



Sommaire

Communiqué de presse	3
A la table du Moyen Age	5
A la table du 18e siècle	6
Thé, café, chocolat?	7
Autour de l'exposition	8
Sélection d'œuvres	12
Contacts / crédits /partenaires	14

Petites tables & Grand Couvert

Mille ans de convivialité

ABBAYE DE GRAVILLE -HÔTEL DUBOCAGE DE BLÉVILLE
18 juin 2022—6 novembre 2022

L'année 2022, officiellement placée sous le signe de la gastronomie, met les arts de la table à l'honneur. Au mois de juin, le premier festival de céramique en Normandie met également en valeur les arts de la terre. En écho à ces deux événements, « les arts du bien manger » s'exposent tout l'été dans les Musées d'Art et d'Histoire du Havre.

Entre « Petites tables et Grand Couvert », les collections de mobilier, de céramique et de verrerie des musées font revivre, de l'abbaye de Graville à l'Hôtel Dubocage de Bléville, mille ans de convivialité.

Ces œuvres mises en situation et rapprochées de peintures, gravures et objets quotidiens ou insolites s'associent pour raconter l'histoire des goûts, de la table et des arts, en Normandie en particulier. De la préparation à la dégustation, du Moyen-Âge au 19^e siècle, les goûts, les manières de manger et les produits phares des tables normandes sont présentés au rez-de-chaussée de l'abbaye de Graville, dans la salle capitulaire (accessible aux personnes à mobilité réduite et aux enfants). En résonance avec le festival de céramique, les liens étroits entre les arts de la table et les arts de la terre sont développés dans la seconde partie de l'exposition. On y découvre les secrets des matières, des techniques et des décors de ces trésors de terre. Une centaine de pièces issues de collections privées et publiques, illustrent les spécificités des productions normandes aux 18^e et 19^e siècles. Une place toute particulière est faite à la faïence fine, produite au Havre par la manufacture Delavigne entre 1802 à 1810.

A l'Hôtel Dubocage de Bléville, un écho est donné à cette exposition autour de trois vitrines. Elles mettent en valeur les arts de la table à bord des paquebots de la Compagnie Générale Transatlantique qui exportent, jusqu'au milieu du 20^e siècle, l'art de vivre à la française dans le monde entier.

Le Muma, musée d'Art moderne André Malraux, l'association French Lines & Cie, Le Gevac de Normandie, l'association La Muse, La maison de la terre de la Communauté de communes de Roumois-Seine et l'artiste plasticienne Hélène Souillard participent à cette exposition au travers de différents prêts d'œuvres.

Abbaye de Graville, rue de l'abbaye, 76600 Le Havre

Hôtel Dubocage de Bléville, 1 rue Jérôme Bellarmato, 76600 Le Havre

Depuis le Moyen Âge les repas publics du roi symbolisent le pouvoir. A Versailles, Louis XIV s'astreint au quotidien à ce cérémonial. Ses repas rythment les journées de la cour. Le monarque dîne au « **Petit Couvert** », en privé, dans ses appartements. Il soupe « au **Grand Couvert** », vers 22 heures, dans une antichambre. Sa famille l'entoure et la cour assiste tous les soirs à cette cérémonie qui devient la référence pour le service des repas princiers. Diffusés par les gravures officielles et les livres de cuisines, ces nouveaux codes des arts de la table s'ouvrent progressivement aux maisons bourgeoises, avec des recettes aisément adaptables en proportions et en nombre.



A table au Moyen Âge

Au Moyen Âge, deux repas rythment traditionnellement la journée : le dîner, servi entre 10 et 11 heures et le souper entre 16 et 19 heures. Le pain représente, à cette époque, l'essentiel de l'alimentation. Les viandes, poissons, légumes, fromages et fruits qui peuvent l'accompagner sont considérés comme un complément. Ses usages sont multiples. Rompu en gros morceaux, il sert à « épuiser » les écuelles; sec et coupé en tranches, il se transforme en « tailloir ». Il isole les viandes du tranchoir et absorbe les sauces. A l'issue d'un banquet, ce pain « tailloir » n'est pas consommé par les convives mais donné aux pauvres dont il améliore l'ordinaire.

