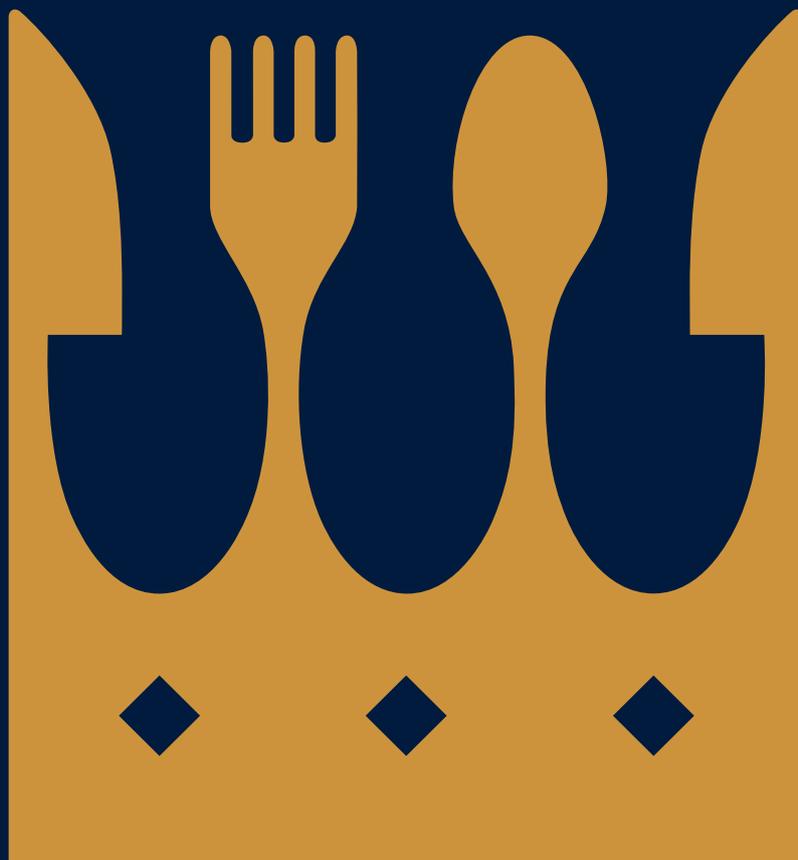


LOUVRE

Lens



LES TABLES DU POUVOIR

EXPOSITION - 31 MARS - 26 JUILLET 2021

■ UNE HISTOIRE DES REPAS DE PRESTIGE ■

DOSSIER DE PRESSE

SOMMAIRE

Éditorial Marie Lavandier	3
Communiqué de presse	4
Parcours de l'exposition	6
Une scénographie immersive : les tables dressées	11
Focus sur des œuvres	13
Liste des prêteurs	17
Anecdotes autour de nos manières de tables	18
Les origines insoupçonnées de nos couverts modernes	18
Mythologies autour de la table : la crainte du poison	19
Des us et coutumes perpétués aujourd'hui encore : le mariage	20
Les dessous de repas historiques	21
Vins millésimés, bières à partager et bisbilles protocolaires dès l'Antiquité	22
Catalogue de l'exposition et livre jeunesse	23
Découvrir l'exposition autrement avec des visites et activités pour tous	26
Des nouveautés : médiation olfactive et outils multi-sensoriels	26
Des livrets de visite par le menu	26
Visites et activités enfants et famille : un avant-goût à distance	27
Un accompagnement à la visite pour tous les publics	29
Des cartels rédigés par l'équipe de médiation pour favoriser l'inclusion	29
Un nouveau livret « en français facile » conçu avec des visiteurs	29
Une webapplication en compagnon de visite	30
La médiation humaine au cœur des dispositifs d'accompagnement	30
Spectacles et conférences	31
Une saison délicieuse autour du Louvre-Lens	38
Mécènes et partenaires	39
Le Louvre-Lens, une cité culturelle	41
Informations pratiques	42
Visuels libres de droits	42
Contacts presse	42

ÉDITORIAL

Aujourd'hui considéré comme un moment de partage et de convivialité réunissant autour de la table les relations, les familles ou les amis, le repas a, pendant des siècles, été l'occasion de mettre en scène le pouvoir, la hiérarchie et l'art du protocole. C'est cette fabuleuse histoire des comportements et des manières de table que raconte cette exposition. Plongé dans 5 000 ans d'histoire, chacun est invité à participer à cet extraordinaire voyage, à la découverte des traditions séculaires de la Mésopotamie, de l'Égypte ou encore de la Grèce antique.

Des prêts somptueux, et plus de 400 œuvres, témoignent de l'évolution permanente des us et coutumes de table et de leur influence sur nos pratiques contemporaines.

Objets archéologiques, peintures, sculptures, vaisselle, pièces d'orfèvrerie et objets d'art prestigieux, guident le visiteur dans cette histoire encore méconnue. Une scénographie immersive et intuitive l'invite à rejoindre plusieurs tables dressées, du banquet du citoyen grec à la table du roi d'Angleterre, avec le service d'orfèvrerie de George III, l'un des plus prestigieux ensembles de vaisselle d'argent au monde ; puis à la table du Cardinal Fesch, oncle de Napoléon Bonaparte qui reçoit de l'empereur en 1811 un service exceptionnel à décor de camées.

Ce voyage dans le temps à la table des plus grands est une aventure inédite que j'avais à cœur de présenter ici, au Louvre-Lens. Raconter une histoire des arts de la table dans cette région reconnue pour sa convivialité a tout son sens. Cette terre d'accueil et de mixité est un lieu privilégié pour témoigner de la richesse des échanges de traditions entre les civilisations. Et parce que nous sommes ce *Louvre autrement*, cette exposition s'accompagne d'une riche programmation de spectacles et événements, avec des projections, des conférences et autres histoires de grandes et petites vaisselles.

Que soient ici sincèrement remerciés les commissaires de cette exposition, admirablement guidés par Zeev Gourarier, ainsi que les nombreux prêteurs qui contribuent à raconter cette épopée des conventions liées à la table. Plus que jamais, à l'heure où nous avons tous à cœur de retrouver nos visiteurs et ceux qui nous sont chers, cette exposition résonne comme une invitation.

Marie Lavandier, directrice du Louvre-Lens



© J.C Moschetti

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



*Service à fond bleu céleste de Louis XV,
1753-1755,
Versailles, châteaux de Versailles
et de Trianon
© RMN-Grand Palais
(Château de Versailles) / Gérard Blot*

De la Mésopotamie au palais de l'Élysée, en passant par l'époque médiévale, l'exposition *Les Tables du pouvoir* propose un parcours inédit retraçant 5000 ans d'histoire des arts de la table. Près de 500 œuvres, mêlant objets archéologiques, peintures, sculptures, vaisselle, pièces d'orfèvrerie et objets d'art prestigieux, racontent notre fascination pour les repas des puissants.

Tout repas est à la fois un moment de partage et de convivialité, comme il est depuis des siècles l'occasion de mettre en scène le pouvoir, la hiérarchie et l'art du protocole. Du banquet liturgique mésopotamien au grand couvert de Louis XIV, du repas pris couché à celui donné autour d'une table dressée, nos manières de table n'ont cessé d'évoluer, et sont l'héritage de riches échanges entre les civilisations. Des pièces d'exception transportent le visiteur du Proche Orient en Égypte ou en Grèce antique, jusqu'au 21^e siècle, de la table des dieux et des rois à celle des citoyens.

De l'aube des civilisations à nos jours, le souverain à sa table fut une source d'inspiration pour des œuvres majeures qui donnent vie au parcours de l'exposition. Le repas a été l'occasion d'inventer un langage artistique et culturel visant à mettre en représentation un système politique, un pouvoir, ou même un individu. Aux côtés des tableaux, tapisseries et enluminures qui attestent de ces évolutions, le public découvre les objets fabuleux et étonnants jadis posés devant les convives tels que des nefs de tables, languiers ou bézoards. À la fois étrange et familière, l'exposition *Les Tables du pouvoir* conte l'histoire extraordinaire et méconnue des objets de nos repas actuels et met en lumière ce que nos comportements doivent à cet héritage des arts de la table.

Commissariat général :

Zeev Gourarier, conservateur général du patrimoine

Commissaires associés :

Michèle Bimbenet-Privat, conservateur général au département des Objets d'art du musée du Louvre

Hélène Bouillon, conservatrice du patrimoine, cheffe du service des expositions et des éditions du musée du Louvre-Lens

Alexandre Estaquet-Legrand, élève conservateur, Institut National du Patrimoine

Christine Germain-Donnat, directrice du musée de la chasse et de la nature

Marie Lavandier, conservatrice générale du patrimoine, directrice du musée du Louvre-Lens

Scénographie : Birgitte Fryland, Lucie Bonnet (scénographes), Magali Hynes (graphiste)

Exposition réalisée avec le soutien d'AG2R LA MONDIALE et de son Pôle alimentaire



Bas-relief perforé orné de scènes de banquet,

Vers 2600 avant J.-C.

Paris, musée du Louvre

© RMN-Grand Palais (musée du Louvre) / Jérôme Galland

PARCOURS DE L'EXPOSITION

PROLOGUE : LE LAVEMENT DES MAINS



L'exposition se décline en cinq chapitres qui explorent, de manière chronologique, les origines de nos manières de table. En prélude au parcours, le visiteur est accueilli par l'étape du « **lavement des mains** ». Attestée depuis l'Antiquité, cette pratique est sans doute, avec la prière, l'un des gestes les plus anciens liés au repas. Il est longtemps accompli pour se purifier avant de devenir un geste d'hygiène.

L'histoire de l'art témoigne de sa dimension rituelle. De toutes les pièces d'orfèvrerie qui manifestent le raffinement d'un hôte à sa table, les aiguières - récipients à bec verseur contenant l'eau pour l'ablution - et leurs plateaux sont parmi les éléments les plus précieux. Des objets majestueux comme ***l'Aiguière Klagmann***, datant du 19^e siècle, rappellent le caractère sacré de ce moment.

Aiguière Klagmann,
Jean-Valentin MOREL, d'après Jean-Baptiste Jules KLAGMANN, 1856
Paris, musée du Louvre
© Photo RMN - Daniel Arnaudet

CHAPITRE 1 : LA NAISSANCE DU PROTOCOLE (3000-700 AVANT JÉSUS-CHRIST)



Le visiteur prend d'abord place **à la table des puissants** (de -3000 à -700 av. J.C.), pour interroger la **naissance du protocole**. Des pièces rares le transportent en Mésopotamie et en Égypte antique, à la **table des dieux et des rois**, pour décrypter les codes, la préparation et l'organisation du banquet. À l'époque sumérienne, au 3^e millénaire avant notre ère, les banquets sont culturels, donnés en l'honneur de divinités. Ils célèbrent la fondation d'un temple ou une victoire militaire et sont à l'image du « banquet des dieux » décrit par les textes mythologiques. D'étonnants **bas-reliefs** révèlent ces premiers usages.

Dès l'Antiquité, **dominer la table est une manière de dominer le monde**. Produits rares et exotiques, invités issus des quatre coins du monde, modes venant de l'étranger : par l'affichage du faste et de l'abondance, le repas devient une démonstration de puissance par le souverain. Celle-ci transparaît dans des objets qui ornent les tables, composés d'or, d'argent et de métaux précieux. La vaisselle de luxe constitue également une partie importante des cadeaux échangés entre souverains. La plupart est en lien avec le banquet et la commensalité : vases à onguent, aiguières et bassin pour se laver les mains, vases en forme de concombre ou de grenade, etc.

Stèle de Geb
1963-1862 avant J.-C., Paris, musée du Louvre © Musée du Louvre, Dist. RMN-Grand Palais



La préparation du banquet constitue un art à part entière. En contexte funéraire ou religieux, les civilisations antiques ont produit une large typologie d'objets rendant compte des préparatifs quotidiens des repas de prestige. Des ensembles de moules ornés de figures en relief (thèmes géométriques et animaliers, figures humaines et scènes mythologiques), mis au jour dans des maisons et palais, témoignent du soin particulier apporté à la présentation des mets.

Moule domestique décoré de cercles concentriques entourant quatre lions et trois petits chiens
Paris, musée du Louvre © Musée du Louvre, Dist. RMN-Grand Palais / Raphaël Chipault

CHAPITRE 2 : LE BANQUET COUCHÉ DES CITOYENS

La scénographie propose de s'allonger à son tour sur des banquettes, comme le ferait un convive, dans un décor reproduisant cette façon de partager le repas.

Quittant la table du souverain oriental, le visiteur est invité à découvrir une pratique gréco-romaine : le **banquet couché des citoyens** (700 av. J.-C. - 500 ap. J.-C.). Avec l'avènement d'un système politique qui répartit le pouvoir entre plusieurs individus, la Grèce invente une nouvelle façon de penser les manières de table. Étroitement lié à l'émergence de la citoyenneté, le banquet couché insuffle la notion de **convivialité** au repas, et répond lui aussi à des codes précis. Une importante iconographie se développe autour d'un moment clé, le **symposion**, la deuxième partie du repas où l'on partage la boisson, chante, joue, discute. Les citoyens sont représentés allongés sur des *klinai* (banquettes), accoudés sur le bras gauche et buvant de la main droite. Cette réunion de convives est devenue un symbole de toute l'Antiquité classique, à laquelle les artistes ne cessent de faire référence jusqu'à l'époque moderne. Elle donne lieu à de nombreuses visions fantasmées d'un temps révolu, où l'on imagine une normalité de la débauche et de l'excès.

Pour accompagner la consommation de vin, les banquetteurs s'adonnent à une **grande variété d'activités**. Aux débats et discussions philosophiques et politiques se mêlent la poésie chantée et la mélodie des musiciennes, seules femmes admises pour divertir les citoyens. Les banquetteurs s'adonnent également à différents jeux d'adresse et de séduction. Ces habitudes ritualisées entraînent la production d'une vaste typologie de vases et de coupes. Le décor des **objets du banquet** présente souvent des thèmes liés à Dionysos et à son cortège, ainsi que différents récits mythologiques qui nourrissent les échanges entre les convives.

Cratère en cloche, scène de banquet
Vers 400 - 375 avant J.-C., Paris, musée du Louvre © RMN-Grand Palais (musée du Louvre) / Tony Querrec



À partir de l'époque hellénistique, l'expansion et l'enrichissement des empires entraîne une rivalité jusque dans les arts de la table. Le développement de savoir-faire techniques permet la création de pièces de plus en plus somptueuses, des vaisselles d'argent et de verre notamment, qui concourent à **magnifier le banquet**. Réservés dans un premier temps aux cercles impériaux et princiers, ces objets se diffusent largement dans les élites provinciales, soucieuses de calquer leur comportement sur celui du souverain. Alliant fonction utilitaire et luxe ostentatoire, ils sont exhibés avec fierté lors du banquet des élites détenant le pouvoir.

