

**musée
du
design**

**musée des
arts
décoratifs**

*l'heure du souper ou
l'art du bien manger
aux XVII^e et
XVIII^e siècles*
livret jeux



Bienvenue au musée des Arts décoratifs et du Design !

Ecris ton nom :

.....

.....

Aux 17^e et 18^e siècles, le souper désigne le repas du soir que nous appelons aujourd'hui communément le dîner. Pour la **noblesse**^{*}, le souper est un repas festif où l'on convie des invités de marque.

Comment se déroulait le souper ?
Que mangeait-on au 18^e siècle ?

Parcours les salles au rez-de-chaussée du musée pour répondre à ces questions.

Senteurs, épices, ustensiles de cuisine et arts de la table sont au menu du jour !








Lis le texte en t'aidant des légendes des silhouettes

Aux fourneaux !

*Il sera bientôt l'heure du souper !
Passons par la cuisine pour voir où en sont les préparatifs !*

La cuisine est un lieu fonctionnel où il fait bon se réchauffer à la chaleur des fourneaux* et des cheminées.

L'officier de cuisine a annoncé le menu du souper : pour le premier service ce sera pot-au-feu ! La cuisinière est aux fourneaux : elle dispose le * dans la cheminée et y installe le . Pendant que la soupe mijote, elle utilise le  et le . La marmite* est en ébullition, elle enlève les résidus du bouillon avec l' . Le pot-au-feu est prêt !

réchaud à braise



chaudron



coupe-pain



grille pain



écumoire



De nombreux domestiques s'affairent dans cette pièce à la confection des plats. Chaque domestique est associé à une activité précise.

Replace dans la grille ci-dessous le métier de chacun : officier de cuisine, pâtissier, rôtiisseur, maître d'hôtel, intendant.

- 1** Il est le chef des fourneaux, le maître des cuisines
- 2** Il réalise tous les plats nécessitant des pâtes, comme les tourtes, qu'ils soient sucrés ou salés
- 3** Il s'occupe de la broche qui permet de faire rôtir les viandes
- 4** Il s'occupe du bon déroulement du service lors des repas
- 5** Il gère les stocks de nourriture

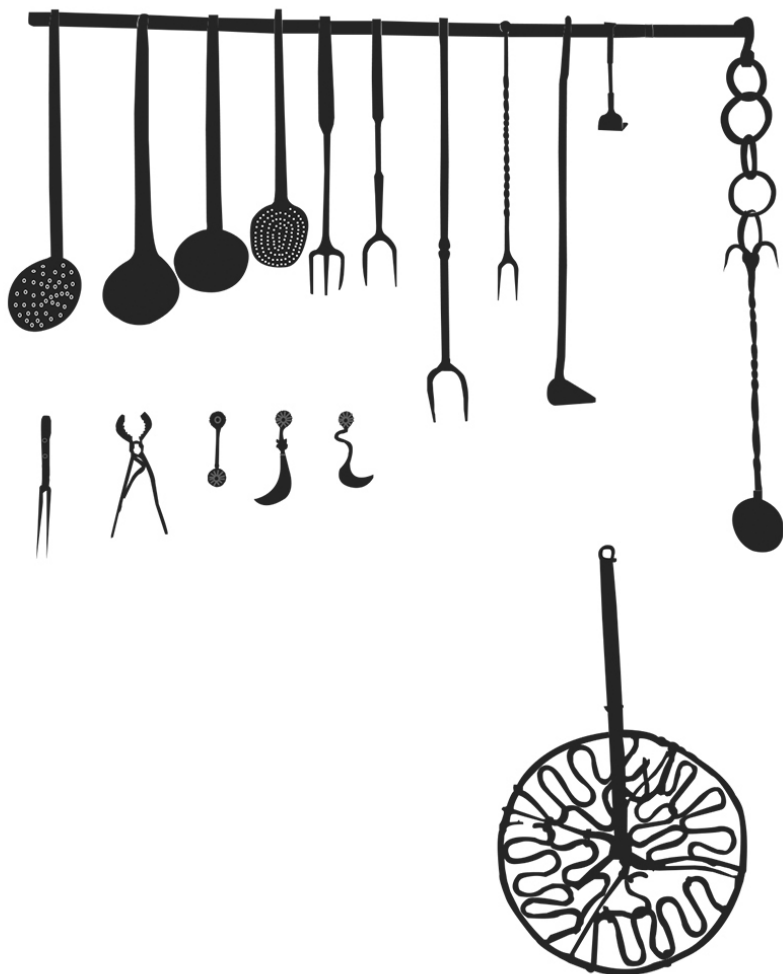
The crossword puzzle grid is defined by the following structure (rows and columns):

