

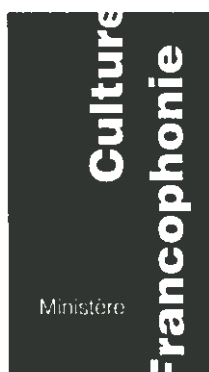
Versailles *et les* **T**ables Royales *en* **E**urope

XVII^{ÈME} ♦ XIX^{ÈME} SIECLES

DOSSIER DE PRESSE DE L'EXPOSITION



Réunion
des Musées
Nationaux



Direction
des musées
de France



CHATEAU DE VERSAILLES

VERSAILLES ET LES TABLES ROYALES EN EUROPE

XVIIème - XIXème siècles

6 novembre 1993 - 27 février 1994

Musée national des châteaux de Versailles et de Trianon
Château de Versailles,
78000 Versailles

Versailles *et les* **T**ables Royales *en* **E**urope

XVII^{ÈME} • XIX^{ÈME} SIECLES

SOMMAIRE

Communiqué de presse et renseignements pratiques	p. 3
Avant-propos, par Jean-Pierre Babelon	p. 6
A propos du "couvert"...	p. 7
Grands couverts et petits soupers à Versailles	p. 9
Le service à la française	p. 10
Menus de roi	p. 11
Comment imaginer la vaisselle utilisée à Versailles ?	p. 13
La manufacture de Sèvres	p. 15
Orfèvre du roi, orfèvres des rois	p. 16
L'Europe des tables	p. 18
La richesse du Portugal	p. 20
Le faste des tables des Tsars de toutes les Russies	p. 21
Le XIX ^{ÈME} siècle, un moment décisif pour la table française	p. 22
De quelques mots et choses de la table	p. 23
Parcours de l'exposition	p. 25
La scénographie, par P. L. Pizzi	p. 26
Autour de l'exposition	p. 27
Liste des photographies disponibles pour la presse	p. 29
Les éditions	p. 33
Produits dérivés	p. 35

Versailles *et les* **T**ables Royales *en* Europe

XVII^{ÈME} • XIX^{ÈME} SIÈCLES

COMMUNIQUE DE PRESSE ET RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

Organisée par la Réunion des musées nationaux et le musée national des châteaux de Versailles et de Trianon, cette exposition a été réalisée grâce à un important soutien de LVMH/Moët Hennessy . Louis Vuitton

Où peut-on mieux qu'à Versailles évoquer le thème des Tables Royales ?

Lorsque Louis XIV y fixa définitivement le siège de la Cour de France en 1682, le rituel du repas monarchique, lentement modifié à partir du modèle mis en pratique à la fin du Moyen Age par les fastueux ducs de Bourgogne, atteignit un degré de splendeur qui frappa tous les contemporains. Pour Louis XIV, qui croyait devoir au public toutes les actions de sa journée, l'apparat du repas pris en public devint quotidien; le cérémonial du *grand* et du *petit couvert*, véritable spectacle de la monarchie sacralisée, inspira les princes de l'Europe entière.

Les transformations de la société de cour au XVIII^{ème} siècle, avec l'allègement de l'étiquette et la recherche par le roi d'une vie privée, n'affaiblirent pas le rayonnement des usages français dans les cours européennes. Les agréments de la bonne chère associés à ceux de la libre conversation allaient être servis par le prodigieux essor de l'orfèvrerie et par celui de la porcelaine produite par la manufacture royale de Sèvres. Les cadeaux diplomatiques et les commandes des souverains étrangers contribuèrent à répandre en Europe, jusqu'au XIX^{ème} siècle, ces arts somptuaires de la table dont il ne reste que peu de témoignages en France, du fait des fontes successives et des ventes révolutionnaires.

C'est donc essentiellement à l'étranger que l'on trouve aujourd'hui les grands services français qui permettent d'imaginer l'éclat et le raffinement des tables à la cour de Versailles. Grâce aux prêts des plus grandes collections publiques et privées d'Europe (Autriche, Danemark, France, Portugal, Royaume-Uni, Russie,...), ce regroupement exceptionnel de plus de 1 000 pièces de provenances royales permet de reconstituer les tables et les buffets pour lesquels elles furent créées.

L'exposition s'ouvre sur une reconstitution de la monumentale "colonne de lumière", centre d'une table dressée dans la cour de Marbre du château lors des fêtes célébrant, en 1674, la conquête de la Franche-Comté; elle est due à Pier Luigi Pizzi, le scénographe de l'exposition.

Invitation à un voyage à travers le temps et l'espace, du XVII^{ème} au XIX^{ème} siècle, du Portugal à la Russie, le parcours, jalonné de chefs-d'oeuvre, permet de découvrir :

- le Grand service de Louis XVI, le plus fastueux jamais réalisé à la manufacture de Sèvres, aujourd'hui propriété de la Reine d'Angleterre;
- une table de 48 couverts dressée avec 307 pièces d'argent du service du Roi Joseph Ier du Portugal; unique, cet ensemble de François-Thomas Germain est le plus important qui nous reste aujourd'hui de ce grand orfèvre;
- sorti de Russie pour la première fois depuis 1807, le fabuleux service de porcelaine égyptien offert par l'Empereur Napoléon Ier au Tsar Alexandre Ier;
- le service d'orfèvrerie Penthièvre-Orléans ainsi que le service de porcelaine offert par Louis XV à l'impératrice Marie-Thérèse d'Autriche, le service Orloff, la table de Catherine II de Russie, le *Grand Vermeil* de Napoléon Ier, et 121 pièces d'or, de vermeil, de porcelaine de la Cour du Danemark...

Restaurées en 1993 par la Direction des musées de France, grâce au mécénat du Groupe LVMH/Moët Hennessy . Louis Vuitton, les salles d'Afrique et de Crimée accueillent cette exceptionnelle exposition. Aménagées et décorées sous Louis-Philippe et Napoléon III, mais fermées au public pendant trente ans, ces salles sont aujourd'hui le premier espace, dans le château, permettant de recevoir de grandes expositions temporaires.

Ouverture : tous les jours, sauf le lundi et les 11 novembre, 25 décembre, 1er janvier

Horaires : du mardi au vendredi de 9h à 17h30 (dernière admission à 16h15), samedi et dimanche de 9h à 18h30 (dernière admission à 17h15)
 Groupes : à partir de 9h sur réservation : (1) 30 84 75 43 (entrée B)
 avec conférencier : (1) 30 84 76 18 (entrée B2)
 Individuels : à partir de 11h (entrée A3)

Tarif d'entrée : billet pour l'exposition : 40F, tarif réduit 26F,
 billet jumelé exposition et Grands Appartements : 62F,
 tarif réduit 48F

Commissaires :

Jean-Pierre Babelon, directeur du musée et du domaine national de Versailles et de Trianon, membre de l'Institut
 Catherine Arminjon, conservateur général du Patrimoine, Inventaire général
 Zeev Gourarier, conservateur du Patrimoine, musée national des Arts et Traditions populaires
 Simone Hoog, conservateur général du Patrimoine, musée national des châteaux de Versailles et de Trianon
 Marie-France Noël-Waldteufel, ingénieur de recherche au musée national des Arts et Traditions populaires
 Béatrix Saule, conservateur en chef du Patrimoine, musée national des châteaux de Versailles et de Trianon

Muséographie :

Pier Luigi Pizzi,
assisté de Frédéric Beauclair

Accès :

Par le RER : ligne C, Versailles-Rive Gauche

Par le train : Versailles-Rive Droite (gare Saint-Lazare)

Versailles-Chantiers (gare Montparnasse)

Par l'autobus 171 : Versailles Place d'Armes (départ du pont de Sèvres)

Par la route : Autoroute A13, (sortie Versailles-Château)

Contacts :

- Réunion des musées nationaux :

Alain Madeleine-Perdrillat, communication

Florence Le Moing et Annick Duboscq, presse

Tél : (1) 40 13 48 37

- Château de Versailles :

Ariane de Lestrangue et Aude Meltzer, communication

Tél : (1) 30 84 76 79

- LVMH/Moët Hennessy.Louis Vuitton :

Jean-Paul Claverie, conseiller du président pour le mécénat

Tél: (1) 44 20 84 02

Sur place (pour les visiteurs de l'exposition) :

- Vestiaires, boutique et librairie de la Réunion des musées nationaux

- Salon de thé (Maison LeNôtre)

Versailles *et les* **T**ables Royales *en* **E**urope

XVII^{ÈME} • XIX^{ÈME} SIÈCLES

AVANT-PROPOS par Jean-Pierre Babelon

Avec "Versailles et les tables royales en Europe", le château de Versailles présente les plus beaux témoignages de l'art de la table que les cours d'Europe nous aient laissés. Conservés malgré les guerres et les révolutions, les chefs-d'oeuvre créés par les plus grands artistes de la porcelaine et du métal témoignent encore de l'unité de goût qui régna au Siècle des Lumières, sur le modèle français, de la Grande-Bretagne à la Russie, du Portugal au Danemark, et se poursuit encore dans les monarchies du XIX^{ème} siècle, jusqu'à Napoléon III et François-Joseph.

Le geste remarquable de mécénat du groupe LVMH/Moët Hennessy. Louis Vuitton a permis de donner à cette exposition une exceptionnelle ampleur. Sa préparation a été longue et minutieuse.

Durant trois ans, les commissaires de l'exposition ont donc prospecté les grandes collections et les musées pour réunir un trésor idéal dont l'accueil favorable des prêteurs sollicités a fait la plus somptueuse réalité. Bien des services, bien des surtout sortent pour la première fois des palais pour lesquels ils ont été commandés, et se voient réunis au pays où les plus grands artistes les exécutèrent, illustres orfèvres et maîtres de la porcelaine à la manufacture de Sèvres. S. M. la reine Elisabeth II d'Angleterre, S. M. la reine Margaret de Danemark, S. M. le roi Carl Gustav de Suède, les musées et les collectionneurs de Grande-Bretagne, d'Italie, d'Allemagne, d'Autriche, de Belgique, des U. S. A., le Louvre, Fontainebleau, Sèvres, les Arts Décoratifs ont droit à notre reconnaissance, et une mention spéciale doit être faite de la contribution exceptionnelle des musées russes, Ermitage, Kremlin, Kouskovo et de la collaboration portugaise du palais de Ajuda et du musée de Arte Antiga.

Ces objets, choisis selon les critères les plus exigeants, transportés avec tous les soins que l'on imagine, demandaient une présentation assez élaborée pour évoquer la fastueuse mise en scène des tables et des dressoirs royaux, assez discrète pour faire valoir la splendide qualité de chaque pièce. Ce pari difficile a été tenu par Pier Luigi Pizzi, qui a su traiter avec la maîtrise qu'on lui connaît les grands volumes des salles de l'aile du nord restaurées à cet effet.

Pourtant, le but n'était pas seulement de juxtaposer savamment de beaux objets, mais d'offrir à nos contemporains une vision claire sur un chapitre peu étudié et finalement mal connu de l'histoire de la société : le repas du prince. Son rituel et ses instruments, ses origines, son symbolisme, ses variations ont en effet contribué à façonner les usages de la table en Europe, tels que nous les connaissons aujourd'hui. Développée dans la présentation des salles de l'exposition, cette étude thématique à laquelle ont collaboré les meilleurs spécialistes français et étrangers fait aussi l'intérêt du catalogue, remarquable synthèse sur un sujet neuf.

