

Thé, café ou chocolat ?

L'essor des boissons exotiques au XVIII^e siècle

MUSÉE COGNACQ-JAY
MUSÉE DU XVIII^e SIÈCLE
DE LA VILLE DE PARIS

EXPOSITION
27 MAI
27 SEPTEMBRE 2015

INFORMATIONS
museecognacjay.paris.fr



↑ Carpeaux (1717-1806). *Mme la Marquise de Montesson, Mme la Marquise du Crest et Mme la Comtesse de Damas prenant le thé dans un jardin.*

© Musée Carnavalet / Roger-Viollet

PARIS
MUSÉES

LES MUSÉES
 DE LA VILLE
 DE PARIS

CONTACT PRESSE

PIERRE LAPORTE COMMUNICATION

Sarah PLESSIS : sarah@pierre-laporte.com - 01 45 23 14 14



MUSÉE COGNACQ-JAY



COMMUNIQUÉ DE PRESSE	page 1
----------------------	--------

INTRODUCTION DES BOISSONS EXOTIQUES EN FRANCE

Le Chocolat	page 2
Le Café	page 2
Le Thé	page 2
Chronologie	page 3

PARCOURS DE L'EXPOSITION

Vertus et dangers des boissons exotiques	pages 4-5
Cercles de consommations	pages 6-7
Nouveaux services	page 8

CATALOGUE DE L'EXPOSITION	page 9
---------------------------	--------

APPLICATION	page 9
-------------	--------

AUTOUR DE L'EXPOSITION	page 10
------------------------	---------

MÉCÉNAT	page 11
---------	---------

LE MUSÉE COGNACQ-JAY	page 12
----------------------	---------

INFORMATIONS PRATIQUES	page 12
------------------------	---------

Les textes de présentation du dossier de presse et les textes de médiation à destination du public sont issus du catalogue de l'exposition, rédigés par Monsieur Guillaume Séret et Monsieur Patrick Rambourg.

Thé, café ou chocolat ?

L'essor des boissons exotiques au XVIII^e siècle

27 mai → 27 septembre 2015

VERNISSAGE PRESSE

MARDI 26 MAI - 9H30-13H

museecognacjay.paris.fr

Louées pour leurs vertus médicales et thérapeutiques, les boissons dites « exotiques », introduites au XVII^e siècle en Europe, ont été associées aux plaisirs et aux sociabilités du XVIII^e siècle. La consommation des boissons issues du cacaoyer, du caféier et du théier – plantes exogènes à l'Europe – ont fait partie intégrante des usages de l'aristocratie et de la haute bourgeoisie dès leurs introductions officielles auprès des cours d'Europe. En tant que matière importée, leur coût d'achat classe aux XVII^e et XVIII^e siècles le thé, le café et le chocolat parmi les produits de luxe et de prestige.

Leur consommation s'est matérialisée dans l'apparition de mobiliers et de « nécessaires » ou « services » produits dans les manufactures. Elle a aussi permis l'existence de lieux de consommation publique, - les cafés -, et de nouvelles pratiques de table, tel le petit déjeuner et le goûter, qui se diffusent progressivement dans la société.

Organisée autour de trois axes – « Vertus et dangers des boissons exotiques », « Cercles de consommation » et « Nouveaux services » –, cette exposition propose une nouvelle lecture de ces breuvages entrés dans les rituels du quotidien, en présentant des œuvres de nombreux artistes emblématiques du XVIII^e siècle comme Boucher ou Chardin mais aussi plus de 120 objets ; tasses, litrons, trembleuses, théières à pâtes, cafetières-verseuses ou gobelets-cornets à deux anses...

« Point de maison bourgeoise où, à dîner, l'on ne vous présente du café. Point de fille de boutique, de cuisinière, de femme de chambre, qui, le matin, ne déjeune avec du café au lait. Ce goût [...] a passé même jusqu'aux dernières classes du peuple. »

Le Grand d'Aussy, Histoire de la vie privée des Français, depuis l'origine jusqu'à nos jours, 1782

INTRODUCTION DES BOISSONS EXOTIQUES EN FRANCE



Objets de curiosité, les **plantes et produits exotiques sont des cadeaux diplomatiques précieux**, dans une cour fascinée par les coutumes orientales. Introduites durant la seconde moitié du XVII^e siècle, consommées alors en tant que « liqueurs » ou boissons chaudes, ces trois composantes indissociables des repas sont considérées en France comme des produits de luxe au moment de leur arrivée.

