

L'origine de la nappe

La nappe, du latin *mappa*, qui signifie *le linge dont on couvrait la table* remonte à l'Antiquité et nous renseignaient alors sur les mœurs et la fortune des hôtes. Dans les premiers temps, les Romains mangeaient sur une table nue.

Au Moyen-Âge, elle servait principalement à essuyer les mains et la bouche. En effet, elle était formée à cette époque à partir d'immenses pièces de tissu pliées en deux puis posées sur la table.



Les nappes étaient principalement blanches et très longues, retombant de chaque côté de la table, souvent jusqu'au sol.

À la Renaissance, au XVI^e siècle, la nappe demeura étendue sur la table. Elle était souvent tissée à partir de lin et brodée avec les armoiries de l'hôte. Le lin demeurait le tissu de prédilection des gens fortunés, le chanvre étant jugé trop grossier.

Puis, au 19^e siècle, les toiles cirées firent leur apparition, tout comme les nappes de dentelle. Après la Seconde Guerre mondiale, on a pu remarquer l'utilisation de nappes de papier dans les différents restaurants et hôtels. Nécessitant moins d'entretien et étant jetable, la nappe en papier était surtout pratique, efficace et rapidement remplaçable.

Elle est utilisée aujourd'hui pour protéger, recouvrir et décorer la table.

Expressions employées

Mettre la nappe : donner à dîner

La nappe est toujours mise dans cette maison : on peut manger à toute heure.

Trouver la nappe : dîner chez les autres; faire un beau mariage.

Une anecdote sous le règne de Charles VI

Autrefois, il régnait en France un usage bien singulier dans les banquets : c'était de couper la nappe devant ceux à qui l'on voulait faire un affront, ce qui s'appelait *trancher la nappe*.

Charles VI avait à sa table, un jour de l'Épiphanie, plusieurs convives illustres, entre lesquels était Guillaume de Hainaut, comte d'Ostrevant.

Tout à coup, un héraut vint trancher la nappe devant le comte, en lui disant *qu'un prince qui ne portait pas d'armes, n'était pas digne de manger à la table du roi*.

Guillaume, surpris, répondit qu'il portait le heaume, la lance et l'écu, ainsi que les autres chevaliers.

« Non, sire, cela ne se peut pas, reprit le plus vieux des hérauts. Vous savez, ajouta-t-il en se tournant vers Guillaume, que votre grand-oncle a été tué par les Frisons, et que, jusqu'à ce jour, sa mort est restée impunie; certes, si vous possédiez des armes, il y a longtemps qu'elle serait vengée. »

Cette terrible leçon opéra son effet. Depuis ce moment, le comte ne chercha plus qu'à réparer sa honte, et bientôt il en vint à bout.

L'origine de la serviette

La serviette a une origine servile, puisqu'elle dérive du latin « servitor » qui a d'abord désigné un esclave avant de désigner au Moyen Âge un serviteur de Dieu.

Une origine commune, reflet de mœurs grossières

Les mœurs antiques qui se sont poursuivies jusqu'à l'époque classique, au début du XVIIe, siècle faisaient appel à la main pour porter les aliments à la bouche, comme c'est encore le cas pour la dégustation du couscous dans le Maghreb. Dans ces conditions, il fallait s'essuyer la bouche et les doigts. Les Spartiates s'essuyaient avec les « apomagdalies » qui étaient des petits morceaux de pain.

Les Celtes s'essuyaient sur leurs sièges qui n'étaient autres que des bottes de foin, mais les princes celtes disposaient aussi de luxueux sièges en bronze, les « kline ». A Rome, les

serviettes, d'abord en lin, devinrent luxueuses et servaient souvent à emmener les reliefs des banquets. Les Romains qui mangeaient avec les doigts, se les essuyaient sur les draps qui recouvraient les lits du triclinium où l'on mangeait à demi-allongé.

Au Moyen Âge, la serviette était dans les temps carolingiens indissociable de la nappe.