Versailles *et les* **T**ables Royales *en* **E**urope

XVII^{ÈME} • XIX^{ÈME} SIÈCLES

A PROPOS DU "COUVERT" ...

L'expression "mettre le couvert" n'appartient qu'aux Européens; pendant trois siècles, du XVII^{ème} au XIX^{ème} siècle, ils sont les seuls à se servir de couteaux et de fourchettes pour ne pas transgresser le tabou de toucher la nourriture avec les doigts. Mais cet usage avait des origines plus anciennes.

Au commencement, le banquet médiéval est un temps fort de la société féodale. Le Seigneur, comme maître de cérémonie, est au centre d'un dispositif complexe où la richesse et la disposition des dressoirs affirment avec ostentation son rang. Le festin est aussi le meilleur moment pour affirmer publiquement les liens de solidarité entre les convives et pour concevoir de nouvelles entreprises. Or une menace pèse tout particulièrement sur cet instant privilégié de la sociabilité médiévale : par l'effet du poison, le seigneur peut être pris de convulsion en plein repas; qu'une telle catastrophe survienne et le système féodal se trouve frappé en son coeur même. Pour prévenir toute tentative félonne, les plats sont portés depuis les cuisines jusqu'à la salle du banquet, parfois fort éloignée, fermés par un couvercle et entourés d'une serviette, mais cela ne suffit guère.

A partir du XIV^{ème} siècle, des protections contre cette menace sont proposées aux puissants personnages sous le nom d'*épreuves* : par contact avec la substance toxique, les *épreuves* doivent changer d'aspect. On attribue de telles vertus aux langues de vipères, aux dents de licorne provenant de narvals, aux intestins de ruminants durcis et enchâssés dans une monture d'orfèvrerie (bézoards).

Dans le courant du XV^{ème} siècle, l'essai sur les aliments donne lieu à un véritable cérémonial. Lors du repas royal, une table est disposée près de celle du souverain sur laquelle est posée une nef d'orfèvrerie contenant les *épreuves*. Cette desserte est nommée *crédence* jusqu'à la Renaissance puis table du prêt au XVII^{ème} siècle. Quant à la nef, c'est au Moyen Age, une grande pièce d'orfèvrerie, réservée aux seuls princes souverains : lorsqu'un plat est amené devant le prince, on en extrait l'*épreuve* avec laquelle l'écuyer tranchant frotte les aliments destinés à son seigneur selon des rites minutieusement réglés, ceux de l'essai.

La crainte d'un empoisonnement tend à briser la sociabilité du festin médiéval. La nef, l'*épreuve* et le couvert sont autant d'éléments qui introduisent une distance entre les convives, et les plats ne sont plus partagés de la même façon. Cette distance entre le dîneur et les plats est accentuée, en Italie du nord à la fin du XV^{ème} siècle, par l'usage de la fourchette individuelle et par la disposition de mêmes pièces de vaisselle devant chaque convive. Couvrir les plats pour que personne n'y touche, utiliser la fourchette

individuelle pour ne pas toucher la nourriture, procèdent donc d'une même logique; c'est l'apparition du *couvert*, trace de ces pratiques liées à l'épreuve.

De même que la *crédence* cesse d'être le meuble de *confiance* où s'effectuait l'essai pour devenir un buffet, de même, le plat fermé d'un couvercle et entouré d'une serviette est devenu ce qui est placé sous la serviette au moment de dresser la table : couteau, fourchette, cuillère, assiette et verre.

Versailles *et les* Tables Royales *en* Europe

XVII^{ÈME} • XIX^{ÈME} SIECLES

GRANDS COUVERTS ET PETITS SOUPERS A VERSAILLES

Louis XIV fit de ses repas un rite monarchique. A Versailles, il mangeait toujours en public. A une heure, dans sa chambre, il "dînait" seul (au petit couvert), devant les hommes de la Cour. A dix heures, il soupa en famille (au grand couvert), dans son antichambre; une table rectangulaire, et de faibles dimensions, y était dressée devant la cheminée. Le Roi s'asseyait, le dos au foyer et les convives, cinq à huit membres de la famille royale, se répartissaient sur les petits côtés; le côté opposé au roi restait vide afin de permettre le service qui se faisait par devant, et de laisser voir le souverain. Car une large assistance était admise au grand couvert : au premier rang, le demi-cercle des dames assises (duchesses et titulaires des grandes charges ayant le privilège du tabouret), puis les dames debout, puis les seigneurs de la Cour ou les curieux de passage. Le cérémonial était impressionnant : c'était la présence de la nef - pièce d'orfèvrerie en forme de navire qui contenait les serviettes humides avec lesquelles le Roi allait se laver les mains - devant laquelle chacun devait s'incliner en passant; c'était le cortège des officiers de la Bouche qui apportaient le couvert, et les plats, encadrés des gardes du corps, précédés de l'huissier qui écartait le monde de sa baguette et tenait un flambeau, commandés par le maître d'hôtel avec son bâton. Ces "marches", qui se renouvelaient à chaque nouvel apport de plats (soit quatre fois par repas) étaient déclenchées par des interpellations : "Messieurs, au couvert du Roi!", "Messieurs, à la viande du Roi!", "A boire pour le Roi!"...

Louis XV, puis Louis XVI, se lassèrent de ces repas publics si contraignants qui imposaient des heures et des lieux fixes et interdisaient toute libre conversation; les grands couverts n'eurent plus lieu que deux, puis une fois par semaine. Marie-Antoinette n'y mangeait même pas, n'ôtant pas ses gants. Préférant manger "en particulier", Louis XV fit aménager dans ses Cabinets - ensemble de petites pièces où il s'affranchissait de l'étiquette - sa première salle à manger en 1735. Il y invita d'abord les seigneurs qui chassaient avec lui, puis ce furent ses maîtresses qui dressèrent la liste des convives; être invité était une grande faveur marquée aux yeux de toute la Cour, et ceux qui se présentaient à "l'ordre" tremblaient de ne pas être appelés. Durant ces repas, le protocole était banni; l'on se plaçait au hasard autour d'une table ronde et le service était réduit au minimum, quatre ou cinq valets qui se retiraient après avoir apporté le nécessaire. Un service concurrent du service officiel de la Bouche fut organisé : celui dit "des Petits Appartements", installé dans deux étages de cuisines sous les combles. Réputée pour la qualité des mets, la chère des Petits Appartements était passée en proverbe. Bien que le bon ton y régnât, ces petits soupers de Louis XV défrayaient la chronique. Aussi Louis XVI imagina-t-il des "repas de société" où des personnes de mérite pourraient être conviées; mais pour que la Reine y participât, il fallut une véritable révolution dans l'étiquette : admettre que la Reine puisse s'asseoir à la même table que des hommes étrangers à la famille royale !

Versailles *et les* **T**ables Royales *en* **E**urope

XVII^{ÈME} • XIX^{ÈME} SIECLES

LE SERVICE A LA FRANCAISE

Codifié en France dès le XVIII^{ème} siècle, le service à la française, auquel s'est depuis le XIX^{ème} siècle substitué le service à la russe, repose sur des règles fort simples.

Son principe fondamental est le suivant : les plats, au lieu de circuler de convive en convive, par les soins d'un serviteur, prenaient place sur la table, par séries successives, appelées services.

Ces derniers, dont le nombre était variable, généralement de deux à huit, comportaient chacun un grand nombre de plats différents, apportés simultanément par autant de serviteurs qu'il était nécessaire, et disposés savamment, selon les plans et l'ordre fixés à l'avance par le maître d'hôtel.

Cette opération devait à la fois satisfaire l'agrément de l'oeil et le confort de chacun des convives. Eux-mêmes, en effet, devaient ensuite se servir sans avoir à déplacer les plats.

La composition et l'ordre des services obéissaient à des règles strictes, dont nous avons connaissance à la lecture des manuels de cuisine. Le plus couramment, un repas comprenait quatre à cinq services, selon que les deux premiers (potages et entrées) étaient confondus ou non. En deuxième ou troisième service, arrivaient les rôts et les salades; puis les entremets. Le dernier service était celui des desserts ("le fruit").

Entre chaque service, la table était nécessairement libérée de ses plats, vides ou non.

Un des aspects les plus surprenants du service à la française concerne les usages liés à la boisson. La marquise de La Tour du Pin, dans ses Mémoires, décrit très précisément les usages français sous le règne de Louis XVI : "Dans ce temps-là, toute personne ayant un domestique décemment vêtu se faisait servir à table par lui. On ne mettait ni carafe, ni verres sur la table. Mais, dans les grands dîners, on posait sur un buffet des seaux en argent contenant des bouteilles de vin d'entremets, avec une verrière d'une douzaine de verres, et ceux qui désiraient un verre de vin d'une espèce ou d'une autre l'envoyaient chercher par leur domestique".

Versailles *et les* Tables Royales *en* Europe

XVII^{ÈME} • XIX^{ÈME} SIECLES

LES MENUS DU ROI

La transformation du goût alimentaire se dessine à partir de la deuxième moitié du XVIII^{ÈME} siècle, avec la parution des traités culinaires, la recherche d'une nourriture plus équilibrée où les légumes prennent une place importante, alors que disparaît le goût immodéré pour les épices fortes. L'essor de la cuisine au beurre est un autre trait distinctif, de même que l'apparition de sauces grasses, par opposition aux sauces acides de la cuisine médiévale. Enfin, la séparation entre le sucré et le salé s'affirme.

Au XVIII^{ÈME} siècle apparaît une nouvelle forme de convivialité, liée à l'évolution de la gastronomie. Ce n'est plus tant la quantité des mets qui est recherchée que leur qualité et leur complexité.

Aux XVII^{ÈME} et XVIII^{ÈME} siècles, les repas sont présentés selon l'ordre du service à la française, composé de quatre ou cinq services qui sont les potages, les entrées, le rôti, les entremets et les desserts ("le fruit").

Le potage

Le potage désigne alors une sorte de mets "dont la base est du pain coupé en petites tranches, et qu'on a mis tremper et mitonner dans du bouillon. Il y a différentes sortes de potages, les uns sont gras, les autres sont maigres. On sait que pour faire cuire du bouillon on met cuire la viande (ou le poisson) et les herbes dans l'eau et qu'on les assaisonne de sel et de beurre s'il est nécessaire".

Le premier service comportait aussi des oilles, ragoûts originaires d'Espagne caractérisés par l'abondance des viandes diverses qui entraient dans sa composition. En voici la recette :

Prenez de la culotte et des langues de boeuf bouillies et séchées, avec des saucisses de Boulogne; faites bouillir le tout ensemble pendant deux heures, et pour lors ajouter du mouton, du porc frais, de la venaison et du lard, comme aussi des navets, des carottes, des oignons, des choux, de la bourrache, de la chicorée blanche, des soucis, de l'oseille et des épinards; ensuite les épices, comme du safran, des clous de girofle, du macis et de la noix de muscade.

