

LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

DURÉE de 1h (5 ans) à 1h30 (6–8 ans) / animation disponible uniquement le matin

Écouter des histoires de repas de fête, admirer la collection de faïences, jouer à dresser la table comme au XVIII^e siècle et faire la différence entre hier et aujourd'hui.

OBJECTIFS

- Faire apprécier les grands appartements du Palais Rohan, ainsi que les faïences et l'art de la table au XVIII^e siècle.
- Développer l'imaginaire en écoutant une histoire vraie de « princesse » dans les endroits où elle s'est déroulée.
- Effectuer une activité de tri en identifiant les « intrus » parmi une collection d'objets.
- Développer la capacité d'observation en associant objets représentés et objets réels retrouvés dans le musée.
- Se situer dans le temps : découvrir des objets et des lieux témoins du passé.

Pour l'année scolaire 2019-2020, la visite peut être adaptée au Printemps de l'écriture sur le thème À table !

DÉROULEMENT DE LA VISITE

Les jeunes visiteurs appréhendent le Palais Rohan à travers l'histoire de Marie-Josèphe, princesse de Saxe, qui se marie avec le Dauphin (fils de Louis XV) et devient la mère de Louis XVI, Louis XVIII et Charles X.

Elle fait étape au Palais Rohan en 1747 avant de se rendre à Versailles pour se marier. C'est le déroulement de son séjour strasbourgeois raconté par les témoins de l'époque et le souvenir des fêtes données en son honneur à Strasbourg et à Versailles qui servent de trame à l'histoire qu'écouteront les enfants tout au long d'une déambulation dans les appartements du palais dans lesquels la princesse a séjourné.

Le fil de l'histoire les conduit jusqu'aux salles des faïences où elle s'achève par le récit du souper extraordinaire donné en l'honneur de la princesse. Cette évocation permet de faire le lien avec la seconde partie de la visite : l'observation des faïences.

Puis, à l'occasion d'un atelier, la classe est divisée en petits groupes. Ils doivent à leur tour dresser une table princière à l'aide de reproductions des faïences du musée. Parmi ces reproductions, les élèves repèrent des objets « intrus » datant d'époques différentes.

Service éducatif des musées
www.musees.strasbourg.eu

Réervations et informations
du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30
03 68 98 51 54



Pour l'année scolaire 2019-2020, la visite peut être adaptée dans le cadre du Printemps de l'écriture sur le thème *À table !*. Si cette option est demandée par l'enseignant, le moment consacré à l'atelier est remplacé par une activité dessinée. Les enfants croquent alors les motifs des faïences de façon inattendue et réinventent ainsi leur propre vaisselle de fête.

ÉLÉMENTS PATRIMONIAUX ABORDÉS

- Palais Rohan : la salle du Synode (salle à manger du palais) et les grands appartements du roi.
- Les collections de faïences Hannong du XVIII^e siècle.

POUR PRÉPARER LA VISITE

La visite *Un conte au palais* au Musée des Arts décoratifs peut constituer une excellente introduction à la visite *Les petits plats dans les grands*.

POUR PROLONGER LA VISITE

- Les objets intrus identifiés dans la partie atelier peuvent être retrouvés dans d'autres musées de Strasbourg : le Musée Archéologique, le Musée de l'Œuvre Notre-Dame et le Musée Alsacien.

Ces trois musées ainsi que le Musée Historique conservent des objets liés à la table et à la cuisine. Le Musée des Beaux-Arts présente également de nombreuses natures mortes comportant des représentations d'objets liés à la table. Les jeunes visiteurs peuvent découvrir ces musées en visite libre ou accompagnée d'un médiateur (plus de renseignements sur www.musees.strasbourg.eu).

- Les documents ci-dessous complètent cette fiche descriptive et peuvent servir de sources historiques et d'inspiration pour des prolongements pédagogiques après la visite au musée.

LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS PRÉPARER / EXPLOITER LA VISITE

Jadis le potage on
mangeoit
Dans un plat sans
cérémonie
Et sa cuiller on
essuyait
Souvent sur la poule
bouillie ;
Dans la fricassée
autrefois
On saussait son
pain et ses doigts
(...)