L'histoire de la serviette est plus complexe. Après la longère appliquée sur la nappe, vint le temps de la touaille, pièce de drap accrochée au mur derrière le convive et qui servait à s'essuyer les mains et la bouche. La serviette apparaît dans le *Ménagier de Paris* au XIV^e siècle, un livre d'économie domestique et culinaire rédigé au XIV^e siècle, puis se popularisa au XVI^e siècle. Ce fut d'abord un carré de tissu écru en laine ou en lin puis en coton, d'abord uni, puis décoré, brodé souvent aux initiales ou aux armes de son propriétaire, ou orné de dentelles au XIX^e siècle. L'usage de la serviette, d'après *Les civilités* d'Érasme, servait à essuyer les doigts, les couteaux, et la bouche. Il était à cette époque, indécent de s'essuyer les mains sur la nappe et aussi de s'éponger le front avec sa serviette. La taille des serviettes s'est progressivement réduite avec le temps passant d'un mètre de côté au XVII^e siècle à 40 cm de côté de nos jours.

Depuis les temps anciens, les serviettes étaient pliées de façon savante pour être présentées sur les assiettes, souvent en formes d'animaux comme des cygnes. Elles étaient souvent parfumées et, au banquet offert au XVI^e siècle, par la municipalité de Rome à Julien de Médicis. Elles contenaient même... des oiseaux vivants. A la fin du XIX^e siècle, le *Guide de la bonne cuisinière* de Mme Durandau, parle de l'art de plier les serviettes et détaille les pliages en forme d'éventail, d'artichaut, de bateau, de cœur, de bonnet chinois, de bonnet d'évêque, de rouleaux, de cygne et même de fleur de lis. Depuis, la réduction de leur taille les fait présenter le plus souvent pliées en quatre, mais adaptées à la couleur et aux motifs de la nappe. Elles sont aussi concurrencées par les serviettes papier pratiques mais moins agréables au toucher.

Reste un dernier problème pour les serviettes : comment les mettre ? A la Renaissance, on les mettait souvent à une boutonnière, car l'autre fonction de la serviette est d'éviter de se tacher. La mode des fraises, collerettes empesées entourant le cou, fit que l'on noua aussi la serviette autour du cou. A partir du XVII^e siècle, avec la généralisation de la fourchette qui remplaça la pointe du couteau et la main pour porter les aliments à la bouche, la mode fut de la poser sur les genoux, car le risque de se tacher était moindre. C'est resté la norme jusqu'à nos jours. Cependant, certains sont restés attachés aux modes anciennes : le gourmand du peintre Boilly a une serviette attachée autour du cou.

Certains notables de la Troisième République continuèrent à nouer leur serviette autour du cou; ce qui devint une figure emblématique du radical-socialisme. Ainsi, le ministre des finances, Henri Chéron, disait sentencieux : « L'épi sauvait le franc et la serviette le gilet ». Certains plats justifient cette technique comme les buissons d'écrevisses et les crustacés non décortiqués. Enfin, parfois depuis la Renaissance, la serviette se portait sur le bras gauche, tradition qui a été maintenue jusqu'à nos jours par les chefs de rang des brasseries et les garçons de café.

La définition de l'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert au XVIII^e siècle reste toujours valide : la serviette est un « linge de table qu'on met sur chaque couvert pour manger proprement, s'essuyer les mains et couvrir les habits. »

L'Histoire secrète des clôtures de Londres

Certains d'entre vous sont-ils familiers de Londres ?

Avez-vous déjà noté, près de certains immeubles, ces clôtures en métal dont la particularité est d'être incurvées ?

Saviez-vous qu'on les appelle les « stretcher fences » et qu'elles ont aidé à sauver des vies pendant la Seconde Guerre mondiale ?

C'était en effet, à l'origine, des civières sur lesquelles on transportait les blessés des raids aériens sur Londres.

