

# La salle de marbre du Château de Prangins

En 1723, le riche banquier d'origine saint-galloise, Louis Guiguer, acquiert la seigneurie de Prangins. Suite à cet achat, le banquier devient baron de Prangins. A la place d'un château du XVII<sup>e</sup> siècle, probablement en mauvais état, il fait construire un nouvel édifice dans le style français de l'époque.

Par François de Capitani

Dès le début, la grande salle du rez-de-chaussée, à proximité des cuisines, sert vraisemblablement de salle à manger et salle de réception. Une génération plus tard, probablement dans les années 1760, l'héritier et neveu de Louis Guiguer, Jean-Georges, décide de transformer la grande salle en salle d'apparat. Le poêle à catelles qui chauffe la salle est enlevé et les parois sont revêtues de boiseries. Un sol et une magnifique fontaine en marbre – le matériau le plus prestigieux de l'époque – la transforment en salle d'apparat pour les grands repas et les bals. Le marbre utilisé provient de carrières dans le Chablais vaudois. La fontaine n'est pas seulement un élément décoratif, mais elle revêt également une fonction utilitaire: elle permet de rafraîchir les boissons. La transformation de cette salle est le reflet d'une nouvelle sociabilité qui apparaît au cours de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle et pour laquelle la culture de la table et la danse sont des éléments de plus en plus importants.

Les grands repas du XVIII<sup>e</sup> siècle se distinguent de ceux des siècles antérieurs par leur raffinement et leur mise en scène élaborée. Pour un grand repas, la table est dressée trois fois avec une multitude de plats dont la combinaison nous paraît souvent étrange. Les convives s'asseyent à une table où les mets les plus variés les attendent, mais personne ne pourra goûter de

tous les mets. On peut comparer ce «service à la française» à une pièce de théâtre en trois actes: chaque acte a sa propre dramaturgie, son rythme et ses moments culminants, mais les trois actes doivent former un tout.

## Le «service à la française»

Le premier service comporte le ou les potages, les hors-d'œuvre, les relevés et les entrées. Ces mets – sauf les relevés – sont sur la table dès le début du repas. Chaque convive commence par le potage souvent servi par le maître de maison. Arrivent ensuite les relevés, c'est-à-dire les mets qui «prennent la relève» des potages; parmi ceux-ci on trouve très souvent du bouilli ou du poisson. Pendant que le maître de maison découpe ces grandes pièces de viande ou de gros poissons, les convives s'attaquent aux hors-d'œuvre, si ceux-ci figurent au menu. Chacun reçoit du bouilli ou du poisson tranché; ces plats passent d'un hôte à l'autre ou le maître de maison en assure lui-même la distribution. Enfin, pour terminer ce premier service, on se sert des entrées: des ragoûts, des petits plats de légumes qui varient au gré des saisons et

en fonction du budget disponible. En principe, aucune viande rôtie ne figure dans ce premier service. A la fin de ce dernier, la table est débarrassée et le rideau s'ouvre sur le deuxième acte.

Les grandes pièces de rôtis – les rôts – forment le centre du second service. Elles constituent les plats de résistance du repas et sont accompagnées de salades et d'entremets. Le terme «entremets» désigne une riche palette de mets: des crèmes sucrées, des compotes, mais aussi du poisson en gelée, des plats de légumes ou de fromage.

Enfin, le troisième service correspond au dessert; le choix de ces mets nous est tout à fait familier: pâtisseries, compotes, crèmes et glaces. Les fruits et le fromage sont également servis pendant le dessert.

Le «service à la française» permet à l'élite de la société du XVIII<sup>e</sup> siècle de représenter brillamment ses idéaux et ses rêves. La table dressée est une œuvre d'art. Les grands surtouts de table, la vaisselle et les couverts en forment l'ossature, les mets soigneusement décorés attirent les regards et excitent l'appétit. On recherche toujours une disposition symétrique. Seules les grandes pièces de viande ou de poisson sont des plats uniques, tous les autres mets sont servis en nombre pair: on aura deux, quatre ou six entrées, mais jamais trois ou cinq. Comme dans le jardin à la française, rien ne doit déranger la symétrie qui est l'image de l'ordre bien établi.

## Salle de danse et de théâtre

La salle à manger doit être un cadre digne de cette mise en scène élaborée par la société du siècle des Lumières. Le goût du luxe n'est plus considéré comme un pêché: c'est un moyen légitime de se rendre la vie la plus agréable possible. Dans la salle à manger du Château de Prangins, le marbre devient ainsi le signe ostentatoire non seulement de la richesse, mais également d'une nouvelle conception du luxe. Avec un certain sarcasme, Rodolphe Sinner de Ballaigue commente dans son «Voyage historique et littéraire dans la Suisse occidentale» cette nouvelle attitude des gentilshommes vaudois envers le luxe: «On fait meilleure chère chez les barons financiers d'aujourd'hui, & l'on y est mieux logé que l'on ne l'étoit autrefois dans les demeures antiques & sombres de la chevalerie.»

La grande salle de marbre ne fait pas seulement office de salle à manger: elle est aussi salle de danse et de théâtre. En effet, la danse est un élément tout à fait nouveau pour la société protestante du XVIII<sup>e</sup> siècle. La Réforme avait strictement interdit la danse sous toutes ses formes. Mais cette stricte interdiction était souvent contournée comme en témoignent les innombrables procédures devant les Consistoires. Ce n'est qu'en 1746 que le gouvernement se résigne à tolérer la danse dans le cadre des maisons privées. Vingt ans plus tard, les

bals publics seront également autorisés. La transformation de la grande salle du Château de Prangins coïncide avec cet assouplissement des lois. La salle de marbre permet donc de donner un cadre magnifique à ce plaisir enfin officiellement toléré.

Et la danse elle-même évolue. A partir de 1770, une nouvelle danse s'empare de l'Europe entière: la valse. Plus libre que le menuet où chaque pas est minutieusement prescrit, elle fait appel à la légèreté et à la désinvolture de chaque couple.

Grâce au journal tenu par Louis-François Guiguer et de sa femme Matilda (1771–1786), nous savons qu'on jouait du théâtre dans la grande salle de Prangins. Cette activité était un passe-temps très apprécié par la bonne société vaudoise. Amis et voisins se réunissaient pour répéter et finalement donner une représentation de pièces à la mode devant des invités; la soirée se terminait souvent par un bal. Le 8 mai 1782, Matilda Guiguer de Prangins note dans le journal: «Le lieu de la scène a été orné et approprié par moi-même au fond de la salle de marbre, du côté de la fontaine. Cette fontaine a été illuminée et cela faisait très beau voir.»

La salle de marbre du Château de Prangins constitue donc de nos jours encore un témoignage vivant des idéaux de l'élite au siècle des Lumières.

## Resümee

Im Jahr 1723 kauft der reiche Bankier Louis Guiguer die Herrschaft Prangins. Hier lässt er ein neues Gebäude im französischen Stil der Zeit errichten. Von Anfang an dient der Saal im Erdgeschoss als Ess- und Empfangsraum. Guigers Neffe und Erbe Jean-Georges baut, wahrscheinlich in den 1760er-Jahren, den grossen Saal in einen Prunksaal um. Der Raum erhält eine Holzvertäfelung sowie einen Brunnen und Fussboden aus Marmor. In dieser Umgestaltung spiegelt sich der Gesellschaftswandel im Zeitalter der Aufklärung