

A PLACE AT THE ROYAL TABLE 2018

Un projet
dans le cadre de l'Année européenne
du patrimoine culturel 2018



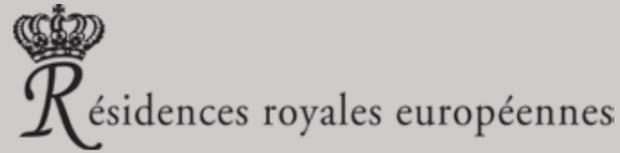
Co-financé par le programme
Europe Créative
de l'Union européenne



Résidences royales européennes



Depuis 1995, l'Association des Résidences Royales Européennes permet à ses membres de travailler ensemble et de partager leurs connaissances et leurs expériences en matière de préservation et de mise en valeur du riche patrimoine culturel qui leur est confié, afin d'en faire profiter les 35 millions de visiteurs qu'ils accueillent chaque année. Le réseau réunit 27 institutions, qui gèrent plus de 90 palais royaux incarnant l'histoire européenne dans une quinzaine de pays.



Participatif
Durable
Évolutif
Flexible
Transversal
Simple
Innovant

- | | |
|---|--|
| 1 • Schloss Hof Estate / Schloss Schönbrunn Kultur und Betriebsges.m.b.H., Autriche | 19 • Muzeum Palacu Króla Jana III w Wilanowie, Pologne |
| 2 • Palais du Coudenberg, Belgique | 20 • Zamek Królewski w Warszawie – Pomnik Historii i Kultury Narodowej, Pologne |
| 3 • Stiftung Preussische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg, Allemagne | 21 • Muzeum Lazienki Królewskie, Pologne |
| 4 • Kulturstiftung Dessau-Wörlitz, Allemagne | 22 • Palácio Nacional de Mafra, Portugal |
| 5 • Kongernes Samling, Danemark | 23 • Parques de Sintra – Monte da Lua, Portugal |
| 6 • Slots – og Kulturstyrelsen – Danish Agency for Culture and Palaces, Danemark | 24 • The Peterhof State Museum-Reserve, Russie |
| 7 • Frederiksborg Slot, Danemark | 25 • Kremlin Moscow Museums, Russie |
| 8 • Patrimonio Nacional, Espagne | 26 • Royal Collections Kungl. Slottet, Suède |
| 9 • Établissement public du château, du musée et du domaine national de Versailles, France | 27 • Historic Royal Palaces, Royaume-Uni |
| 10 • Établissement public du domaine national de Chambord, France | |
| 11 • Palais de Compiègne, France | |
| 12 • Gödöllő Királyi Kastély Kht, Hongrie | |
| 13 • La Venaria Reale, Italie | |
| 14 • Musei Reali di Torino, Italie | |
| 15 • Reggia di Caserta, Italie | |
| 16 • Villa Reale di Monza, Italie | |
| 17 • Palais Princier de Monaco, Monaco | |
| 18 • Het Loo Paleis, Pays-Bas | |



A PLACE AT THE ROYAL TABLE 2018

UN PROJET DANS LE CADRE DE L'ANNÉE EUROPÉENNE DU PATRIMOINE CULTUREL

«A Place at the Royal Table» est un projet de coopération européen, développé par l'Association des Résidences Royales Européennes dans le cadre de l'Année européenne du patrimoine culturel.

En 2018, les châteaux-musées les plus prestigieux d'Europe collaborent pour mieux faire connaître le patrimoine européen et sensibiliser les générations futures à sa valeur et à sa sauvegarde.

«A Place at the Royal Table» cherche à sensibiliser au patrimoine culturel européen, à construire des relations de confiance, à cultiver des liens au-delà des frontières nationales et à créer des ponts entre les cultures.

22 institutions de l'Association des Résidences Royales Européennes

proposent un riche éventail d'activités participatives consacrées à

la gastronomie et aux traditions culinaires

à des millions de visiteurs dans

12 pays européens

« En 2018 nous invitons nos visiteurs à partager notre patrimoine et à cultiver l'avenir. À travers des programmes destinés à nos millions de visiteurs, nous voulons les sensibiliser aux traditions culinaires des cours européennes. »

Déclaration d'intention de l'Association des Résidences Royales Européennes

La gastronomie et les traditions culinaires dans les cours européennes sont une part essentielle de notre patrimoine européen, matériel comme immatériel. Ce thème, au cœur de notre quotidien, rapproche les individus ainsi que les cultures.

Centré sur la dimension internationale des traditions culinaires, «A Place at the Royal Table» a une résonance très actuelle. Ce projet emmènera les visiteurs dans un fascinant voyage à travers le temps, mais aussi à travers l'histoire des échanges culturels qui ont contribué au développement de nos traditions actuelles.

«A Place at the Royal Table» propose un riche éventail d'activités dans toute l'Europe, pour des publics variés. Privilégiant une approche participative, ce projet vise à renforcer et à promouvoir les liens entre cultures européennes et non-européennes par le prisme de l'histoire de la gastronomie.

«A Place at the Royal Table» cherche à mettre en valeur la diversité et la splendeur des traditions culinaires royales dans chaque résidence, tout en soulignant leur dimension européenne. En ces temps mouvementés, nous pensons qu'il est essentiel de mettre en avant les liens qui unissent les Européens.

Plusieurs événements communs dans toute l'Europe

- **Lancement simultané des activités dans toutes les Résidences royales européennes**

Le 15 mars

- **Exposition virtuelle « A Place at the Royal Table »**

À partir du 29 mai

Première exposition virtuelle rassemblant des collections provenant de 13 résidences royales réparties dans 8 pays. Une opportunité, pour le public, de découvrir le patrimoine culturel européen à travers sa gastronomie et les traditions culinaires.

- **Événement européen en plein air**

Le 23 juin

Événement simultané dans les jardins en Europe. Une chance unique de partager la même expérience dans plusieurs pays et de participer à une seule et même grande célébration du patrimoine européen.

