

<b>Zeitschrift:</b>	Monuments vaudois
<b>Herausgeber:</b>	Association Edimento - pour le patrimoine
<b>Band:</b>	5 (2014)
<b>Artikel:</b>	Couteaux, fourchettes, chandeliers-trompette : les collections d'argenterie du château de La Sarraz
<b>Autor:</b>	Jeandrevin, Aline
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-1053400">https://doi.org/10.5169/seals-1053400</a>

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 09.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## ARTICLES LIBRES

### Couteaux, fourchettes, chandeliers-trompette

#### Les collections d'argenterie du château de La Sarraz

Aline Jeandrevin

Quoi de plus banal et machinal aujourd’hui que de dresser la table... pourtant, la présence et la position de ces objets du quotidien sont le fruit d'une lente construction. Le XVIII<sup>e</sup> siècle amorce une première codification somptueuse par le biais des nouvelles coutumes de table développées en France et des objets d'argenterie adoptés par les élites de la société dans l'Europe entière. Ouvrir les armoires et les tiroirs du château de La Sarraz pour en inventorier les nombreuses pièces d'argenterie permet de s'en convaincre<sup>1</sup>. En effet, on constate rapidement que la majeure partie d'entre elles relèvent des catégories de l'éclairage et de la table. Tous ces objets datant du XVIII<sup>e</sup> siècle et du XIX<sup>e</sup> siècle n'ont certes pas toujours été conservés en ce lieu, mais y ont été réunis par les derniers descendants de la famille Gingins au XIX<sup>e</sup> siècle et mis en scène dans la salle à manger sous forme d'une *period room* typique de l'époque où le bâtiment est reconvertis en «Musée romand» (1912). La présence des armoiries des Gingins et de certaines familles leur étant apparentées sur la plupart des objets des collections du château permet cependant de les rattacher au patrimoine familial.

Comment interroger ces collections pour les rendre parlantes sans chercher à les faire entrer dans un discours préétabli? L'inventaire des objets et l'identification des poinçons d'orfèvres sont essentiels à la constitution de corpus cohérents autant du point de vue de la localisation des centres de production que de la chronologie. On peut dès lors les croiser avec les sources d'archives, les «livres de raison»<sup>2</sup> des Gingins. S'il est difficile d'être certain que les objets inventoriés correspondent aux mentions manuscrites, on remarque avec intérêt des caractéristiques communes qui posent le cadre de notre propos: premièrement,

les sources confirment que l'éclairage et les objets de table sont les catégories qui dominent largement dans les achats d'argenterie faits par la famille; deuxièmement, la quantité d'argenterie, tant citée que conservée, est importante; enfin, les objets poinçonnés proviennent des mêmes centres de production quand il ne s'agit pas des mêmes orfèvres que ceux cités dans les sources.

#### LES ORFÈVRES

Les poinçons identifiés sur les objets inventoriés permettent de dresser un bilan général des orfèvres<sup>3</sup> et des lieux de production (**tab. 1**). Apparaissent ainsi deux centres de production principaux pour le XVIII<sup>e</sup> siècle et la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle: Lausanne et Berne. Rappelons tout d'abord que les commanditaires (Frédéric de Gingins d'Orny, M<sup>me</sup> de Chevilly, Victor de Gingins d'Orny, Victor de Gingins de Moiry, Charles de Gingins de Chevilly, Wolfgang Charles de Gingins, Amédée Philippe de Gingins)<sup>4</sup> n'occupent que sporadiquement le château au XVIII<sup>e</sup> siècle et qu'ils séjournent soit dans leurs propriétés des environs, à Orny notamment, soit à Berne principalement. Pour leurs commandes d'argenterie, les sources et les nombreux objets poinçonnés confirment la prédominance de la production lausannoise qui connaît un essor remarquable au XVIII<sup>e</sup> siècle et devient le centre le plus productif de Suisse. Ce statut, Lausanne le doit en majeure partie aux orfèvres huguenots qui arrivent en très grand nombre après la Révocation de l'Edit de Nantes en 1685, apportant un savoir de haut niveau et un répertoire

