



Les festins de **CHAMBORD**

DOSSIER DE PRESSE

26
sept.
2026

24
janvier
2027



A table !



Sous le haut patronage de
Monsieur Emmanuel MACRON
Président de la République



Les festins de
CHAMBORD



Commissariat

Virginie BERDAL, chargée de recherches et de projets scientifiques au Domaine national de Chambord.

Loïc BIENASSIS, chargé de mission scientifique à l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (Université de Tours).

Comité scientifique

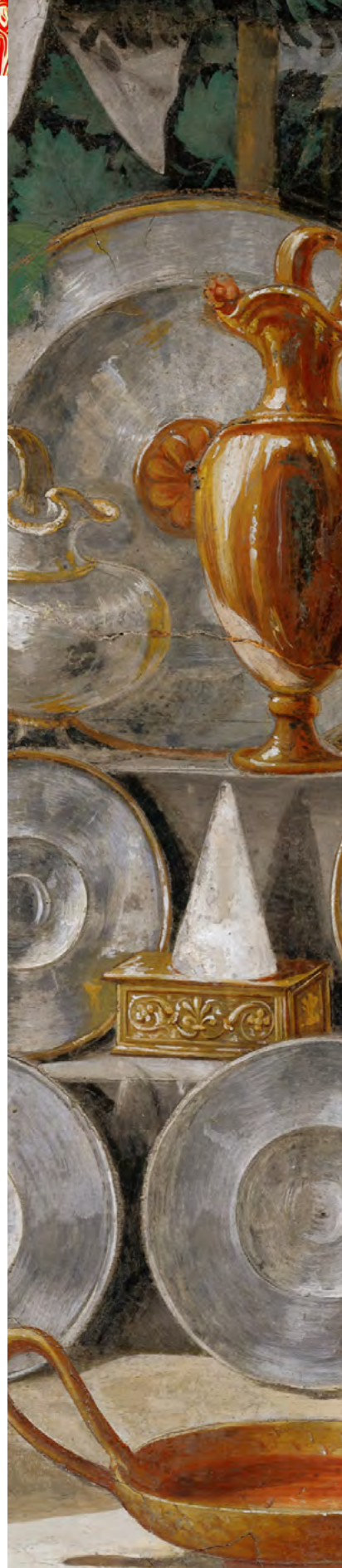
Michèle BIMBENET-PRIVAT, conservatrice générale honoraire au Département des Objets d'Art du Musée du Louvre (Paris).

Pascal BRIOIST, professeur des universités en histoire moderne, membre du Centre d'Études supérieures de la Renaissance, Université de Tours.

Francis CHEVRIER, fondateur et directeur de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (Tours), directeur du festival *Les Rendez-vous de l'Histoire* de Blois.

Thierry CRÉPIN-LEBLOND, conservateur général du patrimoine, directeur du Musée national de la Renaissance – Château d'Écouen.

Julie ROHOU, conservatrice en chef du patrimoine, responsable des collections d'orfèvrerie, joaillerie, instruments de mesure et armes au Musée national de la Renaissance – Château d'Écouen.





Introduction

En 2026, les visiteurs sont conviés
à la table du château de Chambord !

Du 26 septembre 2026 au 24 janvier 2027, le Domaine national de Chambord présente une exposition exceptionnelle dédiée à l'histoire gourmande du château du XVI^e siècle à nos jours. Placée sous le double commissariat du Domaine national de Chambord et de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA), elle constitue la plus grande exposition de l'établissement depuis 2019.

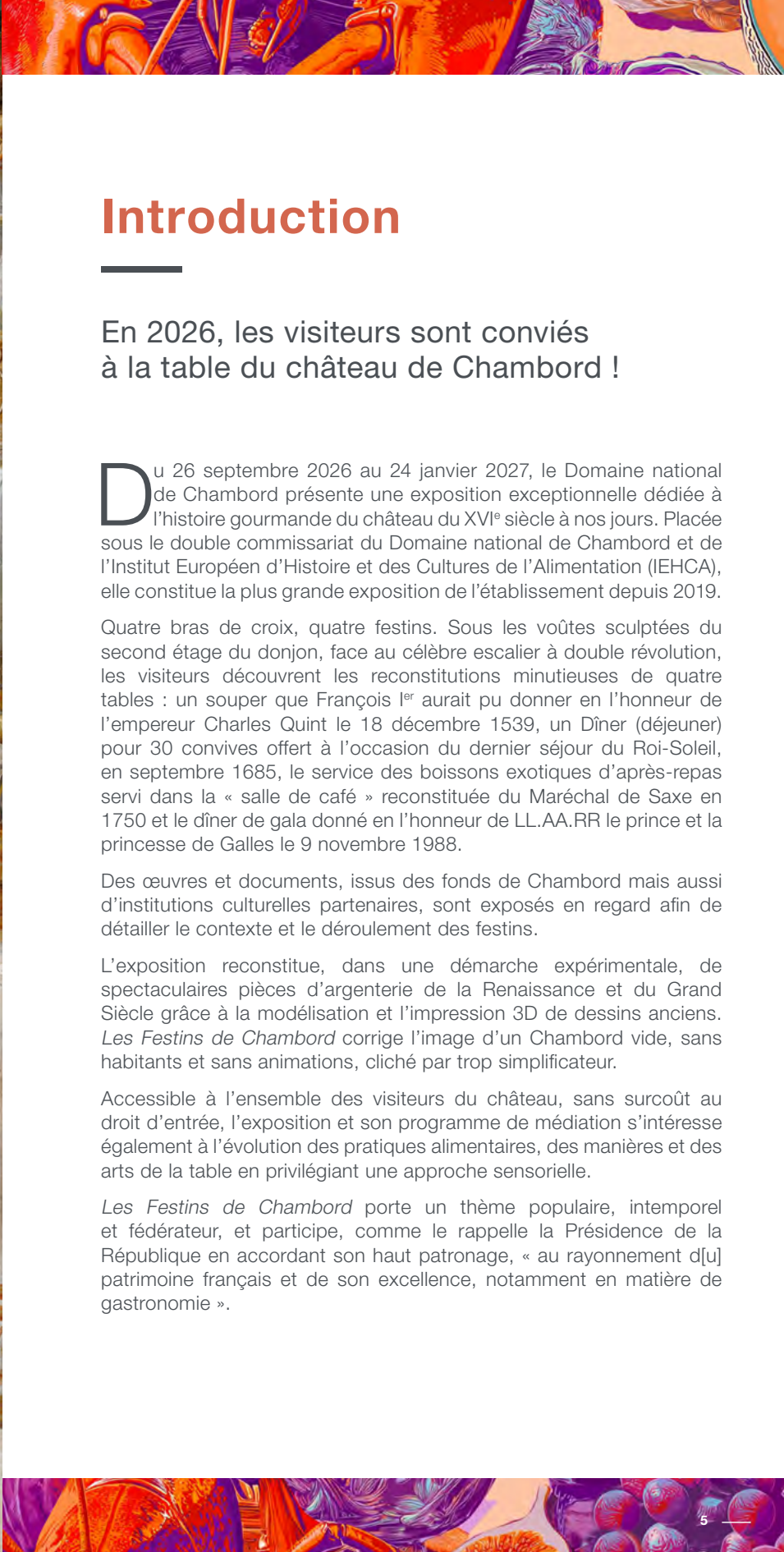
Quatre bras de croix, quatre festins. Sous les voûtes sculptées du second étage du donjon, face au célèbre escalier à double révolution, les visiteurs découvrent les reconstitutions minutieuses de quatre tables : un souper que François I^{er} aurait pu donner en l'honneur de l'empereur Charles Quint le 18 décembre 1539, un Dîner (déjeuner) pour 30 convives offert à l'occasion du dernier séjour du Roi-Soleil, en septembre 1685, le service des boissons exotiques d'après-repas servi dans la « salle de café » reconstituée du Maréchal de Saxe en 1750 et le dîner de gala donné en l'honneur de LL.AA.RR le prince et la princesse de Galles le 9 novembre 1988.

Des œuvres et documents, issus des fonds de Chambord mais aussi d'institutions culturelles partenaires, sont exposés en regard afin de détailler le contexte et le déroulement des festins.

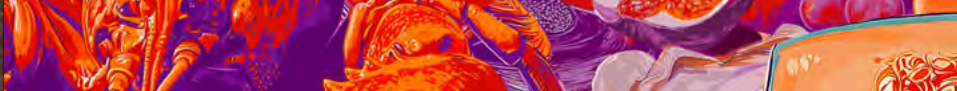
L'exposition reconstitue, dans une démarche expérimentale, de spectaculaires pièces d'argenterie de la Renaissance et du Grand Siècle grâce à la modélisation et l'impression 3D de dessins anciens. *Les Festins de Chambord* corrige l'image d'un Chambord vide, sans habitants et sans animations, cliché par trop simplificateur.

