

Chronique francisation



Frenchification Column

Par / by **Hélène Massé**

Le lexique que nous avons développé au fil des ans pour traduire en français les termes techniques concernant le verre carnaval, propose le mot français « surtout » pour traduire le mot anglais « Epergne ».

En faisant mes recherches pour réviser ce lexique disponible notre site web, j'ai trouvé un article qui nous éclaire enfin en faisant la différence entre le SURTOUT, le FRUITIER et l'ÉPERGNE. Ainsi, le mot ÉPERGNE est donc accepté en français et nous pouvons l'utiliser sans craindre que ce soit un anglicisme.

Un article de

La compagnie des arbres

Histoire et généalogie, dans le prolongement de Major Boutron et compagnies
www.lacompagniedesarbres.blogspot.ca

MARDI 15 NOVEMBRE 2011

L'épergne, un objet superbe, qui a vécu du XVIII^e au XX^e siècle

Depuis le XVII^e siècle, la table a compté et compte toujours ses ornements, parmi lesquels on peut de temps à autres trouver, le *surtout* et le *fruitier* et puis l'*épergne*, tous devenus presque purement décoratifs à l'entrée du XX^e siècle.

Après que les ustensiles individuels aient fait leur apparition, que les plats communs soient devenus assiettes individuelles, que les chaises aient remplacé les longs bancs, la table est devenue, chez les aristocrates puis chez les bourgeois, objet de montre, décor d'ambiance.

The glossary that we developed over the years to translate into French technical terms for carnival glass, offers the French word "Surtout" to translate the English word "Epergne".

In doing my research for the review of this glossary available on our website, I found an article that finally sheds light explaining the difference between SURTOUT, FRUIT BOWL and EPERGNE. Finally, the word "Épergne" is accepted in French and we can use it without fear of an Anglicism.

An article from

La compagnie des arbres

History and genealogy, in extension of Major Boutron and Companies
www.lacompagniedesarbres.blogspot.ca

TUESDAY 2011, NOVEMBRE 15



The epergne, a beautiful object, who lived from XVIIIth to XXth century

Since the XVIIth century, the table has always counted and still count ornaments, among which we can find the "Surtout", the "Fruit Bowl" and the "Epergne", that all became almost purely decorative at the beginning of the XXth century.

After individual utensils emerged, when common dishes became individual plates, when chairs replaced long benches, the table became, amongst aristocrats and the bourgeois, a subject of shows and décor d'ambiance.

Le *surtout* était un grand centre de table orné sur lequel on posait le sel, le poivre, le sucre, les condiments, les sauces; tout ce qui servirait au repas. En outre, le *surtout* portait souvent des fruits, s'ornait de figurines et d'éléments floraux, quand ce n'était pas de fleurs fraîches.

En fin de repas, on remplaçait le *surtout* par le *fruitier*, un autre grand centre de table qui présentait les fruits et les sucreries.

Enfin est arrivé l'*épergne*, qui prend son nom de l'*épargne*, justement. L'*épergne* économisait de deux manières. Tout d'abord comme elle plaçait au centre, à la portée de chacun des convives, des fruits, des noix, des condiments, des ornements fleuris, elle «épargnait» des pas. Ensuite, comme chacun se servait à volonté, les fruits, les noix et les sucreries inutilisées restaient dans les plateaux au lieu de se retrouver dans les assiettes individuelles, ce qui évitait de les jeter.

Cette imposante pièce d'argenterie qui occupait le centre de la table lors des réceptions était transmise par testament, ce qui en faisait un trésor de famille.

De nos jours, on n'en trouve presque plus, sauf dans certaines familles et chez de rares antiquaires.

Sources:

- Encyclo Online Encyclopedia "Epergne", <http://www.encyclo.co.uk/define/epergne>
- F. Muchah Rynor, "Solid Support : John Strachan received this epergne from his students" <http://www.magazine.utoronto.ca/looking-back/what-is-an-epergne/>
- Joseph P Brady, "A History of the Epergne", <http://beverlybremersilver.wordpress.com/2009/03/28/history-of-the-epergne/>

Photo : Ruth Major Lapierre

Translation : P. Duperron / **Revision :** Nadia Di Rienzo

The "*surtout*" was a large centerpiece decorated by salt, pepper, sugar, condiments, sauces, and all other ingredients that enhanced the meal. In addition, it often wore fruits, was decorated with figures and floral elements, when it was not fresh flowers.

At the end of the meal, they replaced the "surtout" by the **fruit bowl**, another great centerpiece which wore the fruits and sweets.

Finally came the *épergne*, which precisely takes its name from the 'sparings'. The *épergne* economized in two ways. Firstly, as it was placed in the center, within reach of each guest, fruits, nuts, spices, floral ornaments, it "spared" steps. As each guest served himself at will, those fruits, nuts and sweets which remained unused in the trays instead of being in individual plates, avoided wasteful disposal.

This impressive piece of silverware which occupied the center of the table at receptions was passed on by inheritance, making it a family treasure.

Nowadays, we hardly find any more, except in certain families and in rare antique shops.