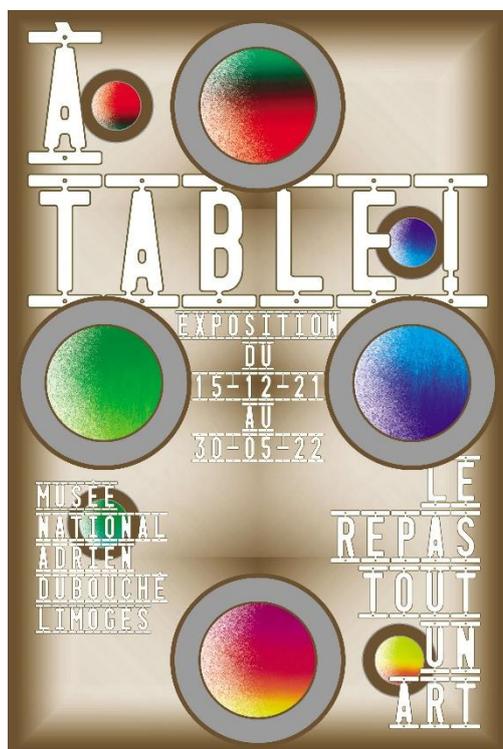


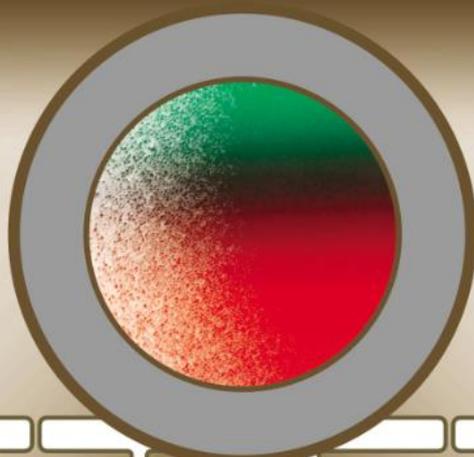
Dossier de presse

Exposition temporaire

À table ! Le repas, tout un art

15 décembre 2021 – 30 mai 2022





T A B L E

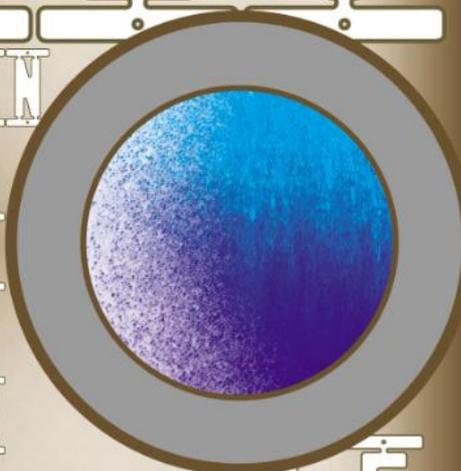
EXPOSITION

DU

15-12-21

AU

30-05-22



MUSÉE
NATIONAL
ADRIEN
DUBOUCHE
LIMOGES

LE
REPAS
TOUT
UN
ART



Sommaire

- p. 6 **Communiqué de presse**
- p. 7 **Parcours de l'exposition**
- p. 19 **Liste des prêteurs**
- p. 20 **Scénographie**
- p. 20 **Conception graphique de l'affiche**
- p. 21 **Catalogue de l'exposition**
- p. 21 **Visuels disponibles pour la presse**
- p. 22 **Autour de l'exposition**
- p. 25 **Informations pratiques**

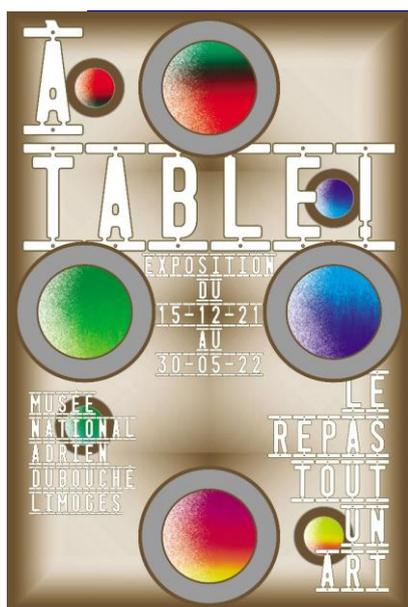
Inauguration

Mardi 14 décembre à 18 h 30

Contact

Tél : 05 55 33 08 50

contact@limogesciteceramique.fr



Du 15 décembre 2021 au 30 mai 2022, le Musée national Adrien Dubouché présente l'exposition temporaire *À table ! Le repas, tout un art*.

