



SHOWCASE

A PLACE AT THE
ROYAL TABLE

Ce document rassemble le résumé des présentations des intervenants du showcase "A Place at the Royal Table" organisé dans le cadre du projet de coopération européenne « A Place at the Royal Table » développé par l'Association des Résidences Royales Européennes pour l'Année Européenne du Patrimoine Culturel et co-financé par le programme Europe Créative de la Commission Européenne

Avertissement : Il ne s'agit pas d'actes de colloque mais d'un compte-rendu réalisé par une société extérieure, présente lors du showcase. Document rédigé par la société Ubiquis – <http://www.ubiquis.fr> – infofrance@ubiquis.com



Hosted by



SOMMAIRE

Jeudi 26 septembre 2019

Introduction

Constanze Itzel, Walter Zampieri, Vincent Heymans

Les épices orientales, la « folie de la cuisine européenne médiévale »

Pierre Leclercq

Cuisine en peinture dans l'art européen

Patrick Rambourg

Un banquet de mariage bien politique

Roel Jacobs

Déjeuner public, déjeuner privé, déjeuner « en famille » : cérémonies et pratiques de table à la cour de Savoie

Andrea Merlotti

L'*olla podrida*, un gigantesque pot-au-feu espagnol au destin européen

Pierre Leclercq

Art, nourriture et banquet à la cour des papes

Alessandra Rodolfo

La cuisine de Paul TREMO, chef à la cour du roi Stanislas Auguste Poniatowski

Jaroslaw Dumanowski

La cuisine de tous les pays (1868 – 1881) d'Urbain Dubois.

Patrick Rambourg

Recevoir l'Europe : la table comme instrument d'intégration des princes de Monaco dans le Gotha

Thomas Blanchy

Discussion

Vendredi 27 septembre 2019

Introduction

Catherine Magnant, Sneška Quaedvlieg – Mihailovic

A Place at the Royal Table: un projet de coopération européenne

Association des Résidences Royales Européennes

Développer un nouveau Storytelling

Schloss Schönbrunn – kultur-und Betriebges.m.b.H, Autriche

Châteaux de Versailles et de Trianon, France

Château Royal de Varsovie, Pologne

Développer une nouvelle audience

Musée du palais du roi Jean III à Wilanów, Pologne

Fondation des palais et jardins prussiens de Berlin – Brandebourg, Allemagne

Musées royaux de Turin, Italie

Développer de nouvelles pratiques de travail

Musées du Kremlin de Moscou, Russie

Musée royal de Lazienki, Pologne



Nature morte au buste de l'Amérique, 1722
J.-B. Oudry - château de Versailles | Château de Versailles

JEUDI 26 SEPTEMBRE 2019

Introduction

Constance ITZEL, Directrice de la Maison de l'Histoire Européenne

Mesdames et Messieurs, bienvenue en cette Maison de l'Histoire Européenne. « Nourriture, glorieuse nourriture ». Ce thème musical me rappelle mon enfance. Je crois qu'il est issu de la comédie musicale *Oliver Twist* et qu'il évoquait surtout le manque de nourriture des enfants pauvres, et non la richesse que l'on peut attendre des tables royales.

L'alimentation et les habitudes qui l'accompagnent sont à la fois un produit et une expression de l'histoire européenne. C'est cette proposition qu'a décliné la première exposition temporaire organisée par la Maison de l'Histoire Européenne. Elle s'est attachée à explorer notre régime alimentaire comme le produit de transferts culturels, grâce à un voyage dans l'histoire des recettes et des ingrédients - les croissants, les pizzas, différentes sortes de beignets, etc. -, mais aussi celle des plantes et des épices, et tant d'autres ingrédients encore qui alimentent nos vies quotidiennes. Tous ont une histoire complexe faite d'influences réciproques et ils démontrent le caractère interculturel du patrimoine.

La spécificité de l'Europe est d'être constituée de nombreux territoires différents, sur un continent relativement petit. Cette proximité entre différentes langues, religions et groupes ethniques permet de fréquentes occasions de contacts interculturels tant à l'intérieur du continent qu'avec les pays extérieurs à ses frontières. L'Europe a toujours été – et l'est encore - traversée par des personnes voyageant pour échanger, faire du commerce, apprendre les uns des autres, ou encore... se battre.

Ainsi, l'héritage culturel de l'Europe est le résultat d'un transfert et d'un échange qui se sont produits lorsque des individus se sont rencontrés de manière pacifique ou ... violente.

De nos jours, « pizza » est synonyme d'Italie, mais les ingrédients qui la composent ne sont entrés en Italie qu'au gré de l'histoire : tomates d'Amérique du Sud, mozzarella de lait de bufflonne asiatique, basilic d'Inde... Seuls, l'huile d'olive et l'origan sont originaires du bassin méditerranéen. Nous pouvons donc avancer que ce qui fait aujourd'hui la spécificité d'un pays ou d'une culture est en réalité le produit d'interactions à travers le temps et l'espace.

Encore une fois, le patrimoine immatériel de l'Europe a été façonné par des siècles de contacts grâce aux mobilités et aux migrations, au commerce et à la coopération. Et l'on pourrait donc soutenir, en accord avec les récentes recherches universitaires, que le patrimoine est par nature transnational et que la culture est par nature interculturelle.

C'est la raison pour laquelle je suis si heureuse de vous accueillir ici aujourd'hui. Je tiens à remercier l'Association des Résidences Royales Européennes pour le choix de notre maison comme hôte de cet événement et pour l'excellente coopération tout au long de sa préparation. J'espère que vous vous sentirez ici comme chez vous !

Walter ZAMPIERI, Responsable d'unité à la Commission européenne, DG éducation et culture

A mon sens, deux messages sont importants à rappeler lorsqu'il s'agit d'évoquer le patrimoine culturel européen : en premier lieu, le patrimoine est une affaire de personnes, non une affaire de « vieilles pierres », car ce qui compte, c'est le sens. Nous avons besoin de préserver le sens du patrimoine et de le transmettre. Sans ce sens et les personnes qui le porte, nous ne savons pas ce que nous faisons.

Le deuxième message qu'a déjà énoncé Constance ITZEL avant moi, est que le patrimoine est toujours transnational et qu'il dépasse les frontières. C'est exactement l'esprit qui vous a animé dans le cadre de ce projet « A Place at the Royal Table ». C'est aussi celui qui caractérise le programme Creative Europe pour lequel le principe du partenariat au niveau européen est un aspect fondamental.

Nous allons évoquer les tables royales au cours de ces deux prochaines journées. L'aristocratie était un petit monde qui partageait une même langue et des liens familiaux. La table était une scène, avec d'une part des acteurs qui connaissaient chacun précisément son rôle, et d'autre part, un public qui se contentait de regarder. Tout était minutieusement ritualisé.

Aujourd'hui, lorsque nous travaillons sur ce legs et sur le patrimoine culturel européen, notre objectif consiste à faire prendre conscience de l'histoire et des valeurs communes, mais aussi à renforcer le sentiment d'appartenance à un espace européen commun. Je pense que le changement consiste à mettre le public au centre de ce que nous faisons.

Il s'agit de démocratie, je crois, de participation ; il s'agit de proposer, de créer un espace européen de la culture plus grand et plus large.

Je suis très heureux de faire partie de cette aventure et de coopérer avec vous dans cette entreprise.

Vincent HEYMANS, Président du Comité scientifique au Palais du Coudenberg

Les deux journées auxquelles vous êtes conviés constituent le couronnement d'une initiative de l'Association des Résidences Royales Européennes menée en 2018 dans le cadre de l'Année européenne du patrimoine culturel. Cette initiative a réuni 21 institutions réparties dans 15 pays. Elle s'est concrétisée notamment par une exposition virtuelle visible sur le site de l'Association et elle a donné lieu à divers événements autour des thématiques de la table, de l'art de vivre, de la gastronomie dans les résidences princières et royales.

En m'associant à son Président, Stéphane DEMETER et à sa directrice, Frédérique HONORE, je suis fier de voir le Palais du Coudenberg participer à l'organisation de ces deux journées de congrès. Je suis également heureux de vous retrouver à Bruxelles, dans cette Maison de l'Histoire Européenne qui aborde l'Europe par le biais de ce qui nous rapproche et contribue à faire de son histoire un outil de dialogue et d'ouverture.

D'ores et déjà, cette journée qui débute se profile comme un succès par l'excellence des intervenants que j'aurais l'honneur de vous présenter, la qualité et la variété d'un public venant d'horizons divers mais réunis par la thématique du jour.

Mes remerciements vont tout naturellement vers nos hôtes pour leur accueil en ce lieu symbolique, aux orateurs, au public ; à l'équipe du secrétariat de l'Association des Résidences Royales Européennes et à celle du Coudenberg pour leur efficacité à toute épreuve dans l'organisation de cet événement.

Les épices orientales, la « folie de la cuisine européenne médiévale »

Pierre LECLERCQ, chercheur indépendant

Je vous propose d'entamer notre voyage à travers les cuisines et les salles de banquet des palais européens, par une incursion dans la cuisine épicée de la fin du Moyen-Age. Nous savons en effet, grâce à une série de recueils de recettes parus aux XIV^{ème} et XV^{ème} siècles, que la cuisine de la haute aristocratie était très épicée.

Lorsque s'organisait un banquet, on préparait des mets qui peuvent nous paraître assez étranges, à nous mangeurs européens du XXI^{ème} siècle. Ici, par exemple, le brouet georget tiré du « Viandier de Taillevent », un des recueils de recettes les plus célèbres du Moyen-Age. Attardons-nous sur les épices utilisées pour cette recette qui n'a rien d'exceptionnel : de la cannelle, du gingembre, des clous de girofle, des graines de paradis et du safran, qui est souvent associé aux épices orientales.

Les grands seigneurs, rois et princes de la fin du Moyen-Age avaient donc l'habitude de consommer beaucoup d'épices. Pourquoi ? Les épices ont certes un goût puissant, mais aussi et surtout, elles arrivaient de pays tout à fait mystérieux. Elles venaient de cette Inde ou d'autres pays qu'on connaissait extrêmement mal. D'ailleurs, elles offraient l'occasion de raconter des histoires fantastiques et merveilleuses, qui excitaient l'imagination. Par exemple, on était alors persuadé que la cannelle était cueillie dans le nid du phénix. Elle véhiculait donc une idée d'éternité. Cet imaginaire participait donc au prestige des épices.

Les épices atteignaient des prix exorbitants et par conséquent, conféraient à celui qui les achetait un prestige social indéniable. Un seigneur mangeait des épices comme il s'habillait de soie, portait des diamants et habitait dans un château. Elles faisaient partie du « package » du seigneur médiéval. Les épices tenaient également un rôle indispensable dans le système médical de l'époque, car elle permettait de maintenir l'équilibre des humeurs dans le corps.

La cuisine classique française n'utilise quasiment plus d'épices de nos jours ; il s'est produit une rupture à un moment donné qui a conduit au rejet des plats fortement épicés. Ce phénomène s'est produit aux XVI^{ème} – XVII^{ème} siècles. En deux siècles, les recueils de recettes du Moyen-Age vont s'oublier, se perdre dans les fonds des bibliothèques.

Puis, à la fin du XVII^{ème}, Pierre Jean-Baptiste LEGRAND D'AUSSY va redécouvrir ces recueils. Pour lui qui est habitué à la cuisine classique française, la fabrication de plats aussi épicés est une abomination. Il ne comprend pas cet usage aussi immodéré d'épices, mais il tente de lui apporter une explication : il constate que de nombreux échassiers - le héron, par exemple - ou le porc sont omniprésents au menu de grands banquets donnés à la fin du Moyen-Age. Il en déduit que les seigneurs mangeaient autant d'épices parce qu'il leur fallait digérer ces masses de viande indigestes dont ils s'empiffraient à longueur de banquets.

Au XIX^{ème} siècle, James Edwin THOROLD ROGERS tente à son tour une explication. Selon lui, la surabondance d'épices rapportée dans les recueils de recettes médiévaux anglais – qui ont exactement les mêmes caractéristiques que les français - avait pour but de tromper l'ennui culinaire et de varier les goûts.

A partir de 1880, l'industrie du froid artificiel se développe considérablement. En 1913, James Harvey ROBINSON, qui est un fer de lance de la *new history* - courant qui prend en compte les progrès technologiques pour expliquer les développements de l'histoire – émet l'hypothèse suivante : le Moyen-Age ne disposait pas des technologies qui lui aurait permis d'adopter de bonnes pratiques de conservation et pour cette raison, il était fréquent de

consommer des viandes avariées. Or l'utilisation d'épices en grande quantité permettait de « faire passer » le goût exécrable de cette viande avariée. La théorie de James ROBINSON a encore beaucoup d'écho aujourd'hui, bien qu'elle soit complètement fautive.

En effet, à la fin du Moyen-Âge, les viandes étaient consommées extrêmement fraîches, et même beaucoup plus que de nos jours, comme en attestent les règlements des bouchers. A Liège, par exemple, ce règlement stipulait qu'une bête devait être vendue trois jours après son abatage en été et cinq jours en hiver. Les contrevenants étaient très sévèrement punis. L'hypothèse d'un Moyen-Âge non hygiénique est donc de l'ordre du fantasme.

Les épices et l'espace méditerranéen sont liés par une vieille histoire. Elles sont citées dans le Cantique des cantiques et l'Exode, mais pas dans un contexte culinaire. C'était le cas dans la Grèce antique, mais nous manquons de sources pour étudier la cuisine en vigueur à cette époque. En revanche, nous en savons davantage sur les Romains. Ils avaient développé une cuisine des épices et depuis au moins – 50, les marchands se rendaient eux-mêmes jusqu'en Inde et en revenaient avec des bateaux chargés de cannelle, de gingembre, de poivre, de cardamome, etc.

Finalement, pourquoi avons-nous mangé moins épicé aux XVI^{ème} et XVII^{ème} siècles ? Il est probable que ce prestige a commencé à s'effondrer à partir du moment où les grands navigateurs ont découvert le pays des épices. Par ailleurs, leur prix a baissé et par là même le prestige social qu'elles conféraient à ceux qui les consommaient. Les histoires qui auréolaient les épices de mystère s'éteignent elles aussi. Enfin, les épices perdent le bénéfice des vertus médicinales extraordinaires qu'on leur octroyait. La haute aristocratie commence donc à s'en passer, mais à l'inverse, le peuple peut enfin y accéder et... ne va plus se priver d'en manger.

Cuisine en peinture dans l'art européen

Patrick RAMBOURG, chercheur associé au Laboratoire Identités Cultures Territoires (ICT) de l'Université Paris Diderot – Paris 7

– Des gestes de cuisine :

L'exploration du thème de la cuisine dans la peinture a pour pionniers les artistes hollandais ou flamands au XVI^{ème}, puis italiens. Ainsi, « la cuisine » de Vincenzo Campi (1536-1591), exposée à la Pinacothèque de Brera à Milan, nous fait entrer dans celle d'une grande maison où chacun s'active à la préparation culinaire. Le spectateur est invité à la conception des mets et le peintre souligne l'importance des mains dans la préparation de ces derniers. Le tableau nous donne à voir plusieurs scènes qui se déroulent en même temps. Il est très réaliste dans la représentation des techniques culinaires dont la plupart sont encore pratiquées encore de nos jours. Il nous offre une forme de parcours culinaire, de l'apprêtement des denrées à la confection des mets et au dressement de la table du banquet. Mais le plus important pour l'artiste, ce sont les cuisinières qui préparent le repas.

Les artistes peuvent aussi figurer le geste culinaire dans un contexte plus intimiste que celui d'une cuisine, comme Diego Vélasquez avec la « Vieille femme faisant cuire des œufs » et « Le Christ dans la maison de Marthe et Marie » (1618). Un mortier est représenté dans chacun des tableaux ; piler des denrées est probablement l'un des gestes les plus usités dans les cuisines de l'époque, qu'elles soient familiales ou professionnelles, et le mortier est donc l'outil indispensable des cuisines d'alors.

Le sens général du second tableau serait la primauté de vie contemplative sur la vie active. En même temps, l'artiste met au premier plan la scène de cuisine et non la scène biblique – qui se trouve au fond du tableau. Le poisson dans l'assiette suggère un repas maigre, peut-être en relation avec l'image religieuse de l'arrière-plan. D'autres artistes, tels que Joachim Beuckelaer avec « Marthe préparant le dîner de Jésus » (1586) et « Le feu des quatre éléments » (1570), préfèrent figurer des volatiles ou des morceaux de viande plutôt que des poissons pour présenter le repas de Jésus chez Marthe et Marie.

Les peintres représenteront généralement l'accueil de Jésus chez Marthe et Marie par une cuisine ou par l'activité culinaire, tout en ayant le choix des denrées à figurer puisque ce passage de l'Évangile ne précise aucune référence en la matière.

Dans ses tableaux, Vélasquez renonce à la profusion des éléments et des ustensiles, et montre ce qui fait maigre chair des gens du peuple. Comme dans la « Vieille femme faisant cuire des œufs », il va à l'essentiel et nous donne à voir de la pratique culinaire, des gestes simples du quotidien, comme couper un œuf ou éplucher un oignon. Il annonce peut-être un moment de partage entre un jeune homme qui porte une cucurbitacée et une carafe de vin et la vieille femme qui prépare les œufs. La filiation entre les deux personnages va se concrétiser par ce qui est en train de cuire.

Un autre tableau célèbre, « La Laitière » (vers 1658) de Johannes Vermeer, représente aussi une scène de la vie domestique. Une servante verse du lait avec attention et délicatesse dans un récipient creux. Le filet de lait coule avec régularité ; la sérénité du geste et la générosité du personnage baignent dans la clarté paisible d'une pièce éclairée par une large fenêtre. La femme est absorbée par son travail, les manches retroussées jusqu'au coude et le regard intense. Elle a l'assurance du geste bien fait et s'apprête à confectionner une recette de cuisine dont le pain est l'autre élément. Nous pourrions penser à une soupe au lait, à un pain perdu ; les livres de recettes de l'époque qui présentent principalement une cuisine élitiste, ne permettent pas de nous renseigner sur le sujet. En revanche, nous savons que le pain est un aliment fondamental de la culture chrétienne. Il est central dans l'alimentation de tous et on ne le gaspille pas.

– Pratiques de cuisines :

Comme les gestes, les pratiques définissent des connaissances techniques et des savoir-faire professionnels que les artistes n'hésitent pas à peindre. Ils cherchent à présenter le processus culinaire en insistant sur un mouvement général dont le but est la transformation des denrées en mets. Le tableau de Campi ou encore cet « Intérieur de cuisine ou le Christ avec les pèlerins d'Emmaüs » (anonyme flamand, XVI^{ème} siècle) montrent parfaitement cette « agitation contrôlée » si spécifique à la cuisine où chacun sait ce qu'il a à faire.

D'autres artistes vont s'attacher à représenter plus précisément une technique culinaire. C'est le cas de François Desportes au XVIII^{ème} siècle avec sa « Venaison piquée pour une mise en broche ». Il est extrêmement rare qu'un artiste ait pu aller si loin dans la représentation de la technicité culinaire. Le tableau a été peint pour Philippe d'Orléans, régent du royaume de France (1715 – 1723). Il ornait un endroit où l'on confectionnait des plats. Les soupers du régent étaient réputés ; le duc de Saint Simon évoque dans ses mémoires « la chair exquise » qui y était apprêtée. Les courtisans et le régent mettaient souvent la main à l'œuvre avec les cuisiniers. Le tableau de Desportes montre des volatiles lardés et bardés, prêts à être rôtis ; il nous montre la grande technicité de la cuisine française du XVIII^{ème} siècle.

Le tableau suivant « Les apprêts du banquet » (anonyme, vers 1630) permet de visualiser la manière dont les mets – un pâté en croûte, un cochon de lait, des volatiles - étaient présentés après cuisson. Ces mets sont servis à la Française, c'est à dire qu'ils sont placés en même temps sur la table.

« Les apprêts du pot-au-feu » de Michel-Honoré Bournieu présente une recette emblématique de la cuisine française. Le corps principal du tableau se compose du bœuf, du chou et de la marmite de cuivre. C'est cette dernière qui joue le rôle capital ; par un subtil jeu de lumière qui accentue la brillance du cuivre, le peintre suggère l'importance de cet ustensile dans la préparation de la recette. C'est en effet de son antre que sortira le fameux bouillon que l'on versera ensuite sur des tranches de pain pour former des soupes que l'on consommera avant la viande et les légumes. Pour Goethe, toute personne aurait pu se contenter de cette simple cuisine.

