



LE DECOR DE LA TABLE FRANCAISE  
A PROGRESSE AVEC LA GASTRONOMIE

Si l'art culinaire français a conquis, au cours des siècles, une renommée internationale, le décor de la table lui a emboîté le pas en s'adaptant à la progression de la gastronomie et aux diverses coutumes des époques traversées. Il a toujours été à la hauteur de la réputation des mets délicieux créés par la cuisine française et des vins incomparables du terroir.

Des noms qui, dans le monde entier, sont restés symboles de qualité: Limoges, Gien, Sèvres, Baccarat, Daum, Christofle, Puiforcat et cent autres, présentent leurs créations les plus récentes qui rehaussent de leur beauté l'art de vivre.

L'exposition retrace les styles et les usages de la table depuis le Moyen-Age jusqu'à nos jours. On y retrouve des services réalisés par la manufacture nationale de Sèvres depuis 200 ans - des fourchettes dites "à queue de rat" - des soupières et des services utilisés pour le gibier - de nombreux services de table réalisés pour les rois de France ou les Grands du Royaume, tel celui de Madame de Pompadour - de l'orfèvrerie d'étain et des écuelles du 17<sup>e</sup> siècle et des oeuvres modernes signées Gallet, Puiforcat et Luce.

Le service de table du Général de Gaulle, utilisé au château de Rambouillet lors des chasses présidentielles ainsi que divers services plus contemporains en porcelaine et en faïence sont aussi soumis à l'admiration des amateurs du mieux vivre.