L'exposition *À table ! Le repas, tout un art* met en lumière l'histoire passionnante de la gastronomie française du XVII^e siècle à nos jours. Conçue par le Musée national de céramique de Sèvres sur une idée originale du Musée de Pointe-à-Callière (Canada) et adaptée à Limoges par le Musée national Adrien Dubouché, elle évoque la préparation des mets et leur consommation, les arts de la table et celui de la conversation.

Au travers de plus de cinq cents objets en faïence et en porcelaine, de pièces d'orfèvrerie et de verrerie ainsi que de dessins, de gravures, de menus ou encore de livres de cuisine, le Musée national Adrien Dubouché célèbre la convivialité, le partage et la transmission tout en rappelant l'importance du repas gastronomique à la française.

Présentée dans les trois salles d'exposition temporaire du musée, *À table ! Le repas, tout un art* propose un parcours chronologique rythmé par des vitrines thématiques qui présentent des objets dédiés à la consommation des épices, du sel, du sucre, du chocolat et du café. Des tables dressées offrent également la possibilité de découvrir la disposition des couverts au XVIII^e, au XIX^e et au début du XX^e siècle.

Au-delà des plats eux-mêmes, la préparation du repas, la décoration de la table et la sociabilité entre les convives font l'objet d'une attention particulière et témoignent d'un réel art de vivre à la française. Tous ces aspects ont concouru au classement du repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'humanité par L'UNESCO en 2010.

Ces objets exceptionnels, provenant de collections publiques, de maisons de luxe françaises ou prêtés par des collectionneurs privés, font apparaître la diversité de formes et d'esthétiques employées dans la création de ces chefs-d'œuvre.

Tout au long du parcours, des œuvres emblématiques témoignent aussi de la créativité et de l'excellence des manufactures de Limoges dans le domaine des arts de la table, des productions du comte d'Artois à la fin du XVIII^e siècle jusqu'aux services contemporains conçus pour de grands chefs.

À table ! Le repas, tout un art est une exposition à découvrir en famille grâce à une programmation culturelle riche et variée, adaptée à tous les publics.

Commissariat général

Céline Paul

Conservatrice générale

Commissariat scientifique

Jean-Charles Hameau

Conservateur du patrimoine

Ariane Aujoulat

Conservatrice du patrimoine

Scénographie

Jean-Paul Camargo

Catalogue

Éditions Gourcuff - Gradenigo

Affiche

Atelier ter Bekke & Behage

Informations pratiques

Exposition présentée du 15 décembre 2021 au 30 mai 2022

Tous les jours, sauf le mardi, de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 17 h 45.

Tarifs

Le musée est gratuit pour tous les visiteurs chaque premier dimanche du mois.

Collections permanentes : 7 € (tarif réduit et groupes : 5 €)

Exposition temporaire : 4 € (tarif réduit et groupes : 2 €)

Billet combiné : 9 € (tarif réduit et groupes : 7 €)

Gratuit : pour les moins de 26 ans, les enseignants en activité, les accompagnateurs de groupes, les demandeurs d'emploi et les bénéficiaires des minimas sociaux.



Vue de la deuxième salle : au premier plan, le service Alluaud-Malvergne © Musée national Adrien Dubouché

Présentation

L'exposition *À table ! Le repas, tout un art* met en lumière l'histoire passionnante de la gastronomie française du XVII^e siècle à nos jours. Conçue par le Musée national de céramique de Sèvres sur une idée originale du Musée de Pointe-à-Callière (Montréal) et adaptée à Limoges par le Musée national Adrien Dubouché, elle évoque la préparation des mets et leur consommation, les arts de la table et celui de la conversation.

À table ! Le repas, tout un art propose un parcours chronologique rythmé par des vitrines thématiques qui présentent des objets dédiés à la consommation des épices, du sel, du sucre, du chocolat et du café. Des tables dressées offrent également la possibilité de découvrir la disposition des couverts au XVIII^e, au XIX^e et au début du XX^e siècle.

Au-delà des plats eux-mêmes, la préparation du repas, la décoration de la table et la sociabilité entre les convives font l'objet d'une attention particulière et témoignent d'un réel art de vivre à la française. Tous ces aspects ont concouru au classement du repas gastronomique des Français au patrimoine immatériel de l'humanité par L'UNESCO en 2010.

Au travers de plus de cinq cents objets en faïence et en porcelaine, de pièces d'orfèvrerie et de verrerie ainsi que de dessins, de gravures, de menus ou encore de livres de cuisine, le Musée national Adrien Dubouché célèbre la convivialité, le partage et la transmission tout en rappelant l'importance du repas gastronomique à la française.

