

EXPOSITION

# A table

## AU MOYEN AGE

du 15 avril  
au 15 août 2010

CHÂTEAU DE  
LANGEAIS

[www.chateau-de-langeais.com](http://www.chateau-de-langeais.com)

02 47 96 72 60



# A table EXPOSITION AU MOYEN ÂGE

CHÂTEAU DE LANGEAIS • du 15 avril au 15 août 2010



**Sommaire**

**Page 3**

***Communiqué de presse***

**Page 4**

**«A table au Moyen Âge»** par Jean Favier, Conservateur du château de Langeais et Commissaire général de l'exposition

**Page 5**

***Savourez l'exposition...***

**Page 6**

***Avant Après.... Retrouvez les splendeurs de la salle du banquet***

**Page 7**

***Interview*** de Laurence Desroy Hamouda, Commissaire de l'exposition

**Page 8**

***Une rencontre insolite avec Maître Cocquempot***

**Page 9**

***Art de vivre.*** Comment recevoir ses hôtes à la manière du Moyen Âge

**Page 10**

***Fiches cuisine***

**Page 11**

***Conception et organisation de l'exposition***  
***Les partenaires***

**Page 12**

***Langeais, le château des plaisirs de la table***

**Page 13**

***Informations pratiques***

**Page 14**

***Visuels disponibles pour la presse***

# A table EXPOSITION AU MOYEN ÂGE

CHÂTEAU DE LANGEAIS • du 15 avril au 15 août 2010



Communiqué de presse

*Atour de pièces de vaisselle provenant du Musée de Cluny, de l'Unité archéologique de Saint Denis, du Musée de Rouen..., l'exposition «A table au Moyen Âge» dévoile les secrets de la gastronomie et les manières de table médiévales.*

*Elle réserve bien des surprises !*

On croit la cuisine grasse, elle est en réalité soulignée de sauces aigres-douces légères ...On pense les manières rudes et grossières, elles sont raffinées : on se rince les doigts avant les repas dans des bassins au décor délicat...

Le parcours de l'exposition invite le visiteur à découvrir les caractéristiques de l'alimentation médiévale, les **secrets de préparation des aliments, l'étiquette de la table à travers manuscrits, miniatures, pièces de musée, objets archéologiques et reconstitution.**

Les pratiques alimentaires des plus démunis, l'influence de la religion sur les modes alimentaires ou encore l'importance des brigades qui officient en cuisine et assurent le service des seigneurs sont autant de questions développées dans le corps de l'exposition.

## *Colloque : Les arts culinaires à l'époque médiévale*

**Le 12 juin 2010**, sous le **haut patronage de Jean Favier** et avec le soutien de l'IEHCA (Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation) sept médiévistes, dont Frédéric Vivas, Florence Bouas et Perrine Mane, sont invités à participer à cette journée de conférences organisée au théâtre Jean Hugues Anglade de la ville de Langeais.

## *Une farce médiévale avec Maître Cocquempot*

La vaste salle de réception du logis se transforme pour l'occasion rare et prestigieuse du banquet. Elle se pare de mille feux, trois tables sont dressées, nappes et longères faites des plus belles pièces de lin, sont mises en place, la vaisselle la plus luxueuse orne le mobilier. Il est temps d'honorer les futurs convives...

Tout à coup **Maître Cocquempot, personnage truculent, sort des cuisines et vous enseigne le déroulement des services, les saveurs appréciées, les mets cuisinés et même l'étiquette à respecter dans une telle cérémonie.**

Vous connaîtrez toutes les manières à observer à la table d'un grand seigneur !

→ A partir du 15 avril (animation théâtralisée de 30mn selon calendrier)

**Commissaire de l'exposition, Jean Favier, membre de l'Institut.**

**Contact presse : Catherine Bonamy 06 79 38 82 57**  
[c.bonamy@chateau.de.langeais.com](mailto:c.bonamy@chateau.de.langeais.com)

# A table EXPOSITION AU MOYEN ÂGE

CHÂTEAU DE LANGEAIS • du 15 avril au 15 août 2010



**Introduction du Conservateur**

## *A table au Moyen Âge*

Peu de noms sont aussi riches de signification que la table, qui n'est pourtant qu'une surface plate horizontale, contrairement au tableau qui est vertical.