← La tasse de chocolat, Jean-Baptiste Charpentier
© Musée Jacquemart - André Chaalis

Le Chocolat

Rapportées par Cortez à Charles Quint en 1524, les fèves de cacao sont jusqu'au XVII^e siècle sous monopole de l'empire des Habsbourg. Leur culture et leurs secrets de fabrication se propagent néanmoins rapidement dans toute l'Europe et dans les colonies des autres puissances européennes. Les deux mariages royaux franco-hispaniques (Louis XIII et Anne, Louis XIV et Marie-Thérèse) permettent à cette nouvelle boisson qu'est le chocolat chaud d'être connue à la cour du roi de France. Quoique non apprécié par Louis XIV, le cacao commence à être cultivé dans les Antilles françaises dans ces mêmes années et la première cargaison officiellement française de fèves est livrée à Brest en 1679.

Le Café



↑ Moulin à café, Martin Aisnez
© Musée le Secq des Tournelles

Si les tout premiers consommateurs de café sont des voyageurs revenus avec dans leurs bagages les matières premières et les ustensiles de préparation, à titre de curiosités dans les années 1640, son usage se répand essentiellement durant les décennies suivantes dans le milieu des marins ayant connu les escales orientales. Il faut attendre 1669, pour qu'un événement d'importance se déroule, installant le café à une place toute particulière : l'« ambassade » de Soliman Aga Mustapha Raca, émissaire de Mehmet IV, sultan de l'Empire ottoman, provoque la curiosité de l'aristocratie en accueillant ses hôtes à la mode turque : « *De jeunes et beaux esclaves, habillés d'un riche costume turc, présentaient aux dames de riches serviettes damassées garnies de franges d'or et servaient le café dans des tasses de porcelaine fabriquées au Japon.* » Cet événement marque la conquête de cette boisson noire, décoction de graines de café torréfiées, sucrée à convenance et servie dans des pièces de porcelaine chinoise et d'orfèvrerie. Les maisons de café qui ouvrent à Paris dans les années suivantes répondent à l'engouement pour cette boisson énergisante qui stimule l'intellect.

Le Thé

Le thé, avec son mode de préparation simple par infusion, ne rencontre pas le même succès. En effet il n'entre véritablement dans les pratiques européennes qu'en suivant le développement de la route maritime des Indes sous l'impulsion des Anglais. Avec un commerce contrôlé par ses ennemis, la France ne manifeste qu'un intérêt modéré pour le thé, lourdement taxé et donc excessivement coûteux. Cette boisson aurait pourtant pu constituer le pendant de l'expérience du café, mais il faut attendre la seconde moitié du XVII^e siècle pour constater un succès dans les élites aristocratiques, grâce à l'adoption progressive de codes vestimentaires, gustatifs ou décoratifs provenant d'Angleterre.

Chronologie

1298

Première description d'une boisson issue du thé dans *Le Devisement du monde* par Marco Polo (1^{ère} édition imprimée en 1477).

1524

Cortez rapporte à Charles Quint des fèves de cacao.

1600

Création de la Compagnie anglaise des Indes orientales.

1602

Création de la Compagnie néerlandaise des Indes orientales.

1606

Amsterdam enregistre la première cargaison de thé noir issu de Java.

1621

Création de la Compagnie néerlandaise des Indes occidentales.

1644

Pierre de la Roque débarque d'Orient à Marseille avec des cerises de café et des ustensiles de préparation du café à la turque.

1660

Mariage de Louis XIV et Marie-Thérèse d'Autriche ; la mode du chocolat est lancée à la cour.

1664

Création des Compagnies françaises des Indes orientales et occidentales.

1669

Séjour parisien de Soliman Aga Mustapha Raca, « Ambassadeur de la Sublime porte » et réception par Louis XIV ; le café se diffuse dans l'élite aristocratique parisienne.

1671

La *Correspondance* de Mme de Sévigné fait état des effets de mode autour des trois boissons ; première publication, attribuée à Jean Spon ou Philippe-Sylvestre Dufour réunissant les trois boissons, *De l'Usage du caphé, du thé et du chocolate*, mentionnant l'existence de débits de café à Paris.

1674

Ouverture du Procope.

1676

Création de la corporation des Limonadiers.

1679

Première livraison à Brest de fèves de cacao françaises produites aux Antilles.

1681

Publication de synthèse par le marchand et botaniste Philippe-Sylvestre Dufour dans son *Traitez nouveaux et curieux du café, du thé et du chocolate*.

1684-1686

Ambassades de Siam ; plus de 1500 porcelaines de Chine, une théière et un bol à thé en or figurent parmi les cadeaux diplomatiques reçus par Louis XIV.

1687

Première synthèse médicale sur les vertus des trois boissons exotiques par Nicolas de Blégny dans *Le Bon usage du thé, du café et du chocolate*.

