



LOUVRE

Lens



APÉRITIF

L'exposition que le Louvre-Lens consacre aux Tables du Pouvoir aborde ce sujet sous un angle tout à fait nouveau. La première chose, c'est qu'il faut savoir que le souverain est un sujet à la fois inimitable et imité. Inimitable, parce que sa personne est sacrée, mais que d'autre part chacun a envie d'imiter le souverain...

Zeev Gourarier, conservateur général du patrimoine et commissaire principal de l'exposition

Depuis la plus haute Antiquité, les hommes ont su déployer des trésors d'habileté pour magnifier la table des rois et exalter la fonction d'autorité lors de banquets, reflétant ainsi la façon dont chaque société se construit et se montre.

Le menu de cette exposition déroule un fastueux voyage de cinq mille ans à travers des chefs d'œuvres créés par des céramistes, verriers et orfèvres pour célébrer la puissance du souverain - telle qu'illustrée sur de nombreux supports, sculptés et peints.

Cependant, pour l'organisation des tables du pouvoir, le protocole est toujours tendu entre deux impératifs contradictoires : celui d'affirmer la place sociale et le rang de chaque participant et celui d'offrir un chaleureux moment de convivialité. La séquence du repas officiel cristallise un rapport de force précis entre ce qui est attendu du ou des souverains et ce que chacun est prêt à donner. Ces enjeux sont sensibles dans le faste du banquet.

Du Proche-Orient ancien jusqu'au cérémonial en vigueur à l'Élysée, l'exposition se décline en cinq chapitres (ou plats). Au fil des salles, ce parcours s'adresse à chacun : par-delà des époques et des contextes si différents, il permet de retrouver certains dispositifs, ustensiles ou même manières de table encore usités de nos jours, lors d'occasions festives (comme le dais de mariage, la nappe blanche ou le plan de table).

Il renouvelle aussi l'intérêt pour des détails de notre quotidien, ainsi la fourchette, introduite dans les campagnes françaises au 19^e siècle, mais présente à la cour des Médicis dès le 16^e siècle...

Bonne dégustation !

Un commentaire de chaque commissaire et une recette par chapitre ponctuent votre parcours gustatif, complété par un glossaire (page 10 et 11).



PROLOGUE

Avant de passer à table : LAVEMENT DES MAINS



Jean-Valentin MOREL (1794-1860), d'après Jean-Baptiste-Jules KLAGMANN (1810-1867), *Aiguière*, 1856, argent fondu, repoussé et ciselé, musée du Louvre

Inspirée des modèles de la Renaissance et décorée de motifs mythologiques, cette aiguière est trop imposante pour être utilisée

Dès l'Antiquité, il convient de se laver les mains avant de se restaurer. C'est d'abord une pratique de purification, avant de devenir un geste d'hygiène. En effet, ce rituel se développe en des temps où la famine menace toujours : la nourriture est donc un bien sacré.

Ce prologue évoque trois manières différentes de procéder. La plus simple : se laver les mains à la fontaine. Se nettoyer les mains avec l'eau parfumée d'une *aiguière** tenue par un serviteur est réservé aux riches. Enfin, sommet du raffinement, le roi de France bénéficie d'un traitement sans égal : frotter ses mains avec des serviettes humides que lui propose, entre deux assiettes d'or, l'individu le plus titré de l'assemblée.

Aiguières et *aquamaniles** de différentes époques permettent d'évoquer ces pratiques.

Recette pour une eau d'ablution

Mettez bouillir de la sauge, puis couler de l'eau et faire refroidir jusques à plus que tiède. Vous pouvez mettre au lieu de la sauge, de la camomille ou de la marjolaine, ou mieux du romarin, et cuire avec de l'écorce d'orange.

