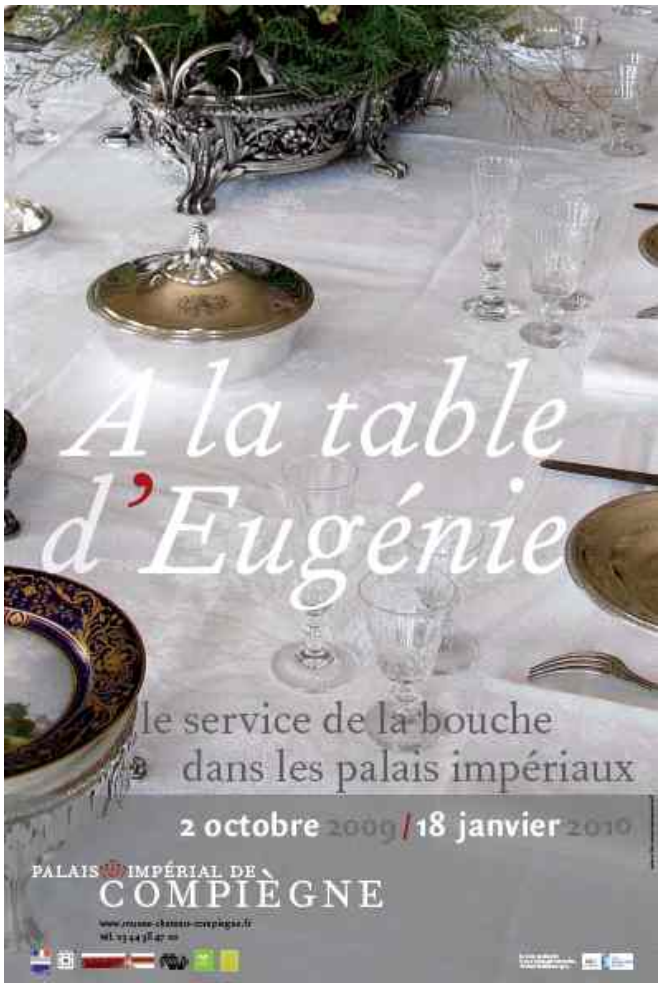
DOSSIER PEDAGOGIQUE

A LA TABLE D'EUGENIE
Le service de la bouche dans les palais impériaux
2 octobre 2009 – 18 janvier 2010



Musées et domaine nationaux du palais de Compiègne
Place du Général de Gaulle - 60200 Compiègne - Tel : 03.44.38.47.00
Réservations : 03 44 38 47 02 Service pédagogique : 03 44 38 47 10
www.musee-chateau-compiegne.fr

SOMMAIRE

Objectif de visite : découvrir les fastes de la vie de cour à travers les arts de la table
connaître les coulisses d'un repas
s'initier aux Arts de la Table

Dossier Pédagogique

I Préparer votre visite

1. Textes pédagogiques
2. Livret d'aide à la visite
3. Morceaux choisis
4. Présentation de nos ateliers

II Activités en classe

1. Art de vivre et art de la table

   Rejouer un déjeuner impérial, s'initier aux arts de la table, passer en cuisine, explorer les coulisses du repas

2. Vocabulaire

   De l'imagination et des mots, décrypter des recettes, lexique français-anglais

3. Arts plastiques

   Silhouettes à croquer, artistes et nourriture

III Ressources pédagogiques

Musées et domaine nationaux du palais de Compiègne
Place du Général de Gaulle - 60200 Compiègne - Tel : 03.44.38.47.00
Réservations : 03 44 38 47 02 Service pédagogique : 03 44 38 47 10
www.musee-chateau-compiegne.fr

I Préparer votre visite

Afin de préparer au mieux votre visite, vous pourrez travailler à partir des textes pédagogiques présents dans l'exposition, une sélection de pièces intéressantes ainsi que le livret-jeu disponible gratuitement.

1. Textes pédagogiques

Le couple impérial et ses convives

La gestion au quotidien des résidences impériales et de la vie de Cour était confiée, durant le Second Empire, au ministère de la Maison de l'Empereur. Fêtes, réceptions, repas privés ou officiels relevaient de celui-ci et de l'empereur lui-même. Pourtant, à partir de son mariage avec Eugénie de Montijo, le 29 janvier 1853, c'est l'impératrice qui impulsa la création de nouveaux décors, la mise en place d'ameublements conformes au goût de l'époque, les commandes de services de porcelaine et de surtouts de table à la manufacture de Sèvres ou bien à des fournisseurs officiels de l'empereur.

Protocolairement, la table était donc celle de l'Empereur toutefois, l'intervention et les choix de l'impératrice furent si présents qu'il est apparu légitime de parler de la table d'Eugénie pour la présente exposition. Compiègne et les autres résidences impériales avaient accueilli des invités avant son mariage avec Napoléon III et c'était alors la princesse Mathilde, cousine de l'empereur, qui assurait, à ses côtés, le rôle d'hôtesse. Elle fut ensuite une invitée de marque et vint régulièrement aux Séries de Compiègne à la composition desquelles l'impératrice apportait un soin minutieux. Comme Eugénie et les autres membres de la famille impériale, la princesse Mathilde avait sa propre Maison et l'on trouvait chez elle des services et ustensiles de table similaires à ceux de Napoléon III et de son épouse. Certains objets lui ayant appartenu permettent ainsi d'évoquer ceux qui ont pu se trouver sur la table impériale et dont nous n'avons pas d'équivalent dans nos collections.

A l'automne avaient lieu, depuis 1856, les fameuses Séries de Compiègne ainsi désignées car une série d'invités arrivait au palais pour une semaine suivie d'une autre et cela sur quatre à six semaines consécutives. Les convives invités lors des Séries avaient une charge à la Cour, comme la comtesse de Montebello, dame du Palais, relevaient des ministères tel Eugène Rouher, ou encore du monde de la diplomatie avec le prince de Metternich. Celui des arts comptait Prosper Mérimée représentant le domaine de la littérature, Thomas Couture et Eugène Fromentin, celui de la peinture, Eugène Viollet le Duc l'architecture, Jean-Baptiste Carpeaux la sculpture. Les sciences étaient illustrées par des invités tels Louis Pasteur.

Le service de la bouche.

Le service de la bouche, chargé de l'organisation des repas, faisait partie de la Maison de l'Empereur. A sa tête se trouve le Grand Maréchal du Palais, grand officier de la couronne. Il est également chargé de différents services comme l'argenterie, le chauffage, l'éclairage, la lingerie, le service des huissiers ou celui de la livrée : services qui participent de près ou de loin à l'organisation des repas. La grande majorité du personnel de ces services réside ordinairement aux Tuileries et accompagne la cour lors de ses déplacements. Le reste de l'année, les palais impériaux ne comptent que peu de personnels qui ont pour charge de veiller au bon entretien des lieux et du matériel, sous la houlette du régisseur. Ainsi tous les ans, une partie de la batterie de cuisine est ré-étamée, le vin livré en barrique est mis en bouteilles…

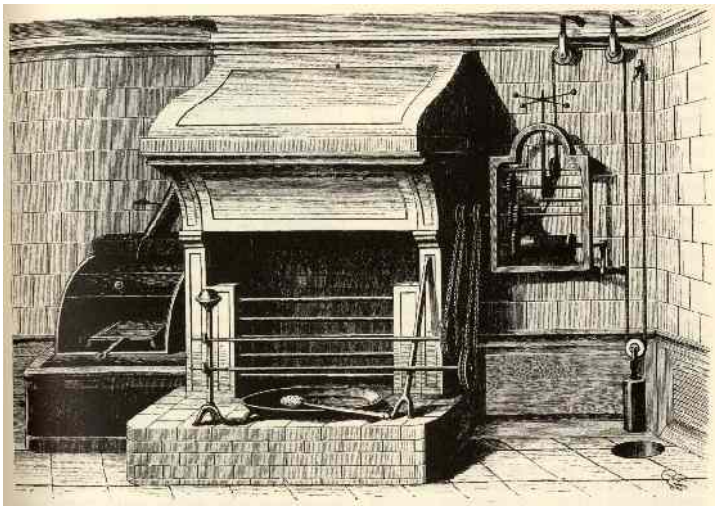
Au palais de Compiègne, le service de la bouche existait évidement sous l'ancien Régime. Deux plans conservés nous permettent de comprendre l'organisation et l'implantation de ce service à deux périodes : avant 1832 et sous le second empire. L'organisation générale des pièces et de leurs fonctions changent peu. Seuls quelques aménagements ont lieu lors de la construction de la galerie neuve ou galerie Natoire en 1858 qui va couper la cour des cuisines en deux.

Situé au rez-de-chaussée du palais, le service de la bouche en occupe toute une aile, le long de la rue d'Ulm, jusqu'à la cour de l'orangerie. Là, étaient situés tous les espaces et fonctions nécessaires à la bonne marche et à l'organisation de ce service: rôtisserie, pâtisserie, lavoir ou pièce à blanchir les légumes, grande cuisine ainsi que les pièces dévolues à l'argenterie et à la porcelaine. La cour des cuisines est le noyau central autour duquel le service de la bouche concentre ses activités.

Le point névralgique du service était l'escalier de Diane. En effet par cet escalier, le personnel du service de la bouche pouvait desservir tous les espaces du palais : espaces des communs et de l'office, appartements de l'empereur et de l'impératrice mais également appartements d'invités afin de répondre aux besoins de ceux-ci pour la commande des petits-déjeuners ou autres collations. Les maîtres d'hôtels et valets utilisaient également ce passage afin d'accéder à la salle de bal et à la Galerie Natoire pièces qui servaient de lieu de réception lors des séries de Compiègne

La cuisine et les cuisines

Le Second Empire voit fleurir l'art culinaire français, par le biais de nombreuses évolutions techniques et sociales. Les restaurants, qui se sont développés depuis la Révolution, entraînent une démocratisation de la grande cuisine. Lieux de rendez-vous prisés, ils réunissent la bonne société parisienne, ainsi que les premiers critiques gastronomiques. Les publications du cuisinier Jules Gouffé (1807-1877) marquent l'émergence des premiers livres de cuisine, tels qu'on les conçoit à l'époque moderne.



