



★ MUSÉE DU QUAI BRANLY
là où dialoguent les cultures

* LES SÉDUCTIONS DU PALAIS

Cuisiner et manger en Chine

19/06/12 – 30/09/12
Mezzanine Est

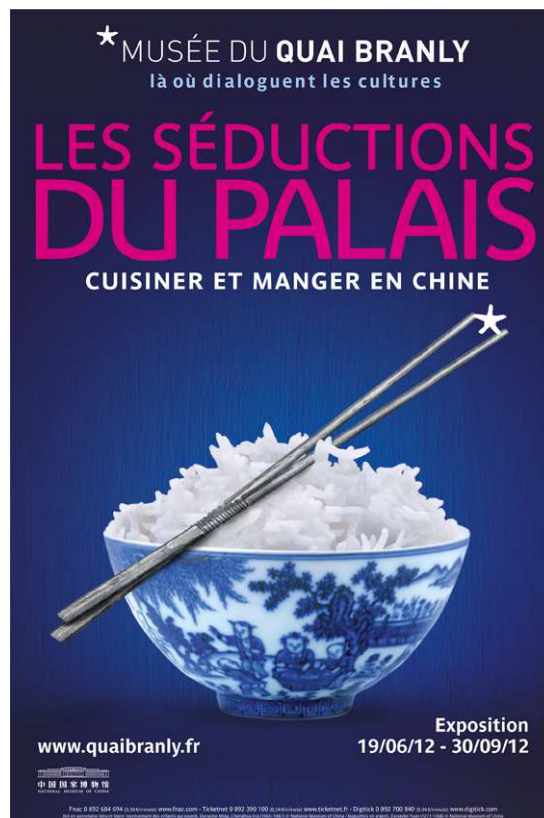
Commissaires :

Jean-Paul Desroches

Conservateur général du patrimoine,
spécialiste de la culture et de la civilisation asiatiques

Yan Zhi

Conservateur du Musée national de Chine



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

* Sommaire

* Editorial de Stéphane Martin	3
* Editorial de Lu Zhangshen	4
* Avant-propos de Jean-Paul Desroches	5
* Le parcours de l'exposition	6
- Du cru au cuit, autour du foyer néolithique	6
- Pouvoir, ivresse et divination à l'âge de Bronze	8
- Banquets et réjouissances en Chine classique	9
- Luxe, exotisme et extravagance à l'époque médiévale	11
- Gastronomie des villes et des montagnes à l'époque classique	13
- Le service de bouche des derniers empereurs	15
- Installation contemporaine par le collectif PLEIX	17
* Générique de l'exposition	18
* Autour de l'exposition	19
- Catalogue et Hors-série	19
- Visites guidées, Université Populaire, Salon de musique	20
- Week-end « Gastronomie et traditions chinoises »	21
* Les Collections Asie au musée du quai Branly	23
* Les Expositions Asie au musée du quai Branly	24
* Le Musée national de Chine	24
* Informations pratiques : www.quaibrantly.fr	25
* Partenaires de l'exposition	25



La cuisine du Nord : assortiment de légumes à la Luohan

* Editorial de Stéphane Martin



La Chine, à l'image de la France, possède une tradition culinaire vaste et raffinée qui au fil des siècles s'est affirmée comme un véritable art du goût. **Le délicat mariage des saveurs, la variété des modes de préparation et de présentation des plats sont le reflet de la richesse de la culture culinaire chinoise.**

Qu'elle soit originaire du Shandong, du Jiangsu, de l'Anhui, du Zhejiang, du Fujian, du Guangdong, du Hunan ou encore du Sichuan, **la gastronomie chinoise honore des règles séculaires.**

En harmonie avec le corps et l'esprit, chaque repas se doit de respecter un équilibre subtil qui met tous les sens en éveil.

Les principes fondamentaux du *yin* et du *yang* ainsi que les cinq éléments de la tradition chinoise (métal, bois, eau, feu et terre) sont associés à des types d'aliments et à des goûts précis, leur conférant une place centrale dans l'alimentation quotidienne. Par ailleurs, **l'audace et la diversité de la cuisine chinoise la classent parmi les cuisines les plus réputées du monde.**

Plus qu'un besoin vital, la nourriture représente l'un des piliers de cette culture ancestrale. L'alimentation tient une place essentielle dans la vie quotidienne des Chinois, au point d'imprégner les formules de salutation les plus courantes.

À travers la présentation des arts et traditions culinaires, c'est un autre visage de la Chine qui reste à découvrir. Le musée du quai Branly propose d'aborder la richesse de cette culture par la multiplicité des traditions culinaires et l'évolution des techniques employées, en présentant également les différentes vaisselles utilisées ainsi que les nombreuses préparations et les divers mets dont regorge ce vaste pays.

La production de cette exposition en France est le fruit d'une coopération initiée entre le musée du quai Branly et le Musée national de Chine. Cette première collaboration aboutira en retour à la présentation en 2013 à Pékin d'une exposition, conçue par le musée du quai Branly, intitulée **MASQUES, Beauté des esprits**. Un ensemble composé des cent plus beaux masques provenant d'Afrique, d'Asie, d'Océanie et des Amériques conservés dans les collections du musée du quai Branly permettra au public chinois de découvrir l'usage de ces masques dans les sociétés traditionnelles.

Ce nouveau partenariat avec le Musée national de Chine favorise ainsi la circulation des œuvres et participe au dialogue entre les cultures extra-occidentales, à travers la présentation inédite en Chine de pièces provenant du monde entier.

Stéphane Martin
Président du musée du quai Branly

* Editorial de Lu Zhangshen

« *Ne recherchez pas la satiété, quelle que soit la finesse du mets* », « *Aboutir au meilleur des goûts est l'étape suprême* »... La culture culinaire chinoise, dont la longue histoire est attestée par les écrits des anciens sages, a évolué de manière significative au cours des siècles, passant de la **nécessité première de satiété à la recherche d'une gastronomie élaborée**. Par-delà leur rôle premier de préparation des aliments, les ustensiles de cuisine sont le vecteur majeur de cette culture culinaire. Tandis que leurs textures, formes et décorations varient selon les époques et les lieux, vaisselle et ustensiles de cuisine ont connu une évolution magistrale et incessante, en stimulant et en alliant les sens gustatifs et olfactifs à ceux de l'esthétisme visuel. Une tradition culinaire qui, soutenant également les rôles religieux et esthétiques, s'est graduellement faite l'alliée du beau, tant dans le contenu que dans le contenant, engendrant une harmonieuse coexistence entre arôme, goût et couleur.

L'exposition *LES SEDUCTIONS DU PALAIS, Cuisiner et manger en Chine*, présentée au musée du quai Branly en partenariat avec le Musée national de Chine, propose une collection de plus de 130 objets, (dont 113 proviennent des collections du Musée national de Chine) qui regroupe ustensiles de cuisine, vaisselles, services à thé et services à alcool. De la vaisselle en poterie néolithique à la vaisselle en bronze des trois premières dynasties royales Xia, Shang et Zhou, de la vaisselle d'or et d'argent de la florissante dynastie Tang à la vaisselle en porcelaine des Song, en passant par la vaisselle des familles impériales des dynasties Ming et Qing, **cette exposition permet d'explorer 8 000 ans d'Histoire**.

