Boire à la tasse

PAR JEANNE QUÉHEILLARD

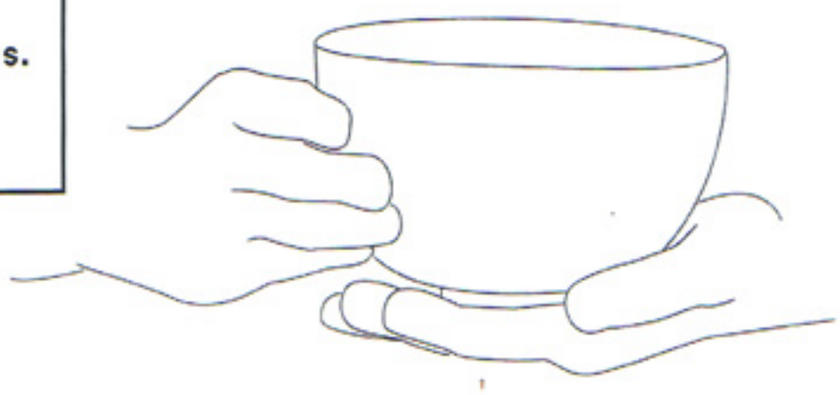
Quel lien peut-on établir entre la tasse que vient de créer Sylvain Dubuisson avec l'entreprise Bernardaud et l'approche anthropologique des techniques élaborée par Leroi-Gourhan ? Quel écart entre le geste premier de recueillir dans le creux de la main et ce petit contenant en porcelaine ? De nombreux récits témoignent de ces inventions humaines et de leurs transformations issues des échanges entre les civilisations.

« Le fait primaire fondamental est la tendance par laquelle l'homme crée des formes propres à contenir. » relate André Leroi-Gourhan [1]. Elles répondent aux activités de préhension qu'il classe selon quatre catégories de gestes : accrocher avec les doigts, pincer entre les doigts, saisir à pleine main, contenir dans les mains ajustées en récipient. Pour prendre, retenir et contenir, des outils artificiels, mobiles et plus efficaces que la main seule, vont être associés. Des contenants de petite dimension comme les écuelles et les bols vont se substituer au creux de la main. Qu'ils soient en écorce, en feuilles, en bois, en poterie ou en métal, ils permettent de rassembler, de transporter et de transvaser des liquides ou des fluides. La tasse appartient à cette lignée.

Le mot, emprunté à l'arabe *tasa*, est introduit en Europe à la faveur des importations de poteries orientales. Rare avant le XIVe siècle, il désignait au Moyen Âge tous les récipients qui servaient à boire le vin et les alcools. D'un point de vue métonymique, en tant que contenu, la tasse est une mesure utilisée en cuisine pour un volume situé entre 23 et 25 centilitres.

L'objet a évolué selon des pratiques culturelles différentes. Au XVe siècle au Proche-Orient, le café est consommé amer et non sucré. Concentré et parfumé, il est bu en infimes quantités. La tasse est alors un petit gobelet de poterie siliceuse d'environ 8 centilitres. En Europe, c'est à partir du XVIIe siècle que la tasse multiplie ses formes. Le commerce du café, du thé et du chocolat, l'importation de la porcelaine et la découverte ultérieure du kaolin ont contribué à son développement. On utilisa d'abord des bols en porcelaine de Chine ou du Japon. Creux et arrondi, ce petit récipient, essentiellement destiné à des boissons chaudes, s'est doté d'une anse ou de deux oreilles, parfois d'un goulot ou d'un couvercle. Les formes se sont précisées, tasse à café plutôt cylindrique, tasse à thé évasée, apparition de la sous-tasse.

Creux et arrondi, ce petit récipient, essentiellement destiné à des boissons chaudes, s'est doté d'une anse ou de deux oreilles, parfois d'un goulot ou d'un couvercle.



PRISE EN MAIN D'UN BOL DE CÉRÉMONIE DU THÉ. DESSIN D'ANNE XIRADAKIS. TOKYO, VILLA MÉDICIS HORS LES MURS, 2007.

DOMBO, MUG POUR ENFANT (2002), MANUFACTURÉ PAR RICHARD HUTTEN STUDIO

« Toutes les tasses à café auraient-elles été dessinées dans leurs variations infinies ? Presque, tant les contraintes ergonomiques ou stylistiques sont définies. Mais l'anse qui, par habitude, s'adjoint latéralement, ici s'enroule et détachée du corps, assure l'isolation et par son galbe en creux favorise le support. Pour simple et évidente ou nouvelle qu'elle soit, elle ne récuse pas notre histoire. »

SYLVAIN DUBUISSON

Tasse de bouillon, de café, de thé, de chocolat, d'eau, de lait, de tisane, tasse à vin et à eau-de-vie, en métal, en argent, en porcelaine, en grès, en faïence, grande tasse ou mignonnette, elle peut répondre à une fonction particulière. La tasse moustache protège les moustaches grâce à une petite bande horizontale sur le dessus. Pour éviter la chute, la tasse trembleuse a une soucoupe très profonde dans laquelle elle s'encastre. La tasse trompeuse permet de boire en aspirant par le trou d'un petit canal caché dans la paroi. La tasse à la reine a un couvercle. La tasse filtre est surmontée d'un filtre et d'un couvercle. La tasse de poche ou de chasse est munie d'un petit anneau de suspension. Avec la consommation mondialisée du café ou du thé, les habitudes de consommation évoluent et les formes de tasse aussi. Les *mugs*, apparus dans les services anglais pour leur grande contenance, sont devenus un objet phare dans la jeune génération. Le mazagran, conique et allongé, sans anse et muni d'un pied, est fabriqué le plus souvent en grosse porcelaine ou en grès. Il permet de mieux garder la chaleur. Il y a aussi, comble de la technologie, la tasse à prise USB qui se réchauffe à l'ordinateur.

Des petits verres Duralex aux verres en plastique du distributeur automatique, de la tasse en porcelaine fine à la tasse en faïence sur le zinc, il s'agit cependant de ne pas se brûler les doigts. On peut mettre une tasse remplie dans une vide ou encastrer des tasses dans des porte-tasses. On peut utiliser la tasse pour zarph dont le support est en forme de coquetier. Certaines ont des doubles parois. Les anses, simples ou doubles, éloignent du gobelet.

TASSE À CAFÉ *ANNO*, CRÉATION DE SYLVAIN DUBUISSON, COMMANDÉE PAR BERNARDAUD À L'OCCASION DE LA 3e ÉDITION D'AGORA

Avec la tasse *Anno*, Sylvain Dubuisson se dégage des formes habituelles. Il réunit porte-tasse, anse et double paroi en un seul système. C'est un anneau légèrement aplati qui fait le tour du contenant. Fixé en deux points et éloigné de la paroi, il permet de tenir la tasse sans risque de se brûler. Le geste qui s'impose est un geste de préhension en pince. On peut aussi la saisir à pleine main. « Une tasse avec anse à gauche pour les gauchers » réclamait Alphonse Allais. Sylvain Dubuisson résout l'équation.

1. *André Leroi-Gourhan*, L'Homme et la matière *(Albin Michel)*.