

EXPOSITION « LES FESTINS DE CHAMBORD » CHAMBORD CONVIE LE PUBLIC À SA TABLE



Du 26 septembre 2026 au 24 janvier 2027, le Domaine national de Chambord présente « Les Festins de Chambord ». Cette exposition exceptionnelle retrace l'histoire gourmande du château, du XVI^e siècle à nos jours, à travers quatre grands festins qui ont marqué sa vie politique, diplomatique et culturelle.

Du souper donné en l'honneur de l'empereur Charles Quint en 1539 au dîner de gala offert au prince et à la princesse de Galles en 1988, les visiteurs découvrent quatre tables réimaginées ou reconstituées grâce à plus de 600 œuvres originales, reproductions hyperréalistes, dispositifs sonores et olfactifs. L'exposition donne vie aux pièces de la Renaissance et du Grand siècle, créées à partir de dessins d'argenterie disparue ou restée à l'état de projet. Modélisation, impression 3D, traitement de surface pour un rendu aussi authentique que possible, cette démarche expérimentale s'appuie sur des technologies françaises de pointe.

- Exposition du 26 septembre 2026 au 24 janvier 2027
- Vernissage presse le jeudi 24 septembre 2026

Banquet de mariage d'Alexandre Farnèse et Marie du Portugal (détail), Frans Floris, 1565, Manuscrit, collection de la bibliothèque universitaire de Varsovie

(RE)DONNER VIE À QUATRE REPAS HISTORIQUES QUI ONT MARQUÉ LA VIE DE CHAMBORD

L'exposition « Les Festins de Chambord » invite les visiteurs à comprendre, mais aussi à sentir et entendre, les pratiques culinaires du XVI^e au XX^e siècle. Pièces maîtresses de cette exposition, quatre tables, correspondant à quatre périodes-clés de l'histoire de Chambord, sont reconstituées au second étage du donjon, sous les voûtes sculptées. Chaque table est accompagnée d'objets d'art, de documents d'archives et de dispositifs de médiation permettant de contextualiser les repas, les usages de table et les pratiques culinaires propres à chaque époque.

- La première table évoque un souper donné en 1539 à l'occasion de la venue du roi François I^{er} et de l'empereur du Saint-Empire germanique, Charles Quint. Elle présente les usages de la table à la Renaissance, un dressage spectaculaire du service des « rôtis » et de pièces d'orfèvrerie royale : aiguières, coupes, nefs, salières ou encore candélabres dessinés par Léonard Thiry, puis gravés par René Boyvin vers 1540-1560.
- La seconde table est consacrée à un dîner pour trente couverts organisé en 1685 lors du dernier séjour de Louis XIV à Chambord. Elle est conçue à partir d'un dessin original du plan de table, annoté par le prince de Condé, et conservé à la Bibliothèque nationale de France. Cette reconstitution illustre le service « à la française » du XVII^e siècle au moment des entrées et potages, lors d'un jour maigre, et présente une vaisselle précieuse utilisée à la cour de Louis XIV à Versailles.
- La troisième table plonge les visiteurs dans les séjours du maréchal Maurice de Saxe à Chambord au milieu du XVIII^e siècle, le militaire ayant reçu le château des mains de Louis XV en 1745 en récompense de ses exploits. Elle met en lumière l'évolution des pratiques alimentaires, l'apparition de nouveaux produits exotiques importés comme le café, le thé et le chocolat, à travers la reconstitution d'une table