On met la table, on accueille à sa table, on tient table ouverte, on s'y tient bien. Une table est garnie, elle est réputée. Il est des arts de la table, et qui sont ceux du maître queux aussi bien que ceux de l'orfèvre ou du verrier. La table organise et reflète une convivialité. De la table du festin à la table de famille et à la table d'hôte, de la cuisine à la grande salle avec hautes chaises ou modeste banc, porteuse d'argent, d'étain ou de terre cuite, elle est un signe social. Il est des usages de table, voire un protocole. On y fête comme on y négocie

Le même mot qualifie un meuble ou des planches sur des tréteaux. Le même laisse entrevoir la table du riche qui fait grand cas des épices et de la venaison comme celle du pauvre qui doit bien se contenter d'un potage aux herbes.

Dans le cadre prestigieux du château de Langeais, dont le donjon et le pont-levis comme les grandes salles, le mobilier de bois sculpté comme les garnitures murales et le décor que sont les tapisseries évoquent cinq siècles d'histoire, il a paru justifié de montrer les femmes et les hommes soucieux de leur table, du cadre de leur table comme de ce qu'ils y servent ou font servir, et désireux d'en profiter et d'en faire profiter.

Dans le Langeais du Moyen Âge, nul doute qu'elle a tenu sa place.

**Jean Favier**

Membre de l'Institut  
Conservateur du château de Langeais  
Commissaire de l'exposition

# A table EXPOSITION AU MOYEN ÂGE

CHÂTEAU DE LANGEAIS • du 15 avril au 15 août 2010



Savourez l'exposition

## *Repas du quotidien et banquets d'exception*

Au Moyen Âge, on se met à table deux fois par jour : lors du « dîner » (notre actuel déjeuner), pris entre 10 et 11 heures, et lors du « souper », pris entre 16 et 19 heures. Les travailleurs prennent un repas supplémentaire, le « déjeuner » (notre actuel petit-déjeuner). Le repas de base est composé de deux services, les potages (ce qui cuit dans le pot) et les rôts (ce qui est rôti et grillé). Sur la table du seigneur, on ajoute un service supplémentaire, la desserte. Et lors des grands banquets, ce sont jusqu'à sept services qui sont proposés ! L'abondance de nourriture montre avant tout le pouvoir seigneurial et vise à impressionner les invités.

## *Etonnant aigre doux et subtil sucré salé...*

Trois saveurs forment la trinité gustative fondamentale de la cuisine médiévale : la forte (épices), la douce (fruits sec, miel, sucre), et l'acide qui dominent l'ensemble des recettes (vinaigre, verjus – jus de raisin vert-, oseille, jus de citron). Les saveurs acides et sucrées sont souvent mêlées (plats de poissons et de viandes), et le sel plutôt rare. Les sauces sont légères et ne comportent pas d'huile, ni de beurre ou de crème. Ce sont le vinaigre, le verjus, le bouillon, le lait d'amandes qui les composent. Les herbes aromatiques (sauge, persil, hysope...) et les épices relèvent les plats.

## *Manger selon sa qualité*

Selon que l'on appartient à la catégorie des *bellatores* (ceux qui combattent), des *laboratores* (ceux qui travaillent) ou des *oratores* (ceux qui prient), on ne mange pas la même chose, pour des raisons symboliques et matérielles : la viande, que l'on retrouve quotidiennement à la table seigneuriale, est réservée aux repas de fête pour les paysans. Dans la pensée médiévale, l'univers est organisé selon une hiérarchie verticale, depuis Dieu, au plus haut, jusqu'aux objets inertes, au plus bas. Ainsi, les légumes issus de la terre (poireau, chou) sont méprisés par les élites et réservés aux couches sociales modestes. Au contraire, les fruits ou les volatiles sont l'apanage des nobles. Mais des subtilités interviennent dans cette classification : ainsi, les médecins recommandent la plus grande prudence vis-à-vis des fraises (trop près de la terre) et encouragent au contraire la noblesse à manger des... poires !