L'anthropologue français Claude Lévi-Strauss soutient que le domaine structural s'applique à tous les champs, y compris celui de la cuisine. Pour lui, la fabrication des ustensiles de cuisine, la recherche des aliments et leur mode de préparation sont les symboles de la pensée et de la culture de la société, dont ils démontrent la structure interne. **Cette exposition permettra aux visiteurs d'apprécier les mouvements évolutifs de la table chinoise au cours des siècles, de la simplicité première à la plus grande des sophistications, tant dans ses services de table et ustensiles de cuisine que dans sa gastronomie.**

Le musée du quai Branly, dans sa jeunesse et sa vitalité, contribue activement à la recherche ainsi qu'à la conservation du patrimoine culturel hors civilisation européenne et s'impose comme plateforme d'échanges et de communications culturelles. Le **Musée national de Chine, depuis d'importants travaux d'agrandissement en 2011, se place premier plus grand musée du monde en superficie**. Il est en Chine le pivot des échanges culturels entre l'Asie et le monde. L'année 2012 signe le centenaire du musée national de Chine.

Cette exposition s'inscrit dans le programme d'échanges culturels franco-chinois liés aux célébrations du centenaire. Nous sommes particulièrement heureux de présenter en France l'art culinaire chinois, et nous souhaitons beaucoup de succès à cette exposition, qui permettra, nous l'espérons, de mieux comprendre les traditions de tables chinoises.

Lu Zhangshen
Président du Musée national de Chine

* Avant-propos de Jean-Paul Desroches

« *Chifanle meiyou !* », « *Avez-vous mangé !* » est sans doute en Chine le premier mot qui vient à l'esprit — non, pardon, à la bouche — quand vous croisez un ami. Bien plus convivial et beaucoup plus chaleureux que le conventionnel « Nihao », « Bonjour ». **Immédiatement votre interlocuteur dont vous émoustillez les papilles gustatives toujours en éveil, se sentira concerné, car quelque soit l'heure il sait qu'à chaque instant de sa vie il se trouve entre deux repas — qu'il vienne de quitter la table ou qu'il songe à la regagner.** Ainsi le mettez-vous en appétit et tout naturellement la conversation pourra s'engager sur n'importe quel sujet, alimentaire ou non...

Il est vrai, que contrairement au « pneuma » (souffle) des Grecs, les Chinois ont toujours préféré l'estomac. Mais des nécessités de l'estomac on est rapidement passé au cours de l'histoire aux séductions du palais. **La table et le réseau de valeurs qu'elle sous-tend sont ancrées au cœur de la civilisation, lieu d'émulation, voire de virtuosité, où chacun est amené à se surpasser.** Depuis le paysan qui pour des besoins vitaux transformera son champ en jardin, en passant par le potier qui à force de pétrir la terre créera la porcelaine, jusqu'au marmiton qui d'un vulgaire palmipède fera ce chef-d'œuvre qu'est le canard laqué. Et pour le bonheur de tout Chinois, tous ces pygmaliens en puissance peaufineront leur savoir-faire jusqu'à tomber amoureux de leur création !

Processus civilisateur en marche depuis quelque sept mille ans, cuisiner et manger en Chine ne peuvent se limiter à la simple chronique d'un comportement quotidien étayé par un lot d'objets, car au-delà du miroir du temps transparait une chaîne impressionnante de découvertes, d'implications, d'approfondissements... Il suffit pour s'en rendre compte d'évoquer la vaisselle au fil des âges : vaisselle en poterie néolithique, bientôt métamorphosée dans le bronze au cours des 2^e et 1^{er} millénaires avant notre ère sous les trois premières dynasties royales, qui sous l'empire à partir du 3^e siècle av. J.- C. se voit convertie en laque, puis en vaisselle d'or et d'argent sur les tables des palais des Tang (618-907) avant que ne triomphe définitivement la délicate porcelaine sous les Song (960-1279).

Jean-Paul Desroches
Commissaire de l'exposition

* Parcours de l'exposition

LES SEDUCTIONS DU PALAIS, Cuisiner et manger en Chine présente les **traditions de table chinoises avec près de 150 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... Elle s'intéresse également aux **diverses inventions** (celle des pâtes alimentaires par exemple ou l'introduction du thé), et aux **nombreux aliments et préparations**.

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.

* Du cru au cuit, autour du foyer néolithique : 7000-2000 av. J.-C.

Dans la mythologie de la Chine antique, le Chinois (*Han*) se distingue du barbare par ses pratiques alimentaires. Il est homme et civilisé parce qu'il se nourrit de céréales et transforme ses aliments par le feu. Dès le néolithique, les chasseurs-cueilleurs deviennent progressivement des agriculteurs en maîtrisant le millet paniculé dans le Nord et le riz dans le Sud. Des villages fortifiés voient le jour avec un habitat conçu autour du foyer qui fédère la famille. **Pour cette longue période de quelque cinq millénaires**, les informations relèvent de deux sources complémentaires : **les textes anciens et les investigations archéologiques**.

• L'histoire mythique

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 (2100-1600). **Ces chroniques remontent vraisemblablement au 3^e 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 5 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 et ainsi obtenu 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 2 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.



Vase tripode *ding* (récipient à aliments) en poterie grise

- **Les données archéologiques**



Amphore *iiandibina*

Les cultures céréalières, le millet et le riz apparus simultanément autour du 7^e millénaire ne constituent pas un phénomène particulièrement précoce dans l'histoire de l'humanité. Cependant, nulle part ailleurs leur apparition n'engendrera une orientation aussi décisive. **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.

Pendant la longue période du néolithique, **les pratiques culinaires ont évolué :**

- **Le Néolithique ancien** se caractérise par l'apparition pour la cuisson des vases tripodes, *li*, *ding* et *gui*. Certaines des céramiques portant un décor peint à l'aide d'oxydes métalliques servent d'offrandes et ont été retrouvées dans des sépultures. Les mets sont cuits dans des vases montés aux colombins à l'aide d'argile rouge. Le temps des pierres chaudes où l'on enveloppait directement les aliments dans l'argile pour les faire cuire est passé ; désormais, cuisiner, c'est mijoter. On cuit dans l'eau, on cuit à la vapeur. Ainsi obtient-on le *fan*, la bouillie de céréales.
- Avec le **Néolithique moyen**, les préparations sont plus élaborées. On utilise un récipient inférieur ventru pour bouillir l'eau ou la soupe, tandis qu'au dessus on dispose un second récipient comportant une grille pour cuire le grain. A cette époque **apparaît également le fourneau**. Les archéologues chinois ont relevé dans la plupart des inhumations des dépôts de nourriture placés dans des grandes urnes, vraisemblablement des offrandes pour assurer la survie des défunts. Beaucoup de ces urnes sont très spectaculaires et leur ornementation, souvent liée à la fertilité, reflète bien **le contexte agraire de l'époque**.
- Au **Néolithique tardif**, l'agriculture apparaît solidement établie et l'homme disposant d'un excédent de céréale peut par fermentation obtenir des boissons alcoolisées. C'est à cette période que l'on assiste à **l'introduction de nombreux légumes dans l'alimentation** : choux, courges, haricots, oignons au Nord, plantes à tubercule et plantes aquatiques au Sud (lotus, châtaignes d'eau, navets d'eau...). Les potiers maîtrisant parfaitement le tour, le four et ayant une bonne connaissance des argiles, notamment dans le contexte de la culture de Longshan, réalisent de véritables tour de force avec des céramiques *coquille d'œuf*. De couleur grise pour les plus simples, elles revêtent souvent un aspect lustré d'un noir profond obtenu par enfumage du four pendant la cuisson. Beaucoup de ces récipients, retrouvés autour du Shandong et des provinces limitrophes attestent, avec leur piétement élevé, un rituel funéraire sophistiqué où les vases à alcool paraissent avoir joué un rôle déterminant.

