



## Le déjeuner de François Boucher

David Rosenbaum, CHU Pitié Salpêtrière, Paris  
david.rosenbaum@aphp.fr

**C**ordiam s'ouvre à la Nutrition et au Métabolisme, heART aussi.

**Alors commençons par le commencement et atablons nous pour déguster ensemble un café dans la douce lumière du matin.**

François Boucher né à Paris en 1703, y mourut en 1770. C'est le peintre favori de Mme De Pompadour et il ira jusqu'à être nommé Premier Peintre du Roi en 1765. Sa spécialité ce sont les scènes pastorales ainsi que des scènes intimes et sensuelles, voire érotiques.

A l'opposé ce tableau de 1739 conservé au musée du Louvre nous dépeint une scène anodine : un petit déjeuner dans l'intimité familiale. Même sans la date il est possible de le dater car tout le mobilier est en style Louis XV (ou rocaille). Au centre du tableau, voyez cette table sur laquelle on pose la vaisselle. C'est une table dite « volante », l'ancêtre de nos tables pliantes car quand le repas est fini, on la range sur le côté.

Au centre, le père tient en main une verseuse. Est-ce une chocolatière ou une cafetière ? Ce sont là boissons nouvelles pour l'époque et très courues. La mode du café avait été lancée à Paris par l'ambassadeur du grand Turc en 1669.

Celui-ci avait attiré la curiosité de toutes les grandes dames en offrant aux visiteurs de son appartement parisien du « café à la turque » dans un faste oriental incroyable. Louis XV, grand amateur, fait planter des caféiers à Trianon et torréfie lui-même sa (maigre) récolte. L'adoption de la nouvelle boisson s'accompagna de discours médicaux polémiqueant sur ses possibles bienfaits ou vices. Le café « dessèche les humeurs froides et humides... soulage de la gale et de la corruption du sang... rafraichit le cœur et le battement vital d'icelui ».



En toile de fond de cet engouement se cachent des enjeux commerciaux importants sous tendus par l'essor du commerce vers le moyen orient et le nouveau monde, et les éloges médicaux servent aussi de publicité pour le nouveau breuvage. Par ailleurs, la bourgeoisie aime les nouveautés culinaires. Elle les expose dans ses salons et ses lieux dinatoires sous forme de nature morte pour bien montrer qui elle est à travers de ce qu'elle mange. Café et chocolat changeront même la façon qu'ont les gens de qualité d'organiser leur journées: on reçoit désormais l'après-midi pour boire ces onéreuses nouveautés dans de la vaisselle luxueuse créée ex pressément pour cela. Ainsi, déjà, bien manger, c'est ne plus faire partie de la classe populaire.

Par ailleurs, avec l'installation de la bourgeoisie comme classe sociale reconnue, la notion d'intimité familiale évolue également et les enfants acquièrent une reconnaissance. Ici c'est vers la petite que convergent les regards des parents. On commence à se consacrer à eux, à leur fabriquer des objets tels le cheval en bois et la poupée que vous pouvez voir au premier plan.

Dans cet intérieur aux délicates couleurs nimbé d'une douce lumière dorée que reflètent les riches dorures des boiseries on a envie de s'attabler, de prendre son temps pour savourer et partager un petit déjeuner serein. Toutes les règles de base de l'organisation des repas que nous recommandons aux patients semblent illustrées ici : prendre son temps, varier ses aliments, instaurer des rituels familiaux pour transmettre à ses enfants... Avec délicatesse et tendresse, Boucher nous dépeint un ordinaire qui devient une fête, des retrouvailles familiales teintées d'une sensualité lumineuse qui transforment le premier repas de la journée en un instant presque éternel.

OCTOBRE / NOVEMBRE 2015