Ces objets exceptionnels, provenant de collections publiques, de maisons de luxe françaises ou de collections privées, font apparaître la diversité de formes et d'esthétiques employées dans la création de ces chefs-d'œuvre.

Tout au long du parcours, des œuvres emblématiques témoignent aussi de la créativité et de l'excellence des manufactures de Limoges dans le domaine des arts de la table, des productions du comte d'Artois à la fin du XVIII^e siècle jusqu'aux services contemporains conçus pour de grands chefs.



Guéridon à trois étages du service "Cérès riche", modèle de Paul Comoléra, manufacture Pouyat, 1855, Limoges, biscuit de porcelaine dure, Limoges, Musée national Adrien Dubouché, inv. ADL 3528. © RMN-Grand Palais (Limoges, musée national Adrien Dubouché) / Hervé Lewandowski

Les XVII^e et XVIII^e siècles ou l'invention du repas français

Dès l'introduction, le visiteur est plongé dans l'univers des arts de la table par l'évocation d'une table dressée. Le service *Cérès riche* de la manufacture Pouyat témoigne du raffinement des objets produits au XIX^e siècle à l'occasion des Expositions universelles qui ont rendu Limoges et ses "blancs" célèbres dans le monde entier. Le guéridon et les assiettes à dessert de ce service y sont associés aux verres de la Cristallerie Saint-Louis, constituant ainsi un ensemble d'exception.

1 - Le repas français se codifie

Héritière des traditions culinaires du Moyen Âge et de la Renaissance, la cuisine française fait véritablement évoluer ses codes à partir du règne de Louis XIV (1643-1715). Les tables aristocratiques et bourgeoises prennent alors modèle sur les banquets fastueux qui se tiennent à Versailles : d'abord dressées à divers endroits de la demeure, elles se fixent petit à petit dans la salle à manger, dont l'usage se répand à partir des années 1730.



D'après Abraham Bosse, *Conversation de dames en l'absence de leurs maris : le dîner*, peinture sur bois, Écouen, Musée national de la Renaissance – Château d'Écouen, inv. E.Cl.846. © RMN-Grand Palais (musée de la Renaissance, château d'Écouen) / Mathieu Rabeau

Le repas est alors composé d'une succession de services pendant lesquels l'ensemble des plats est disposé sur la table par de nombreux serviteurs selon un schéma symétrique rigoureux. Dans ce "service à la française", le nombre des services peut varier mais leur ordre est bien défini. Aux potages, hors-d'œuvre, entrées et relevés succède le "rôt" (pièce rôtie). Suivent les entremets salés ou sucrés, puis le "fruit", moment où sont consommés fruits frais et mets sucrés. Cette séparation progressive du salé et du sucré est une autre caractéristique du repas français. Malgré ses transformations, la codification du repas en services persiste en France dans le schéma "entrée-plat-dessert" que l'on retrouve depuis la cantine scolaire jusqu'aux grands restaurants étoilés.



Vue de la première salle : Le repas français se codifie © Musée national Adrien Dubouché

2 - Sel et sucre

À partir du XVII^e siècle, la cuisine française délaisse les épices utilisées depuis le Moyen Âge au profit du bouquet garni composé d'herbes aromatiques, destiné aux sauces et aux bouillons. Le sel et le sucre, qui assurent la conservation des aliments, agrémentent aussi les plats. La consommation du sucre connaît un essor rapide grâce à la culture de la canne dans les colonies européennes d'Amérique. Le sucre accompagne les nouvelles boissons à la mode en France, importées de l'étranger : le thé (Chine), le café (Moyen Orient) et le chocolat (Amérique du sud). Sous la forme de tasses, théières, chocolatières ou cafetières, la vaisselle s'adapte à ces produits qui séduisent l'élite sociale. Il faut toutefois attendre le XIX^e siècle pour que la consommation du thé, du café et du chocolat se diffuse plus largement.

3 - Les raffinements de la table au Siècle des Lumières

Les soupers fins, lors desquels les convives se réunissent en petit comité à l'abri des oreilles et des regards indiscrets, sont très appréciés au XVIII^e siècle. Sans les nombreux serviteurs qu'exigent les grands banquets, le souper fin offre un cadre

intime. Il permet une plus grande convivialité et favorise parfois la galanterie et le libertinage. Autour d'une table arrondie qui invite aux confidences, les convives mangent dans une vaisselle de faïence ou de porcelaine comme celle produite par la manufacture du comte d'Artois à Limoges, décorée de motifs fleuris et colorés. Les verres sont disposés dans des rafraîchissoirs, sur une desserte. L'usage des couverts (couteau, fourchette, cuillère) se répand également à cette époque. Ces raffinements incluent aussi la consommation de produits rares et coûteux comme les glaces à base de fruits, la porcelaine étant idéale pour les conserver au frais grâce à ses propriétés thermiques.