1691

Publication de recettes de boissons et entremets réalisés à partir de thé, de café et de chocolat par François Massialot dans le *Cuisinier roïal et bourgeois*.

1715

Introduction du caféier sur l'île Bourbon (act. La Réunion).

1723

Monopole royal de la Compagnie des Indes orientales pour l'import du café sur le territoire français.

1725

Introduction du caféier dans les Antilles françaises.

1753

Classifications scientifiques du thé, du café et du chocolat par Carl Linné dans le *Species Plantarum*.

1776

Réforme des corporations.

PARCOURS DE L'EXPOSITION

Scénographie :

Gaëlle Seltzer (GS Studio)

Salle 1 :

« Des exotismes dans la tasse »

Salle 2 :

« Des vices, des vertus
et des spécialistes »

Salle 3 :

« Cercles de consommation »,

Salle 4 :

« A la recherche des formes
les plus adaptées »



La scénographie intègre des dispositifs sensoriels à destination des publics non-voyants et mal-voyants adaptés à une visite libre.

Vertus et dangers des boissons exotiques

« Je déjeune rarement et si je le fais, je ne prends qu'une tartine au beurre. Je ne puis souffrir toutes les drogues étrangères ; je ne prends ni chocolat, ni thé, ni café [...] »

Lettre de la Princesse Palatine, 26 février 1716

« Je peux vous dire, ma chère enfant, que le chocolat n'est plus avec moi comme il l'était. La mode m'a entraînée comme elle le fait toujours. Tous ceux qui m'en disaient du bien m'en disent du mal. On le maudit, on l'accuse de tous les maux que l'on a. Il est la source des vapeurs et des palpitations, il vous flatte pour un temps puis il vous allume tout un coup d'une fièvre continue qui vous conduit à la mort. »

Lettre de la Marquise de Sévigné à Mme de Grignan, sa fille, le 15 avril 1671

De la thèse médicale...

« Alicaments » pour les uns, générateurs de maux corporels pour les autres, les variations d'attitude de la Marquise de Sévigné et de la Princesse Palatine, tantôt amatrices, tantôt détractrices du café et du chocolat, illustrent les nombreux débats qui naissent sur l'intérêt de consommer ces boissons. Ils opposent d'un côté les qualités thérapeutiques, nutritives et stimulantes, aux dangers moraux voire physiques que ces dernières peuvent engendrer.

Si plusieurs positions de thèses médicales monographiques se consacrent à cet examen entre 1650 et 1670, il faut attendre la synthèse partisane du marchand Sylvestre Dufour en 1671 puis, la publication du traité du *Bon usage du thé, du café et du chocolat* « pour la préservation et la guérison des maladies » du médecin Nicolas de Bléigny en 1687, pour que les effets stimulants des trois boissons soient parfaitement identifiées et leurs vertus digestives et anticéphaliques reconnues.

Le thé y est perçu comme salubre pour prévenir des maux de tête et de ventre et soigner les excès. Le café, dont une série de remèdes est donnée par Bléigny, est réputé efficace pour lutter contre le sommeil et les fièvres, favoriser la digestion, mais également la mémorisation et la prise de décision. Le cacao quant à lui, a suscité les prises de position les plus vives. Dès le début du XVII^e siècle, il fait l'objet d'un débat religieux sur l'intérêt de le consommer durant les périodes de jeûne. Réputé favoriser la prise de poids, le chocolat est déconseillé aux sédentaires urbains, mais sa consommation est fortement encouragée auprès des enfants, des malades et des vieillards.

Thé, café ou chocolat ?



↑ Jeanne Bécu, Comtesse du Barry et Zamor qui lui apporte une tasse de café - Jean-Baptiste-André Gautier d'Agoty - Château de Versailles © RMN-Grand Palais Gérard Blot

Eloge du café

*Si vous voulez vivre sans peine,
Vivre en bonne santé,
Sept jours de la semaine,
Prenez du bon café :
Il vous préservera de toute maladie,
Sa verture chassera, la, la
Migraine et fluxion, don, don
Rhume et mélancolie.

Sa force est sans égale
Contre les maux de cœur ;
La glande pinéale
Y trouve sa vigueur ;
Quand on y met du lait il guérit la poitrine,
Au sang il donnera, la, la
Sa circulation, don, don
Dans toute la machine.
[...]*

*Recueil de chansons sur l'usage du café,
du chocolat et du Ratafiat*

Au livre de cuisine...

