

# DOSSIER PÉDAGOGIQUE

## LA PORCELAINE



Page de couverture :  
Détail, Rafrachissoir à  
bouteille, vers 1760,  
Moustiers-Sainte-Marie.  
MAD 748

# L'ART DE LA PORCELAINE

**On distingue deux types de porcelaine, la porcelaine tendre et la porcelaine dure.**

Brûle-parfum, Manufacture de  
Saint-Cloud, 1<sup>ère</sup> moitié du  
XVIII<sup>e</sup> siècle.  
MAD 660.1

Porcelaine tendre.



## **La porcelaine tendre**

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, le *kaolin*, argile blanche permettant d'obtenir de la porcelaine dure, est inconnu en Occident. On produit alors une porcelaine dite « *tendre* », légèrement translucide, poreuse, fragile et rayable à l'acier.

Pour réaliser une pièce, la « *fritte* », mélange de silice (sable) et de fondants alcalins (soude et potasse) est cuite une première fois. Puis, broyée en fine poudre et mélangée à des marnes calcaires (roche contenant du calcaire et de l'argile), de l'oxyde de plomb et de la craie. Après le façonnage et une seconde cuisson à une température d'environ 1200°C, on y ajoute les couleurs et l'émail. Une dernière cuisson entre 400°C et 600°C est nécessaire pour fixer le décor.

*Vase balustre céladon, entre  
1662 et 1722, Chine.  
MAD 1626*

Porcelaine dure. Décor  
moulé sous couverture.



### **La porcelaine dure**

Cette porcelaine tend à se rapprocher des productions d'Extrême Orient.

Elle est reconnaissable par sa blancheur, sa translucidité, sa dureté et son imperméabilité. Elle résonne lorsqu'elle est heurtée.

Elle se compose de kaolin, de quartz ou de silice ainsi que de feldspath (minéral à base de potassium et de sodium).

Après avoir façonné une pièce, on effectue une première cuisson entre 800°C et 1050°C, afin d'obtenir un déglazé. Une couverte est alors appliquée avant une seconde cuisson entre 1250°C et 1400°C, pour fixer les motifs.

# LES DIFFÉRENTES MANUFACTURES OCCIDENTALES

La découverte de la porcelaine en Europe n'est pas un hasard, mais le résultat de multiples essais. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, le commerce de « *l'or blanc* » avec l'Orient représente une grosse somme d'argent et les cargaisons de 200 000 pièces de porcelaine par jour ne sont pas rares. C'est pourquoi, de nombreux centres Occidentaux se développent rapidement durant cette période.

## Meissen

On doit la découverte du *kaolin* à l'apothicaire Allemand Johann Friedrich Bottger en 1708.

Ce centre se caractérise par des scènes de chinoiserie, de broderies d'or, d'ornements floraux et de décors dits Imari : décor dont les couleurs dominantes sont le bleu, le cobalt, le rouge, l'or sur fond blanc. Il intègre le monde animal et végétal.

C'est à partir de 1720 qu'au niveau de la couleur, Johann Gregor Höroldt excelle dans l'alliance des métaux précieux afin d'obtenir des verts d'eau, des mauves, des rouges et des noirs. Mais le bleu n'égale pas celui de Chine et demeure souvent grisâtre.

*Gobelet à décor de chinoiserie,  
manufacture de Meissen  
porcelaine de Saxe, Johann  
Gregor Höroldt,, vers 1720-  
1730.  
GONIN 733*



### Saint-Cloud

À Saint-Cloud, François Révérend, fondateur de la manufacture, cherche lui aussi à atteindre la qualité des productions chinoises.

La particularité de ce centre est d'utiliser une pâte tendre aux nuances ivoire, au style très épuré, avec des motifs en reliefs, dits « *en artichaut* ».

Les décors orientaux, ceux en bleu et blanc ainsi que la polychromie sont également représentatifs de ce centre. C'est en 1766 que les fours sont définitivement éteints.

*Sucrier, manufacture de Saint-Cloud, XVIII<sup>e</sup> siècle.  
MAD 920*



*Moutardier, manufacture de Saint-Cloud, 1<sup>ère</sup> moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle.  
MAD 1301*



### Sèvres

La manufacture de Sèvres reste sans doute l'une des plus célèbres d'Europe.

Fondée à Vincennes en 1740, elle est transférée à Sèvres vers 1756. La France ne connaît jusqu'alors que la porcelaine tendre.

C'est en 1768 que deux chercheurs attachés à la manufacture trouvent, près de Limoges, le premier gisement français de *kaolin*.

Rapidement, la production se caractérise par une exubérance de mouvements, de sinuosité et de contorsion des formes. Les motifs végétaux et floraux de style « *rocaille* » se multiplient.