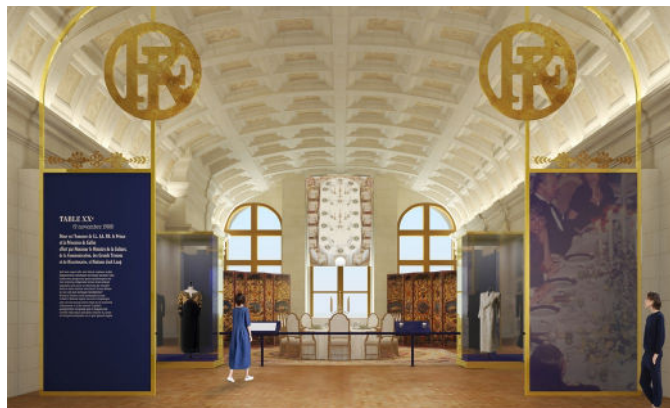
« des boissons nouvelles d'après-repas ». La reconstitution de cette « salle à café » est permise par la présentation du nécessaire à thé et chocolat en porcelaine de Meissen offert à la Reine Marie Leszczyńska, prêt exceptionnel du Musée national des châteaux de Versailles et de Trianon.

- La dernière table est consacrée au dîner de gala, républicain et fastueux, donné le 9 novembre 1988 en l'honneur du prince et de la princesse de Galles. Elle témoigne des usages du XX^e siècle, du service « à la russe » et du rôle de Chambord dans la vie diplomatique contemporaine. La table d'honneur est restituée au plus juste grâce à des prêts de l'Élysée et du Mobilier national : tapis et paravent de la Manufacture de la Savonnerie, assiettes en porcelaine de Sèvres, verres en cristal de Baccarat, surtout de table en argent signé Christofle, etc.

Autour des tables, Chambord expose une partie de ses collections liées à la table et présente une histoire plus intime du château. Une centaine d'œuvres sont rassemblées autour de quatre thématiques : restes alimentaires et fragments de vaisselle mis au jour au cours de fouilles archéologiques, menus et vaisselle des chasses présidentielles, service et argenterie des princes de Bourbon-Parme, etc.

Projection 3D de la scénographie





Projection 3D de la scénographie

« Lieu de vie, de pouvoir et de représentation au fil des siècles, emblème de la Renaissance et de l'art de vivre à la Française, Chambord offre un cadre particulièrement propice à une immersion dans l'histoire des arts de la table et de la gastronomie. Le Domaine national de Chambord est honoré de s'associer à l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation pour cette première exposition patrimoniale présentée au château depuis 2019. Nous tenons également à remercier l'ensemble des prêteurs, partenaires et membres du comité scientifique qui se sont engagés à nos côtés. Par la confiance qu'ils nous accordent et la qualité exceptionnelle des œuvres et collections mises à disposition, ils contribuent pleinement à faire de cette exposition un temps fort de la programmation culturelle de Chambord ».

Pierre Dubreuil, Directeur général du Domaine national de Chambord

SÉLECTION D'OBJETS EMBLÉMATIQUES DE LEURS ÉPOQUES

■ Les éléments d'orfèvrerie royale de la table de François I^{er} : XVI^e siècle

Présentés dans le cadre du souper donné en 1539 lors de la venue de François I^{er} et de l'empereur Charles Quint, les objets d'orfèvrerie (nefs, aiguères, coupes, salières, candélabres) sont recréés à partir de dessins attribués à Léonard Thiry (c. 1500-1550), puis gravés par René Boyvin (1525-1598) vers 1540 - 1560. Ces pièces, restées à l'état de projet au XVI^e siècle, prennent vie aujourd'hui grâce à la modélisation, l'impression 3D et un traitement restituant l'aspect du vermeil. Elles évoquent la richesse et le cérémonial de la table royale à la Renaissance.

■ Le cadenas d'or de Louis XIV (reconstitution), d'après un dessin attribué à Jean Bérain I (1640-1711) : XVII^e siècle

Modélisé en 3D à partir de dessins conservés au Musée national de Stockholm, le cadenas emblématique de la table royale de Louis XIV, est présenté dans la reconstitution du dîner de 1685. Le cadenas est un coffret en métal précieux et verrouillé, pouvant contenir divers contrepoids, le couvert et la serviette du roi ainsi que des épices, du sel et du sucre. Il témoigne du faste de la table du Roi-Soleil et du raffinement des objets liés au cérémonial du repas.