Marquis de Coulanges,
1694

BIBLIOGRAPHIE

- *Les Français et la table*, catalogue d'exposition du Musée national des arts et traditions populaires, éditions de la Réunion des musées nationaux, 1985
- *Versailles et les tables royales en Europe, xvii^e-xix^e siècles*, catalogue d'exposition du Musée national des Châteaux de Versailles et de Trianon, éditions de la Réunion des musées nationaux, 1993
- Alina Cantau, Frédéric Manfrin, Dominique Wibault, *Palais royal, à la table des rois*, Bibliothèque nationale de France, 2015
- Pierre Ennès, Gérard Mabilie, Philippe Thiébaud, *Histoire de la table : les arts de la table des origines à nos jours*, Flammarion, 1994
- Jean-Daniel Ludmann, *Le Palais Rohan*, tome I, éditions DNA – Istra, 1979

QUELQUES GÉNÉRALITÉS SUR LA FAÇON DE MANGER À LA COUR

Aujourd'hui, et cela depuis environ 1820, nous mangeons « à la russe » ou « à l'anglaise ». On présente les plats successivement, et, plus il y a de convives, plus la quantité de nourriture est abondante. Par contre, le nombre de convives n'influe pas sur la quantité de plats.

Au xvii^e et au xviii^e siècle, on mange « à la française », c'est-à-dire qu'un repas y est divisé en plusieurs services comportant chacun un grand nombre de plats différents servis simultanément. Plus le nombre de convives est important, plus le nombre de plats différents augmente. Pour 25 personnes, on peut compter jusqu'à 100 plats différents. Louis XIV, pour un simple souper, pouvait choisir entre une quarantaine de plats différents répartis en 4 services. Le nombre de plats sous Louis XV augmente encore.

Cet usage demande de nombreux domestiques. En effet, pour éviter le refroidissement des plats, il faut servir très vite. Les plats ne restent alors que de 15 à 25 minutes sur les tables avant de repartir aux offices pour être redistribués.

Le premier service était composé des potages et entrées, le second des pièces de rôti, le troisième des entremets et le dessert ou « fruit » constituait le quatrième.

USAGES DE LA TABLE AU xvii^e SIÈCLE EN CHANSON...

Jadis le potage on mangeoit
Dans un plat sans cérémonie
Et sa cuiller on essuyait
Souvent sur la poule bouillie ;
Dans la fricassée autrefois
On saussait son pain et ses doigts
Chacun mange présentement
Son potage sur son assiette,
Il faut se servir poliment
Et de cuiller et de fourchette,
Et de temps en temps qu'un valet
Les aille laver au buffet.
Tant qu'on peut il faut éviter
Sur la nappe de rien répandre,
Tirer au plat sans hésiter,
Le morceau que l'on veut prendre,
Et que vostre assiette jamais
Ne serve pour différents mets.
Très souvent il faut en changer
Pour en changer elles sont faites
Tout ainsi que pour s'essuyer
On vous donne des serviettes.
À table comme ailleurs en fin
Il faut songer à son prochain »
(Source : Marquis de Coulanges, *Recueil de chansons choisies*, 1694)

UNE VRAIE HISTOIRE DE PRINCESSE

La princesse Marie-Josèphe de Saxe (1731-1767) fait étape à Strasbourg fin janvier 1747 avant de se rendre à Versailles pour se marier avec le Dauphin, fils de Louis XV. Elle est accueillie par Armand-Gaston de Rohan-Soubise, cardinal et prince-évêque de Strasbourg, au Palais Rohan dont la construction s'est achevée à peine deux ans auparavant.

« Le 27 janvier [1747], arrivée de la Dauphine Marie Josèphe, fille de l'électeur de Saxe. Elle descendit au Palais épiscopal. Dès que la princesse fut dans son appartement qui donne sur une grande terrasse, toutes les troupes bourgeoises y passèrent sous ses fenêtres ; elle a eu la bonté de demeurer pendant tout ce temps-là à une croisée pour les voir passer et d'en marquer sa satisfaction à M. de Klinglin qui était derrière son fauteuil.

Dès que le jour fut tombé, toute la Ville parut illuminée par l'illumination de la tour de la Cathédrale.