- **Concours photo Instagram**

Du 23 juin au 23 août

Premier concours photo consacré aux Résidences royales européennes à destination du jeune public afin de mettre en valeur la beauté du patrimoine européen.
#Europeanroyalpalaces

- **#PalaceDay**  #PalaceDay

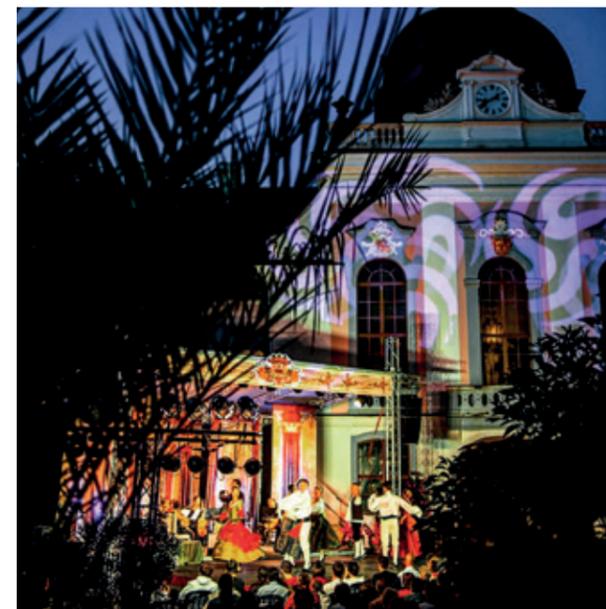
Le 19 juillet

Troisième édition de #PalaceDay, consacrée plus spécifiquement à « A Place at the Royal Table » et instameet simultanée dans le cadre de l'Année européenne du patrimoine culturel.
www.palaceday.com

- **Dîner européen**

Le 10 décembre

Dîner de clôture au château de Versailles réunissant 5 chefs étoilés travaillant avec des Résidences royales en Europe autour d'un repas inspiré de menus historiques. Alliant les anciennes traditions culinaires avec les innovations récentes, mélangeant les habitudes et techniques européennes, ce dîner rend hommage à la Haute Cuisine européenne qui, vieille de plusieurs siècles, est reconnue comme l'une des meilleures au monde.



Événement en plein air © Palais royal de Gödöllő, droits réservés



Concours photo Instagram © Château de Versailles



Événement en plein air © SPSP, droits réservés



Événement en plein air © Palais national de Mafra, droits réservés



Concours Photo Instagram, musées du Kremlin de Moscou



Événement en plein air © La Venaria Reale, droits réservés

Plus de 100 activités différentes dans 13 pays

Membres participants à l'initiative

AUTRICHE

Schloss Hof Estate / Schloss Schönbrunn Kultur und Betriebsges.m.b.H.
schoenbrunn.at

BELGIQUE

Palais du Coudenberg
coudenberg.brussels

ALLEMAGNE

Stiftung Preussische Schlösser und Gärten Berlin-Brandenburg
spsg.de

DANEMARK

Kongernes Samling
rosenborgcastle.dk

ESPAGNE

Patrimonio Nacional
patrimonionacional.es

FRANCE

Établissement public du château, du musée et du domaine national de Versailles
chateauversailles.fr

Établissement public du domaine national de Chambord
chambord.org

Palais de Compiègne
palaisdecompiègne.fr

HONGRIE

Gödöllő Királyi Kastély Kht
kiralyikastely.hu

ITALIE

Reggia di Caserta
reggiadicaserta.beniculturali.it

La Venaria Reale
lavenaria.it

Musei Reali di Torino
museireali.beniculturali.it

PAYS-BAS

Het Loo Paleis
paleishetloo.nl

POLOGNE

Zamek Królewski w Warszawie – Pomnik Historii i Kultury Narodowej
zamek-krolewski.pl

Muzeum Palacu Króla Jana III w Wilanowie
wilanow-palac.pl

Muzeum Lazienki Królewskie
lazienki-krolewskie.pl

PORTUGAL

Palácio Nacional de Mafra
palaciomafra.pt

Parques de Sintra – Monte da Lua
parquesdesintra.pt

RUSSIE

Moscow Kremlin Museums
kreml.ru

Membres participants aux événements communs

ITALIE

Villa Reale di Monza
reggiadimonza.it

MONACO

Palais Princier de Monaco
palais.mc

RUSSIE

Peterhof Museum
peterhofmuseum.ru

AUTRICHE

Schloss Hof et Schloss Niederweiden



Château Hof © Schloss Schönbrunn Kultur und Betriebsges.m.b.H. (SKB) Harald Böhm



Cuisine à gibier du Schloss Niederweiden © Schloss Schönbrunn Kultur und Betriebsges.m.b.H. (SKB)

Why do we eat the way we do? From the field to the plate

DATES

15 mars — 18 novembre 2018

ACTIVITÉS

Exposition annuelle

Pique-nique

Exposition annuelle

Un domaine manorial avec 240 animaux au Schloss Hof, une cuisine à gibier de style baroque avec ses ustensiles d'origine au Schloss Niederweiden: des cadres parfaits pour présenter le passé, le présent et l'avenir de la gastronomie. L'exposition abordera cette thématique sous un angle à la fois sensoriel et émotionnel. La gastronomie est un sujet politique, culturel et social essentiel, touchant chaque individu. Ce que nous mangeons et la manière dont nous le mangeons renvoient à des notions de moralité, de coexistence, de société, de richesse, d'âge et de genre. Les valeurs et les images que nous projetons sur la nourriture sont liées à notre personnalité, à notre culture. Cette exposition temporaire nous tendra un miroir, reflétant nos rapports avec la nourriture.

A Place at the Royal Table

Au sein de l'exposition, une salle sera consacrée spécifiquement aux produits de luxe. Ces produits, autrefois réservés aux classes aisées, ne se rencontraient que sur les tables de la haute société (la haute bourgeoisie, la noblesse et la cour royale, notamment). À travers l'exemple de différents produits de luxe, quatre dynasties royales et princières seront particulièrement étudiées. La manière dont ces produits sont peu à peu devenus accessibles au grand public sera également évoquée.

Journée pique-nique

23 juin 2018, 10h – 18h

Le Schloss Hof vous invite à un pique-nique estival. À l'ombre des marronniers, vous pourrez profiter des délicieuses surprises d'un panier repas, tout en vous détendant au son des notes de jazz, tandis que des artistes du monde du cirque et du théâtre de variétés – échasseurs, jongleurs et autres – vous divertiront par leur adresse et leurs tours. Vous n'aurez plus qu'à vous détendre, vous délasser et prendre du bon temps!

Palais du Coudenberg



Caves du corps du logis © M. Vanhulst



Palais du Coudenberg. « Family Day » © Véronique Evrard

Gastronomie de la Renaissance au palais du Coudenberg

aux charmes de la cuisine orientale et à la douceur du sucre de canne. La gastronomie ne cessa d'évoluer, et le répertoire de recettes s'enrichit considérablement.

