



Notre repas de fin d'année, sera cette année une sortie à destination de l'Abbaye de Belleperche à 1 heure de Toulouse en co-voiturage, le samedi 27 juin prochain !

Ancien monastère du Moyen Âge, l'abbaye de Belleperche abrite aujourd'hui le Musée des Arts de la Table.

L'abbaye de Belleperche compte parmi les plus riches abbayes cisterciennes du Midi. Elle fut fondée au XIIe siècle par la famille d'Argombat, agrandie au XIIIe siècle et modernisée au XVIIIe siècle.

Dominant la Garonne avec majesté, les édifices conservés témoignent par leur ampleur et leurs décors d'un passé prestigieux où se mêlent austérité monacale et élégance du siècle de Louis XV. Réputée au XVIIIe siècle pour son hôtellerie et sa table, Belleperche accueille aujourd'hui en continuité avec son histoire un **Musée des Arts de la Table**. Une exposition permanente riche d'un millier de pièces présente l'évolution des objets utilisés pour boire et pour manger du Moyen Âge à nos jours.

Après plusieurs années de travaux, de restaurations et d'aménagement, la galerie de l'hôtellerie, véritable livre ouvert sur l'histoire de l'abbaye et de son hôtellerie sert désormais d'écrin à une nouvelle **exposition, La Terre et le thé, présentant de façon permanente la collection Valfré**, acquise par le Musée des Arts de la Table en 2010. Comprenant notamment un ensemble remarquable de grès de Yixing datés de la période Ming (XVIe – XVIIe siècles) mais également divers objets couvrant une période de huit siècles, cette collection est unique en Occident.

Aujourd'hui des liens étroits se tissent avec la cité potière de Yixing, en Chine, très honorée de la valorisation en Europe de son patrimoine, et des échanges sont prévus dès cette année avec les musées chinois et les représentants de la chambre d'artisanat du Tarn et garonne.

PROGRAMME DE LA JOURNEE DU SAMEDI 27 JUIN 2015

R.V. à 8h45 au siège de l'Association pour organiser le co-voiturage (garer les voitures dans la rue des Narcisses et se présenter au N°4). Départ à 9h00 ;

Ou

R.V à 10 h00 directement à l'entrée de **l'Abbaye de Belleperche** (Grand Parking), Routz de Belleperche, 82700 CORDES TOLOSANNES

Accueil par Mr le conservateur, Jean Michel GARRIC.

Visite de l'abbaye et de l'exposition La table est mise !



L'exposition permanente « La table est mise ! » vous plonge, de la fin du Moyen Âge à nos jours, dans le monde riche, surprenant et coloré des arts de la table. Au travers de mille et un objets de faïence, de porcelaine, de verre, de métal et de terre, vous découvrirez l'évolution des ustensiles du simple au plus sophistiqué, comment on servait, comment mangeaient nos ancêtres, et pourquoi vous utilisez

aujourd'hui des couverts et une assiette...

12h00 Départ pour Cordes –Tolosannes et déjeuner à l'AUBERGE ST ANTOINE

14h00 Retour à l'Abbaye pour cette fois découvrir les chambres d'hôtes du côté sud où se trouvent « **Les grès de yixing de la collection Valfré** »

L'abbaye de Belleperche – Musée des Arts de la Table dévoile enfin son exceptionnelle collection d'objets chinois consacrés au thé, dont une pièce unique au monde. L'exposition « la terre et le thé » couvre la période du XIIe au XXe siècle.



En 2010, le musée s'est enrichi de la collection constituée à partir de 1989 par M. Patrice Valfré, riche de plusieurs centaines d'objets relatifs à la consommation du thé, en majorité fabriqués en Chine pour le marché exportateur

Désireux de voir cet ensemble conservé en France et mis à la disposition du public sans risque de dispersion, M.Valfré l'a cédé **au Musée des Arts de la Table.**

Cette acquisition, en partie réalisée directement par le Conseil Général du Tarn et Garonne, a été rendue enrichie par la donation complémentaire voulue par M.Valfré lui-même, comprenant en particulier une bibliothèque spécialisée de 138 titres, 3 jarres d'époques Song et Ming, 4 grandes jarres (à thé, à eau, funéraires) du XVIII^e siècle, 68 becs, couvercles et anses provenant de dépotoirs de Yixing et du palais des Ming à Nankin, et 203 prototypes ou échantillons de théières et pots à thé en grès de Yixing, porcelaine de Jingdezhen, faïence, cuivre émaillé, terre, bambou, os, produits par la société *Exotic Line* créée et dirigée par M.Valfré de 1997 à 2005.