- Row 1:** 10 squares (black at col 8, 9, 10)
- Row 2:** 10 squares (black at col 8, 9, 10)
- Row 3:** 10 squares (black at col 8, 9, 10)
- Row 4:** 10 squares (black at col 8, 9, 10)
- Row 5:** 10 squares (black at col 8, 9, 10)
- Row 6:** 10 squares (black at col 8, 9, 10)
- Row 7:** 10 squares (black at col 8, 9, 10)
- Row 8:** 10 squares (black at col 8, 9, 10)
- Row 9:** 10 squares (black at col 8, 9, 10)
- Row 10:** 10 squares (black at col 8, 9, 10)

Clue positions:

- 1:** Vertical, starting at Row 1, Col 1, length 10.
- 2:** Horizontal, starting at Row 8, Col 4, length 8.
- 3:** Vertical, starting at Row 6, Col 7, length 4.
- 4:** Horizontal, starting at Row 6, Col 1, length 10.
- 5:** Vertical, starting at Row 4, Col 6, length 5.

Observe les ustensiles de cuisine placés dans le vestibule, face à l'escalier d'honneur. Sur ce dessin, l'illustrateur a oublié certains ustensiles suspendus au râtelier* et accrochés au mur. Dessine-les !



Quel service allons-nous choisir ?

Sortons notre plus beau service pour impressionner les invités de Monsieur et Madame!

Les premiers services sont en **étain***, un matériau importé d'Angleterre. Par la suite, la **céramique*** est peu à peu privilégiée en raison de son faible coût et des variétés de décors possibles grâce à la couleur tout en conservant des formes similaires à la vaisselle d'étain.

Les domestiques servent l'eau à l'aide d'une aiguière, récipient muni d'une anse et d'un bec.

Parmi ces ombres, laquelle correspond parfaitement à la grande aiguière en céramique ?



1



2



3

Monsieur est servi !

Il est 22h, n'est-ce pas un horaire tardif pour souper ?

Au 17^e siècle, les horaires des repas n'étaient pas les mêmes qu'aujourd'hui : le **déjeuner** se prend au réveil dans l'intimité de la chambre aux alentours de 11h, le **dîner** a lieu en famille vers 15h et le **souper** se prend très tard le soir après la sortie au théâtre entre amis.

Observe la gravure posée sur la console du salon doré : Monsieur, impatient, s'est attablé dans la cuisine sans attendre les convives de sortie au théâtre.



« Un gourmand »,
Gravure à l'aquatinte
de Philibert-Louis
Debucourt, 1803.

Entoure les mots qui caractérisent cette scène :

