



Table ouverte au château

« Dans les chansons de geste, on raconte que le comte invite ses hôtes à passer à table, fait sonner la trompe... La table est montée sur des tréteaux, recouverte d'une nappe, et sera démontée après le repas. Un bassin d'eau circule afin que les convives se lavent les mains, rituel de purification lié à la religion chrétienne plutôt que geste d'hygiène... » Luc Bourgeois, maître de conférences d'archéologie médiévale à l'Université de Poitiers, est l'un des commissaires de l'exposition « Vies de château » en place au musée d'Angoulême.

L'événement propose une immersion dans le quotidien de l'aristocratie, du X^e au XI^e siècle, entre la Loire et la Garonne. Et aborde trois aspects majeurs de la culture matérielle médiévale : le cheval, les armes et la table. Comment, dans sa manière de vivre et dans ses représentations, la noblesse, ordre dominant et combattant, se distingue-t-elle de ceux qui prient et de ceux qui travaillent ?

La déambulation, sous-tendue par ce questionnement, est principalement organisée autour des collections issues de la résidence fortifiée d'Andone, bâtie fondée sur les terres de Villejoubert (Charente) par les comtes d'Angoulême en 975 puis abandonnée entre 1020 et 1028. (*L'Actualité* n° 86, octobre 2009)

Le site exemplaire de la genèse du château au Moyen Âge a livré une quantité exceptionnelle d'objets archéologiques. Ce matériel compose avec la littérature

épique et les images, peintures et sculptures, l'ensemble des sources utilisées pour inviter le public à découvrir une société qui, du chevalier de village au prince, exalte la bravoure, la vigueur physique, à travers la guerre et la chasse.

Après le mobilier d'équitation, après les armes, l'exposition détaille le rituel de la table qui s'accomplit dans la grande salle. Lieu de prestige et de sociabilité d'autant plus ouvert que la seigneurie est d'un bon rapport. « *Le banquet a une fonction sociale forte, diplomatique, festive, il soude le groupe. L'aristocrate doit donner des chevaux, des terres, de la nourriture... le comte invite à sa table les fils des vassaux amis, l'évêque...* », explique Luc Bourgeois.

L'ÉTUDE DE 60 000 FRAGMENTS DE CÉRAMIQUE, de 75 000 ossements d'animaux, de graines, exhumés d'Andone, a permis de dresser la liste des menus favoris de l'aristocratie dans la région correspondant, à l'époque, au nord de l'Aquitaine carolingienne.

La viande d'élevage, de porc essentiellement, des bovins, des moutons, des chèvres compose le quotidien de la table noble. Pour les grands événements, le cochon et l'agneau de lait, les paons, cygnes et autres grues dressés dans un lit de plumes, sont des denrées prisées... « *On tronçonne beaucoup la viande*, précise Luc Bourgeois, *ce qui laisse penser que les préparations étaient bouillies,*

ou bouillies et grillées mais les choses ont pu évoluer au cours de la période. »

Le produit de la chasse, substitut de la guerre, ne constitue qu'une infime partie de l'alimentation sous forme de sangliers, de cerfs et de lièvres. Le cheval, eu égard à sa place dans l'éducation aristocratique, ne se consomme pas. Pas plus que le chien, la cigogne ou le corbeau, considérés comme impurs.

Pois, fèves, céréales, fruits et poissons, dont l'esturgeon réservé à la noblesse, sont également couramment goûtés dans cette société très religieuse qui compte de nombreux jours maigres.

Dans les vitrines du musée d'Angoulême, près des vases et pots de terre, la présence de mortiers servant à préparer de coûteuses épices, de saucières, ou des restes de vaisselle plus élaborée, témoigne d'un luxe, apanage de l'élite. Point d'assiettes, ni de couverts, mais des plats collectifs, des tranchoirs, des cruches décorées ou des gobelets apodes en verre potassique que l'on passe, emplis de vin coupé d'eau, de bouche en bouche.

D'autres objets, instruments de musique, jeu d'échecs, de tric-trac évoquent l'après-banquet. À la fin du repas que l'on suppose long et copieux, une fois la nappe et la table enlevées, place est faite à la musique, à la littérature apparue en pays d'oc, art des troubadours dont le duc d'Aquitaine, Guillaume IX, résidant à Poitiers, est l'un des plus subtils représentants.

Douce et mélodieuse trêve entre deux batailles, le chant et l'amour courtois annoncent une noblesse moins fruste, plus lettrée, plus raffinée et une société moins belliqueuse. « *À la fin du XI^e siècle*, observe Luc Bourgeois, *le glissement s'opère de l'homme de guerre vers l'homme de cour.* »

Astrid Deroost

Les travaux de Luc Bourgeois sur le site d'Andone sont condensés dans la publication *Andone, archéologie d'un château des comtes d'Angoulême autour de l'an mil*.