– La pourvoyeuse et l'éplucheuse :

Il existe au moins quatre versions de « La pourvoyeuse » de Jean-Siméon CHARDIN (1739). A l'époque, une pourvoyeuse est une femme chargée de livrer les provisions d'une maison. Ici, une femme arrive du dehors avec un cuissot de viande et deux miches de pains. Son visage joufflu suggère qu'elle est bien nourrie. Sa position légèrement déhanchée et son corps aux formes généreuses apporte une touche de sensualité au tableau. Elle est située entre la viande et le pain et elle pourrait elle aussi être perçue comme une nourriture désirable !

« La râtisseuse » du même Chardin (1738) peut être comparé à « La peleuse de pommes » du hollandais Esaias Bourse (XVII^{ème} siècle). Les deux œuvres montrent, dans un contexte différent et à un siècle d'écart, les apprêts culinaires journaliers qui symbolisent la pratique quotidienne de la cuisine commune à toutes les sociétés humaines.

En conclusion, nous constatons au travers de ces tableaux, quelle que soit l'époque, quels que soient les artistes, qu'il existe des convergences avec l'histoire de la cuisine et la gastronomie.

Un banquet de mariage bien politique

Roel JACOBS, auteur, membre du Comité scientifique du musée Coudenberg et du comité scientifique des routes de Charles Quint

Un des fleurons des collections de la bibliothèque nationale de Pologne à Varsovie est une pièce unique qui nous éclaire sur l'histoire du banquet à la Renaissance. Il s'agit de l'album de Bruxelles, une description par images commentées du mariage d'Alexandre Farnèse et de Marie de Portugal en 1565.

Les images qui suivent sont tirées de cet album. Elles nous permettent un voyage dans le temps dans la ville princière qu'était Bruxelles dans la deuxième moitié du XVI^{ème} siècle.

Le 11 novembre 1565, Bruxelles est en fête : la princesse Marie du Portugal y fait son entrée pour se marier avec Alexandre Farnèse, le fils de Marguerite d'Autriche dite de Parme, gouvernante des Pays-Bas, et de Ottavio Farnèse, duc de Parme. Les plus grands nobles et les représentants des quatre grandes villes du duché de Brabant sont sortis de la ville pour venir à la rencontre de Marguerite. Elle est amenée dans un superbe carrosse conçu et conduit par Francesco des Marquis qui sera aussi le chroniqueur de ces fêtes opulentes.

La princesse Marie est présentée à sa future belle-mère, Marguerite de Parme, dans la grande salle du palais de Bruxelles dont les restes se trouvent sous la place Royale. C'est Marguerite qui a invité tout le monde dans sa résidence bruxelloise. Marie vient de Lisbonne, son futur beau-père Ottavio de Parme et son futur époux, Alexandre Farnèse de Madrid où il a été éduqué par le roi Philippe II.

Aux délégations portugaise, italienne et espagnole s'ajoutent les élites nobles des Pays-Bas bourguignons. Ces derniers, frustrés par leur perte d'influence et mécontents de la politique religieuse rigoureuse du roi, profiteront des festivités pour se concerter. Rien d'étonnant donc à ce qu'en avril 1566, à peine cinq mois plus tard, ils déclenchent le conflit qui se terminera en 1648 par la séparation des Pays-Bas catholiques et protestants.

Le mariage est célébré dans la nouvelle chapelle du palais que Charles Quint a construit avec pour ambition principale d'impressionner davantage que la Sainte-Chapelle de Paris.

La négociation du mariage d'Alexandre a été particulièrement compliquée de par ses ascendances. Sa mère est une bâtarde de l'empereur Charles Quint et son grand-père paternel est un bâtard du pape Paul III. Le cardinal de Granville tenta de conclure une alliance avec une fille des Habsbourg de Vienne, mais ce fut un échec. Finalement, c'est le comte d'Egmont qui ramènera Alexandre de Madrid tandis que le comte de Mansfeld amènera la future mariée, Marie, de Lisbonne.

Les tensions montent entre la nouvelle noblesse de robe — le cardinal — et la vieille noblesse d'épée — les comtes. Elles se traduisent dans les préalables à ce mariage.

Le soir même du mariage, un premier banquet a lieu dans la grande galerie du palais. Cette galerie fait concurrence à celle du roi de France à Fontainebleau et à celle du roi d'Angleterre à Hampton Court. Les convives ne sont pas des moindres : il y a évidemment les mariés, l'organisatrice et initiatrice, à savoir la gouvernante des Pays-Bas et son époux, mais aussi le prince et la princesse d'Orange, l'ambassadeur du roi d'Espagne, Diego Guzmán da Silva, ainsi que les principaux comtes et comtesses présents à Bruxelles, accompagnés de leurs enfants aînés.

Le banquet est suivi d'un bal qui dure suffisamment longtemps pour qu'ensuite les époux se retirent chacun dans sa chambre pour dormir. La suite, ils la réservent pour le lendemain.

Les festivités se prolongent de novembre 1565 à janvier 1566. Banquets, bals et tournois se suivent, mais ne se ressemblent pas. Le 18 novembre a lieu le banquet principal; 110 cuisiniers ont travaillé pendant 15 jours pour le préparer. Les convives sont tellement nombreux qu'il faut les répartir dans les différentes salles du palais. Les principaux intéressés sont installés dans la grande salle que les Bruxellois ont construite jadis pour convaincre le duc de Bourgogne et d'établir sa résidence à Bruxelles. Ceux de la gauche du dessin, un superbe buffet dressoir si typique du banquet Renaissance est décoré des armes d'Alexandre Farnèse. Hélas, aucun dessin ne figure la superbe tenture qui décorait la salle et racontait l'histoire de Gédéon. L'épopée de ce personnage biblique avait été substituée à celle de Jason, héros de la mythologie grecque, comme mythe fondateur de l'ordre de la Toison d'or.

Après le grand banquet, les bancs et les tables sur tréteaux sont évacués pour céder la place au bal. Les danses sont padouanes, allemandes ou françaises. Les musiciens à gauche sur le dessin sont italiens. Sur le baldaquin, la mariée et sa belle-mère regardent le spectacle en compagnie d'Anne de Saxe, princesse d'Orange, et de Sabine de Bavière, comtesse d'Egmont. Dans deux ans, les époux d'Anne et de Sabine réagiront bien différemment au durcissement de la politique royale : Guillaume d'Orange quittera la ville pour organiser la révolte avant l'arrivée du duc-d'Albe, le meilleur lieutenant du roi. Lamoral d'Egmont restera, puis sera arrêté, poursuivi et exécuté avec son ami le comte de Horn. Par la suite, Guillaume d'Orange se convertira au calvinisme.

Le bal est suivi d'un combat à pied qui prend également place dans la grande salle. Cette joute s'appelle « la joute des amazones des zones sauvages et des lions » d'après les déguisements des participants. Les trois groupes sont dirigés respectivement par le prince d'Orange, par Alexandre Farnèse et par le comte d'Egmont. Tout est orchestré. Comme par hasard, c'est le marié qui gagne la bataille. Après le combat, de nouvelles danses poursuivent les festivités jusqu'au milieu de la nuit.

Le 4 décembre, les festivités se déplacent vers la Grand-Place. Le dessin montre deux chars qui précèdent un tournoi. L'un représente Vénus, l'autre le soleil et la lune. Les thèmes évoqués sont tirés de la mythologie, de l'astronomie, de l'alchimie et de la philosophie. La gouvernante et sa belle-fille regardent le spectacle de la pièce située au-dessus du portail de la tour de l'hôtel de ville, tandis que leur suite occupe les balcons. Les trois chevaux qui tirent le char de Vénus portent des couleurs symboliques : blanc pour l'air et l'eau, noir pour la terre et rouge pour l'amour.

Les organisateurs du tournoi sont le comte Pierre Ernest de Mansfeld et son fils Charles, le comte Louis de Nassau et le seigneur de Stamburges Georges de Ligne. Trente-trois chevaliers s'affrontent. Des prix sont décernés au comte de Boussu, à Louis de Nassau, au fils Mansfeld, à Georges de Ligne et à Philippe De Lannoy. Le beau-frère de Mansfeld deviendra bientôt le premier dirigeant de la lutte contre le roi Philippe II. Quant à Mansfeld, il sympathisera d'abord avec la contestation, avant de devenir un des serviteurs les plus fidèles du pouvoir royal. Dans 20 ans, il participera avec Alexandre Farnèse à la reconquête des Pays-Bas méridionaux. Après le décès de Farnèse en 1592, il lui succédera comme gouverneur.

Le réseau urbain des Pays-Bas bourguignon est le plus important d'Europe après celui d'Italie. On ne gouverne pas ces régions sans rapport équilibré avec les élites des grandes villes. Il est donc normal que la cour descende des collines vers la Grand-Place, pour y assister à un cortège et à un tournoi, suivis d'un banquet offert par le magistrat de la ville. A droite du dessin figure un superbe buffet-dressoir comme celui de la grande salle du palais lors du banquet principal.

Ce mariage d'Alexandre Farnèse et de Marie de Portugal est incontestablement un événement européen, d'une part du fait de la provenance géographique des invités, d'autre part en raison de ses suites, puisqu'il préfigure l'une des guerres dont l'issue sera le partage de l'Europe entre protestantisme et catholicisme. Notre Europe contemporaine

reste toutefois une addition de nations et il nous est toujours difficile de saisir de tels évènements, de les comprendre dans leur contexte qui était très différent du nôtre.

Aujourd'hui, la Belgique est un pays habité par des Flamands et des Wallons qui ne savent plus vraiment s'ils veulent rester ensemble, ainsi que par des Bruxellois qui observent la scène avec de « grands yeux ». Nous sommes loin de l'époque où Charles Quint passait plus de temps à Bruxelles que dans n'importe quelle autre ville d'Europe. Quel est le résultat de tout cela ?

Comme ce superbe album est conservé à Varsovie, les publications se font ... à Varsovie. Le spécialiste le plus important du sujet est Italien, Giuseppe Bertini, auteur de « Le nozze di Alessandro Farnèse ». Il a également écrit à ce sujet un article dans une publication de l'université d'Oxford qui traitait des liens culturels entre le Portugal et l'Italie. A Bruxelles, rien de tel n'est paru. Nous venons de célébrer le 450^{ème} anniversaire de l'évènement, et heureusement, nous avons pu profiter de l'exposition organisée au Coudenberg sur le thème du banquet à la Renaissance pour présenter un petit film sur cet album. Il reste donc un travail considérable à faire pour situer ce document dans un contexte plus large.

A mon sens, il faudrait dépasser une lecture trop imprégnée par le nationalisme. Je le répète, à l'époque du mariage, les frontières politiques d'aujourd'hui n'existent pas. Ce monde ne raisonne pas dans une logique de frontières et d'identités nationales, mais dans une logique dynastique. Deuxièmement, il nous faut dépasser ce qui a été fait par le romantisme au XIX^{ème} en récupérant l'histoire pour mener le débat politique.

La seule bonne nouvelle, finalement, est qu'il reste encore beaucoup de travail à faire pour réellement comprendre ce qui se passait à l'époque. Pour un historien, c'est presque un devoir de nourrir des hésitations sur le nationalisme qui récupère le passé.

Déjeuner public, déjeuner privé, déjeuner « en famille » : cérémonie et pratiques de table à la cour de Savoie

Andrea MERLOTTI, Directeur, centre d'études du Consortium des résidences royales de Savoie, Reggia di Venaria

Par Vincent HEYMANS, Président du Comité scientifique au Palais du Coudenberg

J'ai le regret de vous annoncer qu'Andrea MERLOTTI ne peut être pas parmi nous ce jour, et il le regrette. Il m'a demandé de présenter sa communication. Je vais donc tenter de vous faire passer son message.

La table du roi est l'une des images les plus populaires de la vie de cour. Le cinéma y a fait souvent appel. Je pense au dîner du banquet (invraisemblable) d'Henri VIII/Charles Laughton dans le film *The Private Life of Henri VIII* réalisé en 1933. À cette table, le roi siège parmi les autres convives (chose tout à fait fantaisiste). Des serveurs (incroyable...) apportent des pièces de viande entières (chose impossible également puisqu'il existait le « scalco », un courtisan, parmi les plus importants au XVI^{ème} siècle, qui avait pour fonction de découper la viande). Celui-ci se chargeait de démembrer le poulet d'un coup de poing, après l'avoir attendri en y versant dessus une chope de bière.

Trente ans après, Fred Zinnemann dans son film *A Man for All Seasons* (1966), biopic sur Thomas More, représente le roi en train de chanter joyeusement ivre en plein banquet. Il est évident que ni Alexander Korda ni Fred Zinnemann n'avaient la plus petite idée de ce que pouvait être un banquet de la Renaissance, avec ses règles complexes qui réglaient jusqu'à la manière de plier les serviettes.

Il faut admettre qu'à l'époque, les études sur les cours et leurs cérémonies n'étaient pas au point. En revanche, il est plus étonnant que Sally Potter, en 1992, dans son magnifique film *Orlando*, imagine la disposition des couverts d'un banquet du milieu du XVII^{ème} siècle plus ou moins comme de nos jours.

Le cinéma, même contemporain, offre de nombreux exemples de reproductions fantaisistes des principaux moments de la vie de cour. Ce genre de représentation apparaît aujourd'hui inacceptable à la lumière des résultats atteints dans toute l'Europe par les études sur la vie de cour. Bien que la lecture soit devenue une activité peu pratiquée, nous pouvons espérer que les réalisateurs prendront la peine de se documenter pour bien faire leur travail.

En laissant de côté l'incompréhension, par le cinéma, de la vie de cour, force est de constater que celle-ci, s'agissant de la table du roi, est marquée par l'idée que c'était un lieu de vice et de volupté plutôt que de raffinement et d'élégance, en écho des stéréotypes du XIX^{ème} siècle sur la vie de cour. « Le jeu et le vin, les fêtes, la danse, les batailles, les banquets, tout lui convient » dit Rigoletto pour évoquer la vie dissolue du Duc de Mantoue. Il est à noter que bon nombre de metteurs en scène présentent la fête du duc, par laquelle s'ouvre l'opéra, avec un banquet luxueux alors que le livret de Francesco Maria Piave parle juste d'une « fête » et ne fait aucune allusion à la présence de nourriture et de boissons.

Mais quelle était vraiment la pratique des banquets et des repas à la cour ? Comment se passait un repas royal ? J'ai décidé d'essayer de répondre à cette question en parlant d'une petite, mais ancienne et importante cour italienne : celle des ducs de Savoie, puis des rois de Sicile (depuis 1713), des rois de Sardaigne (depuis 1720) et enfin du roi d'Italie

(depuis 1861). Une dynastie dont la souveraineté s'est étendue, sans jamais s'affaiblir, sur un millénaire (de 980 environ à 1946) et dont la cour, à travers d'incessantes mutations, s'est caractérisée par une continuité remarquable. La période que j'entends étudier est celle comprise entre le XVII^{ème} et le XVIII^{ème} siècles.

À ce propos, il est important de remarquer que bien que les Savoie aient obtenu une « vraie » couronne seulement en 1713, dès 1632/33, ils avaient adopté le titre royal, en le fondant sur leurs prétentions au titre de roi de Chypre (sur laquelle ils avaient en effet régné brièvement au XVe siècle). Par conséquent, Victor-Amédée (duc de 1630 à 1637) et son fils Charles-Emmanuel II (duc de 1638 à 1675) adoptèrent un cérémonial royal. Un rôle central fut joué par Christine de Bourbon, fille d'Henri IV qui fut la femme du premier, mère du second et véritable figure forte des états de Savoie depuis 1637 jusqu'à sa mort en 1663. Elle donna à la cour de Savoie un style français qu'elle n'avait jamais eu auparavant et qu'elle maintiendra longtemps encore (à cette époque, des écrivains français commencent à appeler Turin : Le petit Paris).

I. Typologies de repas à la cour des Savoie à la fin du XVII^{ème} siècle

En 1680, le cérémonial de cour des Savoie prévoyait trois types de repas :

- Le banquet solennel
- Le repas en antichambre
- Le repas en chambre

a) Le banquet solennel

Les banquets solennels étaient l'une des expressions les plus fastueuses et complexes du cérémonial de cour. C'est en raison de ce caractère qu'ils se tenaient essentiellement à deux moments : lors des noces des rois ou des princes de la maison royale, et quand des souverains en vue se rendaient à la cour. Dans ces cas, le souverain pouvait manger seul ou avec d'autres membres de la maison et avec les éventuelles têtes couronnées invitées, mais jamais avec des courtisans.

Les repas avec des ordres chevaleresques dont le souverain était le grand maître constituaient un cas à part. C'était le cas pour l'ordre de la très Sainte Annonciation, dont les membres devenaient cousins du duc. Des tables étaient alors préparées pour les chevaliers de l'ordre qui mangeaient avec le souverain, mais à distance de celui-ci. Toutefois, dans ses résidences extra-urbaines, le duc avait l'habitude d'accueillir à sa table certains de ses courtisans. Les cérémonials malheureusement ne font pas état de cette pratique. Peut-être parce que c'était une exception. Nous savons seulement que dans ce cas, étaient admis à la table ceux qui recouvraient des charges *ad honorem* et pas seulement effectives.

Les banquets solennels se déroulaient dans l'une des grandes salles du palais de façon à ce que toute la cour pût y assister. Dans la salle adjacente se trouvaient le buffet et une table pour poser les mets avant qu'ils ne fussent apportés au souverain.

Aussi bien pour le banquet solennel que pour le repas « ordinaire » en antichambre, les plats arrivaient des cuisines lors d'une véritable procession, ouverte et fermée par les gardes suisses avec hallebarde, à laquelle participaient les chevaliers de la maison préposés au service du souverain et tous les pages de la cour.

Pendant le passage des mets, les courtisans devaient rester debout et lever leur chapeau. Une fois le cortège arrivé à la porte de la salle du buffet, les gardes repartaient et seul le maître de salle restait en service. Dans la salle du banquet se trouvaient, en revanche, certains officiers de la garde du corps afin que personne ne s'approchât de la table.

Dans les banquets solennels, les courtisans de la maison servaient au complet : grand maître, premier majordome, quatre majordomes, deux gentilshommes de bouche. Tous avec leurs cannes respectives, dont la taille et la décoration ainsi que la façon de la porter, indiquaient le grade. Même s'il n'y avait pas eu motif de l'utiliser, la canne rappelait la fonction qu'elle avait d'éloigner de la salle les personnes non admises.

La table du roi était entourée d'un groupe de courtisans, chacun desquels avait son rôle précis : le grand maître, le premier majordome, les majordomes de service, le premier aumônier qui bénissait les plats. Il y avait ensuite les « chevaliers de la cour en grand nombre » qui s'occupaient de l'ordre et qui étaient des officiers et chevaliers de la garde du corps pour « empêcher la confusion et faire en sorte de laisser un espace libre aux majordomes et gentilshommes de bouche ». Le proto-médecin, le médecin et le chirurgien du souverain se trouvaient plus loin, mais prêts à intervenir.

Dans les banquets solennels, l'orchestre du palais jouait pendant toute la durée du repas. Je ne décrirai pas ici les pratiques complexes qui caractérisaient le service des mets et boissons. Je me limite à préciser que, quand le souverain demandait à boire, avant qu'il ne puisse porter le verre à la bouche, des passages et la participation de courtisans étaient nécessaires.

b) Le repas en antichambre

Si les banquets solennels étaient rares, plus habituels étaient les repas en antichambre. Il s'agissait de repas publics qui se déroulaient dans l'appartement du duc, selon un cérémonial moins complexe. Dans ce type de repas, les règles pouvaient changer d'une fois à l'autre en fonction des souhaits du souverain. En effet, le cérémonial fait état du fait que « bien que » le duc eût pour habitude de « manger généralement dans l'antichambre, il mange... avec plus ou moins de cérémonie ».

Si le duc souhaitait « plus de cérémonie », alors on posait la nef d'argent en bout de table, le majordome servait avec la canne et les pages allaient chercher les mets à la cuisine. Si, en revanche, il souhaitait « moins de cérémonie », alors on ne posait pas la nef, le majordome servait sans canne et allait chercher les mets dans les cuisines sans les pages ni les gardes suisses, avec un nombre inférieur d'officiers et chevaliers. Le nombre de courtisans participant au service était également réduit. Le grand maître était absent et la gestion était confiée au premier majordome. Les gentilshommes de bouche étaient au nombre de deux : un pour le plat, l'autre pour la coupe.

c) Le repas en chambre (privé)

Outre les repas en public, le souverain mangeait aussi de façon privée. Ce repas s'appelait « repas en chambre » car il se déroulait dans l'une des chambres de ses appartements destinés à cet usage. Les fonctions remplies par le grand maître et les majordomes dans les banquets solennels et les repas en antichambre étaient alors tenues par le grand chambellan et les gentilshommes de chambre (qui appartenaient à la chambre et non à la maison, c'est-à-dire la partie de la maison la plus liée à la vie privée du roi).

