



Détail d'une aiguière
"à l'antique" -
de Ment Hans II
Collection du Musée
National de la
Renaissance
d'Ecouen

GRANDE EXPOSITION

reconnue d'intérêt national

Au Château Royal de Blois

Festins de la Renaissance

Cuisine et trésors de la table au XVI^e siècle

du 7 juillet au 21 octobre 2012

Le château royal de Blois présente une importante exposition consacrée à l'alimentation et aux arts de la table à la cour de France à la Renaissance.

Réalisée en collaboration avec l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (Université de Tours), **il s'agit de la première exposition entièrement consacrée à ce thème pour cette période**, qui fait écho au récent classement du repas gastronomique français au patrimoine mondial de l'Unesco.

Livres de cuisine, tableaux, orfèvrerie, émaux, vaisselle de table et d'office, mobilier... illustrent à la fois le contenu des repas, l'architecture des cuisines, les manières de table et le spectacle des banquets.

L'exposition offre ainsi l'occasion d'entrer dans l'intimité d'une époque dominée par le renouveau de la cuisine française aristocratique sous le signe du sucré, du raffinement des manières de table et de la mise en scène du repas royal...

Accompagnée d'un solide catalogue, l'exposition, présentée dans une scénographie riche et évocatrice, propose des œuvres majeures et souvent inédites. Enfin, de nombreuses animations autour du thème (banquets, concerts, bals, ateliers culinaires) ponctuent tout le temps de l'exposition.

**Plusieurs grandes questions à ce jour largement inexplorées,
seront abordées lors de cette exposition :**

l'histoire de la fourchette
le mythe des cuisiniers de Catherine de Médicis
les produits d'Amérique
les différentes vaisselles d'usage, d'apparat, d'office.

*Exposition conçue par la conservation du château royal et des musées de Blois en partenariat scientifique avec
l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA)
et le Centre d'études supérieures de la Renaissance (CESR)
de l'université François-Rabelais de Tours*

Et avec le partenariat exceptionnel du Musée national de la Renaissance du Château d'Ecouen

*Cette exposition est reconnue d'intérêt national
par le ministère de la Culture et de la Communication
Direction générale des patrimoines/Service des musées de France.
Elle bénéficie à ce titre d'un soutien financier exceptionnel de l'Etat*

*Ce label récompense chaque année les musées de France
qui mettent en œuvre un projet d'exposition remarquable
par sa qualité scientifique, ses efforts en matière de médiation culturelle
et son ouverture à un large public*

Château Royal de Blois - www.chateaublois.fr



Des mots aux objets...

Artichaut

En Italie du Nord la culture de l'artichaut est mentionnée à partir du XVe siècle ; au XVIe siècle les artichauts étaient considérés comme des fruits.

C'est à Catherine de Médicis, qui en raffolait, que l'on attribue son introduction sur le sol français. Le chroniqueur Pierre de l'Etoile évoque ce légume à propos d'un repas de mariage auquel participa, le 19 juin 1575, la reine : *"La reine mère mangea tant qu'elle crut crever et fut malade... On disait que c'était d'avoir trop mangé de culs d'artichauts et de crêtes et de rognons de coq dont elle était fort friande,"*

Assiette et Tranchoir

Le prince de la Renaissance mange sur des tranchoirs de métal précieux, suivant une tradition médiévale. L'assiette, qui n'est au fond qu'un tranchoir à bords relevés, apparaît à une date difficile à déterminer au cours du XVIe siècle. Elle peut être en métal mais aussi en céramique ; dans ce dernier cas elle proviendrait d'Italie. L'utilisation de la céramique semble avoir représenté une nouveauté sur la table de la Renaissance.

Beurre

Le beurre est devenu graisse de prédilection pour la préparation des plats maigres (poissons, légumes et œufs) : son emploi a décuplé depuis le Moyen Age.

Le beurre le plus réputé était acheminé de Normandie à Paris par bateau, conditionné dans des hauts pots de grès dénommés "sinots" ; on les cassait au fur et à mesure de la consommation du beurre et pour le présenter en motte sur la table.

Buffet

La table, expression favorite du pouvoir

L'élément le plus caractéristique du décor des salles de banquet était la présence d'importants meubles en étagères, qui pouvaient atteindre douze degrés... sur lesquels étaient disposées orfèvrerie ou la vaisselle précieuse.

L'usage de posséder et de dresser des buffets d'orfèvrerie est une nécessité sociale ; le buffet d'orfèvrerie accompagnait son propriétaire dans tous ses déplacements. Les services d'apparat sont presque toujours réalisés avec des écrans ou des étuis pour le voyage.

La vaisselle d'apparat ne quitte pas le buffet, lors du festin ou du repas princier, où elle n'est justifiée que par son exposition ostentatoire ; d'ailleurs le buffet est surmonté souvent d'un dais ; elle regroupe les hautes coupes sur pied, les grands rafraîchissoirs à bouteilles, les bassins et les aiguières...