Modélisation du cadenas du roi (Aristeas) à partir du dessin sur papier du cadenas d'or de Louis XIV attribué à Jean Bérain I (1640-1711), 1703, Stockholm, Nationalmuseum. Photo © Cecilia Heisser / Nationalmuseum, Domaine public

POUR LA PREMIÈRE FOIS EN FRANCE UNE EXPOSITION DONNE VIE À DES OBJETS DISPARUS OU RESTÉS À L'ÉTAT DE PROJETS OU DE DESSINS !

183 pièces d'orfèvrerie sont spécifiquement créées pour mettre en scène les tables XVI^e et XVII^e siècles grâce à un processus exigeant de recherche et développement. Les équipes d'ARISTEAS, entreprise spécialisée dans la modélisation 3D de l'architecture et du patrimoine, recréent vaisselle d'usage, plats de service et pièces d'apparat à partir de dessins de la Renaissance et du règne de Louis XIV, mais aussi à quelques pièces originales conservées dans des musées. Elles s'appuient sur l'expertise d'un comité scientifique, sur une analyse minutieuse de l'iconographie et sur une méthode expérimentale de modélisation et d'impression 3D. Le rendu des objets donne un aspect ultraréaliste des teintes de métal obtenues, conformes aux usages et techniques de l'époque et aux marques supposées des mains d'orfèvre.

■ Le nécessaire à thé et à chocolat de Marie Leszczyńska, Manufacture de Meissen, vers 1737 : XVIII^e siècle

Ce nécessaire en porcelaine peinte et dorée, conservé au Musée national des châteaux de Versailles et de Trianon, est présenté dans le cadre de la reconstitution de la « salle de café » du maréchal Maurice de Saxe et illustre l'introduction et la diffusion des boissons dites « nouvelles » (café, thé, chocolat) au XVIII^e siècle. En décembre 1737, Maurice de Saxe offrit à la reine Marie Leszczyńska ce somptueux nécessaire à thé et à chocolat en porcelaine de Meissen, de la part de Frédéric-Auguste II, électeur de Saxe et roi de Pologne sous le nom d'Auguste III, faisant de ce service l'un des plus célèbres cadeaux diplomatiques du XVIII^e siècle européen.



Nécessaire à thé et à chocolat de Marie Leszczyńska : chocolatière, trois bols à thé et quatre sous-tasses Musée national des châteaux de Versailles et de Trianon © Château de Versailles, Dist. GrandPalaisRmn / Christophe Fouin

■ La robe portée par Diana, princesse de Galles : XX^e siècle – 1988

Fundación Museo de la Moda, Santiago (Chili)

Portée par Diana lors de sa visite officielle à Chambord le 9 novembre 1988, cette robe est présentée en regard de la reconstitution du dîner de gala offert en son honneur. La robe a été dessinée par Catherine Walker (1945-2010), styliste française ayant habillé la princesse de Galles pendant près de seize ans. La présentation de cette robe rappelle le contexte diplomatique et médiatique de cet événement et inscrit le festin du XX^e siècle dans l'histoire contemporaine du château.



Le Domaine national de Chambord © Olivier Marchant

LE DOMAINE NATIONAL DE CHAMBORD

Chambord suscite admiration et fascination à travers le monde entier depuis plus de 500 ans. Placé sur la première liste des monuments historiques en France dès 1840, patrimoine mondial de l'Unesco depuis 1981, c'est l'une des constructions les plus stupéfiantes de la Renaissance et le plus vaste parc clos de murs d'Europe avec 5 440 hectares. Deuxième château le plus visité de France, Chambord accueille plus d'un million de visiteurs par an.

Propriété de l'État depuis 1930, le Domaine national de Chambord est un établissement public à caractère industriel et commercial placé sous la tutelle des ministères en charge de la Culture, de l'Agriculture et de l'Environnement et sous la haute protection du Président de la République. L'établissement a intégré le Grand Parc de Rambouillet par décret en Conseil d'Etat du 1^{er} juin 2018. Le Conseil d'administration est placé sous la présidence de Philippe Donnet. Depuis janvier 2023, l'établissement public est dirigé par Pierre Dubreuil.