Le cérémonial n'apprend presque rien sur la pratique des repas en chambre ni ne fournit d'informations sur leur fréquence. Vers l'heure du déjeuner et du dîner, le maître de salle se rendait dans l'une des antichambres près de la chambre utilisée pour le repas et attendait des instructions. Il informait les cuisines et le dispositif se mettait en route. Les porte tables apportaient les tables à la porte de la chambre du Repas, et les remettaient aux garçons de chambre qui, après les avoir préparées, quittaient la salle. Ces garçons remplissaient, en effet, comme le mentionne le cérémonial, « toutes les fonctions les plus basses qui appartiennent à la chambre » (allumer et éteindre le feu et les bougies, apporter la 'petite chaise' pour les fonctions corporelles du souverain). C'est pourquoi un garçon dormait toujours dans une pièce près de celle du souverain, de façon à se tenir à sa disposition. Seules les personnes concernées par l'organisation et le service pouvaient assister aux repas en chambre, en plus d'un invité auquel le souverain pouvait concéder

l'honneur de se tenir à sa table. Mais ce dernier, pouvait seulement assister à son repas et non le partager.

Au cours des repas privés, il y avait donc peu de monde autour du souverain : une dizaine en tout. Le grand chambellan supervisait les opérations et tendait au roi la serviette pour se nettoyer les mains. Il était souvent remplacé par le premier gentilhomme qui tendait au duc la chaise et restait derrière celle-ci (à côté du grand maître si celui-ci était présent). Il y avait ensuite les deux gentilshommes de chambre qui servaient à table après avoir mis le couvert (uniquement si le duc était présent, sinon les deux aides de chambre, qui étaient des courtisans bourgeois, s'en chargeaient). Le premier page du roi, assisté de deux pages, apportait les plats à l'un des gentilshommes de chambre pour qu'il les mette à table et avait le devoir de les goûter. Le groupe était complété par deux aides de chambre à disposition pour tout besoin. La pose des bougies sur la table du roi, quand celui-ci mangeait en chambre le soir, était le devoir du gentilhomme de chambre qui apportait les chandeliers avant les plats.

Le cérémonial n'atteste pas, en revanche, la présence d'un aumônier ou d'un chapelain, même s'il avait été étrange que ce repas ne fût pas béni. Derrière la porte de la chambre se tenait un groupe de courtisans : le contrôleur de cuisine, le sommelier et le garde-vaisselle. Le premier vérifiait le service de vaisselle et de couverts. Le garde-vaisselle devait goûter l'eau qui imbiberait la serviette du souverain et le sommelier goûtait le vin et les autres boissons servies, en présence du gentilhomme de chambre.

Après ces opérations, la serviette et les boissons étaient apportées en chambre par un page.

II. Le XVIII^{ème} siècle et l'affirmation du repas en privé

Le début du XVIII^{ème} siècle voit la disparition de la pratique du repas public. Bien que le cérémonial de cour continue de prévoir aussi bien les banquets solennels que les repas en antichambre, nous savons qu'après l'ascension au titre royal, en 1713, Victor-Amédée II arrêta de manger en public. Après 1730, les seules occasions où se tinrent des 'banquets solennels' furent les mariages des princes héréditaires en 1750 et en 1775.

Déjà le juriste allemand Johann Georg Keyssler, qui se trouvait à la cour de Victor-Amédée II en 1729, remarquait que « le roi dîne seulement avec le prince de Piémont et son épouse ». Deux ans plus tard, Georg Ludwig von Pöllnitz raconte dans ses Mémoires que Charles-Emmanuel III, devenu roi en 1731, et Polyxène de Hesse « mangent toujours ensemble et n'admettent aucun spectateur à l'exception des officiers de leur maison ». Une situation qui ne changera pas par la suite : « Le roi et la famille royale ne mangent point en public ; on ne les voit ensemble qu'aux offices de la Chapelle », écrit Pierre-Jean Grosley dans ses *Observations sur l'Italie et les Italiens*, publiées en 1764.

J'ai eu l'occasion de mentionner dans un de mes articles que ce choix était vu de manière positive, surtout par les voyageurs français, habitués aux usages de Versailles. Charles Pinot Duclos, secrétaire perpétuel de l'Académie française, se trouvait à Turin vers la moitié du XVIII^{ème} siècle. Dans son *Voyage en Italie ou considération sur l'Italie* (œuvre posthume publiée à Maastricht en 1793), il mentionne l'absence de la pratique du repas public et l'explique par les usages de la cour de Savoie, meilleurs que ceux de la cour française. La citation mérite d'être reprise en entier : « Si la manière de gouverner nous paroissoit extraordinaire, sa cour ne la paroîtroit pas moins à ceux qui habitent la nôtre. Ils ne concevroient pas qu'on fut obligé d'avoir ou de montrer des mœurs, de cacher des intrigues, au lieu de les afficher. Ils trouveroient peu de dignité dans une cour qu'ils regarderoient comme un couvent. Le roi mange avec sa famille et ne croit pas devoir multiplier dans le même château des maisons dont il faut toujours que le peuple paie l'entretien. Les charges à cette cour sont peu lucratives et n'en sont pas moins recherchées.

Il suffit aux contendants qu'elles soies honorables. Toutes les dépenses du roi de Sardaigne sont appliquées aux vrais besoins de l'État. »

Mais l'expression la plus parlante de cette interprétation est certainement le *Voyage de la Raison en Europe*, un voyage utopique publié à Paris en 1772 par le marquis napolitain Luigi Antonio Caraccioli. Dans son œuvre, il s'imagine que la Raison même effectue un grand tour en Europe, sous l'apparence d'un jeune homme appelé Lucidor. Parmi les étapes du voyage, il y a Turin, la capitale de Savoie. « Lucidor s'attendoit à voir le monarque manger en public, selon l'usage établi chez les souverains ; mais le roi de Sardaigne se concentre dans son auguste famille ». Un choix, celui du repas en famille, qui permet à la Raison de faire l'éloge du comportement du roi de Savoie, en l'opposant aux autres souverains : « Lucidor, s'apercevant un soir que le roi recevoit avec bonté tous ceux qui avoient des placets à lui présenter ne put s'empêcher de dire : Voilà mon triomphe, voilà ce que j'inspire aux souverains. Ils ne sont grands qu'autant qu'ils sont populaires et que par des bienfaits continuellement répétés ils s'annoncent pour pères de leurs sujets. Le trône de Charles-Emmanuel était accessible aux petits comme aux grands. On ne le voyoit pas environné de ces sentinelles qui repoussent l'indigence et le malheur. »

Avec l'accession au trône de Victor-Amédée III, la situation ne changea pas, le nouveau souverain préférant manger en privé, avec sa famille. Toutefois, nombreux étaient ceux qui demandaient à assister à son repas : il ne s'agissait pas tant de courtisans, qui avaient assez de cérémonies auxquelles participer et cherchaient plutôt à les éviter, que de voyageurs de passage à Turin (véritable « porte d'Italie ») au début ou à la fin du *Grand Tour*.

Victor-Amédée II autorisa ces voyageurs à assister au repas en famille qui se tenait chaque dimanche au Château de Moncalieri. Jean-Baptiste-Marie Guidi, censeur royal de Louis XVI, qui se trouvait à Turin à la fin de septembre 1773 en a laissé un témoignage. Dans ses Lettres contenant le journal d'un voyage fait à Rome, Guidi raconte ainsi son expérience : « Toute la famille du Roi de Sardaigne est assise à la même table et servie par des pages, dont l'extérieur sage et respectueux se ressent de l'ordre qui règne dans cette cour... On n'éprouve point au dîner du Roi de Sardaigne ce sentiment imposant qu'excite le gala des grandes cours, mais la surprise qui naît du faste et de la grandeur peut-elle être comparée au plaisir pur et touchant de voir un roi à la tête de ses enfants faire les honneurs de sa table, les prévenir sur leurs goûts, n'être enfin qu'un bon père de famille. »

Les pages de Guidi présentent le souverain de Savoie en bon père de famille, comme dans le célèbre *Voyage d'un François en Italie* de l'astronome Lalande, datant de 1769. Et surtout revient la critique, implicite, mais évidente, contre les rois de France et leurs pratiques (il suffit de se rappeler qu'à Versailles se tenaient encore de grands couverts publics deux fois par semaine). À la même époque, les autres souverains des Etats italiens faisaient les mêmes choix que ceux du roi de Sardaigne.

Dans ce domaine également, il me semble donc confirmé que non seulement les rites et cérémonies de Versailles n'étaient pas un modèle pour les cours italiennes (lesquelles, au XVIII^{ème} siècle comme au XVI^{ème} siècle, s'inspiraient plus de l'Empire que du royaume de France), mais aussi que l'évolution des pratiques des repas reflétait clairement le concept même de royauté. Le « roi qui mange » est un sujet à aborder sous le prisme de la politique comme par ailleurs tout ce qui concerne la cour, lieu, par excellence, du pouvoir de l'Ancien Régime.

L'olla podrida, un gigantesque pot-au-feu espagnol au destin européen

Pierre LECLERCQ, chercheur indépendant

Au XVI^{ème}, l'*olla podrida* (pot-pourri) était le véritable symbole de la cuisine d'abondance aristocratique. Il figurait sur la table des princes pour symboliser la puissance et la force.

La recette figurant dans « l'Ouverture de Cuisine » de Lancelot de Casteau, qui est le tout premier recueil de recettes édité à Liège en 1604, contient une soixantaine d'ingrédients : du bouillon, des pieds et des oreilles de porc, du lard, de l'agneau, de la saucisse, des choux, des carottes et des oignons. Cette base se retrouvera partout en Europe, car ce plat, qui est né au début du XVI^{ème} en Espagne va en effet se répandre dans toutes les cours européennes.

Un film reprenant la préparation de l'olla podrida est projeté.

Au XVIII^{ème} siècle, l'*olla podrida* se rencontre dans les recueils de recettes français sous le nom d'oille. Il s'agit alors d'un potage parmi d'autres, qui comporte un peu moins d'ingrédients que l'olla original. En revanche, tous les ingrédients de base que nous évoquions précédemment ont été conservés.

Nous allons à présent nous intéresser à la manière dont cet *olla podrida* est arrivé chez nous, en Flandres. Une recette de 1861, de Philippe Cauderlier qui était un grand cuisinier gantois, fait état d'un « hoche-pot » dont les ingrédients sont extrêmement proches de ceux de l'oille française : pied et oreille de porc, chou, céleri, navet et pomme de terre. Ce plat qui, au départ, appartenait à la cuisine de la très haute aristocratie a donc descendu les échelons de la hiérarchie sociale et s'est retrouvé dans la cuisine bourgeoise flamande. Cette recette plaît à un tel point qu'on la retrouve bientôt sous le nom de « hoche-pot gantois ». Elle fait l'objet d'une véritable appropriation et finalement, plus personne ne doute de l'origine flamande de la recette. Ainsi, Paul Bouillard qui était le Paul Bocuse du début du XX^{ème}, expliquait ceci : « Le hoche-pot à la gantoise (...) est une préparation toute spéciale, (...) et qui porte bien l'empreinte du terroir flamand où elle a été imaginée. » Je précise qu'à la même époque, Auguste Escoffier, n'est, lui, pas du tout dupe puisque pour sa part, il nous explique que le hoche-pot est bel et bien dérivé du *olla podrida* espagnol.

Discussion

Gabriele HORN

Il a été question de nations et de religion ce matin, mais il me semble que vous avez surtout exprimé le point de vue des cours catholiques. Ce qui me manque donc, c'est également le point de vue des régnants protestants sur la nourriture.

Patrick RAMBOURG

S'il est plus courant d'évoquer la nourriture plus du point de vue des catholiques que des protestants, c'est sans doute parce que l'art culinaire a été mal perçu des seconds qui le considéraient même comme un péché. L'alimentation et la cuisine était plus frustrées chez les protestants, même si des textes indiquent qu'ils pouvaient partager le plaisir de manger. En réalité, nous disposons de peu de sources sur le sujet et nous, historiens, sommes confrontés à ce vide qui ne nous permet pas de savoir ce qu'était la cuisine protestante.

Pierre LECLERCQ

J'en profite pour évoquer le cas anglais : beaucoup ont évoqué des raisons religieuses pour expliquer la relative « pauvreté » gustative de la cuisine anglaise, mais, heureusement, l'historien sociologue Stephen Mennell ne se contente pas de cette explication.

De la salle

Les cours d'Europe du Nord avaient-elles l'habitude d'importer leur vin de Grèce ?

Patrick RAMBOURG

Le vin de l'Europe méditerranéenne - la Grèce, mais aussi l'Italie -, était effectivement importé et ce commerce est documenté dès l'antiquité. Aux tables médiévales, les convives appréciaient ce vin du sud qui était doux et sucré et beaucoup plus fort que celui qui était produit en Ile-de-France ou dans d'autres régions de France. Au fil de l'histoire, plus les vignobles français et italien se développent, moins ceux du sud de l'Europe sont consommés par les grandes cours européennes. Apparaissent alors d'autres vins comme le Porto du Portugal. Quoi qu'il en soit, le commerce du vin a donc toujours existé. Je rappelle que la vigne était cultivée jusqu'en Angleterre. Au Moyen-Age, le vin se consommait dans l'année, mais au fil du temps, ce vin jeune va laisser place à un vin de garde, qui bientôt se conservera non plus en tonneau mais en bouteille. Enfin, la tradition antique du vin coupé à l'eau va perdurer durant des siècles.

Gabriele HORN

Notre équipe, à Potsdam, a mené des recherches sur le vin. Le résultat est très intéressant, car chaque roi avait ses propres goûts en la matière. Par exemple, au XVIII^{ème} siècle, Frédéric II appréciait le vin de Bergerac. Si le sujet vous intéresse, nous vous invitons à visiter notre cave, que nous avons créée avec des experts et des œnologues.

De la salle

Y avait-il de la bière sur les tables royales ?

Patrick RAMBOURG

Non, ce n'était pas le cas, ni en France, ni en Italie ou d'autres pays de l'Europe du sud. En revanche, la bourgeoisie et le « petit peuple » consommaient beaucoup de bière. Par exemple, la cervoise - qui ressemblait à une bouillie - était très consommée dès le Moyen-Age. Il est très clair, dans de nombreux pays, qu'il existait une très forte distinction sociale entre les consommateurs de vin et de bière.

Pierre LECLERCQ

Il faut se souvenir qu'aux XVIII^{ème} et au XIX^{ème} siècles en France, on considère que la bière ramollit l'esprit !

Jaroslav DUMANOWSKI

A propos de l'usage des épices, vous constatiez un retrait dès le XVI^{ème} siècle et pourtant, il ne faut pas oublier qu'elles ont été extrêmement populaires dans une grande partie de l'Europe jusqu'à la fin du XVIII^{ème} siècle. Par ailleurs, connaissez-vous une version de l'olla podrida sous forme de tourte ? Celle-ci était très populaire en Pologne.

Pierre LECLERCQ

Je ne connais pas cette version. En ce qui concerne les épices, leur recul est déjà avéré au XVI^{ème} siècle lorsque l'on procède à l'analyse statistique des recueils de recettes. Cette étude montre également que le sucre n'est plus une épice parmi les autres au XVI^{ème} siècle. Des aromates sont dédiés aux plats sucrés et d'autres aux plats non sucrés. Lorsque la cuisine classique s'impose au XVII^{ème} siècle, le sucre et les aromates qui lui sont associés comme la cannelle ou le safran disparaissent de la préparation de certains plats au profit du sel, des herbes et du citron. Cette lente évolution court sur deux siècles et on se rend compte que, de manière impressionnante, la cuisine du XVII^{ème} siècle n'est quasiment plus épicée.

Jaroslav DUMANOWSKI

Patrick, vous avez formulé l'hypothèse que les œufs et le poisson apparaissant sur les tableaux de Velasquez représentent un repas « maigre ». A mon sens, une telle idée est totalement impensable pour des pays comme la Pologne ou l'Espagne du XVII^{ème} siècle.

Patrick RAMBOURG

Certains ouvrages de cuisine montrent qu'en France, les œufs sont présents dans les recettes maigres, mais interdits le Vendredi Saint. Je ne suis pas certain que cette autorisation vaille pour l'Espagne. En revanche, il faut avoir à l'esprit que ce qui pouvait être interdit à une certaine époque était autorisé par la suite. C'est le cas du beurre, par exemple, qui au fil du temps, pourra être consommé en jours gras et en jours maigres.

De la salle

Je reviens au sujet de la cuisine protestante. A Amsterdam, nous disposons d'une collection très riche de livres de recettes à partir du XVI^{ème} siècle. Elle nous permet de vérifier la grande richesse des menus de repas bourgeois. Il n'y avait pas de cour royale aux Pays-Bas, mais les bourgeois et les marchands avaient l'habitude d'organiser des festins de prestige.

J'aimerais également évoquer le trafic des esclaves au XVII^{ème}, car à mon sens, il a eu une influence considérable sur la cuisine. Le sucre qui était importé des plantations d'Amérique du Sud, a modifié le goût, les appétits et les recettes. Il accompagnait les épices et à mon avis, celles-ci n'ont pas du tout disparu de la cuisine à la fin du Moyen-Age comme vous le pensez. Elles ont continué d'être utilisées au moins dans les pays où étaient exportés les produits de la traite des esclaves.

Pierre LECLERCQ

Je précise que mon propos a trait à la cuisine de cour en France d'où les épices disparaissent progressivement entre le XVI^{ème} et le XVII^{ème} siècles. Le paradoxe est que c'est justement au moment où elles entrent massivement sur le territoire que les épices disparaissent des recueils de recettes qui sont ceux de la haute aristocratie. A l'inverse, les classes sociales inférieures vont se régaler de ces épices auxquelles elles n'avaient pas droit auparavant parce que trop chères.

Patrick RAMBOURG

Il est bien évident que les Pays-Bas et plus largement, les protestants, avaient une cuisine et une bonne cuisine. En France, par exemple, Abraham Bosse aimait représenter sur ses gravures sa famille à table consommant des mets succulents.

En ce qui concerne le sucre, l'Europe n'a pas attendu la traite des esclaves pour en être inondée. Le sucre arrive d'abord via la Méditerranée et l'Italie, dès le XVI^{ème} siècle, car la canne était cultivée au Maghreb, puis en Sicile. Ensuite, il est devenu un produit industriel, avec la découverte du nouveau monde et l'installation de plantations aux Antilles et au Brésil.

Pour en revenir au clivage religieux entre catholicisme et protestantisme, je pense qu'il faut le dépasser. Certes, dans le contexte français, il existe jusqu'au XVIII^{ème} siècle, d'une part des recettes dites « grasses », d'autre part des recettes dites « maigres ». C'est ainsi. Progressivement toutefois, cette dichotomie va laisser place à une laïcisation de la cuisine partout en Europe - plus tôt dans certains pays que d'autres.

Art, nourriture et banquet à la cour des papes

Alessandra RODOLFO, Conservateur du département d'Art (XVII^{ème} et XVIII^{ème} siècles) et du département textiles et tapisseries, Musée du Vatican

La table du Pape et les banquets qui avaient lieu en son palais étaient des événements publics, des spectacles auxquels pouvait assister une élite de diplomates, de souverains et de nobles. Les rôles étaient soulignés par la place à la table ; celle du pape, isolée sous la voûte, était plus haute que celles des autres convives et elle soulignait ainsi son statut de chef suprême du christianisme et de souverain de l'état papal.

Un vaste traité traitant du thème de l'alimentation entre le XVI^{ème} et le XVII^{ème} siècles nous informe sur les coutumes, les traditions, les recettes et la nourriture de l'époque. Différentes personnalités s'y sont penchées, comme l'humaniste et intellectuel Bartolomeo Platina, bibliothécaire du pape Sixte IV qui, en 1474, publia l'ouvrage *De honesta voluptate et valetudine*, en collaboration avec le maître Martino de Rossi, cuisinier du Camerlengo à Rome Ludovico Trevisan. Cet ouvrage est une source précieuse de formation à la vie quotidienne et à la cuisine italienne du XV^{ème} siècle : de l'importance de choisir un cuisinier, à la mise à table au moment idéal pour manger, des meilleures méthodes de cuisson de chaque aliment à la culture et à la classification des plantes.

Toutefois, de tous les ouvrages portant sur la gastronomie et l'art culinaire à la cour pontificale, celui de Bartolomeo Scappi, cuisinier secret de Pie V, est peut-être le plus complet. Ce livre est une source d'informations précieuses sur la nourriture servie au cours du conclave et à l'occasion du couronnement du pape, mais aussi sur des sujets plus pragmatiques tels que les compétences et la rémunération du cuisinier.

