



## Neuchâtelois à table, 1750-1930 Fragments d'une mémoire culinaire et gastronomique oubliée

**Une nouvelle exposition au Musée des Moulins souterrains du Col-des-Roches**

**Comment se nourrit-on dans nos villes et nos campagnes au XIX<sup>e</sup> siècle ? Quel est l'ordinaire du paysan et du bourgeois ? Quelle place tient la gastronomie dans les cérémonies officielles ou lors des réjouissances familiales ? Sous quelles formes se décline-t-elle ? Dans quel cadre prend-on les repas ? Comment les mets et les boissons sont-ils servis et avec quels ustensiles ? De quelle manière la table est-elle dressée ? Comment se tient-on à table ?**

Autant de questions auxquelles nous avons tenté de répondre en organisant cette exposition. L'étude que nous avons menée se fonde sur toutes sortes de documents : recueils de recettes, traités culinaires et d'économie domestique, livres de compte, inventaires de ménage, livres de civilité, cartes de menus, témoignages personnels enfouis dans des mémoires, des journaux, des livres de raison ou des correspondances. Cette lecture nous a réservé bien des découvertes : sait-on ainsi que le service à la française est encore pratiqué dans nos régions à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle ; que la cuisson lente dominait dans l'ancienne cuisine neuchâteloise et que la durée des braisages pouvait être interminable (jusqu'à 24 heures pour une daube) ; que les ménagères confectionnaient au XVIII<sup>e</sup> siècle des tablettes de bouillon à base de viande – ancêtres de nos bouillons cubes – pour rehausser les mets ; qu'il a fallu attendre le tournant du XIX<sup>e</sup> siècle pour que la tomate entre dans nos cuisines et que se développe enfin la gastronomie du champignon...

Grâce aux documents consultés, nous avons pu faire revivre les nombreux objets de la vie ordinaire que nous avons rassemblés pour restituer la table et l'art culinaire des Neuchâtelois au XIX<sup>e</sup> siècle : potagers, batterie de cuisine, vaisselle, couverts, etc. Le public pourra découvrir entre autres une table dressée pour un grand dîner bourgeois, un buffet glacière, l'ancêtre du frigidaire, un des premiers potagers à bois du pays, de très anciennes cartes de menus et de précieux recueils de recettes du XVIII<sup>e</sup> et du XIX<sup>e</sup> siècle. Il pourra aussi suivre l'évolution du goût et des comportements alimentaires de la fin de l'Ancien Régime à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle.

Cette exposition est un reflet de l'ouvrage que nous préparons sur le même sujet et qui sera publié par la Nouvelle Revue neuchâteloise, en mai 2011 à l'occasion de la Nuit des Musées.

### **Références :**

Schlup, M., *Scènes gourmandes et croquis culinaires d'autrefois*, Hauterive, Gilles Attinger, 1984; *Le mangeur neuchâtelois au temps des Lumières*, Nouvelle Revue neuchâteloise, 2003 ; *Menus propos littéraires et gastronomiques*, Neuchâtel, Bibliothèque publique et universitaire, 2004.

A paraître : *Neuchâtelois à table, 1750-1930 : fragments d'une mémoire culinaire et gastronomique oubliée*, Nouvelle Revue neuchâteloise, mai 2011.

**Exposition du 13 février au 31 octobre 2011 – vernissage le 12 février à 17h30**

Conférence de M. Schlup, *Les Neuchâtelois à table au XIX<sup>e</sup> siècle*, aux Moulins souterrains, le 17 février à 19h30

Caroline Calame, conservatrice : caroline.calame@ne.ch

Michel Schlup, commissaire de l'exposition : michel.schlup@unine.ch

Moulins souterrains du Col-de-Roches, Col 23, 2400 Le Locle  
032 931 89 89 - col-des-rocheslesmoulins.ch - www.lesmoulins.ch