

## Agenda

### ► MARDI 5 MARS :

Emmanuel Laurens, héritier d'une fortune colossale, édifie cet extravagant palais à la Belle Epoque. Au cœur du domaine de Belle-Isle, le château rouvre ses portes après une restauration exemplaire. La visite devrait enchanter les amateurs d'architecture, de décor et de mobilier.



### ► JEUDI 28 MARS :

Agrandi et modernisé après d'importants travaux de rénovation qui se sont déroulés de 2020 à 2023, le musée de Castres, seul musée français dédié à Goya et à l'Espagne, entièrement repensé, accueille une importante collection d'œuvres espagnoles du XVème siècle à nos jours dont trois tableaux de Goya et bien d'autres dont Velázquez et Murillo



Le château de Magrin est un château de style Renaissance rénové lors de la période de prospérité du pastel, dans lequel est installé un musée du pastel. Il abrite le dernier moulin à pastel du pays de Cogne.



### ► JUIN 2024 :

#### A la découverte du Port de La Nautique



Visite du chantier de fouilles en compagnie de l'archéologue du CNRS, Corinne Sanchez, suivie d'un pique-nique au Port de La Nautique

### ► SEPTEMBRE 2024 :

Visite guidée d'une exposition temporaire d'un musée de la Région.

**Samedi 21 et dimanche 22 septembre :  
Journées Européennes du Patrimoine**

### ► OCTOBRE 2024 (en prévision) :

Une journée en Espagne dédiée à **Salvador Dali**. Sa maison natale à Figueras suivie de la visite du Musée consacré à l'artiste à Figueras.

**Dimanche 13 octobre :  
Journées Européennes des Amis de Musée**

L'association pourrait être amenée à modifier ces projets; vous en seriez avertis. Inscription à la réception de votre chèque.  
Les activités sont réservées aux adhérents.

**Cotisations :** 20€ par personne ou 30€ par couple.  
5€ pour les 18 à 35 ans (Jeunes Amis)

#### LES AMIS DES MUSÉES DE NARBONNE

6, rue Pierre et Jean-Baptiste Bénét

11100 NARBONNE

Tél./Répondeur : 06 84 73 31 54

Site : [www.amisdesmusees-narbonne.org](http://www.amisdesmusees-narbonne.org)

#### Permanence au local :

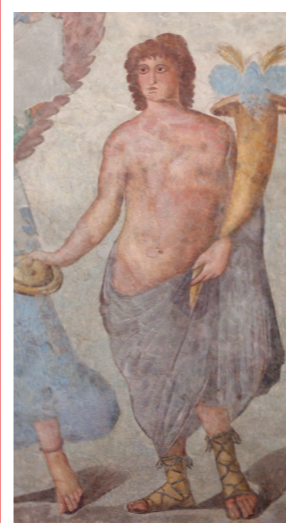
le 1er jeudi de chaque mois  
de 15h à 17h.

**Présidente :** Manou BASTIDE  
**Secrétaire :** Claudine VERGNE  
**Trésorière :** Corinne DE HALLER

**Conception/Impression :** Tho'em création Narbonne



Responsable rédaction : Corinne de Haller - Claudine Vergne - Crédit photographique : François Cossard - Jean-Pierre Desvignes - Michel Genéffion - Gilles Magnès



## Sommaire

Edito P1  
Vie de l'Association P2  
L'hospitalité à travers les œuvres dans nos musées P3  
Agenda P4



## Edito

Nous participerons financièrement à la prochaine exposition temporaire du musée Narbo Via sur les ports antiques de Narbonne. Corinne Sanchez est la commissaire de cette future exposition. Madame Flore Collette, directrice du Patrimoine, conservateur en chef du Palais-Musée des Archevêques et des monuments historiques, ne manquera pas de nous solliciter en 2024 si une occasion d'acquisition se présente.

Parlez de nos activités autour de vous, distribuez des dépliants afin de susciter et de concrétiser de nouvelles adhésions.