Avec ses 1 017 recettes, Scappi nous livre aussi des informations sur la nourriture à utiliser pendant le carême (poissons et plats pauvres en graisses, comme les œufs, les légumes et les légumineuses), ainsi que sur la préparation des plats à cuisiner en fonction des saisons et des prescriptions religieuses.

Le texte est accompagné de 27 dessins illustrant l'architecture des cuisines et les ustensiles du cuisinier, permettant de comprendre le niveau technologique de la cuisine Renaissance. Quatre dessins illustrent la disposition de la cuisine principale, des cours adjacentes, et de la pièce réservée à la transformation du lait. Dix-huit dessins montrent des pots, de l'équipement et divers articles ménagers.

Scappi propose et explique plusieurs recettes telles que la soupe Apostolorum, une soupe verte au persil et aux herbes. Plat typique de la cuisine pauvre, il a été enrichi pour la table de la cour romaine, de mouton aromatisé au safran et à la cannelle, marié à des œufs battus et à du fromage râpé.

Scappi nous offre aussi une source pour découvrir des traditions oubliées de nos jours comme celles des anciens conclaves. Même pour les cardinaux investis de la tâche importante de choisir le nouveau pape, la nourriture était un sujet important. La coutume voulait que chaque cardinal, avant d'entrer dans le conclave et de s'enfermer dans le palais apostolique du Vatican, choisisse à sa cour des hommes appelés Dapiferi dans le but de lui fournir la nourriture nécessaire à sa subsistance quotidienne.

Tous les jours vers midi, les Dapiferi quittaient les palais des différents cardinaux avec de la nourriture placée dans des paniers ou des boîtes de conserve, munis de cadenas et décorés des armoiries du cardinal. Ces paniers et boîtes étaient portés à la cuisine où

les préposés à la garde du *Rote* avaient la tâche de les inspecter et de vérifier qu'ils ne contenaient ni papiers ni écrits (interdit avec excommunication). C'est la raison pour laquelle les tartes étaient interdites. La nourriture était ensuite apportée dans la cellule du cardinal. La scène est représentée de manière synthétique dans les plans créés à l'occasion du conclave, où la position des différentes cellules dans lesquelles se trouvaient les cardinaux était marquée.

En 1724, une description du conclave rappelle avec étonnement le faste et l'abondance des cardinaux italiens qui rivalisaient dans la richesse et la délicatesse des plats. C'est peut-être la raison pour laquelle, afin d'accélérer l'élection, qui pourrait durer des mois, il a été établi que si les cardinaux n'avaient pas élu le pape trois jours après leur entrée en conclave, ils n'auraient qu'un plat à manger chaque jour. Après cinq jours, ils ne seraient plus nourris qu'au pain et à l'eau.

Pendant l'année liturgique, des festivités avaient lieu non seulement au cours des cérémonies religieuses, mais aussi pour célébrer d'importants moments de convivialité. Par exemple, pour les cardinaux restés au Palais Apostolique à Noël pour assister aux Matines et à la Messe de Noël, un magnifique dîner avait été organisé par Mgr. Maggiordomo aux frais du Pape. Il avait eu lieu dans les salles luxueusement décorées de Constantin, dans la Galerie des Cartes magnifiquement illuminée ou encore dans l'ancienne salle du Pape dans l'appartement Borgia.

La nourriture était préparée dans les nombreuses cuisines du Palais du Vatican, qui était équipé de *stanze di credenza*, salles dans lesquelles l'argenterie et le linge de table étaient conservés sous la supervision du Credenziere par ailleurs chargé de la scénographie des banquets. Le personnel de cuisine et de service participait à la riche mise en place de la table du banquet; des artistes, des musiciens et des sculpteurs y participaient aussi en créant d'incroyables chorégraphies musicales et scénographiques qui ont atteint leur apogée à l'époque baroque.

D'importants sculpteurs étaient en effet engagés pour créer des centres de table en sucre appelés Trionfi (qui peuvent aussi être en gélatine, massepain, blanc-manger, salade, glace et cire) aux formes les plus diverses et fabriqués dans une salle spéciale du Palais. Nous savons que même un artiste comme Bernini fut chargé d'organiser la magnifique et superbe décoration du banquet offert par Alexandre VII à la reine Christine de Suède.

La plus célèbre de ces sculptures en sucre consistait en une pâte composée d'une gomme naturelle dissoute dans de l'eau de rose, additionnée de blanc d'œuf, de jus de citron et de sucre. La pâte était ensuite étalée comme une pâtisserie, façonnée et sculptée à la main. Le coût de la mise en œuvre d'une sculpture en sucre était très élevé: le prix d'une sculpture en sucre pesant environ 1,5 kg était l'équivalent à celui d'une ancienne statue en marbre.

Pour obtenir un effet «naturaliste», le sucre pouvait aussi être coloré par des pigments extraits de plantes et de légumes (vert d'épinards et de bettes à carde, rouge de betterave, par exemple), et cuits de différentes manières pour conférer éclat ou transparence selon les impressions: celui caramélisé donnait une couleur bronze aux sculptures, tandis que les dorures et l'effet argent étaient obtenus par le mélange de poudre d'or et d'argent véritable.

Pâques, l'un des moments les plus importants de l'Église catholique, a été marqué par des cérémonies importantes qui se sont terminées par des banquets spécifiques.

Le Jeudi saint, l'ancien rituel solennel du lavement des pieds avait lieu dans la majestueuse et ancienne Salle ducale située au cœur du Palais Apostolique. Après cette cérémonie, les treize apôtres se voyaient offrir un déjeuner dans la grande salle du Consistoire secret, située dans l'appartement papal où une très belle table était dressée.

Simultanément, un banquet plus magnifique avait lieu dans une autre grande salle de l'appartement pontifical. Pour l'occasion, des pièces maîtresses en sucre avaient été créées avec des iconographies conçues spécialement pour l'événement et expliquées par des livrets imprimés pour l'occasion.

Pour le dîner du jeudi saint, les centres de table en sucre représentaient généralement des vases à fleurs et des statues des douze apôtres (scène de la dernière Cène). Pour le dîner du lendemain (le dîneur du Vendredi saint), des anges portant les emblèmes de la Passion du Christ et une croix de bronze étaient généralement fabriqués.

Pour l'occasion, le nonce de Naples envoyait diverses caisses de mostaccioli, des biscuits au miel glacés au chocolat, typiquement napolitains, des confitures de fruits, tandis que le Trésorier de la Province de Ferrare avait l'obligation d'envoyer chaque année les esturgeons pris dans le fleuve Po.

L'importance et la signification de la nourriture et en particulier du pain et du vin, symboles du sacrifice charismatique de l'Europe, ont également été révélés dans d'autres coutumes que les banquets, tels que le Parti di Palazzo ou pain d'honneur. Il s'agissait d'une distribution quotidienne de pain papal, de vin et d'autres aliments tels que des biscuits et des beignes. Ils étaient distribués aux membres de la cour papale selon le rang et le rôle joué par chacun d'eux. Le pain était fabriqué dans le four du Palais.

En conclusion, chaque pape avait ses propres idées sur la nourriture. Si Jules III était un « grand mangeur » et si Paul IV voulait toujours que sa table soit mise de façon princière, Pie IV n'était pas beaucoup intéressé par la nourriture et Pie V l'était encore moins. En effet, ce pape très rigoureux jeûnait souvent. Nous pouvons sans mal imaginer à quel point cuisiner des plats frugaux pour le pape put être frustrant pour Scappi !

La cuisine de Paul TREMO, chef à la cour du roi Stanislas Auguste Poniatowski

Jaroslav DUMANOWSKI, Professeur, université Nicolas-Copernic de Torun

Le premier personnage de ma présentation est le dernier roi de Pologne, Stanislaw Auguste Poniatowski, qui a régné de 1764 jusqu'au troisième partage de la Pologne en 1795. Le deuxième est Paul Tremo, son cuisinier. Il a travaillé pour Stanislas durant son règne, mais aussi durant l'exil de ce dernier à Pétersbourg.

Dans un premier temps, je voudrais évoquer la cuisine baroque polonaise, et le premier livre de cuisine publié en 1682. Il y a dix ans, le Musée du palais du roi Jean III à Wilanów a entrepris de publier une série de « monuments » culinaires de Pologne, c'est à dire les anciens livres de cuisines, traités culinaires et traités diététiques. Le premier était le *Compendium ferculorum*. Ce livre est considéré comme le plus ancien ayant survécu jusqu'à nous. Nous savons désormais qu'un autre livre l'a précédé puisqu'il a été publié vers 1540. Il y a quelques mois, j'ai identifié une copie manuscrite de cet ouvrage et nous en préparons l'édition.

Le *Compendium ferculorum* est resté très populaire jusqu'au début du XIX^{ème}, ce qui est pour le moins surprenant, car la cuisine qui y figure est démodée. En réalité, il n'existait pas d'autres livres de recettes ; deuxièmement, cette cuisine baroque est parvenue à s'adapter au fil du temps aux différentes classes sociales.

Nous voyons sur cette image le banquet donné par le roi de Pologne Jean III Sobiewski en 1684. Le roi arbore le costume national polonais oriental tandis que tous les autres convives sont vêtus à la manière occidentale. Ici, nous pouvons émettre l'hypothèse que les costumes, et peut être la cuisine, jouent un certain rôle politique et identitaire. Ce sont pour le moins des signes de propagande

Dans le premier livre de cuisine paru en 1682 dans le cercle du roi Jean Sobiewski, Stanisław Czerniecki présente une cuisine très traditionnelle, presque médiévale, qui fait largement appel aux épices orientales. Cette cuisson joue des contrastes entre différents saveurs tout en se conformant à un strict contrôle religieux de l'alimentation. L'auteur critique de manière très sévère les « manières » et les nouveautés françaises dans le domaine culinaire, mais en même temps, il les imite ! Ainsi, s'il déteste les cuisiniers français mieux payés que lui, il n'hésite pas à consacrer un sous-chapitre aux potages français. Cette ambivalence se retrouve fréquemment dans des livres de cuisine allemands, très nombreux dans la seconde moitié du XVII^{ème} siècle.

Le deuxième livre de cuisine polonais, « Kucharz doskonały (Un cuisinier parfait) » est publié seulement en 1783. Il s'agit d'une traduction de « La cuisinière bourgeoise » édité en France. Son auteur n'était pas cuisinier, mais il s'est efforcé de traduire littéralement le texte original. Malgré tout, il est parvenu à créer un tout autre « produit » puisque l'ouvrage de cuisine française est devenu, en Pologne, un livre de cuisine aristocratique. C'est ce qui justifie le changement de titre du recueil.

Paul Tremo, quant à lui, a composé son livre de recettes vers 1781. Il était le chef de la cuisine de la cour du roi Stanislas, et à ce titre, était l'un des personnages les mieux payés de la cour de Pologne, surtout lorsque celle-ci s'est exilée à Pétersbourg. Dans son livre, il propose une sorte de synthèse entre des recettes typiques françaises comme le bœuf

mode et des plats polonais. Il utilise des ingrédients locaux et les accommode au goût classique français, ce qui donne naissance à une cuisine moderne.

Paul Tremo nous a légué une documentation immense – surtout financière et comptable - au sujet de la cuisine royale, et notamment un choix de 86 recettes manuscrites. Nous savons désormais qu'il a aussi traduit un ouvrage allemand portant sur l'art de conserver les légumes. Il s'agit d'un ouvrage avant tout pratique qui ne correspond pas vraiment à la représentation que nous nous faisons de la cuisine royale.

Les recettes les plus nombreuses parmi les 86 que nous a laissées Paul Tremo portent sur l'accommodation du brochet ; 14 recettes sont consacrées à ce poisson local très apprécié et particulièrement coûteux. Les autres recettes portent sur la préparation de différents potages, les volailles – presque uniquement les chapons – et les légumes. Les recettes de porc sont très rares.

Pour « son brochet à la polonaise », Paul Tremo procède à une manipulation subtile pour convaincre les Polonais que cette recette ne vient pas de France et qu'au contraire, ce sont eux qui l'ont popularisé en France. En réalité, la recette est plutôt française à base de basilic, de laurier, de thym, de persil et de ciboules. Elle comporte très peu d'épices. Encore une fois, Paul Tremo s'efforce de convaincre les Polonais que cette recette n'est pas française, mais polonaise.

Le livre de Paul Tremo comporte également des recettes qui n'ont rien à voir avec la cuisine royale. Ce sont, par exemple, des recettes de conservation de légumes. Paul Tremo a compris que sa mission n'était pas seulement d'amuser le roi et ses courtisans, mais aussi de trouver l'ingrédient miraculeux qui mettrait fin aux problèmes d'alimentation des plus pauvres. En ce sens, il traduit les idées des Lumières sur le mode culinaire et s'attache à leur trouver des équivalents locaux en Pologne. Il s'intéresse par exemple à l'alimentation sauvage et aux fruits de la forêt. Il préconise, y compris dans ses choix de recettes royales, la consommation d'aliments pauvres, par exemple, le jus de bouleau.

Paul Tremo a beaucoup influencé les livres de cuisine qui seront publiés à sa suite. Il a également influencé son disciple, Jan Szyttler qui deviendra l'auteur culinaire le plus populaire en Pologne.

La cuisine de tous les pays (1868 – 1881) d'Urbain Dubois.

Patrick RAMBOURG, chercheur associé au Laboratoire Identités
Cultures Territoires (ICT) de l'Université Paris Diderot – Paris 7

Chef renommé du XIX^{ème} siècle Urbain Dubois publie *La Cuisine de tous les pays* en 1868 ; un livre qui rencontrera le succès. Même si l'intitulé du livre n'évoque pas l'Europe, le propos du chef concerne principalement les cuisines européennes de l'époque. Mon propos se divisera donc en trois parties :

- Urbain Dubois, un chef renommé
 - La « cuisine universelle »
 - Les soupes européennes
- Urbain Dubois (1818 - 1901), un chef renommé

Urbain Dubois est né en 1818 à Trets dans les Bouches-du-Rhône. Il constitue un jalon et une charnière importante dans l'évolution de la cuisine, puisqu'il prolonge l'œuvre d'Antonin Carême et a eu Auguste Escoffier pour élève. Il fait son apprentissage dans les cuisines des Rothschild, puis travaille dans plusieurs restaurants connus de Paris : au Café Anglais sous les ordres d'Adolphe Dugléré (autre chef célèbre), puis au Tortoni, café-glacier renommé qui devint un restaurant dans les années 1830. Il ira aussi au Rocher de Cancale, autre établissement célèbre où il secondera le chef Langlais, inventeur de la sole normande dans les années 1840. Urbain Dubois acquiert surtout la notoriété comme chef de cuisine à l'étranger : d'abord en Russie chez le prince Orloff, puis en Allemagne à la cour du roi de Prusse, Guillaume I^{er}, poste qu'il va occuper en alternance avec Emile Bernard, à raison d'un mois et demi chacun ; le chef Emile Bernard avait été auparavant au service de Napoléon III. L'association de ces deux cuisiniers fut heureuse ; ils se complétaient dans leur approche de la cuisine. « Urbain Dubois était un spécialiste du décor et il [aimait] particulièrement les présentations sur socle. Il était aussi un défenseur du service « à la russe » [...] et contribua à dépoussiérer les canons en place, tandis que Bernard, réalisateur sans pareil, donnait à ses recettes une indéniable dimension artistique ». En 1856, ils publieront ensemble : *La Cuisine classique. Etudes pratiques raisonnées et démonstratives de l'école française appliquée au service à la russe*. L'ouvrage devient une référence.

Si Antonin Carême était passionné d'architecture, Urbain Dubois était, lui, un « artiste sculpteur. Comme le maître, il développe pour les plats chauds des supports qu'il travaille à l'avance [...]. Chaque pièce chaude est dressée sur un support qui comprend des tampons, des socles et des bordures auxquels il apporte des perfectionnements [...] Le tout est confectionné en pain frit, semoule, riz ou pâte à nouilles qui présentent l'avantage de pouvoir être préparés à l'avance. Car il faut plusieurs heures de travail pour édifier ces constructions qui ont comme fonction de rehausser la pièce ».

Mais Urbain Dubois excelle surtout dans la confection des pièces froides. « Aucune partie de l'art culinaire n'est plus éclatante que celle « du froid », écrivent les deux chefs. C'est elle qui « honore le plus le praticien » et qui « suffit quelquefois à lui faire sa réputation ». « La fonction des pièces froides est donc spectaculaire. Dubois sculpte le sucre comme il sculpte la pierre. Les monuments qu'avait imaginés Carême, ruines antiques, promontoires romantiques, se multiplient, se complexifient, si bien qu'ils demandent plusieurs semaines de travail pour être réalisés. La plupart du temps, d'ailleurs, on ne les mange pas, tant ils sont beaux ! Et à vrai dire assez peu comestibles.

Comme Carême, Urbain Dubois s'inquiète des conditions de travail des cuisiniers. Il se demandait ainsi pourquoi « les cuisines, même dans les grandes et belles maisons, [étaient]

le plus ordinairement mal disposées, défectueuses, incommodes, malsaines ? » Elles sont généralement construites dans les souterrains, peu aérées, mal éclairées, humides et malsaines. « Elles ont toujours pour résultat d'inoculer aux cuisiniers le germe d'infirmités qui se développent plus tard », poursuit-il dans son ouvrage *La Cuisine artistique, études de l'école moderne* (1882). Une cuisine mal distribuée augmente la pénibilité des tâches et agit sur la santé de ceux qui s'y activent. Toute l'organisation du travail en découle ; trop grande, elle fatigue et exige un personnel nombreux ; trop basse de plafond, la chaleur ne s'y évacue pas correctement et le lieu devient suffoquant ; trop haute elle est alors bruyante : « Le bruit se répercute, la voix se perd, on a de la peine à s'entendre ». Dans la plupart des cas, les cuisiniers doivent s'adapter au lieu qu'on leur propose et s'armer d'une « philosophie pratique ». Il en viendra à présenter sa cuisine idéale dans sa *Cuisine artistique* de 1882.

Urbain Dubois demeure connu grâce à son œuvre écrite. Il est en effet l'auteur de plusieurs ouvrages, traduits et réédités, dont *La cuisine classique* en 1856 et 1864, avec Emile Bernard ; *La cuisine de tous les pays* en 1868, 1869, 1872 et 1881 ; *L'école des cuisinières* en 1876 pour la seconde édition, et 1948 pour la 19^{ème} ; *Le grand livre des pâtisseries et des confiseurs* en 1883 et 1896 pour la 4^{ème} édition ; *La cuisine d'aujourd'hui, école des jeunes cuisiniers* en 1889 et 1948 pour la 17^{ème} édition ; *La nouvelle cuisine bourgeoise* en 1888 pour la 8^{ème} édition, *La pâtisserie d'aujourd'hui, école des jeunes pâtisseries* en 1894 pour la seconde édition et 1947 pour la 13^{ème} édition, etc. Il est donc un auteur prolifique et reconnu.

- « La cuisine universelle »

Quel est donc le projet de *La cuisine de tous les pays* ? Les préfaces des trois premières éditions, peuvent nous aider à comprendre l'objectif d'Urbain Dubois et la manière dont il pense son ouvrage : « En cette heure clémente où les peuples civilisés, toute distance abolie, prennent; pour ainsi dire, les mêmes habitudes et les mêmes goûts, écrit-il en 1868 dans sa première préface, un livre de cuisine, simple et précis, renfermant un choix varié de mets populaires et nationaux, empruntés à tous les pays, aura peut-être le mérite d'intéresser, à un égal degré, les gastronomes et les hommes de métier. »

S'adressant à la fois au mangeur et au professionnel, parlant de mets populaires et nationaux, Urbain Dubois prône une « cuisine universelle ». Pour lui, « les peuples, de progrès en progrès, vont sans cesse à la perfection ! ». Il imagine que des « rapports intimes » des peuples « sorte enfin une assimilation complète, et, par la suite, l'adhésion unanime aux formules fondamentales de la cuisine ». Il considère que la « cuisine universelle » peut être à portée de main, alors que la « langue universelle est encore un grand rêve ».

En France nous sommes sous le second Empire de Napoléon III, une période de prospérité. L'année précédente s'est tenue à Paris l'exposition universelle sur le thème de l'art et de l'industrie, qui attira 10 millions de visiteurs et nombre de personnalités, dont le roi (Léopold II) et la reine des Belges, le prince de Galles (futur Edouard VII), le tsar de Russie (Alexandre II), etc. On croit en l'avenir au progrès, et aux peuples pouvant vivre en harmonie.

