

CHÂTEAU

DE SUZE-LA-ROUSSE

DOSSIER ENSEIGNANT



ARTS & MANIÈRES DE TABLE

DE L'ANTIQUITÉ À NOS JOURS

EXPOSITION
20 JUIN
30 NOVEMBRE
2015

- LA
DRO
ME -

les châteaux

« La table est une scène, dans tous les lieux, dans toutes les conditions, quelles que soient les époques et la qualité du repas qu'on y sert : on y parle, on y goûte, on y mange. Le corps est en action, acteur. La scénographie est singulière. Le jeu aussi. L'émotion, les passions, les sensations sont au rendez-vous »

M. Onfray, *La Raison gourmande*, Grasset/Figures, 1995



Table seigneuriale dans la grande salle du château © Charlotte Pelloux

Le château de Suze-la-Rousse a invité six spécialistes à recréer des tables à différentes époques. À travers les arts de la table, l'exposition aborde la manière de vivre et la mise en scène des rituels, des objets qui varient selon les époques et le rang social. Archéologue, historien d'art, artiste et designers ont conçu chacun une table pour une époque donnée. À partir de collections privées et publiques, d'objets anciens et de créations contemporaines, cette exposition interroge la manière de vivre et d'être en société hier et aujourd'hui. Ce dossier enseignant a pour ambition de faciliter le travail préparatoire à une venue sur place. Il est organisé sous forme de fiches synthétiques, une par époque, autour de questions essentielles : où ? quand ? comment ? avec quelle vaisselle ? Des exploitations pédagogiques en lien avec le programme scolaire, une bibliographie indicative et un lexique complètent le dossier.

1- DÉCOUVRIR L'EXPO - LA TABLE ROMAINE

Tables conçues par David Djaoui, archéologue territorial au Musée départemental Arles antique. David Djaoui étudie tout particulièrement le transport en Méditerranée et le port fluvial d'Arles, les inscriptions peintes sur les céramiques.

Quand ?

La journée est rythmée par trois repas que sont le jentaculum (petit-déjeuner) pris au réveil, le prandium (déjeuner) et la cena (dîner) qui commence vers 15h au retour des thermes pour terminer à la tombée de la nuit.

Où ?

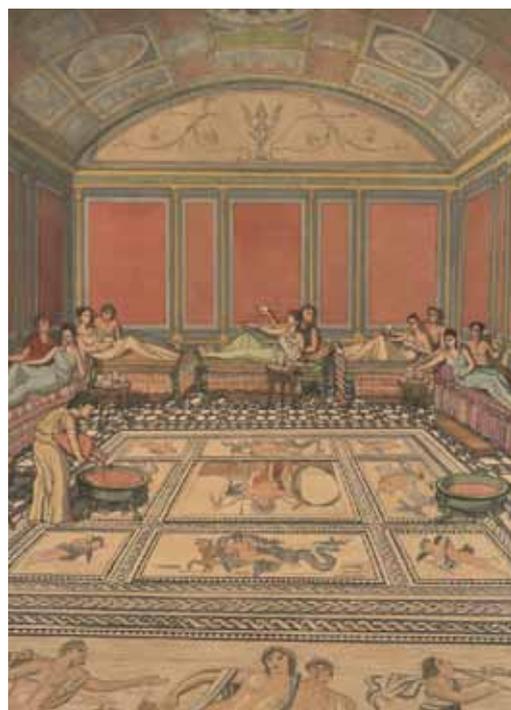
Ces repas divergent fortement par les aliments consommés mais aussi par la manière de les prendre. Le jentaculum et le prandium sont des repas frugaux, consommés froids, rapidement, seul et souvent debout. En ville, les aliments peuvent également s'acheter à l'extérieur, auprès de marchands ambulants. Quant à la cena*, c'est le repas le plus important revêtant un caractère luxueux. Le repas prend place dans un espace dédié : le triclinium, l'équivalent de la salle à manger. Autour d'une table basse centrale, lits inclinés et coussins s'organisent au sol en forme de U, de manière à faciliter le service.

Comment et avec qui ?