Cela fait, mettez dans une autre marmite un dindon et une oie, avec des chapons, faisans, butors, canards sauvages, perdrix, sarcelles, bisets, bécasses, cailles et alouettes, et faites bouillir dans de l'eau avec du sel. Dans un troisième vaisseau, préparez une sauce de vin blanc, de consommé, de beurre, de culs d'artichaux, de marrons, de choux-fleurs, de chapelure de pain, de moelle, de jaune d'oeufs, de macis et de safran. Enfin, dressez l'oille dans un plat proportionné à la quantité de choses dont elle est composée : tirez d'abord de la marmite le boeuf et le veau, ensuite la venaison, le mouton, les langues et les saucisses; dispersez par tout les racines et les légumes; arrangez autour le plus gros gibier entre-mêlé du petit, et versez votre sauce sur le tout". (Encyclopédie (1751) T. XXI, p. 182)

Les entrées

"On sert ordinairement pour entrée les tourtes à la viande ou au poisson, les pâtés qui se mangent chauds, les ragoûts, les hâchis, tout ce qui se rôtit sur le gril, comme boudins de toutes sortes, andouilles, saucisses, fricassées de toutes manières, boeuf à la mode, et autres viandes qu'on sert chaudement".

Le rôti

Le terme désigne, pour le deuxième service, toutes les viandes, volailles ou gibiers cuits à la broche. On distingue le *gros rôti* du *menu rôti*. Le premier consiste en *grosses viandes*, c'est-à-dire les quartiers de veau ou de boeuf et le mouton; le second en volailles et autres oiseaux et menu gibier rôti.

Les entremets

Les entremets sont des plats de *ragoût* (mijotés), qui composent le troisième service. Celui-ci est rempli ordinairement de *tourtes de pâtisseries en maigre, de jambon, de pâtés froids, de blanc-manger, d'asperges, artichauts, morilles, toutes sortes de marinades, et de beignets, langues fourrées et parfumées, viandes froides rôties à la broche, et grillées sur le gril, petits pois, champignons de toutes manières, truffes, pieds et oreilles de cochon, soit frites ou autrement.*

Les hors d'oeuvre

Tout repas de qualité se doit de comporter des hors d'oeuvre, qui sont *des plats qui se servent aux trois premiers services, pour en augmenter le nombre, (mais) pouvant fort bien s'en passer. On sert pour hors d'oeuvres dans les premiers services des ragoûts qui conviennent aux entrées, et dans l'entremets des plats qu'on a coutume d'y servir, le rôti n'est point accompagné de hors d'oeuvres, et on y sert pour l'ordinaire des salades.*

Le fruit

Le quatrième service, qui termine le repas, est celui du *fruit*; le terme de dessert est alors vulgaire. *Il y aura deux grandes corbeilles chargées de fruits par symétrie, une tourte de frangipane, une tourte aux abricots confits, une petite corbeille chargée et entremêlée de massapains, de confitures sèches, et pâtes différentes (et des assiettes) d'abricots confits, de cerises confites, de verjus confit, de groseilles, de compotes de poires, de compotes de pommes, selon les saisons. S'y ajoutent des fromages (uniquement frais) et des sorbets. Le fruit est l'apothéose de l'ordonnancement du repas : c'est là que le goût du décor, de l'apparat et le raffinement culinaire peuvent s'exercer au mieux.*

Repas de gras, repas de maigre

Les repas étaient en outre soumis aux prescriptions de l'Eglise. On mangeait *gras* ou *maigre* selon les jours et le Carême était rigoureusement observé. Les cuisiniers habiles savent, à l'occasion, déguiser les poissons en viandes. Beaucoup d'oiseaux de mer ou de rivière acquièrent un statut de nourriture maigre dans la mesure où ils sont considérés comme animaux à sang froid.

(citations extraites du *Ménage des Champs*, 1714)

Versailles *et les* Tables Royales *en* Europe

XVII^{ÈME} ♦ XIX^{ÈME} SIECLES

Comment imaginer la vaisselle utilisée à Versailles ?

La vaisselle servant pour les repas officiels (grands et petits couverts) était en métal précieux : or, vermeil, argent blanc. Les services en porcelaine n'apparurent sur les tables royales que vers 1760 et leur usage fut limité aux repas que le souverain prenait *en particulier*. D'or, Louis XIV n'eut que quelques objets : sa nef enrichie de diamants et de rubis, son cadenas, ses assiettes, ses couverts, la soucoupe sur laquelle on lui présentait son verre..., le tout pesait tout de même 70 kilos. Ses plats étaient d'argent, sauf ceux qui servaient pour "le fruit", qui étaient en vermeil. Tout au long de son règne, Louis XV se fit constituer une véritable vaisselle d'or; mais il semble qu'elle ait été réservée aux grandes occasions et que le souverain mangeait habituellement dans de l'argent. L'ampleur des commandes d'orfèvrerie de table sous Louis XV fut considérable : on ne dénombre pas moins de sept services complets d'argent blanc, parfois associé au vermeil.

Par la préciosité du métal autant que par la qualité de la ciselure, la vaisselle royale était remarquable par sa modernité. A côté des pièces traditionnelles réservées aux souverains (nefs et cadenas), à côté des séries de plats gradués par taille qui constituaient l'essentiel de la vaisselle avant Louis XIV, apparurent des types nouveaux d'objets, innovations répondant à un souci de commodité et adaptées à la diversification des mets. La table royale joua un rôle moteur dans cette évolution : y apparurent le pot à oille et la terrine - pièces maîtresses des services au XVIII^{ème} siècle - les fruitiers, les seaux à rafraîchir les bouteilles, les saucières, etc ... et encore le "surtout" pour orner le milieu de table.

Toute cette orfèvrerie ne résista pas aux fontes successives : en 1709, pour financer ses efforts de guerre, Louis XIV fit porter à la Monnaie sa vaisselle d'or, mais il épargna celle d'argent; celle-ci fut détruite sous Louis XV, quand, selon l'habitude, on en utilisa le métal à la réalisation d'une plus moderne; sous Louis XVI, cet usage destructeur se poursuivit et la Révolution fit le reste. Si bien qu'il ne subsiste aujourd'hui aucune pièce de l'orfèvrerie de table des souverains qui régnèrent à Versailles. La seule rescapée - l'écuelle à bouillon du Dauphin, fils de Louis XIV -, n'est pas à proprement parler un objet de table.

Nos connaissances proviennent donc des inventaires, heureusement complétés par quelques dessins. Si les représentations des repas du roi à Versailles sont quasi inexistantes, celles de la vaisselle utilisée sont plus nombreuses. Quoique très précis, ces documents demeurent bien abstraits.

Force est donc de recourir à des équivalents réalisés, non pour le roi lui-même mais pour des membres de sa famille ou, plus fréquemment, pour des souverains étrangers. Le premier cas est illustré par le service Penthièvre-Orléans; il constitue le

seul ensemble préservé parmi ceux qui purent être utilisés à la Cour de France. Le second cas concerne la plupart des pièces présentées à l'exposition : le cadenas de Charles II Stuart ou le pot à oïlle de Max-Emmanuel de Bavière évoquent la vaisselle de Louis XIV, tandis que le service réalisé par Auguste et acquis par George III d'Angleterre est une variante de celui commandé au même orfèvre par Louis XVI. Il en est de même pour les grands services français conservés à l'étranger, au Portugal, au Danemark, en Russie, etc., puisque ces Cours adressaient leurs commandes aux orfèvres qui travaillaient pour Louis XV.

Quant aux services en porcelaine de la manufacture de Sèvres, ils n'étaient pas soumis aux aléas des fontes, mais ils étaient fragiles et furent souvent dispersés. S'il existe encore de nombreux échantillons de différents services, on ne compte aujourd'hui que trois grands ensembles provenant de Versailles : le premier service en porcelaine commandé à Vincennes (puis vendu) par Louis XV, le service du Gobelet du Roi, et le Grand Service de Louis XVI, le plus coûteux, acheté par la Couronne anglaise après les ventes révolutionnaires.

Les verres, fort simples par leur forme et par leur matière, étaient identiques à la Cour et à la ville. Le plus souvent, ils n'apparaissaient pas sur les tables, étant apportés à la demande par un domestique. Quantité négligeable, ils n'apparaissaient pas davantage dans les inventaires. Un dernier mot concernant le linge : les nappes et les grandes serviettes damassées, blanches, qui servaient à la table royale, étaient louées, sage précaution contre les vols et détériorations.

Versailles *et les* **T**ables Royales *en* Europe

XVII^{ÈME} • XIX^{ÈME} SIECLES

LA MANUFACTURE DE SEVRES

La première manufacture de porcelaine ne fut pas créée à Sèvres mais à Vincennes, en 1738, par quelques actionnaires. En 1745, le Conseil d'Etat, avec le soutien du roi, leur accorda le privilège de fabriquer des porcelaines "façon Saxe" pour concurrencer celles de Meissen. Les artisans de la manufacture mirent au point la plupart des modèles, des décors (fleurs, oiseaux) et des techniques (biscuits, travail de l'or, fonds jaunes, bleu lapis et bleu céleste) que Sèvres développa ensuite. C'est aussi à Vincennes, entre 1751 et 1755, que fut réalisé pour la première fois, à l'intention de Louis XV, un grand service de table avec son surtout en biscuit.

Mais trop éloignée de Versailles, la manufacture s'installa en 1756 à Sèvres sur un terrain cédé par Madame de Pompadour et devint, en 1759, Manufacture Royale. Sa production fut immense. Fleurs, biscuits, plaques, toilettes, vases, vaisselles sur fonds vert, rose, violet, marron, bleu lapis ... rehaussés d'or, furent fabriqués pour une clientèle internationale. Louis XV puis Louis XVI commandèrent plusieurs services pour leur usage personnel (celui dit *du Gobelet* en 1783, le *Beau service de porcelaine* de 1783 à 1792) et offrirent de somptueux cadeaux diplomatiques. Citons parmi les plus célèbres, ceux donnés à l'impératrice Marie-Thérèse d'Autriche en 1758, aux rois de Danemark en 1758 et 1769, au roi Gustave III de Suède en 1771 et 1784, aux frères et soeurs de Marie-Antoinette. Le succès de la manufacture était tel que l'impératrice Catherine II de Russie, vexée de ne pas avoir reçu de service, en commanda un en 1778 de sept cent quarante-quatre pièces auquel s'ajouta un surtout de trente-trois biscuits dont le monumental *Parnasse de Russie*.

La manufacture connut des heures sombres pendant la tourmente révolutionnaire. Napoléon Ier la sauva du gouffre financier en accordant d'importantes subventions. Comme ses prédécesseurs, il se fit livrer plusieurs services et relança la politique des cadeaux diplomatiques. En 1808, l'Empereur offrit au tsar Alexandre Ier deux services à l'occasion de la paix de Tilsit. Le second, à vues d'Egypte et hiéroglyphes peints en grisaille sur fond bleu, s'accompagne d'un surtout en biscuit formé de temples égyptiens, de môles, d'obélisques, d'allées sacrées. Cet ensemble, remarquable par les dimensions de son surtout (6m70) et par la finesse de ses peintures, fut réalisé à partir des relevés que Vivant Denon avait pris pendant la campagne d'Egypte. Louis XVIII et Charles X continuèrent dans la même voie, Louis-Philippe commanda pour chacune de ses résidences (Compiègne, Eu, Fontainebleau, Neuilly, les Tuileries, etc.) un service particulier et trois services destinés à sa suite. Ce principe de la "répartition hiérarchique de la vaisselle" (frise de lierre en or pour le service des Princes, monogramme en or pour le service des Officiers, monogramme bleu ou rouge pour le service d'Office) avait déjà été adopté par Napoléon Ier pour ses palais. Sous le Second Empire, la production ne changea pas. En 1876, la manufacture déménagea dans les bâtiments neufs qu'elle occupe aujourd'hui.