Vue de la première salle : Les raffinements de la table au Siècle des Lumières. © Musée national Adrien Dubouché

4 - Le goût du jardin

Le goût des fruits et légumes frais se répand progressivement, la table suivant ainsi le rythme des saisons. Petits pois, artichauts, asperges ou abricots sont particulièrement appréciés à la table de Louis XV (1715-1774). Aux beaux jours, des collations sont organisées dans les jardins. L'hiver, des motifs végétaux sur les objets et décors de table font perdurer cet environnement champêtre dans les intérieurs.



Vue de la première salle : terrines et trompe-l'oeil © Musée national Adrien Dubouché

Les mutations de la table au XIX^e siècle



Vue de la deuxième salle : Faste et diplomatie à la table de l'Empereur © Musée national Adrien Dubouché

5 - Faste et diplomatie à la table du souverain

L'empereur Napoléon I^{er} (1769-1821) renoue avec les fastes de l'Ancien régime au cours duquel les banquets officiels jouaient un rôle diplomatique important. Sous l'Empire, associés à des mets architecturés, de luxueux services de style néoclassique sont commandés à la manufacture impériale de Sèvres. Ils montrent des scènes militaires qui exaltent les conquêtes de l'empereur, ainsi que des personnages mythologiques inspirés de l'Empire romain, son modèle politique. La manufacture de Sèvres continue de produire des services de prestige, tandis que, sous le règne de Louis-Philippe (1830-1848), la table royale se dote de fournisseurs attirés pour l'argenterie (maison Christofle) et la verrerie (cristalleries Baccarat).

6 - Pâtisserie et repas de fêtes

La pâtisserie connaît un essor sans précédent au XIX^e siècle sous l'impulsion de personnalités comme Antonin Carême (1784-1833) et Jules Gouffé (1807-1877). Alors que cet art comprenait auparavant des plats salés comme des tourtes ou des pâtés en croûte, il se concentre désormais sur les plaisirs sucrés : brioches, feuilletés, spécialités de fête, meringues et macarons sont consommés dans les demeures aisées ou achetés en boutique. Pour les grandes occasions, gâteaux et pièces montées décorent les tables. Leur dégustation est accompagnée de champagne, vin festif par excellence, servi au moment du dessert. Ces mets sont présentés dans une vaisselle raffinée qui conserve parfois le souvenir de ces événements joyeux.



Vue de la deuxième salle : le service Alluaud-Malvergne © Musée national Adrien Dubouché

7 - La démocratisation du repas gastronomique

Au XIX^e siècle, la diminution des famines, le développement des procédés de conservation et la distribution des denrées facilitée par les nouveaux moyens de transport contribuent à une plus grande sécurité alimentaire, qui s'accompagne d'une vague de démocratisation des usages de table. Les pratiques gastronomiques évoluent parallèlement à l'élévation du niveau de vie et les fabricants proposent désormais leur vaisselle sur catalogue, ce qui la rend plus accessible. Porcelainiers et faïenciers s'adaptent à cette nouvelle demande par une offre élargie qu'illustre le "service Rousseau", un exemple de succès commercial inédit. Dans le même temps, les manuels de savoir-vivre facilitent l'appropriation des codes culturels liés à la table.

8 - L'Art nouveau métamorphose les arts de la table

Véritable rupture avec les styles historiques antérieurs, l'Art nouveau se développe en France dès le début des années 1890. Ce courant artistique touchant l'architecture, le mobilier et les objets repense le cadre de vie jusque dans les moindres détails. Commandé par la Présidence de la République à la manufacture de Sèvres, le service de table *Pimprenelle* se caractérise ainsi par son inspiration végétale tout en arabesques et en lignes graphiques. Les courbes élégantes et mouvementées des danseuses du surtout de table *Le Jeu de l'écharpe* sont également typiques de l'Art nouveau. Ce surtout, créé par Agathon Léonard, remporte un tel succès qu'il reçoit une médaille d'or à l'Exposition universelle de Paris en 1900.



Vue de la deuxième salle : L'Art nouveau métamorphose les arts de la table. Surtout d'Agathon Léonard © Musée national Adrien Dubouché

9 - Le vin

Autrefois, l'eau, rarement potable, était mélangée au vin, considéré comme un fortifiant antiseptique. Si des productions de qualité émergent au XVIII^e siècle tels que les vins de Champagne et de Bourgogne, ce n'est qu'au XIX^e siècle que s'affirme une véritable hiérarchisation des vignobles.