## *Et en boisson ?...*

Le vin est au Moyen Âge la boisson par excellence de l'Occident. Quel que soit le statut social, on en consomme beaucoup, au moins un litre, souvent deux par jour et par personne, femmes et enfants compris !

Les vins blancs sont longtemps les plus appréciés. Le vin rouge voit son prestige croître à partir du XIIIe siècle. Dans les régions qui ne produisent pas de vin, cette boisson est un luxe. On se rabat alors sur les boissons fermentées peu coûteuses (cervoise, cidre, bière). On peut consommer toutes ces boissons chez soi, mais aussi dans les tavernes, que l'on trouve aussi bien en ville qu'à la campagne. Pour les uns, elles sont des lieux de sociabilité mais pour d'autres, ce sont surtout des « moutiers du diable » !

# A table EXPOSITION AU MOYEN ÂGE

CHÂTEAU DE LANGEAIS • du 15 avril au 15 août 2010



Avant – Après

## *Retrouvez les splendeurs de la salle du banquet*

La salle du banquet, par ses dimensions et son riche décor, est une des pièces majeures du château de Langeais. A l'occasion de l'exposition « A table au Moyen Âge », rénovation et mise en valeur lui redonnent tout son éclat et son faste.

### **Une cheminée pas comme les autres**

Elle est sculptée d'un château-fort et de personnages qui, du haut de leur presque 550 ans, surveillent les visiteurs du XXI<sup>e</sup> siècle ! Sa restauration était essentielle pour sa préservation et la mise en valeur générale de la salle. Le restaurateur a passé des compresses pour nettoyer les salissures. Ensuite, à l'aide de poudre de pierre et de chaux aérienne, il a atténué les irrégularités dues à l'usure et au temps.



*Avant*



*Après*

### **Dresser la table**

L'exposition exigeait une nouvelle scénographie de la salle, afin d'évoquer au mieux un banquet médiéval. Adieu la longue table, bienvenue aux tables disposées en U ! La nappe de lin est recouverte sur ses bords d'une longière, qui permettait aux convives du Moyen Âge de s'essuyer les mains. On plonge véritablement au cœur du banquet !



### **Un banquet plus vrai que nature !**

Verres à tige, carafes, plats en céramique, tailloirs sont disposés et n'attendent plus que les invités ! Ces reconstitutions de grande qualité sont accompagnées de plats plus appétissants les uns que les autres... brouet rosé, tourte aux herbes, sauce cameline. Cependant, petit avertissement aux gourmands tentés d'y goûter ! Ces plats factices ont une saveur de résine !



# A table EXPOSITION AU MOYEN ÂGE

CHÂTEAU DE LANGEAIS • du 15 avril au 15 août 2010



Interview

## *Le regard de Laurence Desroy Hamouda, commissaire de l'exposition*

### **Vous effectuez depuis plusieurs mois des recherches sur la gastronomie médiévale. Comment pourriez vous qualifier cette cuisine ?**

On peut dire de la cuisine médiévale qu'elle est très parfumée et bien plus légère qu'on ne le croit ! Cuisine parfumée parce qu'on consomme une quantité impressionnante d'épices. Mais il ne faut pas croire pour autant qu'elles sont utilisées pour masquer le goût des viandes avariées. On les mélange pour obtenir des saveurs subtiles !

Contrairement aux idées reçues, la cuisine médiévale est légère. On ne connaît pas encore les sauces à base de farine et beurre de nos plats en béchamel. Les sauces médiévales sont une combinaison d'épices délayées dans le vin ou le vinaigre et liées à la mie de pain.

Par ailleurs, l'Église impose de nombreux jours de jeûne où la viande est proscrite. On mange donc beaucoup de poisson ; cela contribue à faire de la cuisine médiévale une cuisine que l'on dirait aujourd'hui « diététique ».