Accessible à l'ensemble des visiteurs du château, sans surcoût au droit d'entrée, l'exposition et son programme de médiation s'intéresse également à l'évolution des pratiques alimentaires, des manières et des arts de la table en privilégiant une approche sensorielle.

Les Festins de Chambord porte un thème populaire, intemporel et fédérateur, et participe, comme le rappelle la Présidence de la République en accordant son haut patronage, « au rayonnement d[u] patrimoine français et de son excellence, notamment en matière de gastronomie ».







I - Les festins de Chambord : la traversée des siècles

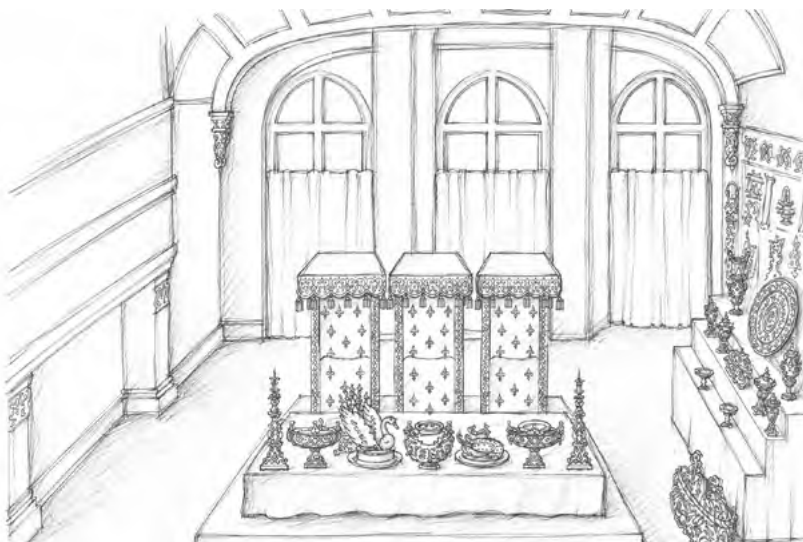
Sous les voûtes sculptées du second étage du donjon, les visiteurs parcourent quatre siècles de pratiques culinaires. Quatre tables sont réimaginées ou reconstituées grâce à l'expertise d'un comité scientifique, à des prêts français et internationaux, mais aussi à une scénographie immersive et aux créations d'entreprises innovantes.

Les tables dressées

La scénographie s'appuie sur l'architecture du château : autour de l'escalier à double révolution, les quatre bras de croix du second étage du donjon invitent à une nouvelle mise en scène, à la plongée dans une nouvelle époque.

Le faste et l'ornementation y occupent une place centrale : de grandes portes dorées, véritables portes du temps, scandent le parcours comme autant de seuils symboliques entre les époques. L'abondance des matières, la richesse des décors et l'accumulation d'objets contribuent à restituer la dimension spectaculaire et sensorielle des festins de Chambord.





Croquis de travail

La table du XVI^e siècle

En premier lieu, les visiteurs sont immergés dans un souper qui aurait pris place en 1539 à l'occasion de la venue de François I^{er} et de l'empereur Charles Quint.

Le 18 décembre 1539, Charles Quint et François I^{er} parviennent à Chambord. Le donjon a été richement apprêté pour la venue de ces hôtes illustres. La tenue d'un festin grandiose n'est pas mentionnée par les sources trop lacunaires. Cette exposition est l'occasion de proposer une interprétation d'un souper à partir de l'iconographie ancienne et des pratiques usuelles au XVI^e siècle. Sur la table des souverains et le dressoir d'apparat, des pièces d'orfèvrerie royale prennent vie.

La majorité des éléments mobiliers de cette époque ont disparu ou demeurent à l'état de dessins. La reconstitution de cette vaisselle en 3D, grâce à une méthode expérimentale et innovante, permet de recréer ces objets et de les présenter au public. Dans les plats, des pièces de viande sont présentées afin de rendre la présentation vivante. Musique et senteurs participent pleinement à cette expérience immersive.



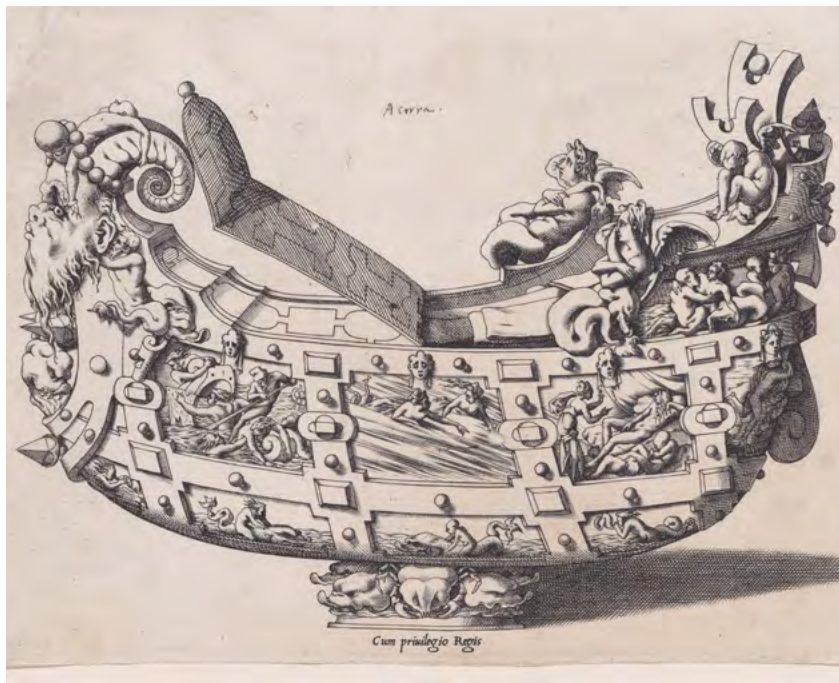
Deux salières dans Dessins d'aiguillères, etc., no.3

Modèles dessinés par Léonard Thiry (vers 1500-vers 1550) et gravés par René Boyvin (1525 - vers 1625) 1550-1560

Gravure
CCO Metropolitan Museum of Art,
New-York
© Bequest of Herbert Mitchell, 2008







Nef de table, Orfèvrerie

[Source des modélisations]

Gravure de René Boyvin (1525-vers 1625), d'après Léonard Thiry (vers 1500-vers 1550)

Vers 1540-1560

Volume : 9 feuillets de planches gravées sur cuivre ; burin

Bibliothèque de l'INHA (Paris), 4 RES 59

CCO Institut national d'Histoire de l'Art



Modélisation de la nef de table par Aristéas



**Trésor de Pouilly-sur-Meuse : coupe sur pied
et cuillères à tiges à pans**

XVI^e siècle

Argent partiellement doré

Musée lorrain de Nancy, inv. 2009.1.4 et 2009.1.16 à 2009.1.19

© Palais des ducs de Lorraine - Musée lorrain, Nancy / photo. Jean-Yves Lacôte



Corbeille

Modèle dessiné Léonard Thiry (vers 1500-vers 1550) et gravé par René
Boyvin (1525 - vers 1625)

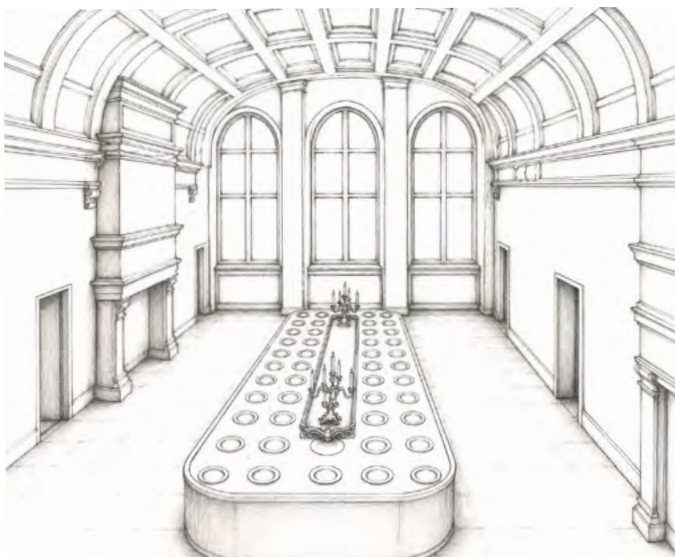
Vers 1540-1560

Gravure sur papier

Cooper Hewitt, Smithsonian Design Museum (New-York, USA), 18286181

CCO Cooper Hewitt, Smithsonian Design Museum





Croquis de travail

La table du XVII^e siècle

La même démarche est appliquée pour recréer la table d'un « dîner » (déjeuner) pour trente couverts, donné en septembre 1685 lors du dernier séjour de Louis XIV à Chambord.