En parallèle de ces ouvrages appartenant aux corps des médecins ou des apothicaires, les livres de cuisine constituent un genre écrit à part entière qui connaît un véritable âge d'or au XVII^e siècle. En effet, dès les années 1700, les professionnels - cuisiniers, limonadiers, pâtisseries - prennent désormais la plume pour livrer leurs secrets de fabrication. Ces ouvrages documentent précisément les évolutions alimentaires liées à la « nouvelle cuisine française » : dès 1720 les cuisiniers s'orientent vers un allègement des épices, un travail plus poussé des jus et coulis ou encore le recours à la crème dans les liaisons. Le sucre, plus accessible grâce aux produits importés des plantations, progresse dans la réalisation des mets et devient souvent l'accompagnant fidèle des boissons exotiques.

RECETTE

Crème de chocolat veloutée

Vincent La Chapelle

Le Cuisinier moderne, La Haye, 1742

Prenez une pinte de crème ; mettez-y un morceau de sucre ; mettez-y un quarteron de chocolat par morceau, & le faites bouillir. Quand votre chocolat sera bien détremé, voyez que votre crème soit d'un bon goût et l'ôtez du feu. Ensuite, prenez deux ou trois gésiers de poules ou de poulettes ; ouvrez vos gésiers, & en prenez la peau qui referme les aliments. Otez-en les ordures, et la laver & la hacher. Etant hachée, mettez-la dans un gobelet, ou autre vaisseau, avec un verre de crème de chocolat ; observez que la crème soit tiède ; ensuite, mettez-là auprès du feu ou sur une cendre chaude ; aussitôt qu'elle est prise, mettez-là dans votre crème de chocolat & passez-là promptement deux ou trois fois par l'étamine ; ensuite, mettez un plat sur une cendre

chaude ; observez qu'il soit bien droit, & y versez promptement votre crème ; couvrez ce plat d'un autre plat avec un peu de feu dessus. Votre crème étant prise, mettez-là dans un endroit qui soit frais, & vous en servez quand vous le jugerez à propos.»

Version actualisée

Tremper 10 g de gélatine en feuille dans l'eau froide.

Chauffer 2/3 L de crème entière à petits bouillons puis verser sur 125 g de chocolat râpé ; réserver.

Essorer la gélatine puis la faire fondre dans une tasse du mélange crème-chocolat très chaud.

Mélanger avec le reste de préparation. Mixer et faire prendre au frais

Cercles de consommation

« Le café est très en usage à Paris : il y a un grand nombre de maisons publiques où on le distribue. Dans quelques-unes de ces maisons, on dit des nouvelles ; dans d'autres, on joue aux échecs. Il y en a une où l'on apprête le café de telle manière qu'il donne de l'esprit à ceux qui en prennent : au moins, de tous ceux qui en sortent, il n'y a personne qui ne croie qu'il en a quatre fois plus que lorsqu'il y est entré »

Charles Louis de Secondat dit Montesquieu

Déjà connues des apothicaires et des voyageurs, ces trois boissons doivent aussi leur développement en France au succès qu'elles ont d'abord rencontré à la cour et par voie d'imitation parmi les cercles de sociabilités à Paris, déjà perçu comme la capitale des plaisirs gourmands.

Elles contribuèrent à créer de nouvelles habitudes de table et de nouveaux usages de consommation qui demandèrent un temps d'adaptation. Il fallut en effet apprendre à les confectionner, différencier les techniques de préparation, expliquer la manière de les servir et de les boire, tout en créant une vaisselle adaptée à leur dégustation.



↑ Portrait de Marc-Etienne Quatremère et sa famille
Nicolas-Bernard Lépicié - Musée du Louvre
© RMN-Grand Palais Hervé

Les premiers préparatifs du thé, du café et du chocolat

À l'exception peut-être du thé, dont le mode préparatoire n'était pas inconnu des Européens, la confection des nouvelles boissons exotiques demanda un apprentissage plus ou moins long et plus particulièrement celle du café et du chocolat qui se faisait en deux temps.