D'après *Le Ménager de Paris*, Traité de morale et d'économie domestique du 14^e siècle, publié en 1846, Paris, imprimerie De Crapelet



MISE EN BOUCHE

Chapitre 1 : NAISSANCE DU PROTOCOLE (3000 – 700 avant Jésus-Christ)



Irak (ancienne Mésopotamie),
Hymne à la déesse Ninkasi,
déesse de la bière, 1894 –
1595 avant J.-C., terre cuite,
musée du Louvre – DAO

Cette tablette en caractères
cunéiformes décrit les
étapes de fabrication de la
bière, considérée par les
Mésopotamiens comme une
véritable marque de
civilisation

*Le roi, sa famille, mais aussi les
administrateurs banquetent en l'honneur
des dieux. Les dieux profitent des libations,
mais aussi des odeurs, des fumets des
mets qui sont préparés à cette occasion. Et
on sait que pendant ces banquets culturels,
de la musique était jouée et chantée.*

Hélène Bouillon, cheffe du service des expositions et
des éditions du musée du Louvre-Lens,
co-commissaire de l'exposition



Égypte, *Tepemânkh et son épouse reçoivent des
offrandes de leurs fils, 2350 avant J.-C., calcaire,*
musée du Louvre – DAO

Ce fragment de tombeau montre les offrandes
alimentaires variées (viandes, légumes, fruits et eau)
mises à disposition des défunts dans l'Au-delà

Dès le 4^e millénaire, au Proche-Orient, la
ville d'Uruk (Irak) devient le centre d'un
premier État. Il est dirigé par un souverain, à
qui revient l'importante mission de servir et
nourrir les dieux, se faisant l'intermédiaire
entre le Ciel et le commun des mortels. À la
même époque, une structure étatique
proche se met en place en Égypte, sous la
coupe du pharaon.

Les divinités sont servies en mets choisis –
viandes, gâteaux, miel – dans une magnifique
vaisselle.

Roi et prêtres se partagent ensuite ces
offrandes.

Les repas des dieux et des souverains
obéissent à des protocoles qui évoluent au
fil du temps. Les règles de préséance
subsistent cependant : chacun reçoit la
nourriture et la place qui lui reviennent, en
fonction de la hiérarchie. Les visites
diplomatiques que se rendent les rois
donnent prétextes à des banquets
sommptueux, servis à l'aide de précieux
ustensiles en métal.

Recette de la bouillie de betteraves-tu h' u

*Il y faut de la viande de gigot (?). Tu mets en place de l'eau ; tu y ajoutes de la graisse. Tu
épluches les légumes. Tu ajoutes du sel ; de la bière ; de l'oignon ; de la roquette ; de la
coriandre ; du samidu* ; du cumin. Après avoir réuni le tout aux betteraves, tu y ajoutes du
poireau et de l'ail écrasés. Tu en saupoudres ta bouillie de coriandre, et tu éparpilles du
šuhutinnû*.*

Jean BOTTÉRO, *La plus vieille cuisine du monde*, 2002, Éditions Louis Audibert



ENTRÉE

Chapitre 2 : LE BANQUET COUCHÉ DES CITOYENS

Lors du symposion, différentes activités ponctuent ce temps d'échange et de convivialité entre citoyens : on peut écouter de la musique, réciter de la poésie, jouer à faire tenir une amphore ou un autre vase sur son pied, et l'on peut également essayer de se séduire entre citoyens. On parle politique, on parle philosophie, on essaie de travailler son esprit, entre pairs.*

Alexandre Estaquet-Legrand, conservateur-stagiaire, Institut National du Patrimoine, co-commissaire de l'exposition

Le contexte politique change en Grèce, où s'invente un système répartissant le pouvoir entre plusieurs mains. Les manières de tables évoluent, de ce fait, lors des banquets. Les citoyens – hommes de l'aristocratie exclusivement – se voient distribuer à parts égales la viande et les mets offerts aux divinités, puis boivent et louent Dionysos, dieu du vin, dans un second temps du festin, appelé symposion.

Un bouleversement des pratiques intervient entre le 7^e et le 6^e siècles, lorsque les Grecs se mettent à banqueter en position couchée,

imitant les civilisations orientales dont ils admirent le luxe et l'exotisme. Allongés sur des *klinai**, les hommes portent à leurs lèvres des coupes luxueuses, remplies de vin mélangé d'eau. Une vaisselle raffinée, aux usages bien définis, magnifie ces réceptions réunissant une assemblée masculine choisie. De même, la convivialité est-elle privilégiée lors des banquets romains. À la suite de l'empereur, les élites font produire et utilisent des objets rivalisant de prestige pour leurs agapes.