Gobelet à décor de pastilles colorées
Vers 300 - 500, Musée d'archéologie nationale - Saint-Germain-en-Laye © RMN-Grand Palais (musée d'Archéologie nationale) / Franck Raux

CHAPITRE 3 : LE HAUT BOUT DE LA TABLE



Nef de table, dite du Cardinal de Lorraine
Hans RAPPOLT (orfèvre)
Vers 1579
Basilique de saint Nicolas de Port
© Région Grand Est - Inventaire général / Ph. D. Bastien

Le visiteur rejoint ensuite la table des rois au Moyen-Âge en Occident. L'apparition du **haut bout de la table** (à partir de 1000 ap. J.-C.) marque un temps fort de la société médiévale : le seigneur est au centre d'un dispositif qui atteste de son pouvoir.

Le haut bout désigne la place du personnage du plus haut rang, souvent montée sur une estrade et surmontée d'un dais, sorte de chapiteau. Les convives sont alors disposés d'un seul côté de la table. Aux 14^e et 15^e siècles, le dispositif du **banquet du suzerain** fonctionne ainsi comme une mise en scène théâtrale, où chaque hôte a son rôle à jouer. Du mobilier et de nouveaux objets luxueux apparaissent, tels la **nef de table**. Véritable pièce d'apparat, en forme de vaisseau avec des ponts avant et arrière, elle renferme les effets personnels du souverain, à l'abri des poisons. Annoncés au son du cor, les plats, servis couverts, sont amenés et débarrassés par les écuyers. Entre chaque service, pour faire patienter les convives, sont proposés des spectacles de divertissement : les entremets.

Le pouvoir est aussi souligné par la présence de pièces d'orfèvrerie disposées sur les marches d'un **dressoir**. Ce meuble à étagères, dont le nombre de rangs témoigne du statut social du propriétaire, fait face à la table des convives et vise à exposer l'abondance de vaisselles précieuses. Il est concurrencé à partir du 17^e siècle par un objet qui vient couronner la splendeur de la vaisselle disposée sur la nappe : le **surtout**. Placé au centre de la table, il est porteur des condiments et pourvoyeur d'éclairage lors des repas nocturnes. Il prend progressivement des formes et dimensions monumentales. Celui présenté dans l'exposition, créé pour le Prince de Condé, est considéré comme l'un des plus grands chefs-d'œuvre dans ce domaine. Le spectacle vient ainsi se poser sur la table.

De l'ordonnance des banquets médiévaux découle **le service à la française**. Il naît au 17^e siècle à la table du roi de France et se diffuse dans toute l'Europe au siècle suivant. Le repas y est divisé en trois ou quatre services successifs, parfois plus. Les plats sont présentés simultanément et répartis symétriquement sur autant de tables que nécessaire. Avant même de combler l'appétit des convives, ils doivent avant tout enchanter le regard. On distingue le premier service (potages, hors-d'œuvre, entrées, etc.), le deuxième service (viandes, ou « rôtis », et salades), le troisième service (pâtés froids et entremets) et le quatrième service ou dessert (fruits, biscuits, macarons, fromages, confitures, glaces, etc.).

Surtout du Prince de Condé
Alexandre ROËTTIERS DE MONTALEAU, 1736, Paris, musée du Louvre
© Musée du Louvre, Dist. RMN-Grand Palais / Philippe Fuzeau



Les Cinq sens, Le Goût
D'après Abraham BOSSE, après 1635
Musée des Beaux-arts - Tours
© RMN-Grand Palais / image RMN-GP

Entre chaque service, la table est vidée des plats consommés, donnant lieu à un véritable ballet de domestiques. Cette organisation des repas n'est pas sans conséquences sur la vaisselle et explique la grande variété de plateries des services d'argenterie de l'époque : assiettes à potage, à dessert, ordinaires, plats de toutes formes, coquilles, compotiers, pots à oille, terrines, jattes, couvre-plats, soucoupes, etc. Sur une table de 7 mètres de long, le visiteur découvre 45 pièces du **grand service de table commandé par le roi d'Angleterre George III** à l'orfèvre de Louis XVI, Robert-Joseph Auguste. Elles offrent un aperçu du faste d'une table royale qui, bien qu'étrangère, s'inspire du service à la française, et témoigne de la virtuosité de l'orfèvrerie parisienne du 18^e siècle.

Le **cérémonial du Grand Couvert**, qui prend sa forme définitive sous le règne de Louis XIV, désigne le repas que prend le roi chaque jour, en public, généralement accompagné de la reine, de ses enfants et petits-enfants. Il permet d'affirmer quotidiennement le pouvoir du monarque. De nombreuses **gravures et peintures** représentent ces moments rituels de l'Ancien Régime, progressivement concurrencés par la recherche d'intimité des milieux de cour.

CHAPITRE 4 : DU SERVICE À LA FRANÇAISE AU SERVICE À LA RUSSE



Service à dessert offert à madame Geoffrin par l'impératrice Marie-Thérèse d'Autriche
Manufacture de porcelaine de Vienne
Vers 1762
Paris, musée du Louvre
© Musée du Louvre, Dist. RMN-Grand Palais / Hervé Lewandowski

Le 18^e inaugure de nouvelles manières d'envisager les plaisirs de la table. La forme trop protocolaire du Grand Couvert laisse si peu de place à la convivialité que, pour y échapper, on invente au sein des « petits appartements » à Versailles et dans les résidences privées du roi, la salle à manger puis la table à manger, de forme ronde. Dans le cadre des **Soupers fins**, on peut alors s'adonner en toute liberté et en bonne compagnie aux plaisirs d'une gastronomie en pleine effervescence. Le service offert par l'Impératrice Marie-Thérèse d'Autriche à **Madame Geoffrin**, qui tient l'un des plus célèbres salons artistiques et littéraires parisiens d'alors, rappelle l'atmosphère raffinée des repas consommés dans les toutes premières salles à manger au temps des Lumières.

À partir de 1740, la fabrique de Vincennes – transférée à Sèvres en 1756 – met au point un procédé complexe de double cuisson qui permet d'obtenir une pâte onctueuse et translucide, la porcelaine tendre. L'exposition présente l'un des premiers services de table réalisés, à **fond bleu céleste** et décor de fleurs, offert à Louis XV. Ces pièces exceptionnelles font la renommée de la France dans toute l'Europe et créent une véritable **diplomatie des services de Sèvres**, abondamment offerts en cadeaux par le roi. Dès son instauration en 1804, le Premier Empire en devient un commanditaire majeur. Le **Service Olympique** fait partie des premiers services en porcelaine livrés à Napoléon. Il décore la table de fête au palais des Tuileries à l'occasion du mariage de son frère, Jérôme Bonaparte. La **table du Cardinal Fesch**, oncle de Napoléon, se déploie également au milieu du parcours. Sur un fond bleu lapis, imitant la pierre dure, le décor de portraits d'empereurs antiques à la manière des camées est un hommage subtil à Napoléon lui-même, qui lui offre ce service.

Au gré des régimes, la Manufacture de Sèvres habille les tables du pouvoir. À l'instar de la Présidence de la République, les ministères d'État disposent de leur propre vaisselle, passant commande aujourd'hui encore. **Une table en miroir** fait ainsi dialoguer le service des **Départements** (19^e siècle) et son décor floral, au service **Diane** du ministère de la Culture, conçu vers 1960 et dont le décor est renouvelé en 2007 par l'artiste Fabrice Hyber.

À sa création à la fin du 18^e siècle, la manufacture royale du Danemark rejoint la prestigieuse compétition que se livrent les différentes manufactures de porcelaine d'Europe. Elle réalise l'un des plus surprenants et opulents services de table de cette époque, le **Flora Danica**. Composé de plus de 1 800 pièces à l'origine, il aurait été initialement destiné à l'impératrice de Russie Catherine II, grande amatrice de porcelaine, mais n'est jamais livré. Les motifs s'inspirent directement des planches illustrées du *Flora Danica* (« Flore du Danemark »), et forment comme un grand atlas botanique, avec plantes, champignons et autres lichens. Le service est aujourd'hui encore utilisé à la cour du Danemark lors des grandes occasions.

Dans le cadre de la pièce désormais réservée aux repas, la salle à manger, l'ordonnance du repas continue d'évoluer pour aboutir en un siècle à notre service actuel, dit « **service à la russe** ». Ce nouveau dispositif témoigne des transformations des modes de vie et de la culture alimentaire au début du 19^e siècle. Il implique un nouvel ordonnancement des mets. Les plats ne sont plus présentés de manière harmonieuse et foisonnante en services successifs, mais sont désormais servis individuellement, simultanément à tous les convives. Ces dispositions permettent notamment à tous de manger chaud et réduisent le nombre de domestiques autour de la table. Les verres se multiplient et ne sont plus disposés sur des dessertes mais sur la table, et les couverts individuels s'alignent autour de l'assiette – tels que nous les connaissons aujourd'hui.



Service « Flora Danica »
Manufacture royale de porcelaine de Copenhague
1790-1803
The Royal Danish Collection, Copenhague
© The Royal Danish Collection / Kitt Weiss

CHAPITRE 5 : LE PROTOCOLE RÉPUBLICAIN DE LA TABLE



Service Capraire : assiette pour le plat principal
Manufacture de Sèvres, 1809
Sèvres, Cité de la céramique en dépôt à Paris, Palais de l'Élysée
© Château de Fontainebleau, Dist. RMN-Grand Palais /
Raphaël Chipault

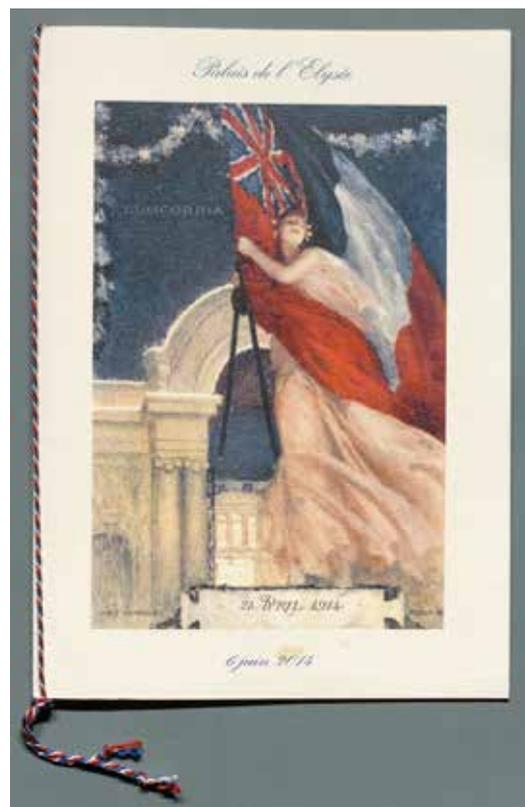
C'est aux tables de l'Élysée que se conclue l'exposition. Depuis la Troisième République (1870-1940), les **repas officiels de la Présidence française** sont des étapes essentielles de la visite d'un chef d'État ou d'un monarque étranger. Ils sont nommés dîners de gala puis dîners officiels et enfin dîners d'État. Le protocole diplomatique mis en œuvre dans leur organisation doit témoigner de l'excellence des arts de la table à la française. Le prestige de la France se traduit par l'utilisation constante des services de la Manufacture de Sèvres, des couverts des Maisons Christofle et Puiforcat, de la verrerie des cristalleries Baccarat et Saint-Louis. Certains d'entre eux datent des règnes de Charles X (1804-1830), Louis-Philippe (1830-1848) ou Napoléon III (1852-1870).

L'exposition dresse une table hors du temps, réunissant des services créés pour ces monarques : une assiette pour l'entrée du *service Capraire*, parmi les plus anciens de la Manufacture de Sèvres encore utilisés au Palais de l'Élysée ; le *service aux Oiseaux* pour le plat de résistance, qui rappelle les planches illustrées de *L'Histoire naturelle* de Buffon datant du 18^e siècle ; le *service des Petites vues de France*, en dessert, qui met à l'honneur le patrimoine du pays ; ainsi que le *service aux Fleurs*, réservé à la dégustation de fromage. Les services de Sèvres utilisés par la présidence de la République sont constamment réassortis. Il est à la charge de la manufacture de produire de nouvelles pièces ou de réparer celles usées par le temps ou cassées.

D'autres ensembles sont le fruit de commandes passées par les Présidents depuis la Troisième République, dans une volonté constante d'enrichir le patrimoine français. La création du **service Pimprenelle**, au début des années 1900, coïncide avec la volonté de moderniser la manufacture. Ses décors à la symbolique républicaine et à l'inspiration Art nouveau sont remis au goût du jour par le président Valéry Giscard d'Estaing dans les années 1970. Le **service du Millénaire** est commandé pour célébrer le passage à l'an 2000. Sa réalisation est confiée à l'artiste Philippe Favier qui invite à un voyage cosmique pour signifier ce changement d'ère. Il est accompagné du **surtout Constellations** créé par le sculpteur Jaume Plensa, aux dimensions vertigineuses, gage d'une prouesse technique de la part des artisans de la manufacture. Ces deux projets renouent pleinement avec la tradition de grands services de tables créés au 18^e siècle.

L'organisation d'un dîner d'État au Palais de l'Élysée répond à un protocole strict dont les menus et les plans de table sont le reflet. Ils participent au rayonnement d'un pays à travers le prisme de la « gastrodiplomatie », l'étude des relations internationales par la cuisine. Les **menus** sont ainsi le témoin d'un savoir-faire mettant à l'honneur la gastronomie française par le choix des mets et des vins. Leur évolution graphique et culinaire révèle l'empreinte laissée par la personnalité de chaque président. L'ordonnancement des mets suit cette même inclination, marquée par une baisse significative du nombre de plats depuis le début du 20^e siècle. De René Coty invitant la Reine d'Angleterre Elizabeth II dans les années 1950 à Georges Pompidou recevant Léonid Brejnev en 1971, jusqu'à Emmanuel Macron, une véritable galerie s'expose aux visiteurs, pour clore son parcours.

Qu'ils soient rois, empereurs ou présidents, ceux qui sont au pouvoir sont à ce point représentés voire contemplés, depuis l'aube des civilisations, qu'ils constituent encore aujourd'hui le modèle même de nos manières de tables.



Dîner en l'honneur de Sa Majesté Elizabeth II et de Son Altesse Royale le Prince Philipp, par François Hollande, le 6 juin 2014
© Bibliothèque municipale - Mairie de Dijon

Le Louvre-Lens propose une saison culturelle qui explore et prolonge la thématique de l'exposition : une programmation de spectacles, conférences, événements, visites et activités attend les visiteurs de mars à juillet 2021.

UNE SCÉNOGRAPHIE IMMERSIVE : LES TABLES DRESSÉES

Le parcours scénographique immerge le visiteur au sein de tables du pouvoir, grâce à la reconstitution de repas de prestige, du banquet couché des citoyens à la table raffinée de l'oncle de Napoléon Bonaparte.