Civilité

La bonne tenue à table est un élément de distinction

En 1530, Erasme de Rotterdam publie un ouvrage intitulé "de l'éducation des enfants" dans lequel il traite de la civilité, c'est-à-dire de la manière de se conduire en société. Il consacre un très long chapitre aux manières de manger. Traduit dans de nombreuses langues européennes, cet ouvrage va connaître un très large succès.

L'apparition du terme civilité est le symbole d'une transformation de la réalité sociale et constitue l'épine dorsale de la société de cour.

Les manières, au premier rang desquelles les manières de table, vont être l'objet de prescriptions au service de la distinction sociale :

"Il est discourtois de lécher ses doigts grasseyés ou de les nettoyer à l'aide de sa veste. Il vaut mieux se servir de la nappe ou de la serviette."

"Ne plonge pas le premier tes mains dans le plat que l'on vient de servir : on te prendra pour un goinfre..."



Détail d'une plaque émaillée de Jacques Laudin

Des mots aux objets...

Confitures

La pâtisserie connaît de réels progrès sous l'impulsion des artistes italiens, passés maîtres dans l'art des confitures, des gelées, des massépains, des pains d'épices et des nougats.

Les livres dit "de confitures" sont les héritiers des livres économie domestique et de médecine populaire. Michel de Notre-Dame dit Nostradamus publie à Lyon en 1555 un opuscule où la première partie traite des secrets de beauté, d'hygiène et ses remèdes ; la seconde est consacrée aux confitures ; il se propose d'enseigner la conservation des fruits au moindre coût *"tant en sucre, miel, qu'en vin cuit"*...

Dindon

Le Nouveau Monde s'invite à table

Il s'agit du seul animal du Nouveau Monde plébiscité par les tables occidentales. Dès son premier voyage, Colomb découvre le dindon : *"de grosses poules avec des plumes comme une sorte de laine"*.

La dinde est rapidement connue et réputée en France ; lors d'un banquet donné à Paris en l'honneur de Catherine de Médicis en 1549, 66 dindes sont servies. Elle appartient alors aux tables princières : en 1538 une dinde vaut huit fois le prix d'une poule...

Cette rapide intégration culinaire s'explique par le fait que le dindon s'intègre parfaitement à l'exploitation domestique, qu'il supporte les hivers rigoureux, qu'il peut être préparé avec les modes de cuisson existants ; le goût des élites pour les oiseaux et le préjugé favorable pour la chair de volaille l'ont servi. Nous sommes aussi à un moment où sont encore recherchées pour les festins aristocratiques, les pièces de grande taille : elles concurrencent cygnes, grues, cigognes, hérons et paons grâce à une chair plus fine et plus délicate...

Ecuyer tranchant

La théâtralisation de la table royale

Du Moyen-Age à la Renaissance, le découpage incombe à l'Ecuyer tranchant, un gentilhomme qui ne remplit ses fonctions que l'épée au côté.

Découper en public une pièce de viande tenue sur une fourchette de la main gauche, l'épée dans la main droite sans que jamais les doigts ne touchent la viande, est une façon de tenir son rang, d'affirmer son appartenance à la noblesse d'épée...

Lorsque le roi mange seul, une ruche s'affaire derrière lui ; la brigade qui le sert est organisée sur le modèle militaire. Le chef suprême des officiers chargés de la nourriture du roi est le grand Maître de la Maison du roi ; au-dessous de lui sont les Maîtres d'hôtel, le grand Panetier, le grand Echanson, le grand Ecuyer tranchant et les gentilshommes servants. Tout ce personnel est exclusivement composé de nobles gentilshommes pour qui le service de la table du roi n'est point corvée mais honneur envié et rémunérateur...

Fourchette

Un instrument du diable

L'introduction de la fourchette – à deux et trois dents – dans le monde occidental ne date pas de la Renaissance mais remonte à l'époque gallo-romaine !

En 1380, la nef du roi Charles V contient une fourchette...

L'utilisation de la fourchette demeure longtemps une marque d'excentricité ; elle servait à piquer dans le plat le morceau que l'on portait ensuite à sa bouche avec ses doigts. De surcroît, la fourchette de table est considérée par le clergé comme immorale car on l'accuse d'inciter au péché de gourmandise...

Ce n'est qu'au XVIII^e siècle, lorsque les autorités ecclésiastiques réexaminent la question de la fourchette – qui est encore interdite dans les couvents – que sa diffusion commence...



Des mots aux objets...

Italie

L'influence italienne, une histoire controversée

L'influence italienne sur la gastronomie française a été longtemps discutée ; on s'accorde aujourd'hui à dire qu'elle a été faible sur la cuisine (aucun traité de cuisine ne fut publié en Italie avant le milieu du XVI^e siècle) mais plus sensible sur la pâtisserie et surtout sur les manières de table. Aucun témoignage ne conforte le mythe suivant lequel Catherine de Médicis aurait été accompagnée de cuisiniers italiens lors de son mariage avec le futur Henri II en 1533.

Livre de cuisine

La cuisine s'imprime

Le "Viandier" de Taillevent qui n'était au XIV^e siècle qu'un manuscrit peu répandu, aura, après la découverte de l'imprimerie de nombreuses éditions... Ce sera également le cas pour d'autres ouvrages médiévaux, comme le "Grand cuisinier de toute cuisine", qui date de 1350 ou encore le "Livre d'honnête volupté" de Platine de Crémone écrit en 1474,

Le succès de ces livres qui s'étend sur près de 200 ans montre que la cuisine de la Renaissance est très proche de la cuisine médiévale : quantités importantes d'épices, sauces acidulées, goût prononcé pour les gibiers...

Nef

Du vaisseau à la vaisselle

La nef est un objet d'origine médiévale, c'est une pièce d'orfèvrerie aux allures de navire appelée nef de table ; sous l'apparence d'un vaisseau, cette œuvre était une sorte de coffret au couvercle formant le pont d'un bateau et dont le coffre figurait la coque.

La nef s'ouvrait au moyen d'une clé et renfermait le nécessaire du prince : un couvert individuel (une cuillère, un couteau, une serviette et un cure-dent...). Elle avait surtout un usage précis sur la table : marquer la place d'honneur.

Du nom de cet objet princier, vaisseau de table, dérive donc notre modeste vaisselle...

Serviette

Alors que l'on mange sur des planches de bois "dressées" sur des tréteaux, le linge de table permet d'affirmer sa distinction : ce linge de table était alors parfumé d'eau de rose ou d'autres essences. La mode voulait alors que la nappe fut animée de savantes pliures qui, pour Henri III, devait évoquer "quelque rivière ondoyante qu'un petit vent fait doucement soulever"...

La serviette fut nouée au XVI^e siècle autour du cou épargnant ainsi aux collerettes tuyautées d'être inévitablement tachées par des convives qui portaient toujours à leur bouche la nourriture avec les mains. Nouer sa serviette était une opération délicate qui demandait que l'on vous aidât : cet acte est à l'origine de l'expression "avoir du mal à joindre les deux bouts"...

Sucre

La civilisation arabo-musulmane a diffusé le sucre de canne sur le pourtour méditerranéen. Rare et coûteux, le sucre de canne, assimilé aux épices, est au départ un usage aristocratique et thérapeutique. Mais depuis la première moitié du XV^e siècle, l'emploi du sucre comme assaisonnement a triplé.

Lorsque Catherine de Médicis se rend à Metz avec le jeune Charles IX en 1568, la ville lui offre une spécialité locale : des mirabelles confites dans le sucre.

"Au lieu qu'auparavant le sucre n'était recouvrable qu'aux boutiques des apothicaires qui le gardaient pour les malades seulement, aujourd'hui on le dévore par gloutonnerie" écrivait Ortelius en 1572.

A l'occasion des grands festins, on présentait de véritables pièces montées en sucre consommées à la fin du repas ; lors du voyage de retour du futur Henri III depuis la Pologne vers la France, des fêtes somptueuses données en son honneur à Venise, lors d'un repas au palais Foscari, il découvre que "les nappes, les serviettes, les assiettes, les couverts, le pain étaient de sucre, d'une imitation si parfaite que le roi demeura agréablement surpris, plus encore lorsque la serviette, qu'il croyait de toile, se rompt entre ses mains"...



Parcours scénographique

Salles d'expositions temporaires Aile Gaston d'Orléans du Château Royal de Blois

Un parcours pour comprendre

Le parcours de l'exposition repose sur une triple thématique, qui sont trois caractéristiques de la table princière à la Renaissance :

- **Préambule** : *La table à la fin du Moyen Age*
- **Salle I** : *on apprend ce qu'on mange*
"Le Moyen Age fut l'ère des ragoûts assaisonnés, la Renaissance l'âge des friandises." (JF Revel)
- **Salle II** : *on découvre comment on mange*
La bonne tenue à table devient un élément de distinction plus important que l'apparat du festin
- **Salle III** : *on comprend le rôle du moment où l'on mange*
La table au XVIe siècle devient l'expression favorite du pouvoir
- **Epilogue** : *Le service à la cour de Louis XIII*

Un parcours pour découvrir

A chaque salle, à chaque thème, correspond un moment d'histoire, un espace particulier du repas et un type d'objets.

- **Un parcours d'histoire** : *trois moments de l'histoire du repas à la Renaissance*
le repas à la fin du Moyen Age
le repas de la première Renaissance au temps de François Ier
le repas de la seconde Renaissance au temps de Henri III
- **Un parcours des espaces, dans les lieux liés au repas** : *trois ambiances, en lien avec les différentes thématiques*
la cuisine, lieu de préparation des repas
le lieu du repas, espace des rituels et de l'ordonnement de la table princière
le cabinet, lieu d'exposition de la vaisselle d'apparat
- **Un parcours des objets, à travers la culture matérielle** : *trois types d'objets* :
la vaisselle d'office
la vaisselle de table et de dignité
la vaisselle d'apparat

Trois objets symboliques des arts et des manières de la table ponctuent le parcours sous forme de vitrines présentant une évolution de l'objet sur la période :

- la cuillère* : car c'est l'instrument le plus anciennement utilisé pour manger
- la fourchette* : car c'est l'instrument symbole d'un certain raffinement à table
- le couteau* : car c'est l'instrument typique du rituel de la table, celui de l'écuyer tranchant

Un parcours pour s'émouvoir

Des évocations et des mises en scène qui sont autant de mises en situation d'objets, sont réalisées à partir de représentations de tables et de cuisines des XVe et XVIe siècles qui permettent de rendre visibles des réalités aujourd'hui étonnantes de la table princière d'alors :

- une table de la fin du Moyen Age
- une cuisine
- une table princière à la Renaissance
- un dressoir et un buffet d'orfèvrerie



Il n'y a pas de meuble spécifique pour manger : on "dresse une table" en posant des planches sur des tréteaux

La richesse de la table réside dans le nappage : la table, même princière, est très peu garnie en vaisselle

La richesse et le rang social se manifestent par une abondante vaisselle d'apparat, dont on ne se sert pas et qui est exposée sur des buffets ou des dressoirs

Il n'y a pas de vaisselle à boire sur la table, le service de la boisson se faisant via des serveurs

Couteau

Synopsis de l'exposition

REPERES (champs et domaines d'application) :

- Repas ordinaires (déjeuner – dîner – souper) et festifs (banquet / festin, collation)
- Champ géographique : France, influences étrangères, notamment l'Italie, et appartenance à un modèle européen de civilisation de cour
- Renaissance = XVI^e siècle, soit de 1498 (Louis XII) à 1610 (Henri IV)

Cuisines et cuisiniers

- Une alimentation et une cuisine qui restent fondamentalement médiévale

Cuisine toujours épicée et gardant le goût du chromatisme

Succès de la diététique : jusqu'au milieu du XVI^e la nourriture joue le rôle de médicament

- La question de l'influence italienne

Histoire d'un mythe : le rôle de Catherine de Médicis

Livres des cuisiniers italiens : les recettes s'impriment

L'engouement pour les fruits et légumes

Le prestige des confiseurs italiens

- Nouveautés culinaires de la Renaissance française :

Apparition des carbonnades et hachis

Les légumes deviennent à la mode

Le beurre entame sa lente conquête des palais

Le progrès du sucré : marmelades, confitures, fruits confits, dragées, massapains, pièces montées en sucre

- La critique de la gourmandise

Rabelais

La critique du maigre gastronomique/ la critique des dépenses

- Les cuisines

Portraits de cuisiniers / Architecture des cuisines

Spécialisation de la vaisselle de cuisine : apparition de plats à fonction déterminée

Le bouilli et le rôti : le coquemar et le poëlon, broches et tourne-broches

Manières de tables

- Le repas à la française, une habitude médiévale

La surabondance des plats et l'ordre des mets suivant des raisons diététiques

La table mobile

- Les bonnes manières

Les traités de civilité morale

Le lavement des mains

- Innovations et raffinements à la table du prince

L'usage de la fourchette : une timide apparition

L'assiette commence à remplacer le tranchoir

Le réchauffoir : un porte plat chauffant

- Les rituels de la table du prince

La vaisselle de dignité : la nef, la coupe, le couteau, la salière

Le service de la boisson

Le spectacle alimentaire

- La scène et le décor du repas princier

Les gentilhommes servants

- La théâtralisation du banquet

Le buffet : ostentation des arts de la table

La vaisselle d'apparat



ANNEXE :

En relation avec " les Rendez-Vous de l'Histoire " en octobre à Blois, dont le thème 2012 est "Les paysans" on proposera dans les trois salles du rez-de-chaussée de l'aile François Ier (salles ayant fait partie des cuisines royales) une évocation du repas des paysans à la Renaissance en contre point de l'exposition consacrée à la table aristocratique.



catalogue

Catalogue sous la direction d'Élisabeth Latrémolière et de Florent Quellier

Première synthèse de fond publiée sur ce sujet, le catalogue de l'exposition présente les notices des œuvres exposées et une série d'essais rédigés par des spécialistes issus du monde universitaire ou bien par des conservateurs de musées, sur les thèmes abordés par l'exposition :

- Préface du ministre de la culture
- Préface du maire de Blois
- Avant-propos, par Élisabeth Latrémolière, Directrice du château royal de Blois
- Le festin, ou introduction à la culture de table aristocratique de la Renaissance, par Florent Quellier, maître de conférences à l'université de Tours

Essais :

Les mets et le repas

- **Mets et festins aristocratiques en France à la Renaissance**, par Florent Quellier, maître de conférences en Histoire moderne, université de Tours
- **L'invitation au banquet. Les livres de cuisine en France au XVI^e siècle** par Mary et Philipp Hyman, responsables de l'Inventaire du Patrimoine culinaire de la France

Manières de cours

- **L'hôtel de bouche : La culture de table des ducs de Guise** par Marjorie Meiss-Even, docteur en Histoire
- **De quelques comptes de bouche royaux conservés à Blois**, par Bruno Guignard

Objets d'usage et d'apparat

- **Objets et manières de table** par Thierry Crépin-Leblond, conservateur général du patrimoine, directeur du musée national de la Renaissance-château d'Ecouen)
- **Les cuisines et la table aristocratique au travers des sources archéologiques** par Fabienne Ravoire, archéologue, INRAP

Le repas en images

- **Festins de la Renaissance : ce que montrent les images** Par Catherine Guedo, Hélène Lebédél-Carbonnel, chargée de collections des musées de Blois
- **Festin d'images** Valérie Boudier, docteur en Histoire de l'Art

Dans les cuisines

- **L'architecture des cuisines du château médiéval et renaissant** par Alain Salamagne, professeur d'histoire de l'Art à l'université de Tours
- **Les tourne-broches : horlogers et cuisiniers à la Renaissance** par Pascal Brioist, professeur d'histoire moderne, université de Tours

Notices :

— Environ 150 notices

Bibliographie, remerciements.

Format 24 x 28 cm, environ 320 pages et nombreuses illustrations

Ouvrage co-édité en partenariat avec Somogy éditions d'art

Prix public : 39 €, en vente à la boutique du Château Royal de Blois, librairies et FNAC





Animations

Plus que jamais, le Château fait revivre les fastes et les arts de la Cour à la Renaissance : banquets, goûters, concerts, spectacles d'escrime vous emmènent à la rencontre de l'Histoire...

Ecoutez !

Concert et animations musicales

- **Les dimanches en musique** : concerts de l'Ensemble Les Compagnons de Saint-Cosme ou le Tourdion
Tous les dimanches du 8 juillet au 2 septembre à 14h30, 16h00 et 17h30
Sans supplément sur le prix d'entrée

Dégustez !

Banquets, goûters et gourmandises...

- **Le palais des gourmandises** : POUR LA PREMIERE FOIS AU CHATEAU !
Déjeuner et Salon de thé - dégustations de mets Renaissance
Tous les jours du 1er juillet au 31 août de 11h00 à 18h00
- **Les goûters Renaissance** :
une dégustation-découverte des saveurs sucrées créées ou importées au XVI^e siècle
Tous les jours du 1er juillet au 31 août à 16h30
Tarifs : 5 € / personne
Sur réservation (au 02 54 90 33 32) – Durée : 30 mn
- **Atelier "A table !"** : organisé par le service Ville d'Art et d'Histoire de la Ville de Blois
Une "découverte - initiation" de notre patrimoine culinaire de la Renaissance de manière ludique grâce à un jeu sensoriel et gastronomique.
Tous les vendredis du 6 juillet au 24 août à 16h00 au pavillon Anne de Bretagne
Tarifs : Adulte : 5 € / réduit : 4 € / enfant (6 – 17 ans) : 3 €
Réservation obligatoire au 02 54 90 33 32 – Durée : 1h30
- **Les banquets Renaissance** : « A la table de Maître Sausin »
Les vendredis 20 juillet, 10 et 24 août, le jeudi 13 et le samedi 22 septembre et le samedi 5 octobre à 19h30
Tarifs : Adulte : 40 € / Enfant (4 – 12 ans) : 20 € - Gratuit – 4 ans
Sur réservation (au 02 54 90 33 32)
- **Autres gourmandises à découvrir à la boutique du Château** : épices, pâtes de fruits, pâtes d'amande et confitures...

Revivez !

Spectacle d'escrime et de musique ancienne

Dans la taverne que Maître Paul s'apprête à ouvrir, une nouvelle et folle soirée s'annonce !

Musiciens et escrimeurs vont ressusciter l'ambiance incroyable d'une taverne de province. Ils deviendront « amuseurs », ménestriers et joueurs d'épées, discutant, trinquant, ripaillant et... embrochant !

Bretteurs et spadassins s'affronteront avec humour et panache pour faire revivre l'âge du duel ...
Au rythme du luth et de la cornemuse, des professionnels de l'escrime ancienne évoqueront des combats inattendus...

Un nouveau scénario, de nouveaux costumes et de nouveaux accessoires...

Tous les jours du 14 juillet au 31 août à 11h00, 15h30 et 17h00 - Durée : 25 mn env.
Sans supplément sur le prix d'entrée

Découvrez !

Visite de l'exposition en famille

- **Visite Familiale « Invite-toi à la table du roi et tiens-toi bien ! » dans le cadre de l'exposition**
Cuisine et manières de tables à la Renaissance...que mangeait-on et comment ? - Tout public
Les mercredis et vendredis de juillet et août à 10h30 (à partir du 11 juillet)
Sur réservation au 02 54 90 33 32 (sans supplément sur le prix d'entrée) – minimum 5 personnes



Colloque scientifique international

Les 13 et 14 septembre 2012

Au Château Royal de Blois

Culture de table : échanges entre l'Italie et la France

(XV^e siècle – mi-XVII^e siècle)

en partenariat avec le CESR de Tours et l'IEHCA

Véritable événement scientifique et historique, ce colloque international abordera la question de l'influence italienne sur la cuisine française avec l'apport de trois grands éléments : l'arrivée des légumes, l'arrivée du sucre et les manières de table.

La question controversée de l'influence de l'Italie sur la cuisine française sera au cœur de ce colloque. Son objet est de repérer et d'évaluer, entre le XV^e siècle et la première moitié du XVII^e siècle, les influences réciproques entre l'Italie et la France dans le domaine de l'alimentation, de la production des mets à leur consommation. Sans perdre de vue la question centrale des échanges entre l'Italie et la France, la prise en compte des apports d'autres aires culturelles, par exemple les Etats bourguignons ou l'Espagne, devrait également nous permettre de nuancer les réponses.

Organisation scientifique :

- **Pascal Briost**, professeur d'histoire moderne, université de Tours, CESR
- **Florent Quellier**, maître de conférences en histoire moderne, université de Tours, Chaire CNRS histoire de l'alimentation des mondes modernes

Comité scientifique :

- **Michèle Bimbenet-Privat**, Musée du Louvre, département des Objets d'art
- **Jean Céard**, professeur émérite Paris Ouest-Nanterre-La Défense
- **Allen J. Grieco**, The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies, Florence
- **Elisabeth Latrémoière**, Château royal de Blois
- **Bruno Laurioux**, Université de Versailles-Saint-Quentin-en-Yvelines
- **Massimo Montanari**, Università degli Studi di Bologna

PROGRAMME

Jeudi 13 septembre

- 9h00 accueil des participants

Ouverture du colloque : **Entre mythe et réalité**

- 9h30 Introduction : P. Briost et F. Quellier
- 10h00 " **Catherine de Médicis, la reine à la fourchette. L'élaboration d'un mythe. Essai d'historiographie (XVIII^e-XX^e siècle)** ", Loïc Bienassis (Tours) et Antonella Campanini (Bologne)

Entrée de table : mise en scène de la cuisine

Président de séance: Allen J. Grieco

- 10h45 " **Des cuisines aux salles : des lieux pour la bouche** ", Alain Salamagne (Tours)
- 11h15 " **Material culture and the representation of the table** ", Marta Caroscio (Florence)
- 11h45 " **Un noble au service d'un art : l'écuyer tranchant en Espagne et en Italie à la fin du Moyen Âge** ", Olivia Parizot (Versailles- Saint-Quentin-en-Yvelines)
- 12h15 – 12h45 **débat**

Service du potage : livres de cuisine

Président de séance : Bruno Laurioux (Versailles-Saint-Quentin-en-Yvelines)

- 14h15 " **Translatio gustatum: The Frenchification of Platina's De honesta voluptate et valetudine** ", Timothy J. Tomasik (Valparaiso, Indiana, USA)
- 14h45 " **La cuisine de Jean Bruyérin-Champier : entre tradition et emprunts** ", Madeleine Ferrières (Avignon)
- 15h15 " **Reflections on Catherine de Medici's Copy of Scappi's Opera** ", Deborah L. Krohn (New-York, USA)
- 15h45 – 16h15 **débat**
- 16h45 – 18h45 **visite commentée du château royal de Blois et de l'exposition " festins à la Renaissance "**



Détail d'une assiette
en céramique aux
armes du cardinal
Alexandre Farnèse

Collection du
Château Royal
de Blois

Colloque scientifique international

PROGRAMME suite

Vendredi 14 septembre

- 9h00 accueil des participants

Premier rôle : à la table de l'aristocratie

Président de séance : Timothy J. Tomasik

- 9h15 "La table de Marie de Médicis" Fanny Kieffer (Tours)
- 9h45 " La consommation du lait et des produits laitiers dans les pratiques alimentaires, la culture curiale et la pensée économique de France du XVI^e – première moitié du XVII^e siècle ", Ekaterina Bulgakova (Moscou)
- 10h15 "L'Italie à la table des Guise (1526-1581) ", Marjorie Meiss-Even (Lille)
- 10h45 - 11h15 débat

Second rôle : "Par mets et par mots"

Président de séance : E. Latrémolière (château royal de Blois)

- 11h30 " De la Toscane à la France, Léonard de Vinci et l'alimentation", Pascal Brioist (Tours)
- 12h00 " Imaginaire culinaire et pratiques de table dans les récits de voyage français et italiens (XV^e-XVI^e siècle). Echanges, identités, influences, différences entre la France et l'Italie ", Francesca Pucci (Bologne)
- 12h30 – 13h00 débat

Issue de table : Des fruits et légumes d'Italie et d'ailleurs

Président de séance : Jean Céard (sous réserve)

- 14h40 "Les fruits des Médicis : planter, collectionner, décrire ", Allen J. Grieco (Florence)
- 15h10 " L'engouement pour les fruits et légumes au XVI^e siècle en France, un goût d'Italie ? ", Florent Quellier (Tours)
- 15h40 " L'Italie et la France face aux apports alimentaires du Nouveau Monde ", Marika Galli (Besançon)
- 16h10 – 16h40 débat
- 16h50 Conclusions du colloque par Mary et Philip Hyman



Colloque ouvert à tous (entrée gratuite sur réservation : 02 54 90 33 32)

Détail d'une assiette
en céramique aux
armes du cardinal
Alexandre Farnèse

Collection du
Château Royal
de Blois

Château Royal de Blois - www.chateaudeblois.fr

Iconographie Presse

Photos suivantes libres de droits pour la presse à condition d'indiquer intégralement les crédits photographiques sur demande au service de presse ([ainsi que le visuel de l'affiche et du catalogue de l'exposition](#)) : danielleescher@sfr.fr ou 06 12 08 00 90

1



Allégorie du goût, Brueghel de velours, Brueghel Jan I (1568 – 1625) (manière de)
La Fère, Musée J. d'Aboville
H : 76 cm, L : 106 cm
© RMN – GP / Agence Bulloz

2



La Laitière ou La Pourvoyeuse, 1543?
Pieter Aertsen (Amsterdam, 1508-1575)
Huile sur bois, H. 90; L. 64 cm
Lille, Palais des Beaux-Arts, Inv. P. 262
© Musée de l'Hospice Comtesse-Lille. Frédéric Legoy

3



Le marché aux poissons, 1568
Joachim Beuckelaer (Anvers, 1530-1573)
Huile sur bois, H. 101 ; L. 139 cm
Dieppe, musée municipal du château, inv. 982.3.1
© Ville de Dieppe-B. Legros

4



Nef – Présentée pour la première fois au public
St-Nicolas-de-port, église
dernier quart du XVIe s, orfèvre Hans Rappolt à Nuremberg actif à partir de 1579
H. 53 cm
© Laurianne Kieffer – Musée de la Cour d'Or – Metz Métropole

5



Gourde plate à décor peint d'un triomphe romain
Sèvres, Musée de la Céramique
© RMN-GP (Sèvres, Cité de la céramique) / Martine Beck-Coppola

6



Intérieur de cuisine, le Christ avec les pèlerins d'Emmaüs, anonyme flamand – XVIe siècle
Lille, Palais des Beaux-Arts
© PBA, Lille, Dist.RMN-GP/ Jacques Quecq d'Henripret

7



Vase à décor de coings
Sèvres, Musée de la Céramique
© RMN-GP (Sèvres, Cité de la céramique) / Martine Beck-Coppola

8



Les apprêts du banquet, Anonyme, 17ème s français,
Strasbourg, Musée des Beaux-Arts
© Musée des Beaux-Arts de Strasbourg / M. Bertola

9



Coupe de fruits
Sèvres, Musée de la Céramique
© RMN-GP (Sèvres, Cité de la céramique) / Martine Beck-Coppola

Iconographie Presse

10



Le Festin
Paris, Musée des Arts Décoratifs
© Musée des Arts Décoratifs - Paris

11



Coupe polylobée en verre coloré à l'imitation de la calcédoine
Sèvres, Musée de la Céramique
© RMN-GP (Sèvres, Cité de la céramique) / Martine Beck-Coppola

12



Coupe, attribuée à Thibault de Vauzelle
Ecouen, Musée National de la Renaissance
© Musée National de la Renaissance

13



Coupe à pied couverte, Festin de Didon et Enée, Pierre Reymond
Paris, Musée du Petit Palais
© Patrick Pierrain / Petit Palais / Roger-Viollet

14



La Fontaine de table aux armes de la famille Gouffier
Grès émaillé
La Chapelle-des-Pots (Charente-Maritime), vers 1600
H. 65 ; D. du pied 15,5 cm
La Rochelle, musée d'Orbigny Bernon
© photographie Max ROY

15



Grand plat creux à aile décorée de frises de godrons d'olives et de fleurs de lis poinçonnées
France, vers 1600 - Argent doré D. 43,2 cm
Commugny (Suisse), paroisse de Terre Sainte-Céligny
Bibliographie : Trésors d'art religieux en pays de Vaud, Lausanne, mus. historique de l'Ancien-Évêché, 1982
© copyright municipalité de Commugny

16



Coupe aux armes d'Anne de Bretagne
PIECE EXCEPTIONNELLE présentée pour la première fois au public
Venise, vers 1500
Verre soufflé, émaillé et doré, H. 6,4 cm ; D. 24,2 cm
Paris, musée Jacquemart André, Institut de France, inv. MJAP-OA 801
Bibliographie : inédite
© Studio Sébert Photographes

17



Hanap avec couvercle
Paulus Graseck (maître à Strasbourg en 1559)
Strasbourg, fin du XVI^e siècle
Argent partiellement doré
Hanap : H. 18,3 ; D. 8,5 cm ; couvercle : H. 8 ; D. 9 cm
Colmar, musée Unterlinden, Inv. Orf. 11
© Colmar, musée Unterlinden

17



Hanap sur pied
Augsbourg, daté 1592
Argent partiellement doré
H. 22 ; D. 10 cm
Colmar, musée Unterlinden, Inv. Orf. 12
© Colmar, musée Unterlinden

Informations pratiques

Horaires d'ouverture 2012

Du 2 janvier au 31 mars	9h00 / 12h30 13h30 / 17h30	Du 1er au 30 septembre	9h00 / 18h30
Du 1er avril au 30 juin	9h00 / 18h30	Du 1er octobre au 7 novembre	9h00 / 18h00
Du 1er juillet au 31 août	9h00 / 19h00	Du 8 novembre au 31 décembre	9h00 / 12h30 13h30 / 17h30

Visites du Château

- **Visite guidée** présentée par un Guide-conférencier - (sans supplément sur le prix d'entrée)

Tous les jours à 9h30, 11h00, 14h30 et 16h00 – Durée : 1h00

- **Visite insolite** : un parcours atypique du Château privilégiant les parties habituellement fermées au public : appartements, tours, fortifications, combles et autres lieux insolites...

D'avril à fin octobre : tous les dimanches et jours fériés à 10h30

En juillet et août : tous les mardis, jeudis et dimanches à 10h30

Sur réservation (au 02 54 90 33 32) – Durée : 2h00

- **Activités ludiques** : à Blois, les enfants sont rois !

- **Livrets jeux** remis aux enfants, leur permettant de découvrir l'histoire du Château et le Musée des Beaux-Arts de façon ludique

- **Visite familiale « Le Roi a besoin de toi »** Visite à partir de 7 ans - (sans suppl. sur le prix d'entrée)

Avril, Mai, juin, septembre : tous les dimanches et jours fériés à 14h15

Vacances scolaires et juillet et août : tous les jours à 14h15

Sur réservation (au 02 54 90 33 32) – Durée : 1h30

En 2012, les appartements du Château Royal de Blois font l'objet d'une complète rénovation du parcours de visite !

Une nouvelle mise en scène permettra au visiteur de s'immerger dans la vie de la cour royale à la Renaissance.

Fondée sur une visite animée par des effets sonores et la possibilité d'un audio-guidage théâtralisé, l'originalité et l'intérêt de cette nouvelle visite seront constitués par la présentation de collections inédites et exceptionnelles : peintures et objets d'art de la Renaissance, mobilier néo-Renaissance...

Le public suivra un récit de visite totalement repensé où il découvrira tous les aspects de la vie quotidienne à la cour, il comprendra l'invention de la Renaissance, frémira à la narration des événements historiques et tragiques des guerres de Religion. Il découvrira également l'importance du château royal de Blois dans l'invention des Monuments historiques au XIVe siècle et l'engouement qui s'en est suivi pour la Renaissance.



Tarifs 2012

Gratuit pour les enfants de moins de 6 ans

	Adulte	Tarif Réduit	Enfant (6 à 17 ans)
Château + Exposition, Musée des Beaux-Arts, Spectacle d'escrime ancienne	9,50 €	7,00 €	4,00 €
Son et Lumière	7,50 €	6,00 €	4,00 €
Billet combiné Château + Son et Lumière	14,50 €	10,50 €	6,50 €

Service de Presse

Danielle Escher : 01 46 40 08 13 / 06 12 08 00 90 / Email : danielleescher@sfr.fr



Les acteurs de cette exposition

Partenaires de l'exposition

Le Château Royal de Blois remercie ses partenaires institutionnels, ses mécènes ainsi que ses partenaires médias



Cette exposition est reconnue d'intérêt national par le ministère de la Culture et de la Communication
Direction générale des patrimoines / Service des musées de France.
Elle bénéficie à ce titre d'un soutien financier exceptionnel de l'Etat.



Avec le partenariat exceptionnel du Musée national de la Renaissance du Château d'Ecouen