Versailles *et les* **T**ables Royales *en* **E**urope

XVII^{ÈME} • XIX^{ÈME} SIECLES

ORFEVRE DU ROI, ORFEVRES DES ROIS

Le goût pour l'or et l'argent est un phénomène éternel. Les rois de France utilisèrent ces précieux métaux pour leur vaisselle et firent appel aux orfèvres les plus talentueux. Logés aux Galeries du Louvre, les Ballin, Besnier, Delaunay, Germain, Roettiers, Auguste travaillèrent de père en fils sous la protection de la Couronne pour la famille royale et les souverains étrangers. Il faut citer encore Sébastien Leblond, Edme-Pierre Balzac et les Cousinet, dont les productions furent tout aussi spectaculaires.

Pendant le règne de Louis XIV, Nicolas Delaunay (maître en 1672) est le fournisseur exclusif de l'orfèvrerie de table royale. Louis XV s'adresse à l'artiste qui a travaillé pour son aïeul et à Nicolas Besnier (maître en 1714) son beau-frère, à Thomas Germain (maître en 1720) et à François-Thomas Germain son fils (maître en 1748), à Jacques Roettiers (maître en 1733) pour lui fournir les services de Versailles et des Maisons Royales. Louis XVI charge Robert-Joseph Auguste (maître en 1757) de réaliser un service d'argent blanc. Du fait des fontes, il ne reste plus rien de tout ceci. Les seules pièces qui nous soient parvenues jusqu'ici ont été réalisées pour les princes du sang. Sébastien Leblond (maître en 1674) livre au Dauphin une écuelle en vermeil. Thomas Germain, Edme-Pierre Balzac (maître en 1739), Antoine-Sébastien Durand (maître en 1740) collaborent à la fabrication du service Penthièvre-Orléans aujourd'hui dispersé entre les grandes collections publiques et privées, françaises et étrangères. A la même époque, Jacques Roettiers (maître en 1733) exécute pour le duc de Bourbon un éblouissant surtout de rocaille.

La production d'un grand nombre d'orfèvres français n'est connue aujourd'hui que grâce aux collections étrangères. Dès la fin du XVII^{ème} siècle et pendant tout le XVIII^{ème} siècle, les grandes cours européennes se fournissent à Paris.

Claude II Ballin livre quelques pièces rarissimes pour l'Electeur Max Emmanuel de Bavière et trois surtout pour la cour de Russie. Thomas Germain fournit la cour de Danemark puis, avec son fils, celle du Portugal. François-Thomas Germain est aussi chargé par Elisabeth Ière de Russie d'exécuter un magnifique surtout qu'elle offre au prince Soltykoff. Ambroise-Nicolas Cousinet (maître en 1745) livre pour le Portugal plusieurs statuettes en vermeil. Antoine-Sébastien Durand façonne les soupières d'argent de la collection royale danoise. Jacques-Nicolas Roettiers de la Tour (maître en 1765) abandonne le rocaille et devient célèbre grâce à la réalisation du fameux service que Catherine II de Russie qui l'offrira à son favori Orloff. Robert-Joseph Auguste envoie à la Cour de Danemark de magnifiques pots à oille, des terrines et réalise le service de George III d'Angleterre. Enfin, il fait

pour Catherine II de Russie les services d'Ekaterinoslav, de Nijni-Novgorod, de Kazan et de Moscou.

Ces orfèvres, tributaires de la Couronne, des aristocrates et des souverains étrangers, vont subir la Révolution de plein fouet. Leur activité reprend avec le règne de Napoléon Ier qui, souhaitant imiter ses prédécesseurs, se constitue une superbe vaisselle. Il choisit Henry Auguste (maître en 1785), fils de Robert-Joseph Auguste, pour exécuter un service en vermeil, appelé *Grand Vermeil*, livré en 1804 à l'occasion de son sacre. Martin-Guillaume Biennais (orfèvre jusqu'en 1819) est chargé de réaliser pour le palais de Milan un autre service en vermeil, que la Cour de Vienne compléta ensuite.

Pendant la restauration, Louis-Philippe demanda à Jean-Baptiste Odiot (maître en 1785) de compléter le service "Penthièvre-Orléans" qu'il avait hérité de sa famille.

Le grand service commandé par le dernier souverain français fut produit par Christofle. Napoléon III demanda à l'orfèvre, entre 1852 et 1856, d'exécuter un surtout en bronze argenté, accompagné d'un service de cent couverts. Comme d'autres avant lui, il fit de sa table la vitrine de l'orfèvrerie française.

Versailles *et les* **T**ables Royales *en* Europe

XVII^{ÈME} • XIX^{ÈME} SIECLES

L'EUROPE DES TABLES

"Les usages de notre Cour donnent le ton partout" écrivait le duc de Croÿ à l'occasion du séjour de l'empereur Joseph II à Versailles en 1777. Cette affirmation se vérifie particulièrement dans le domaine des usages de table. Voulant imiter Louis XIV, bien des souverains apportèrent à leurs dîners et soupers un faste nouveau, adoptant souvent le mode du repas public. Les peintures représentant la *Table des noces de l'archiduchesse Marie-Thérèse et de François de Lorraine en 1736*, ou le *Souper de la famille royale au palais royal de Stockholm le jour de l'an 1779*, attestent la parenté du protocole qui régissait le repas de cour à Versailles, à Vienne, ou à Stockholm. Toutefois, comme ce fut le cas au Danemark, le respect de traditions nationales y altérèrent souvent le cérémonial du grand couvert. Il y eut aussi des souverains qui, par tempérament personnel, ne voulurent pas se soumettre à une telle contrainte : Pierre le Grand, pourtant grand admirateur de Versailles, le roi de Suède Charles XII, ou encore Frédéric II ...

En revanche, le service à la française conquiert toute l'Europe, la succession des potages, entrées, rôts ... modifia les menus royaux, allongeant la durée des repas; des mets spécifiquement français, s'exportèrent; les cuisiniers français furent fort recherchés et de jeunes apprentis étrangers vinrent même se former à Versailles auprès des officiers de Bouche. L'ordonnancement des plats disposés sur la table selon une harmonieuse symétrie fut rigoureusement observé; l'exceptionnelle série de plans de table des années 1770 conservée par la Cour du Danemark en témoigne, ainsi que la table figurant au premier plan de la représentation du *Festin du couronnement de l'archiduc d'Autriche, futur empereur Joseph II, comme roi des Romains, à Francfort, en 1764*.

Pour disposer d'une vaisselle adaptée à ces usages, il fallait s'adresser en France. S'il était courant que les modèles français soient ensuite recopiés ou interprétés par les orfèvres étrangers, rien n'égalait la réputation des orfèvres parisiens. Surchargés de commandes, les grands orfèvres, tels François-Thomas Germain ou Robert-Joseph Auguste, n'hésitèrent pas à livrer des modèles quasi identiques à différents souverains. La confrontation d'une terrine du service de Paris, réalisée par Germain pour l'impératrice de Russie, avec une autre exécutée pour Joseph Ier du Portugal, en est la preuve. Toutefois, ces commandes étrangères suscitérent aussi des créations originales. Pour sa première commande d'orfèvrerie, Catherine II fit montre d'une volonté très précise et suivit de près la réalisation par les Roettiers de ce qui deviendra le célèbre service Orloff, d'un style résolument novateur.

Quand, sur les tables de Versailles, le raffinement s'ajouta au faste, l'Europe suivit encore ... Promues par la politique des cadeaux diplomatiques et familiaux, les productions de la manufacture de porcelaine de Sèvres bénéficièrent d'un engouement qui égala bientôt celui manifesté pour l'orfèvrerie française. Toutes les grandes cours eurent leur service de Sèvres. Et Catherine II encore, l'oubliée des présents, en fit réaliser un qui surpassa tous les autres...

Versailles *et les* **T**ables Royales *en* Europe

XVII^{ÈME} • XIX^{ÈME} SIECLES

LA RICHESSE DU PORTUGAL

Au XVIIIème siècle, l'or et les diamants du Brésil affluèrent plus que jamais vers le Portugal et l'immense richesse des Bragance explique l'importance de leurs commandes. Jean V, qui régna de 1707 à 1750, était un admirateur fervent de Louis XIV et du rite monarchique institué à la Cour de France; en 1726, il demandait à son ambassadeur à Versailles des informations précises sur les usages en vigueur à la table royale, particulièrement sur le grand couvert, et il commanda pour sa table des pièces magnifiques au plus grand des orfèvres qui travaillaient pour Louis XV : Thomas Germain. Malheureusement, cette fastueuse vaisselle disparut lors du tremblement de terre de Lisbonne en 1755. Alors que toute la ville était ravagée, quatre services complets furent derechef commandés à Paris; mais cette fois, ce fut le fils de Thomas Germain, François-Thomas, qui travailla pour Joseph Ier (qui avait succédé à Jean V depuis 1750).

Ces importantes livraisons, réalisées entre 1756 et 1765, prouvent, par le nombre impressionnant de plats qu'elles comportaient, que le mode de service à la française était observé à la cour du Portugal. La disposition retenue pour l'exposition, inspirée d'un plan de table des années 1770, met en évidence les caractéristiques qu'une table d'apparat présentait alors : le centre puissamment marqué par des pièces très volumineuses, plusieurs rangs de plats répartis précisément afin que chaque sorte de mets se trouve à portée de tous, des assiettes très rapprochées n'accordant aux convives qu'un espace restreint...

La table, dressée pour 48 convives, est composée de plus de 300 pièces d'argent provenant du palais de Ajuda et du musée de Arte Antiga de Lisbonne : 12 chandeliers et 8 flambeaux, 2 pots à oille, 2 terrines et 16 cloches avec leurs plats, 24 plats de différentes formes et dimensions, 4 saladiers, 2 saucières, 10 salières, 2 porte-épices, 4 huiliers, 48 assiettes, 156 couverts. Elle est dominée par le grand surtout du duc d'Aveiro, oeuvre majeure à laquelle collaborèrent les Germain père et fils.

La présentation de cet ensemble d'orfèvrerie française du XVIIIème siècle - qui est aujourd'hui le plus important au monde - témoigne de la profusion d'argenterie qui pouvait accompagner un repas.

Versailles *et les* **T**ables Royales *en* Europe

XVII^{ÈME} • XIX^{ÈME} SIECLES

LE FASTE DES TABLES DES TSARS DE TOUTES LES RUSSIES

Les collections russes ont conservé les chefs-d'oeuvre de l'orfèvrerie et des porcelaines des tables impériales de facture française dans des quantités impressionnantes, tant pour le XVIII^{ème} siècle que pour le XIX^{ème} siècle. Pour la première fois, ces trésors sortis des collections des tsars et conservés aujourd'hui au musée de l'Ermitage, à Saint-Pétersbourg, au Kremlin et au Palais de Kouskovo à Moscou, ont fait le voyage à Versailles, comme Pierre le Grand le fit en 1717.

Autour d'une reconstitution du pilier central de la salle Saint-Georges du palais des Facettes du Kremlin, sont disposés les surtouts et pièces majeures de la vaisselle française commandés par Anna Ivanovna, Elizabeth lère et Catherine II. Le célèbre service Orloff, dispersé à travers le monde, est représenté par une cinquantaine de pièces, dont certaines, venant des U. S. A., du Portugal et de France, retrouvent celles du Kremlin.