Métalliques car faciles à produire et à décontaminer, elles étaient également incurvées pour pouvoir soulever plus facilement le blessé du sol.

A partir de 1939, environ 600 000 civières furent produites, en prévision des attaques aériennes.

Se retrouvant après la guerre avec un gros stock restant sur les bras, le conseil municipal de Londres décida de souder les civières verticalement ensemble, de les fixer sur des poteaux, et de les enfoncer dans du béton pour remplacer les clôtures manquantes.

On en retrouve essentiellement dans le sud de Londres, à Oval, Brixton, Deptford, Peckham et quelques endroits dans l'est de la capitale.



Les « stretcher fences » de nos jours

Photos ci-dessous : leur utilisation comme civières pour transporter les blessés, victimes des bombardements après les raids aériens de l'Allemagne nazie.





L'origine du nom cheminot

D'abord un objet...

Le chemineau ou cheminot: objet ou être humain? Commençons par l'objet et, en l'occurrence, l'orthographe installée en premier est celle du «chemineau». En ouvrant le *Dictionnaire de la langue française* d'Émile Littré, achevé en 1873, dictionnaire dans lequel ne figure pas le mot «cheminot», l'acception qu'il relève alors correspond tout d'abord à une petite cheminée et, plus précisément, une «cheminée portative».

Ce mot date en fait du XVe siècle, mais il n'a pas eu au départ le même sens : les «chemineaux» désignaient à la fin du Moyen Âge, ces pièces métalliques existant par paire et placées à l'intérieur d'une cheminée pour y déposer les bûches. Il s'agissait en réalité d'un synonyme de «chenet», «chenets» d'ailleurs parce que ces supports métalliques étaient souvent ornés d'une petite tête de chien.

Ainsi, dans ce premier sens du mot «chemineau», on peut lire chez le chroniqueur Froissard qu'«il renversa les bûches en la cheminée sur les chemineaux», comprenons donc ici sur les chenets. Ce n'est que plus tard que le «chemineau» désignera une petite cheminée, au moment où la cheminée ne sera plus forcément l'énorme âtre au milieu du château ou de la bâtisse, mais pénétrera dans chaque petite pièce.

Dans son *Supplément* de 1878, Émile Littré nous offre un second article pour le «chemineau» qui n'est pas celui auquel on s'attend... En voici la définition: «Nom, à Rouen, d'un petit pain

lourd en forme de turban que l'on mange dans le carême avec du beurre salé». Et de citer à cet égard une Revue critique du 1er janvier 1876.

C'est l'occasion pour l'érudit Littré de donner un extrait plus ancien encore, propice à expliciter l'origine de ce chemineau apprécié par Madame Homais qui «*aimait beaucoup ces petits pains lourds, en forme de turban, que l'on mange dans le carême avec du beurre salé*» précisait Flaubert, dont on perçoit qu'il a repris telle quelle la définition d'Émile Littré. Flaubert, pris la main dans le dictionnaire? Mais un excellent dictionnaire.

