

Château de Kerjean

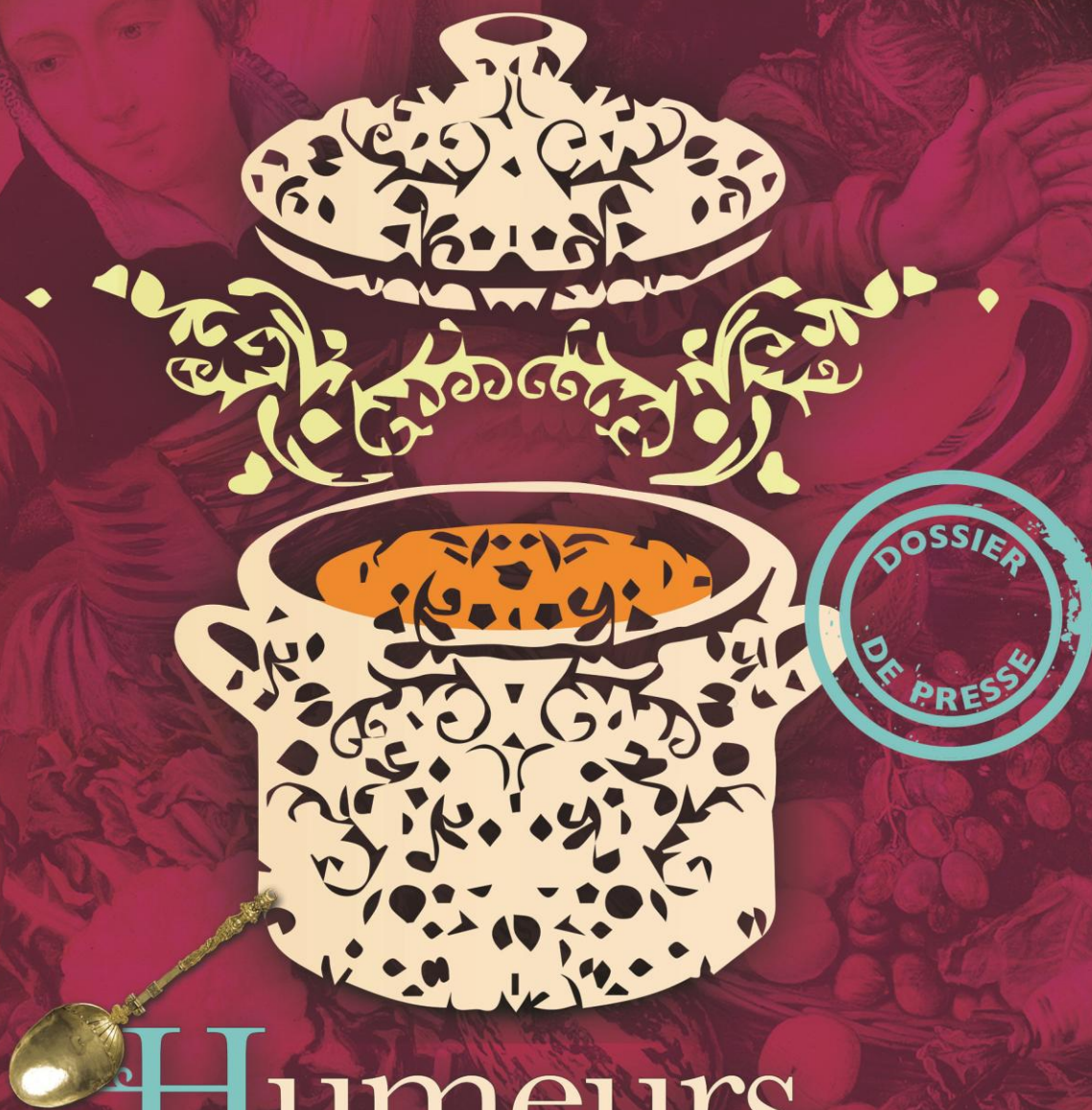
TOUT
commence
en FINISTÈRE

••••• Chemins du patrimoine en Finistère



EXPOSITION

Du 29 mars au 2 novembre 2014



Humeurs gourmandes

Faire bonne chère à la Renaissance



CONSEIL
GÉNÉRAL
Finistère
Penn-ar-Bed



Sommaire

1. Le repas de la Renaissance : héritage médiéval et prémices de la gastronomie française
Communiqué de presse P 2-3
2. Un parcours historique et humaniste
 a. De l'animal à l'homme P 4-5
 - L'alimentation à la Renaissance
 - Le péché de gourmandise
 - Les bonnes manières
 - À table !
- b. Les représentations liées à la nourriture P 6-7
 - Jours gras et jours maigres
 - Leçons de diététique
 - Pays de Cocagne
 - Techniques culinaires
3. Les partenaires de l'exposition P 8-9
 - a. Le commissariat scientifique
 - Florent Quellier
 - Patrick Rambourg
 - b. Le scénographe et les prêteurs
 - L'atelier L2
 - Les prêteurs
4. Les événements et les animations P 10-11
 - Le Bal de la Renaissance
 - La semaine du goût
5. Service presse : contact et photos P 12-13
6. Informations pratiques et contact presse P 14

1. Le repas de la Renaissance

Héritage médiéval et prémices de la gastronomie française



Au Château de Kerjean, l'exposition temporaire « Humeurs gourmandes » traite de l'alimentation à la Renaissance. Un thème passionnant et pourtant méconnu. Il faut bien admettre que la cuisine du 16^e siècle a laissé peu de traces dans notre imaginaire, au contraire de celle du Moyen Âge, friande d'épices, et de celle du Grand siècle, avec son retour aux saveurs naturelles.

La culture alimentaire du 16^e siècle aborde un mouvement de transition, et c'est bien cela qui la rend difficile à saisir. Elle est à l'image de son époque, tendue entre héritage et renouveau. Sur les tables cohabitent

épices médiévales et dindon du nouveau monde.

Le repas aristocratique reste très codifié. Tout gentilhomme se doit de maîtriser les bonnes manières - il existe même des manuels destinés aux enfants, dont un écrit par le célèbre philosophe Erasme. Proscrites, les attitudes proches de l'animalité. Quant au festin, il représente une vraie démonstration de puissance, dans laquelle l'abondance des mets et de la vaisselle d'orfèvrerie