Corinthe (Grèce), *Cratère à colonnettes : scène de banquet*, vers 590-575 avant J.-C., argile, musée du Louvre – DAGER

Ce vase destiné à mélanger l'eau et le vin, présente un décor montrant les principales activités de la classe aristocratique : banquet, guerre et chasse



Myrina ? (Turquie actuelle), 3^e siècle avant J.-C., *Enfant devant un présentoir de vaisselle*, terre cuite, musée du Louvre – DAGER

Un enfant, probablement destiné au service du vin, puise du liquide dans un cratère, devant un meuble sur lequel sont disposées différentes coupes, signe de richesse du propriétaire

Recette du poulet à la sauce piquante

Poulet à la sauce piquante : un grand acétabule d'huile, un tout petit peu [de...], un petit acétabule de garum*, un tout petit de vinaigre, six scrupules* de poivre, un de persil et un bouquet de poireau.*

Apicius, *L'Art culinaire*, livre VI, « IX. Pour le poulet », 239, texte établi et traduit par Jacques André, Paris, Les Belles Lettres, 2017





PLAT DE RÉSISTANCE

Chapitre 3 : LE HAUT BOUT DE LA TABLE

Au centre de ce dressoir*, voici une magnifique nef* de table de la Renaissance, la seule nef française qui soit encore conservée ! Ses dimensions, vous voyez, impressionnantes et le fait qu'elle soit dorée nous indiquent qu'il s'agissait d'une pièce maîtresse de la table du 16^e siècle.

On sait que les nefs sont nées au Moyen Âge. Elles servaient souvent de salières. Pourquoi ? Eh bien parce que le sel venait de la mer, et elles prenaient la forme d'une nef, c'est-à-dire d'un bateau ou un vaisseau - d'ailleurs remarquez que ce mot a donné son nom à notre vaisselle !

Michèle Bimbenet-Privat, conservateur général au département des Objets d'art du musée du Louvre, co-commissaire de l'exposition

Aux banquets de l'Antiquité classique, succèdent les repas féodaux qui renouent avec une mise en scène verticale du pouvoir. Au Moyen Âge, le *haut bout**, la place centrale, est ainsi réservé au convive du rang le plus élevé. Cette disposition annonce le *Grand Couvert**, instauré au 16^e siècle : le souverain occupant seul un côté de la table, prend son repas en public. Le pouvoir se donne à voir également par la présence de pièces d'orfèvrerie, exposées sur les marches d'un *dressoir**. Plus tard, s'imposera le *surtout**, pièce imposante placée au centre de la table. Le roi (ou le puissant) dispose d'une *nef** dans laquelle il enferme ses ustensiles de table qu'il est seul à utiliser, par crainte de l'empoisonnement.

De l'ordonnance des banquets médiévaux, découle le *service à la française** du 17^e siècle, au cours duquel des séries de plats différents sont amenées, présentées simultanément, puis rapportées, en plusieurs services. Diffusée dans toutes les cours d'Europe, cette manière spectaculaire et foisonnante de servir perdure jusqu'au 19^e siècle.



Hans RAPPOLT (avant 1563 – après 1623), *Nef de table, dite du Cardinal de Lorraine*, vers 1579, coquille de nautile, argent doré et gravé, Basilique de Saint-Nicolas-de-Port

Marquant la place d'honneur à table, cette nef s'ouvre à la manière d'un coffret et contient les couverts de son important propriétaire, à l'abri de toute tentative d'empoisonnement.



Anonyme, *Repas servi sur une terrasse*, fin du 17^e siècle – début du 18^e siècle, gravure en creux colorée au pochoir sur papier vergé, MuCEM (Marseille)

Sous le règne de Louis XIV, la table est dressée, puis approvisionnée selon le principe du service à la française : chaque convive consomme des plats différents suivant la place qu'il occupe.

Recette de la pâte de coings

Préparer de la marmelade de coings (...). Faire réduire cette marmelade à bonne consistance. La mettre dans une plaque à rebords peu élevés. La faire sécher à l'étuve. Détailler l'abaisse de pâte en morceaux carrés ou rectangulaires. Les rouler dans du sucre cristallisé.