**TABLEAU 1** Orfèvres identifiés dans les collections du château de La Sarraz

LIEU	NOM	ACTIVITÉ	PRODUCTION
Lausanne	Jean-Philippe Leveillé	1699-1712	écuelle à oreillons
Lausanne	Philibert Pottin II	1736-1782	chandelier-trompette, bougeoir, grand bol, cuiller à dessert
Lausanne	Charles-Louis Duciel	1764-1780	3 cuillers et 2 fourchettes à dessert
Lausanne	Pierre Masmejan & Elie Papus	1752-1760	paire de chandeliers-trompettes
Lausanne	Elie Papus & Pierre-Henri Dautun	1760-1793	théière ovale et présentoir, pot, pelle à tarte, cuiller à saupoudrer, sucrier, plat ovale, 15 fourchettes et 15 cuillers de table, 5 cuillers de table, 6 cuillers de table, 5 fourchettes de table, 6 cuillers à dessert, fourchette de table, 6 fourchettes de table, 6 cuillers de table, 4 cuillers de table, cuiller à dessert
Lausanne	Pierre-Henri Dautun	1793-1803	6 cuillers à dessert, 1 cuiller à dessert
Lausanne	Charles-Louis Bessière	mentionné dès 1771	cuiller de table
Lausanne	Wilhelm Brenner	1779-1804	paire de flambeaux « ménagère », couteau à beurre, bol, grande cuiller de service
Lausanne	Pierre-Frédéric Vasserot	1783-1805	louche
Lausanne	Antoine-Pierre Mercier	dès 1781	paire de plats ronds
Lausanne	Frères Gély	1813-1846	pelle à poisson, pelle à tarte, paire de flambeaux « ménagère », plat rond, 7 fourchettes à dessert, fourchette à dessert
Morges	Jean-Pierre Dautun	1731-1754	6 couteaux à dessert, 3 fourchettes à dessert, 2 fourchettes à trois dents
Berne	Andreas Otth	1685-1765	boîte à thé
Berne	Abraham Jenner II	1690-1765	6 cuillers et 3 fourchettes à dessert
Berne	Gabriel Leemann	1709-1767	cuiller à saupoudrer
Berne	Johann Jakob Dulliker	dès 1756 à 1810	saupoudroir à cannelle, 10 cuillers et 12 fourchettes de table, 10 fourchettes et 4 cuillers à dessert
Berne	Ludwig Friedrich Brugger	1803-1810	pot, moutardier
Berne	Heinrich Schmied	dès 1830	pot, louche
Berne	Georg Adam Rehfues	1808-1858	soupière, paire de légumiers, cuiller à saupoudrer, coupe, 5 plats ronds, plat ovale, 3 fourchettes de table, 4 cuillers de table, pot, 2 cuillers et 2 fourchettes de table
Genève	Dominique Giel-Latour	(1780-1863)	théière et présentoir, 9 cuillers à dessert
Genève	Derriey	Première moitié du XIX <sup>e</sup> siècle	coupe ronde
France	Christofle	dès 1830	théière, 2 chauffe-plats, 4 petites assiettes, plat, pelle

de formes nouvelles, notamment pour la vaisselle de table, qu'ils propagent dans toute l'Europe. Leur production réunit des critères de qualité, de modernité et de sobriété appréciés des familles patriciennes. Le goût pour une certaine modestie, affirmé dans les régions protestantes, peut se traduire chez les Gingins aussi par l'absence de mentions et d'objets d'argenterie d'origine étrangère. Une explication supplémentaire se situe peut-être du côté du matériau lui-même, l'argent. La valeur de celui-ci étant considérable à l'époque (son acquisition grève lourdement les finances), elle prime largement sur la « façon » de l'orfèvre. Les pièces d'argenterie jouant ainsi le rôle d'une véritable réserve monétaire, leur durée d'existence fluctue entre les modes et les aléas financiers de la famille. Dès lors, on peut penser

que la quantité d'objets en argent acquis dans les centres de production locaux de qualité exprime de manière suffisamment éloquente la position sociale du commanditaire, pour rendre inutile à ses yeux le surcroît de frais qu'occasionnerait des commandes faites à l'étranger. Berne est le deuxième centre privilégié, ponctuellement au XVIII<sup>e</sup> siècle et plus systématiquement au début du XIX<sup>e</sup> siècle.

Les livres de raison de Wolfgang Charles de Gingins (1728-1811), tenus depuis 1753 jusqu'à sa mort, sont particulièrement intéressants parce qu'ils permettent d'estimer dans la durée les habitudes en matière d'argenterie. On y trouve les commandes d'apparat les plus importantes, une typologie d'objets à usages spécifiques et les seules

correspondances éventuelles entre des mentions et des objets inventoriés. Ces sources conjuguées aux objets d'argenterie poinçonnés permettent d'esquisser un survol temporel qui nous renseigne à la fois sur l'évolution des ateliers et des techniques liées à l'argenterie autour de Lausanne et de Berne.

Un atelier est clairement prépondérant dans les sources ainsi que dans les objets inventoriés: celui de Papus & Dautun (**fig. 1**), l'atelier le plus important et le plus productif de Lausanne au XVIII<sup>e</sup> siècle. Wolfgang Charles, à partir de 1766 et jusqu'en 1801, en fait ses producteurs quasi attitrés (13 mentions de commandes à l'atelier entre 1766 et 1788) puis continue à se fournir auprès de Dautun resté seul après le décès de Papus en 1793 (2 mentions déjà en 1781, 8 mentions entre 1793 et 1801). Dès 1805, les sources citent aussi Antoine-Pierre Mercier, dont on sait qu'il loue les outils de l'atelier de Papus & Dautun depuis 1803. En 1814, il les vend à ses successeurs, les frères Gély, figures emblématiques de l'orfèvrerie lausannoise de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, dont les objets contribuent au développement des nouvelles modes de table et à une multiplication des pièces et des décors assurée par une production désormais à la fois traditionnelle et industrielle (**fig. 4**). Les Gély recourent essentiellement à des pièces préfabriquées, dont les appliques décoratives sont fournies par un orfèvre allemand rencontré lors de leur apprentissage parisien, Peter Bruckmann, de Heilbronn. Ce dernier se spécialise dans la confection de moules pour orfèvres et d'appliques d'ornement, présentées en catalogues, dont les motifs imitent les images des gemmes antiques et les dessins des vases grecs. Bien que la production s'industrialise en partie et devienne ainsi moins coûteuse, la vie des orfèvres au XIX<sup>e</sup> siècle est de plus en plus difficile, incitant les frères Gély à remettre leur affaire à leur employé Gustave Hoffer à partir de 1846<sup>5</sup>; celui-ci n'atteint ni leur niveau, ni celui de l'atelier Rehfues qui lui fait concurrence à Berne<sup>6</sup>. Installé au bord de l'Aar dès 1815, il est leur principal concurrent dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle; il recourt à des produits semi-finis et à la production en série de qualité, avec laquelle aucun orfèvre lausannois ne peut rivaliser. Au château, les objets issus de son atelier prédominent pour cette période (**fig. 2**).