joue un rôle majeur. De cette vaisselle, en étain ou en argent, peu d'exemplaires nous sont parvenus car beaucoup ont été refondus. L'exposition rassemble une soixantaine d'objets, provenant notamment du Musée national de la Renaissance ou du Musée Dobrée. Cuillère, coupe d'argent, baratte à beurre et même cygne naturalisé (un volatile très apprécié par l'élite) réjouiront les pupilles du visiteur.



L'objectif de la scénographie, permettre à tous de s'approprier les contenus, par exemple grâce à un jeu interactif : chacun devra cuisiner une recette équilibrée selon les médecins du 16^e siècle. La diététique de l'époque attribue des vertus médicinales aux aliments, et va jusqu'à allouer des pouvoirs aphrodisiaques à certaines denrées (comme l'artichaut !). Au fil des salles et jusqu'aux cuisines, le parcours déroule une vision historique et gourmande de ce qui deviendra un patrimoine à part entière : la gastronomie française. À chacun de faire bonne chère – bon visage – à son hôte !



Le Château de Kerjean est construit à la fin du 16^e siècle. Caractéristique de la seconde Renaissance française par son plan et ses décors, il est entouré d'une enceinte aux dimensions exceptionnelles. Aujourd'hui, il s'inscrit dans un domaine de 20 hectares comprenant un colombier, des piliers de justice et une fontaine.

Communiqué de presse



Le Château de Kerjean ranime ses cheminées et fait tinter sa vaisselle le temps d'un banquet. Des cuisines aux chambres d'apparat, l'exposition « Humeurs gourmandes » investit le château et son architecture pour y déployer un parcours questionnant l'alimentation à la Renaissance.

Véritable transition entre la table du Moyen-âge et celle du grand siècle, le repas de la Renaissance est évidemment marqué par la diffusion du livre imprimé, vecteur d'innovations tant culinaires que protocolaires, mais également par l'humanisme, qui replace l'Homme au centre des réflexions diététiques. La découverte de territoires inconnus permet également l'arrivée de nouveaux produits, parmi lesquels le dindon, emblème des grandes tables du 16^e siècle. Comment se concrétisent ces différentes mutations ? Quels objets, quelles manières et quels hommes recouvrent ces nouveautés ?

