



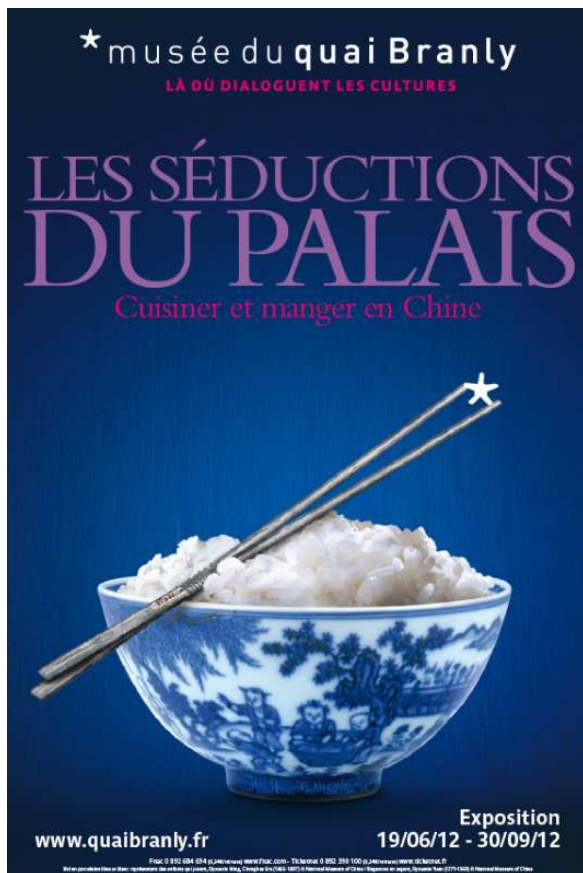
★ musée du quai Branly  
LA OÙ DIALOGUENT LES CULTURES

## LES SEDUCTIONS DU PALAIS CUISINER ET MANGER EN CHINE

19/06/12 – 30/09/12  
Mezzanine Est

Commissaire: **Jean-Paul Desroches**  
Conservateur général du patrimoine,  
spécialiste de la culture et de la civilisation asiatiques

*L'exposition est présentée en partenariat avec le Musée national de Chine*



*LES SEDUCTIONS DU PALAIS, Cuisiner et manger en Chine* présente les **traditions de table chinoises avec près de cent cinquante objets provenant majoritairement du Musée national de Chine** complétés par une sélection d'œuvres provenant du musée des Arts asiatiques - Guimet.

Cuisine, vaisselle, manières de table sont évoquées au long d'un parcours chronologique et géographique. Suivant le schéma de l'évolution des techniques, le propos de **l'exposition esquisse une histoire de la culture chinoise en abordant les différents types de vaisselle** : bronze, céramique, laque, orfèvrerie, porcelaine...

Processus civilisateur en marche depuis quelque sept mille ans, cuisiner et manger ne peuvent cependant se limiter en Chine à la simple chronique d'un comportement quotidien étayé par un lot d'objets : l'exposition s'intéresse également aux **diverses inventions** (celle des pâtes alimentaires par exemple ou l'introduction du thé), et aux **nombreux aliments et préparations**.

*La table et le réseau de valeurs qu'elle sous-tend sont ancrées au cœur de la civilisation chinoise, lieu d'émulation, voire de virtuosité, où chacun est amené à se surpasser.*

*Jean-Paul Desroches*

## \* PARCOURS DE L'EXPOSITION

L'exposition se développe en deux temps : **une première séquence, à dominante historique**, introduit le sujet tout en saisissant le phénomène dans les principales étapes de son développement chronologique, autour de 6 parties singulières et fédératrices. L'exposition s'achève par la **présentation d'une installation vidéo conçue spécifiquement pour le musée du quai Branly par le collectif d'artistes contemporains Pleix**, dont le point de départ est le concept des « tables tournantes » présentées dans certains restaurants chinois.

### Section 1 – Du cru au cuit, autour du foyer néolithique : 7000 - 2000 av. J.-C.



Vase tripode *ding* en poterie grise

Les documents anciens, bien que rédigés postérieurement, en grande partie sous la dynastie des Zhou (1045-221), rapportent des événements et des comportements souvent antérieurs à la première des dynasties chinoises, les Xia (c.2100-c.1600). **Ces chroniques remontent au 3<sup>e</sup> millénaire, au temps des souverains mythiques**, où trois personnages, **Yandi, Huangdi et Houji**, revêtent une apparence particulière. Chacun d'entre eux est considéré comme une sorte de **démiurge fondateur**.