Family Day

Dimanche 3 juin 2018

Le Family Day sera l'occasion de remonter le temps : en famille ou entre amis, revivez l'extraordinaire époque de la Renaissance. Au programme : visites guidées, buffet dînatoire historique, dégustation de bière traditionnelle.

Journées du patrimoine 2018

Région Bruxelles-Capitale

15 - 16 septembre 2018

Durant la visite, vous découvrirez la rue Isabelle et les anciennes structures des principaux bâtiments de l'ancien palais de Bruxelles, qui servent aujourd'hui de fondations au quartier royal actuel. Vous découvrirez aussi la maison Hoogstraeten, qui présente les découvertes les plus intéressantes révélées par plusieurs campagnes de fouilles menées sous le palais du Coudenberg.

Des ateliers thématiques et des visites consacrées à la vaisselle de la Renaissance seront organisés dans le cadre de l'Année européenne du patrimoine culturel.

DATES

Mars — septembre 2018

ACTIVITÉS

Family Day, ateliers, exposition virtuelle, visites spécifiques

La Renaissance fut une période de grands changements en Europe : innovations dans les arts et les sciences, une nouvelle vision de l'Homme et du monde. La culture européenne emprunta ces idées nouvelles à l'Italie et à l'Orient, qui a tant enrichi les traditions culinaires européennes. Dans le cadre de l'Année européenne du patrimoine culturel, le palais du Coudenberg, ancienne résidence de Charles Quint, propose un programme plein de surprises sur le thème de la gastronomie à l'époque de la Renaissance.

Exposition virtuelle

Un banquet de la Renaissance, en ligne à partir du 15 mars 2018

La Renaissance vit aussi une évolution dans l'alimentation des élites : l'humanisme, l'invention de l'imprimerie, la découverte de l'Amérique et le triomphe de la Réforme bouleversèrent la culture gastronomique de l'aristocratie. L'Europe succomba

Fondation des palais et jardins prussiens de Berlin-Brandenburg



DATES

Janvier — décembre 2018

ACTIVITÉS

Journées familles, ateliers, visites guidées thématiques et visites autonomes, conférence d'un conservateur, reconstitution historique, table royale, pique-nique et musique, tombola avec recettes, exposition

Dans le cadre de l'Année européenne du patrimoine culturel et de l'initiative « Sharing Heritage », les palais entendent faire du patrimoine culturel européen une expérience partagée, en invitant chacun à participer.

Avec l'Association des Résidences Royales Européennes et l'Association des châteaux et jardins d'Allemagne (Schlösser und Gärten Deutschland e. V.), la Fondation des palais et jardins prussiens de Berlin-Brandenburg met en lumière cette année la culture gastronomique et les traditions culinaires des cours européennes. Banquets somptueux dans les salles à manger, plats simples dans les cuisines, vins fins dans les caves : aucun sujet n'illustre mieux nos racines européennes communes que la culture gastronomique et les boissons que nous partageons. Le repas fait partie intégrante de notre patrimoine culturel, tout en incarnant aussi la vie quotidienne, le partage et les ponts entre les cultures. Le programme « A Place at the Royal Table » ou « Zu Tisch! Genießen in Schlössern und Gärten » cherche à mettre en valeur cette culture.

La Fondation des palais et jardins prussiens organisera deux événements majeurs ainsi que des journées spéciales chaque mois :

L'exposition **Tischlein deck dich** (La Table aux souhaits) se déroulera du 5 mai au 15 juillet 2018 dans les bains romains du parc de Sanssouci à Potsdam. On pourra y voir les services utilisés par des figures exceptionnelles de l'histoire des châteaux prussiens – comme la reine Louise (1776-1810) et le premier président de l'Allemagne de l'Est, Wilhelm Pieck (1876-1960), qui fit du palais de Schönhausen à Berlin sa résidence. Les visiteurs, en famille ou entre amis, auront également la possibilité de dresser des tables historiques, apprivoisant les usages et les coutumes de l'époque.

Dans le cadre de notre festival international de musique à Potsdam (Musikfestspiele Potsdam Sanssouci), le samedi 23 juin 2018 sera une journée spéciale, comme dans d'autres



Table dressée pour l'exposition « Prince Pückler » © SPSPG droits réservés

Zu Tisch!

palais d'Allemagne et d'Europe, avec un grand pique-nique « Le déjeuner est servi / Königlich tafeln ».

Les musiciens de Saint-Julien, le Trio Macchiato et 270 mètres de tables dressées attendent nos visiteurs dans la prairie qui se trouve en bas des magnifiques terrasses du château de l'Orangerie dans le parc de Sanssouci à Potsdam.

De plus, des événements mensuels, en lien avec « A Place at the Royal Table », seront l'occasion d'approfondir les thèmes particuliers suivants :

Délices glacés, portes ouvertes dans les orangeries, tout ce qui brille, festin orange, des serres aux jardins, pique-nique estival, festival du vin royal, la fabrication du beurre pour le roi, festival des jardins, rôtissoire et fourneaux, à la chasse avec le roi, et Noël à la cour.

Une initiative pour impliquer le public de manière active est également organisée. À cette occasion les visiteurs seront invités à nous transmettre, avant le 9 juin, une de leurs recettes de famille accompagnée d'une photo, et mentionnant la région de provenance ainsi que l'histoire familiale qu'elle évoque. À partir du 16 juin 2018, ces recettes seront partagées et publiées sur www.spspg.de/zutisch. Tous les participants seront inscrits à une tombola.

La Collection royale danoise



Kongernes Samling



Le château de Rosenberg © The Royal Danish Collection



Le vin de Rosenberg © The Royal Danish Collection

A Place at the Royal Table Quatre siècles de dîners royaux

DATES

Mars — octobre 2018

ACTIVITÉS

Dîner, visites du château de Rosenberg, exposition

Le château de Rosenberg possède dans ses collections de nombreux objets liés aux arts de la table royale, comme le vin de Rosenberg, apparu à la cour de Christian IV vers 1600, et encore servi de nos jours à la cour danoise lors du banquet du Nouvel An.

En 2018, en lien avec l'Année européenne du patrimoine culturel, la Collection royale danoise proposera plusieurs activités sur le thème de l'évolution de la gastronomie royale au Danemark, tout en mettant en lumière les influences européennes.