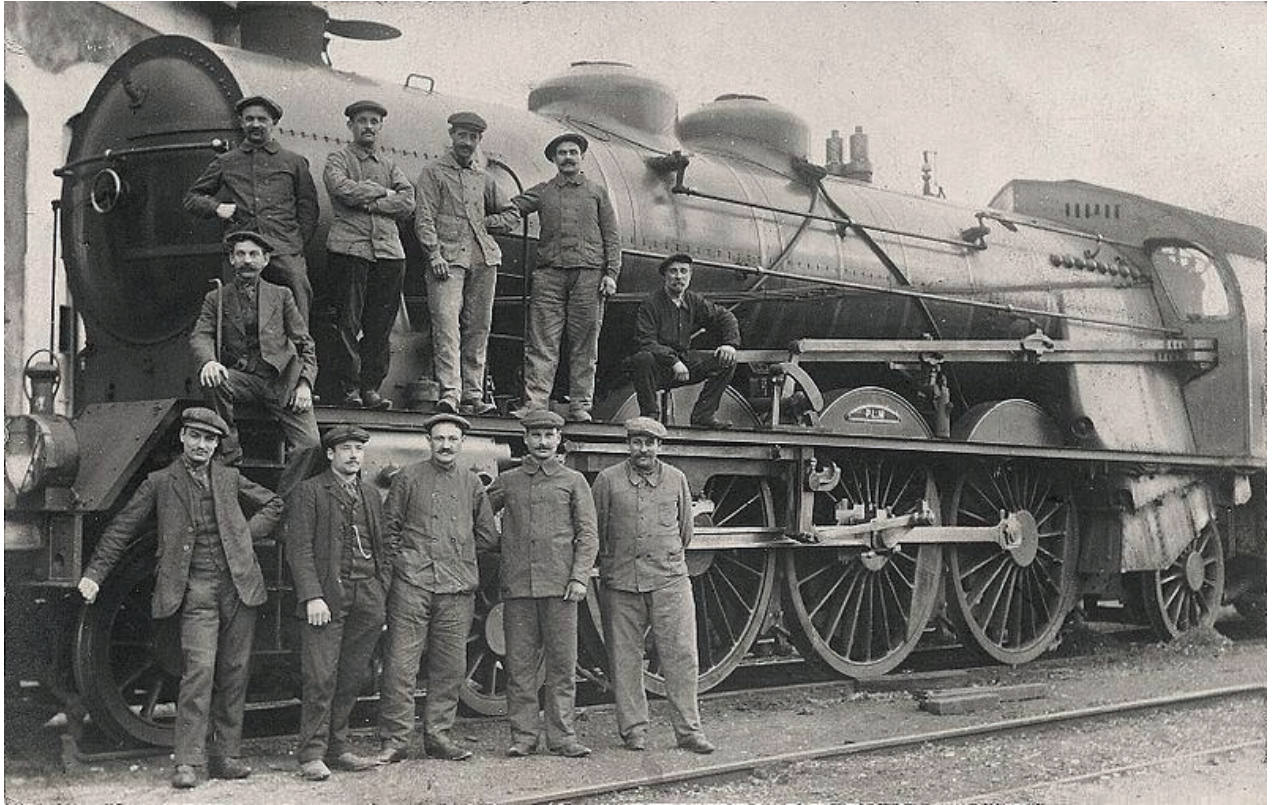
Littré remonte au Moyen Âge avec une attestation éclairante: «Chaudes tartes et siminiaux», extrait tiré de Guillaume de La Villeneuve, dans Les Crieries de Paris, au XIIIe siècle. C'est là son témoignage premier. En fait, ce chemineau-là, ne vient pas de la cheminée mais, explique-t-il, d'un ancien français seminel, issu du bas latin simenelus, venu lui-même du latin simila: fleur de farine. Donc, aucun rapport avec la cheminée où brûle le noir charbon! Mais pour le gâteau, notons qu'aujourd'hui tous nos dictionnaires l'orthographient avec une finale en -eau ou -ot.

Sur la voie du chemineau ou du cheminot

Le cheminot, en tant que personne travaillant pour le chemin de fer, n'existait pas encore dans cette orthographe quand parut le dictionnaire de Littré. Ainsi, en 1868, dans *Diloy le chemineau*, la Comtesse de Ségur précise qu'on appelle «chemineaux», les ouvriers ambulants qui travaillent aux chemins de fer».

Mais en réalité, ce n'est que dans les années 1890 que le mot fera souche dans la langue pour désigner l'*ouvrier des voies ferrées*, puis dès 1911 un *employé des chemins de fer*, ne travaillant plus forcément au seul entretien des voies ferrées. En fait, on doit à Albert Dauzat, linguiste des années 1950, une réflexion judicieuse: «Faut-il rappeler, disait-il, qu'il a fallu plus d'un demi-siècle pour trouver un dérivé à chemin de fer et que l'on a finalement adopté *cheminot* pour désigner un ouvrier errant sur les chemins dans les campagnes, un vagabond, un mendiant vivant de menus travaux ou même de larcins et s'orthographiait parfois *chemineau* .