Yandi est appelé *Shennong*, le « **Divin laboureur** ». Il aurait introduit l'agriculture et également façonné les premières céramiques. Au deuxième, **Huangdi l'« Empereur Jaune »**, on attribue l'invention des cinq céréales. Il serait aussi le premier à avoir cuit des céréales à la vapeur (*fan*). Il aurait également fait bouillir de l'eau de mer pour obtenir du sel, introduisant la méthode *pengtiao* (« cuire et assaisonner ») qui allait constituer l'un des fondements de la cuisine chinoise. Quant à **Houji, le « prince Millet »**, il fut ministre de l'agriculture sous les deux derniers

souverains mythiques, Yao et Shun. C'est à lui que l'on devrait la préparation des boissons alcoolisées à partir du millet ou du riz fermentés.

Pour les Chinois, **l'agriculture allait devenir l'occupation par excellence**, la source de toutes les richesses, les fondements de la religion, le symbole même de la civilisation. De fait, **les Han se sédentarisent de manière définitive**, les premières communautés se regroupant en hameau autour du foyer. Ce dernier constitue la famille, et c'est autour de ce centre vital qu'est construite la première section de l'exposition : **les us et coutumes, aussi bien alimentaires que funéraires, sont présentés par une sélection de poteries néolithiques** tels que des vases tripodes pour le néolithique Ancien, des fourneaux pour le néolithique Moyen, des céramiques « coquille d'œuf » et vases à alcool pour le néolithique Tardif.

### Section 2 – Pouvoir, ivresse et divination à l'âge du bronze : 1600 - 222 av. J.-C.

**La maîtrise du bronze va de paire avec le premier État centralisé**. Le roi réside dans son palais et les bronziers, qui ont remplacé les potiers, œuvrent près du souverain. Ce dernier détient les armes et les outils en métal ainsi qu'une riche vaisselle qui lui sert en particulier à communiquer avec les esprits lors des banquets rituels dans le temple des ancêtres. Il est entouré de devins qui pratiquent des actes magiques sur les reliquats des offrandes. **De ces banquets rituels sortira l'écriture, laquelle investira les bronzes sous la 3<sup>e</sup> dynastie, les Zhou.**

**Pour l'aristocratie Shang (1600 – 1050 av. J.-C., 2<sup>e</sup> dynastie royale) et Zhou (1045 - 221 av. J.-C., 3<sup>e</sup> dynastie royale), le temple des ancêtres devient un lieu-clé**, à la fois fédérateur et identitaire, l'endroit où l'on se réunit et où toutes les décisions sont soumises aux ancêtres.

C'est autour de lui que la 2<sup>e</sup> section s'organise. On sait d'ailleurs que **ces cérémonies d'offrandes aux ancêtres étaient très semblables à un banquet**, donnant aux vivants comme aux défunts l'occasion de jouir de la nourriture et de la boisson.

Sous les Shang, la boisson devient essentielle. Sa consommation précède tous les banquets. Le grand nombre de vases à alcool prouve la prédilection des aristocrates Shang pour la boisson. **Les principaux vases en bronze sélectionnés dans cette section illustrent l'alcool et sa consommation.**



Calice *gu* en bronze

Chez les Zhou, les vases à alcool se raréfient, les récipients à nourriture prennent plus d'importance. L'étiquette qui régit les banquets est devenue très rigoureuse. Les repas se prennent assis sur des nattes posées sur le sol et les serviteurs disposent les vases autour des convives, d'où le fait que **les récipients étaient conçus sur des socles ou munis de pieds**. On sert d'abord le vin, puis les poissons, les viandes et les légumes, et en dernier lieu les céréales.