Les chefs rivalisent de technicité et profitent d'innovations techniques dans les domaines des transports jusqu'aux sciences de la cuisine : procédé de stérilisation inventé par Nicolas Appert (1794 – 1841), armoire à froid créée par Charles Teiller (1828 – 1913) ou encore généralisation de la cuisine au gaz bouleversent les us et coutumes. Les cartes se complexifient, offrant une variété de saveurs et un raffinement sans précédents. La batterie de cuisine évolue en conséquence. De nouveaux modes de cuisson se développent: la cuisson de viandes en sauce, à l'étouffée ou en faisant mijoter longtemps, dans de grandes marmites.

La montée des grands restaurants généralise également de nouvelles manières de servir. Répandu sous l'Ancien Régime, le service à la Française proposait aux convives une profusion de plats dans lesquels chacun piochait à sa convenance durant tout le repas, dans l'ordre qui lui plaisait. Avec l'arrivée du service à la Russe, les plats se succèdent les uns après les autres et les convives sont désormais servis individuellement à leur place.

A Compiègne comme ailleurs, ces mutations ont des répercussions importantes sur l'organisation du service de la Bouche. Ce dernier doit augmenter notamment l'effectif du personnel pour assurer le service et des modifications sont apportées aux pièces dévolues aux cuisines comme l'accroissement des offices. Ici aussi le service à la Russe a été adopté. Tous les mets sont préalablement découpés en cuisine et sont apportés chaud pour être servis immédiatement. Afin d'éviter qu'ils ne refroidissent, il faut les couvrir avec des cloches, aménager dans les espaces du palais des réchauffoirs ou étuves, comme celle encore présente dans la galerie des Cerfs.

Excellence du service et de la table

Chaque jour, le service de la bouche assure le service de 10 à 12 tables ; de la cour aux grands officiers, il faut cuisiner pour 700 à 800 personnes. Le service à la table de l'Empereur est réputé pour son excellence, quelle que soit l'importance du repas.

Le personnel du service de la bouche est apprêté avec soin, les couleurs des livrées variant selon la résidence dans laquelle il officie : à Compiègne, les valets de pied portent l'habit vert à boutons d'or tandis que les maîtres d'hôtels revêtent l'habit marron.

A Compiègne comme dans les autres résidences impériales, le service de la bouche se distingue par son élégance et sa dextérité. Alignés derrière les invités, les valets font preuve de la plus grande vigilance afin d'assurer un réassort continuel, discret et raffiné.

Avec le passage au service à la Russe, il fallut modifier la manière de servir : les convives étant servis individuellement à leur place et les plats se succédant les uns après les autres, il fut nécessaire d'augmenter le nombre de serviteurs. Sous le Second Empire, il y a jusqu'à un valet pour deux convives à la cour impériale. Une fois les invités servis les plats disparaissent en cuisines, rien ne reste sur la table, sauf les décors et les desserts qui sont disposés en premier.

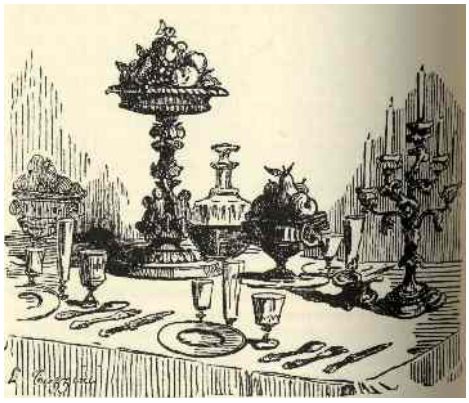
La table impériale est décorée avec faste. Du plus petit repas jusqu'aux dîners de gala les plus prestigieux, le couvert des résidences est apprécié pour son élégance.

A son arrivée au pouvoir en 1848, le prince-président est pourtant économe des deniers de l'état. Il décide d'utiliser la vaisselle en porcelaine, l'argenterie ou encore le linge abandonnés par son prédécesseur Louis-Philippe, dans chacune de ses résidences. Par exemple, il réutilise à Compiègne un service de Sèvres couleur bleu agathe commandé en 1833. Avec le passage à l'Empire, il se contente d'introduire porcelaines et cristaux au chiffre impérial. Napoléon III a néanmoins le sens du prestige et se préoccupe de l'économie du pays. C'est pour favoriser les créateurs français et les nouvelles technologies que l'Empereur commande au fabricant Christofle une série de surtouts de table en métal argenté réalisés grâce à un tout nouveau processus, la galvanoplastie.

La vaisselle de table de l'Empereur n'évolue vraiment qu'après son mariage. Eugénie de Montijo devenue impératrice des Français, va lancer un vaste mouvement de renouvellement des décors, du mobilier, et des porcelaines. Le palais se dote ainsi d'un service de Sèvres blanc à filet et chiffre impérial doré. A l'abondance d'éléments décoratifs s'ajoute une profusion de fleurs, que l'Impératrice apprécie particulièrement.

L'argenterie des palais impériaux

La maison Christofle fournissait à la Maison de l'Empereur des pièces en métal argenté réalisées par galvanoplastie. Les nombreux éléments figurant au catalogue permettaient de composer des services au gré du client pour un tarif six fois inférieur à celui de l'argenterie massive. L'Empereur expliqua à la princesse de Metternich que lorsqu'il arriva au pouvoir il n'y avait pas d'argenterie dans les palais, il dut en commander « mais quel ne fut pas mon effroi lorsqu'on vint me dire que ce serait une affaire de plus de cinq millions ! […] Je donnai ordre de tout exécuter en Christofle, ce qui est revenu à cinq ou six cent mille francs ».



Toutes ces pièces n'étaient pas attachées à un palais précis. Une partie accompagnait la cour dans ses déplacements, un local spécifique lui étant réservé dans chaque résidence. Elle périt sans doute en grande partie dans l'incendie des palais de Saint-Cloud (1870) et des Tuileries (1871), dernières résidences de la cour à l'été 1870. Ce qu'il en restait fut fondu par le gouvernement de la Défense nationale en 1871. Aussi ne connaissait-on jusqu'à présent que des pièces isolées demeurées entre les mains de familles ayant fréquenté la cour impériale ou provenant des ventes après décès de l'impératrice en 1927. L'achat en 2008 par le palais de Compiègne d'un ensemble de trente-huit pièces gravé aux armes impériales revêt ainsi un caractère exceptionnel.

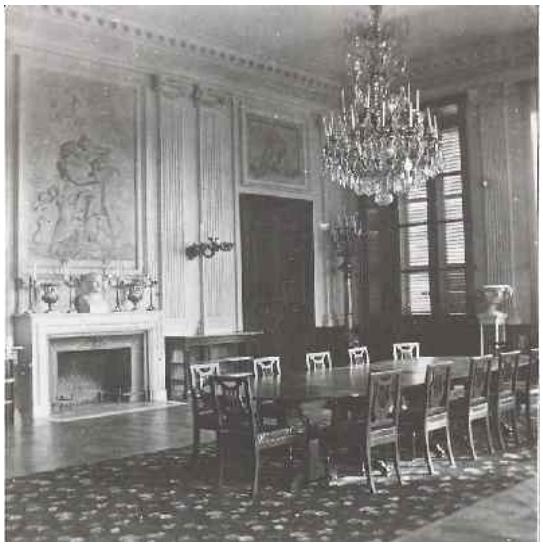
Ces trente-huit pièces se rattachent au modèle uni, caractérisé par des formes simples, sans ornements ; ce modèle est souvent associé dans le catalogue, ou tarif, de 1862 au service

de voyage. Cependant, pour cet usage nomade, cloches et couvercles du modèle de base sont proposés dans le catalogue avec des anneaux à charnière ; ceux du service impérial présentent au contraire de riches ornements ciselés « à la fleur de grenade ». Tout comme le grand plateau, les quatre tambours d'assiettes à dessert, c'est-à-dire les présentoirs sur pieds, sont gravés du chiffre N couronné à rubans attestant que l'ensemble était destiné à la table de l'empereur lui-même et non à celle des ministères. Conservé dans une caisse en bois aujourd'hui perdue, il pourrait correspondre à un service pour six personnes, auquel s'ajoutaient porcelaines, couverts et cristaux. La majorité des pièces, notamment les tambours et les cloches, furent fabriquées entre 1854 et 1858. Il pourrait s'agir d'un service de voyage ou du contenu de l'une des caisses d'argenterie transportées de palais en palais par la Maison de l'empereur, les formes des pièces volumineuses étant choisies en fonction de leur aptitude à voyager.

En dehors des commandes spécifiques, les pièces de surtout et la platerie, soit l'ensemble des plats et assiettes, utilisées au quotidien étaient choisies parmi les modèles standard du catalogue de Christofle et frappées des armes impériales. Ainsi, la jardinière apparaît dans le tarif de 1862, comme pièce de bout de table d'un service de trente-six couverts de style « Louis XVI riche » dit « à la russe ».

La salle à manger de l'Empereur

Située initialement à l'intersection des appartements du Roi et de ceux de la Reine, elle a été conçue comme antichambre à l'appartement de cette dernière et devait jouer également le rôle de salle du grand couvert au XVIIIe siècle. Un décor Louis XVI orne ainsi cet espace. Le programme décoratif confié au peintre Piat-Joseph Sauvage (1744-1811), est un trompe-l'œil : ces grisailles, imitant des bas-reliefs inspirés par l'antique, reprennent le thème de la nourriture. On peut y observer, sur les dessus de portes, des enfants jouant au milieu de fruits et, au dessus de la cheminée, une femme versant du vin au poète grec Anacréon.



Devenu plus tard la salle à manger de Napoléon Ier, deux vases de marbre blanc furent achetés par l'Empereur au prince Murat en 1808 et font écho à l'antiquité si présente dans le décor peint. Le mobilier choisi pour meubler la pièce est en acajou. Discret, léger et fonctionnel, il fut fourni par Jacob Desmalter en 1807 et respecte parfaitement le décor mural. La table à géométrie variable est constituée de quatre parties rectangulaires et deux semi-circulaires permettant aisément d'en modifier la configuration.

Sous le Second Empire l'aspect de la pièce changea très partiellement, seules de nouvelles touches furent apportées à un ensemble qui n'avait pas varié depuis le Premier Empire. Le plafond reçut une rosace, encore en place de nos jours. Napoléon III acquit pour le dessus de la cheminée une pendule représentant Mars et Minerve unis par le dieu Hymen, allégorie du mariage de Napoléon Ier et Marie-Louise, exécutée vers 1810-1814, en bronze patiné et doré, par Pierre-Philippe Thomire (1751-1843) d'après Pierre-Paul Prud'hon. On changea le modèle des bras de lumière auxquels on

adjoignit des torchères afin de gagner en luminosité le soir venu. C'est la mise en place d'un tapis de moquette à motif fleuri, dans la partie centrale de la pièce, qui en changea davantage l'apparence générale en y apportant une note colorée.