Les convives mangent à demi-couché, de biais, le coude gauche posé sur les coussins et les pieds au bas du lit, selon des places définies par le protocole. La place d'honneur est à droite sur le lit du milieu, le lit de gauche, moins prisé, est occupé par le maître de maison (installé au plus près du lit central) et sa famille. Les meilleurs morceaux seront placés devant l'invité d'honneur, les autres convives devront se contenter de plats moins luxueux. A la différence des banquets grecs, les femmes sont présentes lors de la cena et prennent place à proximité de leur maris. Le repas est composé de plusieurs services : la gustatio qui est l'équivalent du hors d'œuvre, la prima mensa où sont servies les viandes sacrificielles et qui peut contenir plusieurs plats selon l'importance du repas et enfin les secundae mensae correspondant à notre dessert. Compte tenu de la position couchée et de l'absence de couverts individuels, il faut se montrer très habile pour ne pas tacher la table et ses vêtements. Cela rend nécessaire les ablutions au cours du repas : les esclaves apportent un vase rempli d'eau parfumée permettant de nettoyer la main gauche du convive au-dessus d'un petit bassin. On utilisait aussi une grande serviette appelée mappa, qui peut aussi servir aux invités à emporter les restes du repas chez eux. Quelle vaisselle ? La vaisselle de table est principalement constituée de terre cuite et de bois. Les plats les plus utilisés à Rome sont le triptyque olla-caccabus-patina, c'est-à-dire pot-marmite-plat. Ce trio va mettre un certain temps à s'imposer en Gaule, c'est l'un des effets les plus tardifs de la romanisation, la cuisine étant un aspect de la culture les plus longs à subir les influences extérieures.

Quelle vaisselle ?

La vaisselle de table est principalement constituée de terre cuite et de bois. Les plats les plus utilisés à Rome sont le triptyque olla-caccabus-patina, c'est-à-dire pot-marmite-plat. Ce trio va mettre un certain temps à s'imposer en Gaule, c'est l'un des effets les plus tardifs de la romanisation, la cuisine étant un aspect de la culture les plus longs à subir les influences extérieures.



Triclinium, aquarelle de Jean-Claude Golvin Arles, musée départemental Arles antique © Jean-Claude Golvin / Éditions Errance

LA TABLE AU MOYEN-ÂGE

Table conçue par David Brouzet, historien de l'art. David Brouzet est depuis 2005 chargé de récolement pour la Commission de récolement des œuvres d'Art (CRDOA). Parallèlement, il assure depuis 1999 à l'Ecole du Louvre des activités d'enseignant dans les domaines de l'histoire de la peinture française du 17^e siècle et des arts décoratifs au XVII^e et au 18^e siècle. Les deux tables présentées évoquent deux manières de manger pour deux ordres différents : le seigneur et les ecclésiastiques.

LA TABLE DU SEIGNEUR

Quand ?

Trois repas par jour sont la généralité. Les repas les plus prestigieux se prennent généralement le soir. Le repas d'exception s'appelle le banquet* et il a lieu lors de fêtes, pour célébrer une victoire militaire, un mariage...

Où ?

Au Moyen Âge, aucune salle n'est entièrement dédiée aux repas. Le seigneur déjeune seul dans sa chambre ou à plusieurs dans une grande salle (comme celle du château de Suze-la-Rousse).

Comment et avec qui ?

Les tables faites de tréteaux et planches sont dressées au sens propre en forme de U, laissant un espace au centre pour les musiciens, acteurs et jongleurs. Le maître des lieux s'assoit au « haut bout », c'est à dire dos à la cheminée. Les convives se placent d'un seul côté de la table pour profiter des divertissements, plus ou moins près du seigneur selon leur rang social : la place la moins enviée étant le « bas bout », à l'extrémité. De nombreux serviteurs assurent le bon déroulement du repas, chacun ayant un rôle bien défini, depuis l'écuyer tranchant qui coupe la viande jusqu'à l'échanson qui sert et goûte le vin. Le rituel du repas est très codifié, depuis le lavage des mains jusqu'aux bonnes manières



Attribué à Jaume SerraLe Retable de sainte Marthe (détail)Irravals, église Saint-Fructueux© Michel Castillo