Pour la préparation du thé, Nicolas de Bléigny explique, dans *Le Bon Usage du thé, du café et du chocolat* (1687), qu'il faut observer « assez de précaution dans le choix du thé » pour « distinguer ses degrés de bonté ». Ainsi le meilleur et le plus excellent a-t-il « ses feuilles petites et délicates » qui donnent à l'infusion « une teinture d'un jaune clair et verdâtre, d'un goût et d'une odeur [...] agréables ». Si le choix du thé n'est pas encore chose courante pour l'Occidental de la fin du XVII^e siècle, la préparation des grains de café est tout aussi complexe puisqu'elle nécessite deux étapes : la torréfaction et la transformation en poudre. Audiger, auteur d'un ouvrage publié en 1692 sur l'art de diriger une grande maison explique que l'on peut torréfier les grains dans une « poêle à fricasser » ou dans une « poêle à confiture », ou encore dans une terrine ou un plat d'argent. On met ensuite le récipient sur une source de chaleur, tout en remuant régulièrement pour colorer uniformément les grains, jusqu'à ce qu'ils soient noirs et « de couleur de fer », tout en prenant bien garde de ne pas les brûler. Le café torréfié est ensuite transformé en poudre, soit en pilant les grains dans un mortier et en les passant ensuite au travers d'un tamis, soit en utilisant un petit moulin ou « moulinet », spécialement inventé pour moudre le café. Quant au chocolat, avant de devenir une boisson, il est d'abord une pâte qu'il suffit de râper ou mettre des morceaux de chocolat dans une eau en ébullition dans une chocolatière, ou dans une cafetière, selon le récipient à disposition. L'habitude de mousser le breuvage avec un moulinet vient des Indiens d'Amérique du Sud. La pratique s'impose en Europe et devient, notamment en France, un rituel incontournable dans la préparation et le service du chocolat chaud.

Thé, café ou chocolat ?

Servir et déguster les nouvelles boissons

Il faut attendre le XVIII^e siècle pour voir apparaître une véritable spécialisation des tasses dédiées à chacune des trois boissons. À la fin des années 1680, Bléigny explique que « *la manière et la forme des tasses à boire le thé est [...] diverse et indifférente* », mais qu'il est assez habituel de préférer aux « *tasses ou gobelets d'argent ou de quelque autre métal que ce soit, les chiques de porcelaine ou de Fayence* », car leur bords ne brûlent jamais les doigts. Le café se fait servir sur des soucoupes de cristal, de porcelaine ou de faïence de Hollande, ainsi que sur des « porte-chiques » que l'on appelle « cabarets à café », qui sont des sortes de plateaux avec des bords relevés. Servir le chocolat est pour sa part toute une cérémonie. Lorsque la boisson est prête et la chocolatière retirée du feu, l'on continue à la faire mousser avec le moulinet, pour verser la mousse dans la tasse, puis achever de la remplir avec le reste de la boisson.

Une consommation à tous les repas

Objets de curiosité à leur arrivée à la cour royale, ces trois boissons exotiques apparaissent à tous les repas de la haute société quelques décennies à peine après leur introduction. Les dictionnaires publiés tout au long du XVIII^e siècle définissent précisément une diversification des types de repas associés à des moments précis de la journée. Quatre repas principaux scandent la journée : le « déjeuner, dîner, goûter, souper ». Trois moments semblent toutefois privilégiés : Au déjeuner - soit la collation prise au réveil -, qui se teinte de sucre avec l'introduction des boissons exotiques, en particulier le café, très prisé à cet instant, puis au « goûter », soit une pause à mi-journée et enfin le soir, après dîner.

La consommation de ces boissons rencontre un tel succès que Paris comptera au début du XVIII^e siècle plus de 300 adresses de négoce tenues par la corporation des limonadiers.

Les cafés parisiens

La fréquentation des maisons de cafés, « manufactures de l'esprit, tant bonnes que mauvaises » selon Diderot, et les rencontres entre proches dans les salons constituent autant d'occasions pour la consommation du chocolat et du thé, mais plus particulièrement du café, boisson stimulante très prisée des philosophes, des politiques révolutionnaires et du peuple.

Utilisées comme argument publicitaire pour la santé, et à cause de la multiplication des débits de boissons et salons de café à Paris, ces boissons font l'objet d'un véritable combat de corporations. En effet, le monopole de leur distribution et de leur transformation est disputés par les limonadiers, les épiciers, et, à la fin du siècle, par l'émergence d'une nouvelle catégorie professionnelle, les restaurateurs.



↑ Gobelet cornet à deux anses © Eric Emo Musée Cognacq-Jay Roger-Viollet



↑ Modèle d'une théière à pâte dure de Sèvres - Charles-Etienne Leguay © Musée Carnavalet Roger-Viollet



↑ Tasse litron et soucoupe Chabry fils et Chauveaux aîné © Eric Emo Musée Cognacq-Jay Roger-Viollet

Nouveaux services

« Tasse. On appelle tasse un vase dans quoi on prend le café, le chocolat & le thé. Elles sont ordinairement de porcelaine, mais celles à chocolat sont plus grandes et plus hautes. »

Joseph Gilliers, *Le Cannaméliste français ou Nouvelle instruction à l'usage de ceux qui désirent d'apprendre l'Office*