Accordé aux mets ou préparé en sauce, le vin est indissociable du repas gastronomique des Français. Sa consommation est associée à la fête comme l'indiquent certains objets évoquant les jeux et les chansons qui accompagnent le repas. Les enjeux de santé publique liés aux dangers de l'alcool contribuent néanmoins à l'évolution des pratiques.

10 - Le chef-cuisinier, un artiste de la cuisine

Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826), Antonin Carême (1784-1833) et Auguste Escoffier (1846-1935) se considèrent comme des artistes et font partie des grands noms qui incarnent la gastronomie française au XIX^e siècle. Le cuisinier prend alors le statut de chef, parfois doté d'une renommée internationale. Parallèlement, le goût pour la gastronomie – le mot apparaît au XIX^e siècle – encourage l'édition d'ouvrages sur la cuisine et les usages de la table.

Par ailleurs, certains critiques, comme Alexandre Grimod de la Reynière (1758-1837), accèdent à la célébrité. Le développement de cette littérature spécialisée s'affirme aux siècles suivants comme l'attestent les nombreuses publications de recettes, livres et revues des chefs ou encore les émissions de télévision à succès.

11 - L'heure de gloire des restaurants

Nés au milieu XVIII^e siècle, les restaurants font l'objet d'un engouement croissant. Au siècle suivant, les bouillons permettent aux plus modestes qui ne disposent pas de cuisine de manger chaud hors de chez eux tandis que les restaurants de palaces et d'hôtels de luxe font la joie des plus fortunés. Le menu, parfois imprimé sur des supports décorés à la présentation soignée, peut constituer un souvenir que l'on aime conserver. Les restaurants deviennent de véritables ambassadeurs du repas gastronomique et contribuent au rayonnement de la cuisine française. Les chefs cuisiniers célèbres, plutôt attachés à de grandes demeures privées au XIX^e siècle, exercent désormais dans les restaurants les plus renommés. Ils sont considérés comme des acteurs majeurs du rayonnement culturel français.

Une nouvelle ère pour le repas gastronomique français



Vue de la troisième salle © Musée national Adrien Dubouché

12 - La gastronomie en voyage

Peu à peu, la gastronomie motive le voyage. Dans son *Guide*, l'entreprise de pneus Michelin attribue par exemple des étoiles aux meilleurs restaurants depuis les années 1930.

Par ailleurs, les nouveaux modes de transport invitent à repenser le moment du repas. Dans de somptueuses salles à manger, les paquebots proposent des menus gastronomiques aux voyageurs de première classe. Ainsi le *Normandie* dispose-t-il d'un service d'argenterie Christofle gravé au chiffre de la compagnie. À partir des années 1940, le voyage aérien impose une logistique rigoureuse : la porcelaine commandée par Air France répond à des contraintes de poids et d'encombrement tout en servant son image de marque, garantissant un repas gastronomique en altitude.

13 - Une question de transmission

Jusqu'au XX^e siècle ce sont les femmes qui, au sein des foyers français, portent le plus souvent la responsabilité de faire les provisions, de cuisiner et de servir les plats. Alors que la haute cuisine et la renommée qui l'accompagne sont longtemps réservées aux hommes, les jeunes femmes sont éduquées à devenir des maîtresses de maison. Dans les années 1960-70, l'apprentissage de la cuisine se professionnalise grâce à la création de lycées hôteliers. Plus tard, la transmission de l'art culinaire au sein de la famille a pu se raréfier au profit de livres et cours de cuisine tandis que les sites Internet et les réseaux sociaux proposent une offre pléthorique de recettes simples qui se prêtent à la photographie. Quant aux manières de table, elles évoluent au gré des pratiques sociales mais sont toujours très présentes dans l'éducation des enfants.

14 - La porcelaine de Limoges et les chefs

Si la porcelaine de Limoges est une industrie d'art capable de produire en grande série, elle se distingue parallèlement par sa capacité à réaliser des créations contemporaines sur mesure, spécialement pensées pour un chef ou un restaurant. Le contenant est adapté à son contenu, ce qui suppose une recherche exigeante, fruit de la collaboration entre chefs et manufactures. Les pièces qui en sont issues permettent d'incarner l'identité d'un chef ou d'un restaurant et visent à mettre en avant l'art de travailler les produits de la nature. Au-delà d'un cahier des charges technique précis, la réussite d'une pièce dépend souvent de la qualité de ce dialogue.