Un trésor culturel et esthétique

La collection Valfré compte quelques pièces antérieures au XVI^e siècle, bol et coupelle d'époque Tang en terres mêlées, une dizaine de bols *tenmoku* d'époque Song, une verseuse à alcool en argent du XIII^e siècle, une verseuse à alcool et une coupe à anses en forme de dragon à glaçure céladon d'époque Yuan, des tasses et des bols de la période Ming en porcelaine ou grès. La porcelaine d'exportation du XVIII^e siècle dite « Chine de commande » est représentée par vingt-huit pièces, et les XIX^e et XX^e siècles ne sont pas en reste avec un large éventail de formes et de provenance (Chine, Japon, France, Royaume-Uni, Allemagne...)

Mais la collection Valfré c'est surtout 246 pièces en grès, des théières pour la plupart, originaires de la ville de Yixing. Cité de la céramique à mi chemin entre Nankin et Shanghai, Yixing est le lieu où fut inventée la théière au début du XVI^e siècle, lorsque la préparation du thé par infusion des feuilles prit le pas définitivement sur la décoction pratiquée depuis des siècles. Les théières de Yixing, aux multiples nuances de rouge, violet, pourpre, brun, jaune ou noir, sont appréciées et recherchées en Chine depuis cinq siècles. L'Europe occidentale, après une longue éclipse de 250 ans, redécouvre à présent ces théières que les rois du XVII^e siècle et du début du XVIII^e s'arrachaient à prix d'or. Ce qui était jadis objet de collection et de curiosité réservé aux princes, est redevenu objet d'usage, et avec raison. Le grès de Yixing est en effet le matériau idéal pour la préparation du thé dans des conditions optimales d'expression des arômes et du goût.

Le grès de Yixing, matériau légendaire

Solide, sonore, sensuel aussi, le grès de Yixing est mis en œuvre depuis plus d'un millénaire. Il autorise, par sa légère porosité, un échange idéal entre terre, air, eau et feu. Il est particulièrement adapté aux thés semi-fermentés, les *Oolong*. Chaque théière de Yixing doit trouver son thé, et ne servir qu'à lui. Elle ne se lave jamais, elle se rince simplement, afin de conserver l'empreinte tannique du thé. Les grès de Yixing sont devenus des objets de collection dès la fin de l'époque Ming au début du XVII^e siècle. Ils se vendaient parfois à leur poids d'or fin, s'ils sortaient des mains d'un grand maître reconnu. Une théière de Yixing est traitée presque comme un être vivant, comme une flamme qu'il ne faut pas laisser s'éteindre. Un amateur sait deviner laquelle va convenir à tel thé, exactement comme un maître de chai connaît ses barriques, leur bois, et celle qui va convenir au vieillissement de tel ou tel vin...

Ces objets qui magnifient l'infusion furent les premiers à parvenir en Europe occidentale à la fin du XVI^e siècle. Une sorte de mythe des grès venus de l'Empire du Milieu s'est alors formé, et c'est avec eux que le thé commença à se répandre en Europe. Le coût prohibitif des théières importées, conjugué à la mode fulgurante de la boisson dans certains pays, stimula les céramistes anglais, allemands et néerlandais qui se lancèrent dans l'imitation des pièces chinoises. La collection Valfré renferme ainsi un rare exemple des productions d'Ary de Milde, célèbre entrepreneur néerlandais peu avant 1700. Cet épisode de la compétition économique entre Orient et Occident dura près d'un siècle, de 1675 à la seconde moitié du XVIII^e siècle, jusqu'à ce que le goût européen pour la riche et brillante porcelaine émaillée de couleurs vives et de scènes exotiques ne détrône les grès de Yixing sur les tables à thé... avant leur retour dans les années 2000.