**Nous vous remercions pour votre fidélité et votre confiance**



### Hommage à Raymond SABRIÉ

Découvreur du Clos de la Lombarde, le plus connu des archéologues Narbonnais, Raymond Sabrié, vient de nous quitter. Nous ne l'oublierons pas, il nous laisse un immense héritage.

Photo prise à l'occasion de la présentation du cinquième volume sur le Clos de La Lombarde rédigé par Raymond Sabrié.



Au nom des Amis des Musées de Narbonne nous avons déposé une plaque funéraire, au cimetière de Saint Hilaire pour rendre hommage à Raymond Sabrié.



Association affiliée à



► JANVIER 2024

Moment de convivialité autour de Jacqueline Saumade, notre vice-présidente qui a fêté ses 100 ans. Femme exceptionnelle, pédagogue férue d'histoire et d'histoire narbonnaise.



Jacqueline Saumade

## L'hospitalité à travers les œuvres dans nos deux musées Texte de Chloé Montesano, guide conférencière

Les Amis des Musées ont fêté le 8 octobre la première journée Européenne des Amis de Musées, parrainée par le ministère de la Culture, aux côtés de l'Allemagne, l'Espagne, le Portugal et l'Italie.

Le thème de cette journée était "l'hospitalité". Nous sommes partis à la découverte d'œuvres qui illustrent ce thème à travers les deux musées que nous soutenons le Palais-Musée des Archevêques et le musée Narbo Via.

Au Palais-Musée des Archevêques, nous nous sommes arrêtés devant le tableau de Pieter Brueghel le Jeune (1564-1638) intitulé Danse de Noce.

Le passage dans la Galerie Barathier, qui abrite un remarquable ensemble de faïences du XVIIIe, nous donne l'occasion de parler des différents services

Le service à la française a été codifié en France aux XVIIe et XVIIIe siècles, mais c'est l'aboutissement d'une longue tradition.

L'ordonnancement classique du menu était composé de quatre ou cinq services pouvant accueillir jusqu'à 96 plats ! On ne se servait pas soi-même, mais on indiquait au valet dédié à son service son choix, qui était servi sur une assiette.

Au centre de la table siégeait le surtout d'orfèvrerie et des pièces montées, appelées extraordinaires, souvent décorées de façon architecturale.

Les boissons et les verres ne sont pas encore sur la table comme aujourd'hui, mais présentés sur une desserte, et souvent disposés dans un rafraîchissoir pour les garder à bonne température.

Le service à la française avait plusieurs défauts ; le principal était qu'à vouloir avoir une table trop évoluée, les convives mangeaient froid ou au moins tiède. Il fallait également un grand nombre de personnel, ainsi que de très grandes tables pour poser tous les plats d'un même service, ce qui entravait la conversation sauf avec ses voisins immédiats.

C'est pour toutes ces raisons que "Le service à la Russe" remplaça le service à la Française au XIXe siècle.

Le service se caractérise par le découpage des viandes, des volailles et des poissons à la cuisine et la détermination d'un menu fixé à l'avance qui est le même pour tous les convives. Le service est effectué par un maître d'hôtel qui présente le plat à chaque convive sur sa gauche, avec cependant un ordre de préséance : les invités de marque, les dames puis enfin les autres convives. Les verres et les boissons vont en outre s'imposer sur la table

Une variante de ce service à la Russe va se développer également à cette époque : le service à l'Anglaise. Ici, les plats sont toujours préparés en cuisine mais ils y sont aussi prédécoupés et divisés en portions avant d'être présentés en salle par un domestique placé à gauche du convive. Le convive se sert ensuite lui-même

Les habitudes de service nous renseignent donc beaucoup sur les mœurs du temps passé. Le service à la française privilégiait la somptuosité de la table et le plaisir des yeux et des sens, mais obligeait à manger froid ou tiède, malgré l'invention au XVIIIe siècle des chauffe plats.