Lorsque la cour est à Compiègne, cette salle à manger sert pour les repas plus intimes. De plus, une estrade légère pouvait être installée dans cette la pour permettre aux membres de la Cour, ainsi qu'à l'Impératrice et à son fils, de jouer des pièces de théâtre ou des tableaux vivants, très prisés à l'époque.

Dans le cadre des travaux de restitution historique et de restauration des appartements impériaux du palais, au milieu du XXe siècle, la salle à manger fut restituée dans son état Premier Empire.

L'après dîner

Après le repas qui se déroulait dans la galerie de bal ou dans la galerie Natoire, en fonction du nombre de participants, les invités des séries revenaient dans le salon des Cartes. On y servait le café et les convives pouvaient s'y divertir grâce aux jeux qui y étaient installés. Vous vous trouvez actuellement dans le Salon de Famille où se tenait l'Impératrice, tandis que l'Empereur travaillait dans son cabinet. Si tout un chacun se divertissait dans le salon des Cartes, on n'entrait dans le salon de famille qu'à l'invitation de l'Impératrice. Au long de la soirée, on proposait de temps en temps des glaces, des verres de sirop ou encore du café glacé à la crème. Entre 22 heures et 23 heures, on servait le thé. Ce sont les dames d'honneur de l'Impératrice qui l'offraient. Aux alentours de minuit, l'impératrice se retirait sur une révérence.

Le Salon de Famille est la pièce centrale de l'enfilade de l'appartement de l'Empereur : cette ancienne chambre du roi Louis XVI devenue salon depuis Napoléon Ier occupe l'avant-corps du portique donnant sur le parc. A la différence des autres pièces de l'appartement, elle s'élève sur deux niveaux. Si plusieurs éléments de son architecture ont disparu, les boiseries à pilastres corinthiens et les dessus-de-porte du peintre Sauvage en constituent des éléments originels. En revanche, sous le Second Empire, l'alcôve du lit et la balustrade, ont cédé la place à une grande glace centrale, faisant perdre à la pièce sa vocation particulière. Des apports décoratifs sont aussi réalisés dans les écoinçons de la voussure de la voûte par un travail de carton-pierre. L'ameublement fut totalement renouvelé vers 1858-1859. L'ensemble a su intégrer des éléments du Premier Empire : la console en bois doré de Jacob-Desmalter ou les feux à décor de lions. La livraison des meubles obéit à un effet de couleur recherché. La tonalité générale est un mariage flatteur de jaune or et de vert céladon. Tel est en effet le fond originel des tapisseries tissées à Beauvais d'après les dessins de Chabal-Dussurgey sur lequel se détachent de grands bouquets multicolores. Les fleurs qui ornent les lambrequins s'épanouissent sur un fond vert céladon, mis en lumière par le jaune or du damas des rideaux actuellement en cours de restauration. Cette même couleur est employée pour la soierie du confident et de l'indiscret de l'ébéniste Napoléon Quignon. Ces sièges, emblématiques de l'époque, invitaient à la discussion et illustrent bien une vie de cour à l'étiquette plus souple que dans les autres résidences. Ces meubles sont actuellement en cours de restauration.

Le Salon des cartes

A Compiègne, avant chaque dîner, l'ensemble des convives se réunit dans ce salon pour y être présenté au couple impérial. Dans les minutes précédant l'arrivée des souverains, les invités s'y répartissent de part et d'autre. Pasteur, invité lors d'une série en 1865, relate ce moment dans ses Mémoires : « *Après quelques minutes d'attente et de causeries avec l'un, avec l'autre, l'Empereur et l'Impératrice entrent […] les dames sont rangées en face des hommes. L'Impératrice quitte le bras de l'Empereur, s'arrête devant chaque dame que son chambellan lui présente et parle à toutes. L'Empereur fait de même avec la rangée des hommes* ».

Une fois les présentations terminées, le dîner est annoncé et les convives suivent en cortège leurs hôtes à travers le palais jusqu'au lieu où se tient le dîner : galerie de bal ou galerie Natoire.

A la fin du souper, le cortège se forme à nouveau et repart vers le salon des cartes où sont installés des jeux et sièges pour continuer la soirée. Le café y est servi puis les fumeurs peuvent se rendre au fumoir, installé au deuxième étage du palais, avant de regagner l'assemblée. Certains soirs, on danse dans le salon au son d'un piano mécanique et le jeune prince impérial se joint alors à la fête. Vers dix heures, des valets de pied amènent une table dressée, couverte de thé, de gâteaux etc…

La galerie des Cerfs

Antichambre de l'appartement de l'Impératrice sous le Premier empire, on y exposa sous le Second empire les tableaux de Charles-Joseph Natoire (1700 –1777) avant la construction de la galerie Neuve en 1859. Depuis, elle a pris le nom de galerie des Cerfs en raison des tableaux sur ce thème, du peintre Martinus Kuytenbrouwer (1821-1897), qui remplacèrent les œuvres de Natoire. Aujourd'hui, l'accrochage présente un ensemble de portraits de la famille d'Orléans, rappelant ainsi que le mariage de la fille du roi Louis-Philippe, la princesse Louise, avec Léopold Ier, premier roi des Belges, eut lieu à Compiègne le 9 août 1832.

En observant le plan du palais, on comprend toute l'importance de ce lieu dans le fonctionnement du service des appartements effectué par la domesticité. En effet, la galerie des cerfs se situe à côté de l'escalier de Diane qui dessert l'ensemble des niveaux de la demeure du rez-de-chaussée au deuxième étage. Cet escalier permettait ainsi d'assurer le service des Appartement impériaux mais également des appartements des invités situés en partie à l'étage supérieur. Lors des repas, les plats étaient acheminés du service de la bouche jusqu'aux lieux de réception par cet accès. Toutefois, on ne retrouve nulle trace de monte plats à Compiègne que ce soit dans les archives ou dans les bâtiments existants.

Le trajet est assez long depuis les cuisines, c'est pourquoi on installe dans la galerie des Cerfs une paire de buffets en acajou, d'époque Louis-Philippe, qui pouvaient servir de dessertes dont l'un dissimule une étuve permettant de garder les plats au chaud. A l'origine, trois réchauds apportaient de la chaleur en complément de la colonne centrale, toujours en place, que l'on remplissait probablement de braises. Ce meuble original était d'une aide précieuse à la domesticité qui essayait ainsi de maintenir les mets à une température convenable pendant le service.

La galerie Natoire

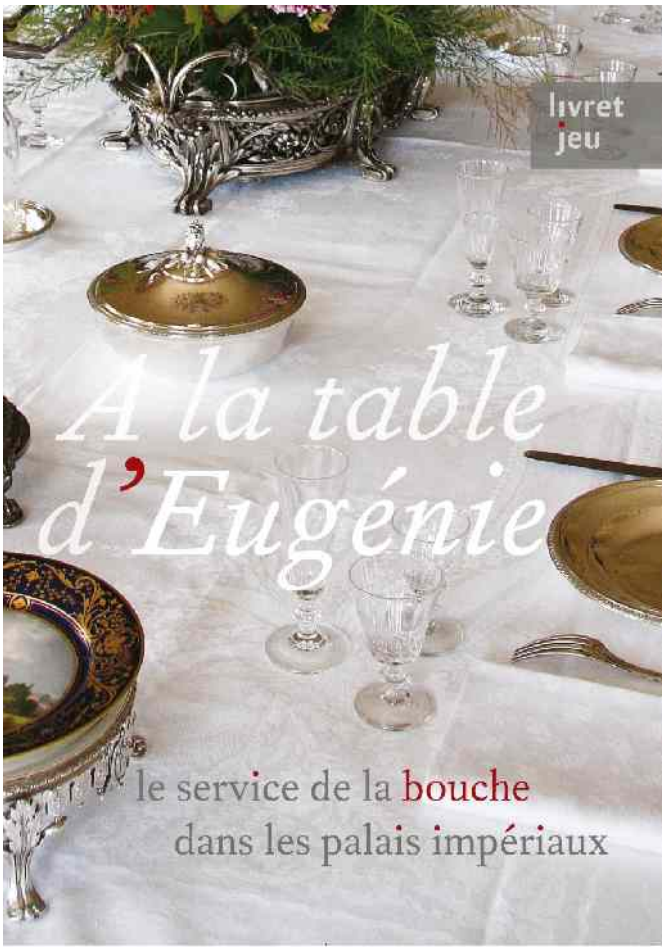
Seule partie du château construite sous le Second Empire, la Galerie neuve, dite après son achèvement « galerie Natoire », fut édifiée en 1858 par l'architecte Gabriel Auguste Ancelet (1829-1895), à l'emplacement prévu par Jacques-Ange Gabriel (1698 –1782) pour une chapelle. Longue et claire, coupant en deux la cour des Cuisines, elle servait, lors des soirées, de salle à manger quand les invités des séries étaient moins nombreux ce qui est ici évoqué par l'évocation d'une table lors d'un grand dîner. Elle aurait également servi de passage vers le théâtre impérial entrepris durant les années 1860 par le même Ancelet de l'autre côté de la rue d'Ulm si la chute du régime n'avait pas mis fin aux travaux en 1870.

Le décor, achevé en 1859, est essentiellement constitué par les peintures de Charles-Joseph Natoire (1700-1777) sur le thème de Don Quichotte. Il s'agit de neuf compositions arrivées à Compiègne en 1849, conformément aux ordres du roi Louis-Philippe, dix ans avant la construction de la galerie. Les tableaux ont été disposés à l'intérieur d'imposants cadres dorés faisant partie de la boiserie. Peints de 1733 à 1744, ils ont servi de cartons de tapisseries pour une tenture, tissée en un unique exemplaire à la manufacture de Beauvais et aujourd'hui conservée au musée d'Aix-en-Provence. Ces cartons étaient une commande faite à l'artiste par le financier Grimaud du Fort, comte d'Orsay. Le roman de Cervantès était alors très apprécié en France et fut souvent illustré. Cette galerie témoigne ainsi de l'intérêt porté par le Second Empire à la peinture du XVIIIe siècle, comme à l'ensemble des arts de cette période.

2. Livret d'aide à la visite

Le palais de Compiègne met gratuitement à disposition de ses visiteurs des livrets-jeu afin d'accompagner leur parcours dans l'exposition.