1^{ère} TABLE DRESSÉE : LE SYMPOSION

Au 8^e siècle av. J.-C., les banquets décrits par Homère réunissent des guerriers qui sont assis à table. Dès la fin du siècle suivant, les aristocrates adoptent un nouvel usage venu d'Orient, ils sont désormais à demi allongés sur des couches appelées *klinai*. Étroitement lié à l'émergence de la citoyenneté, **le banquet couché des citoyens** (700 av. J.-C. - 500 ap. J.-C.) insuffle la notion de convivialité au repas. L'abondante représentation sur des céramiques grecques du *Symposion*, deuxième temps du repas où l'on s'adonne aux plaisirs de la musique, de la poésie, des jeux et de la boisson, atteste de l'importance de ce moment dans la vie de la cité.

La scénographie propose au visiteur de s'attabler aux côtés du citoyen grec et de partager un moment festif avec lui, en s'allongeant à son tour sur des banquettes, dans un décor reproduisant cette façon de partager le repas.



1^{ère} table dressée : le banquet couché des citoyens grecs © Birgitte Fryland

2^e TABLE DRESSÉE : À TABLE AVEC LE ROI D'ANGLETERRE

L'exposition dévoile les fastes des tables de l'Ancien Régime. En témoigne le **service réalisé par Robert Joseph Auguste, orfèvre de Louis XVI, à la demande du roi d'Angleterre George III**, au 18^e siècle. Une table de 7 mètres de long propose de découvrir 45 pièces d'un des ensembles d'argenterie les plus prestigieux au monde.

Commandé vers 1770, il doit remplacer une vaisselle des années 1720 devenue désuète. Le nouveau service doit pouvoir honorer des repas de 60 à 72 convives. De 1777 à 1786, les pièces sont livrées au fur et à mesure de leur exécution. Les dernières commandes correspondent à l'évolution sensible des usages de la table à la fin du 18^e siècle. Les grandes pièces d'apparat sont ainsi complétées de plus petites. La recherche de confort et d'intimité, l'évolution de la gastronomie française se traduisent dès lors par la présence de réchauds, de petites cocottes et de marmites destinées aux sauces. Au total, ce ne sont pas moins de 928 pièces envoyées pour un poids estimé de 428 kg d'argent massif.

Le service est composé d'une majorité d'assiettes, de plats de toutes sortes avec leurs « cloches » (couvre-plats), conformément aux exigences du service à la française qui se compose de plusieurs moments : entrée, rôts (viande), desserts entrecoupés de services intermédiaires. Les « pots à oille » (ragoûts de viandes) et les terrines (potages trempés de pain), vaisselles d'entrée, en sont les fleurons. À chaque service correspond une vaisselle et toutes les pièces présentées ici ne sont pas utilisées en même temps.

3° TABLE DRESSÉE : DANS L'UN DES PLUS IMPORTANTS SALONS LITTÉRAIRES PARISIENS DU 18° SIÈCLE

Le service à dessert de Madame Geoffrin plonge le visiteur dans un l'un des salons parisiens les plus importants du 18° siècle, qui réunit la scène mondaine, philosophique et artistique des Lumières. Ce service est présenté pour la première fois, depuis sa récente acquisition par le musée du Louvre.

Le service comprend 36 pièces de porcelaine de Vienne à décor de fleurs rehaussé d'or (assiettes, corbeilles, compotiers, seaux et sucriers), accompagnées de 36 couverts en porcelaine de Vienne et vermeil et d'un grand surtout en porcelaine et miroirs.

L'ensemble est offert par l'impératrice Marie-Thérèse d'Autriche en 1770. Marie-Thérèse Geoffrin joue un rôle essentiel dans la vie intellectuelle parisienne de son époque. Salonnière de premier plan, elle reçoit les personnalités du monde littéraire et contribue à fixer les codes des salons avec des dîners hebdomadaires. Sa réputation est telle qu'à l'occasion de son passage à Vienne, elle est reçue par l'impératrice. C'est précisément à la suite de cette rencontre et de plusieurs échanges de correspondance que Mme Geoffrin se voit offrir ce service de porcelaine envoyé par Marie-Thérèse elle-même. Ce présent souligne les liens étroits qu'entretiennent politique, porcelaines et arts de la table au 18° siècle.

4° TABLE DRESSÉE : AUX ORIGINES DE NOS SERVICES DE TABLES ASSORTIS

L'exposition se propose de recréer la **Table du Cardinal Joseph Fesch (1763-1839)** oncle de Napoléon Bonaparte. Il reçoit de ce dernier, en 1811, un service en porcelaine de Sèvres. Appelé « service iconographique antique », il compte plus de 80 pièces dont le décor et la forme s'inspirent de l'Antiquité. Les ensembles exceptionnels des manufactures françaises, qui percent au 18° le mystère de la porcelaine tendre, font la renommée de la France dans toute l'Europe. Abondamment offerts en cadeaux par le roi, ils forment une véritable diplomatie des services de Sèvres.

Le service à dessert est ici présenté. Sur la plupart des pièces, des camées de portraits antiques sont enfermés dans un cartouche or sur fond blanc. Les portraits d'empereurs, d'hommes illustres ou de dieux romains, peints de profil en trompe-l'œil, viennent exalter la puissance de l'Empire napoléonien tout comme la présence des symboles animaliers. Le sphinx symbolise l'intelligence et la réflexion. L'aigle renvoie à l'image des empereurs romains tandis que l'éléphant illustre l'exotisme et les expéditions lointaines de Napoléon.

Cet ensemble exceptionnel témoigne du goût alors en vogue pour l'antique, dans le sillage des découvertes de Pompéi. Il sublime, pour l'une des plus belles tables de prestige, l'héritage de Rome.



La table du roi d'Angleterre George III (18° siècle), l'un des plus prestigieux ensembles de vaisselle d'argent au monde © Birgitte Fryland

FOCUS SUR DES ŒUVRES

Fragment de tombeau : Tepemânkh (ou Djadjaemânkh) et son épouse reçoivent des offrandes de leurs fils

2350 avant J.-C.

Calcaire



Ce fragment de tombeau en calcaire provient d'un édifice funéraire égyptien dans le cimetière ouest de Gizeh, restauré pour son exposition au Louvre-Lens. La tombe appartient à un haut fonctionnaire du nom de Tepemânkh. Le défunt est représenté à droite, assis sur un large fauteuil à pied de taureau, en compagnie de son épouse. Devant eux, les quatre porteurs d'offrandes sont les fils de Tepemânkh. Les garçons sont dominés par cinq registres qui affichent l'abondance des offrandes alimentaires. Fruits, légumes, pains et gâteaux, pièces de viande, vases à eau et cruches de bière et de vin constituent non pas l'ordinaire des Égyptiens, mais bien un repas de fête auquel seul peut prétendre un proche du roi. Ils sont désormais à disposition des défunts dans l'Au-delà.

Paris, musée du Louvre, département des Antiquités égyptiennes
© Musée du Louvre, Dist. RMN-Grand Palais / Christian Decamps

Brasseur de bière

Vers 2200 avant J.-C.

Calcaire peint

La bière ordinaire – nommée *heneqet* en Égypte – est consommée de façon quotidienne. Mais différents types de bière sont brassés selon les usages qui leur sont réservés. Produites à partir du blé et de l'orge, les bières peuvent être aromatisées au moyen de fruits, comme les dattes, ou de plantes. En Égypte comme au Proche-Orient, la bière est consommée à la maison, au temple, à la taverne et à l'occasion de fêtes et de banquets. Elle entre dans la composition des rations versées aux ouvriers, travailleurs et fonctionnaires en guise de rémunération, mais aussi dans le cadre de cadeaux destinés à renforcer les liens sociaux. Toutes les tranches de la société consomment donc de la bière, jusqu'au palais, à la table du roi, et au temple où elle fait partie des offrandes aux divinités.

Paris, musée du Louvre, département des Antiquités égyptiennes
© Musée du Louvre, Dist. RMN-Grand Palais / Christian Larrieu



Pain archéologique

Égypte, Thèbes-ouest, Deir-el-Medina

Nouvel Empire, vers 1550-1069 avant J.-C.

Matière organique



Parmi les vestiges de la civilisation égyptienne, d'humbles témoignages comme cette galette de pain, miraculeusement préservée dans une tombe du village de Deir-el-Medina, racontent la vie quotidienne des anciens Égyptiens. Cette galette est représentative de ce qui composait la base de l'alimentation de la population. Confectionnés à partir d'un blé dur, les pains égyptiens ne sont pas de la même farine que nos pains contemporains, faits de blé tendre : leur pâte ne lève pas, ce qui leur donne un aspect et une texture beaucoup plus compacts. À la table des vivants, paysans, dignitaires ou souverains, le pain a une place de choix, et il existe même des boulangeries royales, comme celle figurée sur les parois de la tombe du pharaon Ramsès III (vers 1186-1155 av. J.-C.) où l'on peut voir boulangers et pâtisseries s'affairer, depuis le broyage du grain jusqu'à la cuisson au four.

Paris, musée du Louvre, département des Antiquités égyptiennes
© RMN-Grand Palais (musée du Louvre)

Coupe dite bilingue : comaste jouant à faire tenir une amphore sur son pied

Peintre de SKYTHÈS (actif à Athènes, entre 520 et 505 avant Jésus-Christ)

Vers 510-505 avant J.-C.

Argile, vernis

Dans l'Antiquité, le *komos* désigne généralement un cortège exubérant de buveurs et musiciennes, défilant souvent en hommage au dieu du vin Dionysos. Les participants à ces débordements sont appelés *comastes*. L'attitude du jeune homme nu représenté ici paraît caractéristique de l'ivresse : il s'efforce à faire tenir en équilibre une amphore sur son pied. Celle-ci risque à tout moment de chuter, à la manière du vêtement glissant sur sa jambe. La silhouette en figure rouge, finement rehaussée de traits noirs, s'inscrit parfaitement dans le cercle de même couleur peint sur le fond plat de cette coupe. Défis, jeux et divertissements accompagnent le symposion, moment du banquet consacré au vin : ce décor en propose une image très vivante.



Paris, musée du Louvre, département des Antiquités grecques, étrusques et romaines
© RMN-Grand Palais (musée du Louvre) / Hervé Lewandowski

Languier

Nuremberg ?

Vers 1450

Argent doré, citrine, pierres : dents de requins fossiles



L'exposition présente de manière exceptionnelle l'un des trois languiers connus au monde.

Pièce d'orfèvrerie laïque, le languier est un objet propre aux arts de la table de l'époque médiévale. Infiniment précieux par ses matériaux et sa fonction, il témoigne à la fois de la richesse des réceptions organisées par les princes, et de leur crainte de l'empoisonnement, alors très vive. Afin de vérifier l'innocuité des aliments servis lors du repas, la pratique se répand de les mettre en contact avec des « épreuves » lors d'un rituel appelé l'essai. Ce sont des talismans censés changer d'apparence au contact de poison. Il peut s'agir de corail ou de matériaux légendaires aux provenances insolites telles les dents de licorne, la crapaudine ou les langues de vipères, d'où l'objet tire son nom. Les « épreuves » sont ici des dents de requins fossiles.

Vienne, Kunsthistorisches Museum
© Kunsthistorisches Museum - Vienne

Bézoard

17^e siècle

Bézoard (pierre), fil d'or

Le bézoard est une concrétion pierreuse, issue d'un amas de matières que l'estomac de certaines espèces animales ne peut digérer. Aussi appelé « pierre de fiel » ou « perle d'estomac », il est longtemps considéré comme un antidote auquel sont attribuées des vertus médicinales, voire magiques. D'ailleurs le terme même de bézoard vient du persan et signifie « contrepoison ». Les médecins usent la surface de la pierre et administrent au malade la poudre obtenue pour traiter les cas d'empoisonnement, ou comme remède à la mélancolie. Selon la croyance, porter la précieuse pierre à la manière d'une amulette peut également protéger du mauvais sort. Enchâssé dans des matériaux fins comme l'or, le bézoard, d'abord objet miraculeux, devient, au 16^e siècle, une pièce convoitée des premiers cabinets de curiosités.



Vienne, Trésor de l'ordre des Chevaliers teutoniques
© Museum and Treasury of the Teutonic Order, Vienna

Service olympique : paire de cornets antiques

Alexandre Théodore BRONGNIART (1739-1813)

Manufacture impériale de Sèvres

1807-1813



Cette paire de cornets antiques est la troisième réalisée par la Manufacture de Sèvres sous le Premier Empire. La duchesse de Rovigo (1784-1841) et la comtesse de Montalivet (1769-1850), deux dames du palais de l'Impératrice Joséphine (1763-1814), en sont les destinataires. Alexandre-Théodore Brongniart, directeur de la Manufacture, en imagine le dessin pleinement inspiré des modèles antiques. La forme rappelle ainsi les cornes d'abondance romaines. Elle se termine par une tête de sanglier et est cernée par une guirlande de fleurs et de fruits en relief. Une frise court dans la partie supérieure et décrit des enfants procédant notamment au sacrifice du bouc. La porcelaine rivalise ici avec les matières précieuses que sont le bronze doré et le bleu du lapis-lazuli en les imitant à la perfection.

Paris, musée du Louvre, département des Objets d'art
© RMN-Grand Palais (musée du Louvre) / Daniel Arnaudet

Surtout Ruines d'Égypte

Anne et Patrick POIRIER (nés en 1942)

Manufacture nationale de Sèvres

1980-2005

Biscuit de porcelaine



Depuis sa fondation, en 1740, la Manufacture de Sèvres n'a de cesse de collaborer avec des artistes de tous horizons pour la création de pièces de porcelaine originales. En 1978, le couple d'artistes formé par Anne et Patrick Poirier imagine ainsi un surtout de table combinant plusieurs matériaux précieux : or et biscuit de porcelaine. Intitulée *Ruines d'Égypte*, l'œuvre est directement inspirée du surtout égyptien de 1808 destiné à Napoléon 1^{er}. Elle se compose de neuf éléments parmi lesquels des figures de pharaon, des colonnades, des bassins et pyramides rappelant les décors du surtout initial. Elle témoigne ainsi des recherches des deux artistes français sur la notion de réinvention du passé et questionne la mémoire individuelle ou collective.

Sèvres, Manufacture et Musée nationaux
© RMN-Grand Palais (Sèvres, Cité de la céramique) / Martine Beck-Coppola © ADAGP, Paris

Assiette plate Pimprenelle, le premier service présidentiel

Alexandre SANDIER (1843-1916) et Henri DUJARDIN-BEAUMETZ

(1852-1913)

Manufacture nationale de Sèvres

Date du premier dépôt : 1909

Porcelaine dure

Alors que depuis 1848 le président de la République française reçoit dans de la vaisselle de Sèvres créée sous l'Ancien Régime, le président Armand Fallières (1906-1913) fait livrer pour la première fois en 1909 un nouveau service de table pour les repas officiels du Palais de l'Élysée, soit 2 686 pièces : le *service Pimprenelle*. La France est encore isolée politiquement au sein des royaumes et empires européens et la République doit convaincre jusque dans la forme des réceptions diplomatiques que constituent les dîners d'Etat.

