

Notice table provençale Louis XV





### Description

Table de milieu à un tiroir en façade (gainé à l'intérieur) en bois de noyer ciré, richement sculptée toutes faces à décor de coquilles et feuillages appartenant au répertoire tardif de la Régence. Le bâti du tiroir est en bois de résineux (mélèze ou pin). Le plateau chanfreiné est en bois de noyer.

Epoque Louis XV (Provence)

Largeur : 85 cm

Profondeur : 56 cm

Hauteur : 73 cm

## Restauration d'entretien (pas de pied enté)

### Origines de ces tables

Les meubles en bois naturel moulurés et sculptés ont été exécutés en grand nombre au cours du XVIIIe siècle pour différents usages (console, bureau plat, table de jeu, table à écrire...etc.). La Provence, par son climat chaud et sec, a favorisé l'exécution de meubles en bois naturel, dont les lignes sont souvent plus prononcées que sur les modèles du nord de la Loire. Le bois de noyer fut utilisé couramment dans la région du sud-est. Il fut réservé aux plus beaux ouvrages à Paris, dont les rares meubles en bois naturel qui subsistent, sont souvent exécutés exclusivement en bois de hêtre ou mélangés avec du bois de noyer. Ils ont été exécutés par des menuisiers-ébénistes, pour les plus beaux ouvrages. Rares sont les modèles à avoir subsisté des affres du temps. A titre d'exemple, parmi les centaines de meubles en bois naturel livrés pour le Garde Meuble de la Couronne tout au long du XVIIIe siècle, un seul a été identifié de nos jours. La Provence et la région lyonnaise ayant favorisé la production de ce type de meubles, les exemplaires subsistants sont plus nombreux.

### Tables ou meubles comparables

#### Meubles parisiens ou du nord de la Loire





Meubles provençaux ou lyonnais





Notice cuivres, étains et objets de dinanderie



## Description

Exceptionnel ensemble de cuivres de cuisine vernis des XVIIe et XVIIIe siècles, d'étains de présentation du XVIIIe siècle et d'une petite dinanderie en fer du XVIIIe siècle, ensemble qui fut réunis au cours du XXe siècle par un collectionneur pour la cuisine d'une demeure ancienne, en excellent état de conservation.

Cet ensemble est composé de :

- 4 casseroles et un poêlon (cuivre rouge) ;
- 5 moules à entremets et gâteaux (cuivre rouge) ;
- 3 poissonnières dont une non photographiée (cuivre rouge) ;
- 1 tourtière et son couvercle (cuivre rouge) ;
- 1 bassinoire (laiton jaune) ;
- 1 entonnoir (cuivre rouge) ;
- 1 chocolatière (cuivre rouge) ;
- 3 poissonnières de différentes grandeurs (cuivre rouge) ;
- 1 chaudron (cuivre rouge) ;
- 1 daubière à poignée de cuivre et 1 daubière à queue en fer forgé (cuivre rouge) ;
- 1 plat à gâteau à filet Louis XV en étain ;
- 1 grand plat rond en étain marqué aux initiales PDI et poinçon couronné ;
- 1 soupière fin Louis XVI en étain (marqué au revers de 4 poinçons étain fin) ;
- 2 supports en chêne verni de style (83,5 X 33 cm ; 145 X 41cm) ;
- 1 fer à repasser en fer ancien ;
- 1 porte ustensiles de cuisine en fer comprenant une grande louche Directoire, une pelle à cendre, une pique à rot et une pelle plate à pâtisserie, le tout en fer forgé poli lustré.

## Ensembles comparables

La revue des Vieilles Maisons Françaises a publié deux articles consacrés aux cuisines du château de Kériolet (Finistère) et de l'hôtel de Camondo à Paris (en annexes).

Dans le lien, figure la [présentation des cuisines du château de Montgeoffroy](#) (Maine-et-Loire) dont l'exceptionnel ensemble de cuivres dans son écrin d'origine, est contemporain à la construction du château en 1775.

# KÉRIOLET UN BOURGEOIS EN SA CUISINE

Dans le Finistère, le château de Kériolet, pépite de l'architecture néogothique, abrite une cuisine que son décor, en carreaux de faïence de Desvres, a transformée en pièce remarquable. Entièrement rénovée, remeublée par un propriétaire passionné qui a procédé à un minutieux travail de reconstitution, elle a retrouvé son lustre d'antan.

MATTHIEU AUSSUDRÉ • PHOTOGRAPHIES DE BERNARD GALÉRON

Charles de Chauveau, maître des lieux durant la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, aimait prendre ses repas directement dans la cuisine de son

château de Kériolet, dont il avait fait revêtir les murs d'un décor de fleurs de lys et d'hermines, reflet de son penchant royaliste.