Dîner au château

Lors de cinq soirées d'été, des mets préparés selon d'anciennes recettes royales seront proposés aux visiteurs devant le château de Rosenberg. Les plats seront accompagnés d'explications sur les influences européennes à l'origine de leur création.

Le « Foodie's tour » du château de Rosenberg

Grâce à un livret spécifique, chaque visiteur pourra découvrir le château sous l'angle de la gastronomie.

La table royale

Une exposition temporaire inédite à Amalienborg présentera les traditions gastronomiques royales, ainsi qu'une sélection de vins et services de table.

Patrimonio Nacional



PATRIMONIO NACIONAL



© Patrimonio Nacional, droits réservés



© Patrimonio Nacional, droits réservés

Ouverture des cuisines royales

DATES

Mars — octobre 2018

ACTIVITÉS

Activités liées à l'ouverture des cuisines royales, publication

Dans le cadre de l'Année européenne du patrimoine culturel, plusieurs activités et outils offriront aux visiteurs la possibilité de découvrir les cuisines royales du Palais Royal de Madrid, récemment ouvertes au public. À travers un nouveau parcours audioguide et une vidéo interactive, les visiteurs pourront en savoir plus sur la préparation d'un repas, sur la conception des menus par les chefs de la cour et sur l'art de dresser les tables. Un programme pédagogique permettra également aux jeunes étudiants d'approfondir ce sujet.

Les activités mises en place par le Patrimonio Nacional visent à mettre en avant, auprès du grand public, les liens étroits entre les cuisines royales européennes. Grâce à l'utilisation de ressources interactives, les activités développées dans le cadre de « A Place at the Royal Table » permettront de montrer au public les coulisses des cuisines royales, la préparation des plats, la musique jouée pendant les dîners royaux, le service à la table du roi, et l'étiquette.

Une publication rassemblant les contenus scientifiques sur le thème des cuisines royales et d'autres aspects des traditions culinaires dans les cours européennes paraîtra en juin 2018.

Châteaux de Versailles et de Trianon



Nature morte au buste de l'Amérique, par Jean-Baptiste Oudry (1686-1755)
© RMN-GP (Château de Versailles) / © Gérard Blot



Détail de l'Ananas, par Jean-Baptiste Oudry (1686-1755) © RMN-GP (Château de Versailles) / © Christophe Fouin

À la Table du Roi

DATES

Mars — octobre 2018

ACTIVITÉS

Visites thématiques, journées d'études, ateliers, exposition virtuelle, événement en plein air, dîner avec des chefs étoilés

Afin d'explorer l'art de la table, l'alimentation et la gastronomie sous l'Ancien Régime à Versailles, les châteaux de Versailles et de Trianon organisent un parcours thématique audioguidé disponible en 7 langues dans les Grands Appartements. Un programme de deux visites-conférences thématiques hebdomadaires, en français, sera mis en place dans les Petits Appartements à partir du mois d'avril. Deux fois par mois, en mai-juin et septembre-octobre, le public pourra, sur réservation, rencontrer les jardiniers de Trianon. Ces visites, à la découverte du Potager de la Reine, permettront de mettre en évidence les échanges européens et non-européens ayant contribué au développement de la culture et de l'utilisation de certains fruits et légumes en Europe. Deux journées d'études s'adresseront aux chercheurs, scientifiques, enseignants et public averti : la première sur l'ananas, le fruit roi (22 juin), la deuxième sur le vin dans les cours d'Europe (28 septembre). De plus, le public pourra découvrir les vins servis à la cour de France et les règles de

dégustation lors des Ateliers du vin « Avec le sommelier du Roi » (29 septembre).

Le jeune public et les familles pourront aussi retracer l'histoire et le parcours des fruits et légumes sous l'Ancien Régime à l'occasion d'activités spécifiques proposées au Potager de la Reine en juin (semaine des jardins), ainsi qu'en octobre.

Le 23 juin, un événement en plein air, organisé simultanément dans toutes les Résidences royales en Europe, célébrera le patrimoine européen. À cette occasion, le château de Versailles organisera une soirée dans les jardins de Trianon en partenariat avec l'émission *Secrets d'Histoire* qui fête ses 10 ans.

Un dîner européen, avec la participation des chefs étoilés travaillant avec les Résidences royales en Europe, sera organisé au château de Versailles pour clôturer le projet international « A Place at the Royal Table ».

Le château de Versailles participe également aux activités organisées conjointement avec les autres résidences en Europe sur les réseaux sociaux, au lancement de l'exposition virtuelle en avril, au concours photo sur Instagram #EuropeanRoyalPalaces, le 23 juin, à la journée dédiée aux palais en Europe sur les réseaux sociaux #PalaceDay et à l'Instameet le 19 juillet.

Pour connaître toute la programmation et réserver vos visites : chateaus Versailles.fr

Domaine national de Chambord



© Sophie Lloyd, Domaine national de Chambord



Jardin anglais © Leonard de Serres, Domaine national de Chambord

À la table du Roy

DATES

Mars — octobre 2018

ACTIVITÉS

Journées et ateliers thématiques

En 2018, dans le cadre de l'initiative « A Place at the Royal Table » pour l'Année européenne du patrimoine culturel, le domaine national de Chambord proposera un programme d'activités pour tous les publics, autour du thème « À la table du Roy ».

Des ateliers éducatifs, des visites exceptionnelles et un grand dîner de gala offriront aux visiteurs un voyage dans le temps, pour découvrir les traditions culinaires, les usages de la table et l'étiquette à la cour du roi du XVI^e au XVIII^e siècle.

Atelier « À la table du Roy »

Un atelier éducatif pour les élèves sera proposé de mars à octobre afin d'initier les enfants de 9 à 12 ans au cérémonial et au déroulement d'un banquet à la cour de François I^{er}. Sous la conduite d'un animateur, les enfants joueront le rôle du souverain français et de ses serviteurs afin de recréer les gestes et les codes de la Renaissance.

Journée thématique pour le grand public

Au printemps 2018, une journée consacrée à la gastronomie et au vignoble sera proposée au public. Elle culminera par un dîner de gala dans le château. Le grand chef du restaurant « La Maison d'à côté », Christophe Haye, proposera sa réinterprétation des mets de la Renaissance. Au son de l'Ensemble « Le Banquet du Roy », la soirée permettra aux invités de revivre l'ambiance d'un dîner à la cour de François I^{er}. Programme de la journée :

- Atelier en famille « À la table du Roy »
- Visite guidée du vignoble de Chambord
- Parcours thématique dans le château, avec un livret pour les enfants
- Dîner de gala accompagné de musique de la Renaissance.

