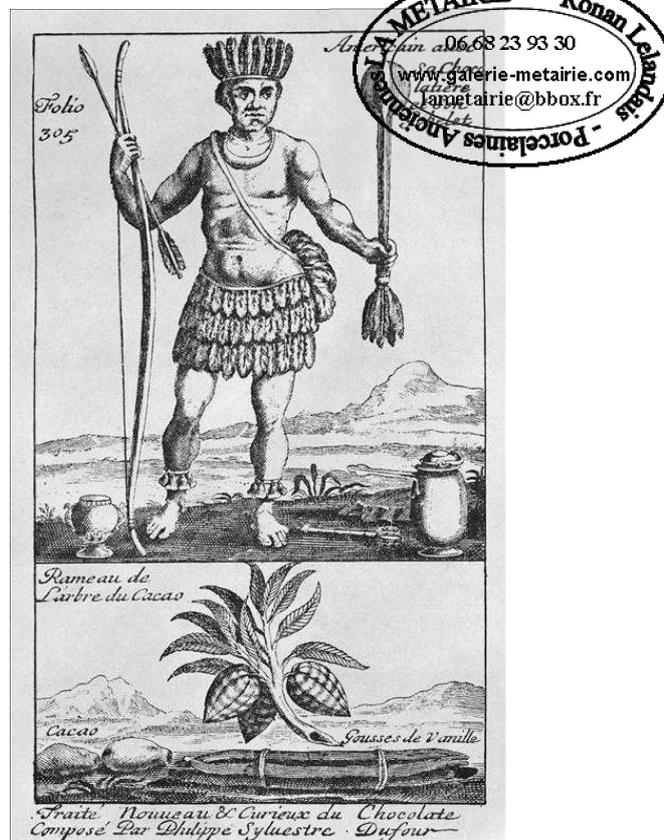
« [...] quand ils en veulent boire [du café], ils prennent un coquemar fait exprès, qu'ils appellent *ibrik* et, l'ayant rempli d'eau, la font bouillir. Quand elle bout, ils y mettent de cette poudre pour environ trois tasses d'eau une bonne cuillerée de ladite poudre et, quand cela bout, on le retire vivement de devant le feu, ou bien on le remue, autrement il s'enfuirait par-dessus, car il s'élève fort vite, et quand il a bouilli ainsi dix à douze bouillons, ils le servent dans des tasses de porcelaine [...].<sup>6</sup> »

La mention de l'*ibrik* est particulièrement intéressante. Comme le rappelle H. Desmet-Grégoire<sup>7</sup>, il s'agit de l'un des deux types de cafetière utilisés en Turquie mais seul celui-ci sera importé en Europe. En Turquie en effet, on utilise également le *cezve*, un récipient en métal de forme conique au long manche, pour la préparation et pour le service du café. L'*ibrik*, qui désigne plus généralement une verseuse, se répand à Marseille.

Le café est bu dans des tasses et, chez les élites, ces tasses peuvent être placées dans des *zarf*, des supports en métal ouvragé – or, argent, cuivre... - qui l'entourent. L'orientaliste Antoine Galland (*De l'origine et du progrès du café*, 1699) s'en fait l'écho : « Il y a des turcs qui tiennent leurs tasses dans

des petits vases d'argent qui environnent seulement le bas de la tasse ; mais il n'y a que les plus délicats et les plus riches qui s'en servent.<sup>8</sup> »

Il est intéressant de constater qu'en 1685, alors que paraît à Lyon le *Traité nouveau et curieux du café, du thé et du chocolat* du marchand Sylvestre Dufour<sup>9</sup>, les gravures légendées de l'ouvrage reproduisent plusieurs des ustensiles exotiques liés aux services du café, du thé et du chocolat, trois boissons désormais associées en Europe. En effet, le Turc est représenté avec un « Ibriq ou pot pour faire cuire le café », le « Chinois avec son pot de thé » (le mot « théière » apparaît un peu plus tardivement dans la langue française et son orthographe varie au départ) et son bol, et l' « Américain avec sa chocolatière et son gobelet » ainsi qu'un moulinet. À ces pièces qui font l'objet d'importation en Europe s'ajoutent également des ustensiles préexistants dans ces pays tels le coquemar - pour porter une boisson à ébullition - et, rapidement également, des productions aux formes originales.



