



La Lettre du Cercle G.A.R.E.N.

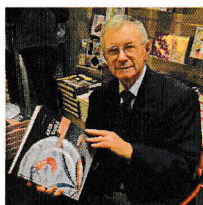
N° 15-64

Janvier 2015



Arts de la table et Art nouveau

par **François LE TACON**
Membre de l'Académie de Stanislas



Les Arts de la table, tels que nous les connaissons actuellement, sont le fruit d'une longue évolution héritée des traditions de plusieurs cultures différentes. Ces Arts de la table accompagnent les repas et sont destinés, par l'atmosphère qu'ils créent, à magnifier les mets ou les breuvages. Nous incluons dans les Arts de la table, les lieux où se prennent les repas, le mobilier, les services de table en terre ou en verre, l'orfèvrerie pour les couverts et les centres de table, la broderie pour les nappes ou les serviettes et enfin les menus.

Pendant la période Art nouveau, les Arts de la table ont atteint un éclat qui, depuis, n'a jamais été dépassé. En effet, les artistes de l'Art nouveau sont partisans de l'unité de l'Art et vont réunir dans un même ensemble arts majeurs, arts décoratifs, artisanat et industrie. Parmi le plus grands, Émile Gallé, Victor Horta, Henry van de Velde, Hector Guimard, Alphonse Mucha, Louis Majorelle, Louis Confort Tiffany ou René Lalique, vont, le plus souvent sans se concerter, créer inconsciemment ou non, en dehors des règles académiques, un style reposant sur des thèmes communs et en particulier sur la nature.

Pour la première fois dans l'histoire, la plupart de ces grands artistes vont mettre leur talent de créateur pour renouveler toutes les composantes des Arts de la table. Cet art industriel permet une grande diffusion des nouvelles créations, même si certaines réalisations luxueuses restent inaccessibles au plus grand nombre. Mais des services de table ou des couverts sont tirés à grande échelle, parfois au pochoir et diffusent au moins dans toute la société aisée de l'époque. La période Art nouveau au sens large, c'est-à-dire de 1860 à 1914, a permis de créer une ambiance, une atmosphère, des décors, des contenants, destinés à mieux mettre en valeur les mets servis et à développer la convivialité, autrement dit selon Jean Anthelme Brillat-Savarin, un fin gastronome du début du dix-neuvième siècle, *le plaisir de vivre ensemble, de chercher des équilibres nécessaires à établir une bonne communication, un échange sincèrement amical autour d'une table.*

*Légende de la photographie :

Verres de parade et flûtes à champagne, Émile Gallé, 1902. Kitazawa Museum of Art, Japon.

Causerie illustrée

Mardi
13 janvier 2015
18 h 30

et

Mercredi
28 janvier 2015
20 h 30

M. J. C. PICHON - 7 bd du Recteur Senn - NANCY - Durée : 1 h 15 - Entrée libre

GRUPE D'ACTION ET DE RÉFLEXION SUR L'ÉCOLE DE NANCY

Président : Roger MOSSOVIC · 34 rue du lieutenant Crépin · 54000 NANCY

Téléphone-Répondeur : 03 83 56 30 88