Pour les viandes, on dispose les morceaux découpés sur des présentoirs *dou*. On offre les ragoûts dans les tripodes *ding*, tandis que les coupes *gui* sont réservées aux céréales. Les tripodes *ding* et les coupes *gui* sont appelés à devenir les emblèmes du pouvoir. **Les « neuf *ding* », (*jiuding*) correspondant chacun à un mets particulier, sont réservés au seul souverain. Ils seront non seulement les symboles royaux, mais aussi ceux du pays tout entier.**

### Section 3 – Banquets et réjouissances en Chine antique : Dynastie des Han, 206 av. J.-C. - 221 apr. J.-C.



Présentoir *dou* en grès

Les objets et les informations pour cette période émanent principalement de découvertes archéologiques exhumées de tombes de l'époque Han (206 av. J.- C., 221 apr. J.- C.). Dans les grands domaines antiques, **les cuisines se trouvent toujours séparées des salles de réception** : la première partie de cette section est consacrée à la cuisine et la seconde au banquet.

Avec ses travaux pénibles, **la cuisine est habituellement du ressort des hommes**. Aujourd'hui encore, la cuisine reste en Chine un privilège de la gente masculine. **L'art de cuisiner est alors le *gepeng*, littéralement « couper et cuire »**, une terminologie descriptive qui pourrait parfaitement s'appliquer à la cuisine chinoise actuelle. On coupe en menus morceaux,

conditionnement adapté à l'usage désormais généralisé des baguettes. On peut également lacérer en fines lanières ou hacher. **Les modes de cuisson sont multiples** : on ébouillante, on cuit à l'étuvée, on rôtit, on rissole, on poêle, on frit...

**Dans la salle de banquet, le maître de maison trône par principe au fond de la chambre**, sur une estrade en légère surélévation, adossée à un paravent faisant face à ses invités, comme l'attestent de nombreuses représentations. **Quant aux convives, ils apparaissent alignés sur deux rangs parallèles de chaque côté du maître**, assis sur des nattes avec, devant eux, des petites tables basses en laque. Des plateaux munis de pieds sont apportés entièrement garnis des cuisines où ils étaient habituellement conservés, empilés les uns sur les autres. **La vaisselle en laque a remplacé le bronze** dont l'usage est désormais réservé à la fabrication des armes.

Les *pan* circulaires sont les plats les plus courants. Ils sont accompagnés de coupes ovales munies de deux oreilles *erbei*, de cuillers *shao*, de baguettes *kuaizi*, de chauffe-vin *lian*, de grands vases à alcool *hu*. Ces objets sont présentés au côté **de figurines polychromes en céramique**, des pièces funéraires servant à accompagner le défunt dans l'au-delà, et à lui rappeler les divertissements variés, musique, danse, pantomimes, qu'il avait connu au cours de sa vie terrestre.

## Section 4 – Luxe, exotisme et extravagance à l'époque médiévale : Dynastie Tang, 618 - 905 apr. J.-C.



Coupe *bei* en or

Chang'an, la capitale des Tang, est l'étape ultime de la « Route de la soie » où arrivent de nombreuses denrées exotiques, ce qui contribue grandement à la révolution alimentaire de l'époque médiévale en Chine. **En réalité, cette ouverture vers l'Ouest commence bien avant, dès les Han, avec l'introduction de produits nouveaux** (concombres, grenades, noix, sésame...) ainsi que des modes de préparations inédites. L'élément le plus important pour cette époque est toutefois **l'adoption de la technique de mouture**. Avec les premiers vrais moulins à meule de pierre, au 1<sup>er</sup> siècle av. J.-C., s'ouvre l'univers des *mian*, pains, gâteaux et pâtes. Puis apparaissent les *mantou*, des petits pains ronds cuits à la vapeur, les *hundun* une variété de spaghettis, et les *jiaozi*, des raviolis plongés dans la soupe bouillante, dont la popularité ne fera que croître au cours des siècles.

**Avec les Tang (618 - 905) l'empire chinois devient immense.** Il règne alors un **esprit de tolérance inconnu auparavant, notamment face aux us et coutumes venus de l'étranger**. Les nombreux fruits et légumes en provenance de l'Occident sont progressivement acclimatés dans les jardins et les vergers impériaux. Toutes ces denrées nouvelles sont désignées par le préfixe *hu*, étranger.

**Les tables des palais sont ici évoquées par la vaisselle exotique :** pots en noix de coco sculptées, cornes de rhinocéros ouvragées, coupelles en ambre, agate, cornaline ou jade, vases en verre soufflé. Mais sans doute plus caractéristiques encore sont les pièces d'orfèvrerie, aiguères en argent doré, écuelles polylobées en argent ciselé, plats et plateaux en argent repoussé, tasses et gobelets en or...