AUTOUR DE L'EXPOSITION

- L'exposition sera accompagnée d'une publication (10,50 €), en vente à la boutique du château
- Vernissage presse le jeudi 24 septembre 2026
- Projet d'éducation artistique et culturelle « Un banquet presque parfait » pour deux classes de CM2 du Loir-et-Cher en collaboration avec la sculptrice papier Catherine Röhlich (Atelier Anecdotes)
- Médiation : livret jeune public, visites guidées, ateliers scolaires, programmation dédiée aux familles pendant les vacances de la Toussaint
- Conférences et débats : « Thé, café, chocolat : une histoire gourmande », dans le cadre des *Rendez-vous de l'Histoire 2026* ; « 1988 : un dîner d'exception » ; « Un soir avec les commissaires / restituer, reconstituer, réinventer : les défis de la mise en scène des grands festins de Chambord »
- Journée d'étude « Manger à la Renaissance », en collaboration avec l'IEHCA et le CESR (janvier 2027)

INFORMATIONS PRATIQUES

- L'exposition est comprise dans le billet d'entrée
- Plein tarif : 21 € (Tarif préférentiel est accordé aux visiteurs ressortissants ou résidents d'un pays de l'Espace économique européen (EEE)) / 31 € (Tarif du billet d'entrée pour les visiteurs individuels ni ressortissants, ni résidents d'un pays de l'Espace économique européen)
- Tarif réduit : 18,50 € (présentation d'un justificatif obligatoire) / 28,50 € (Tarif du billet d'entrée pour les visiteurs individuels ni ressortissants, ni résidents d'un pays de l'Espace économique européen)

Domaine national de Chambord

Mathilde Fennebresque, cheffe du service communication et mécénat
Tel. +33 (0)7 52 65 36 18 ; mathilde.fennebresque@chambord.org

Irina Metzl, chargée de communication
Tel. +33 (0)6 82 02 89 94 ; irina.metzl@chambord.org

Château de Chambord, 41250 Chambord - chambord.org

L'EXPOSITION

Pierre Dubreuil, Directeur général du Domaine national de Chambord
Guillaume Lericolais, Directeur général délégué du Domaine national de Chambord

Commissariat de l'exposition

Virginie Berdal, chargée de recherches et de projets scientifiques au Domaine national de Chambord.

Loïc Bienassis, chargé de mission scientifique à l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA - Tours).

Comité scientifique

Michèle Bimbenet-Privat, conservatrice générale honoraire du Département des Objets d'Art du Musée du Louvre (Paris).

Pascal Brioist, professeur des universités en histoire moderne, membre du Centre d'Études supérieures de la Renaissance.

Francis Chevrier, fondateur et directeur de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (Tours), directeur du festival Les Rendez-vous de l'Histoire de Blois.

Thierry Crépin-Leblond, conservateur général du patrimoine, directeur du Musée national de la Renaissance – Château d'Écouen.

Julie Rohou, conservateur en chef du patrimoine, responsable des collections d'orfèvrerie, joaillerie, instruments de mesure et armes au Musée national de la Renaissance – Château d'Écouen.

Prêteurs

Présidence de la République – Palais de l'Élysée

Archives départementales de Loir-et-Cher

Bibliothèque nationale de France

Dior Heritage

Fundación Museo de la Moda, Santiago (Chili)

Musée national des châteaux de Versailles et de Trianon

Manufactures nationales – Sèvres & Mobilier national

Musée des Beaux-Arts d'Orléans

Beaux-Arts de Paris

Musée Carnavalet – Histoire de Paris

Musée du Louvre

Musée national de la Renaissance – Château d'Écouen

Musée lorrain, Nancy

Entreprises

Scénographie : Agence NC Nathalie Crinière (Paris)

Graphisme : c-album

Éclairage : Gelatic

Création de l'argenterie factice (modélisation, impression, traitement de surface et finitions) : Aristeas

Création des mets factices : Cobalt FX