La reconstitution des objets de table est réalisée à partir de dessins de la vaisselle utilisée à la cour de Louis XIV à Versailles et à un plan de table original, annoté par le prince de Condé, conservé à la Bibliothèque nationale de France. En complémentarité avec le souper Renaissance, ce dîner donne à voir le service des entrées et potages en période de jour maigre, le service « à la française » réglant toujours, et plus que jamais, l'ordre des repas.

Pour ajouter à l'immersion, des mets factices en résine sont créés par la société COBALT FX pour garnir les plats. L'atelier produit cinquante-six plats d'entrées et de potages à partir de recettes anciennes pour donner vie à la table du Roi Soleil (1685).



Arrivée de Louis XIV à Chambord

Adam Frans van der Meulen (1632-1690) ou atelier de l'artiste
3^e quart du XVII^e siècle

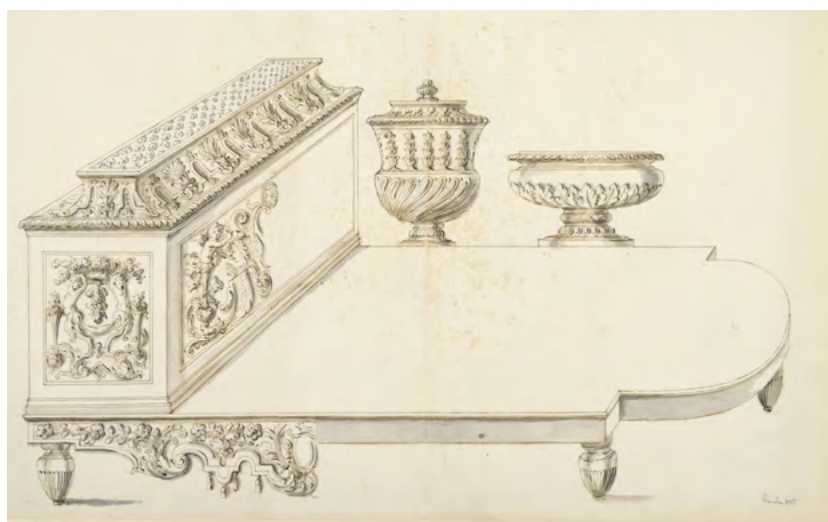
Huile sur toile

Domaine national de Chambord, CH/41/0850

© Domaine national de Chambord







Dessin du cadenas d'or de Louis XIV (coffret à couverts)

Attribué à Jean Bérain I (1640-1711); anciennement attribué à Nicolas-Ambroise Cousinet (1696-1715)
1703 ?

Dessin sur papier

Nationalmuseum, Stockholm (collection Tessin-Hårleman), NMH THC 809

CCØ Nationalmuseum, Stockholm / Photo Cecilia Heisser



Modèle 3D du cadenas d'or du roi par Aristéas

Le cadenas est un petit coffre en métal précieux, fermé à clé, qui renferme les couverts, cure-dents et épices.



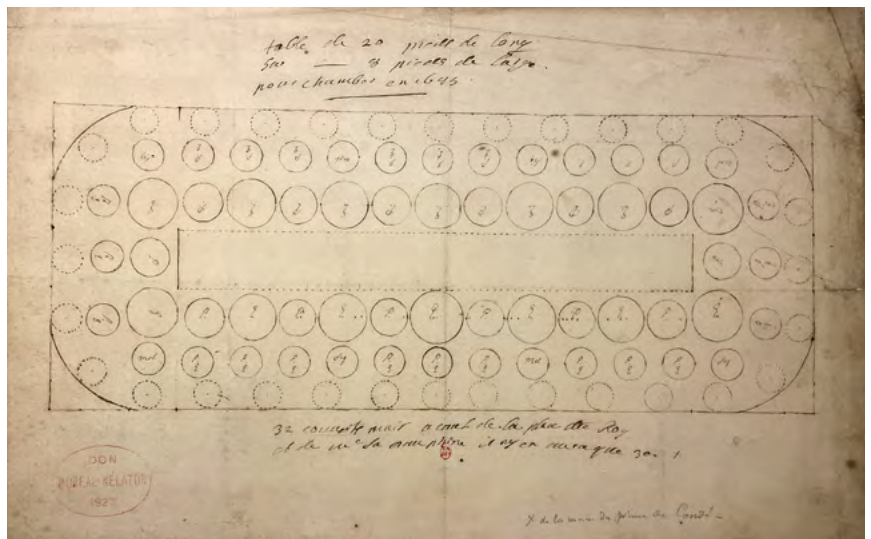


Table de 20 pieds de long sur 8 pieds de large pour Chambor en 1685
(avec autographe du prince de condé)

1685

Manuscrit

Bibliothèque nationale de France, VA-41 (6)-FOL

© Bibliothèque nationale de France

Transcription :

Au-dessus du dessin :

«Table de 20 pieds de long sur 8 pieds de large pour Chambor en 1685».

En-dessous du dessin :

«32 couverts mais à cause de la place du Roy et de m[adam]e la dauphine il n'y en aura que 30»

Sur le dessin

«E» = Entrée

«PE» = Petite entrée

«P» = Potage

«Mel» = Melon

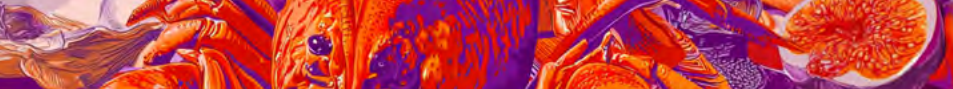
«Fig» = Figues



Le bassin modélisé pour l'exposition, orné de scènes de la fable de Glaucus et Scylla tirée des Métamorphoses d'Ovide.

De l'œil mort





Projet scénographique © Agence NC

La table du XVIII^e siècle

La troisième table présentée permet d'avancer dans le temps et d'entrer dans l'intimité des séjours du maréchal Maurice de Saxe à Chambord (1745-1750).

Avec le XVIII^e siècle, de nouveaux usages prennent leur essor, comme la consommation de produits « exotiques », la spécialisation de certains espaces (par exemple, l'apparition de la salle à manger) ou l'utilisation de nouvelles matières et techniques pour créer des objets de table. Ainsi, l'exposition reconstitue la « salle de café » du Maréchal de Saxe en s'inspirant notamment de ses inventaires après décès.

Une table a été imaginée, celle où les convives, à la suite des repas, pouvaient consommer les boissons désormais à la mode (café, thé, chocolat) grâce au prêt exceptionnel du nécessaire à thé et chocolat de la reine Marie Leszczyńska conservé au Musée national des châteaux de Versailles et de Trianon.



Comte Maurice de Saxe
(1696-1750),
Maréchal de France

Attribué à Maurice-Quentin
de La Tour (1704-1788)

1748

Pastel sur papier maroufflé
sur toile et monté sur châssis

Domaine national de Chambord,
CH/41/0915

© Domaine national de Chambord / Léonard de Serres







Nécessaire à thé et à chocolat de Marie Leszczyńska : Chocolatière, deux tasses à chocolat et soucoupes, cinq tasses à thé et soucoupes, pot à lait et grand bol à rincer

Manufacture de porcelaine de Meissen; Bonnaventura-Gottlieb Häuer

(attrib. à ; peintre)

Vers 1737

Porcelaine dure peinte et dorée

Musée national des châteaux de Versailles et de Trianon

© Château de Versailles, Dist. GrandPalaisRmn / Christophe Fouin

Un prêt prestigieux du Musée national des châteaux de Versailles et de Trianon et du Musée national de la céramique (Sèvres) : le nécessaire à thé et à chocolat de la Reine Marie Leszczyńska



Nécessaire à thé et à chocolat de Marie Leszczyńska : pot à lait (détail)

Manufacture de porcelaine de Meissen

Vers 1737

Porcelaine dure peinte et dorée ; bois noirci

Musée national des châteaux de Versailles et de Trianon, V.2017.1

© Château de Versailles, Dist. GrandPalaisRmn / Christophe Fouin





Marie Leszczyńska (1703-1768), reine de France

D'après Jean-Baptiste Van Loo (1684-1745)

Vers 1725-1728

Huile sur toile

Domaine national de Chambord, CH/41/0785

© Domaine national de Chambord / Ludovic Letot



Cafetière Marabout à anse en ébène

XVIII^e siècle

Argent ; ébène

Domaine national de Chambord, dépôt du château royal de Blois, INV 46.1.157

© Domaine national de Chambord / Ludovic Letot



Croquis de travail

La table du XX^e siècle

La dernière table dressée offre aux visiteurs une immersion dans un dîner républicain fastueux : le fameux dîner de gala offert en l'honneur du prince et de la princesse de Galles le 9 novembre 1988.