Proposant une découverte interactive des collections présentées, il vous entraîne à la découverte du service de la bouche : enrôlé par le grand maréchal du palais, vous devez organiser un dîner de gala pour l'Empereur !



Musées et domaine nationaux du palais de Compiègne
Place du Général de Gaulle - 60200 Compiègne - Tel : 03.44.38.47.00
Réservations : 03 44 38 47 02 Service pédagogique : 03 44 38 47 10
www.musee-chateau-compiegne.fr

L'Empereur et l'Impératrice Eugénie organisent un dîner ce soir au palais de Compiègne!
Nous avons besoin d'aide pour le préparer…
Pourriez-vous prêter main forte au Service de la Bouche pour que cette soirée soit un succès?

Je me présente : je suis Jean-Baptiste Philibert Vaillant, Ministre de la Maison de l'Empereur, grand maréchal du palais. C'est moi qui vais vous guider aujourd'hui. En nous aidant des éléments rassemblés ici, nous devons organiser un dîner de gala pour l'Empereur !

Emile Jean Baptiste Philippe Bin
Jean-Baptiste-Philibert maréchal-comte Vaillant,
Versailles, châteaux de Versailles et du Trianon

L'Empereur et ses invités

L'empereur Napoléon III a plaisir à recevoir dans ses différentes résidences, du palais des Tuileries à Paris, à Fontainebleau… ou encore ici à Compiègne.
Faites connaissance avec sa majesté l'impératrice Eugénie, épouse de Napoléon III. Aux côtés de l'Empereur, l'Impératrice supervise les grandes réceptions impériales.

Quel rôle important l'Impératrice joue-t-elle à Compiègne ?

❑ *Elle participe à la sélection des cuisiniers.*
❑ *Elle établit les listes d'invités et commande la vaisselle.*
❑ *Elle teste les recettes.*

Ange Tissier, ***L'impératrice Eugénie,***
Compiègne, musée national du palais

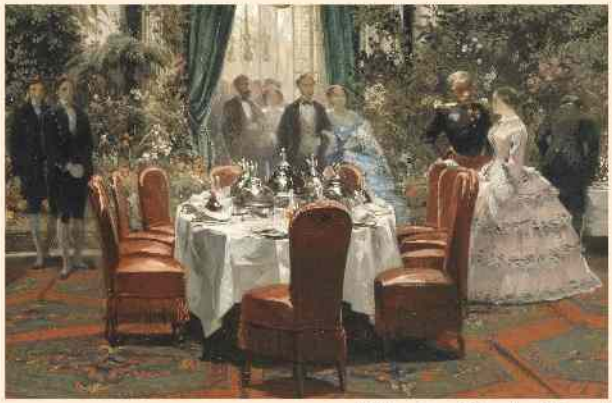
Réponse : elle établit les listes d'invités à Compiègne et fait commander vaisselle, verrerie et linge de table.

Le Ministère de la Maison de l'Empereur

Le **Ministère de la Maison** de l'Empereur veille à ce que le couple impérial puisse accueillir ses invités dans les meilleures conditions. En qualité de grand maréchal, c'est moi qui le dirige. Je suis donc responsable de la bonne marche et de l'entretien de toutes les propriétés de l'Empereur.
Cela représente beaucoup de travail pour de nombreux corps de métiers. Notre Ministère compte plus de 600 employés !

Les règles de fonctionnement du Ministère sont très précises : elles sont établies dans un document présenté ici, que vous devez connaitre. Retrouvez-le ; comment s'appelle-t-il ?

Le Ministère de la maison de l'Empereur accompagne les souverains de palais en palais… et de fêtes en réceptions !
Puisque vous allez rejoindre le Service de la Bouche, il va vous falloir vous aussi porter la livrée : elle se compose d'une veste, d'une culotte à la française et de bas. Attention, pour le dîner de gala de ce soir, la perruque poudrée est obligatoire et les maîtres d'hôtel porteront l'épée !



Sébastien Charles Giraud
La Salle à manger de la princesse Mathilde, rue de Courcelles
Compiègne, musée national du palais

Les costumes varient selon la résidence dans laquelle nous travaillons : de quelle couleur est l'habit du valet de pied à Compiègne ? et celui du maître d'hôtel ?

Réponses : les règles de fonctionnement s'appellent l'étiquette du palais impérial. L'étiquette est plus réduite à Compiègne que dans les autres résidences.
Le valet de pied porte l'habit vert, le maître d'hôtel l'habit marron.

Musées et domaine nationaux du palais de Compiègne
Place du Général de Gaulle - 60200 Compiègne - Tel : 03.44.38.47.00
Réservations : 03 44 38 47 02 Service pédagogique : 03 44 38 47 10
www.musee-chateau-compiegne.fr

Le Service de la Bouche

Le **Service de la Bouche** a en charge l'organisation des repas de l'Empereur, de la plus petite collation au dîner de gala le plus somptueux ! Les 60 personnes qui y travaillent appartiennent à de nombreux corps de métiers : cuisiniers, fleuristes, valets…
Le régisseur doit veiller à ce que la résidence de Compiègne soit correctement fournie en mobilier et vaisselle. Un peu avant l'arrivée de l'Empereur et de ses invités, certains membres du Service de la Bouche préparent la résidence : il faut alimenter les coffres à bois, remplir la réserve de la glacière, mettre en bouteille le vin ou encore s'assurer que la batterie de cuisine soit en bon état, en étamant les casseroles en cuivre !

Avant l'arrivée de la cour, faites l'inventaire du matériel présent en cuisines. Entourez les ustensiles que vous trouvez.

faisselle

balance

cloche

marmite

braisière

fourchette

plateau

rouleau à pâtisserie

A Compiègne, nous utilisons encore la cuisson au bois et l'équipement n'est pas aussi moderne que dans les cuisines des restaurants parisiens.
De plus, les **cuisines** sont éloignées et situées au rez-de-chaussée tandis que les appartements impériaux sont au premier étage. Les domestiques doivent apporter les plats à travers le palais, en empruntant un escalier de service central, l'escalier de Diane. Nous devons absolument couvrir tous les plats à l'aide de cloches pour qu'ils ne soient pas servis froids aux convives !

L'eau a stagné dans les réserves ! Afin d'éviter une contamination, il faut la changer puis la purifier. Trouvez vite le filtre à eau.

Le menu

Aux fourneaux ! C'est que nous avons du pain sur la planche si nous voulons que tout soit prêt pour ce soir !
L'Empereur valide le **menu** que nous lui présentons, et il n'est pas difficile ; tout lui convient, du moment que le repas est rapide. Jamais plus d'une heure, car, comme son oncle Napoléon Ier, il n'aime pas rester trop longtemps à table.
Les fournisseurs de vin sont les habituels favoris de l'Empereur : le vin de Madère, de Bourgogne, du Rhin et de Bordeaux… Pour ce soir, nous proposerons également du champagne !

Examinez les menus et retrouvez la définition des différentes catégories du repas.

1.Entremets •
2. Grosses pièces •
3. Rôts •
4. Potages •

- *a.Toute nourriture destinée à être servie dans une soupière et à ouvrir le repas.*
- *b.Viande cuite à la broche et au four.*
- *c.Préparation servie avec le rôti, telles que légumes, crèmes cuites et pâtisseries.*
- *d.Pièce de résistance, morceau de viande ou de poisson qu'on sert au début du repas.*

Les lieux de réception

Nous dresserons ce soir une table dans la **Galerie de Bal**, car c'est un grandiose dîner de gala qui s'organise, pour une centaine de convives.
La **Galerie Natoire** aurait suffi à accueillir un souper plus restreint. Lors des dîners intimes, de 20 à 30 personnes, l'Empereur préfère la **Salle à manger**. On peut y donner des pièces de théâtre jouées par les membres de la cour, si on y installe une estrade.

Salle à manger de l'Empereur
Compiègne, musée national du palais

Réponse : 1-c 2-d 3-b 4-a

Le service et les arts de la table

Pas de problèmes de **plan de table** à Compiègne ! Comme le protocole est simplifié, les invités se placent à leur guise. Seules les places centrales, situées aux côtés de l'Empereur et de l'Impératrice, sont attribuées, afin d'honorer chacun des convives.
Il faut en moyenne **un domestique pour deux invités** ! Les valets se tiennent en retrait et assurent un réassort continuel des tables.
Ce travail est d'autant plus important que nous avons adopté depuis peu le service à la Russe. Auparavant, c'était le service à la française qui était de mise.

Service à la Russe ou à la Française ? Rendez à chacun sa définition !

Les plats sont servis tous en même temps, les invités se servent librement : service à la .....
Les plats sont servis aux invités dans un ordre précis, du potage aux entremets : service à la .....

*Christofle, **Jardinière de table**, Compiègne, musée national du palais*

Pour la **décoration**, il faudra installer un "surtout", c'est-à-dire un ensemble d'éléments utilitaires et décoratifs permettant d'orner le milieu de table. En métal argenté ou en porcelaine, il est constitué de corbeilles, de candélabres… sans oublier les vases, car il y a toujours des fleurs à la table de l'Empereur !
Au début de son règne, l'Empereur utilisait la **vaisselle** existante, comme l'ensemble en porcelaine bleue agate rehaussé d'or, créé pour le roi Louis-Philippe. Mais l'impératrice Eugénie a aussi commandé de nouveaux services, comme celui en métal argenté de la maison Christofle ou celui en porcelaine blanche de la manufacture de Sèvres, décoré au chiffre de l'Empereur, le "N" doré.

Réponse : dans un ordre précis, c'est le service à la Russe. Si les plats sont servis en même temps, c'est le service à la Française.

Les tables que nous installons sont disposées sur des tréteaux ; ainsi, elles peuvent être disposées ou démontées très facilement. Cela permet de s'adapter à la dimension de la pièce et au nombre de convives. Couvertes de nappes blanches damassées aux armes impériales, les tables sont prêtes à être dressées !

Observez les tables présentées… et dressez le couvert ! Dessinez l'emplacement de l'assiette, des couverts et des verres à eau, à vin et à champagne !

Verre à liqueur au chiffre de Napoléon III
Compiègne, musée national du palais

L'après-repas

Le repas prend fin ! Ces messieurs sont conviés à monter au fumoir pendant une demi-heure, afin que l'Impératrice et les dames ne soient pas incommodée par la fumée. Les autres convives pourront rejoindre leurs chambres ou se divertir au Salon des Cartes ou au Salon de Famille, s'ils y ont été invités par les souverains.