Les viandes, pratiquement absentes du quotidien paysan sont très présentes dans l'alimentation des grands. Des poissons, des œufs et des légumes les remplacent pendant les nombreuses périodes maigres du calendrier liturgique et dans la cuisine monastique. Les mélanges d'aliments, les préparations aigres-douces - sucré-salé -, les saveurs acides et fortement épicées sont très appréciés et on consomme les vins jeunes, épais, mêlés d'épices et coupés d'eau.



A table au 18^e siècle

Le 18^e siècle poursuit l'affirmation d'un goût pour une cuisine simple, raffinée, inventive et légère. Les repas officiels fastueux ne sont pas oubliés mais on aime également réunir quelques convives lors de petits soupers. Les tables arrondies facilitent les échanges et les domestiques quittent la pièce après avoir apporté les plats. Les services de table peuvent compter des centaines de pièces en harmonie avec les plats. Faïences et porcelaines rivalisent d'élégance avec les pièces d'orfèvrerie qu'elles tendent à remplacer. Enfin, l'usage de la salle à manger se répand à partir de 1730, dotant enfin les demeures d'espaces aux fonctions et décors spécifiques.

L'ensemble de la société se passionne pour la cuisine, le roi Louis XV prépare le chocolat de ses filles et de nombreux grands reçoivent autour de plats qu'ils ont personnellement cuisinés. La consommation de produits de luxe : café, thé, chocolat, glaces et pâtisseries se généralise au même moment.



Thé, café ou chocolat ?

Le thé, le café et le chocolat arrivent en France au 17^e siècle en provenance de Chine, du Moyen-Orient et d'Amérique du Sud, et séduisent rapidement les Français.

Considérés comme des produits de luxe, ils sont consommés dans les milieux aristocratiques, puis se diffusent grâce aux cafés et « boutiques de chocolat à boire », qui deviennent de nouveaux lieux de sociabilité. Si le café se démocratise rapidement, il faut attendre le 19^e siècle pour les autres boissons chaudes.

Une vaisselle spécifique est créée pour répondre à ces nouvelles habitudes alimentaires. Les objets qui la composent sont utilisés pour la préparation et la dégustation des boissons chaudes exotiques. Apparaissent ainsi des tasses trembleuses, des chocolatières, des théières, des cafetières, des pots à lait, des sucriers... Leurs matériaux précieux – argent, porcelaine, verre – en font de véritables œuvres d'art.

Autour de l'exposition

L'exposition « **Petites tables & Grand Couvert—Mille ans de convivialité** » est réalisée en partenariat avec le Pôle Céramique de Normandie, dans le cadre du 1er Festival Normand de la Céramique qui se déroule du 3 au 26 juin 2022 sur le territoire normand.

Retrouvez toute la programmation du festival en cliquant [ici](#)

- **Visites guidées**

Les clés de l'expo en 15 minutes chrono

Présentation courte de l'exposition « Petites tables et Grand couvert - Mille ans de convivialité » avant de la découvrir librement.

- **Les lundis, mercredis, jeudis et vendredis de juillet à septembre, à 14h30 (à l'exception du 14 juillet)**
- **Le samedi 17 et le dimanche 18 septembre à 14h, 15h, 16h et 17h, dans le cadre des Journées Européennes du Patrimoine.**

Abbaye de Graille- Rue de l'abbaye- 76600 Le Havre // 02 35 24 51 00

Tarifs : Prix compris dans les droits d'entrée du musée / Gratuit lors des Journées Européennes du Patrimoine

Sans réservation, dans la limite des places disponibles

Visite guidée de l'exposition « *Petites tables et Grand couvert - Mille ans de convivialité* »

Les samedis et dimanches de 14h30 à 15h30

Abbaye de Graille- Rue de l'abbaye- 76600 Le Havre // 02 35 24 51 00

Tarifs : Prix compris dans les droits d'entrée du musée

Sans réservation, dans la limite des places disponibles

Visite guidée de l'Hôtel Dubocage de Bléville

Au cours de cette visite le conférencier vous présentera cette demeure du 17^e siècle située au cœur du quartier Saint-François, joyaux du patrimoine havrais. Il vous fera également découvrir les riches collections des Musées d'Art et d'Histoire. Durée 45 min.