Le repas met à l'honneur les savoir-faire et produits locaux. La vaisselle et la décoration proviennent de l'argenterie de l'Élysée et des fonds du Mobilier national. Grâce à un précieux partenariat avec ces deux grandes institutions, l'exposition restitue au plus juste la table d'honneur pour seize convives qui a réuni le couple princier britannique. Tapis et paravent en Savonnerie, assiettes en porcelaine de Sèvres, verres en cristal de Baccarat, surtout de table en argent signé Christofle, couverts en argent de la Maison Puiforcat : la table du dîner s'annonce spectaculaire !

Les visiteurs pourront également admirer la robe portée à cette occasion par la princesse Diana, grâce à un prêt exceptionnel du Musée de la mode de Santiago du Chili, et celle portée par Caroline de Monaco, prêt accordé par Dior Heritage.



Charles et Diana, Prince et Princesse de Galles, sur les terrasses du château de Chambord durant leur visite officielle en France, accompagnés par le ministre de la Culture Jack Lang

Anonyme

9 novembre 1988

Tirage argentique

Collection privée

Image issue de la Grande collecte (2023-2024)





**Des prêts prestigieux : l'ensemble des pièces de
vaisselle, verrerie et argenterie utilisés en 1988**

Présidence de la République et Mobilier national



***Surtout de table de style Napoléon III : plateau, groupes
d'angle, groupe central, bouquet***

Maison Christofle

1861-1875

Métal argenté

Mobilier national, GML-9771-001 à 008

© Mobilier national, photo Isabelle Bideau



***Surtout de table de style Second Empire :
sujet au mouflon et au chevreau***

Orfèvrerie Christofle

Métal doré

Mobilier national, GML-9070-007

© Mobilier national, photo Isabelle Bideau





Robe-manteau en dentelle blanche portée par la princesse Diana lors du dîner de gala de Chambord (9 novembre 1988)

Catherine Walker pour The Chelsea Design Compagny (London) ;
Angleterre

1988

Shantung de soie recouvert de dentelle de rayonne ; rebrodé de paillettes et brodé de fils de soie

Fundacion Museo de la Moda, Santiago (Chili), Inv. 2011.311.Di

© Fondation Musée de la Mode, archives photographiques Pedro Marinello





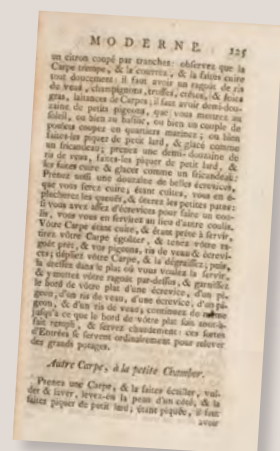
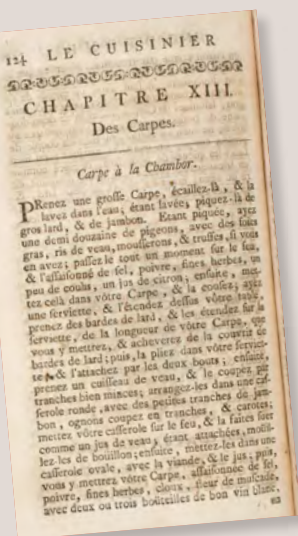
II - L'espace muséographique : Chambord au centre de la table

Centrée sur les collections du Domaine national de Chambord, la seconde partie de l'exposition est consacrée à une exploration plus large des arts de la table à Chambord, à travers un ensemble de contenus documentaires et sensibles.

Chambord au menu

Au fil de son histoire, Chambord inspire plusieurs créations culinaires mettant à l'honneur les produits et l'imaginaire de son terroir. Parmi elles figure la célèbre *Carpe à la Chambord*, publiée en 1735 par Vincent La Chapelle dans *Le Cuisinier moderne*. Maintes fois réinterprétée puis oubliée, cette recette emblématique connaît aujourd'hui un renouveau grâce à la version contemporaine du chef doublement étoilé Christophe Hay (*Fleur de Loire*, Blois), présentée dans l'exposition.

Dans l'esprit d'une « épicerie fine », le parcours réunit également une sélection de produits inspirés de Chambord ou élaborés à partir des ressources du domaine : tisanes, confitures, miel, charcuteries, soupes de légumes, ou encore eau de bouleau.



Le cuisinier moderne, qui apprend à donner toutes sortes de repas, tome 4 (pages 124-125)

Vincent La Chapelle (1690?-1745) ; chez Antoine de Groot (La Haye)

1735

Imprimé

Bibliothèque nationale de France, bibliothèque de l'Arsenal, 8-S-9808 (4)

© Bibliothèque nationale de France



Saumon à la Chambord : planche gravée extraite de « Le livre de cuisine : comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine »

Jules Gouffé

1867

Imprimé

Bibliothèque nationale de France, département Réserve des livres rares, V-14938

© Bibliothèque nationale de France

À la table de Chambord

À partir des années 2000, plusieurs campagnes archéologiques menées dans les fosses d'aisances du château mettent au jour un important ensemble de vestiges : restes alimentaires, fragments de vaisselle, bouteilles et objets du quotidien mis au rebut par les occupants du domaine. Ces découvertes offrent un éclairage précieux sur les habitudes alimentaires, les usages de table et la vie quotidienne à Chambord au fil des siècles. Un dispositif multimédia complète cette approche en permettant d'explorer les anciens espaces liés à la préparation des repas : cuisines historiques, fours, pierres d'évier, potagers, ainsi que les décors et graffiti conservés dans l'échansonnerie du XVII^e siècle.

Le Domaine national de Chambord conserve plusieurs ensembles remarquables liés aux arts de la table, exceptionnellement présentés dans le cadre de l'exposition :

- un service en porcelaine « à la brindille » du XVIII^e siècle ;
- le service du comte de Chambord à l'emblématique de François I^{er} et l'argenterie des princes de Bourbon-Parme (XIX^e- début du XX^e siècles)
- un service en porcelaine de Limoges créé pour le chef doublement étoilé Bernard Robin et utilisé pour les dîners de chasses présidentielles à Chambord.



Saucière à décor « à la brindille » en camaïeu bleu

Manufacture de Chantilly
Deuxième moitié du XVIII^e siècle
Porcelaine tendre

Domaine national de Chambord, CH/41/0781
© Domaine national de Chambord / Ludovic Letot



Partie supérieure d'une bouteille aux armes du Maréchal de Saxe

Verre commun teinté vert
Vers 1745-1750

Domaine national de Chambord,
CH/41/0607

Domaine national de Chambord,
CH/41/0607 © Domaine national de Chambord

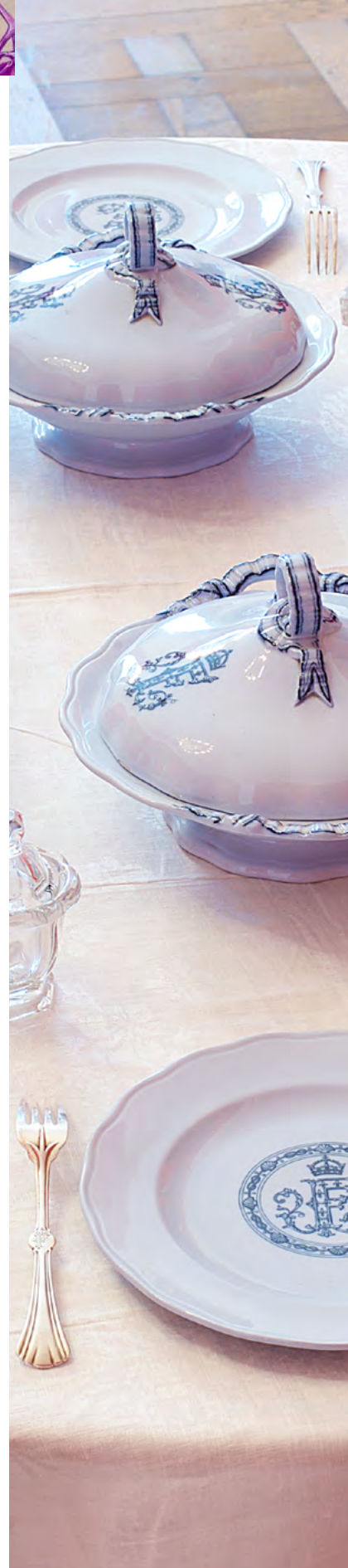


Coquemars et jatte

XVI^e siècle

Pâte ocre rouge tournée et moulée

Domaine national de Chambord, latrine sud, LS.01
© Domaine national de Chambord / Sophie Lloyd





Au menu de Chambord

Que mangeait-on à la table officielle de Chambord ?

L'exposition est l'occasion d'exposer quelques menus de repas illustres donnés à Chambord au cours du XX^e siècle : dîners des chasses présidentielles de 1965 à 1980, déjeuner donné en l'honneur de la Reine Elisabeth d'Angleterre en 1979, déjeuner servi lors de la rencontre des ministres européens de l'agriculture en 2016, etc.

