

Communiqué de presse



Charles Giraud : La salle à manger de la princesse Mathilde

A la table d' Eugénie
le service de la bouche dans
les palais impériaux

2 octobre 2009 au 18 janvier 2010

**Musées et domaine nationaux
du Palais impérial de Compiègne**
60200 Compiègne

www.musee-chateau-compiegne-compiegne.fr
Tél : 03 44 38 47 00

A la table de l'Impératrice Eugénie évoque l'organisation d'un dîner, officiel ou non, se déroulant dans l'une des résidences impériales de Napoléon III, principalement à Compiègne mais également aux Tuileries, à Saint-Cloud, Fontainebleau. L'exposition présentera l'organisation d'un repas au sein de ces lieux de pouvoir et de villégiature, et au-delà, montrera le fonctionnement d'une résidence impériale sous le Second Empire.

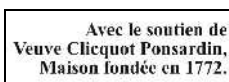
De l'intimité familiale aux fastes des dîners officiels, plusieurs types de repas étaient organisés par le service de la bouche. Les repas ordinaires, privés, rassemblant très peu d'invités, reflétaient la vie quotidienne, l'intimité de la famille impériale. Les réceptions officielles, quant à elles, réunissant les membres de la cour et certains convives de marque, se déroulaient selon un protocole bien défini, propre à chaque résidence. Ainsi les réceptions au palais de Compiègne n'imposaient pas aux invités des contraintes aussi lourdes qu'au palais des Tuileries.

L'exposition permettra également d'identifier le type de mobilier, de service de table et de pièces d'orfèvrerie qui étaient utilisés pour ces soirées exceptionnelles. De la présentation de tables dressées aux documents iconographiques et témoignages de contemporains, l'exposition s'attachera à présenter au public l'image la plus fidèle possible d'une table impériale. Enfin, elle donnera à voir les commandes que Napoléon III effectuait afin de garnir sa table, auprès de fournisseurs célèbres comme la manufacture de Sèvres, la maison Christofle ...

Loin de se limiter à la seule présentation des tables impériales, l'exposition propose également de découvrir les coulisses de ces dîners, en présentant le fonctionnement du service de la bouche, qui avait en charge l'entretien de la vaisselle et du linge de table, l'élaboration et la confection des menus, le dressage des tables ainsi que le service durant les dîners. Ainsi est-ce une part importante du fonctionnement des résidences impériales qui sera évoqué à travers cette exposition, faisant revivre un art de vivre français si célèbre en son temps.

.....
Commissariat :

Bénédicte Rolland-Villemot et Marc Desti, conservateurs aux musées et domaine nationaux du palais impérial de Compiègne



Sommaire

Communiqué.....	p. 1
Sommaire.....	p. 2
L'exposition en quelques lignes..... Extraits du catalogue	p. 3
Listes des œuvres exposées.....	p. 12
Visuels disponibles pour la presse.....	p. 17
Autour de l'exposition.....	p. 19
Publication.....	p. 20
Musées et domaine nationaux du..... Palais impérial de Compiègne	p. 21
Renseignements pratiques.....	p. 24
Mécène.....	p. 25

L'exposition en quelques lignes - Extraits du catalogue

La table impériale et l'évolution culinaire au XIX^{ème} siècle

Le XIX^e siècle voit naître en France le « système gastronomique » moderne : une cuisine codifiée (dès le Premier Empire, Carême, cuisinier de Talleyrand, entre autres patrons fameux, s'y emploie) ; un lieu désormais public pour la découvrir, le restaurant, connu avant la Révolution, mais dont le développement devient considérable dès la fin de celle-ci ; la critique gastronomique, enfin, inventée par Grimod de La Reynière pour initier à ses raffinements ces nouveaux consommateurs. Succès considérable, qui autorisera Jean-Paul Aron à qualifier la nourriture de « folie bourgeoise », et conduira les Français, en particulier à travers la littérature qui s'empare du phénomène, à faire de la cuisine un marqueur identitaire fort.

Cette grande cuisine française, depuis son apparition au XVII^e siècle, n'a cessé d'évoluer. Le XIX^e, qui verra tant de changements, sociaux, techniques ou économiques, y aura sa part aussi, bien entendu. Parmi ces transformations, trois semblent significatives. Le développement du restaurant en est la première, sans conteste. D'abord établissement de luxe, il a démocratisé cependant la grande cuisine, même si cela reste relatif. En outre, il a favorisé une nouvelle manière de servir, dite « à la russe », encore en usage lors de nos dîners formels (en principe, mais remplacé déjà par celui à l'assiette au restaurant) : les plats y sont présentés successivement aux convives. Ce changement même et l'abandon progressif de l'ancien service « à la française » où chacun se servait à sa convenance de plats différents, en nombre proportionnel à celui des convives et disposés sur la table en services successifs, constituent la deuxième. La troisième, enfin, réside dans une plus grande technicité culinaire, fruit d'innovations dans l'outillage, avec pour conséquence une délicatesse accrue.

À l'avènement du Second Empire, le restaurant est déjà un fleuron de la vie parisienne. Tout ce qui « compte » dans la capitale comme à l'étranger en a fait un de ses lieux de rendez-vous. Le restaurant théâtralise la cuisine et la fait découvrir dans sa variété grâce à la carte, interminable à l'époque et proposant toutes les spécialités de la maison même lorsqu'elles ne sont pas disponibles. Par ailleurs, il institutionnalise la compétition entre chefs, les incitant à rechercher la nouveauté.

L'adoption du service à la russe est allée aussi dans le sens de la sophistication culinaire. Celui à la française, mis au point à la Cour sous l'Ancien Régime, avait une vocation ostentatoire : l'effet décoratif primait souvent sur le goût. Son abandon pour des raisons à la fois sociales, économiques et pratiques, va conduire le cuisinier comme le mangeur à attacher plus d'attention aux subtilités gustatives.

Celles-ci sont favorisées par les bouleversements techniques jalonnant le siècle, dans les domaines des transports ou des sciences comme de la cuisine. Qu'il s'agisse des sources de chaleur – on passe du potager maçonné au fourneau à charbon, puis au gaz – autorisant des cuissons plus précises et différenciées, de l'invention du froid artificiel, ou de la machine à vapeur qui modifie la transformation de certaines matières premières comme l'approvisionnement. Plus que jamais, Paris mérite le titre de capitale gourmande du monde.

Si, de ce point de vue, la Ville est en effervescence, de nombreux témoignages montrent la Cour bien plus réservée : le couple impérial n'est pas réputé gourmand, ni même gourmet, semble-t-il. Les repas doivent être expédiés en moins d'une heure en toute occasion et, si la qualité des produits est mieux qu'irréprochable, la cave en particulier fait l'admiration des amateurs, leur apprêt reste classique et ne cède pas aux fantaisies du jour. La table garde un rôle protocolaire de premier plan, et doit donc être soignée, mais il est hors de question de succomber au moindre sybaritisme.

À la lecture des menus, la table impériale donne l'impression d'une cuisine somme toute bourgeoise, même si la présentation reste conforme aux canons de l'époque, très ornée,

telle que nous la montre le *Livre de cuisine* de Gouffé. Mais elle nous apprend beaucoup sur le passage d'un type de service à un autre. Les repas plus simples, les déjeuners – intimes aux Tuileries, en petit comité dans les résidences –, les dîners privés semblent servis à la russe. Lors des occasions les plus protocolaires, le grand service à la française n'a plus cours, remplacé par celui dit « mixte », mais il en reste des traces, en particulier le nombre de plats proportionnel à celui des convives, et tous les inconvénients qu'on lui reprochait depuis près d'un siècle : difficulté à manger chaud, omniprésence d'un personnel pléthorique. La bienséance qui empêche désormais de se servir soi-même, rend obsolète la profusion obligatoire d'autrefois. Surtout lorsque l'amphitryon est un homme pressé !

Trois ouvrages culinaires du XIX^{ème} siècle

Ces trois ouvrages constituent une parfaite illustration de l'apport du XIX^e siècle à la gastronomie, à la fois théorique, technique et culturel.