* Pouvoir, ivresse et divination à l'âge du bronze : environ 2000–221 av. J.-C.

A l'âge du bronze, la civilisation chinoise naît véritablement de l'expérience des divers terroirs néolithiques. Avec l'apparition du premier Etat centralisé au cours du II^e millénaire avant notre ère, **la maîtrise sur le monde passe par la métallurgie du bronze.**

C'est en effet le bronze qui donne pouvoir au souverain sur les hommes et lui permet de communiquer avec les dieux. Il est utilisé pour forger les armes et les outils, pour fondre une riche vaisselle qui sert lors des banquets rituels dans le temple des ancêtres. De ces banquets naîtra l'écriture, qui apparaît sur les os oraculaires sous la II^e dynastie, les Shang puis sur les bronzes rituels, principalement sous la 3^e dynastie des Zhou. **Toutes ces inscriptions sont issues indirectement des arts de la table et font partie des plus anciens documents épigraphiques du monde chinois.**

• Les Shang (1570-1045 av. J.-C.)

Sous les Shang, la boisson est essentielle. Sa consommation précède tous les banquets. Elle est principalement préparée à base de millet, brassée à la façon de la bière et peut être parfumée à l'aide d'épices. 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 : *jue* et *jia* pour réchauffer le vin, *zun* et *gu* pour le servir, *lei* et *you* pour le conserver, *he* pour le transvaser ...**

Sous la 2^e dynastie royale, **l'alimentation s'enrichit avec un apport notable de viande**, soit du gibier (cerfs, élans, sangliers), soit d'animaux domestiques (bovins, ovins, porcins). Le mets le plus répandu est le ragoût de viande et de légumes *geng*. On trouve également des viandes rôties, d'autres séchées, des poissons en marinade.



Bronze *gu*
Inscrit "Shu Ma"

• Les Zhou (1045-221 av. J.-C.)

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. Le *Zhouli*, le Rituel des Zhou, révèle qu'il existait à la cour un « ministère des Nourritures » et que, sur les 4 000 employés que comptait le palais, 2 271 étaient en charge de l'alimentation.



Bronze *jia* à motif de masque *taotie*

Les repas se prennent assis sur des nattes posées sur le sol et les serveurs 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*, les coupes *gui* étant réservées aux céréales. Bien que les baguettes existent déjà, on a coutume de manger avec les doigts.

Les tripodes *ding* et les coupes *gui* sont appelés à devenir les emblèmes du pouvoir. Les *ding* sont des vases à trois pieds pour cuire, *huoding*, pour servir, *zhengding*, ou pour accompagner, *xiuding*. **Les «neuf ding», *jiuding*, sont réservés au seul souverain. Ils sont non seulement les symboles royaux mais également ceux du pays tout**

entier. Chacun d'eux correspond à un mets particulier: bœuf, mouton, porc, poisson, viande séchée, viscères, peau et estomac. Les vassaux n'avaient le droit qu'à sept, les hauts fonctionnaires à cinq, les fonctionnaires de rang inférieur à trois. Il existait pour les *gui* des prescriptions comparables.

L'eau chez les Shang et chez les Zhou

L'eau est une denrée très précieuse, en usage dans la cuisine dès le Néolithique, notamment pour la cuisson à la vapeur. Elle sert également à couper le vin de céréale. Elle est alors puisée dans les rivières à l'aide d'amphores à fond pointu. Les puits, souvent en relation avec le pouvoir, apparaissent sous la première dynastie, les Xia.

Avec les dynasties Shang et Zhou, l'eau est associée à la purification. Conservée dans des jarres couvertes, on la puise avec une louche. Les baguettes existent déjà, mais sont réservées aux cuisiniers : on a coutume de manger avec les doigts. Ainsi avant les repas, un serviteur présente à chaque convive un bassin *pan* et une verseuse *yi* pour se purifier.

* Banquets et réjouissances en Chine classique : Dynastie des Han, 206 av. J.-C. – 221 apr. J.-C.

Les objets et les informations pour cette période proviennent principalement de découvertes archéologiques exhumées de tombes de l'époque Han.

Les vestiges archéologiques sont de différents ordres. Il s'agit soit de **représentations de banquets sur bas-reliefs** en pierre, peintures murales, briques peintes ou moulées, soit de **figurines polychromes** en céramique ou en bois, musiciens, danseurs, acrobates chargés de distraire les convives, soit encore **du mobilier et des instruments de cuisine**, fourneau, moulin, récipients en poterie et en fin de la vaisselle de table raffinée en laque.



Présentoir *dou* en grès

Aux despotes Shang vont succéder les souverains Zhou dont l'autorité est chancelante. Société féodale en crise permanente, la Chine bascule de l'âge du bronze à l'âge du fer. En 221 av. J.-C., un prince ambitieux, Zheng, devient Premier empereur, mais c'est en 206 av. J.-C. que le chef rebelle Liu Bang fonde la dynastie Han. S'ouvrent alors 4 siècles de prospérité et d'unité nationale. L'art culinaire s'en fait l'écho, et, loin de se cantonner comme par le passé à la cour ou aux seules maisons princières, il gagne des populations nouvelles : dirigeants civils ou militaires et propriétaires fonciers.

La tombe de la marquise de Dai, inhumée à Changsha au Hunan en 168 av. J.-C., constitue pour l'époque **un document unique particulièrement éloquent en ce qui concerne le mode alimentaire**. En effet, 312 tablettes inscrites sur bambou portaient la liste des provisions et des mets déposés dans cette sépulture : 48 corbeilles en vannerie contenaient des mets de viande ainsi que des fruits et 51 vases des céréales et des gâteaux. Les céréales comprenaient : du riz, du blé, de l'orge, du millet ; les légumes : du soja, des haricots, des raves, des pousses de bambou, des lentilles, des lotus ; les fruits : des poires, des kakis, des prunes, des jujubes ; les viandes : du bœuf, du mouton, du porc, du chien, du cheval, du lièvre, du cerf, du canard, du poulet... **Une telle variété suppose une cuisine éminemment savante.**

Dans les grands domaines antiques, les cuisines se trouvent toujours séparées des salles de réception : **une partie de cette section est consacrée à l'office et une autre au banquet.**

- **L'office**

Avec ses travaux pénibles, la cuisine est habituellement du ressort des hommes. Aujourd'hui encore, elle reste en Chine un privilège de la gente masculine. La présence de viandes nombreuses et variées dans les assiettes *han* suppose évidemment l'abattage d'animaux, dont les cris, pour ne pas importuner les convives, doivent être étouffés par la distance.

Autour du four, des étagères sont disposées pour la vaisselle et les provisions, des bâtis pour accrocher les viandes séchées. Dans la cour se trouvent le puits, un moulin, des réserves pour la viande fraîche, et parfois même un vivier.

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.** Un personnel nombreux et spécialisé s'affaire pour préparer du bois, puiser de l'eau, découper les viandes, tiédir le vin, pétrir la pâte et surveiller le fourneau. On coupe et on hache bien plus finement qu'auparavant. L'introduction de la graisse animale et de l'huile végétale autorise des cuissons à haute température. Rôtir, frire, faire sauter, rissoler, cuire à petit feu, faire revenir, ébouillanter : la maîtrise du fourneau devient totale.