Vue de la troisième salle, porcelaines Jean-Louis Coquet © Musée national Adrien Dubouché

15 - Gastronomie et nouveaux usages

La multiplication des échanges culturels internationaux dans les années 1990-2000 encourage l'essor du goût pour les cuisines du monde. Ce phénomène s'accompagne aujourd'hui d'une diversification des recettes mais aussi de la création de contenants et d'outils adaptés comme les baguettes chinoises *Aria* produites par Christofle, ou les boîtes à *bento* de la manufacture Raynaud.

Le repas gastronomique connaît par ailleurs une évolution sociale. À la structure familiale s'ajoutent ou se substituent des cadres nouveaux, comme les cercles amicaux ou les déjeuners professionnels. Une temporalité nouvelle privilégie la rapidité, favorisant les repas pris sur le pouce au restaurant ou dans la rue comme l'illustrent le cornet de frites *Facette* créé par Non Sans Raison ou le set de pique-nique *Fanny* conçu par Animal Fabuleux. Le repas est enfin le terrain d'expérimentations de relations nouvelles entre le corps, l'aliment et l'objet, explorées de manière ludique, esthétique ou pratique dans les créations d'Anne Xiradakis ou de Cécile Charroy.

Le repas gastronomique des Français s'émancipe ainsi du cadre dans lequel il s'est construit et s'enrichit de perpétuels renouvellements.

Listes des prêteurs

Le Musée national Adrien Dubouché remercie les musées, institutions, manufactures, artistes et collectionneurs qui ont prêté des œuvres pour l'exposition.

Angoulême, Archives départementales de la Charente
Bonnac-la-Côte, Biopythos
Bordeaux, Bibliothèque Mériadeck
Clermont-Ferrand, Patrimoine historique Michelin
Cognac, Musée des Arts du Cognac
Écouen, Musée national de la Renaissance – Château d'Écouen
Limoges, Animal fabuleux
Limoges, Archives départementales de la Haute-Vienne
Limoges, Artoria
Limoges, Archives municipales
Limoges, Bibliothèque Francophone multimédia
Limoges, Cinémathèque de Nouvelle-Aquitaine
Limoges, Collection Famille Chigot
Limoges, Maison fragile
Limoges, Manufacture Haviland
Limoges, Mash design
Limoges, Musée des Beaux-Arts
Limoges, Non Sans Raison
Limoges, Porcelaines Jacques Pergay
Limoges, Porcelaines Raynaud
Linards, Feeling's Sylvie Coquet
Mehun-sur-Yèvre, Musée Charles VII
Pantin et Saint-Louis-les-Bitche, Cristallerie Saint-Louis
Paray-Vieille-Poste, Air France – Patrimoine
Paris, Christofle
Paris, Musée de Cluny – Musée national du Moyen Âge
Paris, Musée Carnavalet
Paris, Musée du Louvre
Paris, Musée des arts décoratifs
Paris, Galerie Dragesco-Cramoisan
Saint-Brice-sur-Vienne, Porcelaines de la Fabrique
Saint-Léonard-de-Noblat, Manufacture J.L Coquet-Jaune de Chrome
Sèvres, Musée national de céramique
Sèvres, Manufacture nationale de Sèvres

Francis Brayer
Paul Colmar
Jean-Baptiste Couty
Bernard Galateau
Anne Gros
Camille Leprince

Et les prêteurs qui ont souhaité conserver l'anonymat.

Scénographie

Jean-Paul Camargo

La scénographie de Jean-Paul Camargo est volontairement classique afin de laisser toute la place aux œuvres présentées. Outre les vitrines verticales et horizontales, la scénographie met en scène des tables dressées au XVIII^e, au XIX^e et au XX^e siècle. Chacune des trois salles de l'exposition bénéficient en outre d'une ambiance dédiée, tantôt très colorée, tantôt plus sobre. À l'espace rose vif consacré au XVIII^e siècle et à l'extravagance de ses productions succèdent ainsi les cimaises vertes aux vitrines architecturées évoquant la période napoléonienne. Les tables dressées qui rythment le parcours sont l'occasion de mettre les arts de la table en situation et d'enrichir le discours. Enfin, l'exposition est ponctuée de visuels sélectionnés pour leur intérêt iconographique : leur présentation sur les cimaises éclaire le contexte d'utilisation des objets liés au repas à travers les siècles.