Sylvestre Dufour, *Traité nouveau et curieux du café, du thé et du chocolat*, p. 334. © Jacques Boyer / Roger-Viollet

## II – La consommation des boissons exotiques en Europe à la fin du XVIIe siècle et au début du XVIIIe siècle : les premiers services pour les boissons chaudes ou « cabarets »

À partir de la deuxième moitié du XVIIe siècle, le thé, le café et le chocolat sont consommés par les élites en France et en Europe où l'on apprend progressivement à la préparer et à les accommoder, par l'ajout de sucre et de lait notamment. Aux récits des missionnaires, voyageurs et marchands qui ne tarissent pas au XVIIe et au XVIIIe siècle, comme l'atteste le traité de Sylvestre Dufour en 1685, vont

s'ajouter des études et manuels de professionnels et de médecins, tel Nicolas de Blégny, dont *Le Bon Usage du thé, du café et du chocolat*, édité à Paris en 1687<sup>10</sup>, constitue notamment une source d'information très riche sur les pièces utilisées au XVIIe siècle pour le service des boissons exotiques.

1 – Les objets pour le service du thé, du café et du chocolat au XVIIe siècle et au début du XVIIIe siècle

Médecin, Nicolas de Blégny se présente également comme l'inventeur d'ustensiles pour la préparation et le service des boissons chaudes. Dans *Le Bon Usage du thé, du café et du chocolat*, on trouve dès lors plusieurs planches gravées et commentées sur l'existant et sur ce qu'il propose. En confrontant son ouvrage avec des tableaux, des gravures et des objets réels, on constate que les pièces nécessaires à la préparation et au service des boissons exotiques en usage en France sous le règne de Louis XV apparaissent tôt même si, naturellement, leur forme évolue et qu'elles tendent à se spécialiser comme l'atteste l'apparition plus fréquente de termes nouveaux à la fin du XVIIe siècle tel que « théière ».

Pour le service du thé, Nicolas de Blégny explique quels sont les vaisseaux les plus adaptés :

« La forme des vaisseaux à faire le thé est aussi diverse qu'elle est indifférente, car il suffit qu'ils soient propres à résister au feu, et que leurs embouchures soient fermées par un couvercle bien juste, c'est pourquoi outre que toutes les formes de cafetières et de chocolatières peuvent être employées à cet usage, on voit aux Indes et en Europe des pots particulièrement destinés au thé, dans la matière et dans la forme desquelles il se trouve une notable différence, c'est ce qu'on connaîtra mieux par la figure que j'ai fait représenter ici où l'on trouvera les formes qu'on donne aux pots d'argent, d'étain et de terre de la Chine.<sup>11</sup> »

Pédagogue, Nicolas de Blégny ajoute un commentaire sur les tasses et la manière de le tenir :

« La matière et la forme des tasses à boire le thé est pareillement diverse et indifférente ; néanmoins aux Indes et en Europe, il est assez ordinaire de préférer aux tasses ou gobelets d'argent ou de quelqu'autre métal que ce soit, les chiques de porcelaines ou de faïence, pour cette raison que leurs bords ne brûlent jamais les doigts, et que la façon de tenir ces chiques passe pour une espèce de bienséance. Ceux de qui cette façon est ignorée la trouveront représentée à la première figure de ce traité.<sup>12</sup> »

L'auteur du *Bon Usage* recense et illustre également différentes formes de cafetières existantes et en décrit plusieurs de ses inventions parmi lesquelles celle-ci :

« [...] une sorte de cafetière de fer blanc que j'ai inventée, et qui est construite de telle sorte qu'elle a vers son fond une amplitude qui sert merveilleusement à retenir le marc de sa teinture lorsqu'on la verse dans la chique, et de plus encore une espèce de filtre à son bec, qui ne donne passage qu'aux seules parties de la liqueur.<sup>13</sup> »

À la cafetière s'ajoute naturellement le cabaret et le plateau – qui par extension lui donne son nom -, ainsi décrits :

« [...] les personnes de qualité qui prennent par délice la boisson de café, ont accoutumé de la faire servir en compagnie sur des soucoupes de cristal, de porcelaine, ou de faïence de Hollande, mais plus ordinairement sur des portechiques qu'on appelle cabarets à café [...].<sup>14</sup> »

Les ustensiles du chocolat enfin ne sont pas oubliés par Nicolas de Blégny, même si la chocolatière qu'il décrit lui semble mal commode :

« [...] celles qui doivent servir au chocolat, et qu'on nomme pour cette raison chocolatières, ont un trou dans le milieu de leurs couvercles [*sic*] pour passer le moulinet [...].<sup>15</sup> »



On retrouve plusieurs objets évoqués par Nicolas de Blégny sur des gravures de mœurs de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, telle [Dame qui prend du café](#) (BNF) ou [Un Chevalier et une dame buvant du chocolat](#) (Bib. municipale de Versailles), du dessinateur Robert Bonnart en 1695. En effet, hommes et femmes issues de l'aristocratie ou de la bourgeoisie très aisée sont représentés à table, en conversation, tandis que le café ou le chocolat leur sont apportés. Les représentations liées à la consommation du thé au tout début du XVIII<sup>e</sup> siècle sont plus nombreuses en Hollande et, surtout, en Angleterre où cette boisson est particulièrement prisée. Ainsi, sur un tableau probablement anglais du Victorian and Albert Museum, [Deux dames et un officier prenant le thé](#), daté vers 1715, on peut voir sur un guéridon une petite théière à pans coupés, une bouilloire et des pièces de porcelaines au décor blanc et bleu importées de Chine parmi lesquelles des tasses avec soucoupes et une coupelle pour le sucre.