Larousse gastronomique (1967)



ENTREMET

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

La porcelaine de Chine a ébloui le monde depuis le 9^e siècle de notre ère, et toute l'Europe s'évertue à en trouver le secret de fabrication. En effet, la porcelaine est considérée comme un symbole de richesse, un symbole de pouvoir. Posséder une manufacture de porcelaine est certainement le meilleur moyen pour un souverain d'être reconnu sur le plan international. C'est la raison pour laquelle, au 18^e siècle, il existe une véritable course à l'or blanc, l'autre nom de la porcelaine (...)

Christine Germain-Donnat, directrice du musée de la Chasse et de la Nature co-commissaire de l'exposition



Manufacture de Vincennes, Jean-Claude DUPLESSIS (1699-1794), *Service Bleu Céleste : terrine*, 1753 – 1754, porcelaine tendre, Versailles, Musée National des Châteaux de Versailles et de Trianon – Versailles

En 1751, Louis XV commande à la Manufacture royale de Vincennes son premier service de table complet en porcelaine. D'un bleu turquoise intense, il compte 1749 pièces et rencontre un grand succès.

Le *service à la russe** simplifie la tenue de ces grands repas, puisque chaque convive se voit proposer le même plat en même temps. Apparu au début du 19^e siècle, il remplace le service à la française et préfigure nos manières de table actuelles. Le Grand Couvert est peu à peu délaissé sous la Régence (1715 – 1723) puis le règne personnel de Louis XV (1715 – 1774), qui lui préfère la convivialité et l'intimité d'un repas en petit comité : le *souper fin**. Une nouvelle pièce voit le jour dans les demeures : la salle à manger, à l'image du modèle de l'appartement privé du roi à Versailles. Inaugurée en 1740 à Vincennes, puis installée à Sèvres en 1756, la Manufacture

royale de porcelaine reçoit le soutien et la protection de la marquise de Pompadour. L'une des premières productions de cet établissement, le Service Bleu Céleste, est offerte à Louis XV. Ces services feront école dans toute l'Europe, en particulier par le biais de cadeaux diplomatiques. Autre fleuron du goût français, la gastronomie prend son essor, soutenue par les écrits de cuisiniers tels que François Pierre de la Varenne et son *Cuisinier français* (1651), réédité jusqu'en 1815, puis, au tout début du 19^e siècle, à l'almanach culinaire d'Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de la Reynière, véritable premier guide gastronomique de l'histoire française, qui aura une grande postérité.

Recette de la barbie* en casserolle

Faut mettre du vin, du beurre, un morceau d'écorce de citron et d'orange, une feuille de laurier, du sel ou de la muscade, du poivre.

Anonyme, recette de cuisine manuscrite présentée dans l'exposition, 1658, papier vergé, BnF – Département des manuscrits



CAFÉ ET MIGNARDISES

Chapitre 5 : LE PROTOCOLE RÉPUBLICAIN DE LA TABLE

La table, finalement, ne déroge pas à tout ce qui fait la construction de l'Histoire, qui est constituée d'emprunts au passé, de remobilisation de ce patrimoine toujours vivant aujourd'hui, incarné même par ces dernières grandes commandes à la Manufacture de Sèvres, mobilisation de ce patrimoine au service des valeurs qui sont celles de la République d'aujourd'hui.

Marie Lavandier, directrice du Louvre-Lens, co-commissaire de l'exposition

Les repas officiels de la Présidence française constituent, depuis la Troisième République (1870-1940), un temps fort de la visite d'un chef d'État ou d'un souverain étranger. Mettant en valeur l'excellence des manières de recevoir à la française – haute gastronomie, exigence du service et des arts de la table – ces réceptions doivent observer un protocole républicain minutieux, fondé sur un partage égalitaire. Chaque président imprime sa marque. Les services de la Manufacture de Sèvres, les couverts des maisons Christofle et Puiforcat, la verrerie des cristalleries Baccarat et Saint-Louis mettent en lumière le prestige et le savoir-faire de la France, dans cette vitrine hautement diplomatique. Des artistes contemporains apportent leur créativité au service de ces grandes maisons, en témoigne le *Surtout des Constellations*.

Les menus, au double sens du terme (gastronomique et graphique de la carte) participent de cette recherche de perfection hospitalière.