La conception graphique de l'affiche

Atelier ter Bekke & Behage

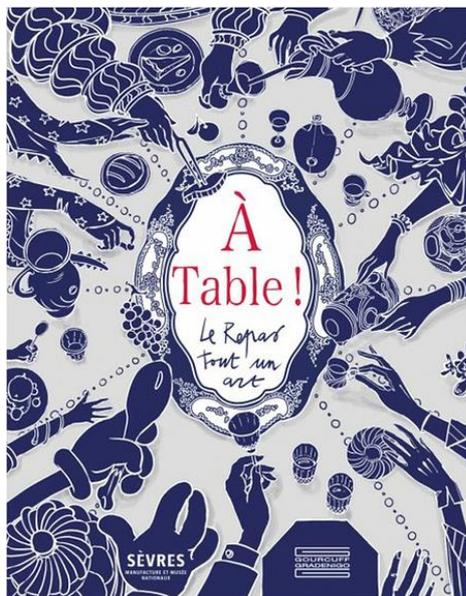
La conception graphique de l'affiche a été confiée à l'Atelier ter Bekke & Behage, qui a créé l'identité visuelle du musée et celles de ses précédentes expositions temporaires. Sa proposition s'organise autour de formes circulaires colorées et chromées évoquant des assiettes réparties de manière symétriques, faisant ainsi référence à l'organisation des plats en vogue au XVIII^e siècle. Comme à son habitude, l'atelier ter Bekke & Behage a choisi de superposer les éléments graphiques : ces formes géométriques ainsi que la typographie évoquant les lettres de porcelaine du musée prennent place sur un fond d'or rappelant une nappe. Imprimée en sérigraphie, cette affiche constituée de six couleurs, dont le chrome et l'or qui lui donnent sa brillance et son relief, est une véritable prouesse artistique et technique.

L'Atelier ter Bekke & Behage est issu de la rencontre entre deux graphistes, Evelyn ter Bekke et Dirk Behage. Dédié au graphisme de création, l'atelier intervient sur l'ensemble du champ de la communication dite " d'utilité publique " : élaboration d'identités visuelles, éditions imprimées, typographie et créations de caractères originaux, éditions électroniques et sites multimédias, scénographie, signalétique. Quelques références : Théâtre de l'Odéon, Maison Européenne de la Photographie, Musée National de Préhistoire – Les Eyzies-de-Tayac, Musée Toulouse-Lautrec – Albi (Tarn) ...

Catalogue de l'exposition

Édité à l'occasion de l'exposition *À Table ! Le repas, tout un art*, le catalogue est disponible à la librairie-boutique du musée.

Sous la direction scientifique de Charlotte Vignon, Directrice du Musée national de céramique de Sèvres, d'Anaïs Boucher et de Viviane Mesqui, conservatrices au Musée national de céramique de Sèvres.



Éditions Gourcuff-Gradenigo, 256 pages.

39 €

Visuels disponibles pour la presse

Conception graphique du visuel de l'exposition, ainsi que de l'ensemble des supports de communication : Atelier ter Bekke & Behage.

Les mentions de ce dossier sont obligatoires en cas d'utilisation.

Partenariats

France 3 Nouvelle-Aquitaine

France Bleu Limousin

Autour de l'exposition

Les premiers dimanches du mois

Le premier dimanche de chaque mois, l'entrée au musée est gratuite pour tous.

Visites guidées pour les individuels

Vendredi 24 décembre
Mercredi 12, mercredi 19, mercredi 26 et samedi 29 janvier
Dimanche 6 février
Mercredi 16 et mercredi 30 mars
Dimanche 3, mercredi 6, lundi 18 et lundi 25 avril
Mercredi 4, mercredi 11, mercredi 18 et mercredi 25 mai
Horaire : 10h30 – 11 h 30

Mercredi 22, mercredi 29 décembre
Mercredi 5 janvier
Mercredi 2, mercredi 9, lundi 14 et lundi 21 février
Mercredi 2, mercredi 9 et mercredi 23 mars
Mercredi 13 et mercredi 20 avril
Lundi 30 mai
Horaire : 14 h 30 – 15 h 30

Tarif : à partir de 4 € (gratuité du droit d'entrée le premier dimanche de chaque mois)

Visites thématiques

Horaire : 14 h 30 – 15 h 30
Tarif : à partir de 4 €

Galanterie, conversation et manières de table : l'art de partager le repas
Dimanche 13 février et dimanche 10 avril

Mets, recettes et œuvres d'art : les arts graphiques au cœur de la table
Samedi 7 mai

La cuisine est-elle un art ?
Samedi 28 mai

Rencontres autour de la table

Horaire : 15 h – 16 h 30
Tarif : à partir de 5,50 €

Repas quotidien, repas de fête dans l'Antiquité : l'apport de l'archéologie
Guillaume Florent, céramologue et spécialiste de l'Antiquité
Samedi 18 décembre