Dès le premier tiers du XVIII<sup>e</sup> siècle, le cabaret pour le service des boissons chaudes dit aussi « déjeuner » - ce qui désigne le repas du matin -, ou « nécessaire » - quand il est placé dans un coffret - est composé généralement d'une théière, d'une cafetière ou d'une chocolatière, des tasses et soucoupes et d'un sucrier auxquels s'ajoute éventuellement le pot à lait, le tout sur un plateau.

## 2 – Les services et pièces de prestige

Boissons onéreuses, le thé, le café et le chocolat donnent lieu à la constitution de services effectivement utilisés pour la consommation mais aussi à des pièces de collection, sans qu'il soit toujours possible de distinguer les différents usages. La taille des services est également variable et les pièces qui les constituent sont fabriquées au moyen de techniques multiples qui relèvent de l'orfèvrerie ou de la céramique.

L'orfèvrerie, déjà très usitée, trouve naturellement place dès le XVII<sup>e</sup> siècle pour la réalisation de cabarets. Une grande partie des collections de la Cour de France de cette époque ont disparu mais la Cour de Saxe, et plus particulièrement son orfèvre Johann Melchior Dinglinger, nous a laissé un [service à café en or](#) (1697-1701) tout à fait exceptionnel, aujourd'hui conservé à Dresde (Grünes Gewölbe). Créé indépendamment d'une commande, ce service se compose de quarante-cinq pièces en argent, or, émail, ivoire et diamants. Sans aller jusqu'à un tel degré de luxe, les pièces d'orfèvrerie ont eu une place de choix pour la fabrication de cafetières, théières, chocolatières, sucrières ou encore moulins à café tout au long du XVIII<sup>e</sup> siècle. Elles ont également fourni des modèles de formes pour les céramistes.

Comme l'orfèvrerie, les porcelaines importées de Chine et du Japon ont inspiré les céramistes partout en Europe. Depuis le début du XVIIe siècle, les Européens importent de Chine des pièces à décor bleu et blanc. À partir du milieu du XVIIe siècle, alors que le Japonais devient fournisseur pour la Hollande, des porcelaines ornées d'émaux polychromes (bleu, rouge, vert, jaune), au décor *kakiemon* dans les années 1670 puis également *imari* à partir de 1680, entrent sur le marché européen. Moins nombreuses que les porcelaines chinoises, dont l'exportation reprend au début des années 1680 - ce qui fait baisser les prix -, elles seront de ce fait très appréciées.

[Le nécessaire offert à la reine Marie Leczinska](#) à l'occasion de la naissance du Dauphin, créé entre 1729-1730, aujourd'hui conservé au Louvre, témoigne à la fois de place de l'orfèvrerie et de celle de la porcelaine de Chine et du Japon dans des services de grand luxe. En effet, il se compose notamment d'une chocolatière en argent doré sur réchaud de style rocaille, de deux tasses blanc de Chine ou encore de tasses, d'un sucrier et d'une théière à décor *kakiemon*. Ce style, qui doit son nom au potier qui l'inventa, consiste en décors souvent végétaux et animaliers très sobres, disposés de façon asymétrique sur une grande réserve blanche.

En Hollande et à Delft en particulier, de nombreuses manufactures produisent et exportent des faïences à décor bleu et blanc inspiré de la porcelaine de Chine dès les années 1620-1625. Dans les trente dernières années du XVIIe siècle, avec l'arrivée sur le marché des nouvelles pièces japonaises et chinoises, ces manufactures s'adaptent et innovent. Dans cette perspective, la fabrique de prestige De Grieksche (l'A grec), dont [une théière](#) (1701-1722) conservée à la Cité de la céramique à Sèvres (CSS) est présentée dans l'exposition, joue un rôle important en proposant notamment des décors occidentaux ou orientaux polychromes.