SalièreMalaga ou Manisès, début du xve siècle Coll. P.-R. Royer © Studio Sebert

à observer. Erasme publie en 1530 un manuel de savoir vivre à l'usage des enfants intitulé De la civilité puérile qui rappelle les codes à respecter, notamment au moment du repas. Certaines indications comme ne pas mettre ses coudes sur la table sont encore d'actualité. Le banquet* est constitué d'un ensemble de plats posés simultanément appelé le service à la française, qui restera en vigueur jusqu'à la fin du 18^e siècle. Il se compose généralement de 5 à 7 services : les entrées, les potages, les rôts (c'est-à-dire de la viande rôtie), des entremets, la desserte, l'yssue et éventuellement le boute-hors, pris dans la chambre du seigneur avec quelques privilégiés.

Quelle vaisselle ?

Concernant la vaisselle, la pièce la plus importante est la nef* en faïence : elle renferme les couverts du seigneur et les épices, très onéreuses à l'époque. Le reste de la vaisselle est constitué principalement de bois comme le « tailloir* », sorte de plaque sur laquelle est posée une tranche de pain appelée « tranchoir* », que les convives se partageaient à deux. Il n'y a ni fourchette, ni serviette ni verre individuels et la cuiller n'est utilisée que comme louche. Les aliments sont portés à la bouche avec le couteau.

LA TABLE DES MOINES

Quand ?

Les repas des moines sont peu nombreux et frugaux. Cette restriction fait référence à la règle de Saint Benoît écrite au 6e siècle et qui gouverne la vie monastique. La nourriture monastique se doit d'être essentiellement spirituelle. Lors du Carême, les moines ne prennent qu'un seul repas par jour, le soir après les vêpres.

Où ?

Les frères prennent leur repas de manière collective dans un réfectoire. Comment et avec qui ? Modération et mesure sont les maîtres mots. Le silence est de mise, seul l'un des membres de la communauté assure la lecture des textes saints à haute voix depuis une chaire. Les deux mains devaient toujours être posées sur la table. La nourriture est très limitée car le moine a un statut de « renonçant », c'est-à-dire qu'il refuse la nourriture terrestre pour accéder au Salut. Par conséquent il mange moins et moins souvent, conformément à son vœu de pauvreté. La viande est interdite car elle rappelle le péché de chair. À l'occasion de certaines fêtes religieuses, des repas plus importants pouvaient être célébrés. Abbayes et monastères jouent alors un rôle fondamental dans la diffusion de codes de bonne conduite et de bonnes manières au sein de la société religieuse mais aussi laïque. Le succès public de l'ouvrage d'Hugues de Saint Victor, De l'institution des novices rédigé au 12eme siècle, en témoigne.

Quelle vaisselle ?

À l'image de la nourriture, la vaisselle est présente en petite quantité et pouvait aussi bien servir à la cuisson des aliments qu'au service à table. Généralement en bois ou en terre cuite, elle reste simple et peu décorée et pouvait être partagée par deux personnes. Quelques décorations sont parfois réalisées comme une cuillère en bronze dont la tige est ornée d'une figure de saint.



Cuillers en bois Montpellier, XIIIe siècle Montpellier, musée languedocien Coll. de la Société archéologique © Arcanes photographie



Assiette en bois Montpellier, XIIIe siècle Montpellier, musée languedocien Coll. de la Société archéologique © Arcanes photographie

UNE TABLE AU TEMPS DES LUMIÈRES

Table conçue par Jacqueline Irrmann-Queneau. Historienne des arts de la table, Jacqueline Irrmann-Queneau a écrit de nombreux ouvrages, notamment *Mémoire gourmande de la marquise de Sévigné*, *L'art de la table côté brocante* (Aubanel, 2005), *La grande histoire des arts de la table* (Aubanel, 2006), *Les Arts de la table : Us et coutumes du Moyen Âge jusqu'à nos jours* (Editions de La Martinière, 2011) et récemment *Comment recevoir à la française* (Editions de La Martinière, 2014). La table présentée est celle d'un repas intime entre six aristocrates.

Quand ?

Le nombre de repas par jour varie entre 3 et 4 : le déjeuner le matin, le dîner vers 15h, le souper le soir à partir de 20-21h et éventuellement un petit repas vers minuit en sortant d'une soirée au théâtre ou à l'opéra. Cette collation qui se prenait dans l'intimité avait pour nom « médianoche », signifiant minuit en espagnol.