Réchaud et coupe en bronze inscrit *Qing He Shi Guan*

- **La salle de banquet**

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. Ces sortes de plateaux munis de pieds sont apportés entièrement garnis des cuisines où ils sont 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.**

Ces laques, à l'aspect satiné et légers au toucher, sont en vogue depuis la période des Royaumes combattants sous la dynastie Zhou (475 – 221 av. J.-C.) et sont constitués d'une âme de bois, ou « sans corps », c'est-à-dire laqués directement sur un support textile. Les plus belles pièces sortent des manufactures impériales et passent par les mains d'une douzaine d'ouvriers experts. On peut choisir différents modèles, forme ou décor et y faire inscrire son nom de façon à personnaliser sa table. Les prix de ces commandes individuelles restaient toutefois très élevés. Ces objets de prestige constituent des cadeaux que certains fonctionnaires d'Etat peuvent recevoir en raison de leur mérite.

Les mets sont apportés des cuisines au fur et à mesure. Comme ils doivent être servis chauds, on a souvent recours à de **petits réchauds portatifs remplis de braises.** Ils sont placés auprès des convives, de même que le chauffe-vin, muni d'un couvercle, qui permet de servir l'alcool tiède. Les pans 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* ou *zun*, de grands vases à alcool *hu*. **De tels objets sont présentés dans cette section au côté de figurines polychromes en céramique** car les banquets sont l'occasion de divertissements variés, musique, danse, pantomime.

* Luxe, exotisme et extravagance à l'époque médiévale : Dynastie Tang, 618 – 907



Coupe en or avec une seule anse

Depuis une cinquantaine d'années de nombreux trésors ont été exhumés comportant une vaisselle précieuse, en or ou en argent. Quelques ensembles, comme les trésors du prince de Bin à Hejiacun, datant du milieu du 8^e siècle, ou celui du Famensi du siècle suivant, comptent plus d'une centaine de pièces. **Cette orfèvrerie de grand prix dénote très souvent une influence étrangère, sassanide en particulier.**

L'introduction de la technique de la mouture, adoptée à la suite des échanges avec les contrées situées à l'Ouest de la Chine, rend possible la confection de petits pains, de gâteaux, et des pâtes, spaghettis ou raviolis que l'on plonge dans la soupe bouillante. Ces mets, qui deviennent très populaires, sont souvent directement vendus dans la rue par des

marchands ambulants. Certains, venant de l'étranger, y introduisent des épices exotiques.

Le réseau routier comme le réseau fluvial facilitent l'entrée de denrées venant de loin. Ce phénomène est stimulé par la construction du grand canal qui relie le Nord au Sud et permet l'acheminement régulier de produits tropicaux.

• Les antécédents sous les Han

En réalité cette ouverture vers l'Ouest commence 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 l'adoption de **la technique de mouture**. Avec les premiers vrais moulins à meule de pierre, au 1^{er} 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* ou les *jiaozi*, des raviolis plongés dans la soupe bouillante dont la popularité ne fera que croître au cours des siècles.

• L'âge d'or des Tang

Avec les Tang, l'empire chinois devient immense. Il s'étend prodigieusement vers l'Ouest, gagne le Sud tropical, jouxte au Nord la zone des steppes. **Il règne alors un esprit de tolérance inconnu auparavant, notamment face aux us et coutumes venus de l'étranger.**

De 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, *huma* pour les graines de sésame, *hutao* pour les noix, *hugua* pour les concombres... **L'influence méridionale est aussi perceptible** : kakis, poires, pêches, abricots, bananes, mandarines, litchis, longanes, papayes arrivent chaque jour à Chang'an, capitale des Tang, étape ultime de la Route de la Soie.

L'étroitesse des rapports de la cour avec l'aristocratie du monde nomade incite l'élite à consommer des produits laitiers. Mais le **phénomène le plus marquant est l'arrivée des *hubing***, littéralement les « galettes étrangères », sortes de gâteaux de céréales ronds cuits à la vapeur, vendus à l'origine par les petits marchands perses sur les marchés. Elles suscitent une consommation sans précédent de friandises à base de farine, pâtés, beignets, galettes que les riches peuvent trouver quotidiennement dans leur assiette et que le peuple ne s'offre seulement qu'à l'occasion des fêtes.



Plat en or

Les tables des palais sont évoquées dans cette partie par la vaisselle exotique : pots en noix de coco sculptés, 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**.

Focus sur **4 spécialités culinaires**

Dynastie Tang (618-907)

D. environ 5 cm

Fouilles d'Astana, Turpan, région autonome Ouïgoure du Xinjiang

Musée national de Chine



Ces mets présentés dans 4 coupelles en céramique doivent leur existence aux conditions climatiques très particulières de cette région de Turpan au cœur de Xinjiang qui ont permis leur parfaite conservation.

Provenant de la nécropole d'Astana, située sur la branche Nord de la Route de la Soie, **ces spécialités culinaires ont été réalisées avec de la farine et du froment, moulées et cuites**. Elles constituent de précieux témoins de la diffusion du **savoir-faire chinois en matière de cuisine**. Des raviolis *jiaozi*, ou *hundun* ont été également retrouvés sur ce site attestant du rayonnement des plats les plus populaires au-delà des frontières de l'empire.

* Gastronomie des villes et des montagnes à la période classique : Dynastie des Song, 960 - 1279 apr. J.-C.

La splendeur impériale de l'âge d'or des Tang a fait place, sous la dynastie des Song, à la vie urbaine et son agitation. Kaifeng, nouvelle capitale des Song du Nord (960 - 1126 apr. J.-C.), constitue **le premier modèle d'agglomération populaire où prédominent la vie commerciale et les activités de distraction**. La rue devient une des réalités typiques de la ville chinoise, avec ses gargotes, ses encombrements, ses migrants venus des campagnes.

Avec l'émergence de la ville moderne **naît la véritable hôtellerie**. Les auberges se multiplient, et le développement des classes moyennes contribue à la maturité précoce de la restauration. De nombreux établissements offrent aux hôtes de marque de petits salons privés où l'on peut se réunir entre amis et déguster les spécialités du chef. En réaction à cet essor urbain, certains, en quête de sérénité et détachés des vanités du monde, choisissent de se retirer dans la montagne pour mener une vie saine et rustique en symbiose avec la nature. Ils y concoctent des menus simples avec les plantes ramassées dans les chemins.

• Boire

Le vin de céréale, très prisé sous les Shang, fera sous les Zhou l'objet d'une sévère réglementation. Sous les Han, la production en devient très variée. Au milieu des Tang, elle passe sous le contrôle de l'Etat comme moyen d'étoffer les finances publiques.

A cette époque se répand une autre boisson : le thé. La plantation du thé à grande échelle est une nouveauté importante. Maintenant à la portée de tous, **le thé passe d'une boisson de luxe à celui d'un besoin quotidien**.

