

Exposition présentée du 16 juin au 10 septembre 2023.

Château ducal de Cadillac

4, place de la Libération

33410 Cadillac-sur-Garonne

Tél. : 33 / (0)5 56 62 69 58

<https://www.chateau-cadillac.fr/>

Ouvert tous les jours de 10h à 13h15 et de 14h à 18h.

Dernière entrée 45 min avant la fermeture.

Programmation culturelle et billets en ligne :



@ChateauCadillac


MINISTÈRE
DE LA CULTURE

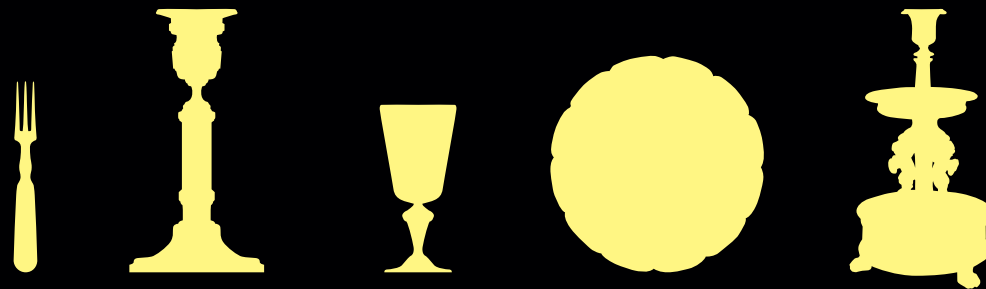
Liberté
Égalité
Fraternité

CENTRE DES MONUMENTS NATIONAUX 

Tables d'exception,

du XVIII^e au XX^e siècle

Château ducal de Cadillac



Livret de visite

Architecte d'intérieur, connaisseur du mobilier français du XVIII^e au XIX^e siècle, Hubert de Vinols a constitué une collection historique dédiée aux arts de la table en porcelaine, cristal et argenterie. Cet ensemble remarquable est régulièrement mis en scène lors de dîners historiques ou événementiels.

À l'invitation du Centre des monuments nationaux, Hubert de Vinols dresse six tables d'exception dans le château ducal de Cadillac, au cœur du Bordelais, qui rendent hommage à la splendeur et à la création des arts de la table au siècle des Lumières et au XIX^e siècle.

APPARTEMENT DE LA DUCHESSE

SALLE DE LA DUCHESSE

Table Condé à l'œillet (Salle a)

Cette table est dressée avec des pièces du XVIII^e siècle : de la vaisselle en porcelaine de Chantilly et un centre de table décoratif appelé surtout, en métal plaqué d'argent. La manufacture de Chantilly fondée par les princes de Condé est active de 1725 à 1792. Le modèle d'assiettes à l'œillet présenté ici figure parmi les plus prisés avec le service à la brindille. Cette porcelaine tendre, sans kaolin (argile blanche), se distingue de la faïence par son aspect translucide. On la retrouve dans les manches des couteaux, en porcelaine de Saint-Cloud, manufacture créée par Colbert, active de 1664 à 1766. Enfin, les verres soufflés et les couverts d'argent armoriés du XVIII^e siècle concourent à l'harmonie de l'ensemble.

Table Meissen à décor floral (Salle a)

Cette table est dressée avec des pièces en porcelaine de Meissen du XVIII^e siècle. Fondée en Saxe par le roi Auguste Le Fort en 1710, la manufacture recourt au procédé mis au point par le chimiste Frederic Böttger qui utilise le kaolin, argile blanche provenant du nord de la ville. Assiettes, soupière, glacière et saucière reprennent un décor floral sur fond blanc, caractéristique de cette porcelaine. À cette époque, les nappes étaient toujours blanches, souvent en damas de coton, ce qui contribuait à la solennité de la table. D'inspiration allemande et adaptée au XXI^e siècle, la table est complétée par des couteaux à crose et des fourchettes à deux dents avec manches en argent du XVIII^e siècle, permettant de piquer dans les plats disposés devant les convives, selon un plan prédéfini.

PREMIÈRE ANTICHAMBRE DE LA DUCHESSE

Table des sous-bois et sa desserte (Salle b)

Posée sur un tapis de mousse, cette table est exclusivement dressée avec de l'argenterie du XVIII^e siècle : des assiettes en argent dite vaisselle plate, un pot à oille (soupière), des saupoudreuses et des seaux à rafraîchir, ici détournés de leur usage premier pour y placer des fleurs. En effet, à cette époque, les fleurs n'étaient jamais disposées sur les tables afin de ne pas incommoder les convives. Le surtout en miroir évoquant un plan d'eau, la sobriété des assiettes simplement contournées et des verres soufflés bourguignons concourent à une élégance bucolique. Sur le côté se trouve une desserte avec des verrières et des seaux à rafraîchir, jamais disposés sur les tables au XVIII^e siècle. Ceux-ci, tout comme les bouteilles, sont conservés dans des pièces de forme appelées rafraîchissoirs pour garantir leur fraîcheur constante. Lorsqu'un invité souhaitait se désaltérer, un valet lui apportait un verre rempli autant de fois que nécessaire.

APPARTEMENT DU DUC

SALLE DU DUC

Table Louis XVIII (Salle c)

Pour renouer avec les grands services d'avant la Révolution française, certaines manufactures de la période de la Restauration (1815-1830) se sont inspirées des grands décors de Sèvres. La manufacture de Feuillet, active de 1820 à 1845 rue de la Paix à Paris, est créée par Jean-Pierre Feuillet (1777-1840), fils d'un chef pâtissier du prince de Condé à Chantilly. Ce dernier lui assure sa protection. Ce grand service, remarquablement conservé et exceptionnellement complet, comprend serviteurs muets (plateaux à plusieurs étages), glacières, compotiers, confituriers et bannettes (sorte de compotiers ajourés). Il est composé de 150 assiettes, dont 48 sont présentées ici. Enfin un grand surtout en bronze de la même époque, mesurant 3,30 mètres de long, orne le centre de la table. On y trouve également des couverts Empire d'après Biennais et un service de verres de la cristallerie de Clichy.

ANTICHAMBRE DU DUC

Table aux plumes noires (Salle d)

Posée sur un tapis de plumes noires, cette table présente des assiettes de la manufacture de Rihouet vers 1840, dont le motif à ailettes vert d'eau à rayures noires est particulièrement intemporel. Les couteaux en bronze et argent sont réalisés au Japon vers 1890 et destinés à l'export. Les verres légèrement fumés, ornés de chiffres or (initiales entrelacées), proviennent de la maison Ernest-Baptiste Léveillé (1841-1913). Des cloches en métal argenté, servant à maintenir chauds les plats, enrichissent le décor.

Table aux asperges (Salle d)

Cette table d'inspiration champêtre destinée au service des asperges accueille un lièvre en bronze, œuvre de la sculptrice contemporaine Caroline d'Andlau. Le service de verres à décor de pampres lui-aussi contemporain est réalisé par l'artiste Joy de Rohan-Chabot. Créées vers 1900, les assiettes avec leur réserve pour la sauce, ainsi que les pièces de forme (chariot à asperge, paire de terrines) sont en barbotine, un mélange d'argile et d'eau. Les couteaux, fin XIX^e siècle, ont un manche en corne sculptée d'un pied de biche.