Exposition jusqu'au 28 août au musée d'Angoulême, 1, rue Friedland, 05 45 95 07 69. Commissaires : Luc Bourgeois et Christian Rémy, Centre d'études supérieures de civilisation médiévale de Poitiers, Jean-François Tournepiche, conservateur chargé de l'archéologie au musée d'Angoulême.

FLORENCE TOUSSAINT

Simplicité de l'évidence

Certains objets s'immiscent dans le quotidien, s'imposent discrètement, jusqu'au jour où ils deviennent indispensables. Au-delà de l'usage, c'est la présence même de l'objet qui devient nécessaire. Chaque matin, on peut boire du thé ou du café dans un petit bol de Florence Tous-



Marc Denev

saint sans jamais avoir envie de changer. L'objet est parfaitement fonctionnel. Il est stable, il tient bien dans la main. Sa forme, sobre et élégante, ne cherche pas à attirer l'œil, au contraire, elle se moule dans une simplicité aussi désarmante qu'évidente. On ne peut s'empêcher de penser aux générations de potiers qui ont éprouvé ces formes utilitaires depuis la haute Antiquité. La couleur est indéfinissable – un gris bleu tendant vers le violet – comme déjà patinée et néanmoins lumineuse. Le grès blanc est mélangé à de la porcelaine, ce qui produit cet effet de brillance, tout en augmentant la finesse et la solidité du bol. Décidément, cet objet strictement utilitaire a quelque chose d'évident, d'inusable.

6 avenue Roger-Aubin 79500 Melle
05 49 07 80 61

Florence Toussaint expose à Neuvicq-le-Château, près de Matha en Charente-Maritime, du 5 au 25 juillet, puis au Pôle régional des métiers d'art à Niort en septembre.

Originaire de la région parisienne, Florence Toussaint s'est mise à la poterie sur le tard, après un DEA de géographie et diverses missions dans des collectivités locales. Elle a appris le métier au Cnifop, en Bourgogne, puis chez Joseph Larter, à Mouton en Charente. En 2003, c'est en visitant la biennale d'art contemporain de Melle qu'elle a trouvé un ancien magasin à louer, aussitôt transformé en atelier-boutique. Pure coïncidence si la céramiste inspirée est à deux pas de l'église Saint-Hilaire !

Jean-Luc Terradillos

GILLES FROMONTEIL

CHEVAUCHER LA SOUPIÈRE

Formé à l'atelier de Jeanclos, à l'École nationale supérieure des Beaux-Arts à Paris, Gilles Fromonteil renoue avec ses premiers amours depuis qu'il fréquente assidûment l'usine Apilco à Chauvigny, spécialisée dans la porcelaine de table. Trois jours par semaine, il martyrise

FANNY LAUGIER

Border le vide

Le sparadrap est entré dans l'histoire de l'art grâce au capitaine Haddock, dans *L'Affaire Tournesol*, et à Erik Dietman qui, dans les années 1960, recouvrait les objets de certaines de



J.-L. T.

bandes adhésives. Aujourd'hui, Fanny Laugier crée des vases que l'on croirait réalisés en sparadrap. Ça semble tenir comme par miracle. On craint que la sculpture ne s'effondre sous son propre poids jusqu'au moment où l'on découvre que l'objet est en porcelaine. Étonnante prouesse technique ! C'est dans ce type d'expérience limite que Fanny Laugier construit une poétique de la matière. Ses services à café ressemblent à du carton ondulé, ses coupelles à du papier plié... Elle joue aussi avec l'aspect translucide de la porcelaine et l'impression de fragilité que cela procure. De fait, chaque pièce est unique.

Formée à l'école Duperré à Paris, elle s'est installée à Poitiers en 2008. Ses porcelaines sont diffusées chez Nayl à Poitiers, aux Ateliers d'art de France et Objet céleste à Paris. Depuis sa participation au salon Maison et Objet en janvier 2011, elle est présente dans des boutiques de Londres, Milan et Barcelone. **J.-L. T.**

www.fannylaugier.com



J.-L. T.

soupières, pichets, cafetières, théières et autres modèles maison en les assemblant de manière non orthodoxe, en y ajoutant aussi des pièces qu'il a moulées lui-même. Après une série de soupières historiées, sur lesquelles figuraient toutes sortes de combats, y compris celui de la dernière présidentielle, voici qu'il édifie des colonnes avec, au sommet, des bustes de Napoléon, Lénine et Mao... Admiratif devant le savoir-faire des porcelainiers mais iconoclaste ! **J.-L. T.**

gilles.fromonteil@wanadoo.fr