Où ?

C'est au 18^e siècle que les salles à manger apparaissent dans les châteaux et que les architectes français les intègrent dans leurs plans. À partir de cette époque, les repas ont lieu dans une même salle avec une table dressée en permanence. L'époque valorise le besoin d'intimité, d'où le choix d'une pièce de taille réduite, plus propice à la tranquillité. La salle à manger du château de Suze-la-Rousse est contemporaine de cette période, ainsi que son décor qui date des années 1745.

Comment et avec qui ?

L'époque est à l'abandon progressif du protocole guindé en vigueur sous Louis XIV, pour plus de confort. On diminue le nombre de convives et préfère l'absence (ou du moins la diminution du nombre) de domestiques. Le repas est composé de quatre services où les plats sont présentés simultanément. Il se compose d'un potage (qui n'entre pas dans le nombre de services), puis des entrées. Ensuite viennent les pièces du rôti (viandes rôties), les entremets avant le fruit ou le dessert. Un repas de qualité doit comporter également des hors d'œuvre, qui permettent d'augmenter le nombre de mets sans changer l'ordre des services. Les participants au repas ne sont que les adultes, les enfants en sont exclus et mangent généralement dans leur chambre.



Assiette, porcelaine, Sèvres 1769-1781 Verres à eau et vin, verre, France, milieu 17^e siècle Fourchette argent, Paris 1770-71 Couteau Métal, porcelaine tendre, St-Cloud, 17^e s Couverts à entremet Argent, vermeil, Strasbourg, 1762, 1780 Moutardier et sa cuiller France, 17^e s, argent, verre Coll. Philippe Irrmann-Jacqueline Irrmann-Queneau © Marc Walter

Quelle vaisselle ?

Le raffinement des repas semble atteindre son paroxysme avec le développement de la vaisselle en porcelaine*, la finesse de l'orfèvrerie et la délicatesse des plats. C'est l'ensemble de la salle à manger du château de Suze-la-Rousse qui a été investie pour cette période du 18^e siècle, depuis la table centrale jusqu'à la desserte et aux rafraîchissoirs à bouteilles directement intégrés dans la maçonnerie. La table présente un ensemble d'assiettes en porcelaine* de Sèvres à décor de fleurs, des couverts très variés tels que des pelles à sel, cuillers à olive et à ragoût en argent, des couverts à entremets en vermeil (argent recouvert d'or) ou encore une paire de ciseaux à fruits confits. Les verres sont plus nombreux et se rincent dans le rafraîchissoir entre deux utilisations. Ils peuvent donc servir à différents convives au cours du repas.

Boîte à épices France, début du XVIII^e siècle Coll. Philippe Irrmann-Jacqueline Irrmann-Queneau © Marc Walter



UNE TABLE SOUS LA RESTAURATION

Table conçue par Jacqueline Irrmann-Queneau, historienne des arts de la table. Ce volet de l'exposition se trouve au château de Grignan.

Quand ?

Le nombre de repas reste invariable. La table présentée évoque un déjeuner lors des fêtes de Pâques en Provence.

Où ?

La table est dressée dans l'antichambre du château, un lieu entre autres dédié aux repas. Le décor néoclassique correspond à l'époque du 19^e siècle et se caractérise par un retour aux canons antiques, suite à la redécouverte de Pompéï et Herculanum au 18^e siècle. Le choix de l'antichambre s'explique aussi par sa proximité de l'office où se préparaient le service des plats.

Comment et avec qui ?

Les bouleversements survenus suite à la Révolution modifient en profondeur les repas. Les anciens serviteurs de la noblesse sont contraints de changer de métier et ouvrent des auberges où le menu est affiché à l'entrée : c'est la naissance du restaurant. Le service à la française fait place progressivement au service à la russe*, plus simple. Les plats sont apportés un à un, à l'assiette et sous cloche, permettant de le servir chaud, ce qui était quasiment impossible avec le service à la française.

Quelle vaisselle ?