Un ensemble d'objets dus à la maison Christofle (dès 1830)<sup>7</sup> nous permet de franchir une nouvelle étape dans l'évolution des techniques avec l'introduction des procédés de dorure et argenture par électrolyse à échelle industrielle. Une théière aux armes de la famille de la dernière châtelaine, Hélène de Mandrot, les Revilliod de Muralt, fait songer que c'est par son biais que ce corpus arrive au château ainsi que les quelques objets d'argenterie genevoise de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle (**fig. 3**).



**1** Théière et présentoir, par Papus & Dautun à Lausanne, vers 1780-93 (© Château de La Sarraz, photo Claude Bornand).



**2** Soupière, par Georg Adam Rehfues à Berne, vers 1815-1858 (© Château de La Sarraz, photo Claude Bornand).



**3** Théière aux armes de la famille Revilliod de Muralt, par la maison Christofle, 2<sup>e</sup> moitié du XIX<sup>e</sup> siècle (?) (© Château de La Sarraz, photo Claude Bornand).



4 Pelle à tarte ou à poisson, par les Frères Gély à Lausanne, vers 1813-30 (© Château de La Sarraz, photo Claude Bornand).

## MODE ET STATUT SOCIAL

Revenons au XVIII<sup>e</sup> siècle, alors que se multiplient de façon exponentielle les ustensiles d'argent. Deux catégories particulières se développent, renouvelant le travail des orfèvres : les objets d'éclairage et ceux liés à la table. Pour la noblesse française, la table constitue l'une des principales valeurs de représentation, un lieu pour affirmer sa différence, faire assaut de luxe et d'élégance<sup>8</sup>. Sur le territoire de LL. EE. qui subit l'influence culturelle française, ces nouveaux usages sont partiellement repris, ce qui témoigne d'une volonté certaine de mimétisme de la part des grandes familles patriciennes, en dépit du carcan protestant ambiant. Les sources ainsi que l'argenterie inventoriée au château confirment cette tendance par la primauté accordée à ces deux catégories d'objets. La table des Gingins se présente comme le lieu du luxe par l'exposition de nombreux objets d'apparat en argent, qui manifestent d'une part l'adaptation à de nouvelles pratiques, un goût certain pour la nouveauté, l'exotisme, et d'autre part la valorisation de leur lignage réaffirmée à l'envi par le biais des armoiries gravées sur les multiples objets exposés. La table devient le lieu d'une véritable mise en scène de leur fortune et de leur statut social.

Les nombreux flambeaux cités et les quelques exemplaires existants représentent bien ce tournant. Pièce indispensable à toute activité nocturne dans la maison, d'abord réalisée en bronze, elle est au XVIII<sup>e</sup> siècle traitée en argent, déclinée dans une variété infinie<sup>9</sup>. On préfère justement recevoir le soir, car la lumière des bougies ajoute à l'impression

de luxe<sup>10</sup>, phénomène encore amplifié par l'intense réverbération qu'offrent les différents objets d'argenterie disposés dans la pièce. Plusieurs types de flambeaux se rencontrent dans les collections de La Sarraz, identifiables et datables grâce à leurs poinçons. Parmi eux, un bougeoir (**fig. 5**) attribué à Philibert Pottin II (activité à Lausanne 1736-1782). On trouve également des chandeliers-trompette dans leurs deux formes connues : une paire à pied octogonal – assez rare – issue de l'association des orfèvres Papus & Masmejan (activité à Lausanne 1752-1760) et un exemplaire à pied circulaire, attribuable à Philibert Pottin II (**fig. 6**). Il semble bien que l'essor de ce chandelier ainsi que l'idée du pied circulaire revienne à Pottin II puisqu'il en fit son principal modèle, fabriqué en grand nombre<sup>11</sup>. Le chandelier-trompette est la spécialité des orfèvres lausannois dans les années 1750-1780. La plupart des grandes familles bernoises en acquièrent, lançant une mode qui se diffusa dans d'autres villes de Suisse comme Bâle, Zurich et Schaffhouse, dans une moindre mesure cependant. Un autre type est le flambeau dit « ménagère », surtout répandu dans les provinces françaises et en Suisse au XVIII<sup>e</sup> siècle et au début du XIX<sup>e</sup> siècle. Il en existe deux paires au château : l'une façonnée par Wilhelm Brenner (activité à Lausanne 1779-1804) (**fig. 7**), l'autre par les Frères Gély (activité à Lausanne 1813-1846).