Petit arbuste à feuilles caduques, le thé se trouve à l'état sauvage en Chine du Sud-ouest. Cette plante aurait fait partie du tribut offert à l'empereur Wu de la dynastie des Zhou lors d'une expédition qui eut lieu en 1066 av J.-C. Plus tard, **l'arbre fut mis en culture en Chine sous les Han et c'est aussi en Chine que fut inventé l'usage des feuilles comme base d'une boisson**. La première codification de cet usage se retrouve dans l'œuvre de Lu Yu (733 - 804), lettré ayant laissé une première monographie, le *Chajing*, ou « Classique du thé ». Le livre traite de la plante et de sa culture. Il dresse une évolution historique distinguant trois phases : « le thé bouilli », « le thé battu » et « le thé infusé ». Il en décrit minutieusement la préparation et son approche poétique ainsi que l'esprit qui y préside, contribuant à élever sa consommation au rang d'une liturgie religieuse.

• Les vivres simples d'un montagnard



Plat en grès de type *qingbai*,
grès de Jingdezhen

Le goût des 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 reste le *Shanjia qingong* « Les vivres simples d'un montagnard » dû à Lin Hong, personnage qui vécut au milieu du 13^e 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.

Yuan Mei (1716 - 1798) s'inscrit dans le même sillage 5 siècles plus tard, au milieu des Qing. Il se retire à 33 ans de la fonction publique pour s'adonner à la méditation et l'écriture. On lui doit un livre de cuisine renfermant plus de 300 recettes où, comme pour son prédécesseur, manger devient une métaphore de vivre. Yuan Mei recherche dans les repas davantage de saveur que d'effet, convaincu que seul l'authentique est bon. **Il en va de même pour la vaisselle de table, qui procède du même esprit de renoncement à l'effet et au luxe.**

Focus sur **Brique estampée représentant une femme préparant le thé**

Dynastie Song (960-1279)

Musée national de Chine

Ce chef-d'œuvre de l'art du bas-relief en brique aurait été mis au jour à Yanshi, province du Henan, et collecté par un certain Fang Ruo, natif de Dinghai au Zhejiang. La texture fine et gris clair de cette brique reste particulièrement dense, y figure une femme préparant le thé. Coiffée d'un haut chignon, portant une tunique à col montant, une jupe longue ornée d'un pendant floral, elle s'affaire devant un fourneau. De sa main droite, à l'aide d'une pince à feu, elle attise le charbon de bois. Sur le dessus du fourneau est installée une aiguière au profil élégant.



À cette époque, le thé que l'on buvait résultait de feuilles compressées qui étaient broyées. **À partir des Tang, mais encore bien plus sous les Song, le thé était devenu une boisson à la mode.** C'est ce que rappelle l'écrivain Wu Zimu dans son ouvrage traitant de la vie quotidienne sous les Song du Sud à Hangzhou intitulé *Meng Liang Lu* : « Il y a 8 denrées essentielles pour la vie d'une famille, le bois de chauffage, le riz, l'huile, le sel, l'alcool, la sauce de soja, le vinaigre et le thé ». Preuve que cette boisson était devenue indispensable.

* Le service de bouche des derniers empereurs : Dynastie des Qing, 1644 - 1912

Les archives conservent de nombreuses pièces relatives aux banquets officiels. En Chine les événements importants, fêtes, naissance, mariage, enterrement ont toujours été objet de banquets coûteux, et tout particulièrement au sommet de l'Etat.

Le *Zhouli* ou Rituel des Zhou, au cours du 1^{er} millénaire avant notre ère, mentionne plus de **2 000 personnes travaillant dans le service de bouche du palais** (répartis de cette façon : **162 maîtres diététiciens** chargés d'élaborer les menus, **128 chefs pour la famille royale**, le même nombre pour la suite et les invités, **335 spécialistes des céréales et des légumineuses**, **70 pour les viandes**, **62 pour les condiments et les sauces**, **24 pour les poissons et les fruits de mer**, **450 responsables de la préparation des alcools**, **170 pour les autres boissons**, **94 pour la glace**).



Bol à couvercle en jade blanc

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^e siècle.

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. Un tiers des effectifs est dédié aux services des *bobo*, c'est-à-dire des gâteaux et du thé, illustration évidente de l'idéal gastronomique mandchou, plutôt orienté vers les collations que vers les repas traditionnels. Les repas des administratifs du palais ne sont pas fournis par ce service. Ces derniers se restaurent dans les échoppes installées aux portes de la Cité interdite.

Huit grands types de banquets sont répertoriés :

- Le *qingzhu shenshou* pour les anniversaires impériaux
- Le *fengguan jiamian* pour annoncer l'avancement en grade des fonctionnaires
- Le *yanqing shijie* pour les fêtes saisonnières du calendrier
- Le *xiang zhuhou* pour les princes vassaux
- Le *qiansou yan* en l'honneur des personnes âgées
- Le *jisi zhili* ou banquet sacrificiel
- Le *huanshan zhili* pour les mariages ou les enterrements.

Le spectacle commence à l'aube avec le placement des insignes impériaux devant Wumen, la Porte du Midi, puis à l'intérieur prennent place les palanquins, les oriflammes, le tout dirigé par le maître de cérémonies. L'ensemble est évidemment très codifié.



Bol en porcelaine *doucai* à décor floral de phénix et de dragon

La vaisselle de table en or, en argent, en émaux cloisonnés, en porcelaines en jade, en ivoire est luxueuse. Les cuisines impériales disposent de quelque 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. Non seulement la manufacture impériale de porcelaine de Jingdezhen au Jiangxi produit une abondante vaisselle pour la cour, mais au palais des ateliers spécialisés sont installés. L'empereur Qianlong (1736 - 1795) a coutume de s'y rendre pour surveiller les créations en cours, voire les réorienter selon ses goûts.

Hormis les fêtes familiales et saisonnières ou les réceptions d'État, qui peuvent réunir plusieurs centaines voire plusieurs milliers de convives, les repas quotidiens se prennent traditionnellement dans la solitude. Le couvert impérial est dressé sur

une table et les plats arrivent des cuisines dans un ordre rigoureux. Préalablement, l'intendant vérifie le contenu. L'empereur se conte d'en goûter quelques uns, les autres servant de décor. La desserte est ensuite offerte aux concubines, princes et princesses.

Focus sur **Statuette en porcelaine à rehauts d'or sur fond d'émail rouge-corail représentant Zhong Kui**

Dynastie Qing, règne de Kangxi (1662-1722)