La *Physiologie du goût* publiée en 1825 par Brillat-Savarin (1755-1826), est un recueil d'anecdotes, de souvenirs et de « méditations » ayant donc le goût pour thème. L'auteur y fait preuve d'ambitions scientifiques pour la gastronomie, mais il y élève aussi la gourmandise au rang d'art social : il en esquisse ainsi la première théorie. Dès sa parution, l'ouvrage connut un immense succès et de très nombreuses rééditions (quatorze en vingt-cinq ans).

Le livre de cuisine de Jules Gouffé, dont la première édition date de 1867, est le premier manuel culinaire « moderne ». Jules Gouffé, ancien « officier de bouche » du Jockey Club, y propose plusieurs innovations qui feront date dans l'édition gastronomique : les illustrations en couleurs, grâce au procédé récent de la chromolithographie, et la mesure précise du temps et des ingrédients. Ce disciple de Carême contribue ainsi de manière décisive à la codification de la cuisine entamée par celui-ci.

Le grand dictionnaire de cuisine d'Alexandre Dumas, dont la publication (1873) fut posthume, est un des plus beaux exemples peut-être de la manière dont la littérature s'est emparée du thème de la gastronomie au cours du XIX^e siècle. Gastronomes, cuisinier amateur, Dumas s'est associé dans cette entreprise avec un professionnel reconnu, Vuillemot, élève de Carême, mais pourtant son tempérament de romancier l'emporte souvent sur les exigences de la science.

Bénédict Beaugé

L'organisation du Service de la bouche dans les palais impériaux et plus particulièrement au Palais de Compiègne

Le service de la bouche est une des fonctions de la Maison de l'empereur définie par l'étiquette dans une brochure de 1855. Le service de la bouche dépend du Grand Maréchal du Palais qui est Grand Officier de la Couronne ; il jouit de toutes les prérogatives attachées à sa charge. Cette fonction de grand Maréchal fut occupée pendant tout le second empire par le maréchal Vaillant.

Il est logé par la Couronne, et a une table servie aux frais de l'empereur. Il s'occupe de la direction du service de la bouche, la distribution des tables, le chauffage, l'éclairage, l'argenterie et la lingerie, le service des huissiers et celui de la livrée. Le Grand Maréchal du Palais, comme chargé du service de la bouche, du chauffage, de l'éclairage, de l'argenterie, de la lingerie et de la livrée, ordonne tout ce qui est relatif à ces services, et doit veiller à ce qu'ils soient bien faits dans tous les endroits quelconques où Leurs Majestés peuvent se trouver.

Lors du grand couvert, le Grand Maréchal du Palais prend lui-même les ordres de l'Empereur et de l'Impératrice pour le service ; il les fait exécuter par les Préfets du Palais, qui l'avertissent quand le repas est servi. Le Grand Maréchal les conduit jusqu'à la table, et les reconduit de même après le repas.

Lors du petit couvert, dans les appartements d'honneur, et que le Grand Maréchal est présent, il prend de même « les ordres de Leurs Majestés pour le service, et les prévient lorsque tout est prêt ».

Le long de la rue d'Ulm sont installées les principales fonctions du service de la bouche: à la fois les pièces pour l'exercice de ce service et aussi des espaces de vie pour les gens qui y travaillent comme la salle à manger de l'office et la cuisine du commun qui étaient situées à l'angle de la rue d'Ulm. Ensuite dans cette aile parallèle à la rue d'Ulm étaient situés tous les espaces et les fonctions nécessaires à la bonne marche et la l'organisation de ce service: la rôtisserie, la pâtisserie, un lavoir ou pièce à blanchir les légumes, puis la grande cuisine autour de la cour de la cuisine (aujourd'hui couverte par la verrière du musée national de la voiture et du tourisme). A proximité de cette grande cuisine, dans l'aile située entre la cour des cuisines et celle de l'orangerie, l'épicerie, le légumier et la boucherie. Le long de la cour de l'orangerie, était implanté le service de l'argenterie avec son magasin et son gardien. Puis dans l'aile nord de la cour de l'orangerie, à côté du contrôle étaient situés les espaces réservés à la porcelaine et la verrerie avec un lavoir. La fonction du contrôle et du service de l'office avait un rôle important pour surveiller toutes les sorties et entrées des fournisseurs par la porte blanche.

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; à la fois les espaces des communs et de l'office, les grands appartements, celui de l'empereur et celui de l'impératrice. Par cet escalier, les majordomes et valets avaient accès à la salle de bal et la Galerie Natoire. Lors des séries de Compiègne qui avaient lieu à l'automne, les repas étaient servis selon le nombre des invités soit dans la galerie de bal ou pour des repas avec un nombre plus restreints d'invités dans la galerie Natoire.

Par ce même escalier, les officiers du service pouvaient aussi desservir les appartements d'invités et répondre au besoins de ceux-ci pour la commande de leur petit déjeuner ou d'autres collations.

Chaque année en prévision de l'organisation des séries à Compiègne, le service assurait l'entretien de la batterie et ustensiles de cuisine en faisant venir des chaudronniers et en faisant rétamé la ferblanterie.

Ainsi, avant l'arrivée de l'empereur et de sa cour, le régisseur demande au conservateur du matériel central une dotation pour remplacer le linge usé. [...]

Une autre préoccupation importante est l'approvisionnement de la glacière située dans le parc du château près de la serre tempérée. En effet, la glace servait à la conservation des aliments.

La glacière était donc remplie régulièrement. En février 1853, 700m³ de glace sont livrés. La glace selon les besoins était ensuite acheminée de la glacière au château par tombereau en passant par la *porte jaune* qui desservait la cour de l'orangerie.

Pour l'échansonnerie, des commandes de vins et liqueurs étaient effectuées régulièrement.

Toutes ces commandes et ces livraisons nous paraissent aujourd'hui importantes en quantités et volumes. Mais, il faut nous rappeler que le service de la bouche devait assurer le service, la nourriture et la boisson pour 700 à 800 personnes pendant quatre à six semaines selon les années. Il fallait donc dresser environ 10 à 12 tables par jour. Le service de la bouche s'occupait aussi des petits déjeuners et autres collations dans la journée.

Par contre, la correspondance générale ne fait pas allusion à l'achat de denrées alimentaires. Une seule référence parle de la fourniture du pain. Le journal le « *Semeur de l'Oise* » en janvier 1864 rapporte que « *L'Empereur, pendant son séjour à Compiègne, ayant apprécié la qualité supérieure du pain fourni, à sa maison par M Naudé, boulanger en notre ville a donné des ordres à son départ, pour que celui-ci envoyât à Paris, tous les jours le pain de sa table. Et pour consacrer sa satisfaction, Sa majesté vient d'ordonner qu'il soit délivré à M.Naudé le titre de fournisseur breveté de l'Empereur* ».

Bénédicte Rolland-Villemot

La Maison de l'Empereur au service du faste

Sous le Second Empire s'est constituée la dernière cour institutionnalisée qu'ait connue la France, fastueuse aux yeux des contemporains mais aussi par l'image qu'elle a laissée. Fréquemment qualifiée de « vitrine du régime », elle fut construite à la fois comme un outil politique chargé de capter les couches supérieures de la société mais aussi de fasciner la population. Elle est également un révélateur social tant elle servit de point de référence et de modèle.

Elle comptait plusieurs centaines voire plusieurs milliers de personnes. Pour gérer une population aussi importante, Napoléon III s'est doté d'une institution complexe héritée des monarchies : la maison du souverain qui a pour but premier la gestion des biens de la Couronne et organise par-là même la vie du prince au quotidien.

Le ministère de la maison de l'empereur est une institution complexe et hétérogène dont dépendent des milliers d'hommes et de femmes, des dignitaires au prestige éminent ainsi qu'une armée de domestiques.

Il est donc nécessaire de différencier la cour de la maison du souverain pour comprendre le fonctionnement de la maison de l'empereur, un outil au service de la représentation du pouvoir dans le faste.