À Meissen, en Saxe une fois encore, Johann Friedrich Böttger, chimiste et alchimiste, découvre en 1709 le secret de fabrication de la porcelaine dure des Chinois, constituée de kaolin. Un an plus tard, la manufacture de Dresde est créée et commence à produire des grès et de la porcelaine dure très directement inspirés au départ de pièces de cabaret en orfèvrerie et de porcelaines de Chine. L'arrivée à la manufacture de l'émailleur Johann Gregorius Höroldt permet cependant vers 1725 une nouvelle découverte essentielle, la maîtrise d'une large palette de couleurs de petit feu que l'on applique sur une porcelaine déjà cuite. Höroldt est aussi l'inventeur d'un style décoratif qui privilégie la miniature et, rapidement, il introduit des chinoiseries. Le [service à thé et à café à décor doré](#) de Meissen, vers 1730, conservé à la cité de la céramique à Sèvres (CSS) et présenté à l'exposition, s'inscrit pour partie dans cette production. Composé de quarante pièces à décor d'or, ce cabaret est une porcelaine dure de Meissen décorée à Augsbourg par Bartholomäus Seuter, *Hausmaler* (c'est-à-dire peintre en chambre), d'après des chinoiseries de Höroldt. Toutes ces innovations gagnent progressivement la France, via la manufacture des Hannong à Strasbourg en particulier.



### III – Les « déjeuners » des manufactures de faïences et de porcelaines en France au XVIIIe siècle

En France, les édits somptuaires de 1699 et de 1709, qui limitent l'usage des métaux précieux, favorisent l'essor de la céramique et notamment de la faïence et de la porcelaine qui occupent une place grandissante dans la réalisation de cabarets pour le service des boissons exotiques. Tout au long

du XVIII<sup>e</sup> siècle, les innovations sont importantes et concernent aussi bien les décors, les techniques que les formes. L'importation de porcelaines chinoises et japonaises, importante à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, mais aussi de pièces des manufactures de Delft ou de Meissen favorisent au départ ces innovations, les transfuges d'une manufacture à une autre également. Plus généralement, le contexte créé une rivalité et une émulation à laquelle participent les manufactures françaises.

Si le secret de la porcelaine dure chinoise a été percé en Saxe, la manufacture de Rouen innove dès la fin du XVII<sup>e</sup> siècle avec l'invention de la porcelaine tendre, que la manufacture de Saint-Cloud, fondée en 1664 comme manufacture de faïence, développe véritablement à partir de 1697 en créant alors des pièces aux formes souvent inspirées de l'orfèvrerie. La technique de la porcelaine tendre, tout à fait nouvelle, remplace le kaolin, longtemps inconnu en France, par de la « fritte », un mélange composé pour l'essentiel de sel marin, de soude et de sable. Les pièces produites sont d'un blanc crémeux et accueillent différents décors, en bleu et blanc au départ, comme sur la tasse et soucoupe « à galerie », principe de la tasse-trembleuse, datée vers 1710 et présentées à l'exposition.

En France, dans les deux premiers tiers du XVIII<sup>e</sup> siècle, avant l'invention de la porcelaine dure, les déjeuners ou cabarets en céramique sont donc en porcelaine tendre ou en faïence.



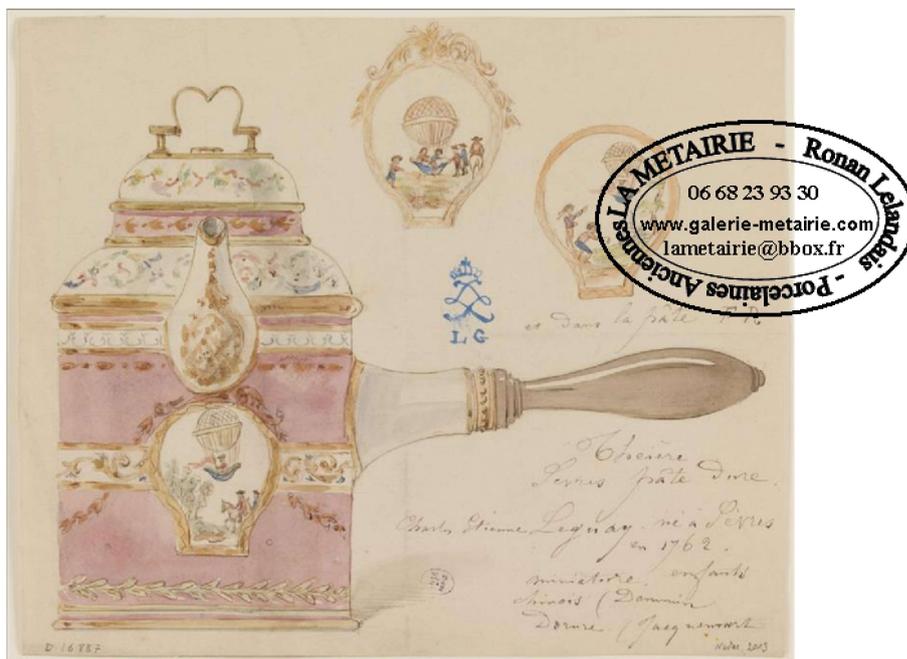
## 1 – Les pièces de déjeuner en faïence