- Tous les dimanches à 15h30

- Samedi 17 et dimanche 18 septembre à 11h30, 14h et 16h dans le cadre des Journées Européennes du Patrimoine

Hôtel Dubocage de Bléville, 1 rue Jérôme Bellarmato - 76600 Le Havre // 02 35 42 27 90

Gratuit, sans réservation

Visite en Langue des Signes Français

Visite de l'exposition « Petites tables et Grand Couvert » proposée en langue des signes français à l'attention des personnes sourdes et malentendantes.

Samedi 29 octobre à 14h

Abbaye de Graille- Rue de l'abbaye- 76600 Le Havre // 02 35 24 51 00

Gratuit / Sur réservation sur reservation-mah@lehavre.fr

- **Visites guidées thématiques**

Visites guidées thématiques : « Vivre et recevoir au tournant des 18^e et 19^e siècles »

« Au diner, le bouilli, un cochon de lait de Jules, deux perdrix aux choux, un vol-au-vent de quenelles, un fricandeau de cochon, une langue de bœuf à la broche, deux poulets à l'estragon, un canard aux petits pois, [...], un jambon de chez FOACHE, [...], une tourte à la pomme, petits choux au fromage, crèmes... » Tout cela vous a-t-il mis en appétit ? Venez découvrir d'autres extraits du journal de Madame Foäche lors de cette visite thématique.

Tous les samedis et dimanches à 10h et 11h15, du 18 juin au 6 novembre 2022

Maison de l'armateur - 3 quai de l'île, 76600 Le Havre // 02 35 19 09 85

Tarifs : Prix compris dans les droits d'entrée du musée / Sur réservation, sur [Affluences.com](https://affluences.com) ou à l'accueil du musée

" Réception en musique chez Mr et Mme Foäche » - Voyage musical en Europe baroque

Visite guidée immersive en plein 18^e siècle. Laissez-vous conter l'histoire de la maison... imaginez-vous en plein 18^e siècle lorsque les réceptions de Madame Foäche étaient ponctuées de musique.

Dimanche 19 juin 2022, 15h30 et 16h45

Maison de l'armateur - 3 quai de l'île, 76600 Le Havre // 02 35 19 09 85

Tarifs : Prix compris dans les droits d'entrée du musée / Réservation obligatoire sur affluences.com ou à l'accueil du musée.

Visite en « tous sens » au travers de l'exposition « Petites tables et Grand couvert »

Venez découvrir l'exposition « *Petites tables & Grand Couvert - Mille ans de convivialité* » lors d'une visite qui mettra vos sens en éveil. Admirez des œuvres, touchez des matières, humez des épices, et stimulez votre palais...de quoi vous ouvrir l'appétit avant de passer à table !

- Samedi 17 septembre et dimanche 18 septembre à 10h, dans le cadre des Journées européennes du patrimoine

- Lundi 17 et mercredi 19 octobre à 10H30, dans le cadre de la Semaine bleue

- Samedi 29 octobre à 10h

Abbaye de Graille- Rue de l'abbaye- 76600 Le Havre // 02 35 24 51 00

Tarifs : Prix compris dans les droits d'entrée du musée / Gratuit lors des Journées Européennes du Patrimoine et de la semaine bleue

Réservation conseillée sur reservation-mah@lehavre.fr, dans la limite des places disponibles

• Conférences /rencontres

Démonstration de tournage

Elise Boennec, céramiste installée au Havre, fabrique ses poteries et ses émaux à la main de manière totalement artisanale. Elle vous présentera son métier et réalisera devant vous des pièces mises en forme grâce à la technique du tournage.

Samedi 17 septembre de 14h à 18h

Abbaye de Graille- Rue de l'abbaye- 76600 Le Havre // 02 35 24 51 00

Sans réservation, dans la limite des places disponibles

Conférence « Histoire de la céramique », par Marie Emile

Restauratrice d'objets d'art et céramiste, Marie Emile est également conférencière à l'école du Louvre lorsqu'elle ne traverse pas la France pour expertiser une œuvre à restaurer. Cette passionnée s'est installée au Havre, son « Petit atelier » est situé rue Louis Philippe, elle y restaure mais réalise également des pièces en céramique.