Dans le Salon d'Hiver de Mesdames de France au château de Bellevue étaient inventoriés « deux plateaux en tôle peinte, dont un garni de huit tasses avec Soucoupes et un sucrier porcelaine de Sèvres de différents dessins l'autre composé de dix tasses avec Soucoupes, un sucrier un pot au lait et une theyere, porcelaine de Sèvres différents desseins. »



↑ Cabaret à décor bleu et rose
Manufacture de Meissen - Sèvres Cité de la Céramique
© RMN-Grand Palais - Martine Beck-Coppola

Éclatante manifestation de l'art de vivre au XVIII^e siècle, la consommation de ces boissons chaudes connaît en France un développement qui va de pair avec celui des manufactures de porcelaine.

En effet, de nouveaux usages de table et instruments de préparation et de consommation spécifiques à la prise de ces boissons se développent et constituent les témoins directs des changements de modes et de goûts.

Actrice essentielle dans le circuit de production organisé via la Compagnie des Indes orientales, la manufacture chinoise livre de nombreuses commandes en Occident. **Quand les manufactures européennes se mirent à leur tour à produire leurs propres modèles, ces derniers étaient véritablement influencés par les formes et les décorations de leurs prédécesseurs orientaux** - en témoigne une pièce exceptionnelle de théière dragon produite par la manufacture de Sceaux - mais ne tardèrent pas à s'en dégager en agrémentant leurs tasses d'anse et de soucoupe.

Les innovations techniques permirent au fur et à mesure de mettre au point une palette très étendue de fonds colorés (fonds jaune, bleu « lapis », bleu « céleste », violet, vert, rose ou bleu « nouveau »), et de réaliser de nouveaux motifs plus audacieux.

Au XVIII^e siècle la renommée de Sèvres dépasse largement les frontières du royaume. La manufacture est admirée et ses productions souvent imitées elles deviennent même des objets de collection. Aussi, afin de satisfaire une clientèle avide de nouveauté la manufacture de Sèvres lance en 1758, une exposition-vente à Versailles dans les propres appartements du Roi où se pressent les amateurs les plus assidus. Leur clientèle compte les grands seigneurs de la Cour, le roi, sa favorite la marquise de Pompadour et plus tard la comtesse Du Barry.

À l'image de ces boissons et des pratiques sociales qui leurs sont associées, les productions de céramiques, à l'origine empreintes des influences étrangères, ont progressivement adopté des critères plus spécifiquement français. Ces derniers devinrent à leur tour des modèles pour le reste du monde.

Thé, café ou chocolat ?



Réalisé sous la direction de **Rose-Marie Mousseaux**, directrice du musée Cognacq-Jay
Textes signés par **Patrick Rambourg**, historien spécialiste de gastronomie et **Guillaume Séret**, spécialiste de la porcelaine de Sèvres
176 pages, prix 29 €

CATALOGUE DE L'EXPOSITION

Une histoire illustrée de l'essor de **3 boissons exotiques** devenues **aujourd'hui indispensables** à notre quotidien.

Louées pour leurs vertus médicales et thérapeutiques, les boissons dites « exotiques », introduites au XVII^e siècle en Europe, doivent leur développement au succès qu'elles rencontrent d'emblée à la cour de Louis XIII puis de Louis XIV, dont les épouses, originaires de la Cour d'Espagne, sont de ferventes amatrices de chocolat.

Rapidement « à la mode », ces nouvelles boissons suscitent ensuite l'apparition de mobiliers et de services adaptés à leur dégustation. Elles sont aussi à l'origine de **nouveaux lieux de consommation** publique, les cafés, qui fleurissent à la fin du XVIII^e siècle, et de **nouvelles pratiques de table**, tels le petit déjeuner et le goûter.

Gravures, œuvres peintes et services manufacturés illustrent dans cet **ouvrage raffiné** la préparation de ces boissons, leur consommation, publique ou privée et, à travers des objets issus du commerce d'importation, le goût pour l'Orient, commentés par un historien de la gastronomie, un spécialiste de la porcelaine et un conservateur du Patrimoine.

L'ouvrage est complété par un **livret de recettes** du XVIII^e siècle.

Les éditions Paris Musées publient chaque année une trentaine d'ouvrages – catalogues d'expositions, guides des collections, petits journaux –, autant de beaux livres à la mesure des richesses des musées de la Ville de Paris et de la diversité des expositions temporaires.

www.parismusees.paris.fr

APPLICATION



Disponible gratuitement sur Apple store et Play store, l'application invite à une découverte approfondie des boissons exotiques au XVIII^{ème} siècle : au fil des 4 sections de l'exposition, 20 points d'intérêt rythment la visite, assortis de contenus enrichis et de visuels en haute définition et zoomables pour un meilleur confort de consultation.

