



GRAINE DE collectionneur

LA FOURCHETTE

Ces fourchettes en argent du 18^e siècle mesurent 35 centimètres : ce sont des fourchettes de **TERRINE**.



As-tu un bon coup de fourchette ? Autrement dit as-tu bon appétit ? C'est une question qu'on n'aurait pas pu poser aux enfants du Moyen Âge, car ils mangeaient avec leurs doigts et s'essuyaient les mains à même la nappe !



Voici un ensemble de couverts du 16^e siècle : la fourchette n'a que deux dents.

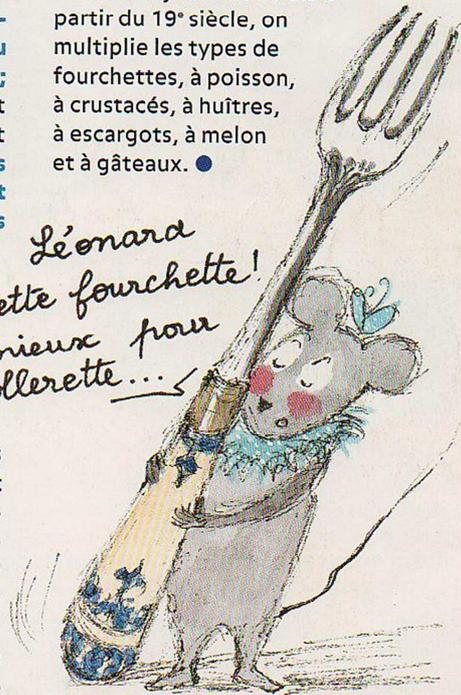
Dans l'Antiquité, on se servait de grandes fourchettes en fer pour maintenir la viande sur le feu, mais jamais pour manger. **Ce n'est qu'au Moyen Âge que les fourchettes de table commencent à faire leur apparition : au 14^e siècle, elles n'ont que deux dents ;** ce sont des objets très rares, souvent en or et avec un manche richement orné ou sculpté. **Les riches seigneurs croient que certaines d'entre elles ont le pouvoir magique de protéger des empoisonnements !**

À la fin du 16^e siècle, à la cour du roi Henri III, la mode est de porter autour du cou de larges collerettes raides et plissées, qu'on appelle des «fraises». On utilise alors plus souvent une fourchette pour porter les aliments à sa bouche, car c'est plus commode et moins salissant pour la dentelle des «fraises» !

Mais l'usage de la fourchette à table est encore loin d'être courant. **Jusqu'à la fin du 17^e siècle, on continue à manger avec les doigts.** Avant et après le repas, un bassin et une aiguière (sorte de pot à eau) permettent de se laver les mains.

Au 18^e siècle, enfin, il est devenu normal de se servir d'une fourchette. On en fabrique en grand nombre, en argent, parfois en or pour les rois, ou en fer et en bois pour les moins riches. C'est vers cette époque qu'on la dote de la quatrième dent que tu lui connais aujourd'hui. Puis à partir du 19^e siècle, on multiplie les types de fourchettes, à poisson, à crustacés, à huîtres, à escargots, à melon et à gâteaux. ●

Léonard prends cette fourchette ! c'est mieux pour ta collerette...



À partir du 18^e siècle, on fabrique aussi des manches en céramique. La partie en métal avec les dents s'appelle le fourchon.

La **TERRINE** est un récipient assez profond, avec un couvercle, dans lequel on met les viandes et on les fait cuire.