Jeudi 29 septembre à 18h30

Abbaye de Graille- Rue de l'abbaye- 76600 Le Havre // 02 35 24 51 00

Gratuit, sans réservation, dans la limite des places disponibles

Conférence « La table du Moyen Âge à nos jours », par Jacqueline Queneau

Jacqueline Queneau est historienne des arts de la table et spécialiste de l'art de recevoir à la française. Elle est également l'auteur de nombreux ouvrages sur cette thématique. Depuis plusieurs années, elle donne des conférences en France et à l'étranger sur les règles du savoir-vivre français.

Lors de cette conférence seront contés la gastronomie et les usages de la table du Moyen Âge à nos jours : Les tables royales et paysannes, le service à la française, à la russe, l'origine des épices, du café, thé chocolat...

Jeudi 27 octobre à 18h30

Lieu de la conférence à confirmer. Plus d'informations sur notre site www.musees-mah-lehavre.fr

Gratuit, sans réservation, dans la limite des places disponibles

• Concerts

Concert - apéro

Parce que l'été des Musées d'Art et d'Histoire est placé sous le signe de la convivialité, venez partager, à l'occasion du dernier concert des RDV d'Arthur à l'abbaye de Graille, un apéro normand. Le concert débute à 18h, restez après!

Jeudi 25 août 2022, 18h

Abbaye de Graille- Rue de l'abbaye- 76600 Le Havre // 02 35 24 51 00

Entrée libre, dans la limite des places disponibles

Concert de luth

Dimanche 9 octobre à 15h30

Abbaye de Graille- Rue de l'abbaye- 76600 Le Havre // 02 35 24 51 00

Gratuit

• Ateliers enfants/adultes

Visite guidée à petits pas : Madame Foache reçoit ses petits enfants

Des créneaux horaires pour les 4– 8 ans sont proposés sur notre site www.musees-mah-lehavre.fr

Les enfants doivent être accompagnés d'un adulte. Durée 1h.

Maison de l'armateur - 3 quai de l'île, 76600 Le Havre // 02 35 19 09 85

Sur réservation, sur Affluences.com ou à l'accueil du musée

Tarifs : Prix compris dans les droits d'entrée du musée - Gratuit pour les enfants

Atelier Menu du jour

A l'image des menus proposés à bord des paquebots de la Compagnie Générale transatlantique lors des repas, venez mettre en couleur ou dessiner une fable de Jean de la Fontaine, un conte pour enfant ou l'un des plus beaux châteaux français. Durée 1h30.

- Samedi 17 et dimanche 18 septembre, atelier en continue à destination des 6-14 ans, de 11h30 à 12h30 et de 14h à 17h, dans le cadre des Journées Européennes du Patrimoine

- D'autres créneaux pour les 4-8 ans et les 9-12 ans sont proposés sur notre site www.musees-mah-lehavre.fr

Hôtel Dubocage de Bléville, 1 rue Jérôme Bellarmato - 76600 Le Havre // 02 35 42 27 90

Gratuit, sur réservation au 02 35 41 69 17

Atelier «Service à café » (7-14 ans)

Avec tes petits doigts agiles réalise une tasse en porcelaine. Tu la décoreras à ton goût en t'inspirant de ce que tu as vu lors de ta découverte de l'exposition. Cet atelier est couplé à une visite de l'exposition axée sur les arts de la table au 18^e et 19^e siècle, sur les rites liés à la préparation du chocolat, sur le service du café et sur les habitudes alimentaires. Durée 1h30.

Des créneaux horaires pour les 7-14 ans sont proposés sur notre site www.musees-mah-lehavre.fr

Abbaye de Graille- Rue de l'abbaye- 76600 Le Havre // 02 35 24 51 00

Gratuit, sur réservation au 02 35 41 69 17

Mon cahier de recettes (8-14 ans)

Cahier à confectionner, décorer, compléter, après une visite guidée de l'exposition. Durée 2h

Des créneaux horaires pour les 8-14 ans sont proposés sur notre site www.musees-mah-lehavre.fr

Abbaye de Graille- Rue de l'abbaye- 76600 Le Havre // 02 35 24 51 00

Gratuit, sur réservation au 02 35 41 69 17

Nature morte—Atelier adultes

Atelier proposé aux adultes en complément de la visite guidée de l'exposition.