Palais impérial de Compiègne



© Palais impérial de Compiègne, droits réservés



© Palais impérial de Compiègne, droits réservés

A Place at the Royal Table

DATES

23 – 24 juin 2018

ACTIVITÉS

Visites-lectures, visites théâtralisées, ateliers culinaires

Dans le cadre du projet « A Place at the Royal Table » et de l'Année européenne du patrimoine culturel, le Palais de Compiègne organise les 23 et 24 juin un programme d'activités autour du thème des arts de la table.

Au total, ce sont huit activités qui seront proposées à nos visiteurs, adultes, enfants et familles, dans toutes les parties du palais : Appartements de l'Empereur et de l'Impératrice et musée national de la Voiture, sans oublier le parc.

Trois tables dressées dans les différentes salles à manger du palais illustreront l'art de la table et son évolution au cours du XIX^e siècle. Des visites-lectures, assurées par des professionnels, inviteront les visiteurs à la table des souverains en évoquant la vie au palais à cette époque.

Un pique-nique sera organisé dans le parc les 23 et 24 juin. À cette occasion, les visiteurs pourront apporter leur déjeuner et partager un moment festif : un accompagnement musical entraînera les participants dans l'ambiance de fêtes et divertissements des fameuses « Séries », pendant lesquelles Napoléon III et l'impératrice Eugénie recevaient à Compiègne la haute société de l'époque. Des danseurs rejoindront les musiciens pour des démonstrations et initiations. Un mail-coach, véhicule utilisé pour le pique-nique, circulera également dans le parc.

Toutes ces activités trouveront leur écho dans une exposition-dossier qui présentera les ustensiles et l'iconographie du pique-nique au XIX^e siècle.

Des ateliers de cuisine seront proposés aux apprentis cuisiniers désireux de découvrir des recettes du Second Empire. Dans la rôtisserie du palais, occupée aujourd'hui par le musée de la Voiture, une pièce de théâtre montrera aux visiteurs l'envers du décor en les plongeant dans l'effervescence des cuisines impériales.

Palais royal de Gödöllő



Diner © Palais royal de Gödöllő, droits réservés



Parc du Palais royal © Palais royal de Gödöllő, droits réservés

A Place at the Royal Table

DATES

Mars – octobre 2018

ACTIVITÉS

Exposition, dégustation, dîner de gala

Exposition « L'or blanc est sur la table »

Dans le cadre de l'Année européenne du patrimoine culturel, le Palais Royal de Gödöllő organise une exposition temporaire interactive : « L'or blanc est sur la table ». L'exposition présentera au grand public les services de porcelaine de la Cour hongroise du XIX^e, ainsi que ceux de la haute bourgeoisie et de l'aristocratie de l'époque. En complément, des parcours de visite interactifs aideront les enfants à découvrir le musée.

Le dîner de gala **Fête de palais à la Cour de Sissi** offrira, à tous les visiteurs qui le souhaitent, l'opportunité de vivre une expérience unique dans un cadre somptueux. Sur inscription, les invités pourront participer gratuitement à l'événement et déguster des mets gastronomiques dignes d'une fête royale. Offrir cet événement aux visiteurs du palais permet aussi de renforcer les liens entre les citoyens.

Atelier de préparation de palacsinta

Le café du Palais propose une grande sélection de crêpes hongroises (palacsinta), l'une des douceurs préférées de François Joseph I^{er}. Sur inscription, les visiteurs pourront découvrir les secrets de la préparation de ces crêpes hongroises traditionnelles, et les savourer à la fin de l'atelier pour mieux comprendre la vie à la cour.

Palais royal de Caserte



© Palais royal de Caserte, droits réservés



© Palais royal de Caserte, droits réservés

A Place at the Royal Table

DATES

Mars — octobre 2018

ACTIVITÉS

Visites thématiques, exposition sur la table royale, Tableaux Vivants, défilés en costumes d'époque et pique-nique

Tout au long de l'année, le palais royal de Caserte, chef-d'œuvre de l'architecture du XVIII^e siècle conçu par Luigi Vanvitelli, propose une série d'événements mensuels.

Tableaux Vivants

Performance d'acteurs en costumes d'époque, guidés par la voix d'un historien de l'art pour reproduire des tableaux vivants composés à partir de textes de l'époque.

La Table du Roi

Gastronomie, musique et cloches dans les années 1700 à la cour de Charles de Bourbon. En s'appuyant sur l'attractivité de la gastronomie, de la musique, de la mode et de l'artisanat napolitains du XVIII^e siècle, cette initiative veut faire revivre au palais toute l'excellence de la Campanie.

Elle permettra la diffusion des savoir-faire et des produits emblématiques de la région, tout en mettant en valeur son histoire et en cherchant à développer des modèles d'initiatives déclinables dans d'autres Résidences royales en Europe.

Pique-nique Bourbon

Sur la base de l'analyse philologique de documents anciens (écrits de Lady Anna Miller, documents d'archives, le « cuisinier galant », etc.), le pique-nique reconstituera le plus fidèlement possible l'un des moments les plus conviviaux de la cour des Bourbons. Le cérémonial des fêtes de la maison de Bourbon sera reproduit avec une attention particulière aux arts de la table, aux recettes traditionnelles et aux divertissements proposés aux invités. Comme à l'époque, et selon les règles de la cérémonie, une procession de courtisans et de serviteurs venant de la Piazza Carlo III entrera dans le palais par la porte principale pour se diriger vers le parc. Les entrepreneurs et producteurs de la région seront associés à l'événement (le Consortium de la soie de San Leucio et le Consortium de la protection de la mozzarella de bufflonne de Campanie). Afin de promouvoir le projet auprès des visiteurs et d'en expliquer au mieux les enjeux, des panneaux didactiques (en italien et en anglais) seront installés dans la billetterie et dans la grande galerie (il Cannocchiale), présentant quelques citations tirées des sources documentaires accompagnées de brèves explications.