De l'imaginaire populaire aux bonnes manières, de la cuisine des gourmands aux tables des puissants, le parcours déroule une vision historique et gourmande de ce qui deviendra un patrimoine à part entière : les prémices de la gastronomie française.

➔ Exposition « Humeurs gourmandes »

Château de Kerjean, du 29 mars au 2 novembre 2014
www.cdp29.fr

2. Un parcours historique et humaniste

➡ De l'animal à l'homme

L'ALIMENTATION À LA RENAISSANCE



Entre la cuisine du Moyen Âge friande d'épices et la réputation de la cuisine française au 17^e siècle, la gastronomie de la Renaissance a laissé peu de traces dans notre imaginaire, si ce n'est le mythe des cuisiniers italiens de Catherine de Médicis.

La culture alimentaire du 16^e siècle aborde un mouvement de transition, et c'est bien cela qui la rend si difficile à saisir. Elle est à l'image de son époque, tendue entre héritage et renouveau. Sur les tables cohabitent épices médiévales et dindon du nouveau monde. Les manières de table et la vaisselle évoluent, mais leur diffusion est loin d'être homogène.

L'exposition « Humeurs gourmandes » vous invite à découvrir l'alimentation et les usages des élites à la Renaissance, avec quelques incursions dans les marmites du peuple. Au visiteur de faire désormais bonne chère – bon visage – à l'hôte qui l'accueille !

LE PÉCHÉ DE GOURMANDISE

La gourmandise, autrement appelée *Gula* (dérivant du latin « gosier ») est considérée comme un vice par les chrétiens depuis le 4^e siècle. Dans la liste des sept péchés capitaux dressée au 13^e siècle par Grégoire Le Grand, elle demeure un péché véniel sans gravité. Les théologiens fustigent cependant ses conséquences dangereuses : l'excès de boisson et de nourriture excite les corps et les sens. De l'estomac au bas ventre, il n'y a qu'un pas vers la luxure.

Les représentations de l'enfer ornant les églises illustrent les supplices réservés aux damnés. Des créatures infernales obligent les gourmands à avaler des mets immondes ou les font bouillir à petit feu dans de grandes marmites. Sans condamner le plaisir de manger, l'Église prône un idéal de modération et de tempérance.



LES BONNES MANIÈRES



Déjà au Moyen Âge, il existe des traités de civilité qui expliquent comment se comporter à table. Les auteurs de la Renaissance, Érasme en tête, poursuivent la codification des bonnes manières. Ces ouvrages proscrivent les attitudes proches de l'animalité (engloutir comme une cigogne). Bannis également, les gestes incommodes pour son voisin de table (parler la bouche pleine).

L'hygiène reste une préoccupation importante, d'autant que les convives mangent avec leurs mains : pour les laver, une aiguière et un bassin sont disposés dans la salle du banquet. La vaisselle posée sur la table se caractérise par une grande sobriété. Enfin, de nouveaux objets apparaissent, comme la fourchette. La tranche de pain qui servait d'abord de support aux aliments sera également peu à peu remplacée par l'assiette.

À TABLE !

Le festin, plus encore que de nourrir les convives, doit mettre en scène la richesse et la puissance de celui qui invite. Il se déroule dans un décor ostentatoire et codifié. Bien en vue, un meuble à étage, appelé le dressoir, expose la vaisselle d'apparat.

La table elle-même, un plateau dressé sur des tréteaux et recouvert d'une nappe, supporte des décors en sucre, très en vogue au 16^e siècle. La place des invités d'honneur est marquée par une nef ou un cadenas : ces objets d'orfèvrerie renferment épices, couverts et serviettes.

Les gentilshommes servants sont les garants du bon déroulement du repas. Pas moins de quatre à neuf services peuvent se succéder au cours d'un banquet, composés chacun de mets variés. L'abondance déployée sur la table du festin démontre de façon spectaculaire la supériorité du Prince.



➔ Les représentations liées à la nourriture

JOURS GRAS ET JOURS MAIGRES



L'alternance maigre/gras imposée par le calendrier religieux marque profondément la culture alimentaire de l'Europe catholique. Lors des jours d'abstinence et de jeûne – jusqu'à 150 jours par an – les aliments d'origine animale sont, en principe, bannis des tables et des cuisines.