Par le nombre d'objets et leur qualité, la collection Valfré permet de détailler la presque totalité des types, styles et décors de Yixing entre la fin du XVI^e siècle et la fin du XIX^e siècle. Cela en fait la collection la plus importante en Occident sur cette production, rendue publique grâce à l'action du Crédit Agricole en faveur de la Société Archéologique et Historique de Tarn-et-Garonne.

Nous finirons la visite en découvrant dans les salles dédiées aux expositions temporaires, côté nord, **l'exposition Faïences et terres vernissées d'Auvillar, XVIIIe – XIXe siècle**, fruit de plusieurs années de recherches et d'études consacrées aux productions de ce village tarn-et-garonnais.



Aux confins de la Gascogne et de l'Agenais, Auvillar, chef-lieu de vicomté, fut un grand centre céramique depuis les années 1740 jusqu'en 1906, dont la production est à présent recherchée par les collectionneurs. Une vingtaine de faïenceries ont fonctionné sur plus de cent-cinquante ans, dont les patrons ont constamment su s'adapter aux évolutions du marché.

Les décors de fleurs peintes sur des assiettes bordées d'un peigné bleu sont bien connus, mais la faïence d'Auvillar est en réalité plus riche et plus variée.

Cette exposition, la première de cette envergure, revisite complètement l'histoire des ateliers et démontre au travers de plus de 300 pièces l'importance méconnue de ce site majeur de la faïence française.

Fin de la journée vers 17h30 et retour sur Toulouse.

PRIX HORS PARTICIPATION AU CO-VOITURAGE :

31 € pour les adhérents

34 € pour les *non-adhérents*

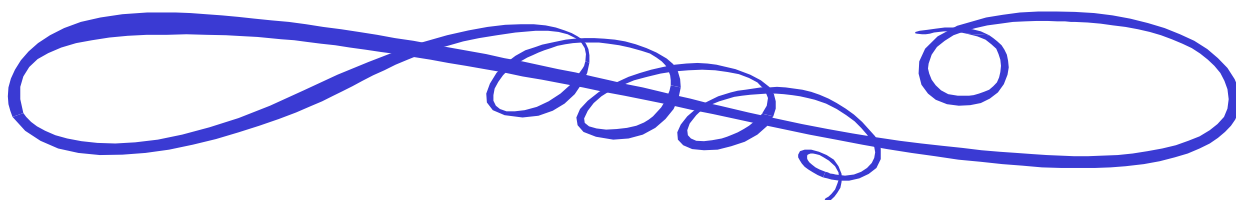
Merci de bien vouloir faire votre choix dans chaque catégorie dans le Menu ci-dessous et de nous faire savoir si vous avez une voiture et de combien de places vous disposez en retournant votre inscription avant le lundi 22 juin au siège de l'Association, 189 AV. Jean Rieux, 31500 Toulouse,

Accompagné d'un chèque à l'ordre de l'Association, correspondant au nombre de Personnes que vous inscrivez.

Dans l'attente de vous retrouver très bientôt, excellent mois de juin à tous.

Josiane CLERGUE-POMAREDE

PRESIDENTE de L'Association des Amis du Musée Georges LABIT



MENU DU DEJEUNER DU SAMEDI 27 juin 2015



Douceur à la griotte ou

Ou Apéritif au melon avec amuse bouche



Marbré de foie gras de canard aux poires williams en gelée de bergerac doux et sa confiture d'oignons

Ou

Duo de rougets et crevettes flambés au Cognac



Cote de veau du tarn sauce cèpes

Ou

Tranche de gigot d'agneau au beurre maître d'hôtel

Les viandes étant accompagnées de 3 légumes.



Profiteroles au chocolat

Ou Moelleux vanille-fraise

Ou Crème brûlée aux pruneaux d'Agen et Armagnac

Ou Saint Honoré

Vins compris :

Gaillac «Domaine de Labarthe » en col rouge.

Domaine du Tariquet « 1ère Grives » moelleux si foie gras. le tout en col.

Café inclus.