Les grands changements du 19^e siècle concernant la vaisselle consistent en l'avènement de la ménagère, c'est-à-dire un ensemble complet et assorti des pièces de vaisselles qui se multiplient. La demande croissante de la bourgeoisie est satisfaite grâce aux productions en série des grandes manufactures. La vaisselle se diversifie, no-



Paire de salières Attribuées à Pierre Nicolas Sommé (reçu maître en 1760) Paris, 1798-1809 Pelles à sel Paris, 1784-1785 Coll. Philippe Irrmann-Jacqueline Irrmann-Queneau © Marc Walter

tamment à cause du service à la russe, impliquant de changer d'assiette à chaque plat. On trouve des couverts tels que des pelles à sel ou une cuiller à ragoût. Les verres en cristal* de Baccarat restent désormais sur la table et se multiplient pour correspondre à chaque boisson. Les assiettes en faïence* fine de Creil racontent « L'histoire de Rome ». Avec le surtout* de table en biscuit* illustrant le triomphe de Vénus, l'ensemble évoque le goût pour l'antique en vogue à l'époque néoclassique.



Assiette modèle « Histoire de Rome » faïence* fine, Creil, 1808-1819 Fourchette Nicolas Martin Langlois Argent, Paris 1763-1764 Couteau Argent, acier et nacre, 1^e moitié 19^e s. Couverts à entremet Louis Jacques Anthiaume Argent, Paris, 1782-1783 Serviette France, 19^e s. Verres à eau, à vin et carafe Baccarat, début 19^e s. Surtout* Porcelaine*, biscuit*, Paris, manufacture de Loqué, fin 18^e s. Coll. Philippe Irrmann-Jacqueline Irrmann-Queneau © Marc Walter

MOMENTS DE TABLE AU 21^e SIÈCLE

Tables conçues par des élèves de l'Ecole Supérieure d'Art et de Design de Reims, sous la direction de Marc Brétilot. Designer culinaire, Marc Brétilot est l'auteur d'installations et de performances et est également enseignant à l'Ecole Supérieure d'Art et Design de Reims où il dirige le laboratoire de design culinaire. Des étudiants de l'Ecole Supérieure d'Art et de Design ont répondu à l'invitation d'imaginer les manières de table de demain. Mangerons-nous de la bouillie d'insectes grâce à une paille reliée à notre sac à dos ? Tout est possible et imaginable... Quelques exemples des réalisations des étudiants :

Où ?

Qui de l'œuf, du soleil ou de l'eau ? (Apoline Muet, Aurore Assimon Amata) : avec ce projet, il est possible de se nourrir partout et nulle part. La table est à la fois potager, récupérateur d'eau, cuisine, four solaire, bac à compost et poulailler. L'objectif affiché est l'autosuffisance alimentaire tout en respectant l'environnement.

Comment et avec qui ?

L'assiette à gaver : un exemple de la société de consommation d'aujourd'hui : de la même manière que les animaux que nous mangeons sont souvent gavés avant l'abattage, l'artiste a créé une assiette à gaver pour humain. Cela représente le rêve de l'industrie actuelle : tout est consommé en grande quantité et très rapidement.

Quelle vaisselle ?

La table du 21^e siècle (Charlotte Catholand) : toute la nourriture et les couverts sont contenus dans une seule boîte avec des compartiments rabattables avec une protection isotherme en liège ou cuir. L'ensemble mesure 25x30x10 cm. Couverts d'insectes (Paul Louda) : le point de départ est



Qui de l'œuf, du soleil ou de l'eau ? Apoline Muet, Aurore Assimon Amata



Couverts d'insectes Paul Louda

que dans un futur proche, une grande partie de la planète devra intégrer les insectes à son alimentation. L'idée est de créer des couverts en forme d'insectes, en plastiques et creux, créés via une imprimante 3D.

K-RATION : « NOUS SOMMES CE QUE NOUS MANGEONS »

ANDREA MASTROVITO, ARTISTE CONTEMPORAIN

Né à Bergame en Italie en 1978, Andrea Mastrovito vit et travaille à New-York. Venant de la peinture et issu du mouvement punk, cet artiste fait partie d'une jeune génération de créateurs pour laquelle le dessin est la matière première.

