LE FIGARO

« Sans la liberté de blâmer, il n'est point d'éloge flatteur » Beaumarchais



1. Ronds de serviette Fragonard.
2. Bougeoir *Crinière Anguille* de Studio Papillons.
3. Verres Harcourt de Baccarat.
4. Bougeoirs en inox brossé d'AM.PM.
5. Plat en terre cuite du Cèdre Rouge.
6. Buire indienne de Kunaal K. Seolekar, à la Manufacture de Sèvres.

ADOBE STOCK, FRAGONARD, S. DE SANTIS, BACCARAT, CAESA, BORDALLO PINHEIRO, AUDREY FALET

Sophie de Santis

Art de vivre : comment composer une table royale d'aujourd'hui ?

Même si l'étiquette a changé, chacun cherche l'inspiration dans les codes historiques et décoratifs pour dresser un banquet festif et contemporain.

L'art de dresser une table est un exercice parfois protocolaire mais aussi gratifiant au moment de recevoir chez soi. Connaître l'étiquette, les codes esthétiques et les savoir-faire peut être utile. *« Une table doit être désirable pour les visiteurs »*, assure Ève Cazzani, la directrice artistique de la Manufacture de Gien. Si l'histoire nous montre qu'au fil des XVI[e] et XVII[e] siècles perdure le service à la française, à savoir poser plusieurs mets sur la table en même temps, on sait aussi que sous Louis XIV, la disposition des plats est tout à fait symétrique. De ces coutumes royales codifiées, que reste-t-il aujourd'hui ? Dans les grandes maisons françaises des arts de la table, les inspirations sont toujours nombreuses : des motifs sur les services en porcelaine, la forme des verres à pied, les symboles de l'orfèvrerie, les décors brodés sur les serviettes… *« La tendance est à une vaisselle moins épurée,* observe Ève Cazzani, *on revient à des styles plus riches, plus décorés. »* Chez Gien, faïencerie fondée en 1821 sur les bords de la Loire, la directrice artistique vient de signer la collection Vases à Oranger, en collaboration avec le château de Versailles.

« C'est un décor Renaissance inspiré de gravures de vases à oranger en argent du XVII[e] siècle, autrefois disposés sur le parvis extérieur nord de Versailles. On sait que ces vases ont été fondus, comme beaucoup d'autres pièces, pour financer les guerres. Mais ils ont été ensuite reproduits en bronze. » Avant de retrouver leur place d'origine à la fin des travaux, ces vases ornent temporairement la galerie des Glaces. Le sujet de cette nouvelle collection s'attache à réinterpréter les détails des jardins à la française de Le Nôtre. Au centre de chaque assiette figure le vase à anses d'anges, faunes ou dragons, entourés d'une bordure qui reprend l'architecture végétale et l'art du treillage dans un camaïeu de vert et kaki. Et un orange subtil pour les fruits. Les codes ont été scrupuleusement respectés. *« Attention, à Versailles le treillage est droit et non penché ! »* Cet « effet gravure » du document historique, à la fois classique et intemporel, a-t-il été pensé pour l'usage quotidien ? *« Les pièces sont légères, passent au lave-vaisselle et se vendent à partir de 42 euros l'assiette à dessert »*, fait remarquer Ève Cazzani.

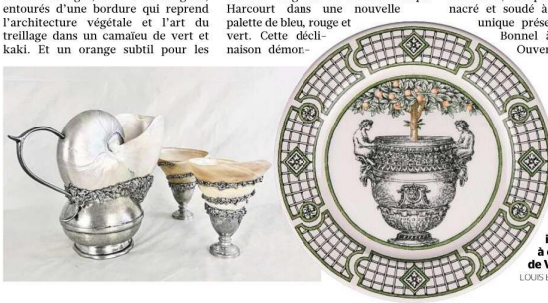
Chez Baccarat, Clément Houssiaux-Proust confirme cet engouement pour des décors plus chaleureux sur la table. *« Le verre Harcourt, créé en 1841, a fait partie des tables impériales, sous Napoléon III, notamment »*, assure le directeur artistique, qui a présenté au dernier Salone del Mobile de Milan une variante originale de l'emblématique Harcourt dans une nouvelle palette de bleu, rouge et vert. Cette déclinaison démontre que la création n'en finit pas de revisiter ses classiques. *« Le Harcourt est une icône pour la maison Baccarat, c'est un calice contemporain, presque religieux. Avec ses lignes tendues, ses arêtes taillées à la main et ses six facettes qui évoquent la carte de la France, l'Hexagone. »*

Une table généreuse comme « une comédie musicale »

Avant lui, Starck et Harry Nuriev eux aussi ont twisté l'indémodable verre Harcourt. Le mélange des genres est bienvenu pour apporter une touche de fantaisie. On peut associer les bougeoirs en inox brossé d'AM.PM (lot de 2, 35 €) avec la carafe Abysse, de Louis Bressolles, composée d'un coquillage nacré et soudé à l'étain, une pièce unique présentée par Laurence Bonnel à la Galerie Scène Ouverte. Et ajouter un grand plat en terre cuite rouge de Bordallo Pinheiro au Cèdre rouge (75 €).