Le service à la Russe et ses variantes modernes comme le service à l'assiette ont privilégié la gastronomie car il permet de manger chaud et d'éviter que les sauces ne figent.

Suite en page 3



Au Palais-Musée des Archevêques, nous nous sommes arrêtés devant le tableau de Pieter Brueghel le Jeune (1564-1638) intitulé "Danse de Noce".

Notre parcours dans le Palais Musée des Archevêques s'achève dans les salles orientalistes pour parler de l'hospitalité berbère. Ce devoir d'hospitalité est fait d'un mélange de sacré, d'obligation et de volonté de se conformer à un idéal social. Pour rejoindre le Musée Narbo Via nous longeons le canal de la Robine. Ce canal est l'ancien lit de l'Aude que les Romains parcouraient en bateau jusqu'à la mer.

Les soldats ont découvert en Syrie lors des conquêtes que la cuisine était considérée comme un art.

Le personnage qui va prendre de l'importance à l'arrivée des découvertes gastronomiques orientales est le cuisinier : le coquus. Le métier prenant de plus en plus d'ampleur, il devient bien payé pour une activité normalement méprisée, réservée aux esclaves.

Nous démarrons la visite du musée Narbo Via par l'observation d'une stèle funéraire.

Il s'agit de la Stèle du cuisinier Manius Egnatius Lucius et de sa femme Antistia Elpis que l'on reconnaît au couteau dessiné.



Calcaire Début 1er siècle ap. J.-C.

Nous nous déplaçons dans la Sequence 4 du musée

Dans cette salle, nous nous approchons de la maquette d'une maison qui provient du site archéologique Narbonnais du Clos de la Lombarde. C'est une riche demeure de 975 m², présentant de magnifiques décors peints. Une pièce est destinée à accueillir le banquet, le triclinium.

Les Romains effectuent 3 repas. Les deux premiers sont assez frugaux, c'est le troisième repas qui importe. La cena est prise en milieu d'après-midi et se termine à la tombée de la nuit.

L'assaisonnement des plats était d'autant plus important qu'il était parfois difficile de trouver des produits frais, et permettait donc de cacher le goût avarié de certains aliments.

Il s'agit de la Stèle du cuisinier Manius Egnatius Lucius et de sa femme Antistia Elpis que l'on reconnaît au couteau dessiné.

Les médecins préconisent l'activité du banquet, selon eux il évite l'ennui et favorise la sérénité. Évidemment, ils condamnent les comportements excessifs. Cependant ils recommandent les vomitifs car vomir représente la finalité logique et attendue de tout banquet.

La religion et les superstitions sont également des éléments qui régulent et organisent le protocole des banquets. Plusieurs divinités sont rattachées au culte du foyer : la déesse Vesta, les dieux Pénates et les dieux Lares. Les dieux Pénates protègent les provisions et les biens du foyer.

Les dieux Lares protègent la maison, la salle à manger et les convives.

Pour les divertissements, deux types s'opposent. Le premier genre de divertissements encadre des lectures et des récitations lettrées ou musicales faites par un comédien engagé pour la soirée. En opposition, on recherche plus d'amusements en commençant par introduire des saltimbanques et des joueuses de harpe.

Le maître de maison peut aussi organiser des jeux pour distraire ses invités comme des loteries avec des présents que les invités emmènent chez eux.



Nous terminons cette visite illustrant le thème de l'hospitalité de l'antiquité à nos jours, en partageant un moment de convivialité au restaurant du musée qui vient d'être inauguré.

Le restaurant, Cadence au musée, est ouvert du mercredi au dimanche, aux heures d'ouverture du musée. Il est possible d'y prendre un café ou un petit-déjeuner le matin, d'y déjeuner le midi et de s'accorder une pause sucrée ou salée l'après-midi.

Le restaurant est accessible sans visite obligatoire du musée.



Restaurant "Cadence au musée"

