

Le Périgord se met à table

Exposition « Les arts de la table de 1870 à nos jours »

Rendez-vous aux jardins les 3-4-5 juin 2022

Commissaires d'exposition :

Philippe Chambost au Jardin de Malrigou (ISMH) et Ludovic Chasseigne au Musée André Voulgre

Depuis de nombreuses années l'Hospice de Malrigou ouvre ses jardins aux visiteurs à l'occasion de la manifestation des « Rendez-vous aux jardins » organisée par le ministère de la Culture pour un évènement poétique le temps d'un week-end mêlant créations contemporaines et jardins : « L'art est dans ma nature ». Pour cette année 2022, l'évènement se penche sur les Arts de la table et s'élargit grâce à une exposition au musée André Voulgre de Mussidan qui le prolongera ainsi tout l'été.

Les arts de la table de 1870 à nos jours

Pour mettre les petits plats dans les grands, seront présentées à cette occasion des tables dressées, de 1870 à nos jours, essentiellement de la faïence de créateurs.

Cette association des deux lieux permet de porter l'accent sur l'évolution (révolution?) d'après-guerre: la maison de campagne, la télévision, recevoir autrement, etc... en créant un dialogue entre les pratiques de la table des années 50-80 au Jardin de Malrigou et celles de la fin du XIX^{ème} siècle au Musée André Voulgre. L'exposition met au jour les pratiques commerciales des grands magasins du XIX^{ème} siècle et celles des galeries spécialisées de la période des Trente Glorieuses. Au travers de plusieurs centaines de pièces de porcelaine, faïence, grès, verrerie, de pièces d'orfèvrerie, ainsi que des gravures, des affiches, des menus ou encore des livres de cuisines c'est tout l'âge d'or de la céramique des années 50-60, ainsi que l'expression du grès, qui sont célébrés.



Faïence (service Printemps) et catalogue du Grand Dépôt (Faïence, porcelaine et cristaux) d'Emile Bourgeois, vers 1900.

La faïence et le grès des créateurs céramistes.

Ils sont de Vallauris (Anasse, Picault, Capron, Innocenti, Foucard-Jourdan ...), de Ratilly (Pierlot), mais aussi de Paris avec Pol Chambost qui a beaucoup créé pour les arts de la table et collaboré avec la styliste Colette Gueden pour Primavera, le rayon décoration du magasin le Printemps, mais également Peter et Denise Orlando ou certaines manufactures telles que Nidervillers.



Service de table Pierlot ; service de Pol Chambost pour Colette Gueden, styliste de Primavera, le magasin d'art et de décoration du Printemps ; service de table en grès de Nicole et Michel Anasse.

Cet art de la table, ce raffinement très français, largement exporté vers les grands magasins des USA, est mis à l'honneur à l'occasion de ce rendez-vous d'exception au jardin dans un premier temps puis au musée André Voulgre pour l'été.



Service coquillage de Pol Chambost et service en trompe l'œil de grès. Pichets d'Isabelle Pammachius et Hervé Rousseau.



Service de Foucard Jourdan (Vallauris, années 60) et pichet contemporain en grès d'Isabelle Pammachius (Henrichemont).

C'est cette histoire que nous souhaitons présenter, à titre d'essai.

Mais également en parcourant ces 150 ans, re-situer le service à la française, à la Russe, à l'anglaise... ou actuel.

Cela touche à l'orfèvrerie (Christofle, Boulenger, Ercuis...) à la verrerie (Saint-Louis, Lalique ...), à la production de céramique (porcelaine, faïence, grès) aux us et coutumes en 1961 dans « l'Art de la table » de Pierre Andrieu "aux bonnes manières" prônées par Madame de Rothschild ...

L'idée d'une exposition à Malrigou (jardin, potager, atelier, galeries, forêt...) pour le premier week-end de juin: mise en scène d'une vingtaine de tables (individuelle, pour deux, quatre, six... repas de famille et réception buffet) avec des services commercialisés par le Grand Dépôt d'Émile Bourgeois à Paris, vers 1880 ; des faïences imprimées par décalcomanies et un art populaire du début de siècle. Également de belles présentations de créateurs des années 50-60 mais aussi contemporains avec des mises en scène alléchantes de créations actuelles.



Service de table de Péhu Saché en faïence décorée, vers 1900.

Nos créateurs remarquables contemporains s'appellent Didier Gardillou (Saint Astier), Polyèdre (Nantes), Audrey Ballachino (Drôme), Animal Fabuleux (Limoges), Marc Alberghina (Vallauris)...

Créations contemporaines (Animal Fabuleux)



Le lien se fait évident avec le Musée André Voulgre, tant la vallée de l'Isle se trouve être la terre d'origine de deux personnages célèbres de la gastronomie française et périgourdine en particulier.

