

NEWSLETTER DU CHÂTEAU DE MODAVE

Décembre 2017



A table... !

A table... Deux petits mots pleins de promesses... surtout au moment des fêtes. Cette année, ils résonnent particulièrement bien du côté du château de Modave, faisant vibrer leurs ondes alléchantes des verres en cristal aux carafes en étain en passant par les porcelaines délicates et les couverts argentés. Élégamment disposées sur de jolies nappes, toutes ces belles pièces s'intègrent à merveille dans les décors de circonstance où sapins, boules et lumières scintillent de mille feux dans des ambiances tant magiques que changeantes.

A table... Chacun trouvera sa place... Les amoureux de nature et de poésie seront ravis par le service organique et poétique tandis qu'un peu plus loin, les chasseurs profiteront d'une ambiance de circonstance pour déguster leur gibier. A table... L'appel se fait aussi en musique dans le grand salon Louis XIV où les mélomanes avérés dégusteront leurs mets favoris dans une envolée lyrique de notes magnifiques. A table... Les enfants hésitent encore, tiraillés entre l'envie de profiter de tous leurs nouveaux jouets et celle de goulûment croquer mille et une sucreries colorées. A table... Pour le "petit personnel" aussi, la soirée se terminera en beauté puisqu'une atmosphère divine les attend dans les cuisines... En espérant qu'ils ne seront pas trop troublés par les fêtards qui, dans la cave à vin d'à côté, risquent d'être quelque peu éméchés...

A table... A table... A table... Une petite clochette tinte toujours... Manquerait-il encore quelqu'un ? Mais oui, là, il reste une place de choix. Approchez-vous, un nom est calligraphié en lettres dorées... Oui, oui, vous lisez bien, c'est le vôtre qui est indiqué. Alors, qu'est-ce que vous attendez... Venez !

AGENDA

EXPOSITION DE FIN D'ANNÉE *Belles tables de fêtes*

> Du 9 décembre 2017 au 7 janvier 2018
tous les jours de 11h00 à 18h00
(24, 25, 31 décembre et 1^{er} janvier inclus)

Venez (re)découvrir le château entièrement décoré sur le thème de l'Art de la table. Services de qualité et pièces uniques s'harmoniseront avec l'ambiance de chaque salle et les décors de fêtes pour un mariage magique et féérique...

Avec la précieuse collaboration de la **Faïencerie de Gien, des Potstainiers Hutois, de Villeroy & Boch et Roos Van de Velde. Sans oublier, pour étoffer les décors, les pièces du musée du jouet de Ferrières et de l'Aquarium-Museum de Liège.**

Prix d'entrée (audioguide inclus) :
adultes : 9,00 €, seniors : 7,00 €,
étudiants : 4,00 €, enfants 6-12 ans :
2,00 €, enfants - de 6 ans : gratuit.



Tous les détails du programme sur www.modave-castle.be/agenda

Le château de Modave
est la propriété de

VIVAQUA

Site de captages



Pour contacter l'hôtel ou la brasserie :
info@domaineduchateaudemodave.be

A Modave, les fourchettes ont une (voire plusieurs) dent(s) contre la nappe...

Mais pourquoi, à Modave, les fourchettes sont-elles contre la nappe ? Et bien parce que, dans notre beau château, la table de la grande salle à manger est dressée à la française (ill. 1) et non à l'anglaise. La différence réside notamment dans le



ill. 1

placement des couverts : dans le service à la française, les fourchettes ont les dents contre la table et dans la version à l'anglaise, elles sont en l'air. Il en va de même pour les cuillères qui, chez nos voisins de l'Hexagone, montrent aussi leur dos. Pour en comprendre la raison, il faut quelque peu remonter dans le temps. A la Renaissance, lorsque l'utilisation de la fourchette se répand peu à peu, les plus nantis font graver leurs armoiries, sur le dos du manche en France et de l'autre côté en Angleterre. Pour qu'elles soient visibles sur la table, il était donc logique de les disposer différemment d'un côté et de l'autre de la Manche. Nos propriétaires du XVII^e siècle n'échappaient pas à la règle puisque, dans un inventaire du château réalisé en 1673 suite au décès du comte de Marchin, on trouve, rangés à l'office, des séries de couverts marqués aux armes du couple Marchin-Balsac, propriétaire à l'époque. Sont également mentionnés des couverts aux armes de Balsac uniquement. Il en est de même pour les assiettes d'argent : 32¹ comportent les armes du couple et 56² celles de la famille de Balsac. Pour compléter le tout, il y avait aussi d'autres pièces armoriées comme des salières en vermeil (argent recouvert d'une couche d'or) et en argent ainsi que beaucoup d'autres éléments composés du même métal précieux (aiguières, chocolatière, plats...). Pour revenir aux couverts, il était aussi courant, depuis le Moyen Age et jusqu'au XVII^e siècle, de voyager avec ses propres éléments rangés dans un étui. Un nécessaire de ce type est également renseigné dans l'inventaire en question : "L'estuy de Madame, guarny d'une cuiller d'argent d'une fourchette d'argent et un couteau ayant le manche d'argent". Hélas, l'argenterie des de Marchin n'est pas parvenue jusqu'à nous, pas plus d'ailleurs que celle des propriétaires qui se succédèrent

ensuite à Modave dans le courant des XVIII^e et XIX^e siècles. Pourtant, tous durent avoir d'élégants couverts et on ne peut qu'imaginer les somptueuses tables qui devaient être dressées lors des réceptions de prestige. Il faudra attendre

le XX^e siècle et des métaux moins précieux pour avoir la chance d'en conserver in situ. Si les seuls qui nous restent n'ont pas été emportés, c'est sans doute parce que, selon le même principe que le service en faïence de Gien de 1870, ils font référence au lieu et non à la famille qui les fit réaliser. On y trouve en effet non pas des armoiries mais un très beau M, celui de Modave, calligraphié au dos des couverts. (ill. 2) Ces couverts en métal argenté, ornés



ill. 2

d'un filet, proviennent de la société Argental comme l'indique le poinçon qu'on y retrouve (losange avec une tête de hallebarde encadrée des initiales S et A). Les chiffres qui y sont apposés nous indiquent la quantité d'argent recouvrant les couverts. Par exemple 84gr sur les grandes fourchettes (ce qui correspond à 84 gr d'argent utilisé pour la série complète) et seulement 18 sur les grands couteaux (la lame des couteaux n'étant pas recouverte d'argent mais d'acier inoxydable). Dans cet ensemble, qui comporte tout de même encore plus de 120 éléments, on retrouve les couverts classiques pour les plats, les entrées, le poisson, le café, le service des différentes denrées... Créée en 1921, l'entreprise d'orfèvrerie française Argental, particulièrement active dans les années 1930, s'est spécialisée dans l'argenterie par électrolyse de couverts en maillechort (alliance de cuivre, nickel et zinc). Le château possède encore six ronds de serviettes Art déco en métal argenté estampillés WMF group, entreprise allemande spécialisée elle aussi dans l'argenterie. On y retrouve le M de Modave surmontant un chiffre allant de 1 à 6 (ill. 3). A l'instar du nom, lorsque les convives étaient



ill. 3

toujours les mêmes, ce chiffre permettait sans doute de distinguer les différents ronds de serviettes des invités qui devaient se succéder jadis à Modave. Si vous venez au château, promis, on vous attribuera le numéro 1...!

¹ A noter que, pour la vaisselle - comme aujourd'hui d'ailleurs - on compte par 12 puisque l'inventaire indique "deux dousainnes et huicts assiettes..."

² et pour les 56 : "quattres dousainnes et huicts assiettes..."