Dans l'exposition, plusieurs pièces en faïence des manufactures de l'Est de la France, Strasbourg, Niderviller et Saint-Clément, sont présentées. Fondée en 1721, la manufacture de Strasbourg est la plus ancienne d'entre elles. Dirigée par Paul-Antoine Hannong à partir de 1732, celle-ci accueille des peintres et des modelleurs des manufactures germaniques et notamment de Meissen. Ces transfuges apportent différentes innovations dont témoigne la cafetière de Strasbourg présentée à l'exposition. En effet, cette cafetière à trois pieds, pansue, est ornée d'éléments en relief, branchage pour le manche, fleur épanouie pour la préhension du couvercle, comme en Saxe. Son décor peint de fleurs au naturel vient directement de celui développé à Meissen vers 1745, de même que les couleurs de petit feu, une technique de cuisson inventée par Höroldt, en usage à Strasbourg d'abord puis, bientôt, dans d'autres manufactures françaises à la fin des années 1740. Grâce à elle, de multiples couleurs peuvent être cuites en même temps et le jeu des dégradés, rendu possible désormais, donne naissance au décor européen. À la même période, en 1748, la maîtrise du pourpre de Cassius, un précipité d'or qui permet d'obtenir une gamme allant du rose au violet, est acquise également grâce à la famille Löwenfick, venue de Meissen. Ces innovations passent d'une manufacture à l'autre, comme l'atteste la [verseuse à décor floral](#) (CSS) de la manufacture de Niderviller aux délicates nuances de rose. De cette manufacture sont aussi présentés à l'exposition un [déjeuner solitaire à décor de gravure en camaïeu pourpre](#) (CSS), en trompe-l'œil, sur un fond faux bois, ainsi qu'une cafetière de même décor. Ce décor a été créé en 1773 par un artiste de Niderviller, Joseph Deutsch, qui l'a décliné sur de très nombreuses pièces, associées ou non au service des boissons chaudes.

À Sceaux, Jacques Chapelle installe une manufacture en 1748 et fait appel à des artistes de Strasbourg notamment. La [théière en forme de dragon](#) (CSS) présentée à l'exposition, au décor polychrome de petit feu, vers 1755, est représentative du style de cette manufacture qui s'illustre avec des pièces en ronde-bosse pleine de fantaisie, dans l'esprit rocaille.

## 2 – Les pièces de déjeuner en porcelaine de Vincennes-Sèvres

La porcelaine tendre est très présente dans l'exposition et tout particulièrement la porcelaine tendre de la manufacture de Vincennes. Créée en 1740 pour concurrencer les porcelaines de Chine et de Saxe, la manufacture de Vincennes est officiellement protégée par le roi Louis XV en 1745 et débute une production originale, de style français, à partir de 1751. La manufacture conçoit alors des décors originaux, parmi lesquels le semis de fleurs au naturel, très répandu par la suite, et de nombreuses formes pour le service de boissons exotiques, dont les archives de la manufacture de Sèvres conservent plusieurs dessins souvent annotés et datés. Grâce à ces dessins, aux inventaires, registres de fournée ou encore registres de vente, le nom donné par la manufacture aux pièces qui composent ses déjeuners est souvent connu. Plusieurs formes, créées entre 1751 et 1755 en différentes grandeurs, connaissent un succès durable et sont reprises à Sèvres, après le déménagement de la manufacture en 1756. Meissen, en témoigne le [cabaret à décor vert et rose](#) (CSS), vers 1770, les a utilisées également.



Étienne-Charles Leguay. *Modèle d'une théière de Sèvres en pâte dure*. Vers 1783. Encre brune, pierre noire et aquarelle. © Musée Carnavalet / Roger-Viollet

À Vincennes puis à Sèvres, les déjeuners se composent de pièces de formes diverses, « Hébert », « Bouillard », « litron »... qui sont mêlées. Ainsi, si une forme a bien été déclinée sur plusieurs objets, un gobelet et un pot à lait Hébert, par exemple, ces derniers ne seront pas nécessairement associés pour former un cabaret. La diversité des modèles est souvent choisie. Il n'y a pas de systématisme non plus dans le choix des anses et des couvercles que l'on peut retrouver sur des formes différentes.