Pour Urbain Dubois, « ces conditions nouvelles réclament [...] des patriciens », c'est-à-dire des cuisiniers, « plus d'application et d'aptitude ». « Naguère, dit-il, un cuisinier laborieux, même avec un répertoire restreint, pouvait se faire une certaine renommée : aujourd'hui, il ne lui suffit plus d'être un bon patricien, il faut qu'il possède le génie, ou pour être plus modeste, l'instinct des ressources inépuisable, aussi variées que les goûts différents des gens qui savent manger ».

D'une certaine façon, il conseille l'ouverture aux différentes cultures culinaires, et au cuisinier, de pouvoir s'adapter aux différents goûts européens. Et c'est pour aider ces collègues qu'il décide de rédiger *La cuisine de tous les pays*. A cette époque, la cuisine de

référence est la cuisine française. Et pour un chef Français, la cuisine française est déjà une cuisine universelle, puisqu'elle est à la fois un modèle, ouverte sur le monde, tout en ayant la capacité d'adapter et d'intégrer des recettes venues d'ailleurs.

Dans la préface de la deuxième édition, en 1869, Urbain Dubois se félicite du bon accueil de son ouvrage par la presse française et étrangère. Il considère que *La cuisine de tous les pays* « tiendra [. . .) une large place dans l'enseignement culinaire, autant par la variété des éléments et des ressources qu'elle renferme, que par la diversité des méthodes qu'elle présente. » L'ouvrage est digne d'être consulté et étudié par les cuisiniers, mais aussi par « les personnes désireuses de traiter leurs convives d'après les meilleures traditions gastronomiques en usages dans toutes les contrées civilisées ». Et il espère que son livre sera bientôt popularisé dans les pays. Il sera d'ailleurs traduit en anglais l'année suivante.

Lorsque la 3ème édition du livre paraît en 1872, la situation politique de la France et de l'Europe a évolué. La guerre franco-prussienne de 1870 (19 juillet 1870 – 28 janvier 1871), la chute du Second empire et la proclamation de la République le 4 septembre 1870, le siège de Paris au cours de l'hiver 1870 – 71, la proclamation de l'empire allemand à Versailles le 18 janvier 1871, sans oublier la Commune de Paris au printemps 1871 (18 mars-28 mai), et la perte de l'Alsace-Lorraine... Dans sa préface, Urbain Dubois ne fait nullement allusion à ces temps difficiles, il présente son ouvrage avec de nouvelles améliorations dans le fond et la forme (format agrandi, texte, plus beau ; révisé, enrichi de nouvelles productions, de nouveaux dessins, etc.).

Il précise que « si, parmi les mets étrangers, il s'en trouve, qui paraissent peu en rapport avec nos goûts, c'est que le goût des nations se développe et s'affirme en raison des produits que la nature leur fournit, selon que leurs ressources sont étendues, selon l'influence des climats. » En écrivant cela, il semble s'éloigner de l'idée d'une « cuisine universelle ». Tout en considérant qu'il n'y a plus d'obstacle « pour que la cuisine ne progresse pas, puisque son domaine est plus vaste, et la voie tracée ».

Dans ces trois préfaces, Urbain Dubois ne cite jamais aucun pays, ni l'Europe. Mais on a bien compris qu'il veut faire œuvre de pédagogie et contribuer à ouvrir les cuisiniers vers d'autres méthodes et d'autres pratiques culinaires, aussi bizarres qu'elles puissent apparaître : « mieux vaut les approfondir que les dédaigner », précise-t-il encore dans sa troisième préface, qui semble s'adresser plus à un public français, qu'à un public européen.

- Les soupes européennes

Parmi les chapitres et les recettes qui jalonnent son livre, arrêtons-nous sur le chapitre consacré aux soupes dans l'édition de 1872. L'auteur y consacre 65 pages, les soupes étant probablement l'une des préparations culinaires les plus universelles. L'auteur commence par des considérations, en disant que « les soupes sont servies chez les peuples familiarisés avec la gastronomie. Les Français, les Italiens, les Allemands, les Russes, et généralement les populations du nord de l'Europe les estiment ». « En Russie, poursuit-il, la soupe est souvent le met le plus luxueux d'un dîner, et coûte plus à elle seule que le dîner lui-même ». N'oublions pas qu'Urbain Dubois a travaillé en Russie et son propos correspond aussi à ce qu'il a pu observer.

Mais tout compte fait, il en vient à dire que la soupe a « une égale importance partout ». Elle diffère néanmoins selon les contrées : dans l'Europe du nord et en Angleterre, se sont généralement des soupes garnies « avec de la viande, de la volaille, du gibier ou du poisson ». En France, « les garnitures légères sont généralement préférées ». Dans la tradition culinaire, l'on parle de purées, de crèmes, de soupes et de potages liés, qui peuvent se passer de garniture, à la différence des soupes liquides, des consommés, des bouillons clairs, « qui exigent d'être associés à une garniture quelconque ». Ces garnitures sont alors plus ou moins abondantes et variées, selon que la soupe soit destinée à un repas familial ou à un dîner d'apparat. « Il est des circonstances, nous dit le chef, où la

soupe se trouve être un des mets les plus importants du repas ». Mais quelle que soit la nature de ta soupe, il y a une règle qu'il ne faut pas enfreindre, celle de la servir chaude, « à l'état de bouillant ». « Ce n'est qu'à cette condition, en effet, qu'on peut en apprécier la bienfaisante et agréable saveur ».

Les appellations des recettes de soupes que présente le chef dans son ouvrage nous font voyager en Europe et au-delà. Elles peuvent se référer à un pays, à une région, ou à une ville. Nombre de recettes n'ont néanmoins pas de références géographiques. Si nous restons sur la notion de lieu, les plats dit à la Russe arrivent en tête (12), suivis des plats à la polonaise et à l'anglaise (7 + 7), à l'espagnole et à l'allemande (5+5), à l'écossaise (3), à l'italienne (2), à la portugaise (1) à la grecque (1), etc. Nous avons aussi des références à la Turquie (1), à l'Amérique et même la recette du couscous des Arabes.

D'autres plats font références à des régions, comme la Provence et le Béarn, et à des villes européennes, souvent des capitales : Vienne, Paris, Berlin, Hambourg, Genève, Vilnius, Milan, Naples, Bologne, Florence, Bordeaux, Rouen, Saint-Germain, Saint-Cloud, Nantes, Marseille, Nice.

– Conclusion

La Cuisine de tous les pays témoigne de la manière d'un grand chef de percevoir la cuisine de son époque dans les différents pays européens. Il ne fait pas qu'énoncer des recettes, mais il apporte son expérience, son regard de professionnel sur la cuisine. Ses digressions sur la valeur d'une recette dans tel ou tel pays sont pour l'historien d'aujourd'hui, une réelle source d'information. Elles montrent que dans les années 1860 – 1870, on pouvait envisager une cuisine universelle sans renier les spécificités nationales et régionales.

Recevoir l'Europe : la table comme instrument d'intégration des princes de Monaco dans le gotha

Thomas BLANCHY, Administrateur principal aux Archives et à la Bibliothèque, palais princier de Monaco

Durant la période précédant la Révolution française, les princes de Monaco se sont francisés, jusqu'à s'installer à la cour de Versailles ou à Paris et devenir des aristocrates français. Ce qui explique que le Palais de Monaco ne recevait plus de visiteurs et n'avait pas véritablement besoin d'une table réputée. L'essentiel de leur sociabilité était parisien ou versaillais.

Avec la Révolution, Monaco est annexé à la France. Les princes sont déchus de leurs titres français. Malgré leur restauration sur le trône monégasque en 1815, ils ne retrouvent pas les revenus que leurs différents fiefs leur assuraient en France. Le Palais de Monaco, en lui-même, a beaucoup souffert durant toute la première moitié du XIX^{ème} siècle, du manque de ressource des Grimaldi. Il s'est considérablement dégradé.

1848 : séparation de Menton et Roquebrune, influencée par le Printemps des peuples. La principauté, qui comprenait trois villes, perd 90 % de son territoire et se retrouve réduit à la taille d'un état confetti.

- Une principauté périphérique en pleine reconversion

La principauté est enclavée dans le comté de Nice, sous contrôle du Royaume de Sardaigne. Les Sardes espèrent intégrer la Principauté. C'est un petit pays situé sur une frontière : entre la péninsule italienne et la France. Pourtant, c'est un pays plutôt pauvre, très peu peuplé, isolé géographiquement, économiquement et politiquement. Pour se rendre à Monaco depuis Nice, il faut prendre une diligence, ou un vapeur, avec des formalités de passeport. Il est donc difficile d'accéder au pays, ce qui nuit à son économie et à sa visibilité.

À son avènement, en 1856, Charles III doit donc refonder l'économie monégasque pour retrouver la prospérité, sans quoi la survie du pays est compromise. Il doit aussi redorer son blason, rehausser son prestige familial et dynastique.

- Refonder l'économie, retrouver la prospérité :

L'idée de Charles III et de sa mère, la princesse Caroline, est de profiter de l'essor du tourisme d'hiver sur la Côte d'Azur des grandes familles aristocratiques et bourgeoises d'Europe, pour créer, sous couvert de thermalisme, une société de jeux. L'idée est d'imiter les villes d'eau allemandes et belges qui tirent profit des recettes des jeux pour assurer les dépenses publiques. En 1856, une première société des bains est créée sur le port, quartier de la Condamine. En 1866, le plateau des Spélugues, quartier désertique, est consacré à l'essor d'un nouveau quartier pour les jeux, qui prend le nom « marketing » de « Monte-Carlo ». La voie de chemin de fer est inaugurée en 1868. Monaco se désenclave. Le casino, le thermalisme, la vie culturelle favorisent le développement du territoire et son urbanisation rapide.

- Restauration du Palais

Mis à mal par l'épisode révolutionnaire, le Palais de Monaco est vidé de son mobilier et transformé en hôpital et en dépôt de mendicité sous la Révolution et l'Empire. À cause du manque de moyen des princes au début du XIX^{ème} siècle, aucune restauration sérieuse n'est entreprise et le palais est menacé de ruine. Florestan I^{er} entreprend les premières démarches de restauration, mais c'est Charles III, qui, aidé par la fortune de sa femme, consacre dès son avènement, près de 300 000 francs par an pour redonner à cette demeure tout son lustre. Charles III restaure les fresques. Il se lance également dans une politique d'acquisition de mobilier et d'œuvres destinées à orner le palais. Il essaye de retrouver d'anciens tableaux familiaux, et parfois, fait réaliser des copies. Le gros des travaux est terminé dix ans après son avènement, vers 1867, avec l'achèvement des nouvelles écuries, extrêmement luxueuses. Entre 1872 et 1880, une grande salle à manger est également aménagée.

- Le développement d'une maison souveraine

Cette maison souveraine s'étoffe au cours du règne. Avant la sécession de Menton et de Roquebrune, alors qu'Honoré V ne s'est rendu que quatre fois à Monaco durant son règne. Il n'avait pas assez de ressources pour tenir son rang. Sa maison souveraine ne comptait qu'une demi-douzaine de fonctionnaires en 1834.

Si l'on en croit l'Almanach du Gotha, on passe à une quinzaine de personnes au milieu des années 1870, et on arrive à 25 personnes à la mort du prince en 1889, toujours sans compter les domestiques.

Le terme de « cour » est par essence nébuleux. Pour Monaco, on peut considérer que la famille princière, au sens large, les hauts fonctionnaires de l'État et les notables locaux forment une petite cour.

- Une famille en quête de reconnaissance

En parallèle, les Grimaldi tentent de retrouver une sociabilité qu'ils ont perdue avec la Révolution française. Avant la Révolution, et dans le cadre du protectorat français en vigueur depuis le traité de Péronne, les princes de Monaco faisaient partie de la cour de Versailles, et vivaient la plupart du temps, à Paris, une vie d'aristocrate française. Il faut refonder une sociabilité aristocratique. Celle-ci va passer, en particulier par des réceptions, déjeuners, dîners, soupers, bals, qui se tiennent soit à Monaco, au Palais, soit au château de Marchais, dans l'Aisne. La stratégie est de profiter de la présence d'aristocrates et de notables sur la Côte d'Azur, de les approcher, de les encourager à se rendre à Monaco, et les accueillir.

- Un bon exemple est celui de la famille de Wurtemberg.

Des membres de la famille royale de Wurtemberg prennent goût aux villégiatures hivernales sur la Côte d'Azur, en particulier à Nice et Monaco. Le roi de Wurtemberg, Guillaume I (1781-1864), se rend à Nice à la fin de l'année 1858. Le prince Charles lui fait présenter ses hommages par son premier aide de camp puis se rend lui-même à Nice le 27 décembre pour visiter le roi ainsi que le grand-duc Constantin de Russie. Il s'agit, de sa part, d'une volonté claire de s'insérer dans la sociabilité des monarchies européennes et d'accroître ses relations avec les élites, en particulier politiques.

Perpétuant cet usage d'année en année, Charles invite les différents représentants de grandes familles en escale à Nice. Il tisse le même type de relation avec le cousin germain du roi : le comte et prince Guillaume de Wurtemberg, général de la forteresse d'Ulm. Frédéric-Guillaume (1810-1869) appartient à la quatrième branche de la Maison de Wurtemberg.

Devenu le voisin de la famille princière, le comte noue des relations d'amitié avec celle-ci. À partir de 1862, on recense un grand nombre de visites de Guillaume et de sa famille au palais princier. Les audiences, déjeuners, dîners en présence de Guillaume et

parfois de ses quatre filles se multiplient : on compte plus d'une vingtaine de visites jusqu'au 12 février 1863.

C'est par le biais de cette sociabilité que le projet du mariage se forge. Il est célébré le 15 février 1863, au Palais de Monaco. Le précédent mariage célébré au palais était en 1757.

Le mariage de Florestine et de Guillaume est, d'une certaine manière, le fruit du désenclavement de la principauté et de l'essor du goût de l'aristocratie pour l'air marin. En alliant les Grimaldi à l'une des plus anciennes maisons royales européennes, il rehausse indéniablement le prestige et restaure le rang de la famille princière, tout en favorisant la réappropriation d'usages monarchiques à la cour de Monaco.

La famille s'agrandit et Florestine et Guillaume vivent une partie de l'année dans le château de Lichtenstein, proche de Stuttgart, sur l'entrée duquel on peut voir les armoiries des Grimaldi.

Avec la cécité de Charles, c'est la duchesse d'Urach qui sera souvent, à partir des années 1860, la maîtresse de maison, et accueillera les invités de marque au Palais de Monaco.

- Une vie de cour foisonnante.

L'entourage du prince se compose, en premier lieu, de sa famille proche et élargie, qui comprend les cousins de Wurtemberg-Urach, avec lesquels les relations sont étroites. Un deuxième cercle se compose du chambellan, des aides de camp et des dames d'honneur, les secrétaires particuliers, et des commandements et l'avocat de la famille.

Cet ensemble de personnes forme les contours d'une petite cour qui se rassemble de façon plus ou moins complète, selon les occasions, autour du prince, lors de réceptions au Palais. Une petite vie de cour existe aussi au château de Marchais une partie de l'année.

Le prince reçoit au Palais pour des audiences particulières, mais aussi pour des réceptions, que ce soit des dîners, buffets, soirées dansantes, ou, parfois, des représentations théâtrales ou des spectacles de marionnette. La salle Grimaldi ou la salle des gardes, grandes pièces, sont souvent utilisées pour les bals. Charles III fait construire une « Grande salle à manger ». Il accueille parfois des dîners jusqu'à 40 couverts.

Le prince maintient cette vie de cour, surtout dans la première partie de son règne. À partir des années 1870, il est de moins en moins présent, car devenu aveugle, il est aussi affecté par des problèmes nerveux. Néanmoins, une sociabilité se maintient via les réceptions.

Le prince doit tenir son rang et rehausser le prestige de sa maison. En particulier lorsqu'il reçoit des hôtes de marque, comme le général Sélim ou le roi de Saxe. Cela passe par un accueil de très bon niveau. Cuisine, service, argenterie, musique, domesticité, mais aussi attelages à la Daumont. La représentation est soignée, elle est censée représenter la magnificence du souverain.

- Les valets :

Le prince accueille ses invités dans la galerie des fresques, en haut de l'escalier d'honneur.

Les valets sont vêtus d'habits à la française en drap vert galonné et gilet rouge, culottes de panne noire pour la petite tenue, et habit rouge galonné d'or pour la grande tenue. Ils font parfois la haie d'honneur dans la galerie des Glaces.

- La vaisselle :

La vaisselle est le plus souvent commandée chez des orfèvres parisiens, Alexandre Aucoc, Odier... Ou achetée à Londres chez Whiteley, où encore à la manufacture Ginori à

Doccia. On a de nombreux couverts en argents, en ruolz, de la vaisselle en porcelaine, en cristal... Toujours avec couronne princière, chiffre ou blason. En termes de linges, pour les réceptions, les inventaires comportent de nombreuses nappes jusqu'à 12,50 m, des serviettes assorties, plusieurs centaines.

– Les caves :

Les inventaires de la cave font état de près de 12 000 bouteilles en cave en 1893 avec une consommation de près de 5 000 bouteilles par an. Surtout du Saint-Émilion, du Champagne, du Marsala, du Madère.

Les consommations se font surtout les mois d'hiver et correspondent à la présence à Monaco de la famille princière. Parfois en novembre et décembre, plus souvent en janvier, encore plus en février, mars, un peu moins en avril, parfois, mai, rarement, juin, très rarement juillet. En été, on consomme surtout de la bière (pas trop de vin). Le personnel permanent du Palais en consomme même en l'absence du Prince. Au printemps, on consomme aussi de la bière, en plus du vin. Le vin d'office est aussi consommé en été, mais dans des quantités moindres; quelques bouteilles. Il est, par exemple, donné aux hommes de peine lorsqu'ils font leurs corvées (de charbon par exemple).

La consommation baisse drastiquement au moment de la guerre de 14-18. Il faut dire que les réceptions cessent complètement durant la guerre. Elles ne reprennent qu'à partir de 1919, avec moins d'éclat. Lors des dîners, on mange une cuisine qui évoque plus le monde de la gastronomie française, avec influences européennes, qu'une gastronomie locale. Peu de produits ou de recettes locales. Pour des raisons de commodité, sans doute, peu de gibier, surtout de la volaille, du bœuf et du poisson. Beaucoup de plats en sauce ou en gelées : chafroix, galantines, bœuf en gelée, aspics. C'est parfois l'hôtel de Paris qui apporte un renfort aux cuisiniers du Palais lors des grands buffets.

– Fournisseurs :

Le Madère est acheté chez M. du prince Albert I^{er}, Blandy, à Madère. C'est une connaissance personnelle. Pour le vin de Bordeaux, on se fournit à Bordeaux, dans la maison Guithon & Cie, à Cénon. La cour de Monaco se fournit, pour la nourriture, à Nice, Monaco ou Menton, et tisse un réseau de fournisseurs brevetés. Par exemple, le confiseur et glacier « A. Rumpelmayer », à Nice et Aix-les-Bains, fournisseur breveté de plusieurs cours, qui fournit les gâteaux lors des buffets. La maison fournit aussi des maîtres d'hôtel en renfort (2 à 4).

Le prince de Monaco, qui se sert de ses consuls comme de factotum, leur passe commande d'objets artisanaux ou de produits « régionaux » sous forme d'échantillons (vins fins, biscuits de mer, meringues espagnoles), et parfois en grande quantité.

En 1874, le consul de Palerme, Lancia de Brolo, répond à une commande de vins de Marsala en envoyant deux pipes (pièces en chêne pouvant contenir 410 litres de vin) par un vapeur qui se rend à Nice en passant par Gênes. En janvier 1877, nouvelle commande au consul pour une pipe du même vin de Marsala, chez M. Florio, négociant : « Ce vin d'une qualité supérieure a été trouvé excellent ; il a coûté 475 francs la pipe sans compter les frais de transport. ». Le vin, de qualité S.O.M. (Superior old Marsala), sans doute très adapté aux longues traversées en mer, est envoyé en février. Il est réceptionné par le consul de Monaco à Nice.

Même processus avec le consul de Monaco à Malaga, Rodriguez, qui, selon les ordres émanant du Palais, envoie à Marseille des échantillons de différents vins de Xérès, 10 bouteilles, que le consulat de Monaco à Marseille fait acheminer à Marchais pour dégustation par la famille princière. Le sous-secrétaire des Commandements écrit ensuite au Consul, le 8 février 1886 : « [...] je dois vous faire connaître que la qualité de ces vins n'a pas été trouvée aussi supérieure que je le supposais, et qu'au contraire elle est

généralement fort au-dessous de celle de vins de la même espèce achetée précédemment pour la maison du Prince dans diverses localités d'Espagne. Plusieurs des vins expédiés par vous sont alcoolisés à l'excès, d'autres paraissent parfumés ou caramel d'une manière factice.» Il passe néanmoins commande de 2 arobes (environ 25 kilos) d'un vin pour le Commandant du Palais du prince de Monaco.