Créneaux disponibles sur notre site www.musees-mah-lehavre.fr

Abbaye de Graille- Rue de l'abbaye- 76600 Le Havre // 02 35 24 51 00

Gratuit, sur réservation au 02 35 41 69 17

Retrouvez le reste de la programmation des Musées d'Art et d'Histoire sur notre site internet www.musees-mah-lehavre.fr

Sélection d'œuvres



Verre façon Venise

16^e siècle ?

Collection Musées d'Art et d'Histoire

Photos © François Dugué



Gourde

Avec les armes d'Elisabeth d'Angleterre

Grès Rhénan portant la date de 1594,
Collection Musées d'Art et d'Histoire.

Photos © François Dugué



Tasse trembleuse

Faïence, Italie, Castelli (?)

1800 – 1850,

Legs Langevin-Bazan, 1903,

Collection Musées d'Art et d'Histoire.

Photos © Image_ F.Dugué_ F.Carnuccini



Tasse à vin

Guillaume Tranchand (Criqueboeuf, 1723 - Le Havre 8
avril 1776),

Argent martelé, fondu, soudé et gravé;
1762-1764,

Collection Musées d'Art et d'Histoire.

Photos © François Dugué



Coupe avec couvercle à décor de personnages orientaux

Verre soufflé, taillé à facettes, gravé à l'acide et peint
à l'encre de Chine,
Bohème, 18^e siècle,

Collection Musées d'Art et d'Histoire.

Photos © Image_ F.Dugué_ F.Carnuccini



Soupière octogonale

Marque de la fabrique Delavigne, Le Havre.

Faïence décorée à la main,

Vers 1805,

Legs Langevin-Bazan, 1903,

Collection Musées d'Art et d'Histoire.

Photos © Image_ F.Dugué_ F.Carnuccini



Cafetière à « l'esclave noir »

Bruno Gorlier (1725-1790),
Argent et bois,
Arras, 1767-1768.
Collection Musées d'Art et d'Histoire.
Photos © Image_ F.Dugué_F.Carnuccini



Plat aux musiciens

Porcelaine de Chine, Compagnie des Indes,
Décor européen de musiciens, habillés façon Louis
XIV, costumes européens et visages asiatiques,
Vers 1700,
Legs Langevin, 1902,
Collection Musées d'Art et d'Histoire.
Photos © Image_ F.Dugué_F.Carnuccini



Assiette à décor floral

Faïence de Strasbourg, 18^e siècle,
Bords chantournés, marque H, (Hannong),
Legs Langevin, 1902,
Collection Musées d'Art et d'Histoire.
Photos © Image_ F.Dugué_F.Carnuccini



Saupoudreuse à sucre

Faïence de Rouen, 18^e siècle,
Legs Langevin, 1902,
Collection Musées d'Art et d'Histoire.
Photo © François Dugué



Jules Ausset, *Nature morte*

1935,
huile sur toile,
Le Havre, musée d'art moderne André Malraux.
© MuMa Le Havre / Charles Maslard



René de Saint-Delis, *Nature morte : livres, tasses*

20^e siècle,
huile sur carton,
Le Havre, musée d'art moderne André Malraux.
© Droits réservés MuMa Le Havre

Contacts

Abbaye de Graville

Rue de l'abbaye, 76600 Le Havre - 02 35 24 51 00

Hôtel Dubocage de Bléville

1 rue Jérôme Bellarmato - 76600 Le Havre—02 35 42 27 90

Maison de l'armateur

3 quai de l'Île- 76600 Le Havre—02 35 19 09 85

CONTACT PRESSE

Thomas RENARD, Attaché de presse :

thomas.renard@lehavre.fr - 02 35 19 46 26 / 06.79.03.61.45

Sébastien Vau-Rihal, Attaché de presse:

sebastien.vau-rihal@lehavre.fr - 02 35 19 43 41

Crédits photographiques

Page de couverture : Conception service communication de la ville du Havre

Page 5 : ©Philippe Bréard

Pages 6 et 7 : Photos ©François Dugué