Manufacture nationale de Sèvres, Philippe FAVIER (né en 1957), *Assiette plate Uni, décor du Service du Millénaire*, date du premier dépôt : 2000, porcelaine dure, Sèvres, Manufacture et Musée nationaux en dépôt à Paris, Palais de l'Élysée

Philippe Favier a choisi un bleu profond et de minuscules motifs dorés, d'inspiration cosmique, pour ce service commandé par la Présidence de la République pour célébrer le passage à l'an 2000.



Imprimerie DEVAMBEZ GRAVEUR, Georges CLAIRIN (1853-1919), *Menu du repas offert par le président Faure au tsar Nicolas II*, Paris, Palais de l'Élysée, le 10 octobre 1896, papier imprimé, Dijon, Bibliothèque municipale

Félix Faure est à l'origine des premiers menus présidentiels illustrés, dont l'âge d'or s'étend de 1894 à 1914. Le peintre d'histoire Georges Clairin a décoré celui-ci des armes des deux pays.

Recette des pommes moulées Elysée

12 pommes de terre Charlotte de 220 g chacune, 200 g de beurre doux, 250 g de comté, sel, noix de muscade et poivre... qui devient une pomme moulée « Crécy » en alternant des tranches de carottes ou pomme moulée « Sarladaise » en intégrant des lamelles de truffes.

Recette extraite de *Les cuisiniers de la République française*, les meilleures recettes, de Guillaume Gomez, 2019, Glénat



DIGESTIF

GLOSSAIRE

ACÉTABULE : dans l'Antiquité, vase servant à contenir le vinaigre.

AIGUIÈRE : élégant récipient muni d'une anse et d'un bec, destiné à contenir de l'eau pour le lavement des mains.

AQUAMANILE : (pluriel aquamanilia) du latin aqua pour « eau » et manus pour « main », récipient de forme animale ou humaine utilisé à l'époque médiévale pour verser de l'eau sur les mains, afin de les laver.

ASSIETTE : pièce de vaisselle individuelle servant à contenir des aliments. Le mot est lié au fait de manger assis. Son usage est d'abord signalé en Italie au 16^e siècle. Réalisée en métal (étain, argent, ou argent doré), parfois en céramique, avant l'invention de la porcelaine, l'assiette est alors réservée à la table des élites.

BARBÜE : poisson plat de forme ovale, à la chair délicate.

COUVERT : terme venant de l'usage de couvrir d'une serviette la vaisselle de table, pour préserver les boissons et les aliments du poison. Il désigne, par la suite, les objets qui sont couverts.

CUILLER : instrument le plus anciennement utilisé pour manger. Au Moyen Âge comme à la Renaissance, chacun apporte cet objet personnel quand il est invité. Les cuillers ne feront partie des couverts de table qu'au 18^e siècle.

DRESSOIR : meuble surmonté d'étagères en gradins sur lesquelles sont disposées, à la Renaissance, les plus belles pièces d'orfèvrerie du maître de maison, révélant sa richesse et son goût artistique. Le nombre de marches du dressoir, comme la présence d'un dais, traduisent le rang de la personne qui reçoit.

ENTREMET : ce mot désigne au 12^e siècle, les divertissements et intermèdes qui interviennent entre les mets, dans l'intervalle des repas, puis le met d'accompagnement servi entre les plats principaux.

FOURCHETTE : originaire d'Italie, elle est introduite en France au 16^e siècle ; d'abord utilisée pour piquer les aliments avant de les mettre en bouche avec les doigts, elle se généralise lentement au cours du 17^e siècle. Ce n'est qu'à partir du 18^e siècle qu'elle sert à porter directement la nourriture à la bouche.

GARUM : principal condiment utilisé à Rome, dès la période étrusque et en Grèce antique, le garum est une sauce faite de chair ou viscères de poissons et longuement fermentée dans le sel.

GRAND COUVERT : l'expression apparaît dans les années 1690 pour désigner les repas où le roi mange en public, en présence d'une large assistance. Le côté de la table opposé au roi est vide, afin de laisser voir le souverain comme un spectacle.

HAUT BOUT : du Moyen Âge au 17^e siècle, place d'honneur, sous un dais, dos à la cheminée l'hiver.