La lumière ainsi faite, on peut s'intéresser aux couverts. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, les couverts subissent de grandes transformations et évoluent vers une augmentation des types d'ustensiles à fonction spécifique. Les services de table s'uniformisent : l'usage de séries de couverts de table remplace l'emploi des cuillers et couteaux personnels que jusque-là



5 Bougeoir, par Philibert Pottin II à Lausanne, vers 1736-1782



6 Chandelier-trompette à pied circulaire, par Philibert Pottin II à Lausanne, vers 1736-1782

7 Flambeaux dits «ménagère», par Wilhelm Brenner à Lausanne, vers 1779-1804

(© Château de La Sarraz, photos Claude Bornand).



chacun portait sur soi<sup>12</sup>. De plus, l'assortiment des accessoires de table et de leur décoration se retrouve à la fois dans les objets d'orfèvrerie et dans les objets de porcelaine; par leur uniformité, ils participent à la mise en scène de la table et du repas. Plusieurs séries de fourchettes et de cuillers retrouvées au château s'inscrivent dans cette logique. Notons ici qu'il semble que dans les pays germaniques et en Suisse, on adopte la fourchette plus rapidement qu'en France, en raison peut-être de l'habitude de piquer les aliments avec le couteau<sup>13</sup>. Celui-ci, au XVIII<sup>e</sup> siècle, ne fait encore que rarement partie des couverts en argent car il est habituellement confectionné par des couteliers, artisans qualifiés dans la confection de lames en acier, métal plus résistant que l'argent. On trouve néanmoins au château un exemple très rare de couteau à dessert en argent à manches de pistolet (**fig. 8**), réalisé par Jean-Pierre Dautun, attesté à Morges entre 1731 et 1754. La présence du poinçon de l'orfèvre sur la lame rend possible une attribution, ce qui n'est pas le cas des pièces réalisées par des couteliers.

Le plus souvent, les lames sont fixées à un manche en argent<sup>14</sup> pour former le couvert: c'est le cas d'un ensemble retrouvé aux armes des Gingins avec double devise gravées sur le manche. La lame est encore pointue alors qu'au fil du XVIII<sup>e</sup> siècle elle s'arrondit, le couteau ne servant plus à piquer l'aliment mais uniquement à le découper. L'usage de l'objet commande sa forme. Une relation de complémentarité s'installe entre le couteau et la fourchette qui, en inaugurant la pratique de la découpe d'une tranche de viande à table, permettait à l'Europe entière de manger désormais avec distinction le rôti saignant<sup>15</sup> ouvrant ainsi la voie à une diversification culinaire et de ses modes de cuisson.

Une autre révolution advient avec l'introduction des denrées coloniales telles que le thé, le café et le chocolat. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, la consommation de ces boissons était élitaire; en famille ou avec des relations mondaines, elle apparaît comme un loisir permettant de créer une sociabilité dans un cadre intime, notions chères au siècle. D'ailleurs, on les consomme souvent sur une petite table, après le repas, selon une coutume empruntée aux Turcs. De ponctuel, leur usage devient quotidien entraînant la création d'une multitude d'objets spécifiques accompagnant leur service de même que la création et la croissance exponentielle de la vaisselle destinée à les contenir. Les mentions de plusieurs services à thé et à café en porcelaine et de leurs petites cuillers en argent, de gobelets à chocolat avec soucoupe en argent ainsi que les objets retrouvés confirment cet engouement chez les Gingins<sup>16</sup>. La première mention d'une théière en argent avec soucoupe date de 1727<sup>17</sup> et l'on note que les achats de service à thé en porcelaine<sup>18</sup> sont souvent offerts à des femmes. En effet, au XVIII<sup>e</sup> siècle et jusque vers la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, il est de bon ton que la maîtresse de maison prépare le thé devant les convives<sup>19</sup>. La théière sur présentoir de Papus & Dautun (**fig. 1**) est un des rares objets qui pourrait correspondre à une mention: «A Mrs Papus et Dautun une tayère et sa soucoupe poids 20 onces [...] : 110 francs»<sup>20</sup>. Cet atelier semble avoir joué un rôle important dans la promotion des formes anglaises dans la région, particulièrement forte dans les années 1780 avec la mode des théières ovales<sup>21</sup>. Passées au filtre des ateliers lausannois, les formes importées s'épurent; l'ornement, réduit à quelques petites gravures et des frises d'entrelacs, souligne et renforce les lignes de l'objet, formulant ainsi des pièces à l'allure étonnamment moderne à nos yeux.



**8** Six couteaux à dessert à manche en forme de pistolet, par Jean-Pierre Dautun à Morges, vers 1731-1754 (château de La Sarraz, photo A. Jeandrevin, 2013).



**9** Bol à thé ou à café et soucoupe en porcelaine, décor dit « napolitain », manufacture de Nyon, vers 1781-1813 (château de La Sarraz, photo A. Jeandrevin, 2013).

Rappelons la parenté entre la sobriété du décor de l'argenterie lausannoise et celle de la porcelaine de Nyon souvent utilisées en combinaison par ailleurs<sup>22</sup>. On constate que l'on fait de même chez les Gingins depuis 1783<sup>23</sup>, en voyant notamment ces petits bols à thé ou à café au « décor napolitain » (**fig. 9**). Si l'acquisition de porcelaine de Nyon sert visiblement à satisfaire le goût pour une mode, peut-être s'agit-il aussi d'une volonté claire de la part de ces patriciens bernois de soutenir une économie locale. Ce geste prend en effet du relief quand on sait le rôle actif joué par le gouvernement bernois dans la survie de la manufacture de Nyon<sup>24</sup>.