Tout le quai de la rivière qui coule le long du Palais épiscopal de toute la longueur de la terrasse était bordé d'un édifice en arcades garnis de millions de lampions ; à la tête de cet édifice s'élevait un autre bâtiment orné de peintures d'emblèmes et de devises, allusions à l'union de Mgr le Dauphin et de la Princesse de Saxe son épouse ; ce fut de ce superbe bâtiment qu'on tira le feu d'artifice. Mme la Dauphine l'alluma par une colombe qui y porta la flamme ; il réussit parfaitement et dura une demi-heure.

Le lendemain, la princesse se rendit à la Cathédrale vers 12 heures où elle entendit une basse messe. Le clergé la reçut à la porte et, comme Mgr le Cardinal de Rohan était retenu au lit par une incommodité, un des Comtes Chanoines de la Cathédrale lui présenta l'eau bénite.

Étant de retour au Palais, elle dîna en public ; après son repas une nombreuse troupe de tonneliers de la Ville vinrent présenter à la princesse des vins d'honneur de la part de la Ville.

Le lendemain, 29 janvier 1747, jour fixé pour le départ, Mme la Dauphine entendit la messe dans la Chapelle de l'évêché ; M. le Cardinal de Rohan se trouvant un peu en meilleure santé y descendit, fit à la princesse un compliment des plus beaux et des plus touchants ; il voulait lui baiser la robe, mais elle le releva et l'embrassa tendrement.

Après la messe les seigneurs et les dames polonaises vinrent prendre congé de la Dauphine de même que des femmes et des domestiques. Ce fut une scène triste et touchante. La princesse pleura et les Polonais et Polonaises hurlaient. Elle partit à 10h du matin. »

(Source : Le Roy de Sainte-Croix, *Les quatre cardinaux de Rohan*, 1880)

MANGER EN PUBLIC...

« Un des usages les plus désagréables était, pour la reine, celui de dîner tous les jours en public. Marie Leckzinska avait suivi constamment cette coutume fatigante : Marie-Antoinette l'observa tant qu'elle fut dauphine. Le dauphin [futur Louis XVI] dînait avec elle, et chaque ménage de la famille avait tous les jours son dîner public. Les huissiers laissaient entrer tous les gens proprement mis : ce spectacle faisait le bonheur des provinciaux. À l'heure des dîners on ne rencontrait, dans les escaliers, que des braves gens, qui après avoir vu la dauphine manger sa soupe, allaient voir les princes manger leur bouilli, et qui couraient ensuite à perte d'haleine pour aller voir Mesdames manger leur dessert. On peut imaginer aisément que le charme de la conversation, la gaieté, l'aimable abandon, qui contribuent en France au plaisir de la table, étaient bannis de ces repas cérémonieux. Il fallait même avoir pris, dès l'enfance, l'habitude de manger en public pour que tant d'yeux inconnus dirigés sur vous n'ôtassent pas l'appétit. »

(Source : Madame Campan, *Mémoires de Madame de Campan, première femme de chambre de Marie-Antoinette*, XVIII^e siècle)

APRÈS STRASBOURG, PARIS, LA SUITE DE L'HISTOIRE...

« Marie-Josèphe de Saxe arrive à Paris et d'autres festivités prennent le relais... Le mercredi 8 février 1747, à dîner-souper à quatre heures de l'après-midi pour l'arrivée de Madame la Dauphine on concocte un repas extraordinaire à Choisy, pour le Roi, le Dauphin et 44 dames dont la Reine et la Dauphine. Si extraordinaire que même Louis XV va voir les préparatifs du dîner dans les cuisines et qu'on commence avec une heure de retard. Le dîner ne dura pourtant que deux heures. »

(Source : Luynes, Charles-Philippe d'Albert, duc de, *Mémoires du duc de Luynes sur la cour de Louis XV*, 1735-1758)

À ce fameux repas, avant le « fruit » ou dessert que Brain de Sainte-Marie nous décrit ci-dessous, il a été servi 102 plats d'entrées, 58 plats de viandes rôties et en sauce, 24 plats de salades, 48 entremets sucrés et salés...