Le service se décline en plusieurs modèles d'assiettes et autant d'éléments décoratifs à la symbolique champêtre et républicaine. Le nom n'est sans doute pas choisi au hasard : la pimprenelle est une modeste plante des champs au feuillage finement découpé. Pimprenelle est également un prénom révolutionnaire.

Un temps oublié, il est remis au goût du jour par le président Valéry Giscard d'Estaing (1974-1981) qui le fait rééditer en 1977 pour la résidence de Marly-le-Roi. Il est de nos jours encore utilisé au château de Rambouillet, autre résidence présidentielle.



Sèvres, Manufacture et Musée nationaux en dépôt à Paris, Palais de l'Élysée

© RMN-Grand Palais (Sèvres - Manufacture et musée nationaux) / Martine Beck-Coppola

Surtout Constellations

Jaume PLENSA (né en 1955)

Manufacture nationale de Sèvres

Date du premier dépôt : 2004

Biscuit de porcelaine, bois peint, or



Le surtout *Constellations* créé par le sculpteur Jaume Plensa accompagne le service du *Millénaire* commandé pour célébrer le passage à l'an 2000. Ces deux projets renouent pleinement avec la tradition des grands services de table créés au 18^e siècle. Le surtout est constitué de quarante-huit sphères de biscuit de porcelaine réparties en deux parties enveloppées d'une résille de passementerie de trois ors différents. Chaque sphère est décorée d'étoiles et de comètes d'or pur et appelé du nom latin de constellations de l'hémisphère Nord et Sud : *Libra*, *Crater*, *Virgo* et *Scorpius*. Le tout repose sur deux bases de bois peint imitant le marbre. Les dimensions vertigineuses sont le gage d'une prouesse technique de la part des artisans de la manufacture.

Sèvres, Manufacture et Musée nationaux en dépôt à Paris, Palais de l'Élysée

© RMN-Grand Palais (Sèvres - Manufacture et musée nationaux) © ADAGP / Jaume Plensa

LISTE DES PRÊTEURS

Autriche

Vienne, Kunsthistorisches Museum
Vienne, Palais de la Hofburg – Schatzkammer
Vienne, Trésor de l'ordre des Chevaliers teutoniques

Danemark

Copenhague, The Royal Danish Collection, Rosenborg

Suisse

Genève, Collection du comte Walewski

France

Boulogne-sur-mer, château-musée
Compiègne, musée Vivenel
Dijon, bibliothèque
Écouen, musée national de la Renaissance
Évreux, musée d'Art et d'Archéologie
Le Mans, musée Jean-Claude Boulard – Carré Plantagenêt
Lille, palais des Beaux-Arts
Marseille, MuCEM
Marseille, musée d'archéologie méditerranéenne
Marseille, musée Grobet-Labadié
Nancy, palais des ducs de Lorraine – musée Lorrain
Nantes, musée d'histoire – château des ducs de Bretagne
Nantes, musée des Beaux-Arts
Nîmes, musée de la romanité
Paris, Archives nationales
Paris, Bibliothèque nationale de France
Paris, École nationale supérieure des beaux-arts – ENSBA
Paris, maison Christofle
Paris, mobilier national
Paris, musée des Arts décoratifs
Paris, musée du Louvre, département des Antiquités égyptiennes
Paris, musée du Louvre, département des Antiquités grecques, étrusques et romaines
Paris, musée du Louvre, département des Antiquités grecques, étrusques et romaines – Gypsothèque
Paris, musée du Louvre, département des Antiquités orientales
Paris, musée du Louvre, département des Arts de l'Islam
Paris, musée du Louvre, département des Arts graphiques
Paris, musée du Louvre, département des Objets d'art
Paris, musée du Louvre, département des Peintures
Paris, musée national de la Marine
Paris, palais de l'Élysée
Saint-Germain-en-Laye, musée d'archéologie nationale
Saint-Nicolas-de-Port, basilique
Sèvres, Manufacture et Musée nationaux
Tours, musée des Beaux-Arts
Versailles, musée national des châteaux de Versailles et de Trianon

ANECDOTES AUTOUR DE NOS MANIÈRES DE TABLES



Le Festin, Bruxelles (?), 1520-1525, Laine, soie
Paris, musée des Arts décoratifs © MAD, Paris

LES ORIGINES INSOUÇONNÉES DE NOS COUVERTS MODERNES

La fourchette, un objet qui divise ?

La fourchette, en tant que petite fourche à la disposition des convives, existe depuis l'époque romaine et au-delà. Mais cet accessoire a la même importance pour un repas antique qu'un pique-olive dans nos cocktails aujourd'hui.

C'est non seulement dans l'entourage des princes, mais dans les cercles les plus raffinés de toutes les cours d'Europe, que s'introduit au 16^e siècle l'usage de la fourchette donnée à chaque convive. D'abord utilisée pour piquer des aliments avant de les mettre à la bouche avec les doigts, il faut attendre le 18^e siècle pour que son emploi soit celui que nous lui connaissons aujourd'hui.

Elle est loin, au départ, de faire l'unanimité.

Un siècle après son apparition dans le cercle des Médicis, la fourchette individuelle provoque l'indignation à la Cour de France sous le règne d'Henri III (1574-1589) : « *Premièrement, ils ne touchaient jamais la viande avec les mains : mais avec des fourchettes ils la portaient jusque dans leur bouche en allongeant le col et le corps sur leur assiette... car il est défendu en ce pays-là de toucher la viande avec les mains quelque difficile à prendre qu'elle soit, et aiment mieux que ce petit instrument fourchette touche à leur bouche que leurs doigts* » (Artus Tomas Sieur d'Embry, *Chez les héritiers de Henri Demen*, 1724). Il est inouï d'utiliser une fourchette qui salit davantage la table et les vêtements que les doigts.

La naissance du couvert individuel est à l'origine de grands changements dans nos manières de manger. La grande promiscuité entre les convives, qui demeure jusqu'au Grand couvert, s'atténue progressivement avec ces nouveaux instruments. Elle aboutit, après des siècles, à l'interdit de porter à la bouche des mets auxquels une autre personne a déjà touché.

D'où viennent les mots **vaisselle**, **couvert** et **assiettes** ?

Plusieurs mots d'usages courant proviennent des protections médiévales établies autour du prince à sa table. C'est le cas de notre couvert qui désigne aujourd'hui l'« ensemble des accessoires de table de chaque convive (assiettes, verres, cuillères, fourchettes, couteaux, etc.) » (Larousse).

Au 15^e siècle la protection contre le poison ne se limite bientôt plus aux seuls hauts personnages mais s'étend progressivement à tous les convives dans la mesure où les plats sont amenés également couverts des cuisines à la salle du festin. Cette pratique donne son nom à nos **couverts**.

Le terme de « **vaisselle** » désigne à l'origine de petits vases. Au Moyen Âge, c'est dans un « vaisseau », une sorte de vase muni d'un couvercle, que le prince régnant range son nécessaire personnel : tranchoirs, épices et salières, à l'abri de toutes contaminations par des poisons. Cet objet singulier à la forme de navire prend le nom de « nef de table » à la fin du 14^e, à admirer dans l'exposition.

Le mot « **assiette** » naît avec l'arrivée du couvert individuel.

Dans le cadre du banquet féodal, chaque invité dispose d'un tranchoir – une lame de métal ronde ou rectangulaire – destiné à placer la viande, et d'une écuelle pour les liquides, partagée avec ses voisins de table. À cet usage se substitue progressivement, au 17^e siècle, un plat creux unique, l'assiette, ainsi que le couteau, la cuillère et la fourchette pour chaque convive. Le couvert individuel est en train de se former marquant le territoire de chacun au dîner. Disposée devant chaque convive, l'assiette permet de compter le nombre d'assises à table, une fonction qui lui donne ainsi son nom.

Pourquoi dit-on « **dresser la table** » ?

La table à manger telle que nous la connaissons apparaît tardivement, au 18^e siècle, avec la naissance du « Souper fin » du roi, pris en intimité. Jusque-là, le repas du souverain fonctionne comme une mise en scène théâtrale. La table est alors dressée sur des tréteaux, et couverte de nappes blanches.

C'est sous Louis XVI que la salle destinée aux repas se pare d'un meuble coulissant à plateaux qui remplace les tréteaux et leurs planches : la table à manger. Mais l'expression « dresser la table », pour y placer le couvert, reste.

MYTHOLOGIES AUTOUR DE LA TABLE : LA CRAINTE DU POISON

La crainte du poison a certainement joué un rôle déterminant dans l'élaboration du cérémonial des tables royales et princières. C'est ainsi que l'on voit se multiplier un certain nombre d'objets composés de substances d'essence légendaire ou d'origine exotique, utilisés comme révélateurs ou antidotes.

Une peur fantasmée ?

La crainte des poisons, qui est une constante chez les élites du Moyen-Âge jusqu'au 17^e siècle, est-elle fantasmée ? Les empoisonneurs qui sévissent dans les repas étaient-ils à ce point plus nombreux qu'aujourd'hui ?

Les pratiques du banquet médiéval ont probablement accru le nombre des victimes de façon involontaire. À cette époque, chaque convive dispose pour lui-même d'un tranchoir, une tranche de pain dur ou une plaque de métal sur laquelle il découpe sa viande. Le reste est collectif, et le contenu de l'écuelle est partagé avec ses voisins de table. Dans de telles conditions, microbes et maladie se transmettent facilement d'un hôte à un autre.

Néanmoins, les longs chemins qu'empruntent les plats, des cuisines à la salle du festin, constituent également un facteur de risque. Tout esprit mal intentionné est en capacité d'introduire des substances empoisonnées à l'abri des regards.



Nef, Frères FANNIÈRE
1869, Musée des arts décoratifs
© MAD / Jean Tholance

Languiers, bézoards et nefs de table : des objets magiques ou fabuleux

Dès le 13^e siècle apparaît à la table des princes le « **bézoard** ». Le terme serait issu, selon les uns, du persan *bâd-sahr* signifiant « antidote » et, selon les autres, d'un mot arabe signifiant « qui repousse la mort ». Cette pierre, de couleurs allant du gris au jaune ou au brun clair, provient d'une concrétion de matières organiques, formée dans l'estomac de certaines espèces animales : chèvres, gazelles, girafes ou autres herbivores ruminants. On l'appelait aussi « pierre de fiel », car entraient dans sa composition, disait-on, des herbes empoisonnées qui le transformaient en remède par « attraction sympathique ».

Dès cette époque, pourtant, des voix s'élèvent pour mettre en cause les vertus prétendues de ces artefacts, « placebos » avant l'heure. L'ensemble du monde médical commence en effet à être sévère à l'égard de toute cette production, au point que Molière s'en fait relais, dans le *Malade imaginaire* (1673). Ils font partie de la longue prescription qui ouvre la pièce : « Plus, une potion cordiale et préservative, composée avec douze grains de bézoard, sirop de limon et grenades, et autres, suivant l'ordonnance, cinq livres¹ ».

Cette crainte de l'empoisonnement conduit à protéger tout particulièrement le nécessaire du souverain : ses tranchoirs, sa serviette, sa salière, ses épices ainsi que les « épreuves », c'est-à-dire des contrepoisons, en les enfermant dans un récipient qui ne s'ouvre que le temps du repas, **la nef de table**. D'abord présentée sous la forme d'un grand récipient creux muni d'un couvercle, elle prend bientôt l'apparence d'un **navire** : un vaisseau ostentatoire dont le couvercle forme le pont et les extrémités s'orne de châteaux avant et arrière. Est-ce parce qu'il contient du sel évoquant la mer que cet objet étonnant adopte cette forme ? Plus que tout autre élément du service de la table, la splendeur de la nef est l'expression de l'importance de son contenu et de la grandeur du souverain. Au 16^e siècle, son usage se diversifie. Le prince régnant n'y range plus que les serviettes humides avec lesquelles le plus haut personnage présent procède au lavement des mains. Certaines servent désormais d'amusement de table. D'autres encore prennent place sur les dressoirs.

¹ Acte I, scène I.

DES US ET COUTUMES PERPÉTUÉS AUJOURD'HUI ENCORE : LE MARIAGE

Les mariages font l'objet de nombreuses codifications et traditions : du dressage de la table à la disposition des invités ou aux cadeaux offerts aux mariés. De nombreuses pratiques actuelles reprennent des modèles hérités de l'organisation du banquet féodal.



Dais nuptial et dais princiers

À l'époque médiévale, le repas est moins un lieu de convivialité que le théâtre d'une représentation où la place de chacun est déterminée dans un rapport hiérarchique. Ce modèle vertical est de même nature que celui qui préside à l'organisation du repas dans les cités-états du Proche Orient ancien.

Dans la figuration antique, le roi est face à ceux qui le servent. Pour la disposition médiévale du banquet, les hôtes sont tous alignés d'un seul côté de la table. Dans les figurations du banquet proche oriental, on distingue immédiatement le roi de ses sujets par sa taille ou sa position qui domine au-dessus de l'assemblée. Dans le cas du banquet médiéval le plus important personnage de l'assemblée, est désigné comme celui qui siège au « haut bout ».

Le dais nuptial, que l'on retrouve aujourd'hui dans les cérémonies religieuses ou laïques, reproduit cette place d'honneur qui consacre les jeunes mariés.

Repas servi à Henri IV accompagné de la reine, du dauphin, et d'Élisabeth de France, sa fille aînée, dans la forêt de Fontainebleau, XVII^e siècle
© Musée d'arts de Nantes - Photographe : C. Clos

Le chemin de table et les surtouts

Si le chemin de table est un élément décoratif qui se décline aujourd'hui sous de nombreuses formes – en tissu, matériaux recyclés, végétalisé, etc. –, ses origines remontent à un moment charnière dans les arts de la table.

Au 17^e siècle, en dehors des repas purement protocolaires comme celui du « grand couvert du roi », les convives cessent de se disposer d'un seul côté de la nappe pour se faire face. Dès lors, les spectacles donnés en dehors de la table perdent de leur intérêt, et ce qui était jusqu'alors exhibé sur les dressoirs vient se poser au milieu des convives et se trouve désigné bientôt par les termes de milieu, de chemin de table et plus généralement du surtout. Le surtout peut être une pièce d'orfèvrerie fonctionnelle portant candélabres, salières et épices. Au 18^e se crée un art du décor de table éphémère, créant des jardins aux allées de poudres de sucre puis de marbre à la végétation changeant selon les saisons qui durent le temps du festin.

Cadeaux des mariés et services de Sèvres

Le règne de Louis XV ouvre un nouveau chapitre de l'histoire des repas de pouvoir. Au 18^e siècle, les services en porcelaine de la Manufacture de Sèvres font le rayonnement du savoir-faire français, et sont offerts par le souverain dans toutes les cours d'Europe. Le premier de ces ensembles en porcelaine est le service bleu céleste de Louis XV que l'on peut considérer comme le modèle d'origine de tous les services de tables qui furent d'abord des cadeaux protocolaire d'excellence, avant de remplir les corbeilles de noces des jeunes mariés.