Le premier accessoire lié à la consommation du thé est la boîte servant à le contenir, qui apparaît vers le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle en Suisse; hermétiquement close, elle est conçue pour le conserver à l'abri de la lumière et de l'humidité et préserver son arôme volatil. Une boîte à thé est citée dès 1739 dans les sources<sup>25</sup> et un exemplaire existe au château (**fig. 10**); façonnée par Andreas Otth, elle doit dater du milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Un mot sur le café, puisque des mentions attestent les achats de cafetières chez les Gingins, tout en confirmant que le café, tout comme les autres boissons exotiques, se consomme aussi bien en société que seul – comme l'illustre par exemple la gravure *Le Goûter* de Louis-Marin Bonnet (1736-1793)<sup>26</sup>:

A Mrs Papus et Dautun pour deux soucoupes et une grande cafetière d'argent 338 francs 6 sols<sup>27</sup>.

A l'orfèvre Daliker une petite cafetière d'argent d'une tasse, poids 6 1/8 onces: 35 francs 8 sols<sup>28</sup>.

Mais point de trace de cafetière du XVIII<sup>e</sup> siècle au château. Les deux seules retrouvées sont de style Napoléon III, de provenance incertaine; leur forme ovoïde, tripode, rappelle pourtant la forme classique du Siècle des Lumières. En effet, les cafetières adoptent habituellement une forme de poire, très souvent sur trois pieds, forme qui a vu le jour en France à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle et qui arrive presque aussitôt à Lausanne par le truchement des orfèvres réfugiés huguenots. Cette forme est directement liée au mode de consommation du café à l'époque, qui était préparé à la turque: c'est-à-dire que la plupart du temps on faisait bouillir l'eau dans la cafetière en glissant, grâce aux pieds, un petit réchaud à alcool sous la panse, puis on y jetait le café préalablement moulu. Cette panse en forme de poire et l'emplacement du bec le plus haut possible évitait que le marc ne soit versé dans les tasses et permet de distinguer la cafetière de la théière qui, elle, a toujours un bec placé au bas du vase. Le chocolat se consomme également chez les Gingins, des mentions l'attestent. La chocolatière avec son moussoir étant rare en Suisse, on peut supposer qu'on

recourait aux cafetières dont la forme convenait parfaitement à la préparation de cette denrée<sup>29</sup>.

Les alliés inséparables du service de ces boissons sont le pot à lait (**fig. 11**) et le sucrier dont on retrouve aussi des exemples au château datant de la deuxième moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle. L'amertume originelle des breuvages n'étant pas au goût des Européens, ils la tempèrent avec cette épice encore luxueuse qu'est le sucre, dont l'essor est intimement lié à l'engouement pour les trois boissons nouvelles. Sa préciosité induit la création d'objets en argent, telle la cuiller à saupoudrer, au cuilleron finement ajouré. Trois pièces existent au château dont une semble correspondre à une mention archivistique (**fig. 12**): « A l'orfèvre Lehman une culière à sucre d'argent de France : 18 francs 10 sols »<sup>30</sup>.

Le goût pour une certaine modernité, l'adoption des coutumes et des formes de la nouvelle panoplie de table s'affirment également comme autant d'occasions pour une famille de patriciens comme les Gingins de valoriser leur lignage en apposant leurs armes sur la majorité de leurs objets d'argenterie tout au long du XVIII<sup>e</sup> et jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle. A cet égard, le cas de la platerie d'apparat est particulièrement intéressant. Vouée essentiellement à former un arrière-plan somptueux<sup>31</sup>, cette catégorie d'argenterie est la moins indispensable; fréquemment refondue, il est donc rare de la retrouver en grande quantité. D'où l'intérêt des dix exemplaires, dont neuf sont gravés aux armes des Gingins, exposés dans la grande armoire de la salle à manger du château et qui datent de la deuxième moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle (3 pièces) et de la première moitié du XIX<sup>e</sup> (7 pièces). L'intérêt réside plus particulièrement dans les exemplaires du XIX<sup>e</sup> siècle sortis des ateliers des Gély et de Rehfues (**fig. 13**) où l'on constate une reprise fidèle du style des travaux bernois et vaudois du siècle précédent (forme contournée à filet) alors que pour leurs autres productions, ces orfèvres adoptent des formes plus innovantes. De plus, Rehfues use des anciennes armoiries de la famille Gingins à doubles devises à la fois sur les plats et les couverts. Signalons dans ce cadre que les descendants de la famille Gingins résident dès les années 1820 au château; ces objets ont donc pu être commandés et utilisés à La Sarraz. Il semble bien qu'une différence s'opère entre des objets somptuaires valorisant la continuité et des objets liés à de nouvelles modes (les boissons coloniales) dont les formes plus hardies et changeantes traduisent ce goût pour la nouveauté qui anime parallèlement les élites. Tous ces objets armoriés participent du mémorial dynastique, s'exposent comme autant d'occasions de rappeler l'ancienneté de la lignée et se transmettent d'une génération à l'autre, qu'ils soient anciens ou seulement archaïsants.



**10** Boîte à thé, par Andreas Ottth à Berne, 1753 (?) (© Château de La Sarraz, photo Claude Bornand).



**11** Pot, par Papus & Dautun à Lausanne, vers 1780-1793 (© Château de La Sarraz, photo Claude Bornand).



12 Cuiller à saupoudrer, par Gabriel Lehmann à Berne, vers 1730-1767 (© Château de La Sarraz, photo Claude Bornand).

## LA TABLE DES GINGINS : UNE ESQUISSE

Les mentions d'archives ainsi que les types d'objets inventoriés qui se rattachent au patrimoine des Gingins nous font toucher au quotidien des élites, aux pratiques qui rythmaient leurs vies. Que nous racontent-ils des coutumes et des aliments qui agrémentent leur table ?