### **Que boit on au Moyen Âge ?**

On boit du vin et beaucoup ! Il faut préciser néanmoins que le vin de l'époque était nettement moins alcoolisé que celui que nous buvons aujourd'hui. On peut expliquer cette forte consommation par une raison d'ordre sanitaire : le vin était souvent ajouté à l'eau pour la purifier. Souvent de mauvaise qualité bactériologique, l'eau était en effet responsable de bien des maladies intestinales. Le vin est la boisson prestigieuse par excellence, et son service dans les grandes maisons est un honneur confié à un officier de bouche, l'échanson. Il s'assure que le vin n'est pas empoisonné, grâce à des produits sensés réagir au poison comme la fameuse corne de licorne (en réalité, la défense d'un mammifère marin).

### **Qu'est ce qui frappe le plus quand on s'intéresse à la table du Moyen Âge ?**

Bien des choses nous étonnent quand on se penche sur la table de nos ancêtres. Ce qui frappe le plus lorsqu'on lit les descriptions de banquets princiers, ce sont les « entremets », plats sophistiqués (paons ou cygnes parés de leurs plumes par exemple) servis généralement entre les potages et les rôtis. A la fin du Moyen Âge, ils deviennent des spectacles grandioses. Le troisième mariage de Charles le Téméraire est resté célèbre en raison d'un de ses entremets : une immense baleine articulée qui fit le tour de la table et dont sortirent quarante personnes ! Il ne faut pour autant pas croire que festins et ripailles sont le quotidien des hommes du Moyen Âge. Pour nombre d'entre eux, les repas sont souvent d'une extrême simplicité.

### **Que reste t il aujourd'hui de la cuisine du Moyen Âge ? Y a t il un plat que vous cuisinez de temps en temps ?**

La cuisine médiévale est un monde de saveurs et de couleurs dont nous avons, hélas, perdu l'essentiel. Il reste peu de choses des centaines de recettes des livres de cuisine de l'époque. Y a-t-il un plat que je cuisine de temps en temps ? Oui, le poulet rôti ! Les hommes du Moyen Âge consommaient beaucoup de volaille qu'ils mangeaient surtout rôties. Ce qui a changé, ce sont les sauces qui accompagnent ces « rôtis »...

# A table EXPOSITION AU MOYEN AGE

CHÂTEAU DE LANGEAIS • du 15 avril au 15 août 2010



Les coulisses du banquet

## *Une rencontre insolite avec Maître Cocquempot*

Maître Cocquempot règne sur les cuisines du château. Il a l'entière confiance de son seigneur, et ses responsabilités sont grandes ! Vêtu d'un pourpoint et d'un tablier, coiffé d'un chapeau de feutre, il surveille sa brigade.

Pourtant que de chemin parcouru depuis ce temps lointain où, enfant de cuisine, on le surnommait « happe-loppin » ! Il guettait certes les menus morceaux pour les déguster, mais cette espièglerie a enrichi sa palette des goûts et des saveurs...

En cuisine, il maintient l'ordre et la propreté, goûte les mets afin de s'assurer que leur saveur est conforme au souhait du seigneur. Il faut tenir compte de chaque invité et de la quantité de nourriture correspondant au rang social de chacun... un artisan de renom, malgré son talent, ne pourra jamais déguster des mets aussi nombreux et délicats qu'un grand seigneur ! Les médecins ont aussi leur mot à dire... et lors des grandes occasions, il faut tout prévoir... Au cas où les festivités dureraient trois jours au lieu de deux ! En véritable artiste, il conçoit des entremets, montrant ainsi son habileté : un paon ou un faisan, doré, rôti, puis revêtu de sa peau et de ses plumes ! Associé à des machinistes et des artificiers, il élève un château miniature avec ses courtines et ses tours. Au pied des tours, une hure de sanglier crachant du feu ! Les invités sont émerveillés, et le seigneur, certain d'avoir un des maîtres queux les plus talentueux du royaume !

Pour réaliser un tel banquet, le maître queux est assisté d'une brigade toujours prête ! Le hasteur rôtit les viandes, le potagier prépare soupes et ragoûts, le saussier conçoit les sauces, le pâtissier confectionne pâtés et tourtes. Tout ce monde s'active dans la chaleur de la cuisine... les souffleurs arrivent pour activer le feu sous les chaudrons, les porteurs d'eau déposent leurs baquets et les huissiers... gardent la porte !

