

## Un bâtiment partiellement classé



Éléments classés le 8 décembre 1981 :

- le portail d'entrée;
- les grilles intérieures;
- les façades et toitures du pavillon des gardiens, du bâtiment de l'hospice et du pigeonnier.

## Un fonctionnement associatif

L'association de la Maison régionale des Arts de la table est régie par la Loi 1901.

Elle a été reconnue d'intérêt général à l'automne 2022.

Le bureau de l'association se compose

- d'une présidente;
- de quatre vice-présidents;
- d'une secrétaire;
- d'une secrétaire adjointe;
- d'une trésorière;
- de trois assesseurs.

Depuis 2002, elle a à sa charge trois salariés (deux hôtes d'accueil et un jardinier) qui assurent le bon fonctionnement du musée, ouvert sept jours sur sept.

La Maison Régionale fait également partie des 18 musées inscrits dans la Clé des Musées (Nièvre, Côte-d'Or, Yonne et Saône-et-Loire).

## Un atout touristique majeur

— La Maison régionale des Arts de la table participe à l'animation culturelle de la ville, du canton, du pays de l'Auxois-Morvan, du département et de la région.

— Lieu de diffusion des richesses de notre patrimoine «Arts de la table» elle rayonne sur le territoire et au-delà.

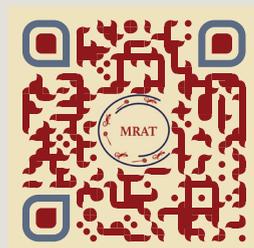
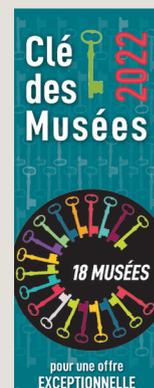
— Chaque année, elle propose une nouvelle exposition et en assure la promotion.

— La Maison régionale se doit de faire connaître positivement la région : diffusion et promotion sur tout le territoire : télévision, radio, presse locale et presse nationale, diffusion sur l'autoroute, participation à différents salons.

Ouvert tous les jours de 10 à 12 heures et de 14 à 18 heures de mi-avril à mi-novembre.

Tarifs : adultes : 6 euros; groupes et enfants (8 à 14 ans) : 5 euros Enfants jusqu'à 8 ans : gratuit.

Visites guidées à la demande — Espace boutique.



# Maison régionale des Arts de la table



En 1981, Pierre Meunier, maire d'Arnay-le-Duc souhaite donner une seconde vie à l'hospice Saint-Pierre, hôpital libre de toute occupation depuis 1977. Avec son ami Henry Moisand, directeur des Faïenceries de Longchamp et président fondateur du Comité national des Arts de la table, il crée alors la Maison régionale des Arts de la table.

Réalisation unique en France, c'est le premier musée consacré totalement à notre alimentation, celle de tous les jours et celle des tables de fêtes.

15, rue Saint-Jacques  
21230 Arnay-le-Duc

Tél. 03 80 90 11 59

Mail : arts.de.la.table@wanadoo.fr

Site : [www.musee-artsdelatable.fr](http://www.musee-artsdelatable.fr)



## Une exposition thématique annuelle

Chaque année, la Maison régionale des Arts de la table installe une nouvelle exposition qui ouvre en avril et ferme vers le 11 novembre.

Les pièces sont prêtées par des particuliers, des collectionneurs, des associations de collectionneurs, des musées, des manufactures diverses, des artistes contemporains, des établissements scolaires spécialisés dans les Arts de la table (ex. : Lycée des métiers de la Céramique de Longchamp). Elle s'organise autour d'une thématique.

L'association se charge de récupérer et de rapporter toutes les pièces, ce qui implique de nombreux voyages en France et à l'étranger. Elle installe les objets et en assure la «scénographie».

## Des animations et un marché de Noël

Outre l'exposition annuelle, l'association propose des animations estivales (concerts, théâtre, performances, apéritifs, dîners) principalement dans les jardins. Elle organise également des conférences à thème, un marché d'automne.

Elle participe aux Journées du Patrimoine et à différents salons.

En décembre, l'association installe, promeut et gère, trois semaines durant, un superbe marché de Noël (une centaine d'exposants).

## Les collections permanentes

Au fil des années et des expositions, dons et legs ont permis à la Maison régionale de se constituer des collections permanentes. Coquetiers, salières, poivrières, dînettes, soupières, assiettes, couverts ont été montrés au public pour la première fois en 2020, à l'occasion du quarantième anniversaire de l'association. Ces objets occupent désormais la majeure partie de l'étage.

## Gourmandises festives Des treize desserts à la galette des Rois

C'est l'hiver, les jours sont courts, il fait gris et froid, mais la période des fêtes apporte son lot de douceurs compensatrices

Les cuisines embaument les épices, les gâteaux qui cuisent. Dans de nombreuses régions, fêtes de Noël, épiphanie, ont leurs recettes dédiées. Bredele, pains d'épices, kouglofs... autant de gourmandises qui utilisent des moules, emporte-pièces, objets spécifiques.

Quant aux santons, ils sont indissociables des treize desserts. Et les fèves, si diverses qu'elles font la joie des collectionneurs, se nichent dans la frangipane des galettes des Rois.

À l'occasion de son exposition 2023, la Maison régionale des Arts de la table met à l'honneur ces objets festifs et édite une fève.



## Les expositions depuis 1981

Jusqu'en 2002, les expositions étaient installées pour deux ans. Mais, depuis cette date, la nouvelle équipe «dirigeante» a relevé le défi de changer de thème chaque année. En voici la liste.

- 1981 : de la cuisine à la gourmandise;
- 1982 : l'hôtellerie en Bourgogne;
- 1983 : le pain, le fromage, le couteau;
- 1984 : de cruche en verre;
- 1985 : l'écrit et la table;
- 1986 — 1987 : histoire d'œuf ;
- 1988 — 1989 : morceaux de sucre;
- 1990 — 1991 : vive la vigne et le vin;
- 1992 — 1993 : au bœuf bourguignon;
- 1994 — 1995 : le café est servi;
- 1996 — 1997 : plein d'épices;
- 1998 — 1998 : dans le cochon, tout est bon;
- 2000 — 2001 : eau-de-vie;
- 2002 : les Arts de la table du XVIII<sup>e</sup> à nos jours;
- 2003 : soupes et soupières;
- 2004 : thé, café, chocolat;
- 2005 : les grandes tables sur décor d'assiettes;
- 2006 : bonbons, biscuits, gourmandises;
- 2007 : couverts et coutellerie française du XIX<sup>e</sup>;
- 2008 : dînettes de notre enfance;
- 2009 : le coquetier se raconte;
- 2010 : le bleu dans l'Art de la table;
- 2011 : sauces, épices, condiments et arts de la table;
- 2012 : barbotines, majoliques, trompe-l'œil... dans le sillon de Bernard de Palissy;
- 2013 : théières, tisanières, pots à pharmacie, secrets des plantes;
- 2014 : la Laitière et le pot au lait... le lait, ses dérivés et les arts de la table;
- 2015 : histoire, brèves, nouvelles dans l'assiette, assiettes parlantes, assiettes historiées;
- 2016 : bouteilles, carafes, cruches et pots font un tabac;
- 2017 : la faune et la flore dans les arts de la table;
- 2018 : histoires sucrées, fruits, desserts et douceurs;
- 2019 : art de la table rime aussi avec voyage;
- 2020 : destins croisés ;
- 2021 : Saint-Uze, la vaisselle de ma grand-mère
- 2022 : Bocks, verres, bouteilles... se font mousser.