Quels sont les divertissements populaires après le repas ?

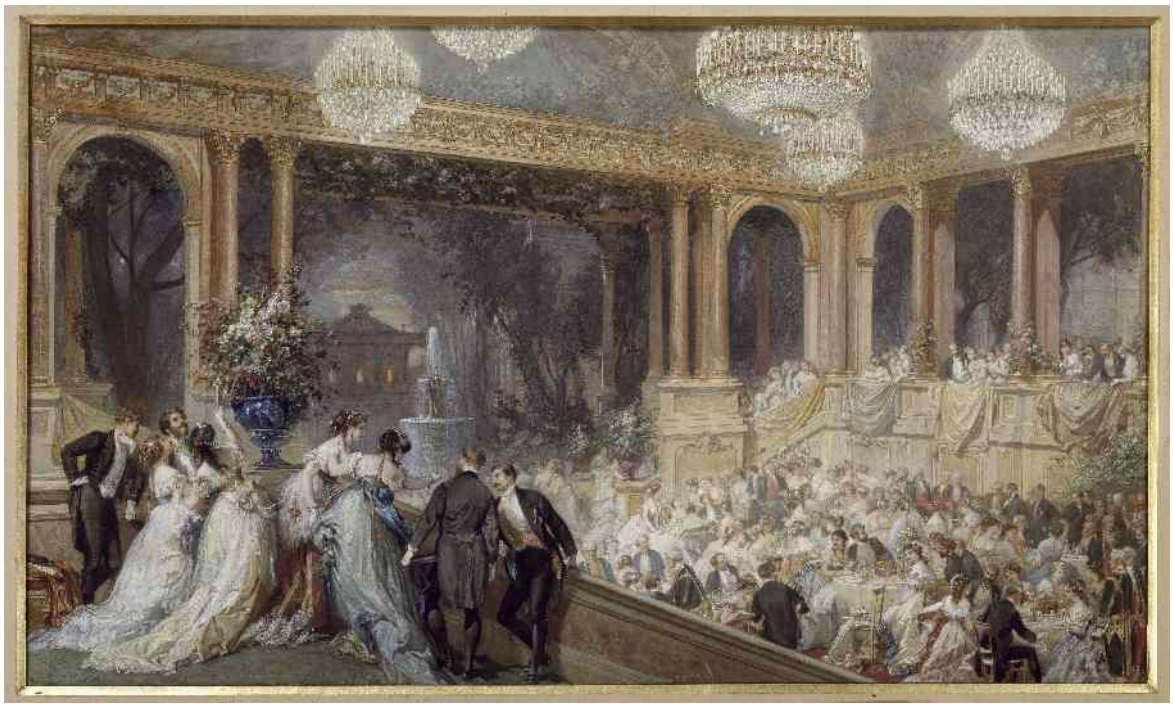
- ❑ *charades*
- ❑ *palet*
- ❑ *cinéma*
- ❑ *échecs*
- ❑ *jeux de cartes*
- ❑ *dames*
- ❑ *peinture*
- ❑ *vélo*
- ❑ *billard*

La soirée a été un succès et tout s'est bien déroulé !
L'Empereur et l'Impératrice sont ravis ! Félicitations !

Réponse : jeux de cartes et charades, billard ou encore jeu de palet sont au programme, accompagnés d'une tasse de café, de thé, ou d'un verre de punch.

3. Morceaux choisis

Portrait de l'Impératrice assise
Ange Tissier (1814 – 1876) d'après Winterhalter
Palais de Compiègne ©Rmn / Jean-Gilles Berizzi



Fête officielle au palais des Tuileries pendant l'exposition universelle de 1867
Baron Henri Charles Antoine (1816 – 1885) Palais de Compiègne ©Rmn/droits réservés

Salle à manger de SAI Madame la princesse Mathilde - Giraud Charles Sébastien (1819 - 1892)
Palais de Compiègne ©Rmn / Jean-Gilles Berizzi

Musées et domaine nationaux du palais de Compiègne
Place du Général de Gaulle - 60200 Compiègne - Tel : 03.44.38.47.00
Réservations : 03 44 38 47 02 Service pédagogique : 03 44 38 47 10
www.musee-chateau-compiegne.fr

Ensemble de 38 pièces d'Orfèvrerie aux armes impériales, métal argenté
Christofle
Palais de Compiègne ©Rmn / Thierry le Mage

Jardinière de table, service dit « à la russe » aux armes impériales
Christofle
Palais de Compiègne ©Rmn / Michel Urtado

Musées et domaine nationaux du palais de Compiègne
Place du Général de Gaulle - 60200 Compiègne - Tel : 03.44.38.47.00
Réservations : 03 44 38 47 02 Service pédagogique : 03 44 38 47 10
www.musee-chateau-compiegne.fr

Présentoir à cigares – Argent et vermeil
Duponchel Henri (1794 – 1868)
Palais de Compiègne ©Rmn / Michèle Bello

Musées et domaine nationaux du palais de Compiègne
Place du Général de Gaulle - 60200 Compiègne - Tel : 03.44.38.47.00
Réservations : 03 44 38 47 02 Service pédagogique : 03 44 38 47 10
www.musee-chateau-compiegne.fr

Plat, cloche et réchaud au chiffre N couronné et aux armes impériales – fin XIXème siècle (reproduction)
Métal argenté
Christofle
Les Arts décoratifs, Paris ©Rmn / Jean Tholance

Musées et domaine nationaux du palais de Compiègne
Place du Général de Gaulle - 60200 Compiègne - Tel : 03.44.38.47.00
Réservations : 03 44 38 47 02 Service pédagogique : 03 44 38 47 10
www.musee-chateau-compiegne.fr

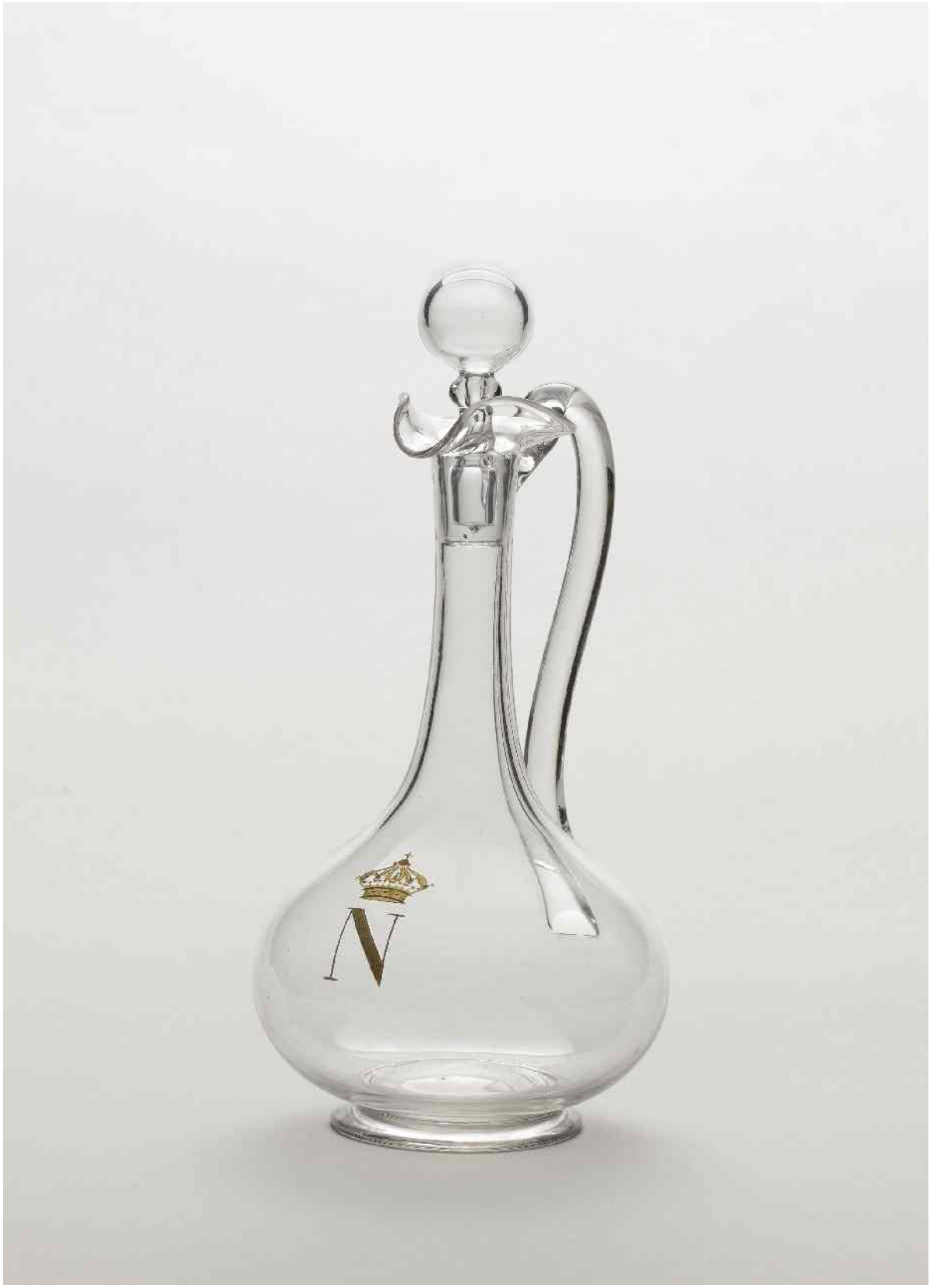
Couvert de table au chiffre impérial couronné - fin XIXème siècle (reproduction)
Cuivre argenté
Musée Bouilhet Christofle ©Stéphane Garrigues

Musées et domaine nationaux du palais de Compiègne
Place du Général de Gaulle - 60200 Compiègne - Tel : 03.44.38.47.00
Réservations : 03 44 38 47 02 Service pédagogique : 03 44 38 47 10
www.musee-chateau-compiegne.fr

Salière double à l'aigle impérial 1912 (reproduction d'un modèle daté 1858)
Bronze doré
Musée Bouilhet Christofle ©Stéphane Garrigues

Bol à punch – cristal de Baccarat
Palais de Compiègne ©Rmn / Franck Raux

Musées et domaine nationaux du palais de Compiègne
Place du Général de Gaulle - 60200 Compiègne - Tel : 03.44.38.47.00
Réservations : 03 44 38 47 02 Service pédagogique : 03 44 38 47 10
www.musee-chateau-compiegne.fr



Carafe à eau et son bouchon
Cristal de la Manufacture de Clichy
Dépôt du musée national du château de la Malmaison au Palais de Compiègne ©Rmn / Franck Raux

Musées et domaine nationaux du palais de Compiègne
Place du Général de Gaulle - 60200 Compiègne - Tel : 03.44.38.47.00
Réservations : 03 44 38 47 02 Service pédagogique : 03 44 38 47 10
www.musee-chateau-compiegne.fr

Surtout des Chasses : Chasseur au cor et au chien
Sèvres, musée national de Céramique ©Rmn / Martine Beck-Coppola

Musées et domaine nationaux du palais de Compiègne
Place du Général de Gaulle - 60200 Compiègne - Tel : 03.44.38.47.00
Réservations : 03 44 38 47 02 Service pédagogique : 03 44 38 47 10
www.musee-chateau-compiegne.fr

4. Présentation de nos ateliers

Afin d'approfondir votre visite de l'exposition, nous pouvons proposer à vos élèves de découvrir les arts de la table en adoptant une démarche ludique et amusante, grâce aux ateliers mis en place spécialement pour l'exposition.