Un vent nouveau sur la table : rencontre avec Mash Design

Mash Design, créatrice en porcelaine de Limoges

Samedi 29 janvier

Sylvie Coquet et les chefs : une histoire d'alchimie

Samedi 26 mars

Activités en familles

Horaire : 15 h – 16 h 30

Tarif unique : 8 € par personne

L'Antiquité sur la table - en partenariat avec l'association Archéologie paysage d'Uzerche

Mercredi 27, jeudi 28 et vendredi 29 octobre

L'heure du thé

Mercredi 26 janvier

Jeudi 21 et vendredi 22 avril

Boîte à épices

Mercredi 9 février

Jeudi 28 et vendredi 29 avril

Mercredi 18 mai

Des vitrines au jardin

Mercredi 16, jeudi 17 et vendredi 18 février

Wall plates

Mercredi 2 mars et mercredi 25 mai

Surtout de porcelaine

Mercredi 30 mars et mercredi 4 mai

Activités ados

Horaires : 10 h – 12 h

Tarif : 10 €

Ma table contemporaine

Vendredi 29 avril

Activités pour les enfants

Horaires : 10 h – 12 h

Tarif : 10 €

À la table de l'Antiquité - en partenariat avec l'association Archéologie paysage d'Uzerche

Mercredi 27, jeudi 28 et vendredi 29 octobre

Menus de fête

Mercredi 22 et jeudi 23 décembre

Jeudi 24 et vendredi 25 février

Mercredi 13, mercredi 20 et jeudi 21 avril

Des goûts et des odeurs

Mercredi 26 janvier

Mercredi 9, mercredi 16 et jeudi 17 février

Mercredi 2 et mercredi 23 mars

Mercredi 27 et jeudi 28 avril

Visites de groupes (à partir de 15 personnes)

Sur demande, durée 1 h

Plein tarif : 7,50 € ; tarif réduit : 5 € ; bénéficiaires de la gratuité du droit d'entrée : 3,50 €

Informations pratiques

À table ! Le repas, tout un art

15 décembre 2021– 30 mai 2022

Musée national Adrien Dubouché

Cité de la céramique – Sèvres & Limoges

8^{bis}, place Winston Churchill - 87000 Limoges

Tél : +33 (0)5 55 33 08 50

www.musee-adriendubouche.fr

Direction du musée et commissariat général de l'exposition

Céline Paul

Conservatrice générale, directrice du Musée national Adrien Dubouché

Commissariat scientifique

Anaïs Boucher

Conservatrice du patrimoine, Musée national de Céramique de Sèvres

Viviane Mesqui

Conservatrice du patrimoine, Musée national de Céramique de Sèvres

Ariane Aujoulat

Conservatrice du patrimoine, Musée national Adrien Dubouché

Jean-Charles Hameau

Conservateur du patrimoine, Musée national Adrien Dubouché

assistés d'Anaïs Charles, doctorante en histoire de l'art

Horaires

Le musée est ouvert tous les jours, sauf le mardi, de 10 h à 12 h 30 et de 14 h à 17 h 45.

Fermeture exceptionnelle le 25 décembre et le 1^{er} janvier.

Tarifs d'entrée

Gratuit pour tous les visiteurs chaque premier dimanche du mois.

	Plein tarif	Tarif réduit et tarif groupe (>15 personnes)
Collections permanentes	7 €	5 €
Exposition temporaire	4 €	2 €
Billet combiné (collections permanentes + exposition temporaire)	9 €	7 €

Le musée est gratuit pour les moins de 26 ans, les enseignants en activité, les accompagnateurs de groupe, les demandeurs d'emploi et les bénéficiaires du RSA.

Partenariats de billetterie

Manufacture Bernardaud et Musée du Four des Casseaux
Tarif réduit sur présentation d'un billet d'entrée à l'un des deux sites.

Limoges City Pass

Accès gratuit aux collections permanentes sur présentation du pass.

Réserver une activité

Vous pouvez réserver directement votre activité ou votre visite auprès de l'agence Cultural :

- par courriel : mnad@cultural.fr

- par internet : www.cultural.fr

- par courrier à l'adresse suivante : 42, rue des Jeûneurs - 75002 Paris

- par téléphone au 01 42 46 92 04, du lundi au vendredi de 9h30 à 18h

Accès

Autocar : parking réservé aux autocaristes devant le musée

Train : gare de Limoges – Bénédictins (3 h de Paris)

Voiture : parking payant de 600 places devant le musée