Rappelons qu'au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle, le prestige social de la table favorise l'essor de l'art culinaire français qui, avec le service « à la française », va s'imposer et donner le ton pour longtemps en Europe. Il stimule aussi les appétits et influence les comportements alimentaires des élites qui s'habituent à une cuisine toujours plus variée, abondante et raffinée, générant la création de nouveaux types d'objets à usage de plus en plus spécifique à l'orée du XIX<sup>e</sup> siècle, qui participent eux-mêmes de ce prestige.

Les repas élégants se composent généralement de quatre services présentés successivement : les entrées, le rôt, les entremets et le fruit ou dessert. Le nombre et le contenu des services peuvent varier selon l'importance du repas et la qualité des convives. Lors de repas plus informels, on préfère la formule de « l'ambigu » où les mets de tous les services sont présentés simultanément. Les plats peuvent aussi être disposés près de la table, sur des « servantes » – de petits meubles – dans l'attente d'être consommés<sup>32</sup>. Ces derniers remplacent les domestiques et favorisent l'intimité des convives.

Sur la question du déroulement du repas chez les Gingins, les sources étudiées ne nous livrent guère d'éléments ; en revanche, un exemple de « servante » présent à La Sarraz, nous laisse envisager un mode de présentation informel. En

plus de la possibilité d'y disposer des plats, le meuble comporte également deux rafraîchissoirs ; ainsi, les bouteilles de vin et les verres, au frais sur un lit de glace, se trouvent à portée de main des convives qui boivent à traits rapides les boissons glacées selon la coutume du XVIII<sup>e</sup> siècle.

La table proprement dite se couvre au fil du siècle de toutes sortes d'aliments dont témoignent les sources et la typologie des pièces retrouvées. On rencontre ainsi par touches des mets et des ingrédients susceptibles de figurer dans les différents services cités plus haut, qui témoignent de l'adoption à la fois de mœurs de table et de principes de la gastronomie française qui s'élabore.

Commençons par le potage, servi en ouverture ; louches et soupières indiquent qu'il est à l'honneur. Si l'on a retrouvé dans les collections de La Sarraz des louches datant du XVIII<sup>e</sup> siècle, la soupière en argent date quant à elle du début du XIX<sup>e</sup> siècle et provient de l'atelier de Rehfues à Berne. D'un coût très important, elle est plutôt rare en Suisse où l'on privilie les réalisations en faïence et, à partir de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, en porcelaine ; on recourt habituellement à des casseroles simples pour le service, également en argent, bien moins ostentatoire<sup>33</sup>. La paire de légumiers exposée au château, également de l'atelier Rehfues, en offre un exemple. Ils attestent également la place réservée aux légumes dont la faveur ne cesse de croître depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle.

Deux mentions de moutardier<sup>34</sup> indiquent quant à elles l'usage tout au long du siècle de ce condiment indigène bien moins coûteux que les épices d'origine coloniale. Aucune précision ne nous permet de savoir si la moutarde se présentait encore sous forme de poudre ou plutôt sous la forme de pâte, qui s'impose dans le courant du siècle<sup>35</sup>.



**13** Plat ovale avec les armes des Gingins à double devise, par Georg Adam Rehfues, vers 1815-1858 (© Château de La Sarraz, photo Claude Bornand).

Une autre mention nous livre un indice sur le service des rôts :

[...] payé de 6 couteaux 6 fourchettes, un grand couteau avec la fourchette pour découper, le tout à manche d'ivoire, d'une paire de jarretière pour mon fils et de 2 crayons fins : 6 livres<sup>36</sup>.

Le recours à l'ivoire pour les manches des deux ustensiles de service indique qu'il s'agit là d'objets d'apparat certainement disposés en vue sur la table et servant à la mise en scène de la découpe d'une pièce de viande ou de volaille par le maître de maison. Deux manches à gigot en argent retrouvés au château se rapportent à cette même coutume en vigueur au XVIII<sup>e</sup> siècle. Les rôts s'accompagnent habituellement de salades, une mention de «saladiers»<sup>37</sup> rend plausible l'application de cette pratique chez les Gingins. S'agissant des viandes, se presse également sur la table «le ragoût», soit un sauté bien assaisonné. Généralement cité comme simple garniture, il obtient cependant en 1712 ses lettres de noblesse, puisqu'il occupe la section la plus longue du *Cuisinier royal et bourgeois* de François Massialot, l'ouvrage de référence de l'époque en termes de gastronomie française, copié et traduit partout en Europe<sup>38</sup>. Plusieurs mentions de «cuiller à ragoût»<sup>39</sup> font référence à l'un des usages de ces grands ustensiles de service très fréquents depuis la fin du XVII<sup>e</sup> siècle<sup>40</sup>.