La maison de l'empereur Napoléon III

Après le coup d'Etat du 2 décembre 1851, le prince - président étoffe sa maison, embryon de la maison de l'empereur rétablie par sénatus-consulte en décembre 1852. Achille Fould est alors nommé ministre d'État et de la maison de l'empereur. Il est remplacé en 1860 par le maréchal comte Vaillant dans la seconde fonction.

L'organisation de la maison de l'empereur fait apparaître la diversité des attributions de ce ministère avec :

- la maison de l'empereur au sens strict, c'est-à-dire les six grands services ayant chacun à sa tête un grand officier et un service d'honneur. S'y trouve également une grande partie du petit personnel du palais et la domesticité ;
- l'administration centrale du ministère et le service du Trésor de la Couronne, chargés principalement de la comptabilité et de la gestion des biens de la liste civile ;
- les Domaines et Forêts, les Bâtiments, les Parcs, Pépinières et Jardins, services qui inscrivent géographiquement la maison de l'empereur dans le territoire et qui sont source de revenus importants ;
- l'administration du Mobilier, les Bibliothèques ;
- d'autres institutions faisant partie de la dotation de la Couronne : manufactures de Sèvres, des Gobelins, de Beauvais, les musées impériaux et le théâtre impérial de l'Opéra.

Xavier Mauduit.

La table à Compiègne

La table tient à Compiègne une place particulière. Tout d'abord au plan de la symbolique monarchique : alors que le temps du repas est compté - il ne dure que 45 minutes - pour des raisons de prestige, tout ce qui le précède et le suit est magnifié à l'instar du service à la table impériale. Ensuite face à la simple réalité de la vie pratique menée au quotidien dans l'une des résidences impériales. Ainsi qui, de nos jours, pourrait imaginer que pour nourrir les invités des souverains, les membres de leurs maisons en service, les officiers militaires et l'ensemble de la domesticité il fallait chaque jour, durant quatre à six semaines, cuisiner pour 700 à 800 personnes, dresser pas moins de dix à douze tables différentes et en assurer le service. En plus de celle des souverains et leurs invités, Dhormoys cite la table dite de service présidée par le Gouverneur du palais, celles des chefs, des 1ers valets de chambre, des valets de chambre ne portant pas livrée, des cuisiniers et la salle à manger des officiers de service.

Splendeur de la table

Arrivé au sommet de l'Etat à l'issue de la révolution de 1848, le Prince-président trouve des résidences et lieux de pouvoir meublés et fournis de tout le nécessaire et l'aurait-il voulu qu'il eut été tout bonnement impossible de changer du jour au lendemain toute l'argenterie, la vaisselle de porcelaine, la cristallerie et le linge présents en grandes quantités dans les armoires des palais du roi déchu Louis-Philippe. S'il y a rupture dans le mode de gouvernement il y a donc continuité dans le choix des lieux de pouvoir et de représentation comme dans leur ameublement. Le futur Napoléon III va ainsi utiliser ce qui se trouvait en place dans les palais lors de son investiture, il va même s'en contenter faisant ainsi compléter certains ensembles de vaisselle. Même le passage à l'Empire n'entraîne pas un complet bouleversement, il a certes fallu introduire porcelaines et cristaux au chiffre impérial mais c'est une fois marié avec Eugénie de Montijo que celle-ci devenue Impératrice des Français va lancer un vaste mouvement de renouvellement de décors, de mobilier, de porcelaines qu'elles soient destinées à la table ou à la décoration pour laquelle elle avait une véritable passion comme on le sait.

Ainsi le service de la table du roi, un Sèvres à marli fond bleu agathe et décor de frises de palmettes et de lierre comprenant pièces d'entrées et de dessert, est une commande de 1833 et 1836. C'est celui que trouve à Compiègne le Prince-président qui continue à l'utiliser toutefois sans réassortir les pièces de dessert. C'est seulement à partir de 1854, qu'est introduit un service de Sèvres blanc à filet et chiffre impérial doré.

A partir de 1859, la table se pare de façon majeure à Compiègne avec l'arrivée d'un surtout dit des chasses composé de 23 groupes en biscuit illustrant le thème cynégétique posés sur des socles fond bleu et ornés d'attributs en or, 50 vases et corbeilles. Il était accompagné d'un service à dessert fond bleu à frise de clochettes en or et de fleurs composé de 265 pièces. Ce surtout des chasses qui illustre bien le goût du Second Empire pour le XVIIIe siècle a particulièrement retenu l'attention. « Le couvert était une merveille d'élégance et de richesse. Des vases de Sèvres remplis de fleurs alternaient avec des corbeilles, de grands candélabres en argent chargés de bougies et toute une chasse figurée par des groupes en biscuit de Sèvres courait sur la table. C'étaient de petits personnages hauts d'un pied environ en costume Louis XV. Les valets de chiens avec leurs longues guêtres tenaient en laisse des relais de chiens, les piqueurs sonnant de la trompe, les uns courant, les autres au repos, des groupes de sangliers coiffés par des chiens et pour milieu de table un hallali de cerf. » écrit Mme Carette, lectrice de l'Impératrice. »

Le service

Tout le monde s'accordait à louer la qualité du service à la table impériale en ce moment particulier du XIXe siècle où l'on passa progressivement du service à la française au service à la russe. A la cour c'est un service mixte qui était en usage. Les repas étant de courte durée, il était nécessaire d'en pousser la préparation. Ainsi les desserts étaient-ils placés sur la table avant le repas et participaient ainsi à sa décoration. Mme Feuillet écrit en parlant de Compiègne : « Un jour je traversais la galerie, qui servait de salle à manger, et je restais éblouie devant l'éclat du dessert tout préparé pour le dîner du soir. » Et aux Tuileries, où le dîner était à 7h30, Mme de Latour Maubourg rapporte : « Ils sont très beaux, ces dîners dans la galerie de Diane : cent personnes, en grande toilette, largement espacées autour d'une table ornée de fleurs, de porcelaines de Sèvres et de fruits, le linge damassé avec ses grandes abeilles et ses couronnes impériales tissées dans l'étoffe, la vaisselle plate, les bronzes et les coupes de cristal alternant avec les plats, car, aux Tuileries, on sert encore un peu à la française. »

Marc Desti

Recette d'Adolphe Ducléré

Le Café Anglais, sur le Boulevard, a été l'un des restaurants les plus fameux de l'époque. Alphonse Ducléré, cuisinier extrêmement réputé mais n'ayant malheureusement laissé aucun livre de recettes, y officiait. Venus à Paris à l'occasion de l'exposition de 1867, le tsar Alexandre II, le tsarévitch, son fils, qui régnera par la suite sous le nom d'Alexandre III, le roi de Prusse qui deviendra l'empereur Guillaume 1^{er}, y dînèrent le 7 juin.

Ce repas auquel assistait également le grand-duc Wladimir et Bismarck, est passé à la postérité sous le nom de « Dîner des trois Empereurs ». Le menu fut le suivant :

Hors d'œuvre

Potages

Impératrice et Fontanges

Soufflé à la reine

Relevés

Filets de sole à la vénitienne

Escalopes de turbot au gratin

Selle de mouton purée bretonne

Entrées

Poulets à la portugaise

Pâté chaud de caille

Homard à la parisienne

Sorbets

Rôts

Caneton à la rouennaise

Ortolans sur canapé

Entremets

Aubergine à l'espagnole

Asperges en branches

Cassolettes Princesse

Bombe glacée

Vins

Madère retour de l'Inde 1810

Xérès retour de l'Inde 1821

Château d'Yquem 1847

Chambertin 1846

Château Margaux 1847

Château Latour 1847

Château Lafite 1848

Champagne Roederer frappé

Plusieurs recettes de Ducléré sont devenues des classiques et ont traversé l'histoire.
On sert toujours ainsi :

- la barbue Ducléré, plus fréquemment appliquée aujourd'hui à la sole ou au turbot ;
- la poularde Albuféra (en l'honneur du Maréchal Suchet) remise à l'honneur par Alain Ducasse ;
- les pommes de terre Anna (en l'honneur de la célèbre cocotte Anna Deslions) et qui nécessitent un ustensile spécial pour leur préparation ;
- le tournedos Ducléré, qui met à l'honneur la recette précédente ;
- culotte de bœuf à la flamande, autrefois « Salomon » (en l'honneur Salomon de Rothschild chez qui Ducléré avait servi) ;
- le potage Germiny, un potage à l'oseille reconnu à l'époque comme l'un des plus élégants.