↑ Côté parc, le château déploie un riche décor néogothique hérité des remaniements commandés à l'architecte Jean Bigot. Le haut pignon de la partie droite est doté d'une niche abritant la statue équestre de Louis XII.

↳ Portrait de Charles de Chauveau (1829-1889). Collection particulière.

Ce sont quelques vieilles cartes postales et d'anciennes photographies qui ont donné envie à Christophe Lévêque, propriétaire de Kériolet, d'offrir une seconde vie à la cuisine de la demeure. Car lorsqu'il la rachète en 1988, la bâtisse tout entière est presque à l'état de ruine : les pièces sont vides, les carrelages, abîmés, et des plafonds menacent de s'effondrer. Le nouveau maître des lieux décide alors de s'atteler à leur restauration, une entreprise de

longue



haleine grâce à laquelle ce joyau architectural du <sup>XIX</sup><sup>e</sup> siècle a retrouvé sa splendeur... À l'origine pourtant, Kériolet n'était sans doute qu'un simple phare – *Ker*, en breton, signifie la maison et *heol* le soleil. Édifié au <sup>XIII</sup><sup>e</sup> siècle en surplomb de la citadelle de Concarneau, cet imposant donjon médiéval servait, semble-t-il, à indiquer aux navires la proximité du seul port en eau profonde des alentours. Au début des années 1860, Charles de Chauveau, chef de cabinet du grand chambellan de Napoléon III, rachète la propriété. Roturier, il a su séduire la riche princesse russe de vingt ans son aînée Zénaïde Narischkine Youssouppoff, qui, après l'avoir épousé, lui a racheté des titres de noblesse, dont celui de comte de Chauveau.

Les époux vont entièrement refaçoner le manoir de Kériolet dans les goûts de l'époque, le médiévalisme et l'architecture néogothique. Ils confient le chantier à l'architecte quimpérois Joseph Bigot qui ne s'est jusque-là illustré que dans la rénovation d'églises locales. Lorsque Chauveau décède en 1889, la princesse lègue le château au département du Finistère afin d'en faire un musée. S'il respecte ce souhait, le département, en revanche, passe outre d'autres conditions testamentaires : il démantèle le domaine, vend des terres qui lui appartiennent et déplace quelques œuvres pour nour-

rir les collections d'autres musées du Finistère, dont celui de Quimper. Dans les années 1950, le prince Félix Youssouppoff, descendant de la princesse – célèbre pour avoir participé à l'assassinat de Raspoutine –, décide donc d'attaquer le Finistère en justice pour non-respect des règles de donation. Après des années de procédures judiciaires, l'État est contraint de lui restituer le château, que le prince, ruiné, revend immédiatement aux enchères, meubles et collection muséale compris. Dépouillé, dévasté, laissé à l'abandon, Kériolet fait piètre figure lorsque Christophe Lévêque en fait l'acquisition.

#### Des repas parmi les domestiques

Sur tous les vieux clichés du musée, la cuisine a fière allure avec ses murs entièrement recouverts de carreaux en faïence de Desvres, célèbre manufacture du Pas-de-Calais, alternant le bleu et le blanc. Leurs motifs de fleurs de lys et d'hermines font écho aux ambitions politiques locales de Charles de Chauveau : sympathisant royaliste, il acquit après son mariage des titres et un statut social qui lui permirent d'envisager une carrière dans le Sud Finistère. Si son épouse, la princesse Youssouppoff, parcourait l'Europe et passait rarement à Kériolet, le comte, lui, y avait ses habitudes, comme celle de prendre ses repas à



Le grand fourneau et la haute rôtisserie (à droite) forment le cœur ardent de la cuisine, entièrement carrelée. Alimentés au charbon, ils sont maintenus chauds toute la journée.

# LA CUISINE DE L'HÔTEL DE CAMONDO, DOWNTON ABBEY À PARIS

- Dans la « salle des gens », où le personnel de la maison prend ses repas, un passe-plat communique avec la cuisine voisine.