Certaines formes portent le nom de personnes telles Hébert, célèbre marchand-mercier, Calabre ou Bouillard, deux sociétaires de la manufacture de Vincennes. Dans l'exposition, différents services sont composés de pièces de forme Hébert : un [plateau](#) à six lobes de tailles inégales (peint par André Vincent Vielliard, CSS), un [pot à lait](#) à la ligne souple et renflée (à décor polychrome d'oiseaux sur fond bleu lapis, CSS), un gobelet et un pot à sucre de même profil, légèrement renflé (l'un de la collection Cognacq-Jay, peint par Bertrand, l'autre sur le [déjeuner à ornements chinois](#) de Lécot probablement vendu à Louis XVI en 1774, conservé à Versailles). Sous la dénomination Calabre, on peut voir plusieurs

exemples de théières de forme ovale (celle du [déjeuner solitaire peint par Vielliard](#), par exemple) et de gobelets dont la forme délicatement évasée vers le haut départ devient droite un peu plus tard (comme celui de la collection Cognacq-Jay décoré par Pierre-Antoine Méreaud de trophées d'armes et d'instruments de musique). La forme Bouillard enfin est représentée par des tasses très simples, de forme ovoïde un peu trapue.



Bertrand. *Gobelet Hébert et soucoupe*. Porcelaine tendre, 1767  
© Eric Emo / Musée Cognacq-Jay / Roger-Viollet



Pierre-Antoine Méreaud. *Tasse calabre et soucoupe*. Porcelaine tendre, 1767 © Stéphane Piera / Musée Cognacq-Jay / Roger-Viollet

D'autres dénominations sont plutôt descriptives telles le plateau carré en raison de sa forme, la tasse « litron », la tasse trembleuse et sa soucoupe ou encore le pot à lait tripode. De forme parfaitement cylindrique, la tasse « litron » créée par l'orfèvre Jean-Claude Duplessis est aujourd'hui encore très répandue et la collection d'Ernest Cognacq en offre de nombreux spécimens comme celui décoré par Chabry fils d'une scène de turquerie galante. La tasse trembleuse, évasée et profonde, s'accompagne d'un type de soucoupe bien identifiée, très creuse, qui épouse la forme de la tasse pour la maintenir. Le pot à lait tripode, inventé par Vincennes dès 1752 au moins, est également très répandu tout au long du siècle, en porcelaine tendre et en porcelaine dure, le [cabaret à décor de chinoiserie](#) du musée des arts décoratifs doré par Henri-François Vincent en offre un bel exemple.



Buteux fils aîné (actif de 1763 à 1801). *Tasse litron et soucoupe*. Jean-Louis Morin. *Tasse trembleuse et soucoupe*. Porcelaine tendre, Porcelaine tendre, 1783. © Eric Emo / Musée Cognacq-Jay / 1768. © Stéphane Piera / Musée Cognacq-Jay / Roger-Viollet Roger-Viollet

La découverte de gisement de kaolin dans le Limousin permet la création de porcelaine dure à Sèvres dès 1770. Si la production de porcelaine tendre se poursuit à Sèvres, avec l'adoption de décors et de styles nouveaux, comme en témoignent la tasse et soucoupe de forme « étrusque » à motifs révolutionnaires (lances et bonnets phrygiens dans des rinceaux) du musée Carnavalet, des déjeuners sont tout naturellement créés dans cette technique tant convoitée, qui permet l'obtention d'une pâte à la fois dure, translucide et sonore. Des formes nouvelles sont créées dans cette matière très résistante, telle la [théière formée de joncs](#) (CSS) de Louis-François Lécot en 1773. Les décors de chinoiseries évoluent également car la porcelaine dure s'accompagne d'un enrichissement de la palette et permet l'usage d'ors plus fluides posés en larges aplats ou en fins contours. Deux peintres doreurs ont excellé dans cette technique et dans ces décors, Jean-Jacques Dieu et Louis-François Lécot, qui ont contribué à la réalisation de services de grand prix. Dans l'exposition, deux services à thé de Louis-François Lécot, conservés à Versailles, sont ainsi présentés. Le premier est un [déjeuner avec plateau à rubans à décor chinois](#), daté de 1774, probablement vendu à Louis XVI puis cédé à ses tantes, Madame Adélaïde et Madame Victoire, où l'on reconnaît des formes créées à Vincennes (la théière Calabre...). Le second est un [déjeuner avec plateau rectangulaire dit « Courteille » à décor chinois](#), daté de 1775, qui pourrait avoir été vendu à Madame Adélaïde ou à Madame Victoire, chacune des deux en ayant acquis un à quelques semaines d'intervalle.