KLINÊ (pluriel, klinai) : une klinê est un lit ou canapé (de marbre, bronze, métal ou bois), utilisé en Grèce ancienne pour banqueter en position allongée.

LIBATION : dans l'Antiquité, acte qui consiste à répandre un liquide (vin, huile, lait...) à l'intention d'une divinité ou d'un défunt.

NEF : objet disposé sur la table aux allures de vaisseau, d'où son nom (une nef est au Moyen Âge un grand navire à voile) et d'où le mot « vaisselle ». Entre le 15^e et le 18^e siècles, la nef marque la place d'une personne importante. Elle sert d'abord à enfermer à clé le sel, le couvert puis la serviette de ce convive.

SAMIDU : ingrédient inconnu, utilisé dans la cuisine mésopotamienne.

SCRUPULE : unité de mesure de poids dans la Rome antique ; il correspond à 1,296 g environ.

SERVICE À LA FRANÇAISE : manière riche et théâtrale d'apporter les plats par services, où tous les mets préparés en cuisine sont acheminés en même temps, présentés aux hôtes qui se servent (par ordre de préséance), puis remportés pour être remplacés par le service suivant (par exemple, celui des rôtis après les entrées). Cette organisation connaît son apogée au 17^e siècle.

SERVICE A LA RUSSE : manière de servir remplaçant au 19^e le service à la française et que nous connaissons : les convives, assis autour de la table, sont servis à l'assiette, ce qui permet enfin de manger chaud.

SERVIETTE : le mot, dérivé de « servir », désigne du 16^e au 18^e siècles, une pièce de toile pliée en bande qui sert à couvrir toute pièce de vaisselle, lors du transport des plats et sur la table, afin de préserver du poison. Elle est aussi destinée à essuyer mains, fourchettes et couteaux.

SOUPER FIN : au 18^e siècle, repas réunissant un nombre limité de personnes choisies par le roi et où le protocole est banni. Le souper fin était réputé pour la qualité des mets servis.

ŠUHUTINÛ : ingrédient inconnu – probablement une sorte de cébette – utilisé dans la cuisine mésopotamienne.

SURTOUT : pièce d'orfèvrerie ou de porcelaine placée au centre de la table, qui rassemblait d'abord salière, huilier et vinaigrier, ainsi que des chandeliers avant de devenir peu à peu uniquement décorative.

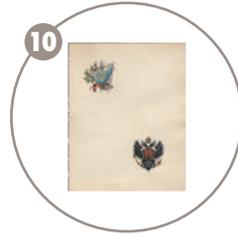
SYMPOSITION : seconde partie du banquet grec, après le repas ; les citoyens y consomment le vin mélangé à de l'eau tout en se livrant à une conversation animée, accompagnée de poésie, musique et jeux.

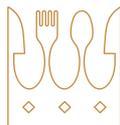
VERRE : au 16^e siècle, il n'y a qu'un seul verre pour toute une table ou, si l'hôte est riche, pour deux ou trois convives. Jusqu'au 19^e siècle, le verre à boire est disposé sur un buffet où il est rempli à la demande. Il faut attendre 1770 pour que les verriers fabriquent des verres de capacité différente selon les boissons.



À LA CARTE







INFORMATIONS PRATIQUES ET PROGRAMMATION

LE MUSÉE DU LOUVRE-LENS

99 rue Paul Bert, 62300 Lens

Réervations : **03 21 18 62 62**

Renseignements : **louvrelens.fr**

Administration : 6, rue Charles
Lecocq B.P. 11 – 62301 Lens

HORAIRES D'OUVERTURE

Ouvert tous les jours de 10h à 18h

Ouverture à 9h pour les groupes sur réservation

Fermé le mardi et le 14 juillet | Dernier accès à 17h15

Parc du musée accessible gratuitement tous les jours,
de 8h à 19h du 1^{er} novembre au 15 avril et de 7h à
21h du 16 avril au 31 octobre

Retrouvez toute la programmation du musée « Expositions et activités » et « Spectacles et conférences » dans nos programmes disponibles à l'accueil du musée et sur le site louvrelens.fr

Les horaires des activités sont susceptibles d'être modifiés en fonction des protocoles sanitaires en vigueur

MÉDIATION DANS L'EXPOSITION

Repérages

Les repérages sont gratuits et libres d'accès. Ils s'adressent à tous.