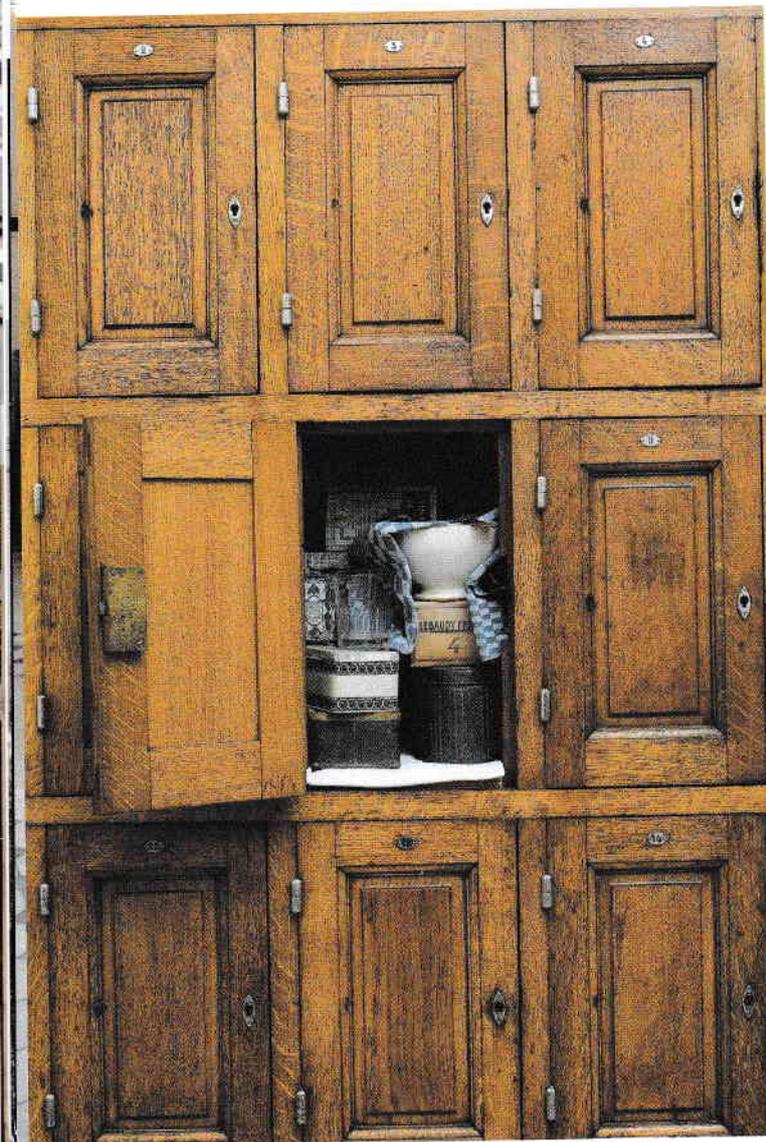
C'est un hôtel particulier construit au début du xx<sup>e</sup> siècle en bordure du parc Monceau par Moïse de Camondo, héritier d'une riche famille de banquiers. Passionné par le xviii<sup>e</sup> siècle, ce grand collectionneur a pourtant fait entrer la modernité dans sa demeure, notamment à travers sa cuisine. Admirablement conservée, elle témoigne des usages en cours dans l'aristocratie de l'entre-deux-guerres.

MATTHIEU AUSSUDRE • PHOTOGRAPHIES DU MUSÉE DES ARTS DÉCORATIFS DE PARIS



→ Depuis la rue Monceau, on pénètre dans l'hôtel particulier par une vaste cour entourée de communs. L'aile gauche abritait la remise aux automobiles. Dans l'aile droite, l'écurie pouvait accueillir neuf chevaux.

↓ Détail du buffet aux 15 casiers qui, dans la « salle des gens », permettait à chaque domestique de ranger ses effets personnels.



**L**e temps s'est arrêté brusquement il y a quatre-vingt-dix ans, juste avant le service du déjeuner. Depuis, rien n'a bougé – le couvert est mis pour les convives dans une salle à manger lambrissée de boiseries sculptées et incrustées de tapisseries, et dans la « salle des gens », au rez-de-chaussée, le personnel pourrait passer à table. La cuisine est briquée, les cuivres sont lustrés, le fourneau prêt à fonctionner et l'impressionnante rôtisserie murale n'attendent que la volaille. Tout, à l'intérieur de cette magnifique maison de maître, témoigne du faste aristocratique déployé en son temps par Moïse de Camondo, dont le père, Nissim, avait fait fortune dans la banque. Juifs originaires d'Espagne, passés par Venise puis Istanbul, les Camondo se sont notamment illustrés comme argentiers des sultans de l'Empire ottoman, avant d'arriver en France à la fin du Second Empire. En 1872, Nissim de Camondo achète un véritable petit château dans la Plaine-de-Monceau, que le baron Haussmann vient de transformer en quartier résidentiel pour la très grande bourgeoisie. Au décès de sa mère, en 1910, Moïse hérite de l'hôtel particulier familial, qu'il fait raser pour édifier une superbe demeure inspirée par le Petit Trianon de Versailles. Passionné par le xviii<sup>e</sup> siècle, lui-même banquier, il collectionnera jusqu'à sa mort, en 1935, les pièces d'époque exceptionnelles.