Si Ducléré n'a pas écrit de livre, ses recettes ont été abondamment commentées par de nombreux écrivains, des boulevardiers aujourd'hui oubliés, mais aussi des auteurs renommés, les frères Goncourt ou Zola par exemple.

Bénédict Beaugé

Liste des œuvres exposées

1. **Winterhalter** (1805-1873)
Huile sur toile
Portrait de Napoléon III.
Hauteur: 141cm; largeur: 110cm.
Palais de Compiègne
2. **Ange Tissier** (1814-1876)
d'après Winterhalter
Huile sur toile
Portrait de l'Impératrice Eugénie
hauteur: 167cm; largeur: 131cm
Palais de Compiègne
3. **Pierre François Eugène Giraud** (1806-1881)
Portrait de la Princesse Mathilde de profil.
Pastel
Haut. 71cm par 58cm de large
Palais de Compiègne
4. **Assiette du ministère d'Etat de Rouher**
Porcelaine
24 cm de diamètre
Collection particulière
5. **Etiquette du Palais Impérial**
septembre 1855
25,5 cm de haut.
Palais de Compiègne
6. **Maisons de Leurs Majestés et de leurs altesses impériales**
H. Plon, 1868
Palais de Compiègne
7. **Carafe, rince doigt Et présentoir de la princesse Mathilde**
Cristal
26.5 cm de hauteur et 8.5 de diamètre (Carafe)
5 cm de hauteur et 11 cm de diamètre (Rince doigt)
Collection particulière
8. **Nécessaire de pique-nique de la Princesse Mathilde :**
Argent dans un étui en maroquin et soie bleue
Ecrin : 2.4 cm de haut, 12 cm de long et 6.7 cm de profond
Ecrin timbale : 5.9 cm de haut et 6.5 cm de diamètre
Palais de Compiègne
9. **Légumier de la Princesse Mathilde**
Métal argenté
Maison Christofle
Palais de Compiègne
10. **Carafe service « tulipe ½ mince uni »**
Cristal
25 cm de hauteur
10 cm de diamètre
Collection particulière
11. **Catalogue de vente de la manufacture de Clichy**
24x17x2 cm
117 planches
Musée de Meudon
12. **Album du surtout de la ville de Paris**
(plan du surtout par Christofle)
H. 70cm max, min 32 cm; L. 123 cm
Bibliothèque administrative de la ville de Paris
13. **Surtout aux putti**
Aluminium, laiton doré et argenté
Maison Christofle, 1858
Palais de Compiègne
14. **Milieu de surtout de table formant jardinière**
Par Duponchel
H : 13cm
L : 68cm
larg. : 39 cm
Musée des Arts décoratifs, Paris
15. **Assiette du service de Napoléon III**
25 cm de diamètre
Musée national de la céramique, Sèvres
16. **Tasse à chocolat avec soucoupe dans un coffret**
Argent
10 cm de hauteur et 9 cm de diamètre
Collection particulière
17. **Plateau vert (petit modèle)**
Métal
décor N couronné. Au dos inscription "35 cent"
37cm de long par 30,5 cm de large
Palais de Compiègne
18. **Service doré et chiffre impérial : 1 tasse à thé et sa soucoupe**
Porcelaine de Sèvres
Palais de Compiègne
19. **Service doré à chiffre impérial : 1 pot à lait**
Porcelaine de Sèvres
Palais de Compiègne
20. **Service doré et chiffre impérial : pot à lait 1ere et 2ème grandeur**
Porcelaine de Sèvres
Palais de Compiègne
21. **Un sucrier avec son couvercle**
Cristal de Baccarat
Ht 14cm, diamètre d'ouverture 11 cm.
Palais de Compiègne
22. **Pot à confiture**
A Magne fournisseur de S.M L'Impératrice à Rouen
Palais de Compiègne
23. **3 Coquetiers**
4.5 cm de hauteur
6.5 cm de diamètre
Palais de Compiègne
24. **4 Tasses à café**
Droites, forme litron
Palais de Compiègne
25. **3 Grandes Tasses à thé**
Forme coupe
Palais de Compiègne
26. **2 Tasses à thé**
Palais de Compiègne
27. **Théières**
Palais de Compiègne
28. **Pots à lait**
Palais de Compiègne
29. **Archives du service de la bouche**
De 1832 à 1870
53.5 cm de hauteur
33.5 cm de largeur
Cristaux, linge, batterie de cuisine
Palais de Compiègne

- 30. Registre de service (argenterie)**
18671867-1869
186854 cm de long par 40,5 cm de large.
Palais de Compiègne
- 31. Registre de la lingerie**
1862-1867.
longueur: 71cm par 27 cm de large.
Palais de Compiègne
- 32. Ensemble de 8 menus**
27.4 cm de hauteur, 16.3 cm de largeur
Collection particulière
- 33. Alexandre Dumas, Grand dictionnaire de cuisine**
1873, 2 volumes
H. 27; L. 18cm
Bibliothèque. Forney, Paris
- 34. Urbain Dubois, La cuisine classique**
1881, 2 volumes
H. 24cm; L. 30 cm; ép. 5 cm
Bibliothèque. Forney, Paris
- 35. Menu**
recueil manuscrit et enluminé aux armes de Louis XV, « Voyages du Roy au château de Choisy avec les logements de la Cour et les menus de la table de Sa Majesté. Année 1751. »
16.5 cm et 23 cm
Musée national du Château de Versailles
- 36. Diner de LLMM**
28 novembre 1865
27.4 cm de Hauteur
16.3 cm de Largeur
Palais de Compiègne
- 37. Déjeuner de LLMM**
09 novembre 1863
27.4 cm de hauteur
16.3 de largeur
Palais de Compiègne
- 38. Déjeuners et dîners du Général Rolin**
Papier
Maison de l'Empereur Palais des Tuileries janvier 1869 août 1869
Palais de Compiègne
- 39. Jules Gouffé, Le livre de cuisine**
2ème éd. Paris Hachette, 1870
Ht. 27 cm; L. 19 m; ép 5 cm
Palais de Compiègne
- 40. 2 grands récipients tronconiques**
Faïence
0.22 cm de hauteur
0.39 de diamètre
Musée national du château de Fontainebleau
- 41. 2 récipients tronconiques**
Faïence
0.17 cm de hauteur
0.31 cm de diamètre
Musée national du château de Fontainebleau
- 42. Plaque de four en cuivre étamé**
Cuivre étamé
A:44 de long sur 33 de large.
B:37,5 sur 47 de largeur.
Palais de Compiègne
- 43. Trois cloches**
1: 14cm de haut, diam max 27 cm, diam min 22,3 cm. 2 et 3= 16 cm de haut et 26 de diam max.
Palais de Compiègne
- 44. Un couvercle**
Cuivre et alliage ferreux
15,5 cm de largeur sur 28,4 cm de longueur
Palais de Compiègne
- 45. Ecumoire**
alliage cuivreux étamé
56 cm de long, diam 16 cm.
Palais de Compiègne
- 46. Trois cuillères**
Cuivre étamé
inscription: COMPIEGNE d'un côté 1866 avec N couronné
34 à 37 cm de long
Palais de Compiègne
- 47. Trois passoires**
Cuivre et fer étamé
inscription: num 2: Compiègne + N couronné daté 1854
Palais de Compiègne
- 48. Bassine Louis Philippe**
Cuivre étamé
diam 42 cm et 19 cm de haut
Palais de Compiègne
- 49. Braisière rectangulaire**
Louis Philippe
Cuivre étamé et alliage ferreux
inscriptions: LP couronné COMPIEGNE(sur les deux éléments)
69 cm de long sur 32 cm de large et 28 cm de haut
- 50. Grande marmite**
Cuivre étamé et alliage ferreux
env 50 à 60 cm de haut sur 50 à 60 cm de diamètre
Palais de Compiègne
- 51. Faisselle ou bain-marie**
Cuivre étamé et fer
inscriptions
30 cm de hauteur et 24 cm de diamètre
Palais de Compiègne
- 52. Moules "à chocolat"**
Palais de Compiègne
- 53. Plateau « vert Napoléon III»**
Alliage ferreux
49,5 cm sur 62 cm
Inscription « Compiègne »
Palais de Compiègne
- 54. Filtre à eau**
Verre, porcelaine et métal
inscription sur goulot en cuivre
39,5 cm hauteur 38,5 de diamètre
Palais de Compiègne
- 55. 6 tasses à punch**
5 cm de hauteur et 7 cm de diamètre
Cristal de Baccarat
Collection particulière
- 56. Bol à punch et son plateau**
Cristal de Baccarat gravé
Plateau: 55,5 de diamètre.
Bol: 35,5 de haut, 36 cm de diamètre. Couvercle: 21 cm de haut, 38 cm de diamètre
Palais de Compiègne
- 57. 12 petites cuillères à thé au chiffre de l'Impératrice Eugénie**
Vermeil
14 cm de long
Collection particulière
- 58. Tire-bouchon**
Palais de Compiègne