Maître Cocquempot est aussi un maître des mots, et sa truculence donne l'eau à la bouche ! Il faut l'entendre parler du brouet rosé, des tourtes aux herbes, des faisans rôtis et de la sauce cameline le tout rafraîchi de vin clairet !



Les mots bouillonnent et aiguïsent l'appétit ! Que diriez-vous de goûter quelques saveurs épicées ?

# A table EXPOSITION AU MOYEN ÂGE

CHÂTEAU DE LANGEAIS • du 15 avril au 15 août 2010



Art de vivre

## *Recevoir à la manière du Moyen Âge*

Tout d'abord, dressez la table, c'est à dire que vous posez des planches sur des tréteaux.

Recouvrez la table d'une nappe en lin. Ajoutez en bordure une longière, qui permettra aux convives de s'essuyer les mains pendant le repas.

Devant chaque convive, disposez :

- des tranchoirs de pain ou des tailleirs d'étain, sur lesquels seront servis les mets.
- un verre
- une cuillère

A noter que chaque invité arrivera muni de son couteau.

Présentez sur la table une salière.

Le début du repas est annoncé au son du cor. Les serveurs présentent aux convives un bassin d'eau parfumé à la rose afin qu'ils puissent se laver les mains.

On mange avec les trois premiers doigts de la main droite. Chaque convive peut aussi utiliser son couteau personnel.

Les trouvères, au son de leur luth, accompagneront le déroulement du banquet. Entre deux services, vous pourrez faire lire quelques passages truculents de *la Farce de Maître Pathelin* ou de *la Farce du cuvier*.



## Tourte aux herbes

### Ingrédients

- Pâte brisée : 200 gr de farine / 100 gr de beurre / sel et eau en proportion
- Garniture : 200 gr de feuilles de blettes / 1 petit bouquet de persil / 1 petit bouquet d'aneth / 200 gr d'épinards / 250 gr de saint-florentin / 150 gr de cantal / 2 œufs / 1 cuillère à café de gingembre en poudre / une pincée de sel

Préparer la pâte brisée à l'avance et réserver au frais. Laver les herbes, les éponger soigneusement, puis les hacher finement.

Ecraser le saint-florentin et râper le cantal. Les mélanger avec les œufs. Ajouter les herbes et le gingembre. Saler.

Étaler la pâte et la disposer dans un moule à tarte assez haut. Faire cuire (sans garniture) pendant ¼ d'heure. Verser la garniture dans le moule garni de pâte cuite.

Faire cuire à four chaud (250 degrés) pendant environ une heure.



## Darioles

*Les darioles sont des petits flancs cuits dans une croûte de tarte à hauts bords. Si vous ne disposez pas de moules à darioles, vous pouvez utiliser des petits ramequins.*

### Ingrédients

- Pâte sablée : 125 gr de farine / 60 gr de beurre / 1 œuf / 3 cuillères à soupe d'eau / 1 cuillère à café de sel / 1 cuillère à café de sucre
- Garniture : ½ litre de lait / 3 œufs entiers + 2 jaunes d'œufs / 125 gr de sucre / ¼ de cuillère à café de cannelle en poudre

Préparer la pâte brisée puis l'étaler. La découper en cercles dont on garnit les moules.

Faire cuire (sans garniture) dans un four préchauffé à 200 °C, pendant ¼ d'heure.

Mélanger le lait, les œufs et les jaunes d'œufs, le sucre et la cannelle.

Verser le mélange dans les moules garnis de pâte cuite.

Remettre au four à 200°C pendant ¼ d'heure. Le centre de la dariole doit être tout juste pris.

Servir tiède.