Des mentions d'objets à usage spécifique indiquent que l'on consomme aussi bien la moelle<sup>41</sup> et les olives<sup>42</sup>. La cuiller à olives est fort appréciée pour la finesse du décor ajouré de son cuilleron, mais demeure un objet très rare sur les tables lausannoises et n'a pas été retrouvée au château. Parmi les autres ustensiles particuliers, notons la présence d'un couteau à beurre (**fig. 14**), façonné par Wilhelm Brenner, qui rappelle l'essor de ce produit sur la table et dans la cuisine de l'époque moderne; les sauces utilisent le beurre et l'huile presque aussi fréquemment que nous, contrairement au Moyen Age qui lui préférait la saveur acide du verjus<sup>43</sup>. Pour leur service, les sources usent du terme «saucier» avec soucoupe pour désigner à la fois un objet en argent et un objet en porcelaine :

A Mrs Papus et Dautun pour un saucier d'argent et sa soucoupe pesant ensemble 29 onces [...], façon 26 [francs] : 147 francs<sup>44</sup>.

Payé à Mad[ame] la générale May pour deux sauciers et soucoupes de porcelaine de Tournay bleue et blanc: 13 francs 16 sols<sup>45</sup>.

Ce qui tendrait à prouver qu'il s'agit bien en l'occurrence d'un synonyme de «saucièr», un objet rare en Suisse, réservé aux tables de grand luxe lorsqu'il est réalisé en argent<sup>46</sup>, mais apparemment bien présent chez les Gingins.



14 Couteau à beurre, par Wilhelm Brenner à Lausanne, vers 1779–1804 (© Château de La Sarraz, photo Claude Bornand).

Les entremets se présentent à leur tour sur la table : nous n'avons que les mentions de «plats à entremets»<sup>47</sup>, mais nous savons qu'ils regroupent une catégorie de mets extrêmement variés, chauds ou froids, salés ou sucrés, comprenant légumes, pâtes, crèmes, gâteaux, viandes froides, marinades... Le poisson n'est pas en reste, les mentions de «plats à poissons»<sup>48</sup>, de forme ovale, ainsi que les pelles à poisson inventorierées nous confirment la présence de ce favori des repas maigres. Signalons encore que dès la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle les Gingins consomment le *punch*<sup>49</sup>, breuvage qui deviendra très à la mode au XIX<sup>e</sup> siècle.

Pour terminer, qu'en est-il du service du fruit ? Comme son nom l'indique, les fruits sont à l'honneur et acquièrent au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle une importance croissante, déclinés alors sous toutes les formes possibles (confitures, compotes, marmelades, fruits confits, tartes aux fruits, glace aux fruits, fruits nature...) Nouvelle occasion pour le maître de maison d'exposer le niveau de son train de vie, la table s'anime à la fois de fruits locaux, souvent issus des vergers du domaine, et de fruits exotiques, obtenus à grands frais (l'ananas représente le fruit luxueux par excellence). Si les mentions de «couverts à dessert» et la présence de cuillers, fourchettes et couteaux de taille réduite ainsi que des pelles à tarte parmi les collections laissent envisager l'existence de ce service à la table des Gingins, aucune précision ne permet cependant d'en savoir plus sur les préparations qui le composent.

Ce panorama succinct met en évidence des pratiques qui s'alignent sur une tendance générale clairement affirmée au XVII<sup>e</sup> siècle, qui privilégie des aliments moins nourrissants qu'auparavant; désormais le but n'est plus uniquement de se nourrir, mais de diversifier les mets et de ménager son appétit<sup>50</sup>, thématique promise à un long avenir. Les saveurs des mets ainsi imaginées, de même que

l'argenterie de table telle qu'elle se présente dans les sources et au château de La Sarraz permettent, à l'instar d'autres domaines, de suivre dans la durée les traces du mimétisme des patriciens du territoire de LL. EE. face à la société de cour. L'inscription de ce phénomène dans la matière même du quotidien offre à ces élites une occasion supplémentaire de se démarquer de la bourgeoisie montante. Au cours du XIX<sup>e</sup> siècle, les frontières vont se brouiller et la panoplie de table ainsi que les denrées vont se démocratiser; l'accent se déplace alors sur le maniement des objets et la façon de manger. Le long essor de la codification gastronomique va assurer le maintien d'une distinction entre les différentes classes sociales.

## NOTES

<sup>1</sup> Cette étude résulte des recherches menées par l'auteure lors du séminaire de Master « inventaire et étude du patrimoine mobilier du Château de La Sarraz » pendant le semestre de printemps 2013, sous la direction du prof. Dave Lüthi (UNIL).

<sup>2</sup> Sources étudiées: ACV, P Château de La Sarraz (P CdLS), C 324/1-3, livre de raison de Frédéric de Gingins d'Orny, 1706-1741; C 364, comptes de M<sup>me</sup> de Chevilly, 1724-1733; C 366, livre de raison de Victor de Gingins d'Orny, 1726-1737; C 384, livre de raison de Victor de Gingins, seigneur de Moiry, ancien bailli d'Yverdon, 1735-1757; C 406, livre de raison de Charles de Gingins de Chevilly, 1741-1752; C 446/1-4, livres de raison et rentier de M. de Chevilly (Wolfgang Charles de Gingins), 1753-1809; C 487, livre de raison d'Amédée Philippe de Gingins, 1765-1777. Mes remerciements vont à Dave Lüthi qui m'a transmis les quelque 150 mentions d'argenterie et de porcelaine issues de ses dépouillements de ce fonds d'archives.