- 59. Grand couvert en Argent**
Cuillères et fourchette
Palais de Compiègne
- 60. Louche**
Métal argenté
Palais de Compiègne
- 61. 3 petites cuillères**
Métal argenté
Maison Christofle
Palais de Compiègne
- 62. Un couteau**
Acier et ivoire
Palais de Compiègne
- 63. Assiette plate**
Porcelaine de Sévres
23 cm de diamètre
Musée Condé, Chantilly
- 64. Assiette creuse**
Porcelaine de Sévres
24 cm de diamètre
Musée Condé, Chantilly
- 65. Paire de rafraîchissoirs**
Cristal
H : 13 cm
Musée Condé, Chantilly
- 66. Pied de Candélabre**
Grand surtout des Tuileries -
"la valeur et la victoire »
70 cm de hauteur maximum
32cm minimum
L : 123 cm
Musée Christofle
- 67. Casserole de table**
Métal, argenté,
Service des cent couverts,
casserole avec couvercle,
coupelle interne et réchaud,
H. 40cm
Casserole : H 25cm
Diam : 22cm
Musée des arts décoratifs,
Paris
- 68. Casserole de table**
Métal argenté,
Service des cent couverts,
casserole avec couvercle,
coupelle interne et réchaud,
H. totale: 43cm larg.
Maximum 37 cm
Musée des arts décoratifs,
Paris
- 69. Cloche et son plat**
Métal argenté,
Service des cent couverts,
H.max : 27,5cm
L.max : 52,4 (plateau)
Musée des Arts décoratifs,
Paris
- 70. Plat cloche et réchaud**
Métal argenté,
Service des cent couverts,
H. totale 23cm (avec
couvercle); diam max 30,3
cm (plat)
Musée des Arts décoratifs,
Paris
- 71. 2 Candélabres du surtout des Tuileries: L'industrie et l'agriculture**
Bronze galvanique argenté
H. 87 cm; diam. 47,5cm
Musée des Arts décoratifs,
Paris
- 72. Service aux oiseaux**
Porcelaine de Sévres
4 assiettes ; 1 étagère ; 1
coupe à fruits ; 12 tasses à
café Epoque Napoléon III
Palais de L'Elysée, Paris
- 73. Service des petites vues de France**
Porcelaine de Sèvre
16 assiettes dont celle
représentant St Léger-aux-
bois et de Compiègne
Palais de L'Elysée, Paris
- 74. Fourchette et cuillère**
L : 22cm
Musée Christofle
- 75. 4 salières**
Service de vermeil de
Napoléon III
11 cm de hauteur
7 cm de largeur
17.5 de longueur
Musée Christofle
- 76. Pot à oille n° 1 du Grand vermeil de l'Empereur**
Par Henri Auguste, 1804
H : 51 cm
Diam : 53.4
12.923 kg
Musée national du chateau de
Fontainebleau
- 77. 7 couverts**
Vermeil
26 cm, 21.5, 19.2, 21, et 15.5
cm de longueur
Musée des arts décoratifs,
Paris
- 78. Plateau à décor chinois**
Métal
inscription au dos "30 ctres",
30 cm de long par 26 cm de
haut
Palais de Compiègne
- 79. Plateau à décor de fleurs**
Métal
inscription au dos "12 po",
33 cm de long par 29 cm de
haut
Palais de Compiègne
- 80. Plateau vert (grand modèle)**
Métal
décor N couronné. Au dos
inscription "Compiègne"
Ht 40cm, Long. 50,5 cm
Palais de Compiègne
- 81. Panier à bougies**
osier et toile enduite
Palais de Compiègne
- 82. 2 bouteilles à vin**
Verre soufflé
monogramme N, inscription
"DE" sur le bas des bouteilles
Palais de Compiègne
- 83. Salle à manger de la princesse Mathilde**
Vers 1867
Aquarelle
Musée des arts décoratifs,
Paris
- 84. Charles Giraud (1819-1892)**
Huile sur toile
Salle à manger de la princesse
Mathilde, rue de Courcelles
56cm de haut par 61cm de
longueur
Palais de Compiègne
- 85. Henri Baron (1816-1885)**
Souper aux Tuileries
55 cm de hauteur, 95 cm de
longueur hors cadre
Aquarelle
Palais de Compiègne

- 86. Gravure du Monde Illustré**
26 novembre 1859, p.340
"Dîner du 15 novembre dans la grande salle à manger du palais de Compiègne, à l'occasion de la fête de S. M. l'Impératrice".
Palais de Compiègne
- 87. Photo d'une table dressée à Fontainebleau**
Papier
19 cm de hauteur et 12.5 cm de largeur
D'après H. Bouchot, Les élégances du Second Empire.
Palais de Compiègne
- 88. 1 Nappe et 14 serviettes aux armes impériales**
Toile damassée blanche
nappe: longueur:5,50m.
Largeur:3,65m;
serviettes: longueur: 102cm par 91cm de large
Palais de Compiègne
- 89. Série de 9 chaises**
Noyer recouvert de maroquin
145 cm hauteur
47,5 cm de large
Palais de Compiègne
- 90. Pièces de Service fond bleu Agate**
Porcelaine de Sèvres
Palais de Compiègne
- 91. 2 porte-menus**
porcelaine blanche
Palais de Compiègne
- 92. 4 Flûtes à champagne**
Cristal de Baccarat
au chiffre N couronné
17,5 de haut, 6 cm de diam.
d'ouverture
Palais de Compiègne
- 93. 11 verres**
H. 10cm; diam. 5,3cm
Musée national du château de Fontainebleau
- 94. 7 verres**
Cristal de la manufacture de Clichy
verres facettés
Ht 10,5 cm / diam: 6cm.
Palais de Compiègne
- 95. 6 verres à pied**
Cristal
au chiffre N et E
10 cm de haut 5 cm de diamètre
Palais de Compiègne
- 96. 2 carafes sans bouchon**
Cristal de la manufacture de Clichy
Monogramme N et couronne
22 cm de haut par 9,5 de diam.
Palais de Compiègne
- 97. 3 dessous de carafe**
Maison Christofle
Métal argenté
Palais de Compiègne
- 98. lot de 5 bouteilles**
verre avec chiffre N
Hauteur 32 cm diamètre 7,5 cm
Palais de Compiègne
- 99. 2 bouteilles à vin**
Verre soufflé
monogramme N, inscription "DE" sur le bas des bouteilles
Palais de Compiègne
- 100. 3 fourchettes avec armes impériales**
Maison Christofle
Palais de Compiègne
- 101. 2 Huilier et vinaigrier avec leur support**
Métal argenté et cristal
Maison Christofle
20 cm de haut et 9 cm de large
Palais de Compiègne
- 102. Tenue de Cent-garde**
Palais de Compiègne
- 103. Livrée d'huissier**
Drap de laine brodé
117 cm
Palais de Compiègne
- 104. 8 flûtes à champagne**
cristal
au chiffre N couronné
17 cm de haut et 6 cm de diamètre d'ouverture
Palais de Compiègne
- 105. 15 verres à vin**
Cristal de la manufacture Clichy
facettés, N gravé et couronné
Ht 11 cm / diam. 6,5 cm.
Palais de Compiègne
- 106. 2 carafes avec bouchons**
Cristal
chiffre N couronné
33,5 de haut – 7 cm de diamètre
Palais de Compiègne
- 107. Jardinière de table et quatre candélabres**
Bronze argenté
Maison Christofle
6 pièces : 2 pièces de surtout central et 4 flambeaux à 6 branches.
Palais de Compiègne
- 108. Série de 12 fourchettes**
Métal argenté
Maison Christofle
Palais de Compiègne
- 109. Série de 10 couteaux**
Métal argenté
sur la lame, inscription "Touron Parisot société, fournisseur de S.M. l'Empereur, rue Richelieu 101, Paris".
Palais de Compiègne
- 110. Assiette**
Métal argenté
Maison Christofle
Palais de Compiègne
- 111. Service de table Christofle**
Métal argenté
38 pièces. chiffre N et armes impériales
Palais de Compiègne
- 112. Services de verres et carafes des Tuileries**
Cristal de Baccarat
18 verres à eau, (15 cm de hauteur, 7 cm de diamètre)
18 verres à vin rouge (12.5 cm de hauteur, 5.5 cm de diamètre),
18 verres à vin blanc (10 cm de hauteur, 4.5 cm de diamètre)
4 carafes à vin (24 cm de hauteur, 15 cm de diamètre)
Collection particulière
- 113. 1 carafe à eau avec bouchon**
Cristal de la manufacture de Clichy
monogramme de l'empereur couronné, doré.
avec bouchon: Ht 29cm.
Palais de Compiègne
- 114. 1 nappe et 12 serviettes**
Fil damassé
motif de fleurs, aigle impérial, abeilles et monogramme N
serviette:106 x 92 cm
nappe : 8.92 m par 8.48 m
Palais de Compiègne

