Patrick Bence
Restauration Sièges
Meubles Marquetés
Toutes Époques
Vernis au Tampon

9, rue Lejemptel
94300 Vincennes
Port : +33 (0)6 60 17 30 71
Siren : 394 426 589

Site Internet : https://www.restaurationdemeubles.com
E-mail : atelierbence@gmail.com

HISTORIQUE
DE LA CAVE À LIQUEUR

La cave à liqueur : un art de vivre à la française

La cave à liqueur est un petit coffret d'un raffinement extrême, alliant élégance, ingéniosité et art de recevoir. Destinée à accueillir des flacons de liqueurs, elle renferme parfois également un service de verres dédié à leur dégustation.

L'apparition et le développement des caves à liqueur sont intimement liés à l'évolution des habitudes de consommation des spiritueux en France.

Parmi les alcools traditionnellement appréciés figurent les vins doux méditerranéens, les eaux-de-vie, le cognac, les liqueurs de fruits, les liqueurs de plantes et bien d'autres encore. Le renouveau de la production et de la consommation des liqueurs, à partir du milieu du XIXe siècle, transforme profondément les usages et contribue à l'essor de ces élégants coffrets.

Dès la fin du XVIIIe siècle, la cave à liqueur accompagne les longs voyages en carrosse, permettant d'agrémenter les déplacements d'une dégustation raffinée. Mais c'est véritablement sous le Second Empire, au cours de la seconde moitié du XIXe siècle, qu'elle connaît un succès considérable. Devenue un objet décoratif incontournable, elle s'invite dans les plus beaux salons bourgeois et témoigne de l'art de recevoir sous le règne de Napoléon III.

Ses ornements et ses matériaux reprennent alors les codes esthétiques du mobilier de prestige de son époque.

Un coffret ingénieux et raffiné

La cave à liqueur se présente sous la forme d'un petit meuble ou coffret dont les parois s'ouvrent pour dévoiler un élégant présentoir.

Son intérieur, soigneusement compartimenté, est parfois équipé d'une grille ou d'un panier amovible, appelé « serviteur », conçu pour accueillir les pièces aux dimensions adaptées et assurer leur maintien lors du transport, évitant ainsi qu'elles ne s'entrechoquent.

On y découvre généralement un service composé de deux à quatre carafes et de dix à vingt verres, disposés dans des compartiments spécialement aménagés. La verrerie fait souvent l'objet d'un travail particulièrement luxueux : cristal de Baccarat ou de Saint-Louis, cristal coloré de Bohême, ouraline, verre ciselé, torsadé, doré à l'or fin ou émaillé.

Certains coffrets sont également munis d'une serrure, renforçant leur caractère précieux.

Les coffrets sont le plus souvent réalisés en bois noirci, imitant l'ébène, agrémenté de filets de laiton incrustés. D'autres, plus exceptionnels, présentent de somptueuses marqueteries de bois précieux, des décors de type Boulle associant ivoire ou écaille de tortue, ainsi que des ornements en bronze doré.

Certains artisans poussent le raffinement jusqu'à concevoir des coffrets aux formes singulières, richement ornés de bronzes, de figures sculptées ou de cariatides. D'autres rivalisent d'ingéniosité en intégrant des mécanismes sophistiqués, des boîtes à musique ou des intérieurs réalisés dans des essences précieuses.

Les grands artisans et leurs signatures

Réalisées par les meilleurs artisans de l'époque, les caves à liqueur sont parfois signées par leurs créateurs. Leur marque est généralement gravée sur une plaque de laiton, au niveau de la serrure, ou apposée sous le coffret.

Parmi les noms les plus réputés figurent Tahan, fournisseur de l'empereur, Alphonse Giroux, Théodore Aimée et Diehl, dont les productions témoignent de l'excellence des arts décoratifs français au XIXe siècle.

La cave à liqueur en bois, généralement verrouillée à clé, demeure une spécialité française. L'essor de la grande bourgeoisie en fait un objet emblématique de l'art de vivre et un cadeau de mariage particulièrement prisé. L'aristocratie et les grandes familles financières, avides d'objets décoratifs prestigieux, contribuent largement à son succès.

Les coffrets les plus luxueux sont parfois personnalisés : monogrammes et armoiries familiales viennent orner le médaillon central, faisant de chaque pièce un objet singulier, à la fois utilitaire, décoratif et symbolique.