Disposé sur une table de vingt-huit couverts, le service de porcelaine "à l'antique", dit *Service aux camées* de Catherine II, est présenté avec son surtout, *le Parnasse de Russie*, et les couverts en vermeil qui l'accompagnaient. Cet ensemble très complet évoque le raffinement de la table de la Grande Impératrice.

Le fabuleux *Service égyptien*, que Napoléon Ier offrit à Alexandre Ier en 1808, déploie son enfilade impressionnante de temples, obélisques, pylônes, allées de béliers...

Les fastes des Tsars rejoignent pour un instant privilégié, les fastes de Versailles.

Versailles *et les* **T**ables Royales *en* Europe

XVII^{ÈME} • XIX^{ÈME} SIECLES

LE XIXÈME SIECLE, UN MOMENT DECISIF POUR LA TABLE FRANCAISE

Si la fourchette nous arrive d'Italie au XVIème, si la "salle à manger" fait une timide apparition dès le XVIIème, si la table de salle à manger est importée d'Angleterre au XVIIIème, quels sont les apports du XIXème siècle, cette époque de ruptures et de traditions?

Soucieux de renouer avec l'Ancien Régime et de magnifier son pouvoir, Napoléon Ier considère que les repas font partie de l'étiquette à laquelle on doit se soumettre, même si, personnellement, il n'aime pas manger et trouve qu'il perd son temps à table. Déjeuners, dîners, soupers vont se succéder à la Cour impériale selon un protocole précis qui emprunte beaucoup aux anciens usages. Les nefs et cadenas du *Grand Vermeil* démontrent cette continuité.

La Monarchie de Juillet est une période charnière où déjà se profilent bien des modes de vie et de manger modernes. C'est alors que se fixe l'appellation de "déjeuner" et de "dîner" aux horaires pratiqués de nos jours. Le service à la russe, où chaque plat est présenté successivement à chacun des convives, tend à remplacer le service à la française. Ce nouveau mode, plus économe en personnel, va modifier les habitudes : ainsi, verres et carafes, autrefois relégués sur les dessertes, apparaissent sur la table, acquérant un statut. Taillés dans le cristal, ils se parent de gravures, de couleurs et de dorures; déjà, sous la Restauration, pour le festin du sacre de Charles X, Baccarat avait fourni la verrerie en cristal taillé dont les modèles ont été conservés. La nappe va devenir un objet d'art comme l'étaient déjà les assiettes, les verres, les cloches et les terrines; mise à nu par la disparition des innombrables plats qui la cachaient jadis, la nappe se brode, se festonne et s'incruste de dentelles. Le métal argenté prend peu à peu la place de l'argent. De nouveaux objets vont devenir nécessaires, tels que les dessous de carafe, les couverts à poisson, les fourchettes à huître, les porte-couteaux, les chariots à bouteilles...

La Monarchie de Juillet est aussi l'époque où la gastronomie française va devenir un grand art. Les perpétuelles rééditions de la *Physiologie du Goût* de Brillat-Savarin ou du *Maître d'hôtel français* de Carême en sont la preuve.

C'est alors que Christofle exploite des techniques révolutionnaires qu'il appliquera au grand surtout en métal argenté de Napoléon III. Cette création, l'un des clous de l'Exposition Universelle de 1855, connaîtra un succès considérable : grâce à la réduction du coût de main-d'oeuvre et de la quantité de métal précieux nécessaire, l'orfèvrerie n'est plus un luxe réservé à quelques privilégiés.

Versailles *et les* **T**ables Royales *en* Europe

XVII^{ÈME} • XIX^{ÈME} SIÈCLES

DE QUELQUES MOTS ET CHOSES DE LA TABLE

Le mot *table* désigne avant tout le meuble mais il évoque aussi le repas que l'on y dispose, ou encore la disposition des services.

Quant au mot *service*, il peut désigner tour à tour l'ensemble des serviteurs, les différents temps d'un repas et les pièces de vaisselle.

L'*oille*, mot d'origine espagnole, désignait la marmite dans laquelle on faisait cuire une sorte de ragoût. Lors de son introduction à la cour de France au XVIII^{ème} siècle, du temps de Marie-Thérèse d'Autriche, la signification du mot évolua du contenant vers le contenu. D'or, d'argent ou de porcelaine, le pot à oille ressemble à une soupière ronde, ouverte, avec son plateau assorti; à ne pas confondre avec la *terrine* qui, elle, est toujours ovale.

Apparu à la fin du XVIII^{ème} siècle, le *surtout* est une pièce d'orfèvrerie, que l'on plaçait au centre de la table et qui restait en permanence durant les services successifs du repas. Sur le plateau, on posait les récipients pour les condiments, le sucre, le sel et les épices. Souvent un élément de corbeille accueillait des fruits frais ou confits et une girandole supportait des bougies. Sa fonction utilitaire disparut rapidement et l'objet ne conserva que sa valeur décorative; ce qui est particulièrement manifeste dans les grands surtouts de porcelaine.

Le *seau crénelé* ou *verrière* révèle un usage curieux au XVIII^{ème} siècle; le buvant des verres devait être frais et pour ce faire, on remplissait d'eau ces récipients ovales pour y plonger les verres, le pied en l'air, bloqué dans les larges encoches découpées dans le bord supérieur.

Le *bassin à rafraîchir* était destiné au refroidissement des boissons et placé sur un buffet proche de la table. Au XVIII^{ème} siècle, on trouvera plus couramment des seaux à bouteille, à demi-bouteille et à liqueur pour le même usage.

Les *cloches*, ou *couvre-plats*, gardaient les mets au chaud; leur décor animal ou végétal évoquait les aliments qu'ils dissimulaient.

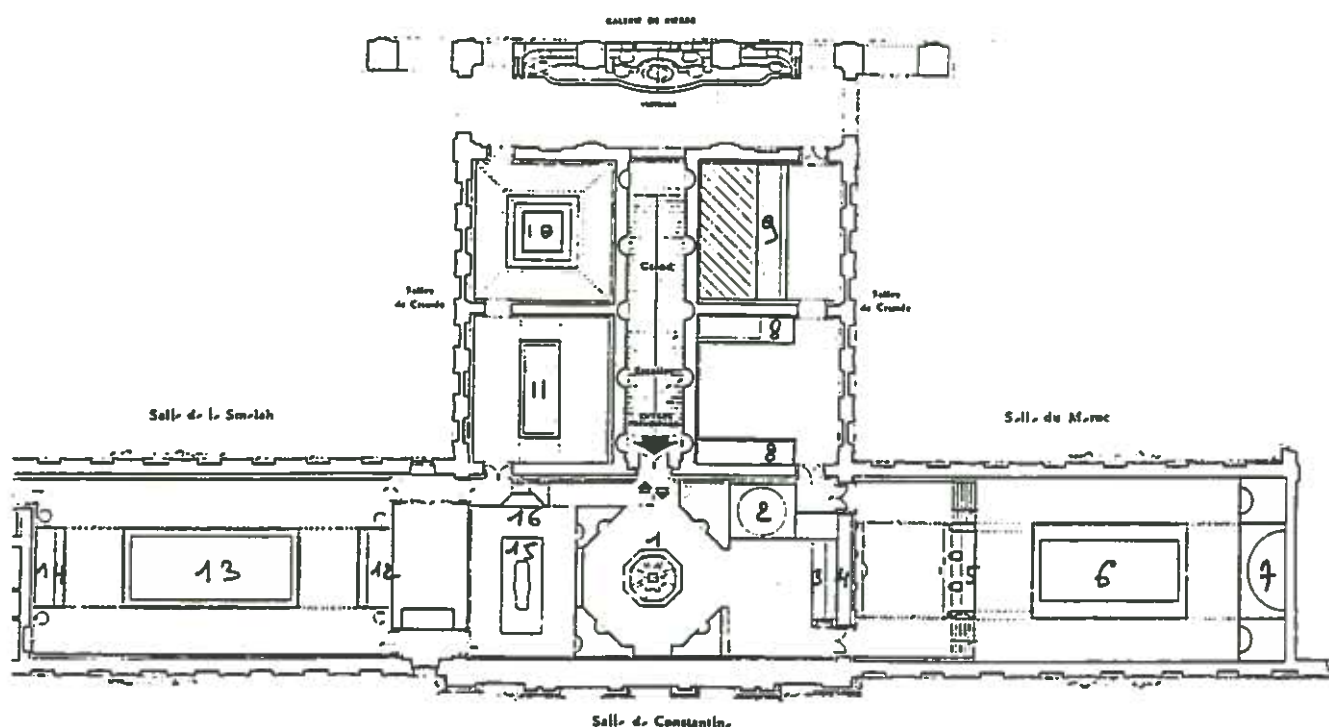
Les *tasses à glace* étaient de petits récipients sur pied pour les crèmes froides, avec une anse sur le côté et toujours sans soucoupe. Elles étaient présentées sur un petit plat légèrement surélevé de forme triangulaire ou circulaire.

La *nef* et le *cadenas* étaient les symboles de l'importance d'un personnage. La *nef*, en forme de bateau, indique dès le Moyen-Age la place d'un roi ou d'un prince. Elle contenait le couvert, la serviette, les épices et les essais à l'abri des éventuels poisons. Le *cadenas*, en forme de coffret ou d'écritoire fermé à clé, apparaît à la fin du XVIème siècle et remplit les mêmes fonctions que la *nef* lorsque celle-ci ne contenait plus que les serviettes humides présentées au souverain pour se laver les mains. La *nef* et le *cadenas* sont utilisés jusqu'au XIXème siècle : on les voit encore sur la table de Napoléon Ier.

Versailles *et les* **T**ables Royales *en* Europe

XVII^{ÈME} ♦ XIX^{ÈME} SIÈCLES

PARCOURS DE L'EXPOSITION



Les tables à Versailles

- 1 - Reconstitution de la table dressée autour de la *colonne de lumière* érigée le 28 juillet 1674 dans la cour de marbre de Versailles pour célébrer la conquête de la Franche-Comté.
- 2 - Table dressée avec le premier service en porcelaine de Louis XV (1751-1755).
- 3 - Buffet dressé avec le service en argent Penthièvre-Orléans (1727-1827)
- 4 - Vitrine regroupant les services en porcelaine de Sèvres de Louis XVI (1783-1792) et de Marie-Antoinette (1781 et 1784).

Les tables en Europe

- 5 - Buffet dressé avec le service en argent de George III d'Angleterre (1776-1785)
- 6 - Table dressée avec le service en argent de Joseph Ier du Portugal (1756-1765)
- 7 - Table dressée avec le service en vermeil de Joseph Ier du Portugal (1757-1765)
- 8 - Vitrines regroupant les services en porcelaine de Sèvres offerts aux souverains étrangers (1756-1786).
- 9 - Reconstitution du milieu de la table dressée pour l'anniversaire de Christian VII de Danemark, le 29 janvier 1770.
- 10 - Pilier orné des commandes d'orfèvrerie de la cour de Russie (1724-1772).
- 11 - Table dressée avec le service en porcelaine de Sèvres de Catherine II de Russie (1778).