Musée des arts asiatiques – Guimet, collection E. Grandidier

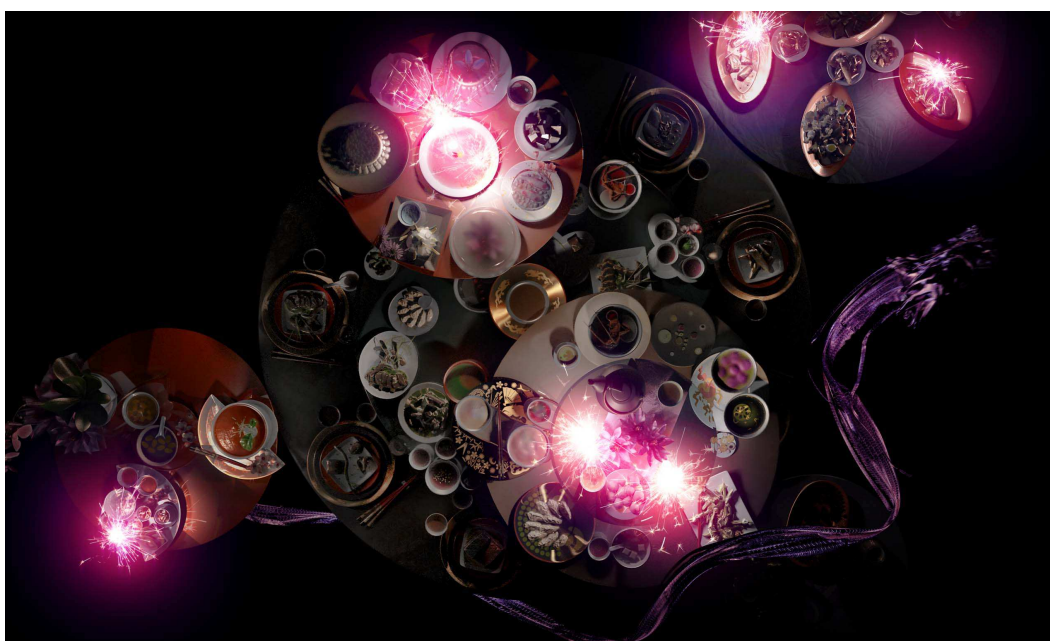
Cette statuette figurant un homme obèse affalé contre un rocher entouré de vases d'alcool, une coupe à la main, représente vraisemblablement un ivrogne. L'air hébété, les cheveux et la barbe hirsutes, coiffé d'un bonnet mou à ailettes, ce portrait peu flatteur est en fait celui de Zhong Kui. Personnage du panthéon taoïste, ce pourfendeur de démons est très populaire. À l'origine, il serait apparu en rêve à l'empereur malade et l'aurait guéri, histoire rocambolesque sans cesse enrichie à la faveur des siècles.



L'ivresse de Zhong Kui est un état courant chez les Immortels taoïstes ; elle traduit de façon idéale l'union avec le tao tel que le décrit le philosophe Zhuangzi au IV^e siècle av. J.-C. : « état de stupidité du sage qui a réalisé l'ultime fusion et devient invulnérable tout comme l'ivrogne qui a chu de sa carriole et ne se fait aucun mal ».

Pour clore cette exposition, une installation vidéo, commandée par le musée du quai Branly au collectif d'art numérique PLEIX, est présentée aux visiteurs. Ce collectif s'est inspiré des qualités visuelles et mécaniques des tables tournantes des restaurants chinois pour concevoir une installation immersive et hypnotique, une « étonnante dînette cinétique » où sont mêlés graphisme 3D et photographie.

Créé en 2001, **PLEIX** est né de la rencontre entre 7 artistes d'horizons différents, autour d'une volonté commune de mêler des inspirations et approches complémentaires. Leur champ d'action est le monde et leurs œuvres tendent un miroir déformant à notre société. **Leur travail, à travers des médias créatifs, des vidéos et de la musique électronique, détourne ce qui nous entoure pour mieux le comprendre.** Issus du monde de la publicité, ils abordent les contradictions de notre temps de manière ludique et symbolique et en révèlent les messages subliminaux. Regardant notre époque contemporaine depuis un temps futur, leurs installations décrivent la solitude de l'être humain et raillent la surconsommation. Leur trame pourrait être ce que H.G. Wells nomme "Une expérimentation en prophétie". Les hommes, en quête perpétuelle de plaisir, accumulent sans cesse un nombre grandissant d'objets de toutes sortes. Cette surconsommation touche aussi bien leur quotidien, leur nourriture ou leurs loisirs, dans une société de plus en plus déshumanisée où les hommes, pourtant toujours plus nombreux, restent désespérément seuls. www.pleix.net



Lazy Susan Réalisation PLEIX / Musique BLEIP 2012

Le collectif PLEIX a reçu de nombreux prix et participé notamment aux expositions suivantes :

2062, aller-retour vers le futur, Gaîté Lyrique, 2012

Nuit Blanche, Paris, 2007

La Force de l'Art, Grand Palais Paris, 2006

La volupté numérique, Palais des Beaux Arts, Lille, 2006

D-Day le design aujourd'hui, Centre Georges Pompidou, Paris, 2005

World without end, Centre for the Moving Image, Australia, 2005

Pleix workshop, Guggenheim, Bilbao, 2004

Pleix exhibition, La Ferme du Buisson, 2004

Modern Art Museum of San Francisco, 2004

Tokyo Metropolitan Museum of Photography, 2004

Maison Européenne de la Photographie, Paris, 2004

* Générique de l'exposition

• Commissariat

Jean-Paul Desroches

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 *Kyoto-Tokyo, des samouraïs 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), *De neige, d'or et d'azur* (musée Guimet, Paris, 10/05 - 07/09/09), *Confucius* (musée Guimet, Paris, 24/10/03 - 02/04), *Ming, l'âge d'or du mobilier chinois* (musée Guimet, Paris, 19/03 - 14/07/03), *L'Asie des steppes* (musée Guimet, 03/02 - 02/04/01).

Yan Zhi

Yan Zhi est Conservateur au Département des expositions du Musée national de Chine.

Docteur en histoire et expert en archéologie, lettres anciennes, antiquités, etc., il a participé à la production des plusieurs expositions phares du musée, dont, entre autres, *La Chine antique*, *L'Art des bronzes antiques*, *L'Art des monnaies antiques et l'Art des Lumières* (04/11 - 03/12). Il est aussi l'auteur d'une dizaine de thèses d'importance.

• Scénographie

Alexandra Plat, scénographe

Christelle Lecoeur, collaboratrice

Alexandra Plat crée son agence en 2004. Elle réalise des scénographies et muséographies, notamment pour le réaménagement de l'exposition permanente du Musée d'Histoire de la Ville de Luxembourg en association avec Philippe Simon, architecte. Elle travaille également sur l'aménagement des espaces et la construction des logements, dont une maison individuelle à Limoges, projet nommé au Prix de la première œuvre du Moniteur 2008.

Architecte, consultante en architecture et scénographie, Christelle Lecoeur a collaboré au sein d'institutions telles que le Pavillon de l'Arsenal, Archilab, la Cité de l'Architecture et du Patrimoine en tant que chef de projet d'expositions et au sein d'équipes curatoriales et scénographiques. Depuis 2006 elle enseigne à l'École Nationale d'Architecture de Paris Malaquais.

Elles ont réalisé la scénographie de l'exposition *SAMOURAÏ, Armure du guerrier*, présentée au musée du quai Branly de 08/11/11 au 29/01/12.

* Autour de l'exposition

- **Catalogue de l'exposition**



Jean-Paul Desroches et Françoise Sabban **Les séductions du palais** **Cuisiner et manger en Chine**

Jean-Paul Desroches, conservateur général du patrimoine, responsable du département Chine au musée des Arts asiatiques Guimet, est l'un des grands spécialistes de la culture et de la civilisation asiatiques.

Françoise Sabban, directrice d'études à l'Ecole des Hautes Études en Sciences sociales, a dirigé la Maison franco-japonaise de 2003 à 2008. Elle est une spécialiste de l'anthropologie historique et comparée de l'alimentation et de l'histoire des écrits culinaires.

Catalogue d'objets et livre de recettes, *LES SEDUCTIONS DU PALAIS, Cuisiner et manger en Chine*, accompagne l'exposition du musée du quai Branly. Voyage des saveurs à travers l'espace chinois, beauté de l'art de la table, ce livre fait découvrir aux lecteurs une civilisation à travers sa cuisine, l'une des plus réputées au monde.