Dans sa 8e édition, l'Académie française mentionne en les distinguant *le vagabond*, le *chemineau*, de l'employé de chemin de fer, *le cheminot*. Voilà qui devenait enfin plus simple. Et quoi qu'il en soit, en cas de grève, il reste toujours *le train 11*. C'est ainsi qu'ironiquement on évoquait le fait d'être obligé de se déplacer à pied, faute de train, les deux chiffres 1, bien verticaux, l'un à côté de l'autre, représentant nos jambes.



Des cheminots

L'origine du nom secrétaire

Du latin *secretarium* : lieu où conserver des secrets, des trésors.

Le secrétaire est un meuble de bureau privé servant à l'écriture de la correspondance, au rangement des documents et courriers.



Une secrétaire

Personne de confiance qui détient les secrets de l'entreprise où elle travaille.

Celui, celle dont l'emploi est de rédiger et d'écrire des lettres, des dépêches importantes pour une autre personne qui souvent engage la société pour laquelle elle travaille.

La fourchette, histoire d'une invention

La fourchette, devenue un couvert de table et un ustensile de cuisine incontournable, ne s'est imposée en France qu'à la fin du XVII^e siècle. Je vous propose de retracer l'histoire de cet ustensile qui a révolutionné les usages et les arts de la table.

Origines de la fourchette

La fourchette est un ustensile en forme de petite fourche dont l'usage remonterait à l'Antiquité. Les Egyptiens utilisaient déjà des sortes de crocs en métal pour cuisiner et attraper des aliments dans les chaudrons.

Les fourchettes actuelles seraient apparues dans l'Empire byzantin. Elles ont été introduites en Italie du Nord au milieu du XI^e siècle, quand la princesse byzantine, Théodora Doukas, épousa le doge de Venise Domenico Selvo.

En Italie, cet ustensile était à l'origine réservé à la consommation des pâtes. C'est à partir de l'Italie que l'usage des fourchettes s'est répandu dans le reste de l'Europe.

Introduction de la fourchette en France

La fourchette a été introduite en France par Catherine de Médicis mais son usage est d'abord resté très limité. Ce couvert n'était en effet utilisé que pour consommer des poires cuites.

C'est le roi Henri III, fils de Catherine de Médicis, qui a véritablement lancé la mode des fourchettes en France. De retour de Pologne en 1574, il fait une halte en Italie, le pays natal de sa mère. A la cour de Venise, il découvre la petite fourche à deux dents avec laquelle on déguste les pâtes.

Henri III est séduit par ce drôle de couvert permettant de manger sans tacher les immenses collerettes ou fraises qui sont alors à la mode. Il ramène cet ustensile d'Italie et s'affiche avec une fourchette dans son restaurant de prédilection : l'Hostellerie de la Tour d'Argent (actuelle Tour d'Argent à Paris).

Evolutions de la fourchette

L'usage de ce couvert s'est imposé très progressivement en France. Ainsi, à la table du roi Louis XIV, chaque convive avait une fourchette à la gauche de son assiette, mais on ne l'utilisait pas car le roi en personne préférait manger avec les doigts...

Il a fallu attendre la fin du XVII^e siècle pour que ce couvert entre dans l'usage afin de porter les aliments de l'assiette à la bouche. C'est à la même époque que la forme des fourchettes se transforme, passant de deux à quatre dents.

Même si la fourchette se place toujours à gauche de l'assiette, il existe deux manières de disposer les fourchettes sur la table : à la française ou à l'anglaise.

En France, on place habituellement la fourchette, pointes vers le bas. Cet usage date de la Renaissance, quand les personnes de la haute société faisaient graver leurs armoiries sur le dos du manche des fourchettes. Pour que ces armoiries soient visibles par tous les convives, on plaçait les fourchettes pointes vers le bas.