Tous les jours à 10h45, 11h15, 11h45, 15h15, 15h45, 16h15 et 16h45 | Durée : 15 minutes

Rendez-vous à l'entrée de l'exposition

Visites-guidées

Tous les jours à 15h et 16h30 | Durée : 1h | Tarif : 10€ / 18-25 ans : 5€ / -18 ans : gratuit

Visites-ateliers enfants

Inventer un service de table incroyable pour le roi et la reine, fabriquer des couvre-chefs dignes des pharaons et grandes déesses ou encore concevoir de drôles de sculptures : les visites-ateliers, adaptées aux âges des enfants, sont spécialement conçues pour développer leur curiosité, leur savoir-faire, leur imagination et leur créativité.

Enfants non accompagnés, de 4 à 7 ans et de 8 à 12 ans | Durée : 1h30 | Tarif : de 1,50 euros à 4,50 euros | informations et réservations : 03 21 18 62 62

Ateliers créatifs : les petits plats dans les grands

Un médiateur vous accueille au Centre de ressources-médiathèque. Après quelques explications et fourniture du matériel nécessaire, laissez libre court à votre créativité et créez, en famille et en autonomie, un tableau où chacun fabriquera un élément d'un service digne des tables les plus prestigieuses ! À vos soupières, saucières et autres faitouts...

Enfants accompagnés à partir de 4 ans | Tous les matins, en accès libre, de 10h à 12h30 | Tous les mercredis de 14h30 à 16h30 | Gratuit, dans la limite des places disponibles



Crédits photographiques :

Page 4 : Jean-Valentin MOREL (1794-1860), d'après Jean-Baptiste-Jules KLAGMANN (1810-1867), *Aiguière*, 1856, argent fondu, repoussé et ciselé, musée du Louvre © RMN-Grand Palais (musée du Louvre) / Daniel Arnaudet

Page 5 : Irak (ancienne Mésopotamie), *Hymne à la déesse Ninkasi, déesse de la bière*, 1894 – 1595 avant J.-C., terre cuite, musée du Louvre - DAO © RMN-Grand Palais (musée du Louvre) / Mathieu Rabeau

Page 6 : Corinthe (Grèce), *Cratère à colonnettes : scène de banquet*, vers 590-575 avant J.-C., argile, musée du Louvre – DAGER © RMN-Grand Palais (musée du Louvre) / Stéphane Maréchal

Page 6 : Myrina ? (Turquie actuelle), 3e siècle avant J.-C., *Enfant devant un présentoir de vaisselle*, terre cuite, musée du Louvre – DAGER © RMN-Grand Palais (musée du Louvre) / Tony Querrec

Page 7 : Hans RAPPOLT (avant 1563-après 1623), *Nef de table, dite du Cardinal de Lorraine*, vers 1579, coquille de nautilus, argent doré et gravé, Basilique de Saint-Nicolas-de-Port © Région Grand Est - Inventaire général / Ph. D. Bastien

Page 7 : Anonyme, *Repas servi sur une terrasse*, fin du 17e siècle – début du 18e siècle, gravure en creux colorée au pochoir sur papier vergé, MuCEM (Marseille) © RMN-Grand Palais (MuCEM) / Hervé Jézequel

Page 8 : Manufacture de Vincennes, Jean-Claude DUPLESSIS (1699-1794), *Service Bleu Céleste : terrine*, 1753 – 1754, porcelaine tendre, Versailles, Musée National des Châteaux de Versailles et de Trianon – Versailles, © RMN-Grand Palais (Château de Versailles) / Gérard Blot

Page 9 : Imprimerie DEVAMBEZ GRAVEUR, Georges CLAIRIN (1853-1919), *Menu du repas offert par le président Faure au tsar Nicolas II*, Paris, Palais de l'Élysée, le 10 octobre 1896, papier imprimé, Dijon, Bibliothèque municipale