Après la visite de l'exposition sous la conduite d'un conférencier des Musées Nationaux, les élèves mettent en pratique, au cours d'un atelier lié aux arts de la table, ce qu'ils ont découvert et repartent avec un travail personnalisé ou font l'apprentissage d'une compétence.

Les conférencières proposent aux élèves de découvrir comment dresser une table dans les règles : la place des assiettes par rapport à la table, le positionnement des différents couverts, l'emplacement des verres à vin, eau et champagne… Les enfants passent ensuite à la pratique selon leur âge : les plus jeunes pourront décorer bougeoir ou assiettes tandis que les plus vieux s'initieront à l'art du pliage de serviettes.

Renseignements pratiques

Des yeux à la bouche

Visites pour groupes de jeunes visiteurs, sur réservation

Durée 1 heure, tarif 44€

Visites ateliers

Durée 2 heures, tarif 80 €

II Activités en classe

Prolongez votre visite par un travail en classe ! Nous vous proposons ici quelques idées de travaux à réaliser avec les élèves autour de l'art de vivre et des arts de la table, du vocabulaire ou encore des arts plastiques !

	Cycle 1	Cycle 2	Cycle 3	Collèges	Lycées
Art de vivre et art de la table					
Rejouer un déjeuner impérial			*	*	
S'initier aux Arts de la table	*	*	*		
En cuisine	*	*	*		
Les coulisses du repas			*	*	
Vocabulaire					
De l'imagination et des mots	*	*	*		
Décrypter des recettes			*	*	
Lexique français -anglais			*	*	*
Arts plastiques					
Silhouettes à croquer	*	*			
Artistes	*	*	*	*	*

Musées et domaine nationaux du palais de Compiègne
Place du Général de Gaulle - 60200 Compiègne - Tel : 03.44.38.47.00
Réservations : 03 44 38 47 02 Service pédagogique : 03 44 38 47 10
www.musee-chateau-compiegne.fr

1. Art de vivre et art de la table

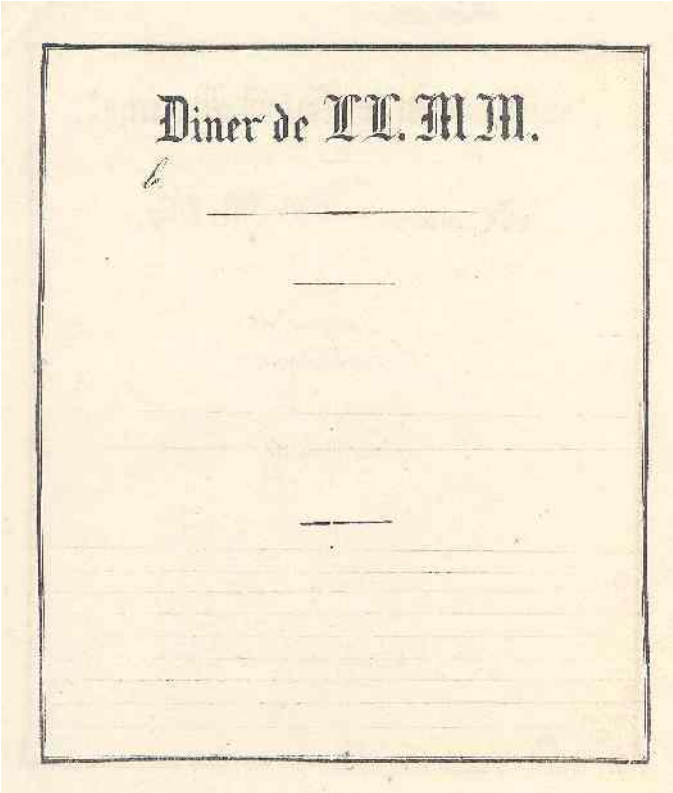
Différentes activités pour faire revivre en classe les fastes de la vie de cour…

1) Rejouer un déjeuner impérial :

- **Jeu de rôle** : Attribuer aux enfants les rôles des souverains, des maitres d'hôtel et des valets de pied. Ce rôles pourront servir de base pour jouer des saynètes ou serviront de prétexte pour confier à chacun une mission : élaboration et décoration d'un menu et de cartons d'invitation ou encore dressage d'une table de fête.
- **Savoir-vivre** : S'inspirer des règles de l'étiquette à la cour impériale, qui liste les règles de fonctionnement du service de la bouche, pour demander aux élèves de rédiger l'étiquette de la classe : faire silence quand quelqu'un parle, lever le doigt…

2) S'initier aux Arts de la table

- **Dresser la table** : après avoir fait travailler les élèves sur l'emplacement de chaque pièce de vaisselle, les élèves pourront passer à la pratique et dresser une table… pour le goûter par exemple ! Selon le niveau de la classe, cette activité pourra donner lieu à un travail sur les repères dans l'espace, les mathématiques, etc…
- **Décors de table** : en étudiant les différents matériaux qui peuvent être utilisés pour le décor de table, les élèves pourront réaliser et décorer des objets servant à l'ornementation d'une table (vases, coupes, bougeoirs…).



3) En cuisine

- **Les goûts** : à partir d'un menu du Second Empire, les élèves identifient les aliments qu'ils aiment, ceux qu'ils aiment moins. Ce travail peut donner lieu à une initiation à l'alimentation équilibrée, ou encore sur les goûts (ex : dégustation, les yeux bandés, de saveurs salées/sucrées/épicées...).

- **Les petits mitrons** : si la classe peut avoir accès à des appareils de cuisine, les élèves peuvent réaliser des recettes simples… qu'ils dégusteront pour le goûter ! (exemples de recettes tirées de 750g.com)

Le gâteau au yaourt

Ingrédients
- 1 pot de yaourt
- 2 pots de sucre
- 3 pots de farine
- 2 oeufs
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 paquet de levure
- 1 cuillère à soupe de parfum vanille ou citron

Préparation
Commencez par vider le yaourt dans un saladier, nettoyer le pot à l'eau et bien l'essuyer.
Ajouter le sucre, seulement 2 pots de farine et les 2 oeufs.
Ajouter le 3ème pot de farine, mélangez au fouet et rajoutez l'huile et le paquet de levure (7 g).
Ajouter le parfum et mettre à 190° C pendant 25 à 30 mn (départ de cuisson four froid).

Le quatre-quart

Ingrédients
6 œufs que vous pèserez avec la coquille
- le poids des œufs en beurre fondu
- le poids des œufs en sucre
- le poids des œufs en farine

Préparation
Séparez le blanc des jaunes
Blanchir les jaunes avec le sucre, incorporez le beurre fondu puis la farine
Montez les blancs en neige puis les incorporer à la préparation
Beurrez un moule et y verser la pâte
Enfournez dans un four chaud (th 150°) pour 40 à 45mn

4) Les coulisses du repas

- **Planning** : en se penchant sur le fonctionnement du Service de la Bouche, les élèves apprennent à préparer un planning, en se basant sur l'exemple de la réalisation d'un diner à la cour de l'empereur : vérification du matériel nécessaire, commandes, livraisons, préparation, cuisson…
- **Organigramme** : après avoir répertorié tous les corps de métier nécessaires pour l'organisation d'un repas à la cour, les élèves apprennent à réaliser un organigramme.
-

2. Vocabulaire

1) De l'imagination et des mots

- A partir de menus existants ou en laissant libre cours à leur imagination, les élèves élaborent un menu idéal, équilibré, ou des menus imaginaires... les plus jeunes pourront réaliser et décorer un abécédaire gourmand : Artichaut, Bonbon, Chocolat…

2) Décrypter des recettes

Les recettes des grands cuisiniers s'avèrent parfois obscures, à force de termes techniques un travail sur le vocabulaire, en confrontant recettes et lexique, permettra de faire la lumière sur ces termes obscurs.

1) recettes

Filet de bœuf sauce madère

Préparation

Posez le filet dans un plat creux et versez le madère par-dessus. Couvrez et laissez mariner 5 h au frais.

Préchauffez le four th.8 (240°C).

Égouttez et essuyez la viande. Faites-la dorer dans 2 c. à soupe d'huile à feu vif. Beurrez un plat allant au four et placez-y la viande égouttée. Ajoutez 3 c. à soupe de marinade.

Faites cuire au four pendant 30 min.

Salez et poivrez en fin de cuisson.

Pour la sauce, faites revenir l'oignon émincé dans le beurre. Saupoudrez le de farine et mélangez. Mouillez avec le bouillon et le jus de la conserve de champignons. Fouettez jusqu'à ébullition puis laissez mijoter 10 min. Rectifiez l'assaisonnement.

5 min avant la fin de la cuisson ajoutez les champignons et le petit verre de madère.

Servez le rôti découpé en tranches et la sauce en saucière.

Poularde aux morilles au jus de truffes

Préparation

Faire tremper pendant une heure et demie, les morilles à l'eau tiède, renouveler l'eau 2 à 3 fois et jeter à chaque fois l'eau brunâtre et inutilisable.

Découper la poularde en 8. Briser en morceaux, la carcasse et les ailerons et les faire vivement colorer à l'huile (ou graisse de poularde) dans un faitout. Après quelques minutes, verser le vin blanc. Diminuer à feu doux et faire cuire pendant 30 mn.