En Provence, l'art de vivre repose également sur ses propres références séculaires. Dans les archives de la maison Fragonard, source inépuisable de textiles et de motifs vernaculaires du XVIII[e] siècle, Léna Torino a pioché des motifs d'herbiers. *« Chez Fragonard, la table est parfumée et colorée, généreuse comme une comédie musicale ! »*, s'enthousiasme la directrice artistique. La maison de parfums, qui fête son centenaire, propose depuis vingt-cinq ans des collections de textiles pour la table. Nappes ornées de jets de fleurs, comme des toiles de Matisse, ronds de serviette Rêve fleuri en métal doré embossé aux formes de soleil, fleur ou coquillage (20 € le lot de 3) ou encore les assiettes en verre imprimé doré (20 € le lot de 3). Enfin, si on le personnalise avec des pièces uniques, le dressage peut devenir spectaculaire. On ose le bougeoir *Crinière Anguille* en céramique, très original et assez kitsch de Studio Papillons (1490 €), sélectionné par le salon Private Choice, dans le quartier du Palais-Royal (jusqu'au 25 octobre, privatechoice.fr).

Et pourquoi ne pas tenter l'exotisme grâce à une pièce unique réalisée à partir de la forme de la buire (grande cruche) indienne, créée vers 1850 par la Manufacture de Sèvres en biscuit de porcelaine et habillée de perles et tissus par l'artiste Kunaal Kyhaan Seolekar, à voir également à Design Miami Paris, jusqu'à dimanche. Le twist qui plaira. ■



À gauche : **la carafe de Louis Bressolles, composée d'un coquillage nacré, soudé à l'étain, à la Galerie Scène Ouverte.** ***Ci-contre :*** **assiette Gien au décor inspiré des vases à oranger du château de Versailles.**

LOUIS BRESSOLLES ; GIEN

« Les festins de Chambord » : s'inviter à la table du roi

L'art de recevoir à la cour fait toujours rêver. Sous les voûtes sculptées du second étage du donjon du château de Chambord, les tables dressées, les nombreux dessins et objets évoquent un aspect de l'histoire de France sur quatre siècles, du XVI[e] à nos jours, par le prisme des rituels du repas, de ses codes et de l'évolution des styles décoratifs. Une tradition française très ancrée dans la culture populaire qui perdure encore aujourd'hui. Face au célèbre escalier à double révolution, les visiteurs découvrent la reconstitution minutieuse de quatre banquets. S'appuyant sur des recherches scientifiques, la scénographie extrapole parfois les faits historiques en imaginant un souper que François I[er] aurait pu donner en l'honneur de l'empereur Charles Quint, en 1539, ou un dîner pour 30 convives offert à l'occasion du dernier séjour de Louis XIV, en 1685. On observe également la reconstitution de « la salle de café » du maréchal de Saxe en 1750. Et plus près de nous, le dîner de gala (très documenté, avec photos et vidéos à l'appui) donné en l'honneur du prince Charles et de Lady Di le 9 novembre 1988. La robe-manteau en dentelle blanche de la princesse est aussi exposée sous vitrine. L'anecdote raconte que le souverain aurait aimé dormir au château après le repas. Mais le protocole et la logistique ne l'ont pas permis.

Pièces disparues reproduites en 3D

Ce qui se trame sous les quatre bras de croix du donjon est assez audacieux. Ce ne sont pas seulement des petits scénarios écrits autour des services en porcelaine de Sèvres et de la Manufacture de Meissen prêtés par le château de Versailles, ou de l'orfèvrerie signée Christofle, mais une présentation expérimentale de muséographie qui consiste à exposer des factices. Les conservateurs et scientifiques ont fait reproduire en 3D des pièces disparues d'après des dessins archivés à la BNF ou au Nationalmuseum de Stockholm. Il fallait oser ! *« Nous souhaitions faire le point sur les connaissances et faire revivre les gestes, les goûts et les fastes de ceux qui ont vécu, reçu et festoyé au château »*, raconte Virginie Berdal, l'une des commissaires. *« Elles racontent une histoire de Chambord et, à travers elle, une histoire de la gastronomie, de l'art de recevoir et de la diplomatie. »* Factices en résine et originaux font-ils ici bon ménage ? Aux puristes les plus sceptiques, le comité scientifique répond par la nécessité de *« faire revivre »* le cérémonial royal pour un très large public. *« Nous nous sommes heurtés à des difficultés pour les XVI[e] et XVII[e] siècles, car tout a disparu. Il fallait donc imaginer le plus fidèlement possible les festins grâce à des reproductions existantes »*, poursuit Virginie Berdal. Et qu'y avait-il au menu de ces festins ? La carpe de Chambord, du faisan et des cuisses de grenouille. ■ **S. DE S.**

Jusqu'au 24 janvier ; chambord.org



Reconstitution d'un banquet royal du XVII[e] siècle au château de Chambord.

SOPHIE LLOYD