

Conférence-projection par
Béatrice Bustarret

Le repas Tout un art



En 2010, le repas gastronomique à la française a été inscrit par l'Unesco au Patrimoine culturel immatériel de l'humanité, honorant ainsi la délicatesse des mets, la richesse des arts décoratifs et le raffinement de la France en matière culinaire.

Se nourrir est évidemment une nécessité vitale et le cri "du pain!" résonne dans la voix populaire au travers des siècles. Cependant un repas semble meilleur lorsqu'il est bien présenté, et, outre les mets succulents et les bons vins, on apprécie la décoration de la table, la beauté de la porcelaine, de la cristallerie et de l'argenterie.

C'est également un moment de convivialité qui resserre les liens familiaux ou amicaux, il est organisé suivant des rites qui se rattachent aux époques et aux civilisations - la façon de prendre le repas, couché ou assis, l'ordre des plats...

L'histoire nous raconte qu'il fait aussi partie de la mise en scène du pouvoir et de la diplomatie et qu'autour d'une table bon nombre d'affaires ont été réglées et de décisions prises.

Après un parcours chronologique illustrant l'évolution des traditions dans la façon de se tenir à table depuis l'antiquité jusqu'à nos jours, nous évoquerons quelques repas mémorables et leur représentation dans l'art, banquets des dieux, Grand Couvert de Louis XIV à Versailles, tables des rois embellies par les magnifiques services de la Manufacture de Sèvres à la pointe de la recherche. Enfin nous admirerons aussi de magnifiques créations artistiques à travers de nombreuses images qui nous donneront, à n'en pas douter, l'eau à la bouche...

A TABLE!