Verser le contenu du faitout dans un chinois, récupérer et réserver le fond de volaille, jeter les os. Faire colorer les morceaux de poularde, puis verser le fond de volaille et ajouter un petit verre d'eau pour obtenir assez de jus, salez et poivrez. Laisser cuire à petit feu pendant une heure, vérifier que tout mijote totalement puis retirer les morceaux et réservez-les au chaud.

Verser le jus de cuisson dans un récipient et dégraissez-le au maximum. Verser dans le faitout, la crème, les morilles égouttées et le jus de truffes. Faire réduire à gros bouillons en incorporant peu à peu le jus de cuisson dégraissé. Quand la quantité est jugée suffisante, faire une liaison (farine, Maïzena ou fécule de pommes de terre) pour épaissir la sauce, rectifier l'assaisonnement.

Dresser les morceaux de poularde dans un plat préalablement chauffé, napper de sauce et parsemer de persil haché.

2) Lexique d'après la grande cuisine.com

Aromates : substances végétales dégageant une odeur et employées pour parfumer les plats.

Bain-marie : bain d'eau bouillante dans lequel on place un récipient contenant une préparation que l'on veut réchauffer, garder au chaud, ou faire cuire.

Blondir : faire revenir un aliment dans un corps gras jusqu'à ce qu'il devienne doré.

Bouquet garni : petit bouquet composé de thym, laurier et persil liés ensemble, que l'on ajoute aux sauces et aux bouillons pour leur donner du goût. Se retire avant de servir.

Bouillon : eau de cuisson des légumes ou de viande, imprégnée de leurs sucs. Elle peut se consommer ainsi, ou bien être utilisée pour la confection d'une sauce.

Braiser : faire cuire un aliment à feu doux, avec un corps gras, dans un récipient bien fermé, avec peu ou pas de liquide.

Canapé : tranche de pain de mie qui peut, soit être grillée ou frite dans du beurre pour servir de support à une viande ou à une volaille, soit être employée nature et recouverte de garnitures diverses, pour un buffet froid.

Chapelure : pain séché et réduit en poudre, servant à paner certains aliments qui seront frits ensuite, ou à saupoudrer des plats pour les faire gratiner.

Chinois : petite passoire en forme d'entonnoir, avec des trous minuscules, servant surtout à passer les sauces.

Ciseler : signifie aussi bien couper en lanières très fines de la salade ou du chou qu'inciser en biais un poisson ou une viande afin d'en faciliter la cuisson.

Concasser : piler ou écraser grossièrement.

Coulis : suc concentré et épais de viande ou de légumes et passé au tamis.

Court-bouillon : liquide aromatisé servant à faire cuire principalement poissons et crustacés.

Dégraisser : retirer la graisse qui surnage à la surface d'une sauce ou d'un bouillon à l'aide d'une spatule ou d'un papier absorbant.

Dresser : disposer dans un plat les aliments prêts à être consommés.

Ecailler : ôter les écailles d'un poisson ; ouvrir un coquillage.

Ecaler : ôter la coque des noix, des noisettes, des amandes, etc.

Emincer : couper la viande ou les légumes en tranches très fines.

Etouffée : mode de cuisson des aliments à la vapeur dans un récipient fermé. On dit aussi : étuvée.

Farcir : remplir d'un mélange appelé farce l'intérieur d'une volaille, la cavité d'un légume ou une viande roulée sur elle-même. La farce est destinée à rendre la préparation plus succulente et plus moelleuse.

Flamber : arroser un mets d'alcool chaud et l'enflammer afin d'en corser le goût.

Fontaine : trou pratiqué au centre d'un tas de farine afin d'y placer les ingrédients qui doivent être mélangés progressivement et régulièrement : oeufs, sucre, levure, liquide, etc.

Gratiner : passer au four, ou sous le gril, un plat saupoudré de chapelure et de fromage râpé jusqu'à ce qu'il se forme une croûte dorée.

Incorporer : Mélanger deux aliments ensemble.

Infuser : verser de l'eau bouillante sur des plantes séchées ou non, et laisser l'eau agir pendant quelques minutes de façon à extraire leurs qualités aromatiques et gustatives.

Lever : détacher les filets des arêtes d'un poisson.

Lier : épaissir une sauce, un potage ou une crème en y ajoutant un ingrédient afin de lui donner de l'onctuosité.

Marinade : liquide aromatisé dans lequel on fait tremper une viande, du gibier ou un poisson, afin de l'attendrir ou de l'aromatiser.

Mijoter : cuire longtemps et lentement, à petit feu.

Mouiller : ajouter un liquide à une préparation.

Napper : recouvrir un mets de sauce, de gelée ou de crème.

Paner : enrober un aliment de chapelure ou de mie de pain rassis réduite en poudre.

Pocher : faire cuire dans de l'eau ou du bouillon juste frémissant.

Réduire : faire bouillir des liquides ou des préparations afin de diminuer leur volume et d'augmenter leur arôme.

Rectifier : modifier l'assaisonnement en sel et poivre

Réserver : mettre à part pour plus tard.

Rissoler : faire sauter un aliment dans un corps gras très chaud afin qu'il prenne plus de coloration.

Roux : mélange de farine et de beurre que l'on fait cuire plus ou moins longtemps selon la couleur que l'on désire obtenir : roux blanc, blond ou brun.

Saisir : exposer une viande à feu très vif.

Saupoudrer : parsemer des ingrédients (: mie de pain, fromage râpé, sucre, farine) sur la surface d'une préparation culinaire.

Sauter : cuire rapidement des petites pièces de viande, de poisson ou de légumes avec un peu de matière grasse.

Tamiser : passer de la farine ou du sucre glace au travers d'un tamis, afin d'éliminer les grumeaux. S'utilise aussi pour divers condiments afin de les affiner.

Tremper : réhydrater certains légumes secs après les avoir lavés; imbiber de sirop les savarins ou les babas.

Vider : enlever les entrailles d'une viande ou d'un poisson.

Zeste : partie extérieure de l'écorce d'orange ou de citron employée en pâtisserie, en confiserie ou en cuisine.

3) Lexique français-anglais

Kitchen furniture

The bin	La poubelle
The chair	La chaise
The coffee maker	La cafetière
The cooker	La cuisinière
The dishwasher	Le lave-vaisselle
The food mixer	Le robot mixer
The fridge	Le réfrigérateur
The microwawe	Le four micro-ondes
The table	La table

The meals

The meal	Le repas
The Breakfast	Le petit déjeuner
The Lunch	Le déjeuner
The Snack	Le goûter
The Dinner	Le dîner
The Soup (light evening soup)	Le souper
The appertiser	L'entrée
The main course	Le plat principale
The salade	Le salade
The desert	Le désert
The dish	Le plat

Table items

The plate	L'assiette
Silverware	L'argenterie
The bottle	La bouteille
The bowl	Le bol
The menu	La carte
The wine menu	La carte des vins
The cutlery	Le couvert
The knife	Le couteau
The spoon	La cuillère
The fork	La fourchette
The table cloth	La nappe
The glass	Le verre

Le petit déjeuner

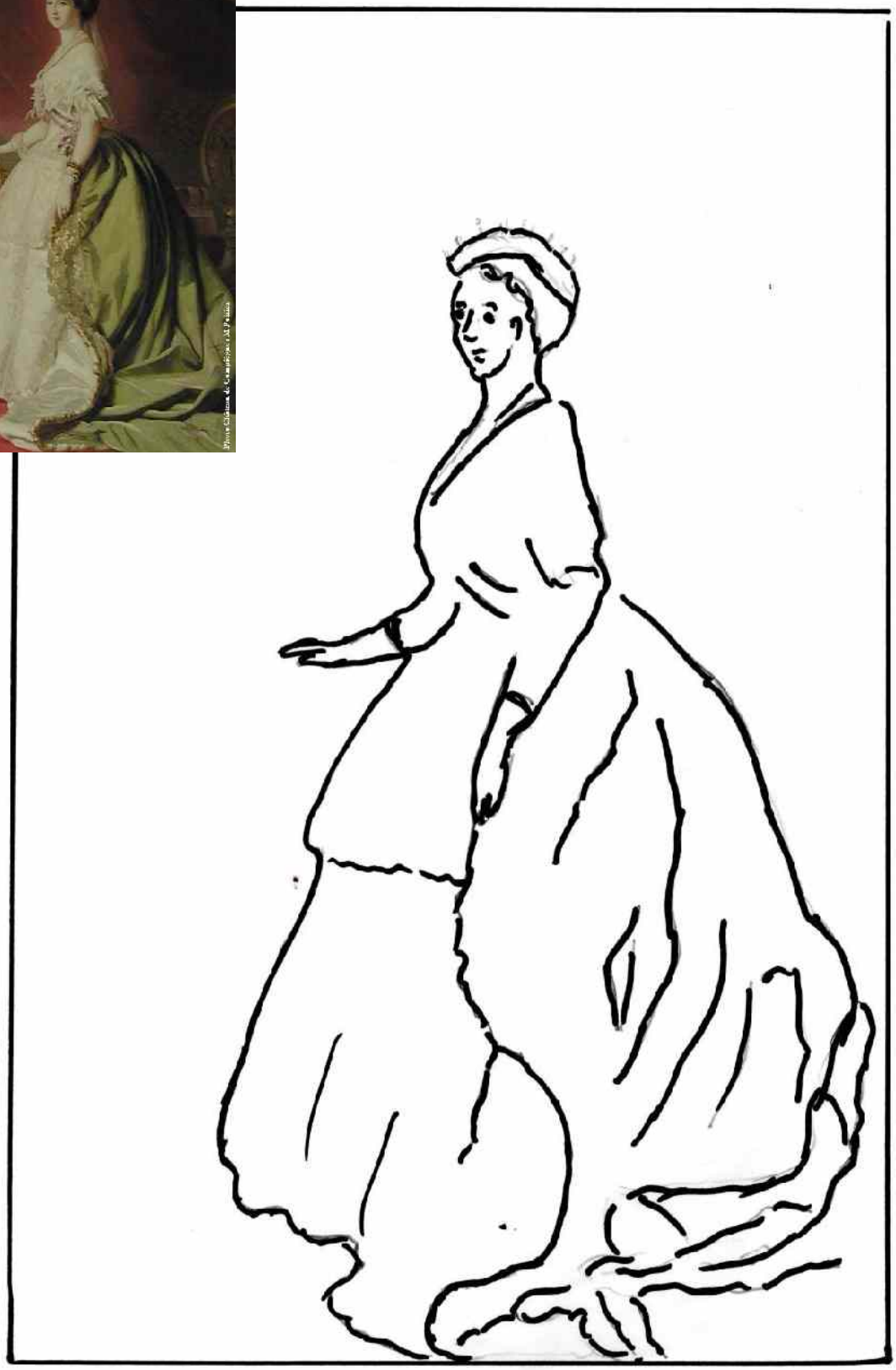
The biscuit	Le biscuit
The coffee	Le café
The milk coffee	Le café au lait
The cereals	Les céréales (la)
The hot chocolate	Le chocolat chaud
The jam	La confiture
The croissant	Le croissant
The fruit juice	Le jus de fruits
The milk	Le lait
The honey	Le miel
The bread	Le pain
The bread (with raisins)	Le pain aux rasins
Slice of bread with butter	La tartine
The tea	Le thé
The yogurt	Le yaourt

3) Arts Plastiques

Comme de nombreux artistes, les élèves pourront laisser libre court à leur créativité… à partir de la nourriture !