Quelques photographies immergeront en outre les visiteurs dans des repas plus modestes (banquet de la presse au pied de l'escalier double en 1900, déjeuner familial sous le porche royal en 1948, etc.)

Enfin, une vidéo permet de revivre le tournage d'émissions culinaires à Chambord, notamment le spectaculaire « Festin de Julie à Chambord » tourné en 2018 avec Julie Andrieu.

[à gauche]

Détail du menu, déjeuner du 20 février 1949

Imprimé

Domaine national de Chambord, CH/41/0853/6

© Domaine national de Chambord

[à droite]

Menu du déjeuner offert en l'honneur Sa Majesté la Reine Elisabeth II par Madame Valéry Giscard d'Estaing

Mercredi 24 octobre 1979

Imprimé 4 pp. in-8 ; cordon vert

Domaine national de Chambord, CH/41/0997/010

© Domaine national de Chambord





III - La place centrale de l'innovation dans l'exposition



Un travail de recreation scientifique

Pour la première fois en France, une exposition donne vie à des objets disparus ou restés à l'état de projets ou de dessins ! Cent-quatre-vingt-trois pièces d'orfèvrerie (33 pièces pour la table Renaissance et 150 pièces pour la table XVII^e) sont spécifiquement créées grâce à un processus exigeant de recherche et développement.

Les équipes d'ARISTEAS, entreprise spécialisée dans la modélisation 3D de l'architecture et du patrimoine, recréent vaisselle d'usage, plats de service et pièces d'apparat à partir de dessins de la Renaissance et du règne de Louis XIV, mais aussi à quelques pièces originales conservées dans des musées. Elles s'appuient sur l'expertise d'un comité scientifique, sur une analyse minutieuse de l'iconographie et sur une méthode expérimentale de modélisation et d'impression 3D. Le rendu des objets donne un aspect ultraréaliste aux teintes de métal obtenues, en conformité avec les usages et techniques de chaque époque.



Étapes de la modélisation, de l'impression 3D et de la finition par Aristeas
Photos © Aristeas





« Notre travail de scénographie consiste à orchestrer cet ensemble hétérogène pour offrir au visiteur une expérience à la fois immersive et évocatrice : se sentir convié au cœur des réceptions du château, au plus près des usages et des atmosphères propres à chaque époque. Chaque espace est pensé comme une « period room », où la rigueur scientifique guide la mise en scène tout en laissant place à une évocation vivante des fastes de Chambord, en valorisant les documents, sources et vestiges ayant permis de restituer ces univers avec précision et cohérence »

Hélène Lecarpentier et Mattéo Soyer, scénographes agence NC



Projet scénographique pour la reconstitution
de la table du dîner de gala de 1988

© Agence NC, Paris

II - Entretien avec Virginie Berdal et Loïc Bienassis

Propos recueillis par Irina Metzl

Comment est née l'idée d'une exposition sur les festins de Chambord ?

[Virginie Berdal]

L'exposition trouve son origine dans notre collaboration avec Loïc Bienassis autour de l'ouvrage *À la table du château de Chambord*, publié en 2024 et aujourd'hui proposé dans les boutiques du château. Ce livre offrait une lecture diachronique de l'histoire culinaire de Chambord et a suscité l'idée d'une déclinaison sous forme d'exposition.

[Loïc Bienassis]

L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation [IEHCA], auquel j'appartiens, collabore depuis plusieurs années avec les Presses universitaires François-Rabelais autour d'une collection consacrée aux rapports entre patrimoine monumental et cultures alimentaires. Après des volumes dédiés à Valençay puis au château de Blois, il paraissait naturel de consacrer un ouvrage à Chambord. Le Domaine national de Chambord s'est immédiatement impliqué dans le projet, bien au-delà d'un simple soutien éditorial.

Une campagne photographique spécifique a été menée afin de documenter les collections, les espaces et les objets liés à l'histoire alimentaire du château, ce qui constitue un apport particulièrement précieux pour un ouvrage très illustré. Chambord disposait déjà d'un certain nombre de ressources particulièrement intéressantes pour un tel projet : les vestiges archéologiques issus des fouilles, les cuisines du XVIII^e siècle ou encore plusieurs ensembles liés aux pratiques de table.

La thématique alimentaire était donc déjà présente dans le parcours du château ; l'ouvrage permettait



de lui donner une profondeur historique plus large. Cette première collaboration a constitué un point d'accroche pour développer un partenariat scientifique et culturel autour de l'exposition « Les festins de Chambord ».

L'IEHCA œuvre, en synergie avec l'université de Tours, au développement de la recherche en *Food Studies* et à la diffusion de la culture scientifique en ce domaine, un projet tel que celui-ci s'inscrit le plus logiquement du monde au sein de notre programme d'actions.

[Virginie Berdal]

C'était aussi l'occasion de mettre en valeur les collections du château en lien avec ces problématiques et d'aborder un sujet encore inédit à Chambord. La question de l'alimentation et des usages de table faisait partie de nos réflexions depuis longtemps, sans avoir encore donné lieu à une exposition. Le thème présentait un double intérêt : proposer un sujet populaire et une scénographie immersive avec un regard à la fois scientifique et pédagogique.

Quels sont les liens entre Chambord et la gastronomie ?

[Virginie Berdal]

Le lien entre Chambord et la gastronomie ne s'impose pas immédiatement. Durant les deux premiers siècles de son histoire, le château n'est pas une résidence permanente, mais un lieu habité et animé par la présence de gouverneurs, de concierges et autres officiers. Bien sûr, il accueille quelques séjours royaux et hôtes de marque. Ces séjours royaux, comme les dîners d'État et les grandes réceptions du XX^e siècle ont donné lieu à des moments de représentation où



la table occupait une place essentielle. Les traces conservées sont parfois fragmentaires, mais il apparaissait évident qu'un lieu comme Chambord avait été le théâtre de véritables moments de festin.

[Loïc Bienassis]

Cette évidence mérite d'être interrogée. L'un des objectifs du livre et de l'exposition est précisément de dépasser certains raccourcis et représentations simplifiées.

La Sologne, par exemple, est spontanément associée à une cuisine du gibier, il s'avère en réalité compliqué de définir une véritable cuisine locale. Il en va de même pour Stanislas Leszczyński, qui est un peu la grande figure gastronomique de Chambord, où il vécut de 1725 à 1733, lui à qui l'on attribue volontiers l'invention de spécialités comme la madeleine ou le baba au rhum. Les deux associations les plus immédiates — la chasse et Stanislas Leszczyński — ne suffisaient donc pas à construire une exposition, nous voulions aller plus loin et déployer un vrai récit.

[Virginie Berdal]

De la même manière que l'on ne peut réduire Chambord à un simple pavillon de chasse, il serait réducteur de limiter son histoire culinaire à une cuisine du gibier. D'ailleurs, une question demeure : consommait-on réellement à la table du château le produit des grandes chasses princières ?

[Loïc Bienassis]

C'est un aspect que l'on connaît finalement assez mal. La chasse relève d'abord d'un loisir aristocratique et d'un exercice de représentation. Le lien entre la pratique cynégétique et le contenu réel des repas demeure difficile à établir.

Pourquoi avoir choisi le titre « Les Festins de Chambord » ?

[Loïc Bienassis]

Le terme de « festins » s'est imposé parce que l'exposition repose sur la reconstitution de plusieurs grands repas associés à l'histoire du château. Chaque table constitue à la fois une mise en scène et une porte d'entrée vers les pratiques culinaires, les usages sociaux et les arts de la table d'une époque donnée. Nous avons identifié plusieurs figures et moments marquants de l'histoire du château susceptibles de structurer le propos de l'exposition. Il ne s'agissait pas de proposer une histoire continue de la gastronomie à Chambord, ce que les sources ne permettent pas, mais plutôt de mettre en lumière quelques épisodes significatifs capables d'incarner différentes périodes et différents usages de table.

La rencontre entre François I^{er} et Charles Quint en 1539, les séjours de Louis XIV, les goûts du maréchal de Saxe au XVIII^e siècle ou encore le dîner donné en 1988 en l'honneur du prince Charles et de Lady Diana constituent autant de moments, de « festins ».

Nous tentons de raconter l'histoire de la gastronomie à travers Chambord et l'histoire de Chambord à travers la gastronomie.



Comment s'est effectué le choix des périodes : XVI^e, XVII^e, XVIII^e, XX^e ? Le XIX^e siècle n'est pas représenté, comment expliquez-vous ce parti pris ?

[Loïc Bienassis]

Le choix des périodes repose avant tout sur l'existence de figures emblématiques associées à Chambord et sur la possibilité de construire un discours historique à partir des sources disponibles.