Si son cabinet de porcelaine illustre à merveille le raffinement des soupers au siècle des Lumières, la cuisine et les dépendances de la demeure permettent de comprendre le fonctionnement d'une maison de l'aristocratie parisienne pendant l'entre-deux-guerres.

#### La cuisine d'un fin gourmet

L'importance du personnel d'abord : entre 12 et 15 domestiques officient à demeure – le chef, le maître d'hôtel, les valets de chambres, les lingères, les cuisiniers et leurs aides. Dans la pièce où ils prennent leur repas, dite « salle des gens », un buffet haut compte 15 casiers numérotés ; chacun peut y ranger ses affaires personnelles. En bout de table, le passe-plat domine sur la cuisine proprement dite, où la brigade, à l'heure du coup de feu, s'affaire autour du piano central, un énorme fourneau de la marque Cubain, et d'une gigantesque rôtisserie de la même marque en fonte, tôle et acier poli. Ultramodernes pour l'époque, ces deux machines, qui fonctionnent au charbon et sont maintenues chaudes toute la journée, attestent du soin porté par Moïse de Camondo, fin gourmet, à l'élaboration de l'ensemble. Aérée, lumineuse, entièrement carrelée pour être plus facilement nettoyée, la cuisine de l'hôtel de Camondo a été conçue par René Sergent, architecte des prestigieux palaces londoniens le Savoy et le Claridge ou du Trianon Palace à Versailles. Dessinée pour



## RECETTE DU PUDDING AUX CHEVEUX D'ANGE

Selon la recette du livre d'André Guillot,  
*La grande cuisine bourgeoise* (1976)

### INGRÉDIENTS

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| - 1 litre de lait                           | - 4 œufs                        |
| - 150 g de vermicelle<br>« cheveux d'ange » | - 2 cuillerées de crème         |
| - 100 g de beurre                           | - 1 pincée de sel               |
| - 150 g de sucre                            | - 1 gousse de vanille<br>fendue |

- Mettez à bouillir le lait avec le sel et la vanille, la moitié du sucre et le beurre.
- Dès que le lait bout, y faire glisser, en remuant, les cheveux d'ange.
- Cuire à feu doux et à couvert pendant 15 minutes, sortir du feu pour ajouter le reste de sucre et, en fouettant bien, les œufs mélangés à la crème.
- Coulez le mélange dans des moules à soufflé préalablement beurrés.
- Faites cuire au four, au bain-marie, à 180 °C pendant 30-35 minutes environ.
- Glacez au sucre vers la fin de cuisson.
- Servez tiède.

répondre à toutes les contraintes techniques d'un lieu professionnel, celle de la rue de Monceau semble tout droit sortie d'un épisode de la série britannique *Downton Abbey*, avec le lambris vitré de l'office du chef. Ce petit bureau communique avec la cuisine par une porte battante et avec l'entrée de service grâce à un guichet qui permet au chef de contrôler les livraisons. Rien n'entre ni ne sort sans son aval : c'est aussi dans son office que se trouve le monte-plat qui élève les mets vers l'office de la salle à manger, à l'étage.

### Le pouvoir du chef

Chez les Camondo, comme chez tous les aristocrates amateurs de bonne chère, le chef occupe un statut à part : il accompagne le chef de famille en voyage, échange régulièrement avec lui pour convenir des menus et garde la haute main sur la brigade. Il veille aussi aux trois principes qui régissent la cuisine de la haute bourgeoisie de l'époque : qualité des produits, diversité des menus et absence de gaspillage. Et c'est encore le chef qui vérifie la propreté irréprochable des ustensiles de la cuisine lorsqu'ils sortent de la laverie, où l'un des deux bacs en cuivre qui servent pour la plonge est à

double enveloppe, afin que la vapeur puisse circuler et maintenir l'eau chaude pendant toute la durée du service. Un service au plat, assuré, dans la salle à manger, par le maître d'hôtel, qui a veillé à conserver dans l'office de l'étage les préparations chaudes sur le chauffe-plat et les desserts glacés dans la sorbetière. Bien sûr, il a laissé décanter le vin, dont il murmure le nom aux oreilles des convives masculins... Le contraste est saisissant avec l'effervescence du rez-de-chaussée. Quelques marches seulement séparent ainsi les puissants des invisibles, ces domestiques dont l'Histoire a oublié les noms alors qu'ils ont toute leur part dans le prestige de la gastronomie et l'art de vivre à la française. ●

...  
Nous remercions le musée Nissim de Camondo. Il est actuellement fermé pour travaux et rouvrira début 2026.

↑ La table est dressée dans la « salle des gens ». Comme dans le bureau du chef, les murs sont habillés de lambris bas peints façon chêne, puis laqués, ainsi que le plafond.