En Angleterre, les fourchettes se posent pointes vers le haut car les armoiries anglaises étaient gravées sur la face du manche de ces couverts.

Aujourd'hui encore, certaines fourchettes ne possèdent que deux ou trois dents : les fourchettes à huîtres, les fourchettes à crustacés ou encore les fourchettes à escargots.

La forme des croissants chez le boulanger

La petite histoire du croissant

Le croissant est incontournable dans tout bon petit-déjeuner « à la française ». Mais savez-vous que ce mets n'a pas grand-chose de français à l'origine ?

La pâtisserie a été créée en 1683 à Vienne où les Turcs siègent à ce moment -là.

Alors que les troupes de l'Empire Ottoman décidèrent d'attaquer la nuit afin de ne pas se faire remarquer, un boulanger viennois, Adam Spiel, levé avant l'aube, donna l'alerte ; l'assaut fut repoussé et la ville sauvée. C'est pour immortaliser cette victoire que les boulangers de la ville confectionnèrent le « Hörnchen, petite corne en allemand, dont la forme rappelle le symbole du drapeau ottoman.

C'est ainsi que naquit cette viennoiserie dont l'histoire est bien liée à celle des Turcs. Mais alors, quel rapport avec Paris, la ville qui a traditionnellement les meilleurs croissants ? En France, ce serait Marie-Antoinette d'Autriche, originaire de Vienne, qui aurait officiellement introduit et popularisé le croissant à Paris. Même si on sait que des pâtisseries en forme de croissant existaient déjà lors de banquets royaux au 16ème siècle...

Au 18ème siècle, le croissant n'est qu'une pâte à pain améliorée. Le croissant feuilleté au beurre tel qu'on le mange aujourd'hui a été créé vers 1920 par les boulangers parisiens.



L'origine du nom lavabo

Étymologie

Du latin *lavabo*: *je laverai*, futur de *lavare*, provenant probablement du rituel de la messe au moment du lavement des mains du prêtre, après avoir béni le pain et le vin (censés représenter le corps du Christ) *Lavabo inter innocentes manus meas*: *je laverai mes mains parmi des innocents*, est une phrase tirée d'un psaume de la Bible. L'installation domestique ne prend le nom de *lavabo* qu'aux premières années du XIXe siècle pour désigner une table de toilette, un meuble ayant une cuvette enfoncée où de l'eau coulait afin de se laver. Puis la cuvette a rapidement pris le nom de *lavabo* pour finalement, au moment où les tuyauteries de la modernité conduisaient l'eau aux habitations, nommer l'appareil sanitaire remplaçant les anciennes cuvettes prévues pour la toilette.



La signalisation routière

L'invention de la signalisation routière est aussi vieille que les Romains. Des bornes en colonnes de pierre, *les bornes milliaires* (en latin *miliaria* au pluriel, *miliarium* au singulier), portant une inscription, étaient déposées le long des routes pour indiquer les distances jusqu'à Rome. Comme leur nom l'indique, les distances étaient mesurées en milles romains, soit environ 1 480 mètres.

Ce n'est qu'à la fin du XIXe siècle que le système de signalisation a réellement débuté.



Une borne milliaire

Le réseau routier

Tous les chemins mènent à Rome.

Les Romains possédaient un immense réseau routier de très grande qualité. Les soldats romains ont construit plusieurs milliers de kilomètres de routes qui partaient de Rome et sillonnaient l'Italie.

Selon la tradition, le premier constructeur de routes fut Appius Claudius le Censeur qui, en 312 av.J.C. entreprit la construction de la route qui porte son nom, *la Via Appia*, principale route menant de Rome au sud de l'Italie.

De Rome, du milliaire d'or érigé par Auguste au bout du Forum, partaient 29 routes disposées en éventail qui reliaient la ville aux provinces d'Italie et continuaient dans des pays limitrophes au-delà des Alpes. Certaines se prolongeaient vers les différentes régions de l'Empire, du Sud au Nord et de l'Est à l'Ouest.