# A table EXPOSITION AU MOYEN AGE

CHÂTEAU DE LANGEAIS • du 15 avril au 15 août 2010



Conception et organisation

## Institut de France

Commissaire général  
Commissaires

Jean Favier, membre de l'Institut  
Catherine Dalarun-Mitrovitsa  
Laurence Desroy-Hamouda

## Société Kléber Rossillon

Coordination et mise en forme  
Responsable du château  
Attachée de presse  
Médiatrices culturelles

Patricia Fruchon  
Sandrine Durand  
Catherine Bonamy  
Amélie Delaunay et Carmen Mezange

## Prestataires

Agence de communication  
Mise en lumière  
Production audio  
Installation électrique  
Menuiserie  
Conception théâtrale  
Scénographie  
Modelmaker

Compogravure Val de Loire  
Gilles Govaerts  
Studio de Saint Amand  
Stéphane Texeira  
Postforming  
Eric Manini  
Philippe Guilloux  
Atelier Cueyssac & Gwalarn

Nous remercions toutes les personnes qui ont aidé à la mise en place de ce projet : Deborah Alghisi, Nathalie Bapst, Corine Bertagni, Didier Boisseuil, Laetitia Bortolussi, Francis Chevrier, Sébastien Coulon, Linda Courtillat, Hélène Denis, Rodolphe Durand, Emmanuel Errard, la Ferme de Sainte Marthe, Muriel Jefaut, Pascal Leite, Samuel Leturcq, Christian Perthuisot, Jean-Baptiste Rabouan, Sandrine Rabouan, Mickaël Rapicault, Stéphane Sausin, Lionel Touron, Cécile Viellescazes, Christine Van Meirhaegue, la ville de Langeais.

## Avec le soutien de :

L'IEHCA



Le Conseil Général d'Indre et Loire



France Bleu Touraine



# A table EXPOSITION AU MOYEN ÂGE

CHÂTEAU DE LANGEAIS • du 15 avril au 15 août 2010



Le château de Langeais

## *LANGEAIS, le Château des Plaisirs de la Table*

Le château de Langeais, par la richesse de son architecture et de ses collections, témoigne de l'art de vivre des grands seigneurs du Moyen Âge.

### **Foulques Nerra, seigneur de Langeais**

A la fin du Xe siècle, le comte d'Anjou, Foulques Nerra, est si puissant et querelleur que même le Roi de France, Hugues Capet, doit compter avec lui. Le seigneur angevin est insatiable et décide en 994 d'étendre ses possessions vers l'est. Une de ses premières conquêtes est la place de Langeais. Il construit alors sur le promontoire une forteresse destinée à verrouiller l'accès à la Loire et à la route qui longe le fleuve. La tour maîtresse dans laquelle Foulques s'arrêtait régulièrement subsiste aujourd'hui encore en partie. La grande salle résidentielle du premier étage, éclairée de baies et chauffée grâce à une large cheminée, mêlait résidence, défense et prestige.

### **La dernière forteresse royale du XV<sup>ème</sup> siècle**

Face aux vestiges de la forteresse de Nerra, Louis XI ordonne en 1465 la construction d'un nouveau château. Sa façade fortifiée donnant sur la ville, dans la plus pure tradition du XVe siècle, ne doit pas tromper ! En effet, la façade sur cour, percée de baies et ornées de feuilles de vigne sculptées, s'ouvre largement sur les jardins. Le château, symbole du pouvoir, s'ouvre aux délicatesses du confort. La Renaissance s'éveille...

### **Un mariage secret**

En ces murs s'est déroulé le mariage de Charles VIII, roi de France, et d'Anne, duchesse de Bretagne. Il a 21 ans, elle 14. Seuls les conseillers du roi et les proches du pouvoir sont là. Le mariage se déroule à huis clos, la prudence est de mise. En effet, tous les princes à marier d'Europe veulent devenir duc de Bretagne ! Il ne faut parler de ce mariage qu'une fois célébré. Deux notaires tourangeaux écrivent sous la dictée des deux chanceliers : « La duchesse de Bretagne apporte à son mari le duché et elle s'engage, si le mari meurt, à épouser son successeur, le nouveau roi de France. » C'est d'ailleurs ce qu'elle fera en 1498, à la mort de Charles VIII, lorsqu'elle épousera le duc d'Orléans devenu Louis XII.

