

Pour une histoire de l'art et de la table

Se nourrir est une nécessité pour les êtres vivants. À cette contrainte biologique les hommes ont égayé un édifice culturel complexe et chargé de sens, la cuisine. Allant du choix et de la mise en œuvre des aliments à leur service à table, la cuisine peut être comprise comme l'interprétation toujours renouvelée d'un besoin naturel inatteignable en tant que tel. Les arts dits « de la table », les arts décoratifs, l'architecture, mais aussi la mode ou la musique jouent dans l'instauration de la cuisine le rôle de cadres – ou de « hors d'œuvres » venant autour et à côté de la cuisine proprement dite. Secondés par la gastronomie – depuis l'appréciation privée de la qualité des mets et des boissons jusqu'à son expression publique au travers de la presse et du livre –, ils transforment la nécessité biologique en une manifestation culturelle dont les caractéristiques varient selon les aires géographiques, les époques, les groupes sociaux, les genres et les âges. Ce séminaire s'attachera tout particulièrement à la vaisselle et aux ornements de la table, au mobilier et à la décoration intérieure, aux manières, aux vêtements et jusqu'aux propos de table, qui composent les encadrements successifs grâce auxquels s'alimenter devient cet acte complexe par lequel une culture se donne à voir et à penser.

Organisateurs :

Julia Csargo, professeure d'Histoire culturelle, université du Québec à Montréal | Frédérique Desbuissons, conseillère scientifique, « Pratiques de l'histoire de l'art », INHA | Chantal Meslin-Perrier, conservateur général et chercheur associé à l'INHA | Philippe Thiébaud, conseiller scientifique, « Arts décoratifs, design et culture matérielle », INHA

Contacts :

piyush.wadhwa@inha.fr

Institut national d'histoire de l'art

2, rue Vivienne ou 6, rue des Petits-Champs – 75002 Paris

Métro : Bourse ou Palais Royal-musée du Louvre

Institut
national
d'histoire
de l'art



Pour une histoire de l'art et de la table

Séminaire de recherche du programme
« Histoire de l'art et culture de table »



D'après Abraham Bosse, *Le Gouff*, France, XVII^e siècle, Tours, musée des Beaux-Arts

Paris, Institut national d'histoire de l'art,
galerie Colbert, salle Vasari

Janvier – juin 2014 17 H - 19 H

16 JANVIER LA TABLE, OBJET DE L'HISTOIRE DE L'ART

Julia Csergo (professeure d'Histoire culturelle, Université du Québec à Montréal), Frédérique Desbuissons (conseillère scientifique, INHA), Chantal Meslin-Perrier (chercheur associé, INHA), Philippe Thiébaud (conseiller scientifique, INHA)

13 FÉVRIER TABLE COMMUNE, TABLE PRINCIFIÈRE

Fabienne Ravoire (ingénieure chargée de recherche, INRAP, Centre Michel de Botiard – CRAHAM – UMR 6273) : *De la vaisselle du quotidien à la vaisselle de « montre » dans les milieux bourgeois et paysans*

Thierry Crépin-Leblond (conservateur général, directeur du musée national de la Renaissance, château d'Écouen) : *La vaisselle de table à la Renaissance : de l'utile au somptuaire*

13 MARS LA SALLE À MANGER AU XVIII^E SIÈCLE

Cécile Lestienne (responsable du pôle Inventaire du patrimoine, Archives départementales du Val d'Oise) : *La salle à manger au XVIII^e siècle : distribution et décor*

Alexia Lebeurre (maître de conférences, université Michel de Montaigne Bordeaux 3) : *Agrément et décorum dans les salles à manger de Louis XV*

10 AVRIL LA SALLE À MANGER AU XIX^E SIÈCLE

Marie-Christine Prestat (conservateur adjoint, musée de la Chasse et de la Nature, Paris) : *La salle à manger d'un chasseur*

Philippe Thiébaud : *Une volonté d'art total : Darmstadt et Vienne*

22 MAI LA TABLE DANS LA CULTURE VISUELLE

Philippe Bon (directeur du musée de Mehun-sur-Yèvre) : *Peindre la table au Moyen Âge à l'époque de Charles V et de ses frères : savoir dresser, présenter, magnifier les contenant et les contenus*

Michael Decrossat (pensionnaire, INHA) *Les recueils d'ornements : modèles pour la table française de la première moitié du XVIII^e siècle*

Frédérique Desbuissons : *L'imagerie de la table et la popularisation de la gastronomie au XIX^e siècle*

Pierre Provoyeur (conservateur général honoraire, directeur de FRAME pour la France) : *Une table de légende : la salle à manger de première classe à bord du paquebot Normandie*

19 JUIN LA TABLE EXPOSÉE

Catherine Delot (conservatrice en chef, musée des Beaux-Arts de Reims) : *De la réserve à la salle de musée : comment présenter l'art du bien boire par l'exemple de l'exposition Les arts de l'effervescence. Champagne ! présentée à Reims, au musée des Beaux-Arts*

Chantal Meslin-Perrier : *Les tables dans les musées*