La persistance du faste royal au XIX^{ÈME} siècle

- 12 - Buffet dressé avec le *Grand Vermeil* de Napoléon Ier (1789-1804)
- 13 - Table dressée avec le *Service égyptien* en porcelaine de Sèvres offert par Napoléon Ier au tsar Alexandre Ier de Russie en 1808.
- 14 - Buffet dressé avec le *Grand Vermeil* de la cour impériale de Vienne (1798-1809)
- 15 - Grand surtout argenté de Napoléon III (1853-1854)
- 16 - Buffet dressé avec le service des *Cent couverts* de Napoléon III (1853-1855)

Versailles *et les* **T**ables Royales *en* **E**urope

XVII^{ÈME} ♦ XIX^{ÈME} SIECLES

LA SCENOGRAPHIE

Ephémère. Ce mot a un pouvoir absolu de séduction sur moi.

Ainsi, quand on m'a demandé d'imaginer une présentation de *Tables Royales* au château de Versailles, j'ai voulu évoquer l'éphémère d'un appareil qui rendait magnifique et "inoubliable" le repas du Roi. Je n'ai donc pas souhaité enfermer dans d'austères vitrines les trésors qui constituent cette exposition. J'ai accepté avec enthousiasme.

Mettre en situation des expositions ne fait pas partie de mon travail habituel, mais quand le propos est aussi stimulant, je m'y plonge avec le plus grand plaisir et j'y trouve autant de bonheur qu'en faisant du théâtre, car tout comme au théâtre, j'essaie d'y apporter la rigueur, la surprise, l'émotion.

Pier Luigi Pizzi

Versailles *et les* **T**ables Royales *en* Europe

XVII^{ÈME} • XIX^{ÈME} SIECLES

AUTOUR DE L'EXPOSITION

1) Visites thématiques

- Des conférences sont organisées par les conférenciers des musées nationaux; elles comprennent la visite de l'exposition suivie d'une découverte des espaces du château où se tenaient les repas royaux.

- "La Table d'un Roi" : visites-ateliers et visites-animations, à l'intention des enfants de 8 à 11 ans. Durée : 2 heures.

Château de Versailles

Bureau d'action culturelle : Tél : (1) 30 84 76 18

2) Cycle de concerts "Musique des Tables Royales" organisé par le Centre de Musique Baroque

- Samedi 8 janvier : Chapelle Royale, 18h30

Symphonies pour le Festin Royal du Comte d'Artois

Musiques de Francoeur, Mouret, Rameau; par la "Simphonie du Marais",
direction : Hugo Reyne

- Samedi 15 janvier : Chapelle Royale, 18h30

Symphonies pour les Soupers du Roi Louis XIV

Oeuvres de Lully, Lalande, Lully fils; par les Musiciens du Louvre, direction :
Marc Minkowski

- Samedi 22 janvier : Salle Marengo, 18h30

Airs sérieux et à boire

Oeuvres de Du Mont, Charpentier, Quignard, Lambert; par les Solistes du
Studio Versailles Opéra, direction Emmanuelle Haïm

- Samedi 22 janvier : Opéra Royal, 21h

Musiques de Table en Europe du Nord

Oeuvres de Telemann, J. S. Bach; par De Nederlandse Bachvereniging, Monika
Frimmer, soprano, direction : Gustav Leonhardt

- Samedi 29 janvier : Chapelle Royale, 18h30

Musiques de Table à la Cour des Princes-Evêques de Salzbourg et Kromeriz

Oeuvres de Muffat, Biber, Schmelzer, Mozart : par l'Ensemble Baroque Musica
Aeterna de Bratislava, direction : Peter Zajicek

Ce cycle de concerts est organisé par le Centre de Musique Baroque de
Versailles.

Renseignements et réservation : (1) 39 02 30 00

3) Colloque international sur les "Tables royales et festins de Cour en Europe, de 1661 à 1789"

Ce colloque, organisé par l'Ecole du Louvre, rassemble les plus grands spécialistes internationaux sur ce thème, notamment les responsables des collections représentées à l'exposition. Une visite de l'exposition, suivie d'un concert de musique baroque à la Chapelle Royale, clôturera la première journée du colloque.

Jeudi 25 et vendredi 26 février 1994, de 9h à 18h30
Palais des Congrès de Versailles.

Informations : - Ecole du Louvre : (1) 40 20 56 05
- Catherine Arminjon : (1) 40 15 75 87

4) Cycle de conférences : "Fastes et décors de la table de l'Antiquité à nos jours"

Du 8 novembre 1993 au 16 mai 1994, le lundi à 14h30.

Musée des Arts Décoratifs.

Palais du Louvre, 107 rue de Rivoli, 75001 Paris

Informations : Service culturel de l'Union des Arts Décoratifs

Tél (1) 42 86 98 18, de 14h à 18h

Versailles *et les* **T**ables Royales *en* **E**urope

XVII^{ÈME} • XIX^{ÈME} SIECLES

Liste des photographies disponibles pour la presse

* diapositives + noir/blanc

+* 1

Menu de Choisy : Voyage du Roy au château de Choisy avec les logements de la Cour et les menus de la table de Sa Majesté, 1751

Brain de Sainte-Marie

Musée national des châteaux de Versailles et de Trianon.

+* 2

Confiturier du Service égyptien en porcelaine de Sèvres offert par Napoléon 1er à Alexandre 1er de Russie, 1808.

Musée de la céramique de Kouskhovo, Moscou

+* 3

Le repas donné à l'Hotel de Ville de Paris le 21 janvier 1782 en l'honneur de la naissance du Dauphin,

Attribué à Jean Moreau le Jeune, gouache

Musée Carnavalet, Paris

+* 4

Éléments du service Penthievre-Orléans,

1727-1759, Paris, argent

Musée du Louvre, département des objets d'art, Paris

+* 5

Surtout du duc de Bourbon

J. Roettiers, Paris 1736, argent

Musée du Louvre, département des objets d'art, Paris

+* 6

Salière aux Indiens,

François-Thomas Germain, 1756-1761, argent et argent doré

Palais de Ajuda, Lisbonne, Portugal

* 7

Ecuelle gravée aux armes de Monseigneur, dit le Grand Dauphin

S. Leblond, argent doré, Paris, 1690-1692, argent doré

Musée du Louvre, département des objets d'art, Paris

* 8

Seau à bouteille du service Penthievre-Orléans

François-Thomas Germain, 1727-1728, argent

Musée du Louvre, département des objets d'art, Paris

* 9

Service à guirlandes, myrtes et barbeaux de Louis XVI dit service du Gobelet du Roi

Porcelaine de Sèvres, 1783-1790
Musée du château de Versailles, Versailles

* 10

Etude de vases, imitant l'agate, orfèvrerie et pâtre,

A.F. Desportes, 1661-1743, Huile sur toile
Manufacture nationale de Sèvres

* 11

Nef de l'Empereur du Grand Vermeil

Henri Auguste, 1804
Musée national du château de Fontainebleau

* 12

Corbelle de tulipe du service de Louis XV en porcelaine de Vincennes
1753-1755

Collection particulière

* 13

Table de noces de l'archiduchesse Marie Thérèse et de François de Lorraine

Martin Van Meytens(?), 1736, huile sur toile
Musée national de Stockholm, château de Gripsholm

* 14

Verrière et seau ovale à liqueur

Service en porcelaine de Sèvres offert par Louis XV à Marie-Thérèse d'Autriche en
1758

Bundesmobilierverwaltung, Vienne

* 15

Surtout Soltykoff : Bacchus et Amour

François-Thomas Germain, Paris 1763-1764 , argent,
Fondation Gulbenkian, Lisbonne

* 16

Assiette

Service en porcelaine de Sèvres commandé par Catherine II de Russie en 1778-1779
Musée de l'Ermitage, Saint-Pétersbourg

* 17

Plateau à trois pots de confiture

Service en porcelaine de Sèvres commandé par Catherine II de Russie en 1778-1779
Musée de l'Ermitage, Saint-Petersbourg

* 18

Service de Napoléon Ier, roi d'Italie ou Grand Vermeil de la Cour Impériale de Vienne

Martin Guillaume Biénnais, Paris 1798-1804, argent doré
Bundesmobilierverwaltung, Vienne

* 19

Surtout de table,

Claude II Ballin, Paris 1724, bois recouvert d'argent et verre
Musée de l'Ermitage, Saint-Petersbourg

* 20

Temple de Philae

Pièce en biscuit de Sèvres du *Service égyptien* offert par Napoléon Ier à Alexandre Ier de Russie en 1808

Musée de Koushowo, Moscou

* + 21

Figure égyptienne portant une vasque

Pièce du surtout de table en biscuit de Sèvres du *Service égyptien* offert par Napoléon Ier à Alexandre Ier de Russie en 1808

Musée de Koushowo, Moscou

* 22

Assiettes

Service égyptien en porcelaine de Sèvres offert par Napoléon Ier à Alexandre Ier de Russie, en 1808

Musée de Koushowo, Moscou

* 23

Cadenas de l'Impératrice

Service de Napoléon Ier ou *Grand Vermeil*

Henry Auguste, Paris 1804, argent doré

Musée national du château, Fontainebleau

* 24

Banquet du mariage de Napoléon et de Marie-Louise dans la salle de spectacle des Tuileries

Casanova, 1812, huile sur toile

Musée national du château, Fontainebleau

* 25

Assiette plate

Service de la table du Roi Louis-Philippe au château de Neuilly en porcelaine de Sèvres, 1745

Musée national de céramique, Sèvres

* 26

Souper offert par l'Empereur Napoléon III à la reine Victoria dans la salle de l'Opéra de Versailles, le 25 Août 1855

Eugène Lami ,1855, aquarelle

Musée national des châteaux de Versailles et de Trianon

* 27

Repas du couronnement de Joseph II d'Autriche (détail)

Martin Van Meytens, 1764, huile sur toile

Kunsthistorisches Museum, Vienne

*27 bis

Repas du couronnement de Joseph II d'Autriche (couverture du catalogue)

Martin Van Meytens, 1764, huile sur toile

Kunsthistorisches Museum, Vienne

* 28

Voyage du Roy au château de Choisy avec des logements de la Cour et les menus de la table de sa Majesté, 1757

Manuscrit in 4°

Musée national des châteaux de Versailles et de Trianon

+ 29

Jatte à punch, Service en porcelaine de Sèvres commandé par Louis XVI, 1783-1792

Collection de S.M. la reine Elizabeth II d'Angleterre

+ 30

Le dîner du Roy à l'Hôtel de Ville de Paris, le 30 janvier 1687

Almanach pour l'année 1688, gravure

Musée Carnavalet, Paris

Versailles *et les* **T**ables Royales *en* Europe

XVII^{ÈME} • XIX^{ÈME} SIECLES

LES EDITIONS

Le catalogue de l'exposition

Edition RMN
24 x 30 cm, 420 pages
140 illustrations coul., 160 N/B
390 F

L'ouvrage présente et étudie ce qui subsiste des magnifiques pièces d'orfèvrerie, de porcelaine, de cristal...qui composaient les services des tables royales européennes du XVIIème au XIXème siècle, du Portugal à la Russie, en passant par l'Angleterre, le Danemark et la France.

Le Temps Versailles au siècle de Louis XIV

coédition RMN / Textuel
25 x 28,5 cm, 120 pages
80 reproductions d'oeuvres, 80 documents d'époque
180 F

Versions en français et en anglais.

Ecrit de façon très vivante et bien illustré, ce livre permet de mieux connaître l'architecture du château de Versailles et la vie à la cour du Roi-Soleil.

Petit Journal

15F; versions en français, anglais et japonais

Compact Disque

François Francoeur :
"Symphonies pour le
festin royal du Comte
d'Artois"

coédition RMN, FNAC Music, Centre de Musique
Baroque de Versailles.