Jean Camille Fulbert Dumonteil : écrivain et fin gastronome, auteur de nombreuses publications gastronomiques. C'est son fameux « La France gourmande » en 1906 qui le fait passer à la postérité. Il vante, pour les invités, aussi bien les mérites de la truffe divine, « Dieu la fit pour le ciel et, se trompant de route, la truffe tomba sur la terre » que les pommes frites à la graisse d'oie.... Car « dans une lèchefrite en terre, placée sous la broche qui tourne au feu une oie grasse, une dinde opulente, ou une poularde dodue, les pommes de terre s'abreuvent de ces flots intermittents de graisse parfumée... »

Andrée Mallet-Maze, dite La Mazille, écrivaine parisienne, a plongé dans ses racines périgourdines pour concocter un livre de recettes qui reste une bible en la matière. Ainsi, elle vantait la cuisson sous la cendre en citant son prédécesseur Fulbert-Dumonteil « des grosses poires de Cadillac, aux joues roses comme une fermière de Normandie, attendrit et parfumée... » ou aussi « des châtaignes du Périgord, pâte exquise, [qui] jaunissent et pétillent sous la cendre, envoyant [...] une détonation joyeuse qui résonne comme un éclat de rire. » Dans « La bonne cuisine du Périgord » en 1926 elle vantait ainsi l'immense privilège de goûter une truffe savoureuse et parfumée cuite sous la cendre.

En ces quelques lignes, la grand'messe de la gastronomie Périgourdine est ici résumée.

Au musée André Voulgre comme à l'Hospice de Malrigou (ISMH), les cuisines et leurs cheminées peuvent recevoir leurs hôtes.



Cuisine et cheminée de l'Hospice de Malrigou. Tableaux de Tamagno (c.1910) et de Paul Pouchol (c.1950)

Dans le cadre d'une publication plus ambitieuse, un ouvrage qui présenterait un chapitre avec des lieux pittoresques du Périgord : château de Neuvic, château de Fénelon, château-hôtel de Lalande, maison forte de Malrigou, Moulin de l'abbaye de Brantôme, cuisine du Musée Voulgre, etc... et d'autres idées ou lieux sont à venir.

A bientôt en Périgord

Philippe Chambost et Ludovic Chasseigne

06 61 65 22 37

05 53 81 23 55

Au 25 Janvier 2022: liste des tables envisagées pour l'exposition (en vert ce qui est prévu pour le Musée Voulgre, en noir pour Malrigou).

- Présentation d'une certaine évolution de la soupière sur 150 ans.
- **petit déjeuner campagne, bol et cafetière début de siècle (2 ou 3 personnes) (Musée Voulgre)**
- **tête à tête petit déjeuner américain, années 60 Pol Chambost (fontaine-néflier puis Musée Voulgre)**
- **table des desserts, Pol Chambost. Début années 60**
- table ambiance bistrot, faïences barbotines années 20-30 (bar-taverne)
- **buffet des gourmandises: LU, Olibet, Menier, Pernot, H et P..., guimauves, pâtes de fruit de Neuvic sur l'Isle... (bar épicerie et Musée Voulgre)**
- **table apéritif 1900 (absinthe et fontaine faïence) - animation conférence (bar-taverne ou extérieur galerie)**
- **grande table d'apparat 1880, service Grand Dépôt (petit parc au chêne vert et Musée Voulgre)**
- **table naturaliste, faïence 1900 (4 ou 6 couverts, tour carrée)**
- **table herbier, faïence années 50 (petit parc sous tilleul ou sous gloriette)**
- **table service Plume de Niderviller années 60 (en forêt) avec couverts bambou**
- **table art déco, faïence 1935 de Primavera-Gueden (au potager sous cerisier)**
- **table service coquillages de Pol Chambost de 1954 (4 personnes) (petit parc maison et Musée Voulgre)**
- **table ronde de campagne, verte et rouge, de Pol Chambost, années 60 (petit parc maison et Musée Voulgre)**
- **table service Nicole et Michel Anasse et exposition Sylvestre Anasse (tableaux, photos et céramiques) (petite galerie expo)**
- **tables basses années 50-60 de : Roger Capron (pelouse piscine), de Jean Rivier, de Olivier Pettit.**
- **table basse années 40 Pouchol (pelouse piscine ou entrée figuier atelier)**
- **table années 60 d'Innocenti, Vallauris années 60 (pelouse piscine)**
- **services de Roland Brice et de Jacques Innocenti (Vallauris)**
- **double grande table Robert Picault, Vallauris années 60 (pelouse piscine sous tilleul) : table verte et table bleue (2 services)**
- **table surprise par Arnaud Serpollet**
- **table de grès de Ratilly de Jeanne et Norbert Pierlot (années 50) et couverts bambou (allée du potager)**
- **table de grès de Pierre Digan**
- **pause café champêtre, trompe l'œil de bois mat par Foucard-Jourdan, Vallauris et Monaceram Monaco (sous double chêne)**
- **décor et table de Marius Giuge (Vallauris)**
- **service de table des créateurs contemporains Animal Fabuleux (Limoges)**

- le mur des soupières (évolution du 19ème à nos jours) (Atelier) dont Grand Dépôt, Préhistoire 50, Picault, Jouve, Chambost, Thiry, de Lespinasse, les 2 potiers, Alberghina, ... Musée Voulgre et Malrigou.

- grand buffet contemporain par Audrey Ballachino. (Atelier)

- meuble musée vitrine : présentation d'archives anciennes, catalogues (faïence, argenterie, verrerie etc (cheminée Atelier et Musée Voulgre)

- Présentation d'orfèvrerie, verrerie XIXème et XXème, menus (champagne, biscuits, chocolat...), projets de décors d'assiettes (Haviland) et au Musée Voulgre

- Affiches (Amieux/oie, Charcuterie/le cochon, Apéritif Goudron Roubert/Cyrano, Thermos Joséphine Backer) au Musée Voulgre.

NB : tous ces thèmes de tables sont susceptibles de modifications d'ici au 30 mai.



Toile peinte. Panneau publicitaire pour une charcuterie (c. 1930)