Une section spécifique invite les gourmets à reproduire chez eux des recettes de l'époque proposées sous forme de fiches cuisine pour une dégustation aux saveurs d'antan !

L'application propose également toutes les informations pratiques pour bien préparer sa visite.

AUTOUR DE L'EXPOSITION

ENFANTS

* Atelier « Peintre sur porcelaine » (7-11 ans)

Les enfants décorent un objet en porcelaine en s'inspirant des motifs décoratifs observés dans l'exposition.

Mercredi à 14h30 :

3, 10, 17, 24 juin, 16 septembre

Vacances d'été, à 14h30 :

7, 21, 28 juillet

Durée : 2h

Sur réservation par téléphone

Tarif : 7 €

EN FAMILLE

* Visite-animation « Énigme au musée : En quête de saveurs » (à partir de 6 ans)

Les enfants et leurs parents découvrent l'exposition, tout en aiguisant leur curiosité et leur sens de l'observation, à la recherche des réponses aux énigmes qui leur sont posées.

Samedi à 15h :

30 mai, 13 juin, 4 juillet

Durée : 1h30

Sur réservation par téléphone

Tarif : 5 € / personne, en sus du billet d'entrée dans l'exposition pour les adultes.

ADULTES

* Visite-conférence générale

Samedi à 11h :

30 mai, 6, 13, 20, 27 juin, 26 septembre

Vacances d'été, à 16h :

7 au 11, 21 au 25, et 28 au 31 juillet, du 4 au 8, 11, 13, 14, 25, 27 août

Durée : 1h30

Sans réservation

Tarif : 6 €, en sus du billet d'entrée dans l'exposition.

* Visites-conférences thématiques

- « Cuisine et gastronomie au XVIII^e siècle » :

Mardi à 15h :

2, 16 juin, et 8, 22 septembre

- « Histoire et fabrication de la porcelaine » :

Mardi à 15h :

9, 23 juin, 15 septembre

Durée : 1h30

Sans réservation

Tarif : 6 €, en sus du billet d'entrée dans l'exposition.

* Cycle de conférences-diapositives

Vendredi à 13h15

- 4 septembre : « Le goût pour l'ailleurs et le développement du thé, du café et du chocolat », par Rose-Marie Mousseaux, commissaire de l'exposition, et directrice du musée Cognacq-Jay

- 11 septembre : « Le Café, de la sublime porte aux us et coutumes parisiennes », par Rose-Marie Mousseaux, commissaire de l'exposition, et directrice du musée Cognacq-Jay

- 18 septembre : « Chocolat et thé, boissons des élites au XVIII^e siècle », par Rose-Marie Mousseaux, commissaire de l'exposition, et directrice du musée Cognacq-Jay

- 25 septembre : « Recettes de thé, de café et de chocolat du Grand siècle aux Lumières », par Patrick Rambourg, chercheur et historien spécialiste de l'histoire de la gastronomie

Durée : 30 minutes.

Sans réservation, dans la limite des places disponibles (accueil à partir de 13h). Activité gratuite.

PUBLIC EN SITUATION DE HANDICAP

Personnes sourdes et malentendantes

* Visite-conférence en lecture labiale

Vendredi à 16h : 5 juin

Durée : 1h30

Sur réservation par mail :

reservation.cognacq-jay@paris.fr

Tarif : 5 €

* Visite-conférence en langue des signes

Samedi à 14h30 : 30 mai

Durée : 1h30

Sur réservation par mail :

reservation.cognacq-jay@paris.fr

Tarif : 5 €

Personnes non-voyantes et malvoyantes

* Visite tactile

Samedi à 15h30 : 6 juin

Durée : 1h30

Sur réservation

Tarif : 5 €

Renseignements / Réservations au **01 40 27 07 21** du lundi au vendredi de 10h à 13h.

MÉCÉNAT



Issu de la maison familiale fondée en 1892 à Paris, Cafés Richard est un torréfacteur traditionnel «à la française» qui a imprimé sa marque dans l'art du café. Au service des professionnels de la restauration et de l'hôtellerie, il a su préserver au fil des années une image de qualité, de confiance et de proximité auprès de ses clients.

Cafés, thés, tisanes, chocolat... la Maison Richard bénéficie d'une expertise reconnue dans sa sélection des meilleurs terroirs et dans l'art de confectionner recettes et assemblages exclusifs. Les boutiques parisiennes Comptoirs Richard ont été créées pour partager cette expérience avec le grand public. C'est ainsi tout un univers très riche dédié au café, au thé, à la tisane et au chocolat qui est proposé.