Fasciné par l'histoire, il se l'approprie pour la mettre en scène. En mélangeant les périodes, il s'inscrit de manière poétique dans l'intemporalité, l'imaginaire et la fiction. Pour l'exposition au château de Suze-la-Rousse, il a souhaité travailler autour de la ration alimentaire d'un soldat américain comportant trois repas et des petits plus comme un paquet de chewing-gum. L'artiste joue sur la combinaison entre trois éléments centraux : la table, objet de prise de repas, le type de repas (petit-déjeuner, déjeuner et dîner), un événement historique du 20ème siècle, traité graphiquement par la reproduction au crayon d'une Une de journal. Ainsi, l'installation s'organise avec :



- Le petit déjeuner : invasion de la Pologne par l'Allemagne nazie, article de 1939. Titre : La Pologne, c'est nous A noter la présence d'un paquet de chewing-gum faisant partie de la ration-K, la ration alimentaire des soldats américains pendant la Seconde Guerre Mondiale.

- Déjeuner : visite du président américain JF Kennedy à Berlin le 26 juin 1963, article de Bild, Titre : Ich Bin Ein Berliner « je suis un Berlinois », citation du président des Etats-Unis J.F. Kennedy.

Déjeuner Ich Bin Ein Berliner Crayon sur table, couvert, assiette en bois, livres 60 x 60 x 67, 2015. Courtesy l'artiste

- Dîner : attentats du 11 septembre 2001 Nous sommes tous américains article du journal « Le Monde » Le titre de l'œuvre d'A. Mastrovito donne un éclairage à l'œuvre: « Nous sommes ce que nous mangeons ».

Quelle place laissée à l'actualité dans nos vies ? N'est-elle pas parfois envahissante jusqu'à submerger les objets de notre quotidien ? Le temps du repas, un temps de pause, de communion ou de partage existe-t-il encore comme tel alors que l'ensemble des couverts se retrouvent recouverts par l'actualité ? Sommes-nous de simples dévoreurs d'informations ?



Dîner Nous Sommes Tous Américains Crayon sur table, couvert, assiette en bois, paquet de chewing-gum, livres et carte 60 x 60 x 65 cm, 2015. Courtesy l'artiste

2- LES RENDEZ-VOUS AUTOUR DE L'EXPOSITION

Des visites et ateliers

« A table ! », visite de l'exposition (cycles 1, 2, 3, collège et lycée). Durée : 1h15, tarif : 30 €/classe

« Une table bien dressée », visite-atelier en ½ groupe autour des arts de la table au 18e siècle (cycles 2 et 3, collège et lycée). Durée : 1h30, tarif : 40€/classe

La semaine du goût

Le château de Suze-la-Rousse participe à la semaine du goût les 12, 13, 15 et 16 octobre 2015. Chaque journée sera dédiée à un thème (pain, olive...) avec l'intervention d'un professionnel autour d'un produit et de son histoire.

3- EN LIEN AVEC LE PROGRAMME SCOLAIRE

Ecole primaire

Cycles des approfondissements (CE2, CM1, CM2) La culture humaniste

Les programmes donnent une grande latitude à l'enseignant qui peut choisir une entrée thématique pour les traiter dans une approche pluridisciplinaire. Les choix sont nombreux. Les supports de l'exposition permettent d'aborder les périodes présentées (la table romaine, une table au Moyen Age – seigneur – moines – paysans, une table au temps des Lumières). Ces éléments s'intègrent dans le cadre du château. Histoire (en lien avec d'autres disciplines) Caractériser et présenter les différentes périodes étudiées, les civilisations, les sociétés.

– L'Antiquité. Les Gaulois. La romanisation de la Gaule et la christianisation du monde gallo-romain
– Le Moyen Age. Les relations entre seigneurs et paysans, le rôle de l'Eglise– Les temps modernes. Les Lumières.

Histoire des arts

– Traiter les mêmes points du programme à partir des domaines artistiques : les arts visuels (arts plastiques), les arts du quotidien (objets d'art, mobilier), les arts du langage (littérature). Les supports muséaux sont à mettre en relation avec d'autres documents pour dégager les connaissances et développer les pratiques artistiques.

– Travailler les compétences de la maîtrise de la langue française (compétence 1), la culture humaniste (compétence 5).