La pièce-montée et les pyramides de fruits du roi Soleil

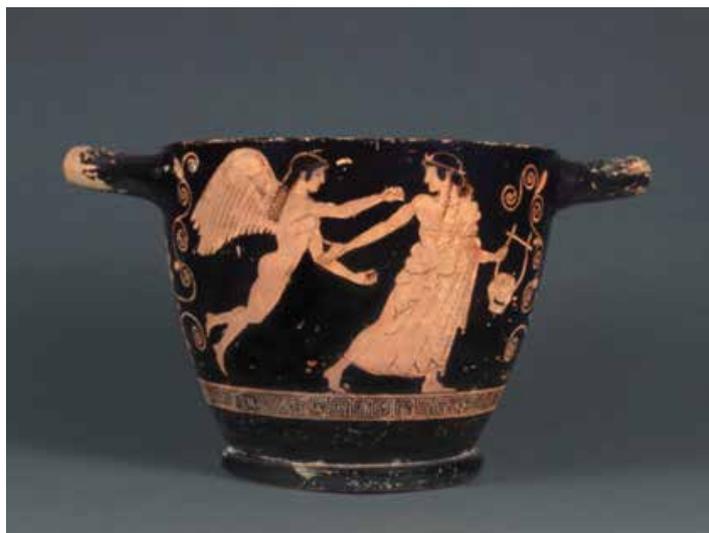
La pièce montée qui conclue fréquemment le repas des mariés s'inspire de la présentation des desserts en vogue sous Louis XIV. Disposés en coupes ou pyramides impressionnantes, fruits et mets sucrés constituent ainsi l'apothéose des repas, et sont une ultime démonstration du faste de la table.

LES DESSOUS DE REPAS HISTORIQUES

Le Banquet de Platon

Dans *Le Banquet* de Platon (écrit aux alentours de 380 av. J.C.), Socrate et Aristodème se retrouvent chez Agathon pour participer à un banquet, durant lequel les convives vont prendre tour à tour la parole pour traiter de l'amour.

Le contexte du *Banquet* délivre des informations sur la place qu'occupe le repas dans la cité, en tant que haut lieu de la culture grecque, où citoyens et futurs citoyens échangent et font leur éducation. Si le *symposion* constitue la deuxième partie du repas où l'on partage la boisson, il n'est pas question de tomber dans l'ivresse. L'enjeu de cette réunion de banqueteurs est de boire avec mesure et intelligence. Dans *Le Banquet*, la joueuse de flûte présente pour les divertir est congédiée, pour que ce moment soit dédié au dialogue et à la réflexion. Le *Skyphos à figures rouges* (450 av. J.-C., Lille, Palais des Beaux-Arts) met en scène Éros, le dieu de l'amour, qui tend une couronne à un jeune homme. Celui-ci, en étant invité au *symposion*, entre donc dans l'âge adulte. Ce moment privilégié permet l'apprentissage de la sagesse, particulièrement aux yeux de Platon.



Skyphos à figures rouges : Éros poursuivant un éphèbe
Athènes (Grèce)
Vers 460-450 avant J.-C.
Lille, palais des Beaux-Arts
© RMN-Grand Palais / Hervé Lewandowski

17 février 1454, le Banquet du Vœu du Faisan

Au Moyen-Âge tout particulièrement, le repas est le lieu d'un discours de politique générale. Le Banquet du « Vœu du Faisan » en est l'un des exemples les plus notoires. La magnificence de la fête donnée par Philippe le Bon, duc de Bourgogne, pour introduire son vœu de croisade en Orient, rappelle le rôle décisif joué par le repas dans la démonstration d'une puissance.

Les entremets de ce repas font partie des plus spectaculaires de l'histoire : les mets descendent du plafond vers les convives et au moment du « vœu », un géant pénètre dans la salle, vêtu d'une longue robe de soie verte à rayures et coiffé du turban des sarrasins de Grenade. Il conduit un éléphant qui porte sur son dos un château enfermant une dame éplorée, en vêtement de deuil : elle incarne l'Église prisonnière des « Infidèles ». Lorsqu'un repas prend une dimension politique forte, il est coutume d'énoncer la déclaration sur un animal symbole d'éternité, tel le faisan, servi dans son manteau de plumes. Cette mise en scène époustouflante, associée à l'abondance des plats, la splendeur de la vaisselle exposée sur les buffets et le travestissement du rôti (service des viandes) sont autant d'éléments ostentatoires qui affirment la suprématie du souverain et la solennité de son discours.

1869, l'inauguration du Canal de Suez

Les menus, dans leur acception moderne, correspondent à l'un des derniers raffinements des manières de table qui concluent le passage du service à la française au service à la russe.

Les plus anciens seraient ceux des « Jury dégustateurs » qu'institue Grimod de la Reynière, inventeur de la critique gastronomique au début du 19^e siècle. Il faut néanmoins attendre la moitié du siècle pour que son emploi se généralise lors des réceptions et dans les restaurants.

Distribué à chaque convive sur toutes les bonnes tables, le menu cesse alors de se limiter à une simple liste pour s'orne et devenir emblématique de la puissance invitante. Désormais, le symbole du pouvoir à table n'est plus la nef du souverain, ni le surtout, mais le menu, qui devient un véritable outil de communication. Le grand repas donné à l'occasion de l'inauguration du Canal de Suez, à Ismaïla en 1869, marque un tournant des tables du pouvoir, entre tradition et modernité, au cours de la dernière année du Second Empire, avant que ne s'instituent les banquets républicains et les dîners à l'Élysée. Le grand souper est accompagné d'un menu orné aux armes de l'Égypte, en même temps qu'une nef de table est offerte à Ferdinand de Lesseps. Ils participent tous deux à l'expression symbolique du pouvoir impérial.



Tampon pour jarre à vin, Égypte, Thèbes, vers 1353-1336 avant J.-C. © Musée du Louvre, Dist. RMN-GP / C. Decamps

Des vins millésimés dès l'Antiquité ?

La vigne fait son apparition sur le sol égyptien autour de 3200 avant Jésus-Christ. Les édifices funéraires de l'Ancien Empire montrent sur leurs parois des scènes typiques de l'activité vinicole : la vendange, le foulage ou le pressurage des grappes de raisin.

Le stockage du précieux liquide est également souvent représenté sur les tombes : le vin était conservé dans des jarres bouchées, scellées et « étiquetées », placées dans des greniers à vin. Dans des régions traditionnellement viticoles comme le delta du Nil ou le Fayoum (au sud-ouest du Caire), l'institution royale possède et exploite des vignobles qui portent des noms bien distincts. Cela permet de produire le vin nécessaire aux offrandes du culte divin et celui servi aux pharaons, mais aussi d'en faire un commerce qui dépasse les frontières du pays. Les jarres à vin, cachetées d'un gros bouchon de terre crue, peuvent porter différentes informations – comme sur les étiquettes de nos actuelles bouteilles – : l'indication du cru, la qualité du breuvage et du vignoble dont il est issu, la date et le nom du responsable des vigneron. Elles sont inscrites à l'encre ou imprimées au moyen de sceaux dans l'argile humide du bouchon avant séchage. C'était vraisemblablement la fonction du petit **sceau en bois**, en forme de cartouche, muni d'une poignée et gravé au nom du dieu Aton, présent dans l'exposition.

Sous le Nouvel Empire (1550-1050 avant Jésus-Christ), un système de marquage à l'encre inscrit sur la panse des jarres les **millésimes** en fonction de l'année de règne du pharaon et la qualité de la boisson : *nefer* (« bon » vin), *nefer nefer* (doublement « bon »), *nedjem* (sucré), *hedeh* (vin cuit), *paour* (piquette). Parmi les 26 amphores du tombeau de Toutânkhamon, les plus anciennes datent ainsi du règne de son grand-père. Peut-être parmi les premiers grands crus ?



Tablette : hymne à la déesse de la Bière Ninkasi, Mésopotamie (Irak), vers 1800 avant J.-C. (?) © RMN-GP (musée du Louvre) / M. Rabeau

La bière, depuis toujours, un des piliers de la sociabilité

La grande majorité des sources archéologiques et textuelles documente la production et la consommation de la bière à partir de la fin du 4^e millénaire, à la fois en Égypte et au Proche-Orient. À la différence du vin, d'abord réservé aux dieux et aux rois, la bière est consommée quotidiennement, par toutes les couches de la société : en contextes domestique, à la taverne, au palais, à la table du roi, à l'occasion de fêtes et de banquets ou au temple où elle fait partie des offrandes aux divinités. Elle fait également partie des rations versées aux ouvriers, travailleurs et fonctionnaires en guise de rémunération, et peut faire l'objet de cadeaux destinés à renforcer les liens sociaux. La bière est donc un pilier des sociétés anciennes orientales et égyptiennes.

Différents types de bière peuvent être brassés selon les usages qui leur sont réservés.

Les bières sont surtout produites à partir de deux céréales, essentiellement cultivées dans ces régions, le blé et l'orge. Très vite, on observe une diversification des productions, à la fois en Égypte et au Proche-Orient, probablement en lien avec les différents modes de consommation. Les bières peuvent notamment être aromatisées au moyen de fruits, comme des dattes, ou de plantes. Les brasseurs jouent aussi sur les concentrations de céréales pour obtenir différents types de bière. Généralement, plus la concentration de céréales est élevée, plus la bière est considérée comme étant de bonne qualité, puisqu'elle coûte plus cher à la fabrication.

Les processus de fabrication sont encore, à ce jour, peu connus. Des écrits tels que l'*Hymne*, inscrit sur une tablette dédiée à la déesse sumérienne de la bière Ninkasi, présentée dans l'exposition, permettent d'en déduire les étapes. Le malt et pain de bière sont brassés ensemble, et la bière obtenue est laissée à fermenter dans des jarres avant d'être transvasée pour la conservation et la consommation.

Bisbilles protocolaires

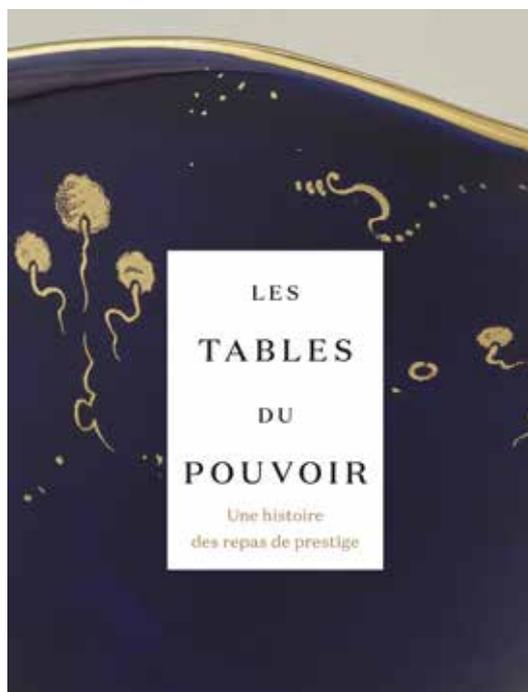
Dès la fin du 3^e millénaire, les épopées et mythes mésopotamiens mettent en scène ces moments de convivialité que sont les banquets royaux, donnés en l'honneur de divinités. Ils sont par ailleurs les lieux de joutes verbales et de conciliabules, qui aboutissent parfois à des décisions qui changent la face du monde. La commensalité est synonyme d'alliance entre les grands de ce monde

Les archives du palais royal de Mari (Syrie actuelle) du 2^e millénaire avant Jésus-Christ mettent en évidence la vigilance, très lointaine, portée au protocole.

Les visites de souverains étrangers ou de leurs émissaires sont l'occasion de fêtes et d'échanges de cadeaux. **Il est essentiel de ne froisser personne** : il est précisé, par exemple, que tel roi doit être servi par un noble ou que tels ambassadeurs doivent recevoir du vin, de la viande de mouton et de la glace – un met de luxe à cette époque.

Un protocole précis codifie la réception par le roi : en préambule du repas, on procède au lavement des mains des invités. Elles sont ensuite aspergées d'huiles parfumées. Durant le repas, être assis en face du roi permet de traiter directement avec lui d'affaires délicates. Les personnages de rangs inférieurs sont assis en tailleur ou accroupis. Le protocole peut varier d'un royaume à l'autre, aussi doit-on toujours se renseigner pour savoir à quelle occasion et combien de fois on doit faire la révérence. Les grands repas jouent un rôle décisif dans l'affirmation du pouvoir du roi, et la négociation d'alliances diplomatiques. Ils marquent la naissance du protocole, et des susceptibilités, déjà, avec lesquelles composer.

CATALOGUE DE L'EXPOSITION ET LIVRE JEUNESSE



LE CATALOGUE

SOMMAIRE

Zeev Gourarier, conservateur général du patrimoine, Michèle Bimbenet-Privat, conservateur général au département des Objets d'art du musée du Louvre, Hélène Bouillon, conservatrice du patrimoine, cheffe du service des expositions et des éditions du musée du Louvre-Lens, Alexandre Estaquet-Legrand, conservateur-stagiaire, Institut National du Patrimoine, Christine Germain-Donnat, directrice du musée de la chasse et de la nature, Marie Lavandier, conservatrice générale du patrimoine, directrice du musée du Louvre-Lens

PROLOGUE

Au banquet ! Souverains et chefs d'État à leur table

Zeev Gourarier

I. LA NAISSANCE DU PROTOCOLE : DE LA CITÉ D'URUK À L'EMPIRE PERSE

Hélène Bouillon

Le service des dieux

Dominique Charpin

Dominer le monde en dominant la table : cosmopolitisme et exotisme au II^{ème} millénaire avant J.-C.

Hélène Bouillon

Préparer le banquet au Proche-Orient ancien

Philippe Abrahami

Les banquets en Égypte ancienne

Pierre Tallet

Le banquet du souverain universel

Lionel Marti

II. LE BANQUET COUCHÉ DES CITOYENS

Alexandre Estaquet-Legrand

Les Grecs au banquet

Pauline Schmitt Pantel

Magnifier le banquet

Alexandre Estaquet-Legrand

III. LE HAUT BOUT

Zeev Gourarier

À la table du suzerain

Zeev Gourarier

Quand régnait la crainte du poison.