SOMMAIRE

Introduction

Les séductions du palais, cuisiner et manger en Chine,
par Jean-Paul Desroches

Chapitre 1

Des nécessités de l'estomac aux séductions du palais : 7 000 ans d'Histoire
par Jean-Paul Desroches

Chapitre 2

La cuisine chinoise : un art au service du goût
par Françoise Sabban

Chapitre 3

Vases et usages

Chapitre 4

La cuisine du Nord, La cuisine de l'Est, La cuisine du Sud, La cuisine du Centre, Les plats froids, Les mets sucrés, riz et pâtes

Liste des œuvres exposées

Bibliographie

En librairie le 20 juin 2012

Format : 22 x 28 cm, 224 pages, 150 ill., broché, 35 €.

Coédition musée du quai Branly / Rouergue, Actes Sud

- **Hors-série de l'exposition**

A l'occasion de l'exposition, **Connaissance des Arts** édite un hors-série de 36 pages – 9,5€

- **Visites guidées**

Les samedis 23 et 30/06/12 à 18h

Le dimanche 24/06/12 à 16h

Les samedis 7, 14, 21 et 28/07/12 à 18h

Les samedis 4, 11, 18 et 25/08/12 à 14h30

Les samedis 1^{er}, 8, 22 et 29/09/12 à 14h30

- **Visites contées**

Les dimanches 8, 15 22 et 29/07/12 à 11 h 30

Les dimanches 12, 19 et 26/08/12 à 11 h 30

Les dimanches 9 et 23/09/12 à 11 h 30

Pour les familles avec enfants à partir de 6 ans

Pour choisir son successeur, l'empereur de Chine soumet ses trois fils à une épreuve étrange : composer un menu qui reflètera l'âme et l'histoire de son peuple... Un voyage conté vers l'origine des aliments et leur statut dans la culture chinoise.

- **Université populaire**

Jeudi 27/09/12 - 18h30 - Théâtre Claude Lévi-Strauss

Décalages : les autres et nous

La viande en Chine et en Europe

Avec Françoise Sabban, sinologue et anthropologue, et Noëlie Vialles, anthropologue

- **Salon de musique**

Samedi 08/09/12 - 18h – Théâtre Claude Lévi-Strauss

Festin d'Oreille / Les Séductions du Palais (France / Chine)

Concert-cuisine spectaculaire du collectif Arfi

Pour célébrer la cuisine chinoise, en lien avec l'exposition *LES SEDUCTIONS DU PALAIS, Cuisiner et manger en Chine*, les musiciens de l'Arfi (Association à la Recherche d'un Folklore imaginaire) et le cuisinier lyonnais **Jean Brouilly** proposent un **exceptionnel concert-cuisine**. Accompagné aux fourneaux de la **cuisinière chinoise Kim Siew-Ngoh**, le chef étoilé orchestre le mariage des saveurs et le tempo des épluchages et des cuissons, au son de la batterie, de la trompette ou du saxophone : le tout donne une musique d'inspiration jazz, créative et spontanée, rythmée par les gestes, toujours magiques, des deux cuisiniers.

Tour à tour spectateur et acteur, le public participe activement à la fête : il est invité à humer et goûter quelques-uns des mets préparés par le duo toqué.

L'Arfi est subventionnée par la Drac Rhône-Alpes, la Région Rhône-Alpes, la Ville de Lyon et la Sacem



* Week-end Gastronomie et traditions chinoises : 06/07 – 08/07/12

A l'occasion de l'exposition *LES SEDUCTIONS DU PALAIS, Cuisiner et manger en Chine*, le musée du quai Branly organise un week-end d'activités autour de la gastronomie et des traditions chinoises.

* Vendredi 06/07/12



- **BEFORE**

De 19h à 23h (accès libre dans la limite des places disponibles, dernière entrée à 21h)



Sur le mode de l'échange, de la rencontre et de la découverte, le musée du quai Branly propose, pour ce dernier *BEFORE* de la saison, une **soirée festive conçue en lien avec l'exposition *LES SEDUCTIONS DU PALAIS, Cuisiner et manger en Chine***.

Ouverte exceptionnellement jusqu'à 23h, les visiteurs sont invités à découvrir l'exposition en toute liberté ou accompagnés de conférenciers* qui leur livrent **les secrets des objets exposés**. Puis, les sens en éveil, ils profitent d'une longue **soirée estivale, gastronomique, musicale et culturelle**.

A l'occasion de ce *BEFORE*, **des chefs cuisiniers régaleront les gourmands en revisitant les classiques culinaires de « l'empire du Milieu »**. Côté musique, DJ No Breakfast propose de savourer des mix inspirés par l'exposition et préparés spécialement pour le musée du quai Branly.

* visites guidées sur inscription

Avec la participation du M.I.A.M. (premier magazine gratuit épicurien qui aborde l'univers culinaire de façon décomplexée et iconoclaste) et du groupe Elixir-Soferest.

* Samedi 07/07/12

- **Visites contées de l'exposition *LES SEDUCTIONS DU PALAIS, Cuisiner et manger en Chine***
Mezzanine Est, 14h30

Durant ces 2 jours, des visites contées de l'exposition sont proposées **aux jeunes visiteurs et à leurs familles** afin de **découvrir de manière ludique l'origine des aliments et leur statut dans la culture chinoise**. Les visites contées racontent l'épreuve étrange à laquelle l'empereur de Chine soumet ses 3 fils pour choisir son successeur : composer un menu qui reflètera l'âme et l'histoire de son peuple.

- **Ateliers : Initiations au mahjong et autres jeux chinois**
Théâtre de verdure, de 15h à 18h

Le mahjong est un jeu de société d'origine chinoise jouissant d'une extrême popularité en Chine qui se joue à quatre joueurs, avec des pièces appelées « tuiles ». Ce jeu **associe tactique, stratégie, calcul et psychologie**, ainsi qu'une part plus ou moins importante de chance selon la règle jouée.

En collaboration avec l'association Mundus Karavan.

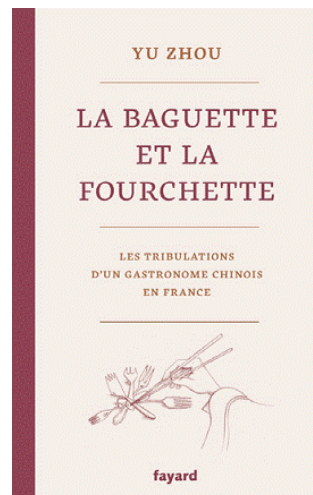
- **Rencontre avec Yu Zhou, auteur de *La Baguette et la fourchette, les tribulations d'un gastronome chinois en France***
Salon de lecture Jacques Kerchache, 17h

Dans son livre, Yu Zhou explique la Chine aux Français à travers des histoires culinaires : pourquoi ce qui est jugé « fade » ici a une saveur si délicieuse là-bas ? Pourquoi les raviolis sont-ils meilleurs que les sandwiches ? Qu'y a-t-il dans une « soupe de perles, d'émeraude et de jade blanc » ?

Fin gourmet, Yu Zhou a rêvé pendant son enfance en Chine de grande cuisine et de plats raffinés – des pensées interdites dans une idéologie communiste où ces plaisirs culinaires étaient contre-révolutionnaires. Etudiant à l'université, il décide de partir à l'aventure dans l'Eldorado de la gastronomie : la France. Il parcourt les différentes régions et rencontre de grands chefs.