Conséquences inévitables de ses excès et extravagances de table, l'obésité est de mise chez les aristocrates. Les grandes dames du temps, grâce aux ruses de la mode, parviennent à transformer leur corpulence en majesté. Beaucoup de ces images aux **formes généreuses sont parvenues jusqu'à nous, certaines notamment modelées en céramique revêtues d'émaux lumineux, et qui viennent compléter cette fresque de la Chine médiévale.**

## Section 5 – Diététique et méditation à la période classique : 960 - 1278 apr. J.-C.



Plat *pan* en porcelaine

Il semble que sous la dynastie des Song (960 - 1278), **la vie urbaine et son agitation aient succédé à la splendeur impériale**. Ces trois siècles connaissent une croissance démographique sans précédent, en raison notamment de **l'introduction d'une variété de riz étrangère en provenance du Vietnam** qui permet deux récoltes annuelles. La plantation du thé à grande échelle est également une nouveauté importante. Maintenant à la portée de tous, **le thé passe d'une boisson de luxe à celui d'un besoin quotidien**. Dans l'exposition, ce développement est évoqué autour d'un pavillon où sont réunies quelques pièces exécutées en différents matériaux : céramiques les plus simples, grès, récipients décorés de sujet poétiques, fleurs, fruits bambous.

Le goût pour les monographies est particulièrement vif à l'époque Song, sans doute en raison du développement de l'urbanisme avec ses bruits, ses encombrements, son monde nocturne, ses artifices. **Certains lettrés n'hésitent pas à se retirer dans la montagne pour mener une vie rustique**, écrivant de courts recueils sur les champignons, les agrumes, les épices. La gastronomie est devenue une expression littéraire à part entière.

L'ouvrage le plus complet du genre est le « Shanjia qingong, Les vivres simples d'un montagnard » dû à Lin Hong, personnage qui vécut au milieu du 13<sup>e</sup> siècle, et renonça à la ville pour méditer dans la montagne. Dans son livre, il conduit le lecteur des joies du fourneau à la vanité de toutes choses. Par le soin qu'il porte à sa diététique, **il opère une transposition de la nature jusque dans son assiette**. Lin Hong illustre bien cette éthique du lettré qui quitte le monde et se dépouille pour atteindre l'essentiel.

### **Section 6 – Le service de bouche des derniers empereurs : Dynastie des Qing, 1644 - 1912 apr. J.-C.**

Les archives conservent de nombreuses pièces relatives aux banquets officiels. **En Chine les événements importants, fêtes, naissance, mariage, enterrement ont toujours été l'objet de banquets coûteux**, et tout particulièrement au sommet de l'Etat. Le *Zhouli* ou *Rituel des Zhou*, au cours du 1<sup>er</sup> millénaire avant notre ère, mentionne **plus de 2 000 personnes travaillant dans le service de bouche du palais**. Ce train de vie, en dépit des aléas de l'histoire, n'a fait que croître pour atteindre son paroxysme sous la dernière dynastie, les Qing, au cours du 18<sup>e</sup> siècle.



**Bol wan émaux polychromes**

A la Cité interdite, le personnel varie entre 6 000 et 9 000 serviteurs, **le service de bouche devant assurer 12 000 repas par jour en moyenne**, déjeuner, dîner et collations comprises. Huit grands types de banquets sont répertoriés. Le *qingzhu shenshou* pour les anniversaires impériaux, le *fengguang jiamian* pour annoncer l'avancement en grade des fonctionnaires, le *yangqing shijie* pour les fêtes saisonnières du calendrier, le *cian zhu hou* pour les princes vassaux, le *qian shouan* en l'honneur des personnes âgées, le *jisi zhili* ou banquet sacrificiel, le *huanshan zhili* pour les mariages ou les enterrements.

**La vaisselle de table en or, en argent, en émaux cloisonnés, en porcelaines en jade, en ivoire, est luxueuse.** Les cuisines impériales disposent de quelques 3 000 pièces en métal précieux, mais la quantité de vaisselle allouée à chaque membre de la famille impériale est réglementée. Seule la dotation de l'empereur est illimitée.