Collège

Langues et cultures de l'Antiquité

Programme de 6e : L'objet et l'œuvre. Les élèves découvrent le potentiel d'expression offert par le caractère concret, matériel et poétique des objets présentés. Ils acquièrent des pratiques graphiques.

Programme de 5e : La vie quotidienne des Romains. La civilisation romaine est présentée grâce aux scènes de la vie quotidienne (banquets) à l'habitat. Arts plastiques Partir d'un objet choisi pour fonder un projet avec un prolongement dans les connaissances et les pratiques artistiques.

Programmes de 5e et 4e : Image, œuvre et fiction. L'exposition peut donner lieu en 5e à une mise en image imaginaire, fictionnelle et en 4e à des traitements de représentations et de productions artistiques de la réalité.

Français

Programme de 5e : Les programmes traitent des représentations des époques médiévale et classique. Des œuvres littéraires obligatoires sont à étudier parmi une liste donnée. Un roman de chevalerie permet l'évocation du château fort. Autre œuvres : le roman de Renart, un fabliau sur la culture médiévale. Le thème de l'architecture des châteaux au Moyen Age et de la Renaissance est au programme. Autre piste d'œuvre : Gargantua et le thème du banquet.

Sciences de la vie et de la terre

Programme de 5e : Fonctionnement de l'organisme et besoin en énergie.

Histoire

Programme de 6e : la Romanisation. L'étude privilégie les lieux et les monuments de la culture

romaine. Mais il est possible d'évoquer aussi le mode de vie romain par les Gaulois : la maison romaine, l'adoption d'objets et de pratiques romains (vaisselle gallo-romaine), la langue latine.

Programme de 5e : L'Occident féodal XIe-XVe siècle

Thème 1 : Paysans et seigneurs L'étude de la seigneurie passe par l'évocation des manières de vivre des seigneurs et des paysans (des vilains). Montrer l'organisation sociale complétée par des supports iconographiques et littéraires pour valoriser les représentations.

Thème 3 : La place de l'Eglise

Parmi les supports concrets, l'abbaye romane permet d'aborder la vie des moines. Le repas permet de mettre en évidence des aspects du sentiment religieux au Moyen Age, l'organisation d'une abbaye, de présenter les moines.

Programme de 4e : L'Europe et le monde au XVIIIe siècle

Thème 1 : L'Europe dans le monde au début du XVIIIe siècle

Evocation à travers les arts culinaires des produits consommés provenant des colonies tropicales des Etats européens, les grands courants d'échanges, la domination de monde par l'Europe par le contrôle du commerce mondial et par les empires coloniaux des puissances européennes.

Histoire des arts

Elle est fondée sur une approche pluridisciplinaire et transversale des œuvres. Les axes – Contribuer à la transmission d'une histoire culturelle en faisant acquérir des repères historiques essentiels – Participer à l'éducation au patrimoine

– Travailler sur des œuvres d'arts Domaines artistiques Deux domaines mis en avant par les ressources de l'exposition du château : Arts du quotidien (objets archéologiques) Arts du langage (œuvres littéraires, archives) Socle commun de connaissances et de compétences Les éléments des différents programmes disciplinaires et de l'histoire des arts permettent pleinement de s'exercer aux compétences des domaines du socle – la maîtrise de la langue française – la culture humaniste.

Lycée

Programmes d'histoire de seconde générale et technologique

* Thème 2 : L'invention de la citoyenneté dans le monde antique Citoyenneté et empire à Rome (Ier – IIIe siècle) : L'extension de la citoyenneté à la Gaule romaine.

* Thème 3 : Société et cultures de l'Europe médiévale du XIe au XIIIe siècle. Sociétés et cultures rurales : la féodalité Langues et cultures de l'Antiquité : latin ou grec. Sujet d'étude : l'homme romain/grec.

Histoire des arts

Le traitement des programmes est associé à la réalisation d'analyse d'œuvres d'arts dans le cadre de l'histoire des arts dans chaque thème abordé.

Enseignements d'exploration en seconde générale et technologique

* Littérature et société Projet lettres-histoire-géographie s'appuyant sur une production écrite relative aux périodes étudiées dans les cours d'histoire et représentées dans l'exposition.