Autre « produit », dont on attend des fruits de Valence à Monaco : en 1874, le marquis d'Assereto, consul de Monaco à Valence envoie par vapeur « les vingt plantes d'orangers pour le jardin de SAS ».

– Conclusion

La table est l'un des outils qui permettent aux princes de Monaco de rompre leur isolement sur la scène européenne et de les intégrer dans la sociabilité aristocratique et bourgeoise, politique, intellectuelle, artistique de leur temps. On voit que les Princes reçoivent à Monaco, mais aussi à Marchais. Albert I^{er} reçoit le Kaiser Guillaume II sur son Yacht, la Princesse Alice, durant les régates de Kiel. La vaisselle vient des grandes manufactures d'Europe. Les menus présentent des plats d'inspiration classique. Les princes de Monaco sont des souverains européens.

La stratégie de la table est aussi une stratégie de communication payante. Les réceptions font parler de Monaco et des Grimaldi. Aussi, lorsque le prince Charles III meurt en 1889, Monaco est un État reconnu comme souverain par la plupart des États d'Europe. C'est devenu l'un des lieux où se retrouve l'aristocratie et la grande bourgeoisie européenne. Le rayonnement culturel s'est considérablement accru. Albert I^{er} est à la fois le continuateur de son père. Il poursuit cette politique de sociabilité et l'étoffe même si son goût personnel le pousse plutôt vers la sobriété. Cependant, sous son règne, au-delà des familles régnantes ou nobles, il reçoit, plus que son père avant lui, des personnalités scientifiques, des artistes et intellectuels, des pacifistes.



Dinner by the Castle_Rosenborg, Denmark
| Rosenborg - Kongernes Samling

VENDREDI 27 SEPTEMBRE 2019

Introduction

Elena ALLIAUDI, Coordinatrice de l'Association des Résidences Royales Européennes

Je vous souhaite la bienvenue au nom de notre présidente, Catherine PEGARD. Retenue à Versailles, elle ne peut malheureusement pas être des nôtres au cours de ces deux jours.

Ce *showcase* européen a été conçu d'abord comme un moment d'échange de compétences et de connaissances scientifiques - lesquelles forment le socle de toutes les activités menées dans nos résidences. Il nous donne également l'occasion de procéder à un bilan des activités développées à l'occasion de l'Année européenne du patrimoine culturel 2018.

Le projet « A Place at the Royal Table » a été financé par la Commission européenne par le biais du programme « Europe Creative ». À ce propos, je cède la parole sans plus tarder à Madame Catherine MAGNANT, cheffe de la *taskforce* Année européenne du patrimoine culturel à la Commission européenne.

Catherine MAGNANT, Conseillère, cheffe de la *taskforce* Année européenne du patrimoine culturel, Commission européenne

Les quelques éléments que je m'appête à vous livrer vous permettront de situer votre projet dans le cadre général des activités que nous avons menées en 2018 à l'occasion de l'Année européenne du patrimoine culturel (European Year of Cultural Heritage ou EYCH).

Je rappelle en premier lieu les objectifs de cet évènement :

- Encourager l'appréciation du patrimoine culturel de l'Europe en tant que ressource partagée ;
- Sensibiliser à l'histoire et aux valeurs communes.
- Renforcer le sentiment d'appartenance à l'Europe.

Au total, 37 pays ont participé à l'Année européenne du patrimoine 2018, y compris des pays des Balkans occidentaux et quelques pays du grand voisinage, comme la Géorgie qui a été très active. 38 grandes organisations et réseaux européens, représentant le patrimoine sous ses différentes facettes au niveau européen — dont Europa Nostra — nous ont accompagnés, car nous tenions à une gestion participative de cette année européenne.

Nous avons également réussi à travailler de façon intégrée au sein de la Commission puisque 19 de ses départements s'y sont engagés (développement régional, affaires sociales, environnement...). Nous en sommes très fiers, car dépasser nos clivages administratifs est toujours un challenge.

En fin de compte, nous avons organisé 23 000 évènements en Europe et atteint environ 12 millions de personnes ; 14 000 projets ont été labellisés « Année européenne du patrimoine culturel » et 900 projets ont été financés au titre de plusieurs budgets européens : culture, développement régional, recherche (Horizon 2020), etc.

Quel est le bilan de cette Année européenne du patrimoine culturel ?

Bien sûr, nous voulions absolument assurer la postériorité politique de l'évènement. C'est la raison pour laquelle nous avons adopté et traduit dans toutes les langues européennes, le premier cadre européen d'action pour le patrimoine. Ce cadre repose sur les cinq piliers suivants :

- L'engagement, la participation et l'inclusion ;
- La durabilité du patrimoine, tenant compte des problématiques du changement climatique et de la préparation aux risques ;
- La protection du patrimoine ;
- L'innovation, par le financement de la recherche notamment en matière technologique (3D, numérisation, etc.) ;
- La dimension internationale.

65 actions ont été et seront encore mises en œuvre cette année et en 2020 sur la base de ces cinq piliers ; 15 départements de la Commission y travaillent avec nous.

Je vous rappelle aussi qu'une série de recommandations politiques ont été adoptées par les groupes projets ou les groupes d'experts durant l'Année européenne. Par exemple, l'une d'entre elles porte sur le tourisme culturel soutenable, une autre sur la réutilisation du patrimoine — souvent dans une perspective de « sauvetage ».

Le fait est suffisamment rare pour être relevé : les chefs d'État et de gouvernement réunis en Conseil européen en juin 2019 ont inséré dans le nouvel agenda stratégique pour l'Europe (2019 – 2024), une phrase relative au patrimoine culturel. « *Nous investirons dans la culture et dans notre patrimoine culturel qui sont au cœur de l'identité européenne* ». Il

est clair que nous n'hésiterons pas à rappeler cette phrase au bon souvenir de chacun, à chaque fois que nous ressentirons une baisse d'engagement !

Pour conclure, je vous informe que l'audition de la nouvelle Commissaire à l'innovation et à la jeunesse Mariya GABRIEL aura lieu lundi prochain. Vous êtes tous ici au courant de la polémique qui a accompagné la création de ce nouveau portefeuille, en ce sens que son intitulé ne fait plus mention de la culture. Pour autant, soyez assurés que Madame GABRIEL est très attachée à ce domaine et par ailleurs, il faut relever que dans sa lettre de mission, le patrimoine est cité comme le premier *item* du chapitre consacré à la culture. Nous considérons qu'il s'agit là d'un signe positif. Enfin, sachez que la Commission a proposé une augmentation de 34 % du budget du programme Europe créative. Les négociations ont débuté à ce titre entre le Parlement et le Conseil. Il nous faut à présent patienter avant d'en connaître les résultats.

Sneska QUAEDVLIEG-MIHAILOVIC, Secrétaire générale d'Europa Nostra

Merci beaucoup, Catherine, nous avons produit « un pas de deux » à tant d'occasions avant, pendant et heureusement après cette Année européenne du patrimoine culturel. Nous avons mis tellement de projets en mouvement et l'avons fait ensemble, au sein d'une « dream team » qui a rassemblé non seulement les équipes de la Commission, mais aussi la mienne et celles de tant d'autres organisations privées et publiques. Nous nous sommes associés non parce que nous en avons reçu l'instruction d'en haut, mais dans un processus de mobilisation totale, alors que nous ne disposions que de très peu d'argent. Voilà pourquoi je reste très confiante pour l'avenir du patrimoine culturel et de nos futures actions, quel que soit l'intitulé du titre de la prochaine Commissaire.

Merci encore, Catherine, vous avez travaillé avec tant de passion et d'efficacité et vous faites honneur à l'organisation qui vous emploie.

Vous savez sans doute que Europa Nostra porte la voix de la société civile dans le champ culturel. Elle porte la voix d'un mouvement considérable auquel vous participez et nous sommes très fiers que l'Association des résidences royales européennes ait décidé de nous rejoindre en 2017. Depuis, plusieurs projets conduits par les membres de votre réseau se sont vus décerner un prix du patrimoine culturel de l'Union européenne/Concours Europa Nostra. C'est dire tout le « savoir-faire », la connaissance et l'excellence que vous représentez ! Nous sommes réellement disposés à coopérer à nouveau avec vous.

Nous voici aujourd'hui réunis dans la Maison de l'histoire européenne. Vous a-t-on déjà raconté l'histoire de ce bâtiment, le « génie » de ces lieux ? L'établissement a été créé au milieu des années 1930 sous le nom d'institut dentaire Eastman, en vue de surveiller l'hygiène dentaire des enfants défavorisés. Évidemment, à cette époque, se rendre chez le dentiste était une expérience traumatisante pour des enfants et pour apaiser l'anxieuse attente de ces derniers, de magnifiques illustrations des Fables de la Fontaine ont été peintes sur les murs. Je crois qu'il est important de raconter l'histoire de ce bâtiment d'autant que son devenir est longtemps resté incertain. Vous savez que, certes, Europa Nostra décerne des prix, mais notre organisation n'hésite pas non plus à se battre lorsque le patrimoine est en danger. Ainsi, notre antenne bruxelloise a âprement débattu avec le parlement européen au sujet du projet architectural qui était dévolu à cette maison. Nous pensions que ce projet n'était pas adéquat et par ailleurs, qu'il ne faisait pas l'objet d'une concertation suffisante. Finalement, après un certain nombre de très bonnes discussions, nous sommes parvenus à un résultat relativement satisfaisant non seulement sur le plan de la forme, mais aussi sur celui du contenu auquel est dédié ce bâtiment.

Ainsi, c'est un message très important qui a été adressé aux décideurs politiques : l'histoire compte et cette histoire qui est une combinaison de splendeur et de misère constitue la base du projet européen. Il est impensable de construire le projet européen sans mettre en valeur cette histoire européenne que nous partageons.

Je vous exhorte, vous qui disposez de collections d'objets, de tableaux, etc. dans vos résidences respectives et qui, ainsi, touchez de très près à l'histoire européenne, à raconter davantage cette histoire. Ce *storytelling* qui est l'objet de vos travaux cet après-midi est extrêmement important à l'heure où tant de personnes tentent de ressusciter les démons nationalistes du passé.

Catherine Magnant vous a livré tout à l'heure les résultats de l'Année européenne du patrimoine culturel. Je pointerai pour ma part l'importance de la participation de la société civile. Nous nous sommes battus contre tous ceux qui pensaient que l'évènement n'aurait jamais lieu, nous ne nous sommes jamais contentés d'un « non » pour réponse et finalement, chacun est satisfait du résultat. Je suis sûre que beaucoup d'entre vous

travaillent étroitement avec la société civile ; cette collaboration entre experts, autorités publiques et société civile dynamise les projets et leur donne une visibilité très importante.

En juin 2018, nous nous sommes réunis à l'occasion du Sommet européen du patrimoine culturel à Berlin. En marge de cet événement, nous nous sommes joints au pique-nique organisé dans les jardins du château Sanssouci à Berlin (le 23 juin). Malheureusement, il pleuvait ce jour-là, mais le mauvais temps n'a pas réussi à gâcher ce très beau rendez-vous.

Pour en revenir au sommet, nous avons été nombreux à partager cette rencontre, la plus importante de l'année, et avons adopté à cette occasion « l'Appel de Berlin ». Ce document, signé par 2 000 personnes et notamment par de simples citoyens concernés par le patrimoine, a été d'une aide non négligeable pour nos collègues de la Commission en vue de l'élaboration du cadre européen d'action pour le patrimoine culturel que Catherine Magnant évoquait avant moi. Il s'agit d'un engagement politique très important.

Cela démontre que nous sommes plus forts lorsque nous travaillons ensemble et votre réseau a lui aussi un rôle important à jouer dans cette mobilisation.

En conclusion, je reviendrai aussi sur les propos de Catherine citant la phrase de l'agenda stratégique de l'Union européenne 2019 – 2024, faisant référence au patrimoine. Certes, il ne s'agit que d'une simple ligne, et pourtant, elle établit l'importance stratégique d'investir dans la culture et dans le patrimoine qui est au cœur de notre identité européenne. Un colloque se tiendra à Paris le 30 octobre sur ce sujet précisément ; il s'agira en l'occurrence de sonder la question suivante : comment placer notre héritage culturel au centre de la relance du projet européen dont nous avons tant besoin ? Je voudrais que ce sujet soit plus souvent « au menu » de toutes les institutions européennes et des décisionnaires. J'espère en effet que nous pourrions ainsi mieux faire entendre notre cause et notre voix. C'est autour de la table que se promeuvent le sens de l'unité et la convivialité en Europe ; nous en avons besoin et nous y travaillons ensemble.

Une nouvelle fois, je vous adresse mes félicitations pour votre excellent projet. Merci.

Association des Résidences Royales Européennes: A Place at the Royal Table: un projet de coopération européenne

Elena ALLIAUDI, Coordinatrice de l'Association des Résidences Royales Européennes

L'Association des Résidences Royales Européennes est un réseau, unique en son genre, créé en 2001 par le Château de Versailles qui en assume la présidence. Il rassemble actuellement 30 institutions réparties dans 15 pays européens. Celles-ci gèrent plus de 100 châteaux-musées et sont donc associées dans un réseau dont le but est le partage des bonnes pratiques et l'échange d'expériences lors de réunions techniques itinérantes multithématiques. Nous menons des projets de coopération et à ce titre, l'Année européenne du patrimoine culturel nous a permis de développer celui qui nous réunit ces deux jours « A Place at the Royal Table ».

En réalité, ce projet est né bien avant le lancement officiel de l'Année européenne du patrimoine culturel. Dès 2015, nos collègues allemands de la Fondation des châteaux et jardins prussiens de Berlin et Brandebourg nous avaient mobilisés à ce sujet. Tous les membres du réseau avaient alors commencé à réfléchir aux opportunités que cette année pouvait leur offrir, en vue de promouvoir leur riche patrimoine commun auprès du grand public. Un premier *workshop*, organisé en 2016 au château de Charlottenbourg, nous a permis de définir les lignes-guides de notre projet; un second, au palais de Het Loo aux Pays Bas, a étendu notre réflexion à la stratégie de communication qu'il nous fallait déployer pour conduire de ce projet.

Avant toute chose, nous nous sommes efforcés de définir les opportunités qu'offrait notre projet en les traduisant en objectifs. En l'occurrence, ceux-ci consistaient d'une part à « parler » de l'histoire européenne et ainsi de renforcer un sentiment identitaire européen. D'autre part, le projet nous permettait d'atteindre des objectifs professionnels, car travailler ensemble pour la première fois sur un même thème produirait les bénéfices suivants :

- Créer un espace de savoir commun, comme nous l'avons vérifié hier ;
- Expérimenter un nouveau récit ;
- Tester une nouvelle façon de travailler pour le réseau ;
- Exploiter le principe de solidarité du réseau et faire en sorte que ses plus petits membres soient davantage visibles.

Bien évidemment, le public et plus particulièrement la jeune génération, était au centre de notre initiative. Il nous semblait important de transmettre aux plus jeunes la connaissance de l'histoire par un nouveau *storytelling*. Pour ce faire, nous avons fait appel aux outils et pratiques offerts par le numérique, notamment les médias sociaux qui permettent d'atteindre davantage les plus jeunes.

Sur le plan méthodologique, le caractère novateur du projet est sa souplesse. Il s'agissait de permettre à tous les membres d'adhérer au projet en fonction de leurs besoins, sans forcément créer de nouvelles activités. Cette adaptabilité a permis d'assurer

la durabilité de l'initiative. Elle nous a également appris à travailler à différentes échelles, tant européenne que locale. Enfin, notre objectif visait à promouvoir des initiatives novatrices, actuelles et participatives — sur le principe du « learning by doing ».

Enfin, nous nous sommes efforcés d'attribuer un « fil rouge » à notre projet à partir des questions suivantes : « Qu'est-ce qui rassemble les gens? », « Qu'est-ce qui crée du partage? » Nous n'avons pas longuement hésité avant de valider l'idée que ce qui crée du partage, ce qui caractérise la vie quotidienne de chacun d'entre nous, ce sont la table et la nourriture. Ce thème est très actuel et en ce sens, il répondait à notre besoin ; de plus, il peut être décliné sous plusieurs aspects.

C'est ainsi qu'est né le projet « A Place at the Royal Table ». Il a été co-financé par la Commission européenne et a très rapidement reçu le label de l'Année européenne du patrimoine culturel. Il a réuni 21 institutions — résidences dont le but consistait à partager leur connaissance des traditions culinaires en Europe avec les 38 millions de visiteurs qu'elles accueillent annuellement. En 2018, elles ont adopté la devise suivante « Inviter notre public pour partager et cultiver notre futur. »

Le financement de la Commission européenne nous a permis de nous concentrer sur des réalisations tangibles et communes, par exemple la publication d'une nouvelle brochure ou la création d'un *open agenda* grâce auquel les membres ont pu partager leurs pratiques. Par ailleurs, de nombreuses activités — expositions, workshops, visites guidées, conférences, etc. — ont été organisées tout au long de l'année et partout en Europe.

Hélène LEGRAND, Chargée de mission à l'Association des Résidences Royales Européennes

Le projet « A Place at the Royal Table » a été lancé officiellement et en simultané par l'ensemble des résidences royales participantes le 15 mars 2018. Ce lancement s'est traduit par divers événements, tels qu'une exposition à Schönbrunn ou une conférence de presse au Château de Versailles. Il a également été largement relayé sur les réseaux sociaux et par la presse qui en a fait l'écho en Allemagne, en Italie, en France, mais aussi dans des pays où l'association n'est pas représentée. Je songe en l'occurrence à la Grèce et à la Suisse.

Plusieurs rendez-vous communs ont ensuite été programmés en 2018 et 2019, le premier d'entre eux étant l'ouverture d'une exposition virtuelle le 29 mai 2018 sur le thème de la gastronomie. L'objectif consistait à attirer un nouveau public en utilisant la plateforme internet Google Arts & Culture. 13 membres du réseau émanant de huit pays ont participé à cette exposition qui est toujours visible en ligne. À ce jour, elle a été vue plus de 12 000 fois ; les visiteurs sont originaires — dans l'ordre — des États-Unis, puis de France, du Brésil, du Canada et enfin d'Italie.

Le 23 juin 2018, nous avons lancé le premier concours photo Instagram commun à l'ensemble des membres de l'Association des Résidences Royales Européennes. Un visuel commun a été créé puis diffusé aux 12 institutions (dans sept pays) qui avaient accepté de participer au concours. Les photos lauréates ont été publiées sur le site internet de l'Association, mais aussi, et surtout sur son compte Instagram officiel. En à peine un an, ce dernier a rassemblé plus de 20 000 *followers*.

Le 23 juin toujours, 11 institutions (dans huit pays) ont organisé un « open air event » dans leurs jardins, parcs et potagers respectifs. Le public était convié à un pique-nique, comme à Potsdam, à la Venaria Reale en Italie ou au château de Rosenborg au Danemark. À Versailles, l'évènement a été associé au dixième anniversaire de l'émission *Secrets d'histoire* animée par Stéphane Bern.

Le 19 juillet 2018, pour la troisième année consécutive, l'Association a organisé le *palace day* qui est une journée dédiée aux châteaux sur les réseaux sociaux. Évidemment, le thème choisi pour 2018 était la gastronomie, les échanges et les traditions culinaires. Nous avons atteint les 10 millions de vues en une seule journée et nous en sommes bien évidemment très satisfaits.

Le dernier fait saillant du projet « A Place at the Royal Table » en 2018 a été l'organisation d'un dîner européen au château du Trianon. Il s'agissait de réunir les participants du projet, mais aussi des représentants du monde économique et politique européen. Nous avons aussi à l'occasion de rendre hommage à la « haute cuisine » européenne : cinq chefs européens qui collaborent avec des résidences royales ont été invités, à l'instar d'Alain DUCASSE au château de Versailles ou de Maciej NOWICKI au musée du palais du roi Jean III à Wilanów. Des menus historiques ont été retravaillés et présentés à cette occasion.

Nos activités se sont poursuivies en mai 2019 par une *masterclass* consacrée aux réseaux sociaux, en présence notamment des experts de Google. Au programme, des discussions, des mises en commun, des échanges de bonnes pratiques, mais aussi et surtout, un focus particulier sur la communication autour du *Palace Day*. Ce travail a porté ses fruits, semble-t-il, puisque de 10 millions de vues collectées en 2018, nous sommes passés à 50 millions de vues le 19 juillet 2019. En une journée, nous avons atteint 18 millions de personnes à travers le monde entier et c'est la preuve que travailler ensemble et mieux se coordonner a permis de donner une nouvelle dimension à l'évènement.