Consorzio di Valorizzazione Culturale La Venaria Reale



Palais de La Venaria Reale © Droits réservés La Venaria Reale



Repas de la cour de Savoie dans le salon du Château de Rivoli (1645), par T. Borgonio © Bibliothèque universitaire nationale de Turin, BNT, Ris. q. V. 60

Gastronomie, cuisines, arts de la table: une identité européenne née dans les cours

DATES

À partir de juin 2018

ACTIVITÉS

Conférences

Avec le cycle de conférences **Conversations à la cour**, La Venaria Reale propose une série de rencontres consacrées à l'alimentation et aux boissons à la cour de Savoie. Des analyses approfondies permettront d'aborder des thèmes précis tels que le chocolat, la bière, le vin, la truffe, mais également les confitures, les sorbets et les glaces. Un approfondissement sur la présence de ces aliments dans les cérémonies majeures de la cour sera également proposé.

Des représentants des autres résidences européennes participeront à ces événements afin d'évoquer les habitudes culinaires et gastronomiques de leurs cours respectives.

Musées Royaux de Turin



Palais royal © Musei Reali di Torino, droits réservés



Turin, Cuisines royales © Ministero per i Beni e le Attività Culturali, Musée Royaux de Turin

Tables royales pour la dynastie des Savoie

DATES

Avril — décembre 2018

ACTIVITÉS

Visites thématiques dans les Cuisines royales, visites thématiques sur les tables royales dans les Appartements Royaux et exposition

Visites thématiques: Cuisines royales

Situées dans le sous-sol du Palais royal, les cuisines royales offrent un circuit très intéressant. Autrefois remplies de domestiques, les différentes pièces ont été restaurées selon leurs aspects des années 1920-1930. Elles conservent toujours des ustensiles en cuivre, des meubles, des fours « modernes » et des glacières utilisées pour les besoins spécifiques du roi Victor-Emmanuel III et du prince héritier Umberto de Savoie.

Au cours de la visite, les participants exploreront la gastronomie et les traditions culinaires à la cour italienne à travers la découverte des garde-manger, des cuisines où étaient préparés la viande et le poisson, une grande cave à vin, ou encore, le bureau du Premier Chef.

Ces visites sont accessibles pour les personnes handicapées: une visite spécifique est prévue pour les personnes

malentendantes et des visites « tactiles » pour les personnes aveugles seront organisées.

Visites thématiques: Les salles à manger du palais royal

En se déplaçant dans les Appartements Royaux, dans les différentes salles du rez-de-chaussée et du deuxième étage, les visiteurs peuvent admirer des tables dressées d'assiettes en porcelaine, de verrerie (Baccarat et Osler) et d'argenterie, préparées lors des déjeuners de gala, les banquets et les cérémonies officielles. Ce parcours donne l'opportunité de voyager dans le temps et de découvrir le protocole en usage à la cour du roi. Dans les Appartements de la Reine, des tasses en porcelaine sont exposées avec un pot à chocolat et un sucrier, selon le style de vie de la cour.

Exposition: La cuisine du bon goût

Au sein de la Bibliothèque royale de Turin, l'exposition « La cuisine du bon goût » montre des livres anciens sur la gastronomie, les traditions culinaires et les recettes de la cour de Savoie. Créée par le roi Charles-Albert, cette prestigieuse collection bibliographique témoigne de l'art de dresser la nourriture et offre aux regards des menus historiques (xvii^e-xix^e siècles).

Palais Het Loo



Paleis Het Loo © Maarten van de Biezen_LR

The Edible Garden

DATES

23 juin 2018

Septembre 2018

ACTIVITÉS

Visites guidées des jardins de Paleis Het Loo*, et plus particulièrement du jardin potager du xvii^e siècle et aperçu des coulisses du service des jardins

Pique-nique: le 23 juin, les jardins de Paleis Het Loo participeront au pique-nique international et à #PalaceDay.

The Edible Garden

Le Paleis Het Loo a été construit à la fin du xvii^e siècle pour être le pavillon de chasse et la résidence d'été de la dynastie d'Orange qui gouverna les Pays-Bas pendant plusieurs siècles comme stadhouders puis en tant que rois. Avant d'être transformé en musée, le Paleis Het Loo fut habité pendant quatre siècles, et grâce à des vastes forêts, des terrains de chasse, des fermes, un verger et un potager, il fut un domaine agricole autosuffisant.

La collection d'agrumes du palais fait partie de la collection nationale de plantes des Pays-Bas et se focalise sur les

variétés historiques d'oranges amères (*Citrus aurantium*). Certains des spécimens de la collection ont plus de trois cents ans. Les agrumes sont inextricablement liés à l'histoire du Paleis Het Loo: au xvii^e siècle, ils formaient le cœur de la collection botanique appartenant au roi-stathouder Guillaume III et à la reine Marie II. En 2018, la collection d'agrumes peut être admirée près de l'entrée et près des écuries durant les mois d'été.

Aujourd'hui, des variétés anciennes d'arbres fruitiers en espalier continuent à pousser dans les jardins du Roi et les visites proposées dans le cadre du projet « A Place at the Royal Table » seront l'occasion de découvrir l'utilisation de châssis froids au xvii^e siècle.

Des visites guidées spécifiques seront organisées pour les visiteurs locaux, nationaux et internationaux pendant le mois de septembre. Les visites seront consacrées à l'histoire des jardins et à leur rôle dans l'approvisionnement de la table royale.

* En raison d'un projet de rénovation du palais prévu sur trois ans, seuls les jardins et les écuries seront ouverts du 30 mars au 30 septembre 2018.

Château royal de Varsovie



© Le Château royal de Varsovie, droits réservés

A Place at the Royal Table

DATES

Avril — décembre 2018

ACTIVITÉS

Conférences et dégustation de mets préparés selon des recettes anciennes

De Naples à Varsovie – un voyage culinaire.

La cuisine de la reine Bona Sforza

Bona Sforza devint en 1518 la seconde épouse de Sigismond I^{er} le Vieux et mit en œuvre plusieurs réformes agricoles en Pologne. Elle eut également une grande influence sur la cuisine polonaise. Grâce à elle, des herbes aromatiques et des légumes auparavant inconnus, firent leur apparition sur les tables polonaises. Cette conférence permettra de réfléchir à plusieurs questions : les nobles polonais acceptèrent-ils facilement les choux fleurs et les pâtes ? Le vin détrôna-t-il les alcools polonais à base de miel ? Que se passa-t-il au XVIII^e siècle quand les saveurs raffinées de la cuisine française se mêlèrent à la cuisine polonaise ? Un focus sur la figure du cuisinier en chef du roi, Paul Tremo, qui associa anciens plats polonais et nouveautés françaises, permettra de comprendre pourquoi il peut être considéré comme l'inventeur de la *cuisine fusion* contemporaine.