* Langues et cultures de l'Antiquité : latin. Sujet d'étude : l'homme romain

4- BIBLIOGRAPHIE / WEBOGRAPHIE INDICATIVES

– *A table !* Au temps des Gaulois, Dossier de presse de l'exposition, Carré Plantagenêt, musée d'archéologie et d'histoire, Le Mans, 2014-2015

– BIRLOUEZ Eric, *À la table des seigneurs, des moines et des paysans du Moyen Âge*, éd. Ouest-France, 2011

– BIRLOUEZ Eric, *Festins princiers et repas paysans à la Renaissance*, éd. Ouest-France, 2009

– BURGARD Chrystèle (sous la dir.), *Arts et manières de table de l'Antiquité à nos jours*, catalogue d'exposition, Mare & Martin, Paris, 2015

– *Gastronomie médiévale*, exposition en ligne de la BnF <http://expositions.bnf.fr/gastro/>

– *La vie de cour à la Renaissance*, dossier pédagogique du château d'Écouen

– *Le goût et l'alimentation dans l'Antiquité*, in Dossiers d'archéologie, n°362, mars/avril 2014

– *Les Français et la table*, Catalogue de l'exposition temporaire du Musée national des arts et

traditions populaires, éd. RMN, Paris, 20 novembre 1985–21 avril 1986

– QUENEAU Jacqueline, *Les arts de la table, us et coutumes du Moyen Âge jusqu'à nos jours*, éd. La Martinière, Espagne, 2011

– TARAVELLA Jacques, *L'alimentation et la cuisine dans l'Antiquité*, Académie de Versailles <http://www.antiquite.ac-versailles.fr/aliment/alimen00.htm>

5 - LEXIQUE

Banquet : repas d'exception chez le seigneur au Moyen-Âge, servi à l'occasion d'un mariage, d'un retour de la guerre etc. dans une ambiance festive avec danseurs, musiciens ou jongleurs. L'origine du mot vient de « banc », puisque l'ensemble des convives mangeaient assis sur de longs bancs.

Biscuit : porcelaine sans émail cuite à haute température, servant à réaliser des surtouts de table et des statuettes miniatures. La manufacture de Sèvres en est l'une des plus grandes représentantes.

Cristal : pâte de verre à laquelle est rajoutée du plomb. À ne pas confondre avec le cristal de roche, taillé dans des carrières.

Cena : équivalent du dîner chez les Romains, le seul véritable repas de la journée. Il est servi dans le triclinium (la salle à manger) et se compose de plusieurs services appelés mensae. Les convives mangent à demi-couchés et le repas peut se poursuivre tard dans la soirée.

Faïence : terre cuite colorée recouverte d'un vernis blanc et opaque.

Nef : pièce centrale de la table renfermant les couverts et épices du seigneur. L'objet très luxueux a généralement une forme de navire.

Porcelaine : terre cuite contenant du kaolin, rendant la pâte blanche et translucide, recouverte d'un émail transparent.

Service à la française : type de service en vigueur dès le Moyen Âge, mais l'on peut considérer qu'il existe déjà dans l'Antiquité. Il consiste à apporter une série de plats sur la table avant que les convives soient servis individuellement. Un même service peut se composer de plats différents selon l'endroit de la table où ils sont posés. Ce principe est à relier avec le plan de table où chaque convive sera servi différemment selon son rang social.

Service à la russe : type de service introduit au début du 19^e siècle en remplacement du service à la française. Les plats sont servis individuellement devant les convives, sous cloche. Lorsque toutes les assiettes sont posés sur la table, les maîtres d'hôtel soulèvent les cloches simultanément, permettant de garder les plats au chaud. Le service à la russe a été introduit par le prince Alexandre Kourakine, ambassadeur de Russie en France entre 1808 et 1812.

Surtout : élément central de la table présentant de la décoration, la vaisselle contenant les condiments comme la salière ou le sucrier, ainsi que certains mets

Tailloir : sorte d'assiette en bois utilisée au Moyen-Âge, sur laquelle on coupe (taille) la viande. Le tailloir était partagé par deux convives.

Tranchoir : tranche de pain rassis posée sur le tailloir et recevant le plat que l'on mangeait avec les doigts. Une fois le repas terminé, le tranchoir ayant absorbé les jus et les sauces, était distribué aux serviteurs ou aux pauvres.