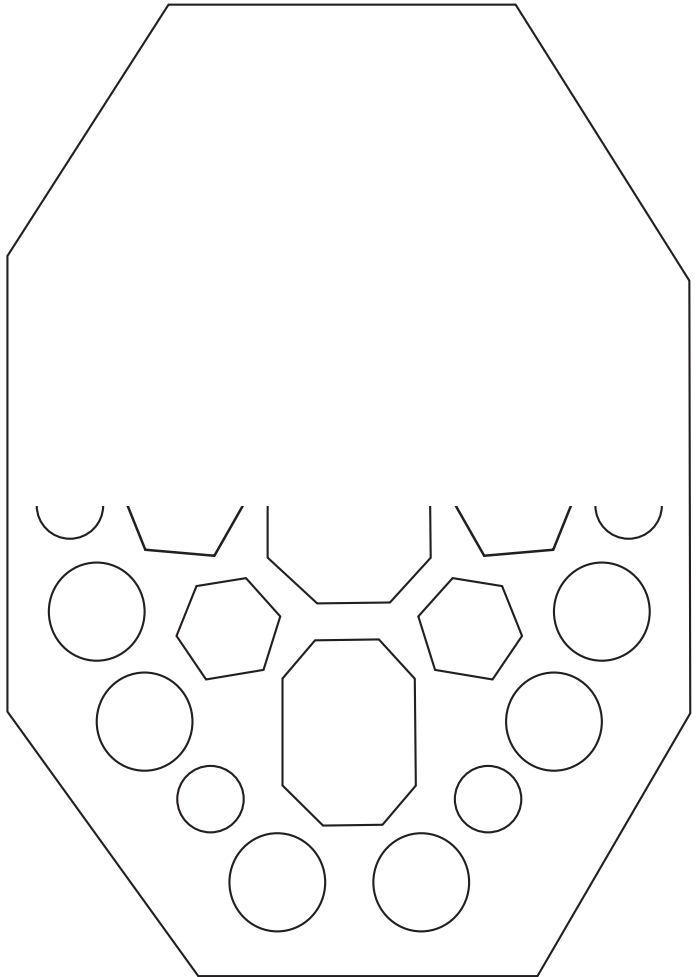
Gourmand
Affamé
Ordonné
Appétit d'oiseau

Appétit d'ogre
Bon vivant
En bonne compagnie
Assoiffé

Dressons la table !

La salle à manger est inventée à la fin du 17^e siècle. Avant, les repas étaient pris dans la chambre ou l'**antichambre***. Au 17^e siècle, le souper se déroule selon le **service à la française**. Les domestiques disposent les plats sur la table par série selon l'ordre établi par le maître d'hôtel. La règle d'or pour agencer plats et objets de service est la **symétrie** !

Le maître d'hôtel n'a pas terminé sa tâche. Sauras-tu compléter le plan de table ?



Il y en aura pour tous les goûts !

Les soupers aux 17^e et 18^e siècles sont placés sous le signe de l'abondance : entrées, potages, terrines, rôtis*, salades, entremets chauds de légumes, tourtes, fromages frais, sorbets, compotes, fruits de saisons...

C'est un véritable festin ! Dans une vitrine de la salle à manger sont présentées des céramiques en trompe-l'œil* qui évoquent leurs contenus : une soupière en forme de chou, une terrine en forme de canard...

Imagine en observant les vitrines de la salle à manger, quel pourrait être le menu du jour.

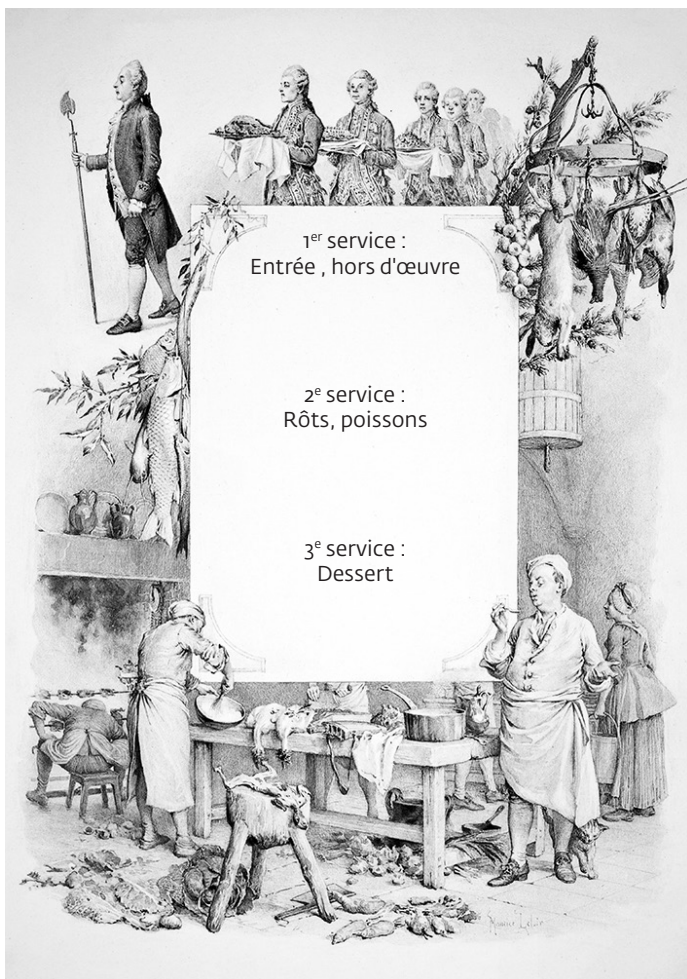


Planche extraite du
*Journal d'une femme
de qualité au siècle passé
à Paris en 1778,*
Maurice Leloir, 1899,
musée Goupil

A chacun sa forme et son usage !