Devenir maître dans l'art de l'expresso ou le rituel du thé est également enseigné, grâce aux experts qui transmettent tout leur savoir-faire avec une réelle passion.

Cafés Richard

Laurence GHACHAM
lghacham@richard.fr
01 40 85 75 00

Comptoirs Richard

Marine VEXIAU
marine.vexiau@linkrp.eu
01 53 32 11 78

Audrey Claisse
audrey.claisse@linkrp.eu
01 53 32 11 82

Infos pratiques

Musée Cognacq-Jay

8, rue Elzévir - 75003 Paris

Tél. : 01 40 27 07 21

Métro : Saint-Paul ou Chemin vert

10h - 18h,

du mardi au dimanche.

Fermeture les lundis

et les jours fériés.

Plein tarif : 7 euros

Application gratuite dédiée

à l'exposition disponible

sur Playstore et Appstore

museecognacqjay.paris.fr



#ThéCaféChoco

Contact presse

Pierre Laporte Communication

Sarah PLESSIS

sarah@pierre-laporte.com

01 45 23 14 14



LA CARTE PARIS MUSÉES, les expositions en toute liberté !

Paris Musées propose une carte, qui permet de bénéficier d'un accès illimité et coupe-file aux expositions temporaires présentées dans les musées de la Ville de Paris ainsi qu'à des tarifs privilégiés sur les activités, de profiter de réductions dans les librairies-boutiques et dans les cafés-restaurants, et de recevoir en priorité toute l'actualité des musées. En 2014, la carte a déjà recueilli 9 000 adhérents.

Toutes les informations sont disponibles aux caisses des musées ou via le site :

www.parismusees.paris.fr



LE MUSÉE COGNACQ-JAY

Inauguré en 1929, le musée conserve la collection d'œuvres d'art réunie et léguée à la Ville de Paris par Ernest Cognacq (1839-1928), le fondateur des Grands magasins de la Samaritaine. Sans enfant, celui-ci était animé d'ambitions philanthropiques sincères. En plus du musée, il est ainsi à l'origine de plusieurs fondations humanitaires (crèches, hôpitaux et hospices). Comme beaucoup de riches amateurs de son époque, français ou américains, Ernest Cognacq vouait une admiration particulière à l'art du XVIII^e siècle. Remis à la mode sous le Second Empire, celui-ci était devenu l'expression même de l'élégance et du raffinement. Selon sa volonté, le musée qui ouvrit après sa mort reçut son nom ainsi que celui de sa femme, Marie-Louise Jay. Il fut d'abord installé dans un bâtiment contigu à « la Samaritaine de luxe », annexe de son magasin située au n°25 du boulevard des Capucines, près de l'Opéra. La fermeture de ce magasin en 1974, puis la vente des immeubles quelques années plus tard, ont conduit au transfert de la collection. C'est l'hôtel de Donon, au cœur du quartier du Marais, rare exemple d'une maison de ville construite à la fin du XVI^e siècle, qui fut choisi pour l'accueillir. Depuis décembre 1990, le musée Cognacq-Jay y est à nouveau ouvert au public.

PARIS MUSÉES, le réseau des musées de la Ville de Paris

Réunis au sein de l'établissement public Paris Musées, les quatorze musées de la Ville de Paris rassemblent des collections exceptionnelles par leur diversité et leur qualité. Geste fort d'ouverture et de partage de ce formidable patrimoine, la gratuité de l'accès aux collections permanentes a été instaurée dès 2001*. Elle se complète aujourd'hui d'une politique d'accueil renouvelée, d'une tarification adaptée pour les expositions temporaires, et d'une attention particulière aux publics éloignés de l'offre culturelle. Les collections permanentes et expositions temporaires accueillent ainsi une programmation variée d'activités culturelles. Un site internet permet d'accéder à l'agenda complet des activités des musées, de découvrir les collections et de préparer sa visite.

parismusees.paris.fr

Les chiffres de fréquentation confirment le succès des musées :

Fréquentation : 3 379 384 visiteurs en 2014 soit +11% par rapport à 2013

Expositions temporaires : 1 858 747 visiteurs dont près d'un million au Petit Palais, musée des Beaux-Arts de la Ville de Paris (+90% par rapport à 2013)

Collections permanentes : 1 520 637 visiteurs

* Sauf exception pour les établissements présentant des expositions temporaires payantes dans le circuit des collections permanentes (Crypte archéologique du Parvis de Notre-Dame, Catacombes). Les collections du Palais Galliera ne sont présentées qu'à l'occasion des expositions temporaires.