Peu carnée, l'alimentation populaire quotidienne est déjà marquée par les céréales et les légumes. Quant aux élites, elles trouvent bien des façons de faire bonne chère malgré les interdits : elles se régalent de recettes raffinées de poissons, de coquillages et de légumes à la mode ; l'Église multiplie les dispenses et autorise la consommation du beurre les jours maigres... Les catholiques tendent ainsi le flanc, dans une période de crise religieuse, à ceux qui dénoncent « l'hypocrisie papiste ».

LEÇONS DE DIÉTÉTIQUE

On est ce que l'on mange. La diététique de la Renaissance obéit à des savoirs élaborés, hérités de l'Antiquité et du Moyen Âge. Cette « médecine des humeurs » ou médecine humorale repose sur un système d'analogies entre l'univers, le corps humain et les aliments.

À l'image des quatre éléments composant le monde, les aliments proches de la terre (les navets par exemple) sont considérés comme plus grossiers que les nourritures aériennes (comme les volailles). Mieux vaut respecter cette hiérarchie des mets pour adopter un régime correspondant à son statut social.

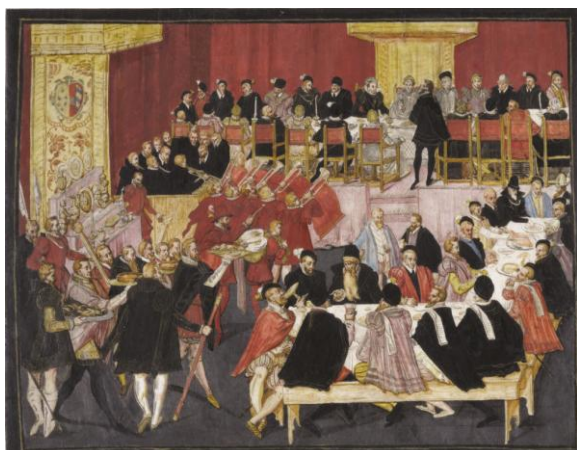
Chaque mets possède également des qualités propres (chaud, froid, humide ou sec) dont on redoute les excès. Il convient de corriger ces aliments par une cuisson ou un assaisonnement adapté : au bœuf (froid), on ajoutera du gingembre (chaud). La notion d'équilibre humoral se trouve bien au cœur de la cuisine de l'époque.

LE PAYS DE COCAGNE

Le pays de Cocagne est une contrée imaginaire qui inspire un large pan de la littérature du 16^e siècle. Pour se rendre sur cette île située quelque part à l'ouest, le voyageur doit se frayer un chemin à travers une montagne de pâte à crêpe.

Le paysage de Cocagne, dédié au plaisir des sens, se compose entièrement de nourriture. Entre les montagnes de fromage et les rivières de vin gambadent des cochons tout cuits, des pâtés et des œufs à la coque. Les arbres poussent chargés de fruits confits et de pigeons rôtis tandis que tartes, dragées et gaufrettes recouvrent les maisons.

Ne nous y trompons pas. Le succès de cette fable exprime bien les inquiétudes d'une société marquée par les pénuries alimentaires. Pour faire fi de la disette, quoi de mieux que de s'évader dans un pays merveilleux où règnent paix et abondance ?



TECHNIQUES CULINAIRES

Dans les grandes demeures, le nombre de bouches à nourrir est considérable et se chiffre parfois en centaines. Les cuisines, par l'intense activité qu'elles engendrent, sont au cœur des réflexions des architectes. En faut-il une ou deux et avec combien d'annexes ? Doit-on les bâtir à l'écart ou près du logis ?

Le maître queux (le cuisinier) dirige un personnel nombreux, des sauciers aux jeunes galopins. Il use de gestes techniques précis et maîtrise différents types de cuisson. De la rôtisserie à la pâtisserie, il peut ainsi mettre en œuvre une grande variété de recettes.

Dans les cuisines s'opère progressivement une évolution des goûts. Certes, les épices sont toujours appréciées mais on observe un engouement pour le sucre et une montée en puissance du beurre, lequel s'imposera durablement dans la cuisine française.

3. Les partenaires de l'exposition

DEUX COMMISSAIRES SCIENTIFIQUES



➔ **Florent Quellier** : Historien spécialiste de l'alimentation des mondes modernes, Université François Rabelais de Tours et CNRS.

➔ **Patrick Rambourg** : Historien spécialiste des pratiques culinaires et alimentaires, Université François Rabelais de Tours et Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation.