Au centre de la table, on place tout ce qui sert à assaisonner, relever ou épicer les plats.

Salière, moutardier ou encore pot à épices ne quittent pas la table entre les services.

Le verre autrefois ne reposait pas sur la table : les domestiques l'apportaient aux convives sur leur demande puis le rinçaient dans un rafraîchissoir à verre.

Associe chaque définition à l'objet qui lui correspond.

1

La **salière** est un petit pot contenant du sel que l'on attrape avec les doigts

2

La **saupoudreuse** est un contenant ajouré en son sommet qui laisse passer les grains de sucre

3

Le **confiturier** permet de déguster de délicieuses confitures à la petite cuillère

4

Le **pot à épices** permet de conserver les épices dans des compartiments séparés

5

L'**huilier-vinaigrier** est constitué de deux flacons, l'un pour l'huile l'autre pour le vinaigre

6

Le **rafraîchissoir à verre** est un petit seau en céramique dans lequel on place le verre à l'envers pour le tenir au frais

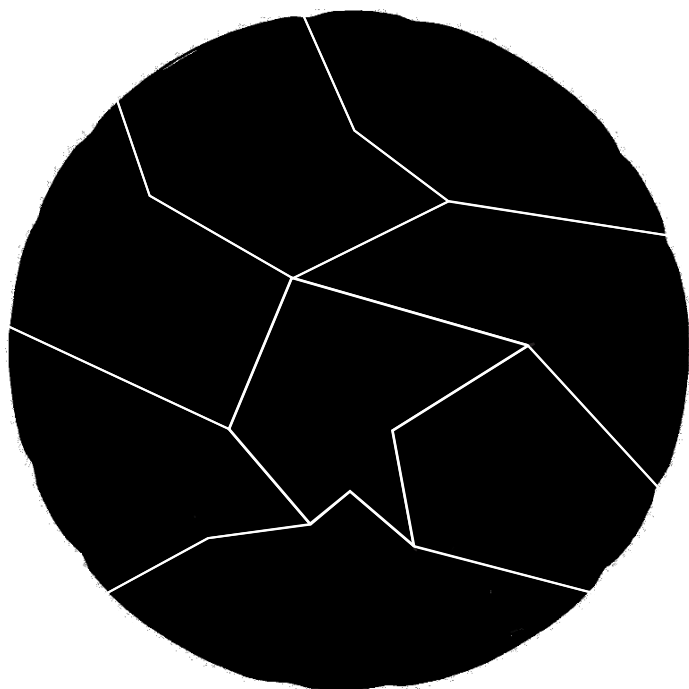


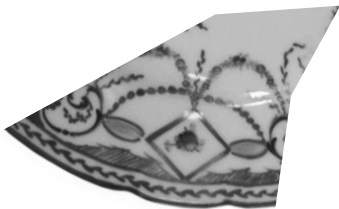
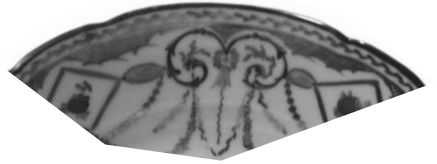
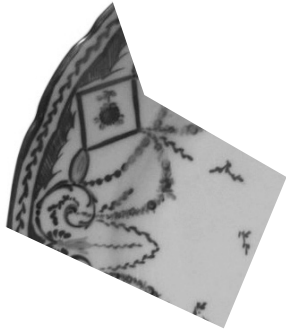
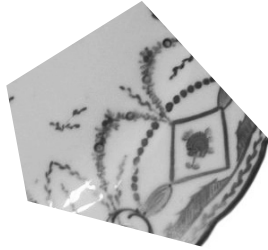
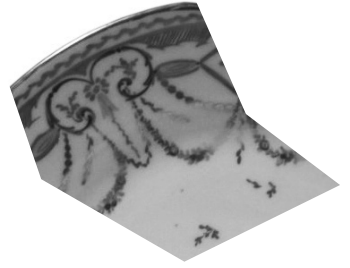
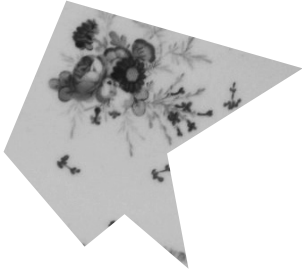
Dehors les domestiques ! Monsieur et Madame veulent être tranquilles...