Il se rend vite compte que l'art de la cuisine est le meilleur lien entre les civilisations. Un jour qu'il préparait à un ami français une tasse de thé, nommée « Puits du Dragon » - thé extrêmement délicat et précieux - Yu Zhou lui raconte comment les Chinois, devenus récemment consommateurs de vin et de grands crus français, ajoutent systématiquement de la limonade dans leur verre pour supporter le goût d'un Bordeaux ou d'un Bourgogne, trop exotique pour leur palais. Son ami s'offusque et lui réclame du lait et du sucre pour son thé... une association aberrante pour un Chinois.

La Baguette et la fourchette, les tribulations d'un gastronome chinois en France
Parution chez Fayard le 1^{er} juin 2012.



* Dimanche 08/07/12

- **Visites contées de l'exposition *LES SEDUCTIONS DU PALAIS, Cuisiner et manger en Chine***
Mezzanine Est, 14h30

Cette seconde visite contée raconte l'épreuve étrange à laquelle l'empereur de Chine soumet ses trois fils pour choisir son successeur : composer un menu qui reflètera l'âme et l'histoire de son peuple.

- **La cérémonie du thé**
Café Branly, de 15h à 18h

Véritable institution en Chine, le thé n'a pas le statut de simple boisson d'agrément. C'est, à l'instar des grands vins français, autant un art qu'un fleuron de la gastronomie. Le thé se déguste également en toute convivialité. Un spécialiste du thé guide les visiteurs dans la découverte de cette cérémonie du thé telle qu'elle est pratiquée en Chine, avec des séances de dégustation pour tous, tout au long de l'après-midi.

En collaboration avec La Maison des 3 théés.

* Les Collections Asie au musée du quai Branly



Vue de la zone Asie - plateau des collections.

Les collections asiatiques apportent un éclairage sur des sociétés contemporaines nomades ou sédentaires, villageoises ou citadines aux travers de leur vie quotidienne, de leurs traditions et de leur croyance.

* Le parcours du continent d'Est en Ouest

L'exposition permanente – 850 objets usuels ou religieux, armes et parures, costumes et éléments architecturaux – invite à la découverte et à la compréhension du mode de vie, du savoir-faire, des coutumes et des croyances de ces sociétés.

Suivant un itinéraire Est-ouest du continent, le parcours muséographique s'organise autour d'une travée centrale composée de quatre grandes vitrines de costumes. Autour de ce fil conducteur se déploient des ensembles consacrés à des thèmes spécifiques : décors au pochoir du Japon, traditions chamaniques sibériennes, cultures villageoises de l'Asie du Sud-est, diverses formes du bouddhisme, la Chine des Han et des minorités miao ou dong. Mais aussi les mythes et rites en Inde, les nomades et les sédentaires en Asie centrale, le langage de la parure et la symbolique des armes au Moyen-Orient, la civilisation du désert en Arabie. Ces présentations illustrent les contacts et les échanges, les évolutions et les transformations des peuples d'Asie.

* Les points communs des cultures asiatiques

D'autres ensembles révèlent l'homogénéité du continent, les points communs des cultures asiatiques : le théâtre d'ombres que l'on retrouve aussi bien en Chine, en Inde, en Thaïlande et en Syrie, ou les textiles ikatés produits dans le Sud-est asiatique mais aussi en Inde, en Asie centrale et en Syrie. Un module, consacré à l'écriture et à l'oralité, présente différents types d'écriture : pictographique, chinoise, indienne et arabe, ainsi qu'un programme sonore révélateur de la richesse des traditions orales des populations sans écriture. Des écrans multimédias ponctuent l'espace et renseignent sur le chamanisme sibérien, les visages de la Déesse en Inde, le sacrifice du buffle, le riz, l'art du textile, la genèse des monothéismes...

Le fonds textile du musée du quai Branly comporte de nombreuses pièces asiatiques anciennes ou contemporaines, rares ou plus usuelles. Toutes expriment une volonté d'affirmation des identités régionales, sociales et religieuses, et présentent un intérêt ethnologique et artistique, développé dans la muséographie : par exemple, la richesse des coiffures destinées aux enfants et aux femmes mariées en Asie du Sud-est, l'extraordinaire technique de l'ikat (procédé de teinture et de tissage) en Asie continentale et insulaire, etc.

* Les expositions Asie au musée du quai Branly

Nous avons mangé la forêt... Georges Condominas au Vietnam (23/06/06 – 17/12/06)
Commissaire : Christine Hemmet

Au nord de Sumatra : Les Batak (19/02/08 – 11/05/08)
Commissaire : Pieter Ter Keurs – Commissaire associé : Constance de Monbrison

L'ESPRIT MINGEI AU JAPON, De l'artisanat populaire au design (30/07/08 – 11/01/09)
Commissaire : Germain Viatte

AUTRES MAITRES DE L'INDE, Créations contemporaines des Adivasi (30/03/10 – 18/07/10)
Commissaire : Jyotindra Jain – Commissaire associé : Jean-Pierre Mohen

BABA BLING, Signes intérieurs de richesse à Singapour (05/10/10 – 30/01/11)
Commissaire : Kenson Kwok – Commissaire associé : Huism Tan

DANS LE BLANC DES YEUX, Masques primitifs du Népal (09/11/10 – 09/01/11)
Commissaires : Stéphane Breton et Marc Petit.

SAMOURAÏ, Armure du guerrier (08/11/11 – 29/01/12)
Commissaire : Gabriel Barbier-Mueller

* Une collaboration dynamique entre le Musée national de Chine et le musée du quai Branly

Situé sur la place Tian'an Men à Pékin, le Musée national de Chine a été créé en 2003 et rassemble des collections des anciens Musée national de l'histoire chinoise et Musée de la Révolution chinoise. Suite à d'importants travaux d'agrandissement, **il a rouvert ses portes en 2011** avec 48 galeries d'expositions et réunit d'immenses collections permanentes comptant plus d'un million de pièces sur 200 000 m².



中国国家博物馆
NATIONAL MUSEUM OF CHINA

L'Accord de coopération signé entre le Musée national de Chine et le musée du quai Branly a pour objectif de **faciliter les collaborations entre ces deux institutions, 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 après la réouverture de ce dernier: **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, 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. Elle 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.

Commissaire d'exposition :

Yves Le Fur, Conservateur général du Patrimoine, Directeur du Département du patrimoine et des collections du musée du quai Branly.

* Informations pratiques : www.quaibrantly.fr

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

Toutes les œuvres reproduites dans ce dossier de presse, sauf mention contraire, proviennent du Musée national de Chine © National Museum of China, photo Dong Qinq.

Les photos de recettes sont issues du catalogue de l'exposition © musée du quai Branly, photo Thomas Duval

Contact presse :

Pierre LAPORTE Communication - tél : 33 (0)1 45 23 14 14 - info@pierre-laporte.com

Contacts musée du quai Branly :

Nathalie MERCIER

Directrice de la communication
nathalie.mercier@quaibrantly.fr

Magalie VERNET

Adjointe de la directrice de la
Communication
Responsable des relations médias
magalie.vernet@quaibrantly.fr

Lisa VERAN

Chargée des relations médias
33 (0)1 56 61 70 52
lisa.veran@quaibrantly.fr

* Partenaires de l'exposition

Le Monde

Le Point

LE MAGAZINE
avantages

marie claire
Maison

CHINEPLUS

nova
LE GRAND MIX

TV5MONDE

arte

THALYS 