- 115.8 pièces du surtout des Chasses , d'après Oudry et Blondeau.
Musée nationale de la céramique, Sèvres
116. Service doré et chiffre impérial : assiettes
Porcelaine de Sèvres
Palais de Compiègne
117. Service doré et chiffre impérial : Melonnière à côtes
Porcelaine de Sèvres
Palais de Compiègne
118. Service doré et chiffre impérial : jatte à laver Peyre, plateau à gâteau, + 6 compotiers
Porcelaine de Sèvres
Palais de Compiègne
119. Service doré et chiffre impérial : 2 étagères complètes + plateau à gâteaux
Porcelaine de Sèvres
Palais de Compiègne
120. Service doré et chiffre impérial : coupe à beurre calibrée
Porcelaine de Sèvres
Palais de Compiègne
121. Réchauffoir
Métal argenté
Maison Christofle
Palais de Compiègne
122. 2 légumes
Métal argenté
Maison Christofle
Palais de Compiègne
123. Bol à bouillon utilisé par Napoléon III à Sedan
Opaline
Base de 6.5 cm et 8cm de diamètre d'ouverture
Collection particulière
124. 11 verres
H. 10cm; diam. 5,3cm
Musée national du château de Fontainebleau
125. Ensemble de 5 verres gravés
Cristal
Pied à balustre, frise gravée sur le bord: feuilles de vigne et fleurs. Médaillon avec N, retenu par ruban.
Palais de Compiègne
126. Livrée de maître d'hôtel
Drap de laine brodé
117 cm
Palais de Compiègne
127. Un cigare
Donné par le prince impérial au Lt Watrin
Palais de Compiègne
128. Présentoir à cigares
Par Duponchel
Prix d'un concours de steeplechase. Offert par l'Empereur lors du camps de Chalons. 1862
Palais de Compiègne
129. Service à café Peyre
Don de LL MM à un membre de la cour.
Palais de Compiègne
130. Nappe
Fil damassé
N, abeilles, aigle, couronnes de laurier
7,20 m par 3,60 m
Palais de Compiègne
131. 4 serviettes
Fil damassé
107 x 93 cm
Palais de Compiègne
132. Ensemble de 4 verres gravés
Cristal de Baccarat
Monogramme N et couronne
Palais de Compiègne
133. 1 verre à liqueur
Cristal
monogramme de l'empereur
8,5 cm de haut
- Palais de Compiègne
134. 2 verres
Cristal
monogramme de l'empereur, couronne, dorés + filet doré sur pied et sur bord
11 cm de hauteur et 4.5 cm de diamètre
Palais de Compiègne
135. 1 verre ballon
Cristal
monogramme N avec couronne, couleur verte
11 cm de haut et 5,5 cm de diam
Palais de Compiègne
136. 1 verre à madère
Cristal
monogramme de l'empereur
9,5 cm de haut
Palais de Compiègne
137. 2 verres à vin
Cristal
Monogramme de l'empereur et couronne, dorés
12.5 cm de hauteur et 6.5 cm de diamètre
13.5 cm de hauteur et 6 cm de diamètre
Palais de Compiègne
138. 2 Verres à pied court, forme évasée
Cristal
Gravés du N
8 cm de haut, 6.5 cm de diamètre
Palais de Compiègne
139. 4 verres
Cristal
filet et chiffre N couronné doré, filet or sur bord et pied
Palais de Compiègne
140. 2 verres
Cristal
fleurs, feuilles de vigne. N couronné dans médaillon
11 cm de hauteur et 5.5 cm de diamètre
10 cm de hauteur et 5 cm de diamètre
Palais de Compiègne

Visuels presse - du 2 octobre 2009 au 18 janvier 2010.

Libres de droit uniquement pendant la durée de l'exposition

Disponible sur demande par courriel : patricia.duronsoy@culture.gouv.fr



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



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



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



Jardinière de table, service dit « à la russe »
aux armes impériales
Christofle Paul (1838-1907)
Palais de Compiègne
©Rmn / Michel Urtado



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



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



Table dressée dans la Salle à manger de l'Empereur
Palais de Compiègne.
© M.Poirier



Couvert de table au chiffre impérial couronné.
Fin XIXe siècle (reproduction)
Copie en cuivre galvanique argenté
Musée Bouilhet Christofle
©Stéphane Garrigues



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



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



Surtout « La chasse » :
Chasseur au cor et au chien
Sèvres, musée national de Céramique
©Rmn / Martine Beck-Coppola



Ensemble d'Orfèvrerie aux armes impériales
Métal argenté
Christofle
Palais de Compiègne
©Rmn / Thierry Le Mage



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

Autour de l'exposition

Un document d'aide à la visite est disponible à l'accueil gratuitement et permet de suivre le parcours de l'exposition.

Visites adultes - Sous la conduite d'un conférencier des musées nationaux

- Les exceptionnels du Palais

A la table d'Eugénie

Les lundis 9,16,23 et 30 novembre 2009 à 15h

Durée 1h - tarif 4,50€ (en supplément du droit d'entrée)

- Dimanches en familles

Des mots à la bouche !

Découvrez les plats du Second Empire et réalisez en famille votre menu idéal !

Les dimanches 11 et 25 octobre 2009 à 15h

Durée 1h30 - tarif 6,50€ (en supplément du droit d'entrée)

Visiteurs en herbe

- Les vacances de la Toussaint au Palais

Des yeux à la bouche !

Partage le quotidien des marmitons du Second Empire. Explore le fonctionnement du service de la Bouche dans les palais impériaux.

Les 26,28,29 et 30 octobre - les 2 et 4 novembre 2009 à 15h

Durée 1h - tarif 4,50€

- Le mercredi, *c'est permis !*

Les arts de la table

Tandis que les plus petits réalisent des bougeoirs pour orner la table en octobre, les plus grands apprennent l'art du pliage de serviettes en novembre pour dresser les plus belles tables !