Par la "Simphonie du Marais". Direction : Hugo
Reyne.

Prix : environ 140 F

En 1773, au sommet de sa longue et riche carrière,
François Francoeur (1698-1787), surintendant de
la musique des rois Louis XV et Louis XVI, a
rassemblé pour le mariage du Comte d'Artois, futur
Charles X, dernier roi de France, ses plus belles
pages orchestrales.

Contact : Clémence Berg

Tél : (1) 40 13 48 51

Versailles *et les* **T**ables Royales *en* Europe

XVII^{ÈME} • XIX^{ÈME} SIECLES

LES PRODUITS

A la table du Roy

Yves Taralon nous invite non seulement à déjeuner dans les assiettes du service du Roy, mais à goûter l'un des desserts qu'il préférait : des fruits confits dans de petits bols de porcelaine de Chine. On peut aussi découvrir, copiés sur des essuie-mains et des assiettes, les menus que le Service de la Bouche prépara, en 1751 et 1757, pour les déplacements de Louis XV au château de Choisy

Bols à friandises

Six bols en porcelaine chinoise garnis de fruits confits :

pâte de fruits rouges, orange entière, prunes, cerises, orange par quartiers, pâtes de fruits coupées par cardons, appelées tailladins

Prix : 150 F le bol.

A la table du roi, le service du "fruit" (dessert) était particulièrement soigné, tant dans sa présentation que dans la variété des "confitures" (fruits confits) qui y figuraient.

Parfois les tasses d'orfèvrerie, dans lesquelles elles étaient souvent disposées, étaient remplacées par de simples tasses de porcelaine dure ou tendre, chinoise ou française (provenant sans doute de la manufacture de Saint-Cloud), présentées parfois renversées ou collées l'une sur l'autre. La fourniture de ces objets, qui ne figurent pas sur les inventaires, était laissée à la discrétion des officiers du Gobelet.

Assiette aux trois couronnes du Service de la Bouche du Roi à Versailles

Assiette en faïence

Sur une forme calotte à fond droit, le décor est très simple : trois couronnes royales, portant fleurs de lys et perles disposées en triangle, le bandeau servant de base. Un galon orne le bord de l'assiette.

Essuie-mains

Trois essuie-mains
Prix : 120 F

D'après *Les menus du Voyage du Roy au château de Choisy avec les logements de la Cour, et les menus de la table de Sa Majesté pour l'année 1751.*

Coffret d'assiettes aux menus circulaires

Coffret de six assiettes en porcelaine : 840 F

D'après le recueil des *Voyages du Roy au château de Choisy avec les logements de la Cour et les menus de la table de Sa Majesté pour l'année 1757.*

Contact : Sylvie Lerat Tél : (1) 40 13 48 52

Versailles *et les* **T**ables Royales *en* **E**urope

XVII^{ÈME} • XIX^{ÈME} SIECLES

DOSSIER DE PRESSE DU MECENAT

LVMH

MOËT HENNESSY . LOUIS VUITTON

Versailles *et les* **T**ables Royales *en* **E**urope

XVII^{ÈME} • XIX^{ÈME} SIECLES

VERSAILLES ET LE MECENAT

Versailles, château royal et musée d'Histoire de France, a suscité de tous temps la générosité de nombreux donateurs. A commencer par le roi Louis-Philippe lui-même, qui paya sur sa cassette personnelle nombre de toiles aujourd'hui accrochées aux cimaises du palais.

De la fin du XIX^{ème} siècle à la guerre de 1914-1918, le château est à l'abandon : un jeune soldat américain décide alors de mener une grande opération de sauvetage : John D. Rockefeller envoie les premiers secours sous la forme de dons très importants (11 millions en 1923, 23 millions en 1928) qui permettront de réparer le gros oeuvre, de refaire la toiture du château et de restaurer le Petit Trianon et son hameau.

Après la seconde guerre mondiale, Gérard Van der Kemp, conservateur du château, doit faire appel, pour compléter les crédits de l'Etat, à la générosité de donateurs, souvent américains. Ceux-ci furent très nombreux. Citons notamment : la famille Rockefeller, la Fondation Samuel H. Kress, Madame Barbara Hutton, le Commandant Paul Louis Weiller, Monsieur Arturo Lopez-Willshaw, Monsieur Pierre David-Weill, Monsieur et Madame Schlumberger.

La Société des Amis de Versailles, sous l'impulsion de son actuel président, Olivier de Rohan, et la Versailles Foundation, aux Etats-Unis, apportent régulièrement leur aide au château. Depuis quelques années, de grandes entreprises contribuent à cette oeuvre de mécénat : the Coca Cola Company, L'Air Conditionné, Le Nôtre Traiteur, la Société Ciba-Geigy, Hitachi Data Systems, The Friends of Vieilles Maisons Françaises, Automobiles Peugeot ...

La restauration du domaine de Versailles se poursuit aujourd'hui grâce à la générosité du premier groupe mondial de produits de prestige, LVMH/Moët Hennessy.Louis Vuitton.

Cette action de mécénat a revêtu deux formes :

- l'une permanente : la restauration des salles d'Afrique et de Crimée créées sous Louis-Philippe et fermées depuis de longues années au public;
- l'autre temporaire : la présentation, dans ces salles rénovées, d'une grande exposition internationale réunissant pour la première fois des chefs-d'oeuvre français des arts de la table.

Par ce geste, LVMH.Moët Hennessy Louis Vuitton se situe dans la tradition des grands mécènes, étrangers et français, qui ont contribué à sauver et enrichir ce patrimoine mondial qu'est le château de Versailles.

LVMH/MOËT HENNESSY.LOUIS VUITTON AU CHATEAU DE VERSAILLES

L'action de Mécénat du Groupe LVMH a permis de :

- . Restaurer le monument
- . Doter le château d'un nouvel équipement permettant la réalisation d'expositions et de manifestations
- . Faire revivre le Patrimoine et l'Histoire par une exposition sans précédent

Versailles *et les* **T**ables Royales *en* **E**urope

XVII^{ÈME} • XIX^{ÈME} SIECLES

Pour le Groupe LVMH/MOËT HENNESSY-LOUIS VUITTON, l'exposition "**Versailles et les tables royales en Europe**" marque une étape majeure de son action de mécénat en faveur du Patrimoine et de la Culture.

Lier le premier groupe mondial de produits de prestige au château de Versailles constitue en effet une alliance naturelle et légitime. En cette fin du 20^{ème} siècle, ces institutions, l'une économique, l'autre culturelle, ne représentent-elles pas toutes deux, sur les cinq continents, l'exceptionnelle qualité de l'art de vivre français ?

La présence de LVMH à Versailles permet d'affirmer quelques-unes des remarquables facettes de "l'esprit français", synthèse de valeurs qui font référence : virtuosité, savoir-faire, imagination, innovation et sens de la tradition, goût de l'élégance, aspiration à la beauté, bref tout cet art de vivre, de vivre ensemble la recherche d'une harmonie.

Notre patrimoine a su vaincre les plus dures épreuves, guerres et révolutions. Loin d'être une source de nostalgie stérile, il est un atout rare et précieux, envié et convoité, essentiel à l'avenir de nos pays d'Europe et de la France en particulier.

Ce regard porté sur le temps passé permet, dans un monde en constante mutation, de se ressourcer, de s'enrichir de ces modes de vie, de ces oeuvres d'art, dont les français en particulier sont, non sans fierté, les héritiers.

Jean-Pierre Babelon relève que toutes les pièces de cette exposition, à l'instar du château de Versailles lui-même, suscitèrent de telles envies qu'elles furent largement copiées, témoignant ainsi de l'unité de goût des sociétés européennes des 17^{ème} et 18^{ème} siècles. De même aujourd'hui, à l'orée du 21^{ème} siècle, ne retrouvons-nous pas ici tout ce qui assure le succès mondial des marques françaises de prestige ?

Tel est le vécu quotidien, dans le cadre des enjeux internationaux, économiques en particulier, des entreprises du Groupe LVMH qui puisent dans leur passé les atouts du futur.

LVMH, par sa présence à Versailles, a voulu saluer et honorer la grande communauté des bâtisseurs, des artisans, des artistes et des créateurs, ceux qui conçurent, construisirent et façonnèrent ces façades magnifiques, ces peintures, ces jardins, ces pièces d'orfèvrerie et de porcelaine défiant le temps et les modes, Le Brun, Gabriel, Le Nôtre, François-Thomas Germain et les

grands maîtres de Sèvres ... Leur passion du travail poussée à l'extrême dans le raffinement du détail est une incontestable référence de goût et d'élégance.

Cet hommage associe également tous ceux qui, aujourd'hui, ont la charge de préserver, ou mieux : de faire revivre de tels joyaux de notre civilisation, ce château, ces collections, les commissaires qui ont conçu cette exposition, ceux qui l'ont mise en scène, les architectes et les artisans qui ont restauré ces sept salles d'Afrique, de Crimée et d'Italie, les ingénieurs et techniciens qui les ont équipées pour que Versailles dispose enfin d'un lieu permettant d'organiser manifestations et événements qui feront revivre l'histoire et l'art nés en ces lieux.

Enfin, il convient de remercier les prêteurs qui ont accepté de se séparer, pour notre plaisir, de ces pièces magnifiques. Tous ont voulu réaliser le rêve de faire parvenir à Versailles ces oeuvres d'art que nous découvrons avec émerveillement.

LVMH/MOËT HENNESSY. LOUIS VUITTON ET LE CHATEAU DE VERSAILLES : LA MEME GRANDE TRADITION D'ARTISANAT D'ART

Grâce aux artisans français des XVII, XVIIIème et XIXème siècles, la beauté, le raffinement, l'excellence, bref toutes les composantes de l'art de vivre, ne connaissent plus qu'une référence: notre pays, la France. Le château de Versailles en est le témoignage éclatant, célébré par le monde entier. Aujourd'hui, les héritiers de ceux qui détiennent ces savoir-faire uniques, luttent contre les outrages du temps pour préserver ce monument. Ils sont ébénistes, soyeux, fontainiers, doreurs, peintres, jardiniers, horlogers, sculpteurs, tailleurs de pierre, marbriers, bronziers, tapissiers et constituent la grande famille des artisans d'art, sans qui toutes ces splendeurs du passé ne seraient pas parvenues jusqu'à nous.

Le Groupe LVMH/Moët Hennessy.Louis Vuitton s'est construit, lui aussi, grâce à des hommes, des femmes, qui vivaient ces mêmes valeurs. Ainsi furent créées des entreprises familiales qui, au fil des siècles, ont fait leur gloire d'un savoir-faire ancestral, inimitable, réelle virtuosité au service du beau, de l'élégance et de la perfection. Ils sont grands couturiers, selliers, maîtres de chais, oenologues, parfumeurs, modélistes, arboriculteurs, malletiers, tonneliers ... Leurs noms sont universellement connus, le monde entier porte leur griffe comme un emblème : Christian Dior, Moët & Chandon, Hubert de Givenchy, Christian Lacroix, Hennessy, Louis Vuitton ...

Les artisans du groupe LVMH, au travers de cette exposition, rendent un hommage à tous ceux qui préservent et font vivre notre Patrimoine en général, et aujourd'hui Versailles en particulier, afin que ces métiers ne s'éteignent jamais et continuent à susciter de nouvelles vocations.