François I^{er} et la venue de Charles Quint constituaient un point de départ incontournable pour évoquer la Renaissance et les usages de table du XVI^e siècle.

Les séjours de Louis XIV à Chambord, notamment lors des périodes de chasse, offrent quant à eux un matériau particulièrement intéressant grâce à un document exceptionnel : un dessin de 1685 indiquant l'organisation des plats sur la table du roi. Ce document permet d'aborder la structure des repas, la distinction entre jours gras et jours maigres ou encore l'ordre des mets à l'Époque moderne.

La section XVIII^e siècle s'articule autour du maréchal de Saxe et de l'introduction des boissons exotiques dans les usages aristocratiques. À chaque fois, Chambord sert de point d'entrée pour évoquer plus largement la culture alimentaire d'une époque.

[Virginie Berdal]

Pour la quatrième table, nous avons choisi de privilégier le XX^e siècle afin d'intégrer la période républicaine dans le parcours de l'exposition. Chambord devient propriété de l'État en 1930, protège les collections nationales pendant la Seconde Guerre mondiale, puis devient un lieu de représentation diplomatique et présidentielle. Il paraissait essentiel de ne pas limiter notre regard aux périodes les plus anciennes, mais d'ouvrir au monde contemporain. De ce point de vue, le dîner de gala en l'honneur du prince et de la princesse de Galles, présidé par le ministre de la Culture en 1988, nous a semblé un choix opportun.

Finalement, l'architecture même du château a guidé notre réflexion. Les quatre bras de croix du deuxième étage, autour de l'escalier à double révolution, appelaient naturellement la création de quatre grands festins.

Le XIX^e siècle n'a pas été oublié, mais il est abordé sous une forme différente. Nous présentons, dans la partie muséographique, quelques œuvres des collections de Chambord rarement montrées au public, comme le service de table du comte de Chambord et l'argenterie Christofle des princes de Bourbon-Parme.

Nous exposons aussi des menus de chasses présidentielles ou de grands repas officiels du XX^e siècle, des archives et des pièces archéologiques provenant des fouilles des fosses d'aisances du château. Ces espaces, qui servaient à l'occasion de dépotoirs domestiques, ont livré des restes alimentaires, des fragments de vaisselle ou d'objets du quotidien qui racontent la vie ordinaire de Chambord du XVI^e siècle à nos jours.

Nous avons ajouté à cette section la thématique « Chambord au menu », qui s'intéresse à l'influence du château dans l'imaginaire gastronomique français, notamment à travers la célèbre recette de « La carpe à la Chambord », maintes fois réinterprétée.

« Le choix des périodes repose avant tout sur l'existence de figures emblématiques associées à Chambord et sur la possibilité de construire un discours historique à partir des sources disponibles. »

Loïc Bienassis, commissaire de l'exposition

Selon les périodes, quelles sources permettent de restituer ou de reconstituer les tables et les mets présentés ?

[Virginie Berdal]

L'intérêt du projet réside précisément dans la diversité des situations documentaires rencontrées selon les périodes.

Pour les XVI^e et XVII^e siècles, les sources sont lacunaires. La venue de l'empereur Charles Quint à Chambord n'est connue que par quelques mentions qui font état du faste déployé dans le château : belles tapisseries pour parer les murs, fleurs et herbes répandues au sol, senteurs brûlées dans les « salles superbes ». En revanche, aucun récit ne décrit le déroulement du séjour ni un éventuel repas partagé entre François I^{er} et l'empereur.

Cette absence de documentation nous oblige à adopter une démarche d'interprétation scientifique. Nous travaillons avec un comité réunissant des spécialistes de l'orfèvrerie, du mobilier, des textiles, de l'iconographie et de l'histoire de l'alimentation afin de reconstituer ce qui a pu exister, tout en restant au plus près des connaissances disponibles.

Pour certaines périodes, nous sommes donc dans l'évocation et l'interprétation ; pour d'autres, dans la restitution quasi documentaire. Pour le XVIII^e siècle, l'inventaire après-décès du maréchal de Saxe révèle sa consommation de boissons exotiques comme le café, le thé ou le chocolat. Le dîner de 1988 constitue, lui, un cas exceptionnel. Au-delà de la portée symbolique de l'événement, nous disposons d'une documentation extrêmement riche : archives audiovisuelles, photographies, articles de presse et

témoignages. Un travail d'enquête nous a permis de retrouver la vaisselle, le mobilier et certains éléments de décor utilisés lors du dîner. Grâce aux prêts du Mobilier national, de la présidence de la République ou encore de l'ancien chef doublement étoilé Bernard Robin, les visiteurs peuvent revivre l'ambiance du dîner au plus près de la réalité. Nous avons même identifié et obtenu le prêt de deux pièces emblématiques : les robes portées par Lady Diana et la princesse Caroline de Monaco au cours de la soirée.

Comment représenter la cuisine française, peu documentée, et des objets de la table des XVI^e et XVII^e siècles aujourd'hui disparus ?

[Loïc Bienassis]

Effectivement, l'exposition se construit en partie à partir de deux formes d'absence : l'absence de sources propres à Chambord d'une part et, d'autre part, les lacunes de notre connaissance de l'histoire de l'alimentation.

La cuisine française du XVI^e siècle demeure ainsi encore mal connue. Il faut savoir qu'aucun menu des repas de Louis XIV ne nous est parvenu. Notre travail a donc consisté à nous appuyer sur les sources disponibles et le travail des chercheurs, historiens, archéologues, afin de nous approcher au plus près la réalité de ces repas.



« Les Festins de Chambord se veut ainsi une exposition à voir, à sentir et à déguster. »

Virginie Berdal,
commissaire de l'exposition

[Virginie Berdal]

La question de la disparition des objets constituait un des principaux défis de l'exposition. Il ne subsiste plus d'ensemble complet de vaisselle et d'argenterie Renaissance permettant de reconstituer une table royale du XVI^e siècle. L'objectif était d'obtenir des objets suffisamment réalistes pour permettre au visiteur de se projeter dans l'univers visuel des tables de la Renaissance.

Nous avons donc choisi une solution expérimentale et innovante : donner vie à des dessins d'orfèvrerie réalisés par Léonard Thiry, gravés par René Boyvin vers 1540-1560. Les objets dessinés (aiguières, bassin, salières, nef de table, coupes, flambeaux, etc.) sont sans doute restés à l'état de projet, mais ils offrent un témoignage précieux de l'esthétique de l'époque. Grâce aux modélisations remarquables réalisées par la société Aristéas, ils ont été imprimés en 3D puis traités pour offrir un rendu proche de l'or ou de l'argent. Un important travail de restitution a été mené afin d'imaginer les matériaux, les finitions, les traitements de surface. Les spécialistes de l'orfèvrerie ont joué un rôle essentiel dans cette phase d'interprétation.

Un comité scientifique a été constitué pour l'exposition ?

[Virginie Berdal]

Un comité scientifique a été constitué spécialement pour accompagner le projet. Le Musée national de la Renaissance, partenaire scientifique historique de Chambord, y a naturellement occupé une place centrale, avec l'implication précieuse de Thierry Crépin-Leblond et Julie Rohou. Nous avons également fait appel à Michèle Bimbenet-Privat, grande spécialiste de l'orfèvrerie, ainsi qu'à Pascal Briost, professeur d'histoire moderne à l'université de Tours, et Francis Chevrier, directeur de l'IEHCA.

[Loïc Bienassis]

À ce premier cercle se sont ajoutés plusieurs experts sollicités ponctuellement selon les besoins du projet : Isabelle Paresys (Université de Lille) pour le costume de la Renaissance, Alain Salamagne (Centre d'Etudes Supérieures de la Renaissance) pour la question des cuisines, ou encore Christelle Cazaux (Schola Cantorum de Bâle) pour l'histoire de la musique. Cette diversité de compétences et d'expertises était indispensable pour construire une reconstitution crédible et cohérente.

Pour les XVII^e et XX^e siècles, les objets existent encore et seront présentés sur les tables et dans l'exposition. Quels sont les prêts majeurs ?

[Virginie Berdal]

Parmi les prêts les plus importants figure le nécessaire à thé et à chocolat de la reine Marie Leszczyńska, conservé au Musée national des châteaux de Versailles et de Trianon. Ce service exceptionnel, initialement composé de cinquante-six pièces, a été progressivement dispersé ; Versailles en a reconstitué une partie grâce à une politique active d'acquisition. Le Louvre et le château de Blois prêtent également plusieurs pièces d'orfèvrerie du XVIII^e siècle.

Le Mobilier national et la présidence de la République ont permis de reconstituer le décor du dîner de 1988 avec la vaisselle, l'argenterie et certains éléments de mobilier utilisés à l'époque. L'exposition bénéficie également de prêts provenant d'institutions de toute la France, de l'École nationale supérieure des Beaux-Arts de Paris, du musée des Beaux-Arts d'Orléans, du musée de Nancy ainsi que de collectionneurs privés.