Les mercredis 7,14 et 21 octobre 2009 à 15h

Durée 2h - tarif 10€

- Programme scolaire

Renseignements complémentaires : Service des publics 03.44.38.47.02

Service pédagogique 03.44.38.47.10

Festival de musique classique

Les automnales du Palais de Compiègne

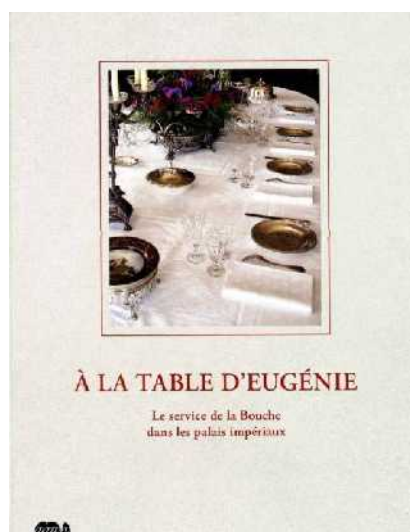
Réservation 03.44.38.47.35

Les samedis 17 octobre / 7 novembre et 5 décembre à 17h30

Invité d'honneur de la saison - José van Dam, baryton

Retrouvez le programme détaillé sur notre site internet
www.musee-chateau-compiegne.fr

Publication



A la table d'Eugénie

le service de la bouche dans les palais impériaux

Ouvrage collectif

Catalogue de l'exposition présentée au musée national du palais de Compiègne du 2 octobre 2009 au 18 janvier 2010

Dans les résidences impériales du Second Empire, à Compiègne comme à Fontainebleau, Saint-Cloud, Biarritz ou aux Tuileries, les dîners faisaient l'objet d'une organisation complexe et rigoureuse, depuis les simples repas familiaux jusqu'aux réceptions officielles les plus fastueuses. L'exposition présentée à Compiègne évoque l'organisation de ces repas et les usages propres à chaque résidence : mobilier, services de table, pièces d'orfèvrerie recréent l'image de ce que furent les tables impériales. Les coulisses de ces somptueux dîners sont aussi évoquées à travers le fonctionnement très précis du « Service de la bouche », qui joua un rôle essentiel dans cette mise en scène du pouvoir. Les commandes effectuées par Napoléon III auprès de fournisseurs tels que Baccarat, Sèvres ou Christofle apportent également leur éclairage sur cette époque de grande émulation industrielle et de créativité particulièrement féconde dans le domaine des « arts de la table ».

Sommaire

Le goût de la table, par Emmanuel Starcky

La table impériale et l'évolution culinaire au XIX^e siècle, par Bénédicte Beaugé

La Maison de l'empereur au service du faste, par Xavier Mauduit

L'organisation du service de la Bouche dans les palais impériaux et plus particulièrement au palais de Compiègne, par Bénédicte Rolland - Villemot

La table à Compiègne, par Marc Desti

Catalogue des œuvres exposées ; Le couple impérial et ses invités ; Les fournisseurs de la cour impériale ; Le service de la Bouche ; Les cuisines et la cuisine ; Dresser la table ; L'argenterie des palais impériaux ; Le service ; L'après-dîner ; notices rédigées par Laure Chabanne, Marc Desti, Bénédicte Rolland - Villemot ; Bibliographie

.....
auteurs : Emmanuel Starcky, Bénédicte Beaugé, Xavier Mauduit, Bénédicte Rolland - Villemot, Marc Desti et Laure Chabanne

.....
contacts presse : Rmn, Annick Duboscq, 01 40 13 48 51, annick.duboscq@rmn.fr
Florence Le Moing, florence.lemoing@rmn.fr

.....
Rmn éditions, format : 15 x 21 cm, 96 pages, 50 illustrations couleurs, broché,
parution : 1^{er} octobre 2009, 17 € environ. Nomenclature : ES 705674, ISBN 978-2-7118-5674-9.
En vente dans toutes les librairies.

Musées et domaine nationaux du palais impérial de Compiègne



Palais de Compiègne, vue du parc
© Marc Poirier

De **Clovis à Napoléon III**, presque tous les souverains ont séjourné à Compiègne, résidence située aux abords de l'une des plus belles forêts de France. Les quatre familles royales qui se succédèrent sur le trône : Mérovingiens, Carolingiens, Capétiens, Bourbons y édifièrent des demeures successives. **Louis XIV** n'y fit pas moins de soixante quinze séjours, qui trouvèrent leur apothéose dans le fameux camp de Coudun (1698), célèbre par le récit qu'en a laissé Saint-Simon : le faste de ces grandes manœuvres militaires devait éblouir l'Europe.

Louis XV confia à Ange Jacques Gabriel le soin de reconstruire le château. C'est donc dans une demeure en travaux qu'il accueillit l'archiduchesse **Marie-Antoinette**, venue épouser le dauphin : en 1774, elle y passa son premier séjour de reine. La Révolution ne causa de dommages ni au bâtiment, ni au décor, mais le mobilier fut vendu en 1795. Par la suite, l'occupation du site par la première section du Prytanée militaire fut cause de sérieuses dégradations. En 1807, **Napoléon** fit remettre la résidence en état et c'est dans le cadre somptueux de Compiègne qu'il reçut, en 1810, sa future épouse, **Marie-Louise d'Autriche**.

La tradition des séjours royaux reprit sous la Restauration et la Monarchie de Juillet. Cette période fut notamment marquée par le mariage de la princesse **Louise**, fille de **Louis-Philippe**, avec **Léopold I^{er}**, roi des Belges.

Mais c'est **Napoléon III** qui fit du palais de Compiègne sa résidence de prédilection : à partir de 1856, la Cour y passait régulièrement une partie de l'automne : ce fut le temps des fameuses « Séries de Compiègne » : le château accueillait alors trois ou quatre séries successives d'une centaine d'invités, qui y séjournaient une semaine. Leur rituel était immuable : les invités recevaient une lettre les conviant à Compiègne où ils étaient conduits par train spécial. Chacun était logé dans un appartement du château en fonction de son rang : hommes de lettres ou de science, artistes, personnalités du monde politique et hauts fonctionnaires figuraient parmi les invités aux côtés d'habitues comme Viollet-le-Duc ou Mérimée. Chasses, excursions, jeux, bals, concerts et pièces de théâtre occupaient ces journées où l'on oubliait les contraintes de l'étiquette.

Le Palais de Compiègne et son environnement

Le parc

L'architecte **Jacques-Ange Gabriel** avait prévu un jardin de broderies qui ne fut jamais réalisé: à la fin du XVIII^e siècle, il n'y avait que deux longues terrasses plantées de tilleuls. Sous le Premier Empire, le jardin fut replanté "à l'anglaise", selon les plans de **Berthault**. Napoléon I^{er} fit aménager une rampe d'accès à la terrasse, permettant d'aller directement en voiture des appartements à la forêt. Bordée d'une balustrade et ornée de statues à l'antique, la terrasse s'ouvre sur une perspective qui se prolonge sur plus de quatre kilomètres, grâce à la trouée des "Beaux-Monts". A travers cette réalisation, l'Empereur voulait rappeler à sa jeune épouse les perspectives du château de Schönbrunn. Contraire à l'ordonnance initiale, elle mettait du moins l'accent sur la liaison du château avec la forêt, celle-ci commençant où finit le parc.

La forêt

La forêt domaniale de Compiègne, jouxtant les forêts de Laigue et d'Ourscamp, est une partie de l'ancienne forêt de Cuise, propriété des rois francs. Ceux-ci s'opposèrent au démembrement de la forêt primitive en y établissant des demeures royales, entourées de vastes territoires de chasse. Idéale pour le cheval, cette forêt est également riche en gros gibiers, tels le cerf, le chevreuil et le sanglier. Trouvant ici un lieu particulièrement adapté à la chasse à courre - dont les traditions se sont maintenues à Compiègne jusqu'à nos jours - les souverains successifs y firent percer de magnifiques allées. De ce fait, la forêt a toujours bénéficié d'une excellente gestion. Le chêne, le hêtre et le charme constituent ses essences principales; aux XVIII^e et XIX^e siècles, on y planta trois mille hectares de chênes et l'on introduisit le pin sylvestre pour boiser les mauvais sols.