Versailles *et les* **T**ables Royales *en* **E**urope

XVII^{ÈME} • XIX^{ÈME} SIECLES

LVMH/MOET HENNESSY LOUIS VUITTON : UN NOUVEAU MECENAT EN FAVEUR DE LA CULTURE

Depuis ces dernières années, le Groupe LVMH/Moët Hennessy.Louis Vuitton, par la volonté de son Président Bernard Arnault, a développé une nouvelle action en faveur de la culture.

Ce mécénat culturel s'est construit autour de deux axes principaux :

- . Le Patrimoine
- . La Musique et les Jeunes

1 - Le Patrimoine

Le Groupe a mené diverses initiatives en faveur de la réhabilitation de lieux historiques et de la promotion des collections nationales.

La redécouverte et la réhabilitation de lieux historiques majeurs :

Trois sites ont été restaurés :

- . **la bibliothèque-musée de l'Opéra de Paris** (grâce au soutien de la société Louis Vuitton), inaugurée en 1992;
- . **le Jardin du Palais Royal**, restauré et inauguré en 1992;
- . **le château de Versailles**, par la réhabilitation de sept salles de l'aile nord du château : les salles d'Afrique, de Crimée et d'Italie.

La promotion de nos collections nationales, par une aide apportée à deux expositions de la RMN :

- . au Grand Palais, début 1992 : **"Un âge d'or des Arts Décoratifs 1814-1848"**;
- . au château de Versailles, de novembre 1993 à février 1994 : **"Versailles et les tables royales en Europe"**

2 - La Musique et les Jeunes

Deux initiatives ont été prises en faveur du jeune public et des jeunes virtuoses .

. L'opération "1000 places pour les jeunes"

Entreprise en 1992 en faveur des conservatoires d'arrondissement de Paris, cette opération inédite permet aux jeunes amateurs de musique , entre 12 et 20 ans, d'assister à des concerts de très grand prestige, desquels ils sont malheureusement le plus souvent exclus.

Dès 1992, mille places ont été offertes. En 1993, plus de deux mille jeunes ont pu être conviés, en particulier lors des cinq concerts exceptionnels du cycle Brahms donné par l'Orchestre Philharmonique de Berlin sous la direction de Claudio Abbado, en février 1993.

. L'aide aux jeunes virtuoses/le prêt de "Stradivarius"

Afin de permettre à de jeunes musiciens de posséder les meilleurs atouts du succès, le Groupe a entrepris de prêter des instruments exceptionnels, des violons de Stradivarius, à deux violonistes de très grand talent : Maxim Vengerov, jeune prodige de 18 ans, et Shlomo Mintz, virtuose en pleine ascension dans sa carrière.

Par ailleurs, cette action en faveur de la culture est complétée par un mécénat humanitaire, en particulier en faveur des handicapés et des hôpitaux, ainsi que de la Fondation Claude Pompidou.

Versailles *et les* **T**ables Royales *en* Europe

XVII^{ÈME} • XIX^{ÈME} SIECLES

LVMH/MOËT HENNESSY. LOUIS VUITTON : PREMIER GROUPE MONDIAL DE PRODUITS DE PRESTIGE.

LVMH/Moët Hennessy.Louis Vuitton fédère un ensemble unique de métiers et de marques appartenant à l'univers du prestige : champagne, cognac, bagages, parfums, couture principalement.

En 1992, LVMH a réalisé un chiffre d'affaires de 22 milliards de francs, dont 84% hors de France, notamment en Asie et aux Etats-Unis, et un bénéfice de 3 milliards de francs.

. Champagne et vins (24% du chiffre d'affaires) :

LVMH occupe une place de leader incontesté dans le champagne , où il dispose d'un patrimoine inégalable, grâce au prestige de ses marques regroupées autour de Moët & Chandon, Veuve Cliquot Ponsardin et Pommery.

LVMH produit également des vins pétillants et tranquilles aux Etats-Unis, en Europe, en Amérique du Sud, en Australie et en Nouvelle-Zélande.

. Cognac et spiritueux (26% du chiffre d'affaires) :

LVMH est fortement présent dans le domaine du cognac avec Hennessy, qui depuis plusieurs années, se situe au premier rang des grandes maisons, et avec Hine, orientée vers les qualités de cognac les plus rares.

LVMH détient une participation importante dans Guinness PLC, groupe britannique de renommée mondiale, avec lequel ont été développés des accords de distribution, pour les vins et spiritueux, sur les grands marchés mondiaux.

. Bagages et maroquinerie (22% du chiffre d'affaires) :

LVMH est présent dans le secteur des bagages et de la maroquinerie avec la maison Louis Vuitton qui s'est imposée par son exigence de très haute qualité et dont la marque symbolise l'art du voyage sur tous les continents. Le groupe dispose également dans ce secteur de Loewe International.

. Parfums et produits de beauté (25% du chiffre d'affaires) :

LVMH est connu dans l'univers du parfum et des produits de beauté grâce à la notoriété de ses marques : Parfums Christian Dior, Parfums Christian Lacroix, Parfums Givenchy, et de dermo-pharmacie : ROC.

. Autres activités (3% du chiffre d'affaires) :

LVMH est présent dans la haute couture avec Givenchy et Christian Lacroix, et dans l'horticulture avec la société Georges Delbard.

Versailles *et les* **T**ables Royales *en* Europe

XVII^{ÈME} • XIX^{ÈME} SIECLES

LVMH/MOËT HENNESSY. LOUIS VUITTON : HISTORIQUE

Né en 1987 du rapprochement de Moët-Hennessy et de Louis Vuitton, le Groupe LVMH est le leader mondial des produits de prestige.

LVMH réunit des métiers de longue tradition et un ensemble unique de marques mondialement établies : premier producteur de champagne et de cognac, il est l'un des tout premiers groupes de l'industrie des bagages, des parfums et cosmétiques ; LVMH est également présent dans l'horticulture et la couture.

LVMH est l'héritier d'une longue histoire.

Dans le domaine du champagne, des spiritueux et du bagage, les sociétés qui le composent sont plus que centenaires, voire bicentennaires : les origines de Moët & Chandon remontent à 1743, celles de Veuve Cliquot Ponsardin à 1772, celles du cognac HENNESSY à 1765 ; la maison Louis Vuitton a été fondée, pour sa part, en 1854.

Dans le domaine des parfums et cosmétiques et dans celui de la couture, les sociétés sont de création plus récente, mais leur rayonnement n'en est pas moindre. Christian Dior avait fondé sa maison en 1947 ; Hubert de Givenchy a créé la sienne en 1951, avant de lancer ses parfums en 1957.

C'est une série de rapprochements successifs, opérés par des sociétés que leurs affinités destinaient à s'unir, qui a présidé à la constitution du groupe LVMH.

Les créations de filiales, les implantations hors de France, les prises de participations ont toutes été conduites dans le droit fil d'une stratégie de développement fondée sur la cohérence.

Sans jamais renier ses racines, LVMH est devenu un groupe international, puissant et novateur.

L'image de qualité et d'élégance de ses produits et les traditions qu'ils perpétuent font de LVMH l'ambassadeur, dans le monde entier, d'un certain art de vivre français.

Versailles *et les* **T**ables Royales *en* **E**urope

XVII^{ÈME} • XIX^{ÈME} SIECLES

QUELQUES REPERES CHRONOLOGIQUES

- 1743 Fondation de la Maison de Champagne Moët par Claude Moët, viticulteur et négociant en vins qui poursuit l'oeuvre de Dom Pérignon, procureur et cellérier de l'Abbaye d'Hautvillers, qui découvre le secret de l'élaboration du champagne à la fin du XVII^{ème} siècle.
- 1832 Jean-Rémy Moët, petit fils de Claude Moët, cède la maison à son fils Victor et à son gendre, Pierre-Gabriel Chandon de Briailles. La maison prend le nom de Moët & Chandon.
- 1854 *Louis Vuitton s'établit malletier, rue Neuve des Capucines, en plein coeur de Paris.*
- 1860 *Construction du premier atelier Louis Vuitton à Asnières.*
- 1896 *Création de la toile Monogram aux initiales de Louis Vuitton.*
- 1914 *Louis Vuitton ouvre, 70 Champs-Élysées, le plus grand magasin d'articles de voyage du monde.*
- 1947 Création de la maison Christian Dior
- 1951 Création de la maison Givenchy
- 1954 *Pour son centenaire, Louis Vuitton s'installe avenue Marceau.*
- 1962 Moët & Chandon est introduit à la bourse de Paris. Cette opération est le point de départ d'un important développement.
- 1963 Moët & Chandon acquiert une participation chez Ruinart Père & Fils.
- 1968 Moët & Chandon prend une participation de 34% dans les parfums Christian Dior, portée à 50% l'année suivante.
- 1970 Prise de contrôle du Champagne Mercier.

- 1971 Acquisition du solde du capital des Parfums Christian Dior. Rapprochement de Moët & Chandon avec la Maison de cognac Jas. Hennessy et constitution d'une société holding qui prend le nom de Moët-Hennessy.
- 1973 Prise de contrôle du Champagne Ruinart.

Acquisition d'un domaine de 520 hectares aux Etats-Unis, dans la zone la plus réputée de la viticulture californienne, la Nappa Valley : création de Domaine Chandon.
- 1974 Acquisition de 80 hectares au Brésil.
- 1977 Lancement des vins produits par Moët-Hennessy en Californie et au Brésil.
- 1977 *Louis Vuitton commence à étendre sa distribution exclusive dans le monde, en ouvrant des magasins contrôlés.*
- 1978 Moët-Hennessy prend une participation majoritaire dans ROC, société spécialisée dans la dermo-pharmacie.
- 1982 Acquisition de 34% du capital de la société horticole Georges Delbard (pourcentage porté à 66% en 1986)
- 1984 *Louis Vuitton est introduit en Bourse, simultanément à Paris et à New York.*
- 1985 *Louis Vuitton acquiert Loewe International qui assurera la distribution des produits de la société espagnole Loewe dans le monde, hors Espagne.*

Louis Vuitton devient holding

Les activités traditionnelles sont regroupées dans une filiale opérationnelle : Louis Vuitton Malletier

Moët-Hennessy acquiert un domaine de 130 hectares en Australie dans la Yarra Valley, à l'est de Melbourne: création de Domaine Chandon Australie.
- 1986 *Louis Vuitton lance sa nouvelle ligne Cuir Epi*
- 1987 *Louis Vuitton acquiert le groupe Veuve Cliquot Ponsardin (Champagnes Veuve Cliquot Ponsardin, Canard-Duchêne et Henriot ; Parfums Givenchy)*

Moët-Hennessy et United Distillers (groupe Guinness) concluent un accord pour la mise en commun d'un certain nombre de sociétés de distribution, sur les principaux marchés mondiaux.

Rapprochement de Louis Vuitton et Moët Hennessy.

Constitution de LVMH/Moët Hennessy.Louis Vuitton.

1988 LVMH prend une participation de 12% dans le capital de Guinness.

Acquisition de Givenchy Couture.

1989 Lancement de vins produits en Australie et en Espagne.

1990 Création de la société Parfums Christian Lacroix.
Lancement du parfum féminin "C'est la vie".

LVMH porte à 24% sa participation dans le capital du groupe Guinness.

1991 Acquisition de Champagne Pommery.

1993 Acquisition de Kenzo et de *La Tribune Desfossées*.