<sup>3</sup> Sur les orfèvres de Lausanne et de Berne, voir: Marcel GRANDJEAN, « Les orfèvres dans le Pays de Vaud après la Réforme », in *Trésors d'art religieux en Pays de Vaud* (cat. expo. Musée historique de l'Ancien-Evêché, Lausanne), Lausanne 1982, pp. 123-211; Christian HÖRACK, *L'argenterie lausannoise des XVII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles: le luxe discret des grandes familles*, Lausanne 2007; Marie ROOSEN-RUNGE, *Die Goldschmiede der Stadt Bern: Aufträge, Arbeiten und Merkzeichen*, Berne 1951.

<sup>4</sup> Sur les commanditaires et la bibliographie s'y rattachant, voir Dave LÜTHI, « Portrait mobilier d'une famille patricienne », in *Monuments vaudois* 3, 2012, pp. 10-20.

<sup>5</sup> HÖRACK 2007 (cf. note 3), p. 61.

<sup>6</sup> *Ibid.*, p. 64.

<sup>7</sup> Marc DE FERRIÈRE LE VAYER, *Christofle: deux siècles d'aventure industrielle: 1773-1993*, Paris 1995.

<sup>8</sup> *A bouche que veux-tu: menus propos gastronomiques et littéraires des Lumières à la Belle Epoque*, dir. par Marcel SCHLUSS, Neuchâtel 2004, p. 36.

<sup>9</sup> Alain-Charles GRUBER, *L'argenterie de maison du XVI<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle*, Fribourg 1982, p. 235.

<sup>10</sup> Barbara KETCHAM WHEATHON, *L'office et la bouche: Histoire des mœurs de la table en France: 1300-1789*, Paris 1984, p. 193.

<sup>11</sup> HÖRACK 2007 (cf. note 3), p. 29.

<sup>12</sup> *Ibid.*, p. 68.

<sup>13</sup> *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, dir. par Jean-Louis FLANDRIN, Paris 1999, p. 222.

<sup>14</sup> Les sources évoquent l'ivoire, la nacre de perle, la porcelaine et nous avons trouvé un ensemble avec manche en ébène.

<sup>15</sup> *Tables d'hier* 1999 (cf. note 13), p. 222.

<sup>16</sup> Par exemple, ACV, P CdLS, C 446/2, 11 juillet 1778, 6 mai 1781.

<sup>17</sup> ACV, P CdLS, C 364, 14 avril 1727.

<sup>18</sup> Par exemple, ACV, P CdLS, C 446/3, 17 avril 1792.

<sup>19</sup> GRUBER 1982 (cf. note 9), p. 174.

<sup>20</sup> ACV, P CdLS, C 446/3, 1<sup>er</sup> décembre 1788.

<sup>21</sup> HÖRACK 2007 (cf. note 3), p. 42.

<sup>22</sup> HÖRACK 2007 (cf. note 3), p. 120.

<sup>23</sup> ACV, P CdLS, C 446/3, 31 janvier 1783.

<sup>24</sup> Edgar PELICHET, *Merveilleuse porcelaine de Nyon*, Lausanne 1985, pp. 54-68.

<sup>25</sup> ACV, P CdLS, C 384, 6 juillet 1739.

<sup>26</sup> Illustrée dans Sandrine KRIKORIAN, *A la table des élites. Les repas privés en France de la Régence à la Révolution*, Aix-en-Provence 2013, p. 144.

<sup>27</sup> ACV, P CdLS, C 446/1, 28 novembre 1766.

<sup>28</sup> ACV, P CdLS, C 446/2, 13 mai 1775.

<sup>29</sup> HÖRACK 2007 (cf. note 3), p. 76.

<sup>30</sup> ACV, P CdLS, C 446/1, 22 juin 1765.

<sup>31</sup> GRUBER 1982 (cf. note 9), p. 128.

<sup>32</sup> *A bouche* 2004 (cf. note 8), p. 20

<sup>33</sup> HÖRACK 2007 (cf. note 3), p. 69

<sup>34</sup> ACV, P CdLS, C 364, 11 décembre 1724, C 446/2, 14 avril 1782

<sup>35</sup> GRUBER 1982 (cf. note 9), p. 172

<sup>36</sup> ACV, P CdLS, C 364, 25 mai 1724.

<sup>37</sup> ACV, P CdLS, C 446/2, 11 mai 1778.

<sup>38</sup> KETCHAM WHEATHON 1984 (cf. note 10), p. 194.

<sup>39</sup> Par exemple, ACV, P CdLS, C 446/1, 15 juillet 1755.

<sup>40</sup> GRUBER 1982 (cf. note 9), p. 201.

<sup>41</sup> ACV, P CdLS, C 446/1, 18 septembre 1769.

<sup>42</sup> ACV, P CdLS, C 366, 16 juillet 1726.

<sup>43</sup> Jean-Louis FLANDRIN, *Histoire de l'alimentation*, Paris 2001, p. 669.

<sup>44</sup> ACV, P CdLS, C 446/2, 22 avril 1777.

<sup>45</sup> ACV, P CdLS, C 446/2, 27 octobre 1779.

<sup>46</sup> GRUBER 1982 (cf. note 9), p. 155 et HÖRACK 2007 (cf. note 3), p. 172.

<sup>47</sup> Par ex., ACV, P CdLS, C 446/2, 7 septembre 1782.

<sup>48</sup> Par ex., ACV, P CdLS, C 446/3, 23 avril 1795.

<sup>49</sup> ACV, P CdLS, C 446/3, 2 mai 1786.

<sup>50</sup> FLANDRIN 2001, p. 660