Le dernier évènement pour 2019, c'est le *showcase* auquel nous sommes conviés ces deux jours. La journée d'hier avait des visées scientifiques ; aujourd'hui, il s'agit surtout de procéder à des retours d'expérience sur les résultats du projet et sur ce qu'il nous a apporté.

L'ensemble des évènements organisés en 2018 et 2019 ont été financés en partie par la subvention Europe Creative. Celle-ci nous a permis de renforcer la visibilité et la communication autour de notre projet, ce partout en Europe.

Nous remercions l'ensemble des membres de l'Association qui sont à la base de ce projet et qui sont à l'origine de sa réussite. Je leur laisse à présent la parole.

Développer un nouveau Storytelling

Schloss Schönbrunn – kultur-und Betriebges.m.b.H - Autriche

A Place at the Royal Table : pourquoi mangeons-nous comme nous le faisons ? Du champ à assiette "

Christina SCHINDLER, Product manager au château de Schönbrunn

Elfride IBY et moi travaillons pour l'entreprise en charge de la gestion du château de Schönbrunn. Le palais accueille 3,5 millions de visiteurs chaque année et est bien entendu la composante la plus connue de notre compagnie. Pourtant, celle-ci gère également un grand nombre d'autres activités et attractions, telles que le musée des enfants ouvert en 2001, les appartements impériaux, le musée Sissi ou encore la collection impériale de meubles la plus importante du monde, le Hofmobiliendepot.

En 2015, la famille Schönbrunn s'est encore agrandie avec l'arrivée du Schloss Hof Estate dans son giron. Cet édifice baroque impressionnant est situé à l'est de Vienne, sur plus de 70 hectares de terres. Il avait été acquis en 1725 par le prince Eugène de Savoie qui l'avait complètement remodelé. Peu après, l'Impératrice Marie Thérèse l'a fait agrandir en style classique français. Outre le château impérial — le plus grand d'Autriche — l'ensemble compte également une idyllique ferme domaniale.

C'est donc au Schloss Hof Estate que nous avons décidé d'organiser une exposition intitulée « Pourquoi mangeons-nous comme nous le faisons ? » et portant sur le thème du passé, du présent et de l'avenir de la gastronomie. Le château était en effet l'endroit parfait pour une telle manifestation, avec son domaine intact peuplé de quelque 240 animaux et sa cuisine baroque, équipée et meublée de façon authentique.

Le sous-titre de l'exposition était « Du champ à l'assiette ». Les visiteurs étaient invités à un fascinant voyage de découverte : de la semence qui pousse dans la terre nourricière, à la préparation et enfin au produit dans nos marmites et poêles. Récoltés, lavés, coupés, découpés, conservés, achetés à l'agriculteur, cuits à la maison ou réchauffés au micro-ondes — quel est le parcours de nos aliments avant qu'ils n'arrivent dans notre assiette ?

L'exposition a abordé la question de la production agricole, de la transformation industrielle et de la préparation domestique des aliments, démontrant ainsi que des influences locales, mondiales, mais aussi culturelles jouent un rôle dans tous ces processus. L'exposition explorait également des concepts alternatifs de production alimentaire. Elle se voulait interactive ; les visiteurs pouvaient l'explorer avec tous leurs sens, la vision, l'audition, l'odorat et le toucher.

Pour conclure, je vous informe qu'une des pièces de l'exposition avait été dédiée à l'Association des résidences royales d'Europe, ainsi qu'à notre projet commun (EYCH room). Notre objectif était de mettre en valeur les liens qui unissent nos différents établissements.

Elfriede IBY, responsable du département scientifique au château de Schönbrunn

Nous avons intégré à cette exposition le concept de « participation à la table royale » et avons invité des membres du réseau — le château Sanssouci de Potsdam, le Musée du palais du roi Jan III de Wilanów et le palais national de Mafra — à travailler avec nous sur cette thématique. Plus spécifiquement, nous avons réservé un espace de l'exposition au thème spécifique des produits qui après avoir incarné le luxe au sein des cours princières, de la noblesse et de la haute bourgeoisie, sont aujourd'hui devenus accessibles au grand public.

Pour ce qui nous concerne, à Schönbrunn, nous avons choisi de représenter le sucre en tant que produit de luxe utilisé à la cour de l'impératrice Marie-Thérèse.

À partir de la fin du XVII^{ème} siècle, les tables des cours européennes acquièrent le statut d'acte d'État, dont le rituel et les cérémonies étaient destinés à démontrer le pouvoir et la dignité du souverain. Les tables étaient somptueusement dressées, avec de magnifiques centres de tables façonnés en sucre et en masepain en forme de figurines ou de paysages entiers. En règle générale, ces pièces servaient le décorum et ne devaient pas être consommées.

Le dessert était aussi très apprécié à la cour princière et constituait le point culminant d'un repas à plusieurs plats en raison de sa préciosité : avec la vanille, le safran, le chocolat et le café, le sucre était l'un des produits les plus convoités.

À l'époque de Marie-Thérèse, les décorations de table en sucre furent progressivement remplacées par des figures en porcelaine, qui étaient également très populaires comme objets de collection.

Jusqu'à la fin du XVIII^{ème}, le sucre de canne importé était très cher et on utilisait surtout le sucre de betterave. En effet, la découverte de la teneur en sucre de la betterave en 1747 annonce le triomphe de cet ingrédient. Pour la première fois en 1825, une sucrerie permit de produire du sucre en grandes quantités et à des prix relativement bon marché, ce qui le rendit accessible au plus grand monde.

Nos partenaires du palais de Potsdam ont fait le choix de présenter l'ananas en tant que produit de luxe à la table des rois. Le fruit a atteint la Prusse après avoir traversé l'Angleterre et la Hollande. Sa culture exigeait une terre chauffée une grande partie de l'année et c'est la raison pour laquelle des serres lui ont été consacrées. En 1785, Frédéric II possédait sa propre installation dans le parc de Sanssouci, capable de lui fournir des ananas toute l'année. Le fruit était très populaire : il marquait le statut social de qui le mettait à sa table et constituait un cadeau très particulier. Au milieu du XIX^{ème}, les méthodes de culture de l'ananas se sont fortement améliorées, ce qui a rendu le fruit accessible à la classe moyenne. L'importation des fruits depuis l'outre-mer a également bénéficié du formidable essor des moyens de transport. Les serres ne se justifiaient plus d'un point de vue économique, beaucoup d'entre elles ont été converties en musées.

Nos collègues du musée du palais du roi Jan III à Wilanów ont porté leur choix sur les épices à la cour polonaise. Des pièces très travaillées et raffinées étaient utilisées pour le service. Il s'agissait généralement d'un support en métal précieux dans lequel étaient placés des récipients en verre richement décorés, contenant divers condiments indispensables à la cuisine polonaise d'antan. Au XVII^{ème} siècle en Pologne, les épices étaient un moyen extrêmement coûteux de démontrer sa supériorité sociale et culturelle. Importées d'Asie ou du Moyen-Orient, elles témoignaient en effet de la richesse de l'hôte. Utilisées abondamment, elles ont modifié non seulement le goût, mais aussi la couleur des plats. Ce goût immodéré pour les épices au XVII^{ème} a désormais laissé place en Pologne à des préférences culinaires plus naturelles et plus simples.

Enfin, le dernier produit de luxe utilisé à la table de l'aristocratie portugaise nous a été présenté par le palais national de Mafra : il s'agit du chocolat. Introduit au XVII^{ème} par les Portugais qui le ramenaient du Brésil, le cacao est rapidement devenu l'un des produits des colonies les plus recherchés. Le chocolat était la boisson favorite de la cour de Lisbonne, mais elle était trop chère pour le commun des mortels. Un tableau nous montre le roi du Portugal Charles V buvant du chocolat avec son frère et d'autres aristocrates. Le chocolat était mélangé à de la cannelle et du sucre et il était servi dans des pots en argent ou en porcelaine. À l'époque, une discussion opposait ceux qui pensaient que le chocolat était un médicament et d'autres, qui, au contraire, le considéraient comme une menace pour la santé. Aujourd'hui, le chocolat est un produit accessible à chacun.

Pour conclure, je voudrais rappeler la tenue d'une conférence à Vienne, les 6 et 7 décembre 2018, dans le cadre de l'Année européenne du patrimoine culturel. Cet événement avait été organisé conjointement par la présidence autrichienne du

Conseil européen et la Commission européenne. Notre participation a pris la forme d'un atelier de pliage de serviette orchestré par le grand spécialiste du genre, l'artiste catalan Joan SALLAS. L'initiative a été couronnée de succès et s'est soldée par l'exposition des travaux réalisés.

Elena ALLIAUDI

Merci beaucoup, Christina et Elfriede. J'ai relevé que, pour la première fois, le réseau des résidences royales européennes avait bénéficié d'un espace réservé au sein d'une exposition.

Châteaux de Versailles et de Trianon — France

À la table du roi

Elisabeth CAUDE, conservateur au Château de Versailles

J'ai tout de suite accepté de m'investir dans ce projet, car je suis convaincue que la notion de « château – musée » est importante. Nous sommes des châteaux avant d'être des musées — n'en déplaise à certains ! — et il nous faut donc rappeler le rôle fondamental de « résidence » et par conséquent de « vie ». Le patrimoine immatériel véhiculé par nos châteaux, nous, chargés de la culture, nous devons nous efforcer de le restituer. Certes, au quotidien, en tant que conservatrice, je suis confrontée à la question de la restitution des états historiques. En même temps, un projet comme celui-ci m'a donné l'envie de m'engager dans une autre démarche : la restitution de la vie et de l'esprit des lieux.

Pour ce qui nous concerne, nous avons essayé de proposer un programme adapté aux caractéristiques de Versailles. Nous avons travaillé de suite à l'élaboration d'un audioguide qui, au sein du parcours des Grands Appartements, invitait le visiteur à s'attarder dans des espaces dévolus à certains cérémoniaux, mais aussi devant des œuvres telles que, dans le Salon de la l'Abondance, une représentation de la Nef figure sur la voûte. Cette Nef est un élément fondamental du cérémonial d'ancien régime « au grand couvert » ; elle contient les serviettes sèches et humides qui permettaient au souverain de commencer son repas de manière relativement hygiénique !

Le deuxième pan de nos activités a consisté à mettre en place un programme de visites-conférences sous l'égide des conférenciers du château de Versailles autour des deux thématiques suivantes : « gastronomie et usages de la table », « bouche et gastronomie ». Nous avons offert un autre cycle de conférences aux personnes possédant la carte abonnement « Un an à Versailles ». Ici, les deux thèmes étaient respectivement « Usages et symboles des aliments » et « De la collation au festin royal ». S'agissant de ce deuxième thème, notre objectif consistait à donner au public une idée de la diversité des services à table.

Comme nos collègues de Schönbrunn, nous nous sommes efforcés d'établir le lien entre le produit fini présenté dans l'assiette et sa provenance, en l'occurrence les jardins et surtout le potager de la reine. Ainsi, des visites pratiques du potager et des visites/ateliers dans les jardins conduits par les jardiniers de Trianon ont été proposées gratuitement au public au printemps et à l'automne 2018. Notez que ce programme était placé sous l'égide du développement durable.

Un autre projet mené par Versailles a consisté en une exposition virtuelle élaborée avec Géraldine Bidault. Cette exposition reste accessible sur le site internet du château de Versailles et sur le site Google Arts & Culture.

Ensuite, nous avons organisé des journées d'étude scientifique autour de deux types d'aliments, l'ananas — fruit du roi — et le vin — dans les cours d'Europe. Ces journées étaient centrées sur une approche comparative et nous y avons invité des chercheurs, des

universitaires et des historiens. Ces journées ont connu un très grand succès. Elles ont attiré un public averti de connaisseurs et de passionnés et ont donné lieu à des débats extrêmement intéressants.

Dans la lignée de cette manifestation, nous avons proposé des journées découvertes sur le vin avec le « sommelier du roi » les 29 et 30 septembre 2018. À titre d'information, sachez qu'il nous a fallu faire preuve d'un extrême sens diplomatique dans la mesure où, en France, il est interdit de faire la publicité du vin dans les lieux publics ou de pousser à la consommation d'alcool !

À mon tour, je vous rappelle que Versailles a célébré le 23 juin 2018 les dix ans de l'émission Secrets d'histoire. Cette manifestation nous a donné une nouvelle fois l'occasion de répéter l'esprit de convergence entre histoire, gastronomie, savoir-vivre, relations humaines et échanges.

Je ne peux pas ne pas évoquer le dîner européen qui s'est déroulé le 10 décembre 2018 ; le plus extraordinaire, à mon sens, a été le concours de desserts auquel ont contribué quelques chefs européens.

En conclusion, j'émettrai un vœu, celui d'entrer dans un monde de l'édition : celle du livre de bouche de Madame La Dauphine et les éditions de Choisy. Je pense en effet qu'il serait intéressant d'étudier de manière statistique les pratiques culinaires de la table royale et de lier le résultat de cette étude avec le potager de la reine à Trianon.

Enfin, au-delà de tout ce que nous a permis d'apprendre ce programme d'animation, je pense que nous devrions nous efforcer d'en savoir encore davantage sur les usages, les comportements, les attitudes, l'art de la conversation et de l'écoute qui étaient le propre de nos châteaux résidences.

Château royal de Varsovie, Pologne

A Place at the Royal Table

Domenika JACKOWIAK, Coordinatrice du projet « A Place at the Royal Table »

Le château royal de Varsovie est l'un des monuments les plus importants de la ville. Il a été détruit durant la Seconde Guerre mondiale, puis reconstruit au cours des années 1970 – 1980. Ancienne résidence officielle des monarques polonais, il est aujourd'hui devenu un musée.

Nous avons organisé une série d'activités très intéressantes dans le cadre du projet « A Place at the Royal Table ».

En premier lieu, nous avons programmé cinq conférences, combinées avec la dégustation de plats préparés selon les recettes d'antan. Des convives et des spécialistes culinaires ont non seulement échangé des secrets de cuisine, mais ont aussi évoqué les questions artistiques, littéraires et politiques qui animaient la noblesse entre le XVI^{ème} et le XVIII^{ème} siècle. Ces conférences se sont déroulées en avril et décembre 2018 sous les arcades Kubicki.

Ces arcades furent construites au XIX^{ème}. Elles se situent dans les jardins du château, le long de la Vistule. Cette rue couverte d'environ 300 mètres a été restaurée il y a quelques années ; nous avons ainsi gagné de l'espace, afin d'y organiser des événements. Un restaurant y a été ouvert.

L'organisation des conférences a représenté un réel défi pour notre musée : chacune a été organisée avec soin par une équipe de sept personnes. Le chef a préparé les cinq à six plats qui composaient chaque menu en respectant les recettes historiques. Je peux vous confirmer qu'ils étaient délicieux ! Le taux de participation à notre programme a

été de 100 %. Tous les tickets ont été vendus une semaine avant chaque conférence. Au départ, le prix était très bas, à 3 euros. Nous l'avons augmenté au fur et à mesure que les conférences gagnaient en popularité. Il est aujourd'hui de 25 euros, ce qui reste abordable.

L'une de nos conférences s'intitulait « De Naples à Varsovie — un voyage culinaire. La cuisine de la reine Bona Sforza ». La deuxième femme de Sigismond 1^{er}, roi de Pologne, était italienne; elle a eu une influence considérable que la cuisine polonaise. Elle a notamment introduit des légumes tels que le chou et la laitue à la table du roi. Elle employait des cuisiniers italiens lesquels lui servaient quotidiennement des plats... italiens.

Une autre conférence avait pour sujet Paul TREMO et pour thème « les dîners savants », ces fameux repas du jeudi placés sous le patronage du roi Stanislav August. Le roi y conviait les intellectuels de Varsovie. Le menu qui nous a été servi à l'occasion de cette conférence comportait une soupe à l'oignon, ainsi que de l'agneau cuit dans une sauce aux anchois. Alors que les plats étaient servis à table, des musiciens jouaient les chansons favorites du roi et des acteurs nous présentaient une pièce de théâtre.

Nous avons poursuivi notre cycle de conférences cette année, car elles sont de plus en plus populaires. Elles ont également acquis une place permanente dans le programme pédagogique du château. D'ailleurs, nous en proposons une nouvelle demain, sur le thème des banquets dans l'Italie de la Renaissance. Vous y êtes les bienvenus !

Développer une nouvelle audience

Musée du palais du roi Jean III à Wilanów, Pologne

Des ateliers culinaires pour cours d'histoire ?

Paulina SZULIST-PLUCINISZAK, curateur du programme culinaire et du projet « A Place at the Royal Table »

Le château est la résidence d'été du roi de Pologne, Jean III Sobieski et l'unique villa baroque existant à Varsovie.

Avant toute chose, il me faut rappeler que le programme culinaire du palais Wilanów a débuté il y a dix ans déjà, par la publication d'une série de livres de recettes polonaises anciennes en coopération avec l'université Copernic. Cette série intitulée *Monumenta Poloniae Culinaria* contient à ce jour sept volumes, dont le Compendium Ferculorum rédigé en 1692.

Nous nous sommes toutefois rendu compte qu'il nous fallait employer d'autres médias pour atteindre notre public d'une façon un peu moins formelle. Voilà pourquoi nous avons conçu des « passages à la connaissance », lesquels consistent en près de 150 articles rédigés par des experts et des chercheurs sur le thème notamment de la tradition culinaire polonaise. Ces courts articles ont beaucoup de succès.

Notre projet culinaire s'appuie enfin également sur une reconstruction de potager qui existait à Wilanów par le passé.

Dans le cadre du projet « A Place at the Royal Table », nous avons organisé de nombreux ateliers culinaires en nous concentrant sur deux objectifs principaux : l'éducation et le partage des connaissances sur les traditions culinaires. Ces ateliers ont représenté le cœur de nos activités. Ils se sont tenus trois fois par semaine et nous en avons organisé plus de 250. Les enfants étaient amenés à cuisiner ensemble sous la supervision de deux éducateurs et de deux chefs. L'atelier s'achevait par un repas pris en commun.

À la mi-mars 2018, nous avons lancé des ateliers en direction des chefs en formation. Nous pensions qu'il était important pour eux de connaître le patrimoine culinaire tant polonais qu'européen, car les programmes de formation traditionnels n'évoquent pas ce sujet. Nous avons invité les élèves d'une école gastronomique du nord-est de la Pologne à s'engager dans ce programme, ce qu'ils ont activement fait. Il ne s'agissait pas seulement d'échanger des connaissances, mais aussi de composer les plats, de s'asseoir ensemble autour d'une table, et en fin de compte, de partager un certain « savoir-vivre ».

Nous voulions également organiser des ateliers transgénérationnels et avons créé un programme pour les familles sur le thème des épices. Les ateliers se sont déroulés deux fois par mois avec des enfants et leurs parents, et même leurs grands-parents. Ces ateliers ont toujours cours. Il s'agit d'y raconter l'histoire des tables royales et de les comparer avec les coutumes modernes. À la fin de l'atelier, les participants sont invités à prendre un repas en suivant toutes les règles de savoir-vivre et avec les couverts appropriés. Peler un orange avec un couteau n'est pas des plus aisés !

L'activité la plus exigeante pour nous fut la conduite d'ateliers destinés aux adultes. Nous ne savions jamais à quelle heure ils s'achèveraient. Ils durent trois à cinq heures, quatre à six plats sont préparés puis consommés à table par les membres du groupe. L'encadrement de ces ateliers est donc très sollicitant pour les chefs et éducateurs de notre équipe, il faut le reconnaître. Ils se poursuivent actuellement au rythme d'un par mois.

En marge de nos ateliers culinaires, nous conduisons d'autres activités, par exemple des conférences sur le thème de la cuisine royale, des séances d'apiculture — avec nos propres ruches — ou des ateliers de jardinage. Nous voulions faire participer les écoles de du district de Wilanów à notre projet, mais la tâche s'est avérée compliquée. En coopération

avec la mairie de la ville, nous avons conçu une offre spécifique à l'attention de trois écoles primaires auxquelles nous avons confié une petite parcelle de notre jardin. Les enfants l'ont cultivée puis ont récolté les légumes qu'ils ont eux-mêmes cuisinés. Ce programme a rencontré un grand succès et nous entendons le reproduire l'année prochaine si nous obtenons les financements nécessaires.