Cornes de licornes, languiers et bézoards

Michèle Bimbenet-Privat

Les nefs. Dévotion, pouvoir et rigolade

Michèle Bimbenet-Privat

Quand le spectacle était dans la salle. Le rôle des « dresseurs »

Michèle Bimbenet-Privat

Quand le spectacle était sur la table. Le service à la française

Michèle Bimbenet-Privat

Grand couvert et souper fin, ou la naissance de la salle à manger

Zeev Gourarier

Gastronomie française. Naissance et hégémonie d'une manière de la cuisine et de la table

Julia Csargo

IV. DU SERVICE À LA FRANÇAISE AU SERVICE À LA RUSSE

Christine Germain-Donnat

Un festin

Les menus du pouvoir

Zeev Gourarier

De luxueux et fragiles cadeaux protocolaires

Soazig Guilmin

À la table des diplomates

Soazig Guilmin

V. LE PROTOCOLE AUJOURD'HUI ET LES SERVICES DE L'ÉLYSÉE

Soazig Guilmin

Pimprenelle, le premier service présidentiel

Marie Lavandier

Le dîner d'État de la Présidence de la République, un cérémonial hérité du passé

Marie Lavandier

L'Élysée par le menu

Marie Lavandier

BIBLIOGRAPHIE

Catalogue sous la direction de Zeev Gourarier, Michèle Bimbenet-Privat, Hélène Bouillon, Alexandre Estaquet-Legrand, Christine Germain et Marie Lavandier

Coédition musée du Louvre-Lens / éditions de la RMN

180x254 mm, 320 pages, 350 illustrations

39,90€

DÉCOUVRIR L'EXPOSITION AUTREMENT AVEC DES VISITES ET ACTIVITÉS POUR TOUS

Un ensemble de dispositifs, visites et activités permettent au visiteur de découvrir l'exposition, dès l'âge de 9 mois, en éveillant ses sens, sa créativité et sa curiosité.

DES NOUVEAUTÉS : MÉDIATION OLFACTIVE ET OUTILS MULTI-SENSORIELS

À l'instar d'une œuvre d'art, l'odeur réveille les émotions. Elle est une source de récits surprenants, qui fait appel aux souvenirs de chacun. **Le Louvre-Lens a développé, en collaboration avec la parfumeuse Caroline Caron, une série de fragrances thématiques**, pour permettre au public de s'appropriier les œuvres par le sens olfactif.

5 parfums sont en dialogue avec les différentes parties de l'exposition :

- La bière en hommage à la déesse Ninkasi (Antiquité orientale et égyptienne)
- Le vin aromatisé du *symposium* (Antiquité grecque et romaine)
- Le pain du tranchoir médiéval
- Le chocolat, symbole de la sociabilité au 18^e siècle
- La truffe des tablettes sumériennes aux tables élyséennes.

Mobilisés par les médiateurs lors de visites olfactives ou d'ateliers, ils permettent également de sortir de l'exposition avec un souvenir parfumé, qui peut être réactivé ultérieurement et prolonge l'expérience du visiteur.

6 objets inspirés d'œuvres de l'exposition ont également été créés. Emblématiques de l'héritage des arts de la table de chaque époque, ils forment une « dinette » dont disposent les médiateurs pour raconter de manière ludique l'exposition : un ensemble de verres, en écho aux vases à boire de Mésopotamie et d'Égypte ancienne ; une carafe de l'Antiquité romaine, inspirée des « cratères » ; un rond de serviette du Moyen-Âge ; une chocolatière du 18^e siècle ; des assiettes inspirées des services de l'Élysée ; ainsi qu'un service de couverts, du couteau à huître à la fourchette à dessert.

Ces dispositifs sensoriels accompagnent des visites et interventions hors-les-murs, afin de partager l'exposition au-delà du musée et auprès de publics plus éloignés ou empêchés.



DES LIVRETS DE VISITE PAR LE MENU

Les livrets de visite prennent le pli !

Dans le **livret pour adultes**, la parcours de l'exposition se présente sous la forme d'un menu, avec une recette de chaque époque en fin de chapitre, pour mettre le public en appétit.

Le **livret-jeu**, adapté aux enfants, les met au défi de salle en salle. Ils seront également prêts à recevoir, grâce à des idées de recettes et un feuillet détachable pour s'initier au pliage de serviette !

VISITES ET ACTIVITÉS ENFANTS ET FAMILLE : UN AVANT-GOÛT À DISTANCE

À distance ou en présentiel, les arts de la table se déclinent dans l'ensemble des visites et activités pour tous les âges que propose le musée.

En amont de la réouverture, l'exposition se savoure grâce à un ensemble de **visites et ateliers gratuits, animés depuis le musée, à suivre en « visio » en direct depuis chez soi**. En petit comité, les visiteurs peuvent poser toutes leurs questions ! Un avant-goût interactif, avant de la découvrir sur place.



© F. Iovino

Au programme en avril

VISITE GUIDÉE À DISTANCE LES TABLES DU POUVOIR

Pourquoi se lave-t-on les mains avant de passer à table ? D'où vient l'expression « dresser la table » ? Depuis quand partageons-nous les mêmes plats, des hors-d'œuvre aux desserts ? Comment sont organisés les dîners d'État ? L'exposition *Les Tables du pouvoir* raconte 5 000 ans d'histoire des arts de la table, depuis l'Antiquité jusqu'à nos jours.

Les lundis, mercredis, jeudis, vendredis à 15h et 16h

Les samedis et dimanches à 10h15, 11h30, 15h, 16h

Durée : 45mn

Gratuit, sur inscription

ATELIERS ENFANTS-PARENTS À DISTANCE (3-4 ANS)

Pour partager un moment de découverte avec les plus jeunes, l'équipe du musée propose de stimuler sa créativité avec le matériel à disposition sous la main.

« Le couvert magique », mercredis 14 et 28 avril

Le musée fait partir les tout-petits à la découverte de l'incroyable vaisselle présente dans l'exposition. À eux d'imaginer un décor multicolore pour tous ces couverts !

Les mercredis à 11h

Durée : 45mn

Gratuit, sur inscription

ATELIERS FAMILLE À DISTANCE (À PARTIR DE 6 ANS)

Le musée expose des œuvres inspirantes ! En compagnie des équipes, les familles participent à un atelier de création en direct du musée, avec du matériel simple, disponible à la maison.

« Le décor est dans l'assiette », samedi 24 et mercredi 28 avril

Aujourd'hui est un grand jour, un repas de fête est organisé ! Les plus belles pièces de vaisselle sont sorties pour l'occasion. Pour impressionner des hôtes prestigieux, enfants et parents mettent la main à la pâte, pour créer leurs plus beaux décors de plats et d'assiettes.

« *Argenterie composée* », samedi 17 avril

L'argenterie antique brille dans ses vitrines comme il y a 2000 ans. Mais attention, il manque des pièces... Le musée fait appel aux familles pour reconstituer ce trésor !

« *Un incroyable service de table* », dimanche 18 avril

La reine et le roi s'invitent à dîner et en ont assez de la vaisselle en or et en porcelaine. Il faut les surprendre en créant un incroyable service de table. Tout est permis même les combinaisons les plus loufoques.

Les mercredis, samedis et dimanches à 14h30

Durée : 1h

Gratuit, sur inscription

DU 12 AU 23 AVRIL : UN CYCLE D'ATELIERS POUR LES VACANCES !

Qu'il s'agisse d'hier ou d'aujourd'hui, les humains ont toujours eu besoin de manger. Mais de quelle façon ? À travers les œuvres de l'exposition et quatre ateliers différents, chaque jour des vacances, les enfants s'amuse de nos manières de tables à travers le temps. Création de mets en pâte à sel le lundi, invention d'un banquet gréco-romain au crayon le mercredi, préparation d'une potion inspirée des « anti-poisons » le jeudi et décoration d'un service de table le vendredi : une vraie mise en appétit !

Les lundis, mercredis, jeudis, vendredis des vacances scolaires à 14h30

Durée : 1h

Gratuit, sur inscription

ATELIER ADULTE À DISTANCE (DÈS 13 ANS)

Le musée propose de tester à distance une pratique plastique et de réveiller l'artiste qui sommeille en chacun.

« *Esquisse exquise* », samedi 17 avril

L'équipe du musée fait découvrir la technique de décor des plats de porcelaine. En créant son poncif, chacun a une esquisse à reproduire pour imaginer un service digne des tables les plus prestigieuses.

Les samedis à 10h

Durée : 45mn

Gratuit, sur inscription

LA MÉDIATHÈQUE DU MUSÉE MET LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

La médiathèque du musée accueille le public pour des ateliers à réaliser sur place, en autonomie, ou à emporter. Petits et grands peuvent composer leur **service de table en papier décoré**, afin de se transformer en reines et rois du festin à la maison.

*Atelier libre, dans la limite des places disponibles et dans le respect des mesures sanitaires en vigueur
Retrait des ateliers à emporter aux horaires d'ouverture de la médiathèque*

Activités gratuites, sur réservation au 03 21 18 62 62 ou sur louvrelens.fr (rubrique « Activités à distance »)



Des kits à emporter sont à retirer gratuitement à la Médiathèque du musée, pour réaliser des activités chez soi et devenir les reines et rois du festin ! © Louvre-Lens

UN ACCOMPAGNEMENT À LA VISITE POUR TOUS LES PUBLICS

Pensé pour s'ouvrir à tous les publics, le Louvre-Lens permet à chacun l'égal accès aux œuvres, au sein du parcours d'exposition et dans ses outils d'accompagnement à la visite.



DES CARTELS RÉDIGÉS PAR L'ÉQUIPE DE MÉDIATION POUR FAVORISER L'INCLUSION

Le musée conçoit des outils de médiation qui aident le visiteur à repérer, décoder, identifier et catégoriser. Au Louvre-Lens, c'est le **service médiation qui est en charge de la rédaction des cartels d'exposition**. Ils doivent permettre la lisibilité et la compréhension immédiate du sujet par toute personne, quels que soient son sexe, son âge, sa situation ou son handicap. De nombreuses astuces permettent de faciliter la lecture. Les lieux, par exemple, sont désignés dans leur appellation originelle puis retranscrits entre parenthèses dans leur appellation contemporaine. L'œuvre est décrite dès son titre avec des mots simples : le terme commun (« vase ») est préféré au terme scientifique précisé entre parenthèses (« cratère »), l'iconographie est expliquée en détails (« Jupiter » est défini comme « roi des dieux romains »). Le Louvre-Lens travaille à l'écriture d'une charte de rédaction muséographique qui viendra consolider cette politique d'accessibilité.

15 cartels enfants jalonnent le parcours. Courts, ludiques et illustrés, ils proposent aux plus jeunes de se plonger en douceur et en s'amusant dans l'exposition.

UN NOUVEAU LIVRET « EN FRANÇAIS FACILE » CONÇU AVEC DES VISITEURS

Dans le cadre de son engagement à lutter contre l'illettrisme, inscrit dans son Projet scientifique et culturel, le Louvre-Lens a mis en place un **livret d'aide à la visite rédigé en français facile**, pour l'exposition *Les Tables du pouvoir*. Il est destiné à tous ceux qui souhaitent avoir une approche simplifiée de l'exposition.

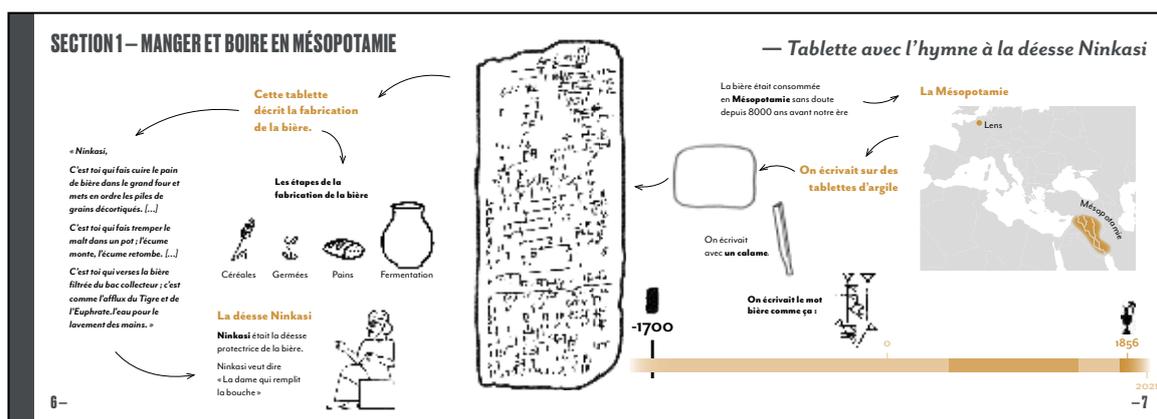
L'originalité du projet réside dans sa méthodologie : il a été conçu de A à Z par un groupe d'apprenants, suivant des cours de remises à niveau, accompagnés par l'AFP2I (Atelier de Formation Personnalisée et d'Insertion Individualisée) d'Arras.

Grâce à un maquetage aéré et agréable, l'écriture en français facile **permet à chacun de comprendre l'exposition et son parcours**. Diffusé auprès des partenaires du champ social, il est également disponible à l'entrée de l'exposition.

Il s'ajoute aux autres livrets de visites adaptés à chacun :

- Le livret de visite pour tous
- Le livret-jeu pour les enfants

Avec le soutien de la Fondation Orange



UNE WEBAPPLICATION EN COMPAGNON DE VISITE

Parce qu'il est attractif, performant, ludique, démocratique, interactif, le numérique est un outil clé pour rendre concret le *Louvre autrement*.

Cette année, une webapplication d'aide à la visite vient compléter les dispositifs numériques du musée. Disponible dès ce printemps, elle est accessible via le Wi-Fi local et sans téléchargement. Elle offre l'accès à de nombreux contenus, pour tous les publics (langue des signes française, audiodescription, Facile à lire et à comprendre). Les visiteurs disposent d'un nouvel outil pour préparer une visite et se repérer dans le musée et le parc, avec des commentaires audios et vidéos, des alertes pour assister aux ateliers ou connaître le spectacle du jour à la Scène, et aussi pour découvrir des playlists, enregistrer ses œuvres favorites et partager ses impressions sur les réseaux sociaux, après l'exposition !

LA MÉDIATION HUMAINE AU CŒUR DES DISPOSITIFS D'ACCOMPAGNEMENT

Chaque jour, des médiateurs sont présents dans les salles d'exposition pour accompagner les visiteurs dans leur découverte du musée. Des rendez-vous quotidiens comme *Impromptus* et les *Repérages*, d'une quinzaine de minutes, gratuits, permettent à tous ceux qui le souhaitent d'en apprendre un peu plus sur une œuvre ou se pencher sur un détail.

La troupe des *Interrupteurs* promet des surprises aux visiteurs ! Né en 2018, ce groupe de médiatrices et médiateurs a pour mot d'ordre la spontanéité. Au musée ou en hors-les-murs, leur rôle consiste à créer une curiosité soudaine et surprenante, prétexte à la découverte d'une œuvre ou d'un artiste.



© F. Iovino

UNE SAISON DE SPECTACLES ET ÉVÉNEMENTS AUTOUR DE LA TABLE

Les pages suivantes présentent la programmation autour de l'exposition telle qu'elle a été initialement pensée. Ce calendrier est amené à évoluer en raison du contexte sanitaire.