Elles permettaient les rapides mouvements de troupes destinés à réprimer les révoltes. Elles formaient un important réseau de communication, la clé du succès et de la survie de Rome.



Voie romaine

Historique du feu tricolore

L'ancêtre du feu tricolore : la lanterne à gaz

La lanterne à gaz

1er feu rouge.

Il fallait trouver un système lisible et compréhensible par tous, même aux étrangers ne sachant pas lire la langue du pays. La solution est donc d'y mettre de la couleur. Le premier système de feu est donc fabriqué avec une lanterne à gaz montée sur un pied d'acier à 7 mètres de haut. C'est à Londres, le 10 décembre 1868, qu'on a pu apercevoir le 1er feu rouge. Celui-ci a fêté ses 150 ans le 10 décembre 2018. Mais à l'époque, il y a seulement deux couleurs. Ainsi, pour changer de couleur, un agent tourne la lanterne à l'aide d'un levier pour afficher d'un côté la couleur rouge et de l'autre la couleur verte. Pour la petite histoire, l'agent en charge de la lanterne a été très gravement blessé suite à l'explosion de la lanterne quinze jours plus tard.

Le 1er feu tricolore apparaît en 1914

Après la lanterne, le feu rouge électrique voit le jour en 1914 à Cleveland aux Etats-Unis. Même principe, au rouge on s'arrête ! En revanche, pas de feux verts mais un système desonnerie pour signaler qu'il faut démarrer. Son inventeur, Garrett Augustus Morgan, vend son brevet à General Electric Compagny pour 40 000 dollars de l'époque. Par la suite, le 1er feu rouge a été installé en France, à Paris, le 5 mai 1923 au croisement des boulevards Saint Denis et Sébastopol. Les feux vert et jaune apparaissent seulement 10 ans plus tard en France.

Durée des feux tricolores à Paris

A Paris, la durée du feu varie selon différents facteurs. La durée du feu en journée est de 80 à 90 secondes. Tandis que la nuit, il dure 50 secondes. Par ailleurs, sur certains carrefours, le feu peut durer jusqu'à 120 secondes lorsque les tramways passent. Dans des cas exceptionnels, les techniciens peuvent prendre la main sur le système.

La question que tout le monde se pose : est-ce que le feu passe plus vite au rouge lorsque qu'un piéton appuie sur le bouton ? La réponse est... non ! C'est davantage un anti-stress pour les piétons les plus pressés car le cycle des feux est automatisé. Cependant, dans certaines zones où la circulation est moins dense, appuyer sur le bouton influence la durée du feu.

Utilisation du feu tricolore

Les feux verts

Nous avons l'autorisation de circuler lorsque les feux de signalisations sont de couleur vert. Nous devons tout de même respecter quelques conditions de bonne conduite comme les

passages piétons. Si nous tournons à gauche, nous devons obligatoirement céder le passage aux voitures qui arrivent en face.

Les feux orange

Lorsque que nous sommes face au feu orange, si possible il faut nous arrêter. Cependant, si nous estimons que nous ne pouvons pas nous arrêter à temps, il est préférable de passer. Dans ce cas de figure, nous ne serons pas sanctionné ; ceci limite les collisions par l'arrière.

Les feux rouges

Qu'il soit fixe ou clignotant, l'arrêt au feu rouge est obligatoire ! En cas de non-respect, ceci est considéré comme une grave infraction.

Les feux en flèches

Ces feux ont les mêmes usages que les feux tricolores. Néanmoins, ils indiquent une direction avec la pointe de la flèche.

Les feux clignotants

Les feux clignotants remplacent le feu vert. Lorsqu' on rencontre ce type de feux, on doit faire attention aux potentiels dangers. Il est fortement conseillé de ralentir et d'être vigilant