L'ATELIER L2 COMME SCÉNOGRAPHE

Né en 2009 de la collaboration de deux architectes aux formations complémentaires, Julie de Legge et Pierre Lelièvre, L2 est un atelier pluridisciplinaire mêlant les domaines de l'architecture, la scénographie et la photographie. L'idée est de proposer des mondes poétiques imaginés pour l'individu ainsi que des espaces qui accueillent différemment leurs usagers, prenant en compte le corps, ses désirs et ses mouvements.

LES PRÊTEURS

- Cité de la céramique, Sèvres
- Communauté de l'Abbaye Saint Guénolé, Landévennec
- Commune de Molac
- Commune de Saint-Servant-sur-Oust
- DRAC Bretagne, service Régional de l'archéologie
- Musée Dobrée, Nantes
- Musée départemental breton, Quimper
- Muséum d'Histoire naturelle, Nantes
- Musée de l'imprimerie, Nantes
- Musée national de la Renaissance, Château d'Ecouen
- Musées de Vannes
- Musées de Vitré.

LÉGUMES PROJECT

➔ Les légumes bio s'invitent au château



Avec une telle exposition, le Château de Kerjean ne pouvait que mettre à l'honneur la qualité et la variété des légumes cultivés sur le territoire. C'est donc tout naturellement qu'il s'est tourné vers *Légumes Project* pour conclure un partenariat riche de sens, de couleur et... de goût. Au cours de ces sept mois d'exposition, fruits et légumes frais se succéderont sur la table de la grande cuisine de Kerjean, tous produits par les agriculteurs du réseau BioBreizh.

Le visiteur pourra découvrir qu'à la Renaissance, on se régale déjà d'artichauts mais que les tomates venues du nouveau Monde ne se retrouvent pas encore dans les assiettes. Tout cela grâce à des produits hautement qualitatifs et dans le respect des saisons.

➔ Maison d'interprétation des légumes et de l'alimentation

Au cœur de la ceinture dorée, à Saint-Pol-de-Léon, Légumes Project est la maison d'interprétation des légumes et de l'alimentation, située au sein de la ferme Kerguelen, exploitation légumière en culture biologique de 13 hectares. Elle permet de découvrir l'agriculture dans son

environnement historique, pédologique et économique. Le visiteur peut y exercer ses 5 sens, puis parcourir les champs jusqu'au conservatoire de légumes, qui comprend une impressionnante collection d'artichauts. Légumes project propose des visites guidées culturelles, ludiques et interactives adaptées aux familles, groupes, scolaires, CE, associations.

➔ BioBreizh, l'association de producteurs de fruits et légumes biologiques

L'Organisation de Producteurs regroupe des paysans bio de Bretagne spécialisés dans la production de fruits et légumes. Depuis plus de 15 ans, le groupe affiche une spécificité, le 100% bio, et travaille à la structuration d'une filière totalement bio avec des partenaires partageant les mêmes valeurs.

La production bénéficie d'atouts naturels comme un climat doux, la présence de mer et des sols fertiles. BioBreizh, c'est une gamme complète de légumes de saison allant du plein champ au sous-abri comme le chou-fleur, l'artichaut, la carotte, le poireau, l'oignon, l'échalote, la mâche, la tomate, le concombre... Ce sont aussi des légumes issus de variétés paysannes comme le brocoli violet du Cap, le chou de Lorient, le potimarron vert, l'oignon rosé de Roscoff...



4. Les évènements et les animations

LE BAL DE LA RENAISSANCE

16 AOÛT 2014



- ➔ Initiation à la danse
- ➔ Bal

Au mois d'août, le Château de Kerjean organise un grand Bal Renaissance. Au programme, initiation à la danse et restauration Renaissance.

Au 16^e siècle en effet, on danse comme l'on mange, et cette journée permettra aux visiteurs de s'essayer à la pavane, la gaillarde et au branle tout en dégustant masselpain, cotignac ou tourtes de toutes sortes.

LA SEMAINE DU GOÛT

DU 10 AU 19 OCTOBRE



- ➔ Ateliers scolaires
- ➔ Week-end pour tous

À l'occasion de la semaine du goût, manifestation nationale qui se tiendra du 13 au 19 octobre 2014, le Château de Kerjean programme des activités à destination des groupes scolaires et du public individuel. En effet, la semaine sera réservée aux élèves, qui pourront tester leurs talents de cuisiniers en préparant des recettes inspirées de la Renaissance. Le dimanche sera consacré au public individuel qui aura la possibilité de mieux connaître, et pourquoi pas de goûter, quelques spécialités de la Renaissance.