Au-delà des objets et des décors, comment reconstituer les mets, les odeurs et l'expérience des repas ?

[Loïc Bienassis]

La reconstitution des mets constitue un autre défi majeur. Pour la table de Louis XIV, par exemple, nous nous sommes appuyés sur des livres de cuisine contemporains afin de dresser une liste crédible des potages et des entrées qui auraient pu avoir été servis lors d'un jour maigre.

Ces recherches ont ensuite nourri un dialogue avec les équipes chargées des reconstitutions visuelles afin de déterminer l'apparence probable des plats, leurs textures ou leurs couleurs.

[Virginie Berdal]

Nous souhaitons que l'exposition soit sensorielle. Pour les tables des XVI^e et XVII^e siècles, les objets et les mets reconstitués assument pleinement leur dimension fictionnelle afin de permettre une immersion complète. Les pièces d'orfèvrerie recréées grâce à l'impression 3D dialoguent avec des mets factices réalisés par la société Cobalt FX. Des dispositifs olfactifs et sonores viennent compléter l'expérience, grâce notamment à un travail mené autour des musiques de table et des parfums d'ambiance.

L'exposition se prolonge au-delà des quatre tables. Un travail a été engagé avec le chef Christophe Hay autour de la carpe à la Chambord, dont une interprétation contemporaine est présentée dans l'exposition. Les visiteurs peuvent retrouver certaines créations culinaires au sein des espaces de restauration du domaine. « Les Festins de Chambord » se veut ainsi une exposition à voir, à sentir et à déguster.



L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA)

Agence de développement scientifique adossée à l'université de Tours, l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA) fait depuis plus de vingt ans autorité dans le domaine des patrimoines alimentaires. C'est à ce titre qu'il a initié et porté l'inscription du repas gastronomique des Français au patrimoine culturel immatériel de l'humanité (UNESCO, 2010), puis assuré le pilotage du comité scientifique du dossier savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain (UNESCO, 2022).

Fort du soutien du Conseil régional Centre-Val de Loire et de la Ville de Tours, l'Institut œuvre à la diffusion de la culture scientifique, à travers une programmation culturelle nourrie mêlant conférences, ateliers et animations grand public au sein de la Villa Rabelais, Maison des cultures gastronomiques de Tours.

Il soutient parallèlement la recherche en Food Studies, via l'animation d'un réseau pluridisciplinaire de chercheurs, l'organisation de colloques et conférences, une politique éditoriale ambitieuse et la constitution d'un centre de documentation de référence en Europe.

Autour de l'exposition

Un programme de médiation et d'événements pour tous les publics prolonge l'expérience de visite, célèbre la gastronomie et les patrimoines associés, et fait vivre l'esprit de convivialité.

Visites et ateliers

- Livret-jeu « gourmand » pour le jeune public.
- Visites guidées de l'exposition pour les groupes d'adultes et les scolaires sur réservation.
- Visite guidée pour le grand public « À la table de Chambord : vestiges et secrets de cuisine ». En déambulation dans des espaces parfois fermés au public, la visite évoque l'évolution des pratiques culinaires et des manières de table à travers des vestiges souvent insoupçonnés.
- Ateliers famille et scolaires « À la Table du Roy » pour comprendre le cérémonial d'un repas à la cour de François I^{er} (jeu de rôle avec costumes et accessoires). Pendant les vacances de la Toussaint.
- Une journée d'intervention de l'association « Portez-moi pour un rêve » pour donner la possibilité à des personnes à mobilité réduite de profiter de l'exposition.

Banquet participatif

Visite privilégiée de l'exposition en soirée, suivie d'un banquet-buffet participatif pour les habitants du territoire de la Communauté de communes du Grand Chambord le 26 septembre 2026.

- Gratuit, sur inscription (dans la limite des places disponibles)

Programme scientifique et pédagogique

Cycle de conférences

- **4 octobre 2026 - Les Îles à table : une histoire du café, du thé et du chocolat :**
 - Conférence sur l'introduction des boissons exotiques à la cour de France aux XVII^e-XVIII^e siècles par Erick Noël, professeur des universités, Université des Antilles (Martinique) et auteur de l'ouvrage *Le goût des Îles sur les tables des Lumières* paru en 2020 (La Geste, La Crèche, 192 p.)
 - Dégustation commentée par La Maison du Cacao - Pointe-Noire (Guadeloupe)
- **6 novembre 2026 : Un soir avec les commissaires :**
 - Visite libre de l'exposition
 - Conférence sur le thème « Restituer, reconstituer, réinventer : les défis de la mise en scène des grands festins de Chambord »
- **1^{er} novembre 2026 - Conférence par Jonathan Siksou :**
 - Lecture animée autour de son ouvrage : « Triompher en festins, une histoire de France en 20 repas »
- **27 novembre 2026 - 1988 : un dîner d'exception :**
 - Soirée-témoignages avec les acteurs du dîner de gala donné en l'honneur du prince et de la princesse de Galles le 9 novembre 1988
- **11 janvier 2027 - Journée d'étude :**
 - Organisée en partenariat avec l'IEHCA et le CESR
 - Thématique « Manger à la Renaissance »

Projet d'éducation artistique et culturel

PEAC avec deux classes de CM2 du département de Loir-et-Cher : **Un banquet presque parfait :**

- en partenariat avec l'artiste Christine Röhlich, sculptrice papier (Atelier Anecdotes), l'ensemble de musique ancienne Le Banquet du Roy, l'IEHCA et la Communauté de communes du Grand Chambord (dans le cadre du PACT).
- Après une visite de l'exposition en compagnie des commissaires, les élèves bénéficieront d'ateliers et d'interventions en classe. Ils créeront des mets factices en papier et présenteront, au sein de l'exposition, leur interprétation d'une table Renaissance, à l'heure de « l'issue de table » (dessert).



Les restaurants du domaine

Afin de prolonger l'expérience de visite, les restaurants du domaine proposeront des recettes inspirées de l'exposition, notamment le chocolat chaud comme au XVIII^e siècle réalisé avec de l'eau (et non du lait) du sucre de canne et des épices.

Le Relais de Chambord

À l'occasion de l'exposition des *Festins de Chambord*, le restaurant du Relais de Chambord, « Le Grand Saint-Michel », propose un menu imaginé avec Joseph Viola, Meilleur Ouvrier de France, et la cheffe Marion Carraud. Cette expérience culinaire prolonge l'exposition en revisitant, à travers les siècles, les mets des grands repas du château de Chambord.

Le Relais de Chambord est le seul hôtel situé au sein du vaste domaine de Chambord. Entièrement rénové en 2018 par l'architecte français Jean-Michel Wilmotte, l'hôtel est un lieu emblématique du domaine. Ancien relais de chasse, il a accueilli des figures comme Pompidou et Giscard d'Estaing. Le Relais de Chambord perpétue aujourd'hui l'esprit des grandes tables ayant accueilli les personnalités de passage à Chambord.



Christophe Hay
© Louise Jean-Baptiste

Christophe Hay ❀❀ et Fleur de Loire

Chambord a inspiré au fil du temps plusieurs recettes mettant en valeur les produits de son terroir. Dans l'exposition, le chef doublement étoilé Christophe Hay (Fleur de Loire, Blois) revisite la Carpe à la Chambord, plat emblématique de sa cuisine.

Inspirée de représentations et recettes anciennes, sa version travaille la carpe en farce roulée, accompagnée d'une brunoise de champignons et d'écrevisses, d'une tuile croustillante à la farine de champignon et à la truffe, ainsi que d'une sauce au vin rouge de Cheverny aux notes de fruits rouges.

Récompensé de deux étoiles au guide Michelin, le chef défend une cuisine de terroir raffinée, centrée sur les produits du Val de Loire et les poissons d'eau douce. Avec les équipes de Fleur de Loire, il œuvre chaque jour à faire découvrir les saveurs et le savoir-faire de la région.

Hotel le Grand Saint Michel (aujourd'hui le Relais de Chambord), carte postale ancienne, 1905

© Domaine national de Chambord



Partenaires et prêteurs

Le Domaine national de Chambord tient à remercier l'ensemble des prêteurs et partenaires de l'exposition *Les Festins de Chambord*

Prêteurs

- Présidence de la République - Palais de l'Élysée
- Musée du Louvre, Paris
- Musée national des châteaux de Versailles et de Trianon
- Manufactures nationales - Sèvres & Mobilier national
- Bibliothèque nationale de France
- Dior Héritage, Paris
- Fundación Museo de la Moda, Santiago (Chili)
- Musée Carnavalet – Histoire de Paris
- Musée national de la Renaissance, Écouen
- Musée national de céramique
- Palais des ducs de Lorraine - Musée lorrain
- Musée des Beaux-Arts d'Orléans
- Beaux-Arts de Paris
- Archives départementales de Loir-et-Cher
- Collections particulières, dont collection de l'ancien chef doublement étoilé Bernard Robin.