Pendant toute la durée de l'exposition, le Louvre-Lens explore nos relations aux arts de la table dans une saison culturelle à la Scène et Auditorium du musée, déclinée autour de 3 temps forts thématiques : Histoire des grandes et des petites tables, l'art de recevoir à travers le temps, et dans notre assiette aujourd'hui.

Conférence

Présentation de l'exposition

Mercredi 31 mars à 18h

Une présentation chorale avec Zeev Gourarier, commissaire de l'exposition, Hélène Bouillon, co-commissaire de l'exposition, les régisseurs et le scénographe.

CYCLE « HISTOIRE DES GRANDES ET PETITES TABLES »



Théâtre

Girls and boys

Samedi 10 avril à 19h à la Scène

De Dennis Kelly, mis en scène par Mélanie Leray et interprété par Constance Dollé

Molière du Meilleur Seul(e) en scène 2019

Une rencontre impromptue dans un aéroport se transforme en relation intense et passionnée. Le couple s'installe, achète une maison, fait deux enfants. Parallèlement, chacun s'investit dans sa carrière. Une famille ordinaire, en somme. Pourtant, autour d'une table dressée pour toute la famille, ce monologue inattendu, complexe, drôle et brutal perce les apparences pour explorer l'âme humaine et appuyer là où ça fait mal, sans cynisme, mais sans concession.

Girls and boys © P. Victor

Théâtre

À table !

Jeudi 15 avril à 19h à la Scène

Une proposition originale de la compagnie des Petits champs, dirigée par Daniel San Pedro et Clément Hervieu-Léger, sociétaire de la Comédie-Française

Littérature et gastronomie ont toujours fait bon ménage. La cuisine et les arts de la table ont ainsi inspiré les plus grands auteurs, de Maupassant à Proust, de Flaubert à Rostand, de Molière à Balzac, Zola, Dumas ou Daudet... Les livres de recettes, sous la plume des plus grands chefs, Taillevent, La Varenne et aussi Bocuse, Ducasse, Rebuchon, Anne-Sophie Pic ou Maité, sont devenus de véritables anthologies poétiques dont chaque page est une invitation à passer à table.

Entre haute gastronomie et cuisine familiale, le public est invité à déguster sans modération les vers les plus croustillants de la littérature et la prose gourmande de ses grands auteurs.

WEEK-END ÉVÈNEMENT : REPAS MÉMORABLES

Journée de conférences

Cuisiner, manger et boire dans l'Antiquité

Samedi 17 avril à 13h30 à la Scène

En partenariat avec le centre de recherches HALMA (Histoire Archéologie Littérature des Mondes Anciens), CNRS, MC, UMR 8164 et l'université de Lille

Le Louvre-Lens dédie une journée de conférences à la question de l'alimentation dans l'Antiquité, en Mésopotamie, en Égypte, en Grèce et à Rome. Elle s'intéresse en particulier aux recettes et pratiques culinaires, aux espaces de préparation des repas et à la typologie des objets utilisés pour se nourrir. Elle met également en avant les différentes manières de table : du repas pris au quotidien au repas de fêtes, et soulève enfin la question des persistances et des ruptures en matière de cultures alimentaires d'une civilisation à une autre.

Théâtre filmé

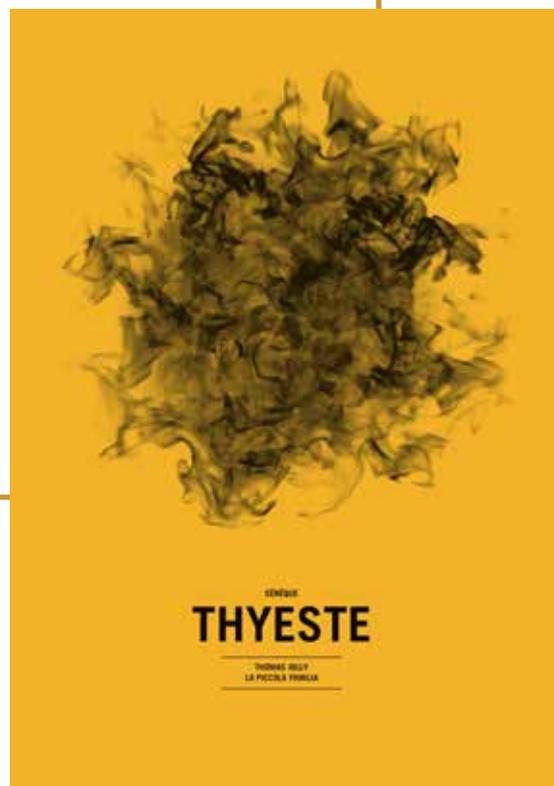
Thyeste

Vendredi 16 avril à 14h et samedi 17 avril à 17h

De Sénèque, mise en scène de Thomas Jolly (2018)

Alors qu'Atrée règne en paix sur Mycènes, son jumeau, Thyeste, tente de s'emparer du pouvoir en séduisant la femme de son frère et en dérochant dans son étable un bélier à la toison d'or, symbole de la royauté. Grâce à l'intervention de Jupiter, Atrée reprend le pouvoir et exile son frère. Toutefois, face à cette double trahison, Atrée fomente une vengeance terrible contre son frère qu'il mettra à exécution lors d'un sinistre banquet.

Magistralement mis en scène par Thomas Jolly et présenté à la Cour d'honneur du Palais des papes à Avignon en 2018, cette tragédie de Sénèque est certainement la plus extrême et la plus sauvage. Ici, l'impasse tragique est terrifiante : Il n'y a ni guerre, ni hiérarchie, ni oracle pour guider le crime... C'est une tragédie de la fraternité, qui vient de l'intérieur. Les violences commises et la transformation radicale d'Atrée en monstre renvoie à l'humanité qui s'entredévore sans cesse et nous confronte à nos propres exactions.



Ciné-conférence

Ils vont déguster ! Récit cinématographique de repas mémorables

Lundi 19 avril à 18h à la Scène

Par *Thierry Cormier* conférencier, formateur et consultant en cinéma et audiovisuel

En partenariat avec « De la suite dans les images »

Le cinéma est riche en scènes de repas en tout genre : cliché du dîner amoureux ; déjeuner pris sur le pouce entre deux poursuites ; célébration familiale somptueusement préparée ou simple suspension narrative autour d'une assiette bien pleine. Souvent anecdotiques, ces séquences de personnages attablés prennent parfois une place de choix dans le récit. La table et les mets se retrouvent investis d'une tension, d'un contraste ou d'un décalage qui relève et épice la narration : l'acte gustatif révèle une autre réalité plus dramatique que gastronomique. Préparatifs culinaires, tables apprêtées et dégustations gourmandes deviennent le théâtre d'une cuisine carnassière.

Suivi de la projection et d'un échange autour de :



Cinéma

Festen

Film de *Thomas Vinterberg* (1998)

Prix du Jury au festival de Cannes

Un père célèbre ses 60 ans avec ses proches lors d'un repas de famille bourgeois et fastueux dans le manoir familial. Cette famille d'apparence heureuse cache de lourds secrets révélés au cours du dîner... La réalisation impeccable de ce film tourné caméra à la main, à la manière d'un film de famille amateur, permet une immersion totale dans ce drame familial.

Festen © DR

Cinéma

Ratatouille

Vendredi 30 avril à 14h30 à la Scène

De *Brad Bird* (2007)

Rémy, jeune rat parisien et fin gastronome, rêve de devenir un grand chef ! En se liant d'amitié avec un jeune commis de cuisine, il va secrètement intégrer l'un des restaurants les plus réputés au monde et épater les papilles des plus sceptiques critiques gastronomiques. À défaut de décrocher une étoile au guide Michelin, ce classique des studios Pixar a raflé de nombreux prix dont l'Oscar du meilleur film d'animation.

Théâtre

La République des abeilles

Mercredi 12 mai à 10h et 14h30 à la Scène

Cie *Le MélodrOme*. Écrit et mis en scène par *Céline Schaeffer*. Libre adaptation de « *La vie des abeilles* » de *Maurice Maeterlinck*

En partenariat avec *Culture Commune*, scène nationale du bassin minier

Le saviez-vous ? L'un des mets les plus communs est en réalité le fruit d'une lutte de pouvoir et d'un système hiérarchique savamment établi... Le public suit la vie d'une ruche au cours d'une année apicole pour découvrir l'origine du miel ! Deux interprètes, une comédienne et une danseuse font exister la multitude d'individus qui composent ce « super-organisme » tandis qu'au loin une menace se fait de plus en plus présente : celle de la catastrophe écologique qui vient détruire cette fragile harmonie.



La république des abeilles © Elie Barthes

CYCLE « L'ART DE RECEVOIR À TRAVERS LE TEMPS »

Conférence

Les menus d'État de la Présidence de la République française

Samedi 15 mai à 15h30 à la Scène

Par Caroline Poulain directrice-adjointe et responsable du pôle Patrimoine de la Bibliothèque de Dijon

Les menus des dîners d'État au palais de l'Élysée témoignent de l'excellence de la gastronomie française. Une conférence fait pénétrer dans cet univers à la fois politique, artistique et hautement symbolique.

Cinéma

Les saveurs du palais

Samedi 15 mai à 17h à la Scène

De Christian Vincent (2012)

Hortense Laborie, cuisinière réputée du Périgord, est nommée par le Président de la République responsable de ses repas personnels au palais de l'Élysée. L'authenticité de sa cuisine séduira rapidement le Président mais, dans les coulisses du pouvoir, elle devra faire face à de nombreux obstacles. Une histoire adaptée de la vie de Danièle Mazet-Delpeuch, cuisinière de François Mitterrand.



Les saveurs du palais © DR

Conférence

Le repas comme scène cinématographique

Mercredi 26 mai à 18h à la Scène

Par Marianne Khalili Romeo, directrice de l'ECLAT

L'histoire du cinéma foisonne de représentations de scènes de table. Scènes où se révèlent et s'exercent les codes et usages, notamment ceux du pouvoir, qu'il s'établisse à l'échelle d'une société ou qu'il s'agisse des jeux de pouvoir agissants au sein d'une famille. La table et ses convives, devenus motif cinématographique incontournable, imprime une esthétique relationnelle propre à chaque cinéaste qui met en jeu les forces expressives du cinéma. Mettre en scène un repas, un dîner ou encore un banquet, c'est définir un ordre et ses interactions sociales, dans la vie comme dans les films.

Suivi de la projection de :

Cinéma

Le festin de Babette

De Gabriel Axel (1987)

Oscar du meilleur film étranger

Afin d'échapper à la répression de la Commune en France, Babette décide de s'exiler au Danemark où elle devient la domestique des deux sœurs à la tête d'une petite communauté austère et puritaine. Elle apprend le danois et la cuisine locale puis un jour, gagne à la loterie une grosse somme d'argent lui permettant de retourner dans son pays natal. Pour fêter son départ elle concocte un fabuleux repas qui éveillera la communauté aux plaisirs...



Conférence

À la rencontre d'une œuvre : le service de table du roi George III d'Angleterre

Samedi 5 juin à 15h30 à l'Auditorium

Par Michèle Bimbenet-Privat, conservateur général, département des Objets d'art, musée du Louvre

Le grand service de table commandé par George III à l'orfèvre de Louis XVI, Robert-Joseph Auguste, nous offre un aperçu sur le faste d'une table royale qui, bien qu'étrangère, s'inspire du service à la française. Il témoigne également de la virtuosité de l'orfèvrerie parisienne du 18^e siècle, en l'absence d'exemples provenant des collections royales françaises.

Service du roi d'Angleterre George III : grand pot à oille avec ses couvercle, plateau et doublure, Robert-Joseph AUGUSTE, 1780 - 1782, argent, Paris, musée du Louvre, département des Objets d'Arts © RMN-GP (musée du Louvre) / C. Jean / J. Popovitch

WEEK-END ÉVÈNEMENT : LES BONNES MANIÈRES

Conférence

Le salon de Madame Geoffrin : un lieu de rencontres littéraires et artistiques au 18^e siècle

Samedi 12 juin à 15h30 à l'Auditorium

Par Caroline Tureck, chargée de documentation au Louvre-Lens

De 1749 à 1777, dans son hôtel parisien de la rue Saint-Honoré, Marie-Thérèse Geoffrin a invité tous ceux - artistes, penseurs, souverains, aristocrates français et étrangers - qui, par leurs réflexions, ont donné naissance à l'esprit des Lumières.

Spectacle musical et sensoriel

BALSAM

Samedi 12 juin à 19h à la Scène

Par la compagnie Laika et l'ensemble Zefiro Torna

BALSAM est un concert alchimique. Un laboratoire aromatique qui éveille les sens, dans lequel la musique interprétée en public se mêle à de surprenantes senteurs, saveurs et expériences visuelles et physiques. Tandis que résonne la musique, les spectateurs sont témoins de toutes sortes d'expérimentations qui transforment des ingrédients en d'autres choses par le biais de procédés alchimiques : distillation, fermentation, dilution, etc. Le liquide devient solide, l'humide devient sec, le froid devient chaud, et vice versa. L'huile coagule en perles comestibles, un bourgeon de fleur provoque une sensation électrique, un minéral se révèle une friandise... Le résultat de ce spectacle visuel donne lieu à une expérience sensorielle et gustative de baumes, de poudres, d'élixirs et d'amuse-gueules insolites aux odeurs, couleurs et goûts les plus variés...



BALSAM © Kathleen Michiels

SOIRÉE ÉVÉNEMENT : BANQUET CÉRAMIQUE

Vendredi 25 et samedi 26 juin à 20h

Carte blanche à Art Point M - Le Fil Rouge/On Y Mange - Maxime Schelstraete - l'Office de Tourisme Lens-Liévin

À l'occasion de l'exposition *Les Tables du pouvoir* présentée jusqu'au 26 juillet 2021, le Louvre-Lens propose à Fanny Bouyagui de Art Point M - créatrice de la célèbre Braderie de l'art et du NAME festival - dans le cadre de son événement « On y mange » et à la galerie Le Fil Rouge - spécialisée dans la céramique contemporaine, installée au Q.S.P. (comme Quantité Suffisante Pour...) à Lille, lieu repéré dans le monde de l'art contemporain - une carte blanche culinaire inédite, au carrefour des goûts et de la céramique.

C'est aussi la rencontre d'une artiste passionnée de cuisine, elle-même céramiste, avec le chef Maxime Schelstraete, qui après neuf ans passés chez Meert sera bientôt aux commandes d'un nouveau restaurant lillois panoramique, le NU. Ensemble, ils partagent une passion commune pour les bons produits, les épices et surtout le plaisir de cuisiner. Ensemble, ils créent le menu de leur rencontre artistique, à déguster lors de deux dîners exceptionnels au Louvre-Lens, servis par une brigade d'un nouveau genre dans un espace scénographié pour l'occasion. Ponctué de musique, de vidéos mixées en live et d'étonnantes performances surprises, ces moments festifs placent le public au cœur de la création et du plaisir des sens. Sons et images se répondent ; goûts et textures s'épanouissent. Une vingtaine de céramistes - artistes d'esthétiques toutes différentes - y proposent de magnifiques céramiques que chacun peut acquérir pour participer.