Historique du Palais

Architecture

Plusieurs palais royaux se sont succédés à Compiègne, de la villa mérovingienne au palais carolingien, puis à celui de **Charles V** construit sur l'emplacement actuel et entouré de remparts.

Lorsqu'il visita le site pour la première fois, Louis **XV** découvrit un ensemble disparate, sans unité de style ni de plan. C'était un bâtiment incommode et surtout trop petit, sachant que Compiègne, à l'exemple de Versailles et de Fontainebleau, avait le privilège d'abriter le conseil des Ministres. En conséquence, le roi prit la décision de bâtir une nouvelle résidence.

En 1751, le projet de l'architecte **Jacques-Ange Gabriel** fut approuvé et mis à exécution. Il garda la direction du chantier jusqu'en 1775. Son élève, **Le Dreux de la Châtre** lui succéda et mena les travaux jusqu'à leur achèvement, en respectant scrupuleusement les plans de son maître. Simplicité et rigueur, telles sont les règles qui ont présidé à la conception de ce palais d'une grande élégance. Et pourtant, le plan du château de Compiègne est loin d'être classique: il forme un triangle rectangle dont le petit côté est la façade sur la place d'Armes (entrée du château), le grand côté la façade sur la rue d'Ulm, et l'hypoténuse la façade sur le parc.

Ce plan a été imposé à Gabriel par la forme triangulaire du terrain, déterminée par les anciens remparts de la ville. La grande habileté de l'architecte est d'avoir donné toutes les apparences d'un plan régulier à un bâtiment qui ne l'était pas. A l'intérieur, la distribution est claire et les cheminements aisés, toutes les grandes circulations étant, chaque fois que

possible, doublées par une circulation de service. Pour l'élévation, Gabriel a su, là encore, s'adapter au terrain, dont toute la partie vers le parc était surélevée. La façade sur le jardin n'a que deux niveaux, mais par rapport au sol, elle a été exhaussée par un grand mur de terrasse. Tout le reste du bâtiment comporte trois niveaux apparents. La réussite est telle que ce changement de niveau n'est jamais sensible : à aucun moment, on n'aperçoit ensemble deux parties comportant un nombre de niveaux différents. Le décor architectural, sobre et précis, est purement rythmique : ses accents soigneusement calculés relèvent du répertoire le plus classique et n'ont d'autre but que d'animer avec mesure de grandes surfaces planes.

Décor intérieur

Le décor réalisé sous **Louis XV** a presque entièrement disparu. Quelques panneaux de boiseries dus à **Verbeckt** ont été réemployés sous **Louis XVI** dans les endroits secondaires et obscurs.

Entre 1782 et 1786, le décor fut intégralement refait. On resta dans la tradition du "Compiègne blanc" qui avait été celui de Louis XV, selon un parti pris de simplicité et de fraîcheur qui convenait à une résidence d'été. Toutefois quelques dorures furent rajoutées pour **Marie-Antoinette**, à la demande de **Thierry de Ville-d'Avray**, intendant et contrôleur général des Meubles de la Couronne, que désolait cette trop grande simplicité. C'est surtout dans l'appartement préparé pour la Reine que le décor du temps de Louis XVI a subsisté, principalement dans la conception des frises et des boiseries peintes en blanc.

Le Premier Empire a ensuite très fortement marqué le décor du château. En fait, Compiègne est la seule des anciennes résidences impériales à présenter aujourd'hui un ensemble homogène de décors et de mobilier du Premier Empire, dans la période la plus épanouie du style. Les aménagements réalisés à partir de 1808 sous la direction de Berthault et complétés jusqu'au début de la Restauration ont amené la création d'ensembles décoratifs exceptionnels comme ceux de l'appartement de l'Impératrice. Par réaction contre la période précédente, l'Empire a volontiers utilisé des couleurs vives et en fort contraste.

Sous la Restauration et la Monarchie de Juillet, le décor intérieur du château a été peu modifié. En revanche, le mobilier fut en partie changé sous le Second Empire de même que le décor de certaines pièces, notamment celui du Salon de thé de l'Impératrice.



Parc du Palais de Compiègne

Renseignements pratiques

Accès : De Paris, 80 km, autoroute A1, sortie n°9, Compiègne sud
Par le train, départ de Paris-gare du Nord, 40 minutes.
De Lille, 150 km, autoroute A1, sortie n°10, Arsy.
GPS : 49°25'06, 34"N002°49'48, 23"E

Horaires : Ouvert tous les jours, sauf le mardi - le 25/12/08 et le 1/01/09,
de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h (dernière admission 17h15).

Tarif incluant les collections permanentes :

Individuel : plein tarif / 6,50€ - Tarif réduit / 4,50€

Gratuit le premier dimanche du mois, pour les moins de 18 ans, pour les 18-25 ans, résidents de l'Union européenne

Groupe min. de 10 pers. : 5,50€ par pers.

Réservations obligatoires au 03 44 38 47 02.

Contact presse : Patricia Duronsoy, 03. 44.38.47.35
courriel: patricia.duronsoy@culture.gouv.fr

Publication : 15 x 21 cm, 96 pages, 50 illustrations couleurs, broché, Rmn éditions
parution : 1^{er} octobre 2009, 17 € environ.
En vente dans toutes les librairies.



Depuis sa création en 1772, la Maison Veuve Clicquot Ponsardin élabore de grands vins de Champagne. En 1805, Madame Clicquot, jeune veuve de 27 ans, reprend courageusement les rênes de la maison familiale, réussit à s'imposer dans toute l'Europe et remporte un vif succès en Russie en 1814. L'histoire de la Maison est marquée par le travail et la personnalité d'une femme d'exception, Madame Veuve Clicquot, à qui l'ont doit l'invention de la méthode de remuage qui permet de rendre les vins « plus clairs et plus limpides ». Dès la seconde moitié du XIXe siècle, la renommée des champagnes Veuve Clicquot Ponsardin ne cesse de croître dans le monde entier.

À la table de la famille impériale

L'art de vivre à la française, la place du champagne à table font partie des savoir-faire de la Maison Veuve Clicquot. C'est pourquoi nous sommes particulièrement sensibles à cette évocation de l'organisation d'un dîner à la table de l'Impératrice Eugénie. Nous nous retrouvons aussi particulièrement dans l'expression éblouissante du luxe et de l'art de vivre à la française qui guide continuellement les actions de la Maison à travers le monde.

Les archives de la Maison nous révèlent que dès les premières expéditions, les clients appartiennent aux grandes familles de France et d'Europe. En 1853, le champagne Veuve Clicquot Ponsardin est servi à la table de l'empereur Napoléon III et de l'impératrice Eugénie pour la première fois. Les correspondances échangées avec la Maison de l'empereur témoignent du goût du couple impérial pour les vins de Madame Clicquot, et des importantes livraisons annuelles de champagne destinées aux différents palais impériaux, des Tuileries à Saint-Cloud, Fontainebleau, Biarritz et... Compiègne.

Contact Presse :

Anne-Bénédicte Quilici – 65, 67, avenue de la Grande Armée – 75016 Paris

anne-benedicte.quillici@veuve-clicquot.fr

Contact Mécénat :

Fabienne Huttaux-Moreau -12, rue du Temple – 51100 Reims – Tél. 03 26 89 99 87

fhuttaux@veuve-clicquot.fr

veuve clicquot ponsardin
MAISON FONDÉE EN 1772 À REIMS - FRANCE
12, RUE DU TEMPLE - B.P. 2714 - 51054 REIMS CEDEX - FRANCE
TÉL. +33 (0)3 26 89 54 40 - FAX : +33 (0)3 26 40 60 17
www.veuve-clicquot.com

société en commandite simple au capital de 105 733 520 euros - rcs reims b 329 702 591 - ape 1102a fnm 157 001
n° d'identification à la tva : fr 46 329 702 591