Et les « dîners savants » ? En avez-vous entendu parler ?

Les dîners du jeudi organisés par le roi Stanislas Auguste et son cuisinier en chef Paul Tremo. Les conservateurs du Château révéleront les secrets de la cuisine à la cour de Varsovie et présenteront les questions débattues à l'époque, dans le cadre de ces célèbres dîners qui rassemblaient les grandes figures du monde de l'art, de la littérature et de la politique.

Comment nourrir les ambassadeurs ?

Diplomatie et table royale aux XVI^e et XVII^e siècles.

Plats, assiettes, vases, couverts plaqués or et argenterie, tous ornés du monogramme royal, dans un style nouveau

Focus sur la manière de servir les plats à la cour du roi Stanislas Auguste.

Le triomphe du raffinement

Présentation du spectacle grandiose de la table royale à l'occasion du couronnement du roi Stanislas Auguste. Des mets préparés spécialement pour l'occasion, selon des recettes de l'époque, seront servis au public.

Musée du palais du roi Jean III à Wilanów



Musée du palais du roi Jean III à Wilanów, atelier culinaire avec les enfants © W. Holnicki



Musée du palais de Wilanów © W. Holnicki

A Place at the Royal Table, Reconstitution culinaire historique

DATES

Mars — octobre 2018

ACTIVITÉS

Ateliers, événement en plein air, conférence

Profitant de l'intérêt général du public pour la gastronomie, depuis 2008, le musée du palais du roi Jean III à Wilanów propose un programme de reconstitutions culinaires. Afin de faire revivre et redécouvrir les traditions culinaires dans cette résidence royale de style baroque, plusieurs programmes éducatifs sont proposés au public. Depuis 2014, des ateliers culinaires intitulés **Dans la cuisine de la Pologne ancienne** sont proposés au public scolaire, ainsi que des ateliers thématiques pour les adultes, dirigés par le chef très expérimenté Maciej Nowicki. En collaboration avec des chercheurs, le musée a publié 7 livres de recettes polonaises des XVII^e et XVIII^e siècles, et plus de 150 articles sur la cuisine royale et les traditions culinaires européennes.

Dans le cadre de «A Place at the Royal Table», le programme comprendra :

- 60 ateliers pour le public scolaire (et les étudiants des écoles de cuisine);
- 5 ateliers pour adultes et 5 ateliers pour les familles.

Trois moments-clés incarneront la participation du palais à l'Année européenne du patrimoine culturel :

Atelier culinaire « Trouvez votre place à la table du roi Jean III Sobieski », (mi-mars) atelier consacré à l'utilisation d'anciennes recettes polonaises dans un contexte contemporain, et à la découverte du cérémonial de la table royale polonaise.

Un événement en plein air le 23 juin; un spectacle culinaire inédit intitulé **Petit-déjeuner royal sur l'herbe**.

Le Pouvoir du goût. L'Europe à la table royale 5 et 6 octobre 2018

Lors d'une conférence internationale de deux jours, divers sujets seront abordés et débattus par des historiens, des chercheurs, des conservateurs de musée, des chefs cuisiniers, des institutions défendant la cuisine traditionnelle, ainsi que par des journalistes gastronomiques, des producteurs et d'autres personnes intéressées par la question de la signification culturelle de l'alimentation à travers l'histoire.

Musée du Palais royal de Łazienki



© Paweł Czarniecki



© Paweł Czarniecki

A Place at the Royal Table

DATES

Avril — novembre 2018

ACTIVITÉS

Ateliers, conférences et dégustation de plats, publication de deux livres

Afin d'expliquer le rôle du Palais royal de Łazienki dans le développement des habitudes alimentaires à l'époque des Lumières, un programme d'activités éducatives invitera les visiteurs à découvrir la culture gastronomique à la cour royale et dans les demeures de l'aristocratie au XVIII^e siècle en Pologne. Le programme pédagogique du Musée du Palais royal de Łazienki complétera les activités du château royal de Varsovie et du musée du palais du roi Jean III à Wilanów. Le Musée du Palais royal de Łazienki proposera des ateliers éducatifs et des rencontres thématiques sur différents thèmes:

Paul Tremo et son livre de cuisine – vie et œuvre du cuisinier en chef de la cour du roi Stanislas Auguste

Nous nous intéresserons à Paul Tremo (1734-1810), le chef cuisinier à la cour du roi Stanislas Auguste. Les plats et les menus qu'il préparait combinaient influences polonaises et influences venues d'Europe occidentale. Ses recettes ont

joué un rôle majeur dans l'évolution de la cuisine polonaise moderne, plus nuancée que l'ancienne. Quel était son style de cuisine?

La table royale comme lieu de rencontre. Les dîners du jeudi et du mercredi à la cour du roi Stanislas Auguste

Paul Tremo cuisinait pour les invités des célèbres dîners du jeudi et du mercredi, organisés par le roi Stanislas Auguste au palais sur l'île, dans les jardins royaux de Łazienki pendant le printemps et l'été (et au château royal de Varsovie durant l'automne et l'hiver). Quels étaient les menus de ces dîners? Les changements dans les habitudes alimentaires ont-ils affecté d'autres sphères de la vie polonaise à l'époque des Lumières? Ces dîners servaient de cadre à des débats intellectuels, typiques des salons des notables.

Les chocolats royaux – habitudes alimentaires du roi Stanislas Auguste et de sa cour

Le vin national – le vignoble des jardins royaux de Łazienki

Le Palais royal de Łazienki fera revivre le souvenir d'un vignoble oublié dans les jardins royaux. Comment fut créé ce vignoble royal? Quelle sorte de vin y produisait-on?

Palais National de Mafra



Palais National de Mafra © José-Paulo-Ruas

A Place at the Royal Table

DATES

Mars — décembre 2018

ACTIVITÉS

Informations en ligne, édition d'un livre, reconstitution d'un pique-nique royal, ateliers, reconstitution d'une table royale dressée dans la salle à manger, atelier en famille

Exposition «À la Table du Roi»

Reconstitution d'une table royale dressée dans la salle à manger.