Vers 1770, une influence antique tempère et assagit les formes. Les couleurs des motifs colorés assurent le succès de cette manufacture, notamment le bleu lapis avec le blanc et l'or, le violet, les fonds verts ainsi que le rose Pompadour.

*Buste de Marie-Antoinette  
d'après Félix Lecomte,  
manufacture royale de Sèvres,  
fin du XVIII<sup>e</sup> siècle.  
MAD 1624*



*Vase Boizot, manufacture  
royale de Sèvres, 1854-1870.  
MAD 23866*



D'autres centres font l'objet d'une grande qualité et d'un succès considérable au cours des siècles, comme Chantilly, Marseille, Tournai ou encore Rouen.

# *L'ART DE LA TABLE ET LA PORCELAINES*

La porcelaine et les arts de la table sont étroitement liés. La vaisselle en porcelaine est symbole de richesse et de prestige, elle est même davantage décorative qu'utilitaire.

## **Cafetière**

La cafetière est un récipient verseur couvert utilisé pour préparer et servir le café. Son corps peut être circulaire ou à pans et sa base plate ou munie de pieds. Elle comporte un bec ainsi qu'une anse ou un manche.

*Cafetière, fabrique de François  
Peterinck, Tournai, vers 1760.  
GONIN 759*



## **Écuelle**

L'écuelle est une sorte d'assiette creuse individuelle et sans rebords, ornée de deux anses, surmontée d'un couvercle et présentée sur un plateau circulaire ou ovale. Elle est utilisée pour les bouillons ou les potages.

*Bouillon et son présentoir,  
manufacture de Niderviller,  
vers 1774-1789.  
MAD 1157*



### **Gobelet**

Le gobelet est une tasse avec ou sans anses, polylobé ou à pans et munit d'un couvercle. Il peut également être accompagné d'une soucoupe. Lorsqu'il comporte une anse et que sa soucoupe est munie d'une galerie dans laquelle s'emboîte la tasse, on parle de gobelet « *trembleur* ».

*Gobelet à décor de chinoiserie,  
Manufacture de Meissen  
porcelaine de Saxe, Johann  
Gregor Höroldt, vers 1720-  
1730.  
GONIN 733*



### **Moutardier**

Le moutardier se présente comme un récipient couvert, utilisé pour le service de la moutarde, à l'époque, liquide. Il peut comporter une échancrure afin de laisser dépasser une cuiller.

*Moutardier et son présentoir,  
Manufacture de porcelaine de  
Villeroy, vers 1770, Mennecey.  
GONIN 745*



### **Plateau**

Le plateau est un support plat servant à transporter et présenter des objets et/ou des aliments. Il est de forme et de dimensions variables et peut également comporter des pieds et des anses.

*Plateau, Vincennes, XVIII<sup>e</sup>  
siècle.  
GONIN 726*



### **Poivrière**

Le plus souvent il s'agit d'une saupoudreuse plus ou moins haute à couvercle bombé comportant un ou plusieurs trous.

### **Pot à lait**

Le pot à lait est un pichet non couvert à fond plat ou sur pieds bas et muni d'une anse.

*Pot à lait, manufacture royale  
de Sèvres, vers 1769-1774.  
MAD 832*



### **Pot à oille**

Le pot à oille est un récipient de forme arrondie comportant deux anses latérales. Il est sur pieds, posé sur un plateau et sert au service du plat appelé oille, ragoût espagnol épicé, fait d'un mélange de différentes viandes et légumes. La terrine est une variante ovale.

### **Raffraîchissoir**

Le rafraichissoir ou sceau à rafraichir est un « pot » circulaire ou à pans qui permet de rafraichir, dans de la glace pilée ou de l'eau froide, une bouteille. A fond plat ou sur pieds bas, il est munit de deux anses sur les côtés et peut être de dimensions variées.

*Raffraichissoir à bouteille, vers  
1760, Moustiers-Sainte-Marie.  
MAD 748*



### **Salière**

La salière de formes variées et souvent somptueuses, permet de servir cette denrée de luxe.

*Salière (d'une paire),  
Manufacture royale de Sèvres,  
vers 1789.  
MAD 2277*



### **Service cabaret**

Le service cabaret se compose d'un plateau, de tasses, d'un sucrier ainsi que d'un pot à lait.

### **Service solitaire**

Le service solitaire comporte une seule tasse et de son sucrier.

### **Service tête-à-tête**

Le service tête à tête est quant à lui un déjeuner avec deux tasses, leurs soucoupes et un sucrier.

*Service en tête-à-tête,  
Vincennes, XVIII<sup>e</sup> siècle.  
GONIN 726*



### **Théière**

La théière se présente généralement comme une cafetière, mais très souvent plus pansue. Le bec verseur est toutefois plus bas et comporte une petite grille, sorte de « *passoire* », située à son niveau inférieur.

*Théière, Saxe, XVIII<sup>e</sup> siècle.  
GONIN 820*