### **Une résidence seigneuriale restaurée par Jacques Siegfried**

D'une architecture puissante et harmonieuse, le château incarne sobriété et confort. Ses nombreuses chambres sont ornées d'imposantes cheminées, de tapisseries remarquables, de coffres et de crédences somptueusement sculptés. Ce décor intérieur unique fut reconstitué grâce à Jacques Siegfried (1840-1909), homme d'affaires mulhousien, qui se consacra pleinement à rendre à l'ancienne forteresse l'aspect qu'elle aurait pu avoir au XVe siècle. En 1904, une fois cette mission accomplie, Jacques Siegfried fit don du château à l'Institut de France.

# A table EXPOSITION AU MOYEN AGE

CHÂTEAU DE LANGEAIS • du 15 avril au 15 août 2010



Informations pratiques

## Contact Presse

Catherine BONAMY

Tél. : 02 47 96 93 92 / Fax : 02 47 96 54 44 / Port. : 06 79 38 82 57

[c.bonamy@chateau-de-langeais.com](mailto:c.bonamy@chateau-de-langeais.com)

**Catalogue de l'exposition** en vente à la boutique

## Coordonnées :

Château de Langeais - 37130 Langeais

Accès : autoroute A85, sortie n°7 ; gare SNCF de Langeais à 3 min à pied du Château

Réseau de piste cyclable « Loire à vélo »

Tél. : 02 47 96 72 60 / Fax : 02 47 96 54 44

[www.chateau-de-langeais.com](http://www.chateau-de-langeais.com) / [contact@chateau-de-langeais.com](mailto:contact@chateau-de-langeais.com)

## Tarifs :

Le billet d'entrée au château donne accès à l'exposition sans supplément de prix.

Adulte 8,50 euros / de 18 à 25 ans : 7,20 euros / de 10 ans à 17 ans : 5 euros.

Gratuit pour les moins de 10 ans

## Le château et son parc sont ouverts tous les jours :

9h30-18h30 (avril, mai, juin, septembre et d'octobre jusqu'au 12 novembre)

9h00-19h00 (juillet, août)

10h-17h (du 13 novembre au 31 janvier)

9h30-17h30 (février, mars)

## Parking du château gratuit (rue Foulques Nerra)

Chiens admis en laisse

Librairie-Boutique en accès libre

## Sélection d'hôtels restaurants à Langeais

- Restaurant « Le pont levis », Tél. : 02 47 96 82 23
- Restaurant « Au coin des Halles », Tél. : 02 47 96 37 25
- Chambre d'hôtes « L'Ange est rêveur », Tél. : 02 47 96 55 97
- Chambre d'hôtes « Anne de Bretagne », Tél. : 02 47 96 08 52
- Maison Errard \*\*\*, Tél. : 02 47 96 82 12
- Hôtel « La Duchesse Anne », Tél. : 02 47 96 82 03

# A table EXPOSITION AU MOYEN AGE

CHÂTEAU DE LANGEAIS • du 15 avril au 15 août 2010



Visuels disponibles pour la presse



Château de Langeais  
Vue générale de la salle du banquet  
© Photo : [www.rabouan-images.com](http://www.rabouan-images.com)



Château de Langeais  
La table du banquet  
© Photo : [www.rabouan-images.com](http://www.rabouan-images.com)



Château de Langeais  
Maître Cocquemont  
© Photo : [www.rabouan-images.com](http://www.rabouan-images.com)



1



2



3



5



4



7



6



8

- 1 Aiguière XVI<sup>e</sup> siècle  
2 Couteau « Lion dévorant  
une tarasque » XV<sup>e</sup> siècle

1 et 2 : Musée de Cluny

© RMN / J.-G. Berizzi  
« photo de presse »

- 3 Tasse quadrilobée à engobe rouge, milieu XIV<sup>e</sup> siècle  
4 Tasse polylobée à glaçure verte, début XIV<sup>e</sup> siècle  
5 Pichet à glaçure verte, XIII<sup>e</sup> siècle  
6 Pichet à glaçure jaune, fin XIV<sup>e</sup> siècle  
7 Verre à coupe côtelée, XIV<sup>e</sup> siècle,  
8 Pichet à engobe rouge, fin XIV<sup>e</sup> siècle

3 à 8 : Unité d'archéologie de Saint-Denis  
Cl. J. Mangin (3, 4, 5) et E. Jacquot (7, 8)