

Communiqué de presse



Charles Giraud : La salle à manger de la princesse Mathilde

A la table de l'Impératrice Eugénie
le service de la bouche dans les palais impériaux

2 octobre 2009 au 18 janvier 2010

**Musées et domaine nationaux
du Palais de Compiègne**
60200 Compiègne

www.musee-chateau-compiegne-compiegne.fr
Tél : 03 44 38 47 00

A la table de l'Impératrice Eugénie évoque l'organisation d'un dîner, officiel ou non, se déroulant dans l'une des résidences impériales de Napoléon III, principalement à Compiègne mais également aux Tuileries, à Saint-Cloud, Fontainebleau ou Biarritz. L'exposition présentera l'organisation d'un repas au sein de ces lieux de pouvoir et de villégiature, et au-delà, montrera le fonctionnement d'une résidence impériale sous le Second Empire.

De l'intimité familiale aux fastes des dîners officiels, plusieurs types de repas étaient organisés par le service de la bouche. Les repas ordinaires, privés, rassemblant très peu d'invités, reflétaient la vie quotidienne, l'intimité de la famille impériale. Les réceptions officielles, quant à elles, réunissant les membres de la cour et certains convives de marque, se déroulaient selon un protocole bien défini, propre à chaque résidence. Ainsi les réceptions au palais de Compiègne n'imposaient pas aux invités des contraintes aussi lourdes qu'au palais des Tuileries.

L'exposition permettra également d'identifier le type de mobilier, de service de table et de pièces d'orfèvrerie qui étaient utilisés pour ces soirées exceptionnelles. De la présentation de tables dressées aux documents iconographiques et témoignages de contemporains, l'exposition s'attachera à présenter au public l'image la plus fidèle possible d'une table impériale. Enfin, elle donnera à voir les commandes que Napoléon III effectuait afin de garnir sa table, auprès de fournisseurs célèbres comme la manufacture de Sèvres, l'entreprise Christofle...

Loin de se limiter à la seule présentation des tables impériales, l'exposition se propose également de découvrir les coulisses de ces dîners, en présentant le fonctionnement du service de la bouche, qui avait en charge l'entretien de la vaisselle et du linge de table, l'élaboration et la confection des menus, le dressage des tables ainsi que le service durant les dîners. Ainsi est-ce une part importante du fonctionnement des résidences impériales qui sera évoqué à travers cette exposition, faisant ainsi revivre un art de vivre français si célèbre en son temps.

Renseignements pratiques

Accès : De Paris, 80 km, autoroute A1, sortie n°9, Compiègne sud (à l'entrée de Compiègne, direction Soissons). Par le train, départ de Paris-gare du Nord, 40 minutes.

De Lille, 150 km, autoroute A1, sortie n°10, Arsy. **GPS** : 49°25'06, 34"N002°49'48, 23"E

Horaires : Ouvert tous les jours, sauf le mardi - le 25 décembre 2008 et le 1^{er} janvier 2009, de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h (dernière admission 17h15).

Prix d'entrée (sous réserve de modifications tarifaires) : **Individuel** : plein tarif / 6,50 € - Tarif réduit / 4,50 € incluant les collections permanentes. **Groupe** : 99 € (25 personnes maximum) incluant les collections permanentes - Réservations obligatoires au 03 44 38 47 02.

Visites libres avec audio-guide - Visites-conférences sur réservation.

Commissariat général : Emmanuel Starcky, conservateur général, directeur du Palais de Compiègne et de Blérancourt

Contacts : Palais de Compiègne : Patricia Duronsoy, tél. : 03 44 38 47 35 - Fax : 03 44 38 47 01
courriel: patricia.duronsoy@culture.gouv.fr