*Tasse et soucoupe, fond jaune, de forme étrusque. Porcelaine tendre, vers 1793-1795. © Stéphane Piera / Musée Carnavalet / Roger-Viollet*

### 3 - Les pièces de déjeuner en porcelaine dure de manufactures parisiennes

La circulation assez abondante du kaolin ne permet pas une application concrète du monopole de la manufacture royale de Sèvres, de fait la fabrication de porcelaine dure se développe dans différentes villes de France dès les années 1770. Dans l'exposition, deux exemples de cabarets en porcelaine de Paris (c'est-à-dire en porcelaine dure fabriquée et décorée à Paris) sont présentés.

Le premier est un [cabaret décoré en grisaille de portraits des membres de la famille royale](#), fabriqué par la manufacture de la rue du faubourg Saint-Denis à Paris, en 1778-1779. Pierre-Antoine Hannong, venu de Strasbourg à Sèvres en 1763 pour révéler le secret de la porcelaine dure, est le fondateur de cette manufacture alors placée sous le patronage du Comte d'Artois. Le cabaret se compose d'une cafetière à manche droit de forme marabout à fond plat, pansue en partie inférieure, un couvercle bombé en partie supérieure, d'un pot à lait, d'un sucrier et de trois tasses litrons. Les formes sont d'une grande sobriété, en écho au goût néoclassique qui s'impose alors, et certaines, comme la cafetière, rappelle les objets d'orfèvrerie.

Le deuxième cabaret provient de la fabrique de la Courtille, fondée en 1771 par Locré, qui venait d'Allemagne. Daté vers 1785-1790, il se compose d'un plateau, d'une théière, d'un pot à lait, d'une jatte et de deux tasses litrons décorés de miniatures en grisaille. La théière litron, cylindrique, surmontée d'un couvercle aux bords incurvés, s'accorde avec les tasses litron, des formes héritées de Vincennes, très usitées par les manufactures de Paris, bien accord avec le style néoclassique du temps également.



Cabaret de la manufacture de Locré à Paris. Porcelaine dure, vers 1785-1790. © Musée Carnavalet / Roger-Viollet

L'histoire des objets liés à la préparation et au service des boissons exotiques se poursuit tout naturellement au XIXe siècle en Europe, alors que la consommation du thé, du café et du chocolat se répand dans la société. Avec l'invention du système de la percolation, au tout début du XIXe siècle, par l'archevêque de Paris Jean Baptiste de Belloy, la cafetière connaît une nouvelle transformation technologique importante, qui ne sera pas la dernière, mais ceci est une autre histoire !

1 Sur Gallica, il est possible de consulter l'ouvrage de Pierre Martyr Anghiera, *De Orbe novo [Du Nouveau Monde]*, trad. du latin par Paul Gaffarel, Paris, E. Leroux, 1907. Le passage sur la préparation du chocolat s'y trouve p. 674-675 : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6536439b/f690.image.r=cacao>

2 Nikita Harwich, *Histoire du chocolat*, 2<sup>e</sup> éd., Paris, Desjonquères, 2008, p. 68.

3 Paul Butel, *Histoire du thé*, Paris, Desjonquères, 1989.

4 De cette époque date *Le Classique du Thé* ou *Ch'a Ching*, de Lu Yu.

5 Cité par Paul Butel, *op. cit.*, p. 45. Les mémoires de Matteo Ricci (1552-1610) ont été publiés en latin en 1615 par le père Nicolas



Trigault sous le titre *De Christiana expeditione apud Sinas* [*Histoire de l'expédition chrétienne au royaume de la Chine*]. Une édition en français a paru à Lille en 1617.

6

Jean Thévenot, *Voyages de M. Thévenot au Levant et en Asie*, Paris, 1664, p. 63. Cette édition est consultable sur Gallica à l'adresse suivante : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k106525z>

7

Hélène Desmet-Grégoire, *Les Objets du café dans les sociétés du Proche-Orient et de la Méditerranée*, Paris, Presses du CNRS, 1989. Un chapitre entier est consacré à la cafetière.

8

Cité par Desmet-Grégoire, *op. cit.*, p. 78. L'extrait et l'ouvrage (réédité à Caen en 1836) sont consultables en ligne à l'adresse suivante : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6581311r/f57.image.r=vases%20d%27argent>

9

Disponible sur Medic@, la bibliothèque numérique de la Bibliothèque interuniversitaire de Santé de Paris à l'adresse : [http://www2.biusante.parisdescartes.fr/livanc/?cote=43868&do=c\\_hapitre](http://www2.biusante.parisdescartes.fr/livanc/?cote=43868&do=c_hapitre)

10

Cette édition est téléchargeable depuis le site Gallica : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8626503x>

11

Nicolas de Blégny, *Le Bon Usage du thé, du café et du chocolat*, Paris, 1687, p. 32-33, fig. p. 34.