Exceptionnellement, certains soupers ne se déroulent pas selon le service à la française. Les règles sont alors plus souples : les domestiques n'apparaissent qu'au début du repas pour disposer l'ensemble des plats sur la table.

Les desserts, surtout* de table, corbeilles à pain ou rafraîchissoirs à verres remplacent alors les domestiques. On les appelle des « **serviteurs muets** ». Ces repas intimes peuvent s'éterniser jusqu'à très tard dans la nuit.

*Dans l'agitation du repas, Monsieur a brisé une assiette.
A toi de reconstituer le puzzle ! Découpe les morceaux
de l'assiette et colle-les à leur place sur le dessin*





Glossaire

Antichambre

Pièce qui précède le salon de réception.

Céramique

Argile cuite puis recouverte d'un émail qui la rend perméable.

Étain

Métal de couleur argent employé à la fabrication de la vaisselle.

Fourneaux

Four et plaques de cuisson alimentés au feu de bois.

Noblesse

Haute classe sociale formée par les nobles.

Râtelier

Élément fixé au mur destiné au rangement d'outils ou d'ustensiles.

Réchaud à braises

Petit foyer sur lequel on déposait des braises pour griller des viandes ou réchauffer les plats.

Rôts

Viandes rôties

Surtout

Plat installé au centre de la table sur lequel on dispose la salière, le moutardier, le pot à épices...

Trompe-l'œil

Objet, peinture ou céramique qui donne l'illusion de la réalité.

Remémore-toi l'exposition et aide-toi du glossaire pour retrouver dans la grille les mots mêlés

Antichambre
Céramique
Déjeuner
Dîner
Domestique
Étain
Fourneaux
Noblesse
Rafrichissoir
Réchaud
Rôts
Service
Serveur muet
Souper
Trompe-l'œil

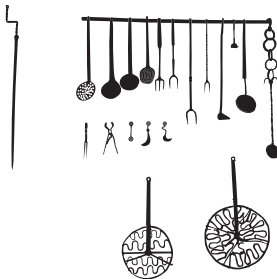


Solutions

page 3

1. officier de cuisine / 2. pâtissier /
3. rôtiiseur / 4. maître d'hôtel /
5. intendant

page 5



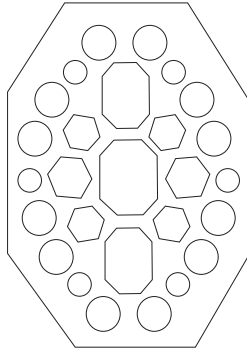
page 6

L'ombre correspondant à la grande aiguière en céramique est la numéro 3.

page 7

Les mots qui caractérisent cette scène sont: gourmand, affamé, appétit d'ogre et bon vivant

page 8



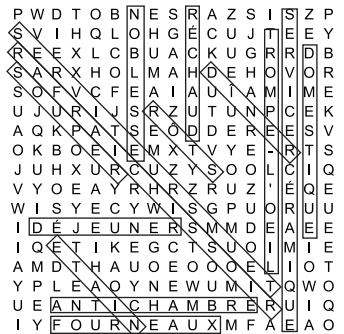
page 11



page 12



page 15



Exposition présentée du :
19 février au 18 mai 2015
De 14h à 18h tous les jours
sauf mardis et jours fériés

Musée des
Arts décoratifs
et du Design
39, rue Bouffard
33000 Bordeaux
Tél. + 33(0)5 56 10 14 00
musad@mairie-bordeaux.fr
www.bordeaux.fr