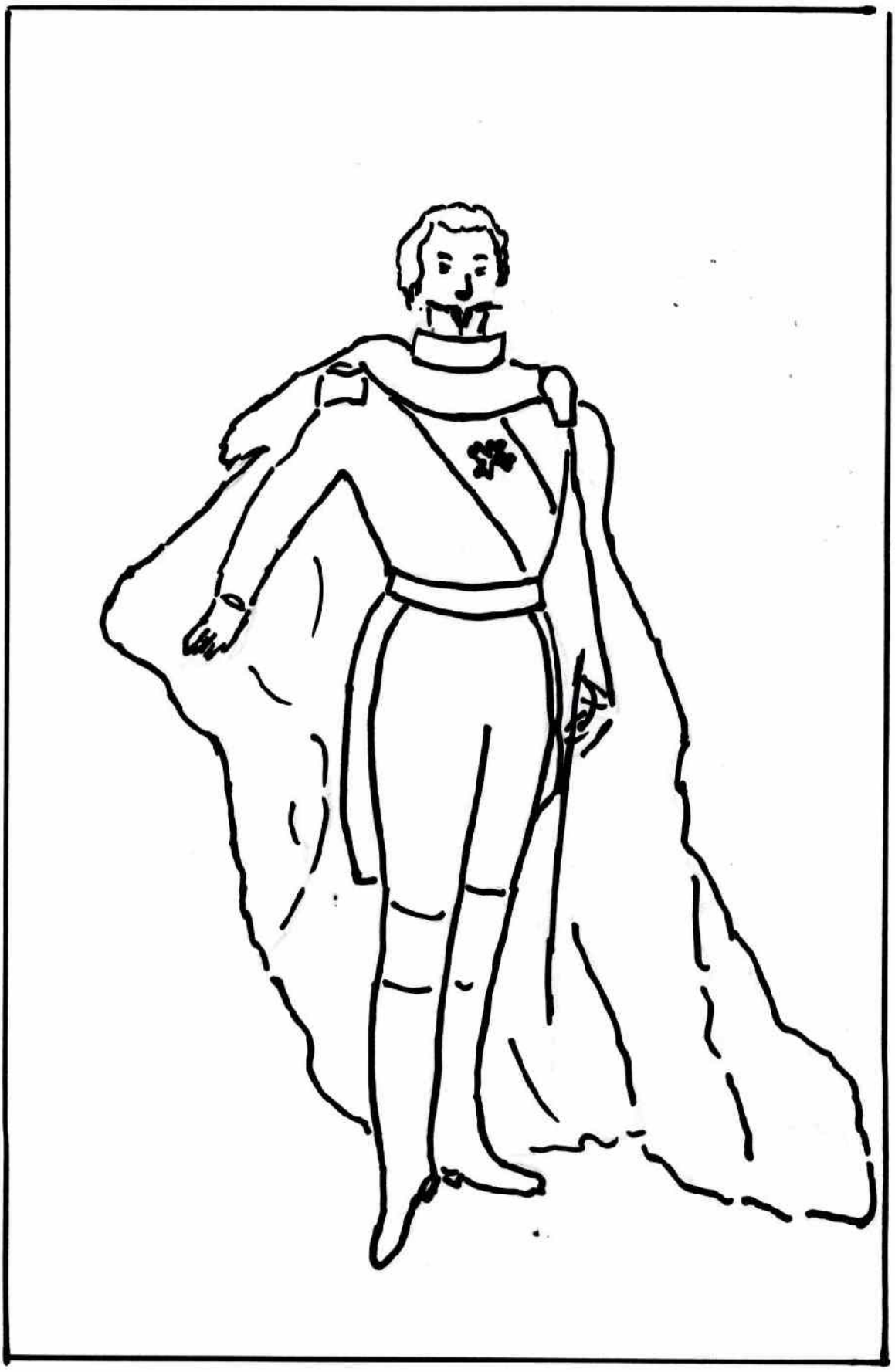
a) Silhouettes à croquer

Pour les plus petits, nous vous proposons deux silhouettes vierges à décorer en collant des graines, lentilles, pâtes… pour que l'aliment devienne œuvre.



L'impératrice Eugénie

Musées et domaine nationaux du palais de Compiègne
Place du Général de Gaulle - 60200 Compiègne - Tel : 03.44.38.47.00
Réservations : 03 44 38 47 02 Service pédagogique : 03 44 38 47 10
www.musee-chateau-compiegne.fr



L'empereur Napoléon III

2) Artistes

Les artistes ayant travaillé autour du thème de la nourriture sont nombreux et pourront faire l'objet d'un travail en classe avec les élèves : d'Arcimboldo à l'Eat art, l'art vous aguiche les papilles !

1) Natures mortes flamandes

Le terme de nature morte désigne un tableau qui représente, soit des objets inertes, soit des fleurs, des fruits ou des animaux morts (gibier, poissons). Bien que le genre ait existé depuis l'antiquité égyptienne et romaine, l'expression de nature morte n'apparaît qu'à partir du XIXe siècle.

La nature morte se développe surtout à partir du XVIIe siècle, dans les écoles du nord (Flandres et Hollande, avec des maîtres comme Pieter Brueghel), avant de se propager en Europe, notamment en France.

La nature morte flamande se caractérise par :
-des compositions amples
-l'accumulation décorative des objets, à mettre en rapport avec l'abondance et la prospérité des Pays-Bas espagnols à cette époque
-l'utilisation de grands formats.

De nombreux artistes ont travaillé le thème de la nature morte. Elles constituent par ailleurs un bon exercice pour les apprentis dessinateurs… une idée à reproduire en classe ?

Paul Cézanne, *Nature morte avec une corbeille de fruits*

2) Arcimboldo

Arcimboldo est un peintre italien, né à Milan en 1527. Sa première série des « Quatre saisons » rencontre un grand succès auprès de la cour. Il s'agit de « têtes composées », formées par une juxtaposition de fruits, de légumes et de végétaux. Il peindra par la suite d'autres séries des quatre saisons. D'autres portraits symbolisent les métiers.

Appelé au service des souverains du Saint Empire Romain-Germanique, il a pour tâche d'enrichir leurs cabinets des curiosités. Il organise les fêtes princières et est nommé conseiller artistique pour la formation des collections impériales.

L'Hiver

Le Printemps

L'Automne

L'Eté

D'autres artistes ont repris un thème comparable : ainsi, Alexandre Dumas parsème son Grand dictionnaire de cuisine de caricatures, hommes et femmes faits de fruits et de légumes (ci-contre, l'homme-chou).

3) Food art et eat art

L'eat art (littéralement " manger l'art ") est inventé en 1970 par Daniel Spoerri, qui utilisa la nourriture comme matériau de création et l'inscrivit ainsi dans son processus artistique.

Dès 1960, son " tableau-piège ", qui fixait l'état momentané d'une table après un repas, esquissait le fondement du Eat Art, concept perpétué encore par sa mémorable exposition " L'Epicerie " organisée à Copenhague en 1961. A cette occasion, Spoerri transforma la galerie d'Addi Koepcke en véritable épicerie où les clients-visiteurs pouvaient acheter des produits alimentaires marqués du sceau " Attention œuvre d'art-denrée périssable".

Les travaux d'artistes comme Joseph Beuys, Dieter Roth ou encore Sonja Alhauser, utilisent la nourriture comme base de l'œuvre artistique : en cela, ils rendent l'art plus accessible et parodient le sérieux du milieux artistique contemporain. Au gré des expositions, les visiteurs ont pu découvrir des œuvres en massepain, en chocolat ou encore en pop-corn… que certains artistes proposent même de goûter : en goûtant l'œuvre, on participe ainsi à sa destruction. L'eat art devient alors réflexion sur l'éphémère, la société de consommation ou encore le rôle du musée (censé préserver l'œuvre) et du visiteur (qui ne doit pas toucher les œuvres d'ordinaire).

Aujourd'hui, l'eat art est aussi parfois considéré comme un pendant artistique qui lie la cuisine à la création, notamment au travers du Food art (voir liste de ressources pédagogiques) ou de la cuisine conceptuelle…

Felix Gonzalez-Torres, *Untitled (placebo)*, 1991, puis en 2006 aux Nuits blanches à Paris
Sculpture en bonbons enveloppés dans du papier argenté, sculpture offrande dont chacun est libre de prendre une partie

3) Ressources pédagogiques

Pour continuer à travailler autour du thème des arts de la table, nous vous suggérons les ressources suivantes :

- **Fondation Napoléon : recettes du Premier et du Second Empire**
  http://www.napoleon.org/fr/magazine/plaisirs_napoleoniens/a_table/index.asp

- **Educasources : Thématique : l'alimentation, hier, aujourd'hui, demain**
  http://www.educasources.education.fr/selecthema.asp?ID=140045

- **CRDP Bourgogne : liste des ressources autour de l'alimentation**
  http://crdp.ac-dijon.fr/-Ressources-pedagogiques-.html

- **CRDP Loire-Atlantique : des goûts et des couleurs**
  http://www.crdp-nantes.cndp.fr/ressources/dossier/goutscouleurs/index.htm

- **Savoirs CDI (Rennes) : Compilation bibliographique sur la gastronomie**
  http://www2.ac-rennes.fr/savoirscdi/Tribune/Contributions/gastronomie.htm

- **Institut français de Madrid : écrits autour de l'alimentation**
  http://www.ifmadrid.com/gourmands/ecrits/index.html

- **Galerie de photos, réalisations en food art**
  http://gs54.photobucket.com/groups/g83/AAQCV9HTBO/