« Le milieu de table de 47 pieds [environ 15 mètres] de long sur 3 pieds [environ 96 centimètres] de large formoit le dormant qui a resté pendant tout le souper et représentoit Hébé déesse de la jeunesse à qui l'Amour rendait les armes, cette déesse (Allégorie de Madame la Dauphine) étoit sur un nuage porté par des zéphyr (...). Le dormant étoit éclairé par des girandoles à 3 bougies et entourées de guirlandes de fleurs au milieu desquelles étoient des enfans portants des cartels ou étoient des attributs de l'amour et de la jeunesse, tout le pourtour étoit fermé d'un treillage de caramel couleur d'or. Après le service de bouche le dormant a été entouré de 74 pièces garnies de toutes sortes de confitures sèches des plus exquises et des fruits les plus

LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

beaux de la saison, chaque pièce portait alternativement un lys de deux [environ 65 centimètres] pieds de haut et l'autre, un tournesol de même hauteur ; à la hauteur de 5 pieds [environ 1,60 mètres], étoit attachée à chaque arbre un pendant, une guirlande de fleurs qui en se rejoignant les unes aux autres faisaient tout autour de la table un coup d'œil fort agréable, le devant de chaque plat étoit une palissade de petites fleurs et verdure qui fermaient le tout. 200 compottes et assiettes de fours de différentes espèces formaient un autre cordon ; un moment on a servy 24 soucoupes de glaces de toutes les façons, au milieu de chaque soucoupe étoit dans une caisse de verdure un oranger garny de fleurs et de petites oranges confites : 24 assiettes garnies de petites dragées remplies de toutes sortes de pastillages, caramel à l'ambre, sucre tors, diablotins et autres choses que l'on peut mettre dans des tabatières, au milieu de chaque assiette sortait un vase de verdure en abricotier chargé d'abricots à l'eau de vie et au caramel et dans d'autres des pruniers aussi au caramel. Cette variété faisait un effet fort agréable à la vue. »

(Source : Brain de Sainte Marie, celui-ci calligraphie et signe les menus de Louis XV notamment lors de ses voyages au château de Choisy)

QUELQUES RECETTES DE PLATS TRÈS EN VOGUE AU XVIII^e SIÈCLE

« **Ouille, oleo ou oglio** : mets délicieux, ou ragoût composé d'une grande variété d'ingrédients, et que l'on sert principalement sur les bonnes tables en Espagne. Il y a différentes manières de faire des ouilles ; mais pour donner une idée de cet assemblage étrange, nous insérerons ici la recette qui vient d'un maître qui a fait ses preuves. Prenez de la culotte et des langues de bœuf bouillies et séchées, avec des saucisses de Boulogne ; faites bouillir le tout ensemble pendant 2 heures, et pour lors ajouter du mouton, du porc frais, de la venaison et du lard, comme aussi des navets, des carottes, des oignons, des choux, de la bourrache, de la chicorée blanche, des soucis, de l'oseille et des épinards ; ensuite les épices, comme du safran, les clous de girofle, du macis et de la noix de muscade. Cela fait mettez dans une autre marmite un dindon et une oie, avec des chapons, faisans, butors, canards sauvages, perdrix, sarcelles, bécasses, cailles et alouettes, et faites bouillir dans de l'eau avec du sel. Dans un 3^e vaisseau, préparez une sauce de vin blanc, de consommé de beurre, de culs d'artichauts, de marrons, de choux-fleurs, de chapelure de pain, de moelle, de jaune d'œufs, de macis et de safran. Enfin dressez l'ouille dans un plat proportionné à la quantité de choses dont elle est composée : tirez d'abord de la marmite le bœuf et le veau, ensuite la venaison, le mouton, les langues et les saucisses ; dispersez partout les racines et les légumes ; arrangez autour le plus gros gibier entremêlé du petit, et versez votre sauce sur le tout. »

(Source : *L'Encyclopédie*, 1751)

« **Potage** : est une sorte de mets dont la base est le pain coupé en petites tranches, et qu'on a mis à tremper et mitonner dans du bouillon. Il y a différentes sortes de potages, les uns sont gras, les autres sont maigres ; on sait que pour faire cuire du bouillon on met cuire la viande (ou le poisson) et les herbes dans de l'eau et qu'on les assaisonne de sel et de beurre s'il est nécessaire. »

(Source : *Dictionnaire œconomique*, Nicolas Chomel)