Nous organisons également des activités en plein air, à l'image du « petit-déjeuner avec le roi » que nous avons proposé au mois de juin sur les pelouses du château. Nous ne voulions pas nous contenter d'offrir un repas aux convives ; nous entendions faire œuvre de pédagogie aussi. Les invités devaient donc remplir un questionnaire qui leur permettait de composer la collation la plus conforme à leur humeur et à leur tempérament. L'opération a remporté un vif succès et nous allons sans aucun doute la reconduire l'année prochaine.

Enfin, le moment le plus marquant de notre programme en 2018 fut sans aucun doute une conférence internationale intitulée « Le pouvoir du goût – L'Europe à la table royale » (5 et 6 octobre). Nous avons reçu des personnes, et notamment des chercheurs, du monde entier. Nous finalisons actuellement le matériel post-conférence en anglais.

Au total, dans le cadre du projet « A Place at the Royal Table », nous avons mis en œuvre en 2018, 250 ateliers auxquels ont participé 5 000 personnes (surtout étudiants), une conférence suivie par une centaine de personnes et enfin, un grand nombre d'activités de plein air qui ont attiré plusieurs centaines de personnes.

Notre projet se voulait engageant, participatif et transgénérationnel. Nous voulions également nous confronter à notre capacité à travailler en équipe. Je pense que ce but a été atteint : notre esprit d'équipe s'est renforcé, nos connaissances et nos expériences se sont élargies. Je vous remercie de votre attention.

De la salle

Organisez-vous ces ateliers en anglais ou les proposez-vous seulement en polonais ?

Paulina SZULIST-PLUCINISZAK

Nous les offrons également en anglais. Notre chef parle plusieurs langues. Il est unique en son genre, dans la mesure où il est également artiste et historien. Grâce à lui, nous pouvons proposer des expériences inédites lorsqu'il s'agit de travailler sur la « cuisine royale ».

De la salle

Que pensez-vous que ces ateliers ont apporté au quartier dans lequel votre musée est installé ?

Paulina SZULIST-PLUCINISZAK

Je pense que les ateliers ont élargi notre public. Des personnes qui n'étaient jamais allées au musée, pas même une fois, y sont enfin entrées parce qu'elles étaient réellement intéressées par le sujet de la cuisine — au sens large. J'espère que nous leur avons ouvert l'appétit pour d'autres expériences !

Hélène LEGRAND

Merci Paulina. Je cède à présent la parole à Gabriele HORN grâce à laquelle l'Association des Résidences Royales Européennes s'est lancée dans le projet.

Fondation des palais et jardins prussiens de Berlin — Brandebourg, Allemagne

Gabriele HORN , responsable préservation et protection à SPSG

Permettez-moi en premier lieu de remercier Tina JAKOB-SCHLOSSARCZYK qui est la principale organisatrice, et, en somme, la véritable cheville ouvrière du projet que je m'apprête à vous présenter.

La Fondation des palais et jardins prussiens de Berlin — Brandebourg a été fondée en 1995. Elle est propriétaire de 800 hectares et de 300 édifices, dont certains à l'extérieur de Berlin. Elle est l'un des acteurs culturels les plus importants de Berlin et de la région du Brandebourg qui, avec le gouvernement, sont ses deux financeurs institutionnels. La fondation est contrôlée par un conseil d'administration et par un conseil scientifique.

Nous avons commencé à réfléchir à la façon dont nous pourrions nous associer à l'Année européenne du patrimoine culturel dès 2014. Par la suite, en 2016, nous avons organisé le premier atelier de l'Association des Résidences Royales Européennes, et ainsi précisé les contours du projet que nous partageons depuis, « A Place at the Royal Table ».

Pour ce qui nous concerne, nous avons décidé de mener ce projet à la fois à l'échelle nationale — en partenariat avec l'association des palais et jardins d'Allemagne (Verein Schlösser und Gärten Deutschland) — et au niveau international.

Comment avons-nous conduit notre projet? Chaque mois de l'année 2018 s'est vu associer une activité particulière autour du thème « Une place à la table royale » et avec en toile de fond, ces mots de François de La Rochefoucauld « Manger est un besoin, mais savoir manger est un art ». Nous avons fait en sorte de décentraliser ces activités dans les 30 bâtiments ouverts au public que compte la fondation, de façon à y faire participer le plus grand nombre. Par ailleurs, nous nous sommes associés à d'autres institutions et représentants de la société publique pour mener au mieux notre projet dont le calendrier, en 2018, fut le suivant :

– 28 janvier : à l'occasion de l'atelier « Ice cold delights », quelque 150 visiteurs — enfants et adultes — ont été initiés à la fabrication traditionnelle des glaces servies à la table des rois. Ce succès de cet atelier est d'autant plus remarquable qu'il s'est tenu au château de Paretz qui n'est accessible qu'en voiture.

– 25 février : entre 300 et 400 visiteurs ont été invités à découvrir l'orangerie du parc de Sanssouci, mais aussi celle de New Garden à Potsdam.

– du 11 et 25 mars : nous avons exposé la collection de services en argent de la cour royale prussienne, à Charlottenburg et à Oranienburg.

– 29 avril : 7 000 personnes ont participé à l'opération dédiée à la famille d'Orange (« Orange Feast : the Dutch tradition in Oranienburg ») au palais de Oranienburg, opération que nous avons conçue en coopération avec la municipalité propriétaire du palais.

– du 4 mai au 31 octobre : l'exposition, « Tischlein deck dich ! – The Wishing table » qui s'est tenue à Sanssouci (Bains Romains) a attiré environ 18 000 visiteurs. Nous ne souhaitons pas nous contenter d'exposer les collections de notre musée ; nous espérons également la participation du public. Nous avons donc largement relayé la manifestation sur notre site internet, ainsi que sur les journaux, en invitant les visiteurs à ramener des ustensiles de cuisine personnels et à en nous raconter l'histoire. Le résultat fut à la fois surprenant et très émouvant, car certains objets recèlent de nombreux souvenirs.

En marge de l'exposition, nous avons proposé à un public ravi un grand nombre d'activités, telles que des concerts, des ateliers, des visites guidées, des dégustations, etc. Veuillez noter que l'une de nos actions particulières s'est adressée à une classe de jeunes

non-germanophones, dont certains sont des réfugiés. Un petit film vous permettra de découvrir le contenu de cette initiative à la pause-déjeuner.

- 23 juin : notre pique-nique européen, co-organisé avec le festival de musique de Sanssouci et placé sous le patronage de l'acteur Daniel Brühl (ambassadeur de l'Année européenne du patrimoine culturel) a attiré 600 personnes. Nous en espérons davantage, mais la météo pluvieuse et froide a malheureusement contrarié nos plans.

- 13 et 14 juillet : nous avons accueilli 1 500 visiteurs à l'occasion du festival du vin royal qui s'est déroulé au Belvédère du Klausberg dans le parc Sanssouci. Il s'agit d'un projet sur le long terme et nous travaillons à l'améliorer.

- 19 août : les visiteurs étaient invités à découvrir la production du beurre à l'ancienne, à l'occasion de cette manifestation qui s'est déroulée sur l'île Peacock à Berlin (« Du beurre pour le roi »).

- 7 octobre : nous avons proposé un atelier, afin de permettre au public de découvrir les délices de la cuisine à la cour de Frédéric Guillaume IV. L'atelier était assorti d'une promenade depuis la colline du Winzerberg jusqu'à la cuisine du Palais Sanssouci, à Potsdam.

Enfin, tout au long du mois de décembre, notre programme conviait le public à découvrir Noël à la cour du roi. Cette manifestation se déroulait au Nouveau Palais — situé sur le côté ouest du parc royal de Sanssouci — qui possède de magnifiques chandeliers.

Quels points positifs pouvons-nous retenir de cette année d'intense activité ? Je pense que nous pouvons en premier lieu nous féliciter du grand nombre de visiteurs qu'a attiré l'exposition « The wishing table ». Nous pouvons également nous réjouir du fait que des coopérations et des partenaires au niveau local, national et international ont contribué au développement de nouveaux programmes.

Que devons-nous améliorer à l'avenir ? Il me semble que l'organisation d'une telle année thématique nécessite plus de temps de préparation et une planification à long terme, tant en termes financiers que sur le plan des ressources humaines. En outre, les actions de promotion doivent démarrer plus tôt.

En tout état de cause, nous devons continuer de travailler ensemble et de renforcer notre réseau. Merci à tous.

Pause-déjeuner

Elena ALLIAUDI

Je vous présente Alejandro RAMILO qui a été notre interlocuteur dans le cadre de notre projet européen.

Alejandro RAMILO, Conseiller projet - Coordinateur réseau - EACEA

Je suis impressionné par la quantité d'activités que chacune de vos résidences a mises en œuvre dans le cadre de ce projet. Je vous encourage à persévérer dans cette voie. Un élan a été donné, il ne va pas s'éteindre, et c'est justement notre but. Bravo à tous ! J'espère que nous serons appelés à nous revoir dans le contexte de projets financés — ou non — par la Commission européenne.

Hélène LEGRAND

Le palais royal de Turin a rejoint le projet en cours de route, ce qui démontre que l'initiative de certains membres est tout à fait en mesure de convaincre ceux, qui, au départ, n'étaient pas partants.

Musées royaux de Turin, Italie

Lorenza SANTA, conservateur

Le musée royal de Turin a mis en œuvre le projet « A Place at the Royal Table » par le biais de visites guidées thématiques et réservées aux personnes handicapées, ainsi que par des expositions.

Les visites guidées, organisées à l'automne et à l'hiver 2018, débutaient par la cuisine du palais royal. Celles-ci sont malheureusement fermées au public en raison d'un manque de personnel. Elles se situent au sous-sol du palais et sont composées de huit pièces. Abandonnées après l'exil de la famille des Savoie en 1946, elles ont longtemps servi d'espace de stockage avant d'être rouvertes au public en 2008, après restauration.

La visite permet d'abord de découvrir la cuisine du futur Humbert II, dernier roi d'Italie. Elle était équipée d'un fourneau central, d'un « coin café », de larges placards, etc. Une pièce était réservée à la vaisselle. Heureusement, le palais a conservé tous les ustensiles fabriqués en cuivre, mais aussi en étain, en fonte ou en bois et qui étaient utilisés jusqu'en 1946.

Les visiteurs entrent ensuite dans la grande cuisine voûtée du roi Victor Emmanuel III qui s'était retiré à Turin avec sa femme Helena après avoir quitté le Quirinal à Rome. La visite se termine dans la cave à vin.

Pour le projet « A Place at the Royal Table », nous nous sommes efforcés de partager avec le public l'histoire de ces cuisines : lecture des menus, explications des ustensiles et des fonctions du personnel de cuisine. Toutes les informations fournies émanaient des travaux de chercheurs. À ce titre, Andréa MERLOTTI est l'un des historiens les plus connus pour son analyse très détaillée de la cuisine des Savoie.

Nous avons prêté une attention particulière aux personnes souffrant de handicap. Malheureusement, les cuisines du palais ne disposent pas d'un ascenseur et pour cette raison, nous avons dû nous limiter à travailler avec des personnes capables de marcher, en l'occurrence des personnes souffrant de déficience auditive et visuelle. Nous leur avons proposé des visites tactiles qui sollicitaient leurs mains et leur odorat en tant qu'outils d'apprentissage. Nous avons contacté l'association locale des personnes aveugles et malvoyantes, puis, à l'issue de moult discussions, avons sélectionné des objets pouvant être touchés sans occasionner ni risque de blessure ni risque de détérioration.

Les visiteurs ont beaucoup apprécié cette proposition. À partir d'un objet, nos curateurs étaient à même de raconter l'histoire de l'Italie. Ils étaient très attentifs à la façon de décrire les objets, car leur voix se substituait aux yeux des personnes. Il leur fallait être suffisamment précises pour que celles-ci réussissent à se forger une image intérieure qui soit aussi proche que possible de l'objet.

Ce projet nous a donné une belle occasion d'enrichir les activités tactiles du palais royal, programme que nous avons initié il y a six ans. Nos visiteurs souffrant de handicap visuel peuvent en effet toucher des reproductions modernes de tableaux, mais aussi une série de sculptures originales en marbre et en bronze, des meubles, des objets décoratifs... Nous envisageons de publier avant la fin de l'année, un guide de nos cuisines à l'attention des personnes malentendantes, afin de leur permettre de visiter nos collections seules, notre personnel ne connaissant pas le langage des signes.

Le deuxième volet de notre contribution au programme « A place at the royal table » a été l'organisation d'une exposition consacrée à « la cuisine de bon goût ». Elle a été conçue à partir des collections de la Bibliothèque royale du palais, lesquelles contiennent de nombreux ouvrages sur l'alimentation, les vins, la pêche, la chasse, ainsi que des livres de recettes en italien, mais aussi en Français, etc.

Enfin, le projet « A Place at the Royal Table » nous a offert l'occasion de montrer notre collection d'objets d'art, de la verrerie de Baccarat, des services à café représentant la Joseph Platz à Vienne ou encore le palais de Schönbrunn. Les visiteurs pouvaient déambuler dans la salle à manger et y prendre des informations sur la « mise en place », le dressage à la française ou à la russe, l'art d'arranger la nourriture sur la table des rois. Les appartements de la reine Helena pouvaient également être visités, ainsi que ceux des princes étrangers qui ont rouvert en mai dernier après quinze années de fermeture. À cette occasion, une nouvelle mise en place dans la salle à manger a été installée. Je vous invite à les visiter à votre tour.

Développer de nouvelles pratiques de travail

Musées du Kremlin de Moscou, Russie

Comment inviter le public à la e-table royale ?

Elena KOSTYUKOVA, Directrice du département Information, en charge des réseaux sociaux et des relations publiques

Notre musée n'occupe qu'une partie du Kremlin bien entendu. Je vous rappelle que le Kremlin était la résidence des tsars jusqu'au début du XVIII^{ème} siècle, puis la résidence du gouvernement soviétique et ensuite du Président de la fédération de Russie. Depuis 1990, il est inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO.

La photo qui est maintenant projetée à l'écran est celle de la « chambre à facettes » dans laquelle se déroulaient les fêtes et festins royaux. L'accès à cette pièce étant interdit au public, nous rencontrons des difficultés à organiser des événements *in situ*. Voilà pourquoi il nous a fallu créer un espace virtuel sur internet.

Avant même de nous joindre au projet « A Place at the Royal Table », nous nous étions déjà essayés à une opération similaire, baptisée « À la fête de la tsarine ». Ce programme éducatif et ludique est destiné à des enfants et à leurs parents. Cependant, le nombre de participants n'a jamais dépassé les 15 personnes en raison de la faible couverture médiatique de la manifestation. Nous voudrions la poursuivre, mais sans savoir réellement comment procéder.

En 2018, nous nous sommes donc joints au projet « A Place at the Royal Table ». Nos objectifs consistaient à, entre autres, présenter au public international la tradition des fêtes royales russes, à attirer les visiteurs vers les conférences des Musées consacrées à l'histoire de la table royale, à faire revivre en ligne la tradition des festins à travers les objets précieux de la splendide collection des musées du Kremlin de Moscou et enfin, à augmenter le nombre d'abonnés aux comptes de médias sociaux des Musées.

En premier lieu, dans le cadre du *Palace Day*, nous avons organisé un concours et incité les participants à publier leurs photos sur Instagram. Ce concours a duré deux mois, et plus 670 000 personnes y ont participé.

Nous avons également réalisé deux podcasts spéciaux et extrêmement informatifs sur l'histoire de la cuisine russe et les fêtes royales des tsars aux XVI^{ème} et XVII^{ème} siècles : qu'avaient-ils l'habitude de manger et de boire ? Comment s'habillaient-ils ? Ces émissions de respectivement 15 et 28 minutes sont toujours disponibles en russe et en anglais sur YouTube et iTunes.

À l'occasion du *Palace Day*, le 19 juillet 2018, nous avons mis en ligne, *via* des *posts* sur Facebook, Instagram et Twitter, ainsi que sur notre plateforme de médias russes, une série de documents conservés dans les archives du Kremlin, par exemple les menus des dîners de couronnement, des services à vaisselle utilisés lors de soirées de gala, des agendas, des carnets.

Nous avons également mis en œuvre un premier cycle de conférences intitulées « La vie quotidienne des Tsars de Russie : cérémonies solennelles et vie domestique ». Le deuxième cycle a pour thème « Bals, mascarades et dîners de cérémonie à la cour impériale russe aux XVIII^e et XIX^e siècles ».

Enfin, nous avons publié deux livrets à l'occasion de ce projet « A Place at the Royal Table », l'un consacré au mariage royal russe aux XVI^{ème} et XVII^{ème} siècles, l'autre dédié aux fêtes royales au Kremlin de Moscou de Pierre I^{er} à Nicolas II.

En termes de résultats, nous avons totalisé 88 publications sur 6 médias sociaux et nos « posts » ont été partagés par 340 000 « users ». Nous avons également accueilli plus de 200 visiteurs en deux jours de conférences, ce qui est un bon résultat dans la mesure où nous ne disposons que d'une salle. La couverture de nos activités a été relativement bonne dans la presse russe et dans les médias internationaux, ce qui est très important pour nous parce que nous sommes relativement éloignés de l'Europe.

Nous considérons donc cet événement comme un succès. Toutefois, nous savons que nous pourrions faire mieux. Je suis d'accord avec nos collègues qui expliquaient précédemment qu'il nous fallait davantage de temps pour la préparation des projets. À mon sens, une exposition se prépare trois ans à l'avance. Je vous remercie.

Musée royal de Lazienki, Pologne

L'art de la table comme un outil de communication culturelle

Malgorzata Maria GRABCZEWSKA, coordinatrice des relations internationales, chercheuse

Le château de Lazienki est la résidence d'été des derniers rois de Pologne. Il possède plus de 70 hectares de parc, trois palais, deux orangeries, ainsi que de nombreux autres édifices, notamment un théâtre du XVIII^{ème}.

Le point de départ de notre projet s'appuyait sur une richesse historique que nous pourrions synthétiser de la manière suivante :

- La tradition des dîners savants du jeudi que nous avons déjà évoquée hier et ce matin,
- La présence de Paul TREMO cuisinier français du roi,
- L'intérêt du roi Stanislaw August pour le mélange entre cuisine polonaise traditionnelle et cuisine méditerranéenne plus moderne.
- L'intérêt du roi pour le vin, le domaine comportant alors des vignes qui n'existent plus aujourd'hui.
- La présence de deux cuisines séparées sur le domaine.

Les enjeux que nous nous étions assignés dans le cadre du projet « A Place at the Royal Table » étaient ceux-ci :

- Toucher un public inhabituel ;
- Développer nos compétences dans les grands projets européens et coopérer avec d'autres institutions ;
- Développer nos compétences dans le domaine de la communication culturelle.

Je ne dresserai pas l'inventaire complet des activités que nous avons déployées ; je me contenterai de citer celles qui, à mon sens, ont le plus réussi.

En premier lieu, nous avons mené un cycle d'ateliers de discussions et de conférences sous le thème « la cour royale comme un lieu de rencontres ». En la matière, notre démarche était inédite, car nous nous sommes efforcés d'aller au-devant des habitants de notre quartier. Ceux-ci sont défavorisés et ils ne fréquentent ni le parc ni le palais Lazienki. Une barrière symbolique leur « interdit » littéralement de fréquenter le lieu de culture qu'est le musée royal. Progressivement, grâce au vecteur universel qu'est la nourriture, nous sommes parvenus à les inviter au palais à l'occasion d'un festival.

La deuxième initiative à mettre en relief est la publication d'un livre, mais aussi l'organisation de rencontres autour du vin polonais. Nous avons invité le public à déguster des vins de vignoble récemment restaurés en Pologne.

En synthèse, le projet «A Place at the Royal Table» nous a permis d'explorer de nouveaux territoires, mais aussi de « peaufiner » notre manière de travailler (par projet) en incluant tous les métiers du musée. Il nous a engagés à réfléchir sur la façon d'agir en interaction avec le public, les jeunes en particulier, nous obligeant ainsi à sortir de modèles préétablis et à adopter des modes de communication plus directs.

Je vous remercie.

Elena ALLIAUDI

J'invite Elzbieta GRYGIEL à clore ces deux journées. Je vous rappelle que vous serez ensuite conviés à une visite guidée de la Maison de l'histoire européenne.

Elzbieta GRYGIEL

Au nom du conseil d'administration de l'Association des Résidences Royales Européennes, je suis très satisfaite du déroulement et du contenu de cet événement. Nous sommes reconnaissants à l'égard de tous nos partenaires et collègues d'avoir veillé à la bonne organisation de ces deux jours de rencontre. Notre profonde gratitude va également à notre secrétariat, Elena ALLIAUDI et Hélène LEGRAND. Enfin, je remercie nos interprètes qui ont grandement facilité la communication entre nous.