Partenaires

■ Magique studio

Des parfums seront créés avec Magique studio à partir d'archives et de l'expertise d'un comité scientifique afin de reconstituer les mets & odeurs de l'époque :

- Oiselet de Chypre,
- Volaille rôtie pour le souper de François I^{er} et Charles Quint,
- Dîner de Louis XIV,
- Chocolat et café du XVIII^e siècle.

Magique est un studio de création et d'innovation dédié à l'exploration de l'odorat sous toutes ses formes. À la croisée de l'Art, du Design, de la Technologie et du Parfum, le studio conçoit des expériences multisensorielles et des installations olfactives qui invitent à percevoir autrement les œuvres, les lieux et les récits. Fondé par son directeur artistique Mazen Nasri en 2017, Magique développe une approche poétique et expérimentale, où le parfum devient un médium à part entière.

■ L'Atelier Mériquet-Carrère

Fondé en 1960, l'Atelier Mériquet-Carrère est une maison d'excellence spécialisée dans la création et la restauration de décors peints, dorures et finitions décoratives. Héritier des savoir-faire du XVII^e siècle, l'atelier intervient aussi bien dans des monuments historiques que dans des demeures privées, palaces et institutions de renom. Labellisé Entreprise du Patrimoine Vivant, il conjugue tradition artisanale et création contemporaine au service des plus beaux patrimoines français et internationaux.

Mécène de compétences du Domaine national de Chambord depuis 2025, l'Atelier Mériquet-Carrère accompagne l'établissement pour la création et la reproduction de décors pour l'exposition *Les Festins de Chambord* : dorure des portes d'entrées de l'exposition, création de décors pour l'habillage des vitrines des tables et des robes, création de bas-lambris. L'atelier reproduira également le poêle du Maréchal de Saxe dont l'original, situé au premier étage du château, ne peut être déplacé.

Le Domaine national de Chambord

À propos du Domaine national de Chambord

Chambord suscite admiration et fascination à travers le monde entier depuis plus de 500 ans. Chef-d'œuvre du règne de François I^{er}, le château de Chambord est un manifeste architectural de la Renaissance française. Placé sur la première liste des monuments historiques en France dès 1840, patrimoine mondial de l'Unesco depuis 1981, Chambord est le deuxième château le plus visité de France. Il accueille plus d'un million de visiteurs par an. Ce site exceptionnel se distingue aussi par le plus vaste parc forestier clos de murs d'Europe. Celui-ci s'étend sur 5 440 hectares.

Propriété de l'État depuis 1930, le Domaine national de Chambord est un établissement public à caractère industriel et commercial placé sous la tutelle des ministères en charge de la Culture, de l'Agriculture et de l'Environnement et sous la haute protection du Président de la République. L'établissement a intégré le Grand Parc de Rambouillet par décret en Conseil d'Etat du 1^{er} juin 2018. Le Conseil d'administration est placé sous la présidence de Philippe Donnet. Depuis janvier 2023, l'établissement public est dirigé par Pierre Dubreuil.

Horaires d'ouverture

Horaires détaillés sur www.chambord.org

D'avril à octobre et vacances de Noël : **9h – 18h**

De novembre à mars : **9h – 17h**

Dernier accès 30 minutes avant la fermeture du château.
Les jardins à la française ferment 30 minutes avant le château.

*Le château ferme à 16h les 24 et 31 décembre.



Informations pratiques

Tarifs

Tarifs détaillés sur chambord.org

L'accès au château, à l'exposition et aux jardins à la française est gratuit pour les ressortissants de l'Union Européenne ayant moins de 26 ans.

Accès depuis Paris (moins de deux heures)

Par l'autoroute A10, direction Bordeaux, sortie Mer (n°16) ou Blois (n°17).

En train, départ gare d'Austerlitz, arrêt Blois-Chambord ou Mer.

Ouverture du château

Le château est ouvert tous les jours sauf :

- le 1^{er} janvier le 25 décembre ; les lundis de basse saison (dates précises sur chambord.org) ; à l'occasion de la journée du personnel (en mars, date précise sur chambord.org).

Lorsque le château est fermé au public, le domaine reste accessible librement.



LÉGENDES

Pages 4-5

Salle d'Eros et Psyché : Le Banquet de mariage d'Eros et Psyché (détail)
Jules Romain
Vers 1532-1535
Mantoue, Palais du Tè
© SCALA, Florence, Dist. GrandPalaisRmn/
image Scala

Page 6

Portrait de François I^{er} (1494-1547)
Pierre Dupuis fils (1833-1915) ;
d'après Titien (v.1488-1576)
1852
Huile sur toile
Domaine national de Chambord, CH/41/0006
© Domaine national de Chambord, Ludovic
Letot

Page 9

Banquet de mariage d'Alexandre Farnèse et Marie du Portugal Frans Floris
1565
Manuscrit
Collection de la bibliothèque de l'université de Varsovie, cabinet des estampes, collection royale (inw Zb.d.10258)

Pages 10 et 11 (au centre)

Un plat et deux vases à sujets mythologiques (détail)
Léonard Thiry (vers 1500-vers 1550)
XVI^e siècle
Plume, encre brune et lavis brun
ENSBA, Mas.2493
© Beaux-Arts de Paris

Page 13

Almanach pour l'année 1688 / Louis le Grand, l'amour et les délices de son peuple. Réception et dîner du roi à l'Hôtel de Ville de Paris, pour sa guérison, 30 janvier 1687 (détail)
Anonyme, Nicolas I^{er} Langlois éditeur
1688
Gravure
Musée Carnavalet – Histoire de Paris (Paris),
G. 20301
CC0 Paris Musées /Musée Carnavalet –
Histoire de Paris

Pages 14 – 15 (au centre)

Dessins pour objets en argent cuillères-à-olives et manches de couteaux
Nicolas Ambroise Cousinet
NMH THC 834
CC0 Nationalmuseum, Stockholm

Page 17

Le duc de Penthièvre et sa famille (détail)
Jean-Baptiste Charpentier le vieux
(1728-1806)
1768
Huile sur toile
Domaine national des châteaux de Versailles et de Trianon, MV 7716
© GrandPalaisRmn (Château de Versailles) /
Gérard Blot

Page 18 – 19 (au centre)

Nécessaire à thé et à chocolat de Marie Leszczyńska : pot à lait (détail)
Manufacture de porcelaine de Meissen; Bonnaventura-Gottlieb Häuer (attrib. à; peintre)
Vers 1737
Porcelaine dure peinte et dorée
Musée national des châteaux de Versailles et de Trianon, V. 2018.24
© Château de Versailles, Dist.
GrandPalaisRmn / Christophe Fouin

Page 21

Photo de la table dressée pour le dîner de 1988
Collection de l'ancien chef doublement étoilé Bernard Robin.

Pages 22 – 23

Assiette plate à bordure bleu foncé
Manufacture de Sèvres, Porcelaine
En dépôt à la Présidence de la République - Palais de l'Élysée
Verre à eau service Trianon RF, Cristal de Baccarat
Palais de l'Élysée
Verre à vin rouge et verres à vin blanc, service Trianon RF, Cristal de Baccarat
Palais de l'Élysée
© Domaine national de Chamobrd / Photo
Sophie Lloyd

Page 24

Rafraichissoir à bouteilles orné de frises florales et géométriques, muni d'une tête moulée de préhension
XVIII^e siècle
Faïence
Domaine national de Chambord, latrine ouest, L.O.13
© Domaine national de Chambord / Ludovic Letot

Bouteille de vin aux Armes de Napoléon I^{er}
Début du XIX^e siècle
Verre commun teinté vert (verre soufflé à la canne)
Domaine national de Chambord, latrine ouest, L.O.75
© Domaine national de Chambord / Ludovic Letot

Page 27

© Domaine national de Chambord / Ludovic Letot

Illustrations

Antirouille Communication (Amboise)

Conception graphique

Olivier Marchant,
Domaine national de Chambord

EXPOSITION

Scénographie de l'exposition
Agence NC - Nathalie Crinière

Graphisme de l'exposition
C-album

Éclairage de l'exposition
Gélatic





Contacts presse

**Direction générale déléguée
au développement**

Mathilde Fennebresque

Port : +33 (0)7 52 65 36 18

mathilde.fennebresque@chambord.org

Irina Metzl

Port : +33 (0)6 82 02 89 94

irina.metzl@chambord.org

www.chambord.org

Domaine national de Chambord

41250 Chambord



domaine national de Chambord

DOMAINE NATIONAL DE CHAMBORD

41250 Chambord
FRANCE

CHAMBORD.ORG



@chateaudenchambord