Réservations : www.louvre-lens.fr

Tarif: 10€ + achat de l'assiette le jour J (à partir de 25 €) - boissons en sus

Après l'événement, retrouvez les céramiques en exposition et en vente à l'office de tourisme de Lens-Liévin jusqu'au 17 juillet 2021.

CYCLE « DANS NOTRE ASSIETTE AUJOURD'HUI »

Conférence

Le repas gastronomique français inscrit au patrimoine mondial immatériel de l'humanité

Samedi 26 juin à 15h30 à l'Auditorium

Par Denis Saillard, docteur en histoire contemporaine, chercheur associé au Centre d'Histoire Culturelle des Sociétés Contemporaines de l'Université de Versailles/Saint-Quentin, spécialiste de l'histoire culturelle de la gastronomie

En 2010, l'Unesco a classé le repas gastronomique à la française et ses rituels au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. La conférence propose de revenir sur la genèse de ce projet, sur l'histoire de cette France gastronome, ses spécificités et les pratiques sociales qui l'entourent.

Ciné-Conférence

L'Asie de tous les délices

Mercredi 30 juin à 18h à la Scène

Conférence par Pascal-Alex Vincent, cinéaste et enseignant à l'université Paris 3

En partenariat avec « De la suite dans les images »

Qu'importe sa nationalité, le cinéma s'est souvent mis à table. Mais du côté du cinéma asiatique, les repas peuvent vite devenir une affaire de famille ou une affaire de cœur. Autour de la table, les conflits s'amorcent ou prennent fin, les histoires d'amour commencent, et personne n'est jamais rassasié. De Tokyo à Taipei, de Hong-Kong à Séoul, c'est un festin pour les papilles et pour les affects.

Suivi de la projection et d'un échange autour de :



Projection

Still Walking

Film de Kore-Eda Hirokazu (2008)

Une famille se retrouve pour commémorer la mort tragique du frère aîné, décédé quinze ans plus tôt. Rien n'a bougé dans la spacieuse maison des parents, réconfortante comme le festin préparé par la mère pour ses enfants et ses petits-enfants. Mais pourtant, au fil des ans, chacun a imperceptiblement changé... Avec un soupçon d'humour, de chagrin et de mélancolie, Kore-Eda nous donne à voir une famille comme toutes les autres, unie par l'amour, les ressentiments et les secrets.

Still Walking © DR

Cinéma

The Lunchbox

Mercredi 7 juillet à 19h30 à la Scène

De Ritesh Batra (2013)

Chaque jour à Bombay, près de 200 000 gamelles (dabba) préparées à la maison sont livrées sur leur lieu de travail aux employés de bureau. Une jeune femme au foyer délaissée par son mari tente de le reconquérir en lui confectionnant de savoureux repas. La lunchbox est livrée cependant par erreur un comptable solitaire et proche de la retraite. Bien qu'elle ait constaté l'erreur, la jeune femme continue de confectionner des repas pour cet inconnu avec qui elle commence à échanger des messages.

UNE SAISON DÉLICIEUSE AUTOUR DU LOUVRE-LENS

L'Office de tourisme de Lens-Liévin et les partenaires du Louvre-Lens proposent une saison savoureuse pour prolonger la découverte de l'exposition sur le territoire !

DES TABLES D'EXCEPTION



© Antoine Repessé - Office de tourisme de Lens-Liévin

Dîner dans la Galerie du temps, déguster un repas de chef en amoureux et avoir le Louvre-Lens rien que pour soi. Cette pensée a peut-être déjà traversé l'esprit de certains, elle devient réalité !

En écho à l'exposition *Les Tables du pouvoir*, l'Office de tourisme de Lens-Liévin propose le jeu concours « Tables d'exception » sur sa page Facebook : chaque mois, pendant toute la durée de l'exposition, un repas pour deux personnes est à gagner, concocté par un chef du territoire, dans un lieu insolite.

Au menu : une table joliment dressée dans un endroit surprenant, en intérieur ou en extérieur (mais surtout pas dans un restaurant !), un repas servi par un chef du territoire, de belles assiettes composées avec amour, des produits frais, locaux et de saison, sur la table une invitation pour visiter l'exposition *Les Tables du pouvoir* au Louvre-Lens, et enfin un souvenir inoubliable à partager en amoureux...

Jeu-concours sur la page Facebook Lens-Liévin Tourisme dès l'ouverture de l'exposition

DES PIQUE-NIQUE DE CHEFS !

Même sur une simple nappe de pique-nique, on peut s'asseoir à la table d'un grand chef !

Le principe des rando pique-nique revisitées de l'office de tourisme : allier le plaisir simple de la marche et celui de bien manger. Tous les quinze jours de fin mai à début juillet, on emmène ceux que l'on aime en balade et l'on partage avec eux, lors d'un pique-nique d'exception, un repas concocté par des chefs inspirés.

Samedi 22 mai à 10h30 à 14h30 : rando photo pique-nique avec Mets et Histoires

Samedi 05 juin de 10h30 à 14h30 : rando pique-nique de terrils en terrils avec Al'Fosse 7

Samedi 19 juin de 10h30 à 14h30 : rando pique-nique au bord de l'eau avec le Relais Bien-être

Samedi 03 juillet de 10h30 à 14h30 : rando pique-nique à la campagne avec la Cervoise tiède

Tarif unique de 15€ / pers. pour chaque rando pique-nique

Infos et réservations : tourisme-lenslievin.fr - 03 21 67 66 66



Les dates annoncées sont soumises à l'évolution de la situation sanitaire et aux annonces gouvernementales.

Lens-Liévin Tourisme
16 place Jean Jaurès 62300 Lens
03 21 67 66 66
www.tourisme-lenslievin.fr

MÉCÈNES ET PARTENAIRES



AG2R LA MONDIALE

EXPOSITION RÉALISÉE AVEC LE SOUTIEN DU GROUPE ET DE SON PÔLE ALIMENTAIRE

AG2R LA MONDIALE est un groupe majeur de protection sociale et patrimoniale en France. Aujourd'hui, 15 millions d'assurés, 500 000 entreprises – soit 1 entreprise sur 4 – et 93 branches professionnelles lui font confiance. Au premier rang d'entre elles, les professions de l'alimentaire bénéficient de son expertise privilégiée depuis 1955.

Cette proximité forte et reconnue est à l'origine de la naissance du **Pôle Alimentaire** en 2004. Spécificité du Groupe, cette instance paritaire représente aujourd'hui 52 branches professionnelles de l'alimentaire soit près d'1 million de salariés, répartis dans plus de 115 000 entreprises au sein de la filière.

Ce Pôle Alimentaire permet de co-construire des actions de prévention ciblées, de renforcer l'attractivité des métiers qui le composent ; en un mot, de défendre et valoriser ce secteur clé de l'économie et du patrimoine français. Ainsi, chaque année, il contribue à près de 250 initiatives dont 25 concours des métiers de bouches dévoilant les meilleurs talents au service de la gastronomie qu'elle soit régionale ou nationale. Par ailleurs, le Pôle alimentaire soutient l'Académie de gourmandise et a à cœur, lorsqu'une opportunité se présente, d'accompagner la promotion des arts de table, dont l'exposition *Tables du pouvoir* au musée du Louvre-Lens est une belle illustration.

SÈVRES - MANUFACTURE ET MUSÉE NATIONAUX

Sèvres – Manufacture et Musée nationaux présente **l'exposition « À Table ! Le repas, tout un art »**. Elle met les petits plats dans les grands, pour une invitation à un voyage de l'Antiquité à nos jours, gourmand et surprenant. L'occasion de fêter les 10 ans du classement du repas gastronomique des Français par l'UNESCO et les 280 ans de la Manufacture de Sèvres, haut lieu de la création et du patrimoine.

L'exposition retrace l'histoire passionnante du repas gastronomique des Français, de l'Antiquité à nos jours, elle évoque la préparation des mets et leur consommation, les arts de la table et celui de la conversation. Elle convie le visiteur à un tour de tables mettant en scène près de 1 000 œuvres. Elles proviennent en majorité des riches collections du Musée national de céramique de Sèvres et du Musée national Adrien Dubouché de Limoges. Les prêts prestigieux d'institutions comme le Musée des Arts décoratifs et de grandes maisons françaises comme Christofle ou Saint-Louis complètent le propos. Les exceptionnelles créations de la Manufacture de Sèvres en ponctuent le parcours.

Contact presse :

Benjamin MEYER

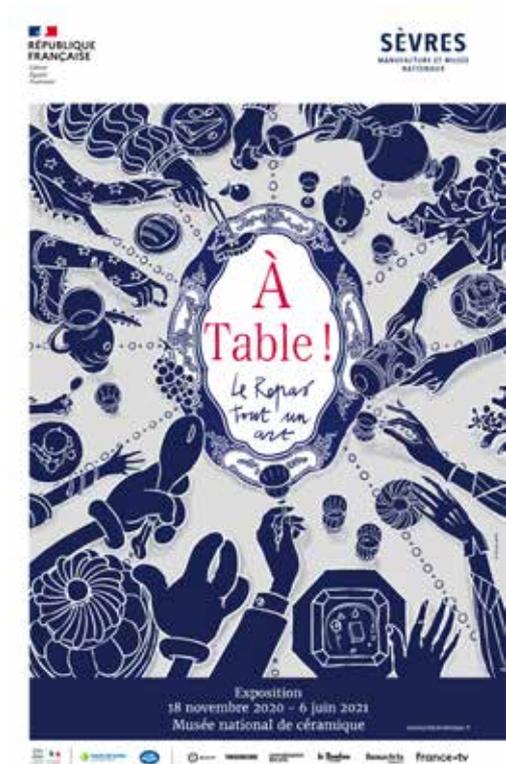
Chargé de communication et des réseaux sociaux

T. +33 (0)1 46 29 99 62

P. +33 (0)7 61 02 62 70

benjamin.meyer@sevresciteceramique.fr

www.sevresciteceramique.fr



LE LOUVRE-LENS, UNE CITÉ CULTURELLE



Inauguré en décembre 2012, le Louvre à Lens est le fruit d'une volonté politique au sens le plus noble du terme, né de l'engagement conjoint de l'État, du Louvre et d'une région tout entière. Véritable symbole du renouveau du territoire, il est un acteur clé de sa transformation.

Réalisé par l'Agence SANAA, ce projet lui a permis de recevoir l'**Équerre d'argent d'Architecture du Moniteur en 2013**

28 000 m² de bâtiments **20 hectares** de parc



La **Galerie du temps** est véritablement **le cœur du Louvre-Lens** : Plus de 200 chefs-d'œuvre, 5 000 ans d'histoire d'un seul regard sur 3000 m²



100 000 scolaires
accueillis en 2019



En 8 ans, le Louvre-Lens a accueilli

4 338 240 visiteurs

80 000 personnes

touchées à distance durant les confinements (2020)

85% des visiteurs
sont Français



1^{er} prix « Osez le musée »

décerné par le ministère de la Culture en 2018 pour l'action du musée envers les personnes vulnérables économiquement et socialement.



70% viennent des

Hauts-de-France



Pour **95% des visiteurs**,
le Louvre-Lens est une expérience muséale réussie¹

(1) Enquête du ministère de la Culture À l'écoute des visiteurs réalisée en 2019 dans 50 musées en France.

INFORMATIONS PRATIQUES

Exposition *Les Tables du pouvoir*, du 31 mars au 26 juillet 2021

Ouvert tous les jours de 10h à 18h, sauf le mardi

Gratuit pour les - de 18 ans

18-25 ans : 5 € / tarif plein : 10 €

Louvre-Lens

99 rue Paul Bert, 62300 Lens

T: +33 (0)3 21 18 62 62 / www.louvre-lens.fr

Retrouvez **#LouvreLens** et l'exposition **#expoTablesduPouvoir** sur les réseaux sociaux



MuseeLouvreLens



@MuseeLouvreLens



LeLouvreLens



@louvre-lens

VISUELS LIBRES DE DROITS

Des visuels libres de droits, dont ceux présents dans ce dossier, sont à disposition de la presse.

Pour accéder au téléchargement de ces images, merci de contacter Muriel Defives, Camille Klein (presse régionale et presse belge) ou Eugénie Fabre (presse nationale et internationale).

Conditions générales d'utilisation :

- Ces images sont exclusivement destinées à la promotion de l'exposition présentée au musée du Louvre-Lens du 25 mars 2020 au 25 janvier 2021
- L'article doit préciser au minimum le nom du musée, le titre et les dates de l'exposition.
- Les crédits et mentions obligatoires doivent figurer près de la reproduction.

CONTACTS PRESSE

Presse régionale et presse belge

Muriel Defives

T : +33 (0)3 21 18 62 13

P : +33 (0)6 81 73 58 59

muriel.defives@louvre-lens.fr

Camille Klein

T : +33 (0)3 21 18 62 06

P : +33 (0)6 79 02 10 66

camille.klein@louvre-lens.fr

Presse nationale et internationale

Eugénie Fabre

Agence Claudine Colin Communication

P : +33 (0)6 70 55 01 54

eugenie@claudinecolin.com

Responsable de la communication

Amélie Terlat

Musée du Louvre-Lens

P : +33(0)6 31 58 14 62

amelie.terlat@louvre-lens.fr

Directrice de la Communication, du Développement et de l'Événementiel

Magalie Vernet

Musée du Louvre-Lens

AU PROGRAMME AU LOUVRE-LENS

BÂMIYÂN, LA FALAISE ET LA GROTTTE

Pascal Convert

(Galerie du temps et Pavillon de verre)

Du 11 mars 2021 au 31 juillet 2022

© F. Iovino



DARK RED - LOUVRE-LENS

d'Anne-Teresa De Keersmaeker

Co-production Opéra de Lille et Louvre-Lens

Du 10 au 27 juin 2021

© Anne Van Aerschot



ARRIVÉE D'ŒUVRES DU MUSÉE DU QUAI BRANLY - JACQUES CHIRAC

dans la Galerie du temps

Mai 2021



Masque féminin D'mba
Nimba (en soussou)
© musée du quai Branly -
Jacques Chirac,
photo Claude Germain

LES LOUVRE DE PABLO PICASSO

Du 13 octobre 2021 au 31 janvier 2022

Pablo PICASSO, *L'Enlèvement des Sabines*, 4 - 8 novembre 1962, Mougins, huile sur toile, Centre Pompidou, Musée national d'art moderne - Centre de création industrielle © Picasso Administration 2021 © Centre Pompidou, MNAM-CCL, Dist. RMN-Grand Palais / Christian Bahier / Philippe Migeat



BERNAR VENET

L'hypothèse de la gravité

au Pavillon de verre et dans le parc

11 juillet 2021 - Janvier 2022

Bernar Venet, *Effondrement d'Arcs 200 tonnes*, 2016, Venet Foundation, Le Muy, France © Archives Bernar Venet, New York