Reconstitution d'un pique-nique dans le Jardim do Cerco

Reconstitution historique d'un pique-nique royal dans le jardin clos Jardim do Cerco, ancien jardin du couvent, devenu par la suite le jardin du palais.

Atelier pour écoles et familles

Visite de la salle à manger du palais et présentation du service de table original. Un atelier de décoration de plats en papier inspiré par la visite sera proposé au public.

Dîner de gala

Reconstitution d'un dîner du XVIII^e siècle avec la participation d'un chef étoilé.

Parques de Sintra-Monte da Lua



Palais National de Sintra © PSML/Angelo Hornak (2014)



Palais National de Queluz, la Façade cérémoniale et les Jardins suspendus © PSML/Wilson Pereira (2015)



Palais National de Pena © PSML/Wilson Pereira (2016)

DATES

Mars — décembre 2018

ACTIVITÉS

Projets muséographiques, visites thématiques, conférences, animations

PALAIS NATIONAL DE QUELUZ

Boire du chocolat, une habitude royale

Salle à manger privée – Table dressée avec des pièces de collection liées à l'histoire de la consommation du chocolat (vers 1770-1780). Cette activité permettra au public d'explorer les origines, l'évolution et les enjeux économiques de la consommation de chocolat.

Éclectisme à la table royale

Salle à manger – Table dressée avec des pièces de collection mettant en lumière l'usage, sur les tables royales, de services de table exotiques de provenance lointaine, ainsi que des pièces de style européen (premier quart du XIX^e siècle). Une sélection de pièces comme le service chinois décoré des armes royales, l'argenterie mexicaine de la reine Carlota, le centre de table parisien en porcelaine, permettra d'explorer l'éclectisme de la table royale, du concept de salle à manger et des manières à table.

L'ananas, le fruit couronné

Jardin botanique – Les collections botaniques pendant le Siècle des Lumières. Visites du jardin et des serres récemment restaurés, où la famille royale faisait pousser les ananas consommés à la table royale.

A Place at the Royal Table

PALAIS NATIONAL DE SINTRA

Un déjeuner royal. La visite de la reine Alexandra du Royaume-Uni à Sintra le 24 mars 1905

Salle des Pies – Table dressée évoquant la visite royale de la reine Alexandra à Sintra (1905). Grâce à une série de documents et d'images (plans de table, photos, menu, discours du roi) et aux services de table royaux faisant partie des collections, le déjeuner royal qui eut lieu au palais sera partiellement recréé (en collaboration avec le palais national d'Ajuda).

PALAIS NATIONAL DE PENA ET CHALET DE LA COMTESSE D'EDLA**Design, l'innovation à la table royale**

Salle à manger et garde-manger – petite exposition et visite thématique sur le design innovant de la Révolution industrielle: objets de table s'adaptant aux usages spécifiques de l'époque (deuxième moitié du XIX^e siècle) et introduction de nouveaux éléments dans le mobilier des salles à manger.

Le panier pique-nique de la comtesse d'Edla**« Loin de la table royale »**

Court métrage d'animation autour du panier pique-nique et de son contenu.

Musées du Kremlin de Moscou



Ensemble architectural de la place de la Cathédrale du Kremlin, Valentin Overchenko © The Moscow Kremlin Museums



Fête au Palais à Facettes. Lithographie, 1856. Miniature du « Livre sur l'élection pour le plus haut trône du grand souverain, Tsar et Grand Prince Michael Fyodorovich », Moscou, 1672-1673

DATES

Juin — décembre 2018

ACTIVITÉS

Podcasts sur les fêtes royales du XVI^e et XVII^e siècles, programme de conférences, publication de deux livres

Jusqu'au début du XVIII^e siècle, le Kremlin était la résidence des tsars russes. Cérémonies solennelles d'onction et de couronnement, réceptions d'ambassadeurs, mariages royaux, baptêmes, et fêtes royales accompagnaient des événements d'État d'importance majeure.

Podcasts

Dans deux podcasts, les Musées du Kremlin de Moscou nous raconteront tout ce qu'ils savent sur les fêtes royales du XVI^e et XVII^e siècles: que mangeaient et buvaient les invités? Comment étaient-ils habillés? Quelle était l'étiquette? Les podcasts seront disponibles sur les plus grandes plateformes (IOS et Android) en deux langues (russe et anglais).

Programme « Vie quotidienne des tsars russes: cérémonies solennelles et vie domestique »

Ce programme présente le monde surprenant qu'est la cour du tsar aux XVI^e et XVII^e siècles. Les conférenciers parleront des rites de l'onction et du couronnement, des réceptions organisées pour la venue des ambassadeurs étrangers et des fêtes du tsar. Les visiteurs découvriront également la face cachée de ces événements: comment se déroulait la fête du mariage dans le Palais à Facettes? Qui fut convié par la tsarine dans la Chambre Dorée de la Tsarine?

A Place at the Royal Table

Programme « Bal, mascarade et dîner de cérémonie à la cour impériale de Russie aux XVIII^e et XIX^e siècles »

Ce programme aborde la question des fêtes royales et des bals organisés dans les résidences impériales, ainsi que les différentes traditions des banquets de gala. Le public se familiarisera avec les bals et mascarades de l'époque.

Mariage royal en Russie aux XVI^e et XVII^e siècles

Ce livre est dédié aux cérémonies de mariage des grands princes et tsars de Russie. Le mariage du tsar était l'un des événements les plus importants, étroitement lié au destin de l'État lui-même. Cette publication est basée sur des documents historiques originaux qui décrivent en détail toute la procédure du mariage.

Fêtes royales au Kremlin du XVIII^e au XX^e siècle: de Pierre I^{er} à Nicolas II

Les auteurs emmènent les lecteurs dans un voyage à travers le temps, évoquant les changements de la vie à la cour de Russie, les nouveautés utilisées dans la décoration des intérieurs et la préparation des fêtes. Ce livre contient de nombreuses histoires ludiques, intéressantes, pédagogiques, riches de significations historiques et culturelles. De plus, cette publication révèle les secrets, inconnus de la plupart des lecteurs, de l'organisation technique des spectacles de l'époque comme pour les feux d'artifice, les illuminations et les éclairages décoratifs.



Co-financé par le programme
Europe Créative
de l'Union européenne

**Association des Résidences
Royales Européennes**
1 Rue de l'Indépendance Américaine
RP 834 – 78008 Versailles Cedex – France
residencesroyales@chateauversailles.fr