***L'exposition s'achève par la présentation d'une installation vidéo conçue spécifiquement pour le musée du quai Branly par le collectif d'artistes contemporains Pleix, dont le point de départ est le concept des « tables tournantes » présentées dans certains restaurants chinois.***



中国国家博物馆  
NATIONAL MUSEUM OF CHINA

## \* LE MUSÉE NATIONAL DE CHINE

---

Situé sur la place Tian'an Men à Pékin, le Musée national de Chine a été créé en 2003 et rassemble des collections du Musée de la Révolution chinoise et du Musée national d'histoire chinoise. Suite à d'importants travaux d'agrandissement, **il a rouvert ses portes en 2011** avec 28 espaces d'expositions et réunit d'immenses collections permanentes comptant près d'un million de pièces sur 200 000 m<sup>2</sup>.

**Pour la première fois de son histoire, le Musée national de Chine signe un accord de coopération internationale avec une institution culturelle européenne, le musée du quai Branly.** Cet accord-cadre, signé entre le musée du quai Branly et le Musée national de Chine, a pour objectif de **faciliter les collaborations entre ces deux musées, en développant notamment l'échange d'expositions.**

Ainsi, le musée du quai Branly sera le premier musée en Europe à accueillir une exposition du Musée national de Chine : *LES SEDUCTIONS DU PALAIS, Cuisiner et manger en Chine*.



Puis, en 2013, le musée du quai Branly présentera une partie de ses collections au public chinois en proposant une **sélection prestigieuse de masques des collections du musée du quai Branly.**

L'exposition **MASQUES, Beauté des esprits**, sera présentée au Musée national de Chine (Beijing), du 17/06 au 16/08/2013. **MASQUES** s'inscrit dans la politique du musée de montrer, hors ses murs, des chefs-d'œuvre des arts et civilisations d'Afrique, d'Asie, d'Océanie et des Amériques, dans un esprit d'ouverture et de dialogue. **MASQUES, Beauté des esprits** montre comment les différentes cultures du monde ont façonné le visage des divinités et des esprits, pour entrer en contact avec les forces de l'invisible.

**Commissaire d'exposition : Yves Le Fur**, Conservateur général du Patrimoine, Directeur du Département du patrimoine et des collections du musée du quai Branly.

## \* COMMISSAIRE DE L'EXPOSITION

---

**Jean-Paul Desroches, Conservateur général du Patrimoine, responsable du département Chine au musée des Arts asiatiques-Guimet, est un des grands spécialistes de la culture et de la civilisation asiatiques.** Il a notamment assuré le commissariat des expositions *La cité interdite au Louvre, empereurs de Chine et rois de France* (29/09/11 – 09/01/12), *Kyoto-Tokyo, des samourais aux mangas* (Forum Grimaldi, Monaco, 14/07 – 12/09/10), *Chine, célébration de la terre* (Espace Electra, Paris, 07/05 - 19/09/10), *Les Fils du ciel* (Palais des Beaux-Arts, Bruxelles, 10/10/09 – 24/01/10). Au musée Guimet, il a été le commissaire de *De neige, d'or et d'azur* (10/06 - 07/09/09), *Confucius, à l'aube de l'humanisme chinois* (29/10/03 – 29/02/04), *Ming, l'âge d'or du mobilier chinois* (19/03 – 14/07/03), *L'Asie des steppes* (03/02 - 02/04/01).

## \* INFORMATIONS PRATIQUES : WWW.QUAIBRANLY.FR

---

- **Catalogue de l'exposition**, Coédition musée du quai Branly / Actes Sud, 224 pages, 150 ill, 35 €

- **Visuels disponibles pour la presse** : <http://ymago.quaibrantly.fr> Accès fourni sur demande.

Copyrights des visuels visibles sur ce communiqué de presse : © Musée national de Chine

### Contact presse :

**LAPORTE Communication**  
tél : 33 (0)1 45 23 14 14  
[info@pierre-laporte.com](mailto:info@pierre-laporte.com)

### Contacts musée du quai Branly :

**Nathalie MERCIER**  
Directrice de la communication  
[nathalie.mercier@quaibrantly.fr](mailto:nathalie.mercier@quaibrantly.fr)

**Magalie VERNET**  
Adjointe à la directrice de la communication, responsable des relations média  
[magalie.vernet@quaibrantly.fr](mailto:magalie.vernet@quaibrantly.fr)