5. Service presse : contact et photos

Les visuels sont libres de droit avant et jusqu'à la fin de l'exposition, le 2 novembre. Ils peuvent être utilisés uniquement dans le cadre de la promotion de l'exposition. Merci de mentionner le crédit photographique et d'envoyer une copie de l'article à l'adresse suivante :

Chemins du patrimoine en Finistère, *Service communication*

21 rue de l'église – BP34

29460 Daoulas.

Pour toute question ou demande de reportage, n'hésitez pas à nous contacter :

➡ Éléonore Jandin, attachée presse : 06 38 38 90 70

➡ Jean-Philippe Rivier, responsable communication : 06 78 59 94 87

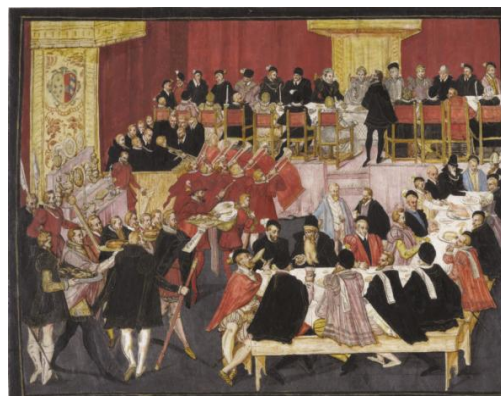
Photos et conditions d'utilisation



Femme du marché à son étal

(Auteur : Aertsen Pieter)

© RMN, Grand palais



Fête du mariage dans la grande salle du palais royal de

Bruxelles, (Auteur : Anonyme)

© Bibliothèque de l'Université de Varsovie



Cuillère

© Cliché Christian Letertre, Musée Dobrée et sites patrimoniaux – Grand patrimoine de Loire-Atlantique



Extrait de « Un nouveau livre de cuisine »

Marx Rumpolt © Herzog August Bibliothek Wolfenbüttel



Pichet

© Cliché Christian Letertre, Musée Dobrée et sites patrimoniaux – Grand patrimoine de Loire-Atlantique



Petit banquet

Par Valkenborch, Lucas Van et Georg Flegel
© akg-images



Fête du mariage dans la grande salle du palais royal de Bruxelles, (Auteur : Anonyme)

© Bibliothèque de l'Université de Varsovie



© Musées de Vitry Photo C Sacher

••••• Chemins du patrimoine en Finistère

INFOS PRATIQUES

Horaires

- Du 1^{er} au 16 mars, du 1^{er} octobre au 2 novembre et du 22 décembre au 4 janvier 2015 : tous les jours (sauf le mardi, 25 décembre et 1^{er} janvier) de 14h00 à 17h30
- Du 29 mars au 30 juin et du 1^{er} septembre au 30 septembre : tous les jours (sauf le mardi et hors événements) de 14h00 à 18h00
- Du 1^{er} juillet au 31 août : tous les jours de 10h00 à 19h00
- Parc en accès libre toute l'année
- La billetterie ferme 1h00 avant la fermeture du site

Tarifs

- Moins de 7 ans : gratuit
- Jeune 7/17 ans, demandeurs d'emplois, titulaires des minima sociaux, personnes en situation de handicap : 1€
- 18/25 ans, Passeport culturel en Finistère, carte Cézam : 3,50 €
- Adultes : 6 €
- Carte d'abonnement : 5€/15€/20€
- Groupes reçus sur rendez-vous. Diverses prestations sont proposées, renseignez-vous !
Tarifs réduits pour les groupes – Renseignements au 02 98 69 93 69 ou sur cdp29.fr

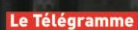
Accès

RN 12 puis sortie Landivisiau ouest / Bodilis / Plouescat / Cléder, puis suivre le fléchage



CONTACT PRESSE :

Eléonore Jandin
Jean-Philippe Rivier
06 38 38 90 70 – 06 78 59 94 87
presse@cdp29.fr



Licence entrepreneur de spectacles n° 1-1061790, 3-1061795, 2-1-1061796

L'établissement public de coopération culturelle [EPCC] *Chemins du patrimoine en Finistère* a été créé à l'initiative du Conseil général du Finistère qui est son principal financeur.