12

*Ibid.*, p. 35, et fig. face à la page de titre, non paginée (vue 6).

13

*Ibid.*, p. 153-154. <sup>14</sup> *Ibid.*, p. 167. La chique désigne alors une tasse de la plus petite espèce (Henry Havard, *Dictionnaire de l'ameublement et de la décoration depuis le XIIIe siècle jusqu'à nos jours*, Paris, Maison Quantin, 1894, t. I, p. 844). <sup>15</sup> *Ibid.*, p. 166.

## Références bibliographiques pour aller plus loin

### Sur l'histoire du thé, du café et du chocolat

Paul Butel, *Histoire du thé*, Paris, Desjonquères, 1989.

Hélène Desmet-Grégoire, *Les Objets du café dans les sociétés du Proche-Orient et de la Méditerranée*, Paris, Presses du CNRS, 1989.

Nikita Harwich, *Histoire du chocolat*, 2<sup>e</sup> éd., Paris, Desjonquères, 2008.

Christine Shimizu (dir.), *Les Arts de la cérémonie du thé*, Dijon, Faton, 1996.

*Thé, café, chocolat*, TDC (Textes et documents pour la classe) n° 928, Jaunay Clan, SCÉREN-CNDP, 2007.

Et les catalogues d'exposition :

Martine Acerra, Paul Butel, Jean-Claude Dinety et al., *Thés et Chine. La saga maritime du thé entre Chine et Europe, XVIIe-XXe siècles*, livret d'exposition à la Corderie royale de Rochefort, Rochefort, Corderie royale-Centre international de la mer, 2006 (Les Cahiers de la Corderie).

Anne Barbara-Lacroix, *Cacao sacré, chocolat profane*, livret d'exposition à la Chocolaterie de Noisiel, Noisiel, Mairie de Noisiel, 2013.



### Sur la céramique et les services pour les boissons exotiques

Catherine Arminjon, Nicole Blondel, *Inventaire général des monuments et des richesses artistiques de la France, Objets civils domestiques : vocabulaire*, Paris, Imprimerie nationale, 1984 (Principes d'analyse scientifique).

Marcelle Brunet et Tamara Préaud, *Sèvres, des origines à nos jours*, Fribourg, Office du livre, 1978.

Stéphane Castelluccio, *Le Goût pour les porcelaines de Chine et du Japon aux XVIIe-XVIIIe siècles*, Saint-Rémy-en-l'Eau, Monelle Hayot, 2013.

Jannic Durand, Michèle Bimbenet-Privat, Frédéric Dassas (dir.), *Décors, mobilier et objets d'art du musée du Louvre de Louis XIV à Marie-Antoinette*, Paris, Musée du Louvre ; Paris, Somogy, 2014.

Antoinette Faÿ-Hallé, *Comment reconnaître une porcelaine de Saxe du XVIIIe siècle*, Paris, Réunion des musées nationaux, 2008.

Antoinette Faÿ-Hallé, Christine Lahaussais, *Le Grand Livre de la faïence française*, Paris, Vilo, 1986.

Antoinette Faÿ-Hallé, Christine Lahaussais, *Porcelaines françaises du XVIIIe siècle*, Issy-lesMoulineaux, Massin, 2011.

Antoinette Faÿ-Hallé, Christine Lahaussais, Marie-Noëlle Pinot de Villechenon *et al.*, *Sèvres, les plus riches collections du monde, Dossier de l'art*, n° 14, septembre-octobre 1993.

Régine de Plinval de Guillebon, *Porcelaines de Paris, 1770-1850*, Fribourg, Office du livre, 1972.

Rosalind Savill, *The Wallace collection, catalogue of Sèvres porcelain*, Londres, Trustees of the Wallace collection, 1988.

Haydn Williams, *Turquerie, An Eighteenth-Century European Fantasy*, Londres, Thames and Hudson, 2014.

Et les catalogues d'exposition :

Rose-Marie Mousseaux, Patrick Rambourg, Guillaume Séret, *Thé, café ou chocolat ? L'essence des boissons exotiques au XVIIIe siècle*, cat. d'exposition, musée Cognacq-Jay à Paris, Paris, Paris Musées, 2015.

Tamara PRÉAUD, Antoinette FAÿ-HALLÉ, *Porcelaines de Vincennes, les origines de Sèvres*, cat. d'exposition, galeries nationales du Grand Palais à Paris, Paris, Réunion des musées nationaux, 1977.

Marie-Laure de Rochebrune (dir.), *La Chine à Versailles, art et diplomatie au XVIIIe siècle*, cat. d'exposition au château de Versailles, Versailles, Établissement public du musée et du domaine national de Versailles ; Paris, Somogy, 2014.