Une grande diversité de formes et de décors

Le succès des caves à liqueur entraîne rapidement une multiplication des modèles. Les formes se diversifient : coffrets ronds, ovales, polylobés ou octogonaux viennent enrichir les créations traditionnelles.

Parallèlement, la suppression des corporations favorise l'évolution des métiers de la tabletterie et de l'ébénisterie. Les artisans, désormais libres d'élargir leurs activités, développent leur savoir-faire dans la réalisation de meubles et de coffrets d'exception.

Les caves à liqueur deviennent ainsi de véritables témoins d'un art de vivre à la française, dont les équivalents étrangers restent relativement rares.

Les modèles anglais et américains

Outre-Manche et outre-Atlantique, on leur préfère généralement le *liquor caddy*, sorte de plateau ou panier, souvent réalisé en bronze, muni d'une poignée permettant de le transporter aisément.

Les intérieurs anglais les plus raffinés possèdent cependant un autre type de coffret : le *Tantalus*, ou « cave de Tantale ».

Il s'agit d'un meuble à carafes, généralement réalisé en acajou, dont les bouteilles sont présentées derrière une structure vitrée ou un système de fermeture, parfois sans serrure. Son nom fait référence au supplice mythologique de Tantale, condamné à désirer éternellement ce qui demeure inaccessible.

Une invitation à la retenue et à la maîtrise de soi face à la tentation d'une petite lampée liquoreuse !

De la cave à liqueur au chariot de salon

Au milieu du XXe siècle, les carafons de cristal de la cave à liqueur et du caddy incarnent encore le raffinement du salon bourgeois. Il demeure alors de bon ton de transvaser les liqueurs dans de belles carafes de cristal pour les présenter à ses invités.

À partir des années 1930, ces coffrets sont progressivement supplantés par les tables roulantes et les dessertes, souvent ornées de bronze, dont le style témoigne d'une influence croissante des modes américaines.

Liqueurs, eaux-de-vie et cigares : un rituel de dégustation

Au XIXe siècle, la dégustation de liqueurs et d'eaux-de-vie, réputées favoriser la digestion, s'accompagne fréquemment de celle du cigare.

En 1815, la fabrication de cigares se développe en France sous l'impulsion de Napoléon, contribuant à populariser cet usage.

Les caves à liqueur remplissent alors parfois une double fonction, devenant également des caves à cigares. Des aménagements spécifiques sont prévus à cet effet : petits compartiments dissimulés sous les verres, cachettes ingénieuses ou espaces dédiés intégrés directement au coffret.

L'intérieur des caves à liqueur : des dispositifs ingénieux

L'agencement intérieur varie selon la taille, la forme et la conception du coffret. Plusieurs configurations se distinguent :

Les caves à oreilles
Les verres sont disposés sur les battants latéraux, tandis que les carafons prennent place au centre du coffret. Une organisation à la fois pratique et élégante, permettant de déployer le service en un instant.

Les caves à serviteur
Les verres et les carafons sont installés sur un panier amovible, muni d'une ou plusieurs poignées facilitant son extraction et son transport. Les dispositions intérieures varient selon les modèles et témoignent de l'ingéniosité de leurs concepteurs.

Les caves à système
Certains coffrets sont dotés de mécanismes permettant, à l'ouverture ou à la suite d'une manipulation, de faire apparaître et de déployer la verrerie. Les modèles les plus sophistiqués possèdent parfois une mention « système breveté », accompagnée du numéro de brevet, attestant de l'ingéniosité technique de leur conception.

La verrerie : un écrin de cristal

La cave à liqueur accueille généralement huit, douze, seize, voire trente-deux verres, de section carrée ou ronde, accompagnés le plus souvent de quatre carafes.

La verrerie se décline dans une grande variété de techniques et de finitions : cristal soufflé, moulé, gravé, travaillé à l'acide, sablé, taillé en pointes de diamant, torsadé ou rehaussé de dorure à l'or fin.

La richesse des décors, la diversité des formes et la qualité d’exécution témoignent d’une créativité sans limite. Chaque service constitue ainsi un véritable écrin destiné à sublimer la dégustation et à magnifier l’art de recevoir.



Cave à liqueur fermée



Cave à liqueur ouverte

A RETROUVER SUR :

https://www.restaurationdemeubles.com