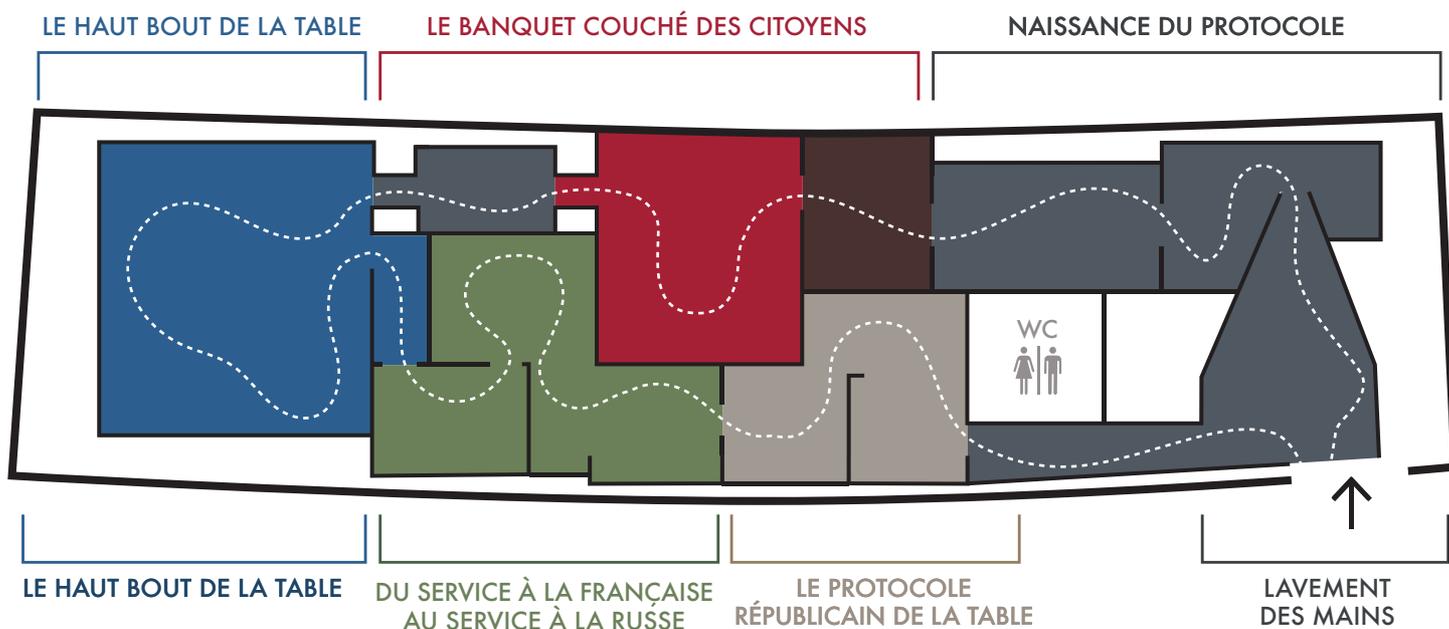
Page 9 : Manufacture nationale de Sèvres, Philippe FAVIER (né en 1957), *Assiette plate Uni, décor du Service du Millénaire*, date du premier dépôt : 2000, porcelaine dure, Sèvres, Manufacture et Musée nationaux en dépôt à Paris, Palais de l'Élysée © ADAGP, Paris, 2021 © Sèvres – Manufacture et musée nationaux, Dist. RMN-Grand Palais / Gérard Jonca



LES TABLES DU POUVOIR

Exposition du 14 avril au 26 juillet 2021
En raison du contexte sanitaire international, la liste des œuvres
présentées dans l'exposition est susceptible d'être modifiée.

Retrouvez l'ensemble des événements autour de l'exposition
LES TABLES DU POUVOIR à l'accueil du musée et sur louvrelens.fr.



LE MUSÉE DU LOUVRE-LENS

DIRECTRICE DE PUBLICATION : Marie LAVANDIER, directrice, musée du Louvre-Lens. RESPONSABLE ÉDITORIAL : Gautier VERBEKE, chef du service Médiation, musée du Louvre-Lens. COORDINATION ET CONCEPTION : Florence BOREL, chargée de projets de Médiation, musée du Louvre-Lens. ILLUSTRATIONS : Claire FANJUL. CONCEPTION GRAPHIQUE : Anne VINCENT.

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, 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. SCÉNOGRAPHIE : Brigitte FRYLAND.

Avec le soutien d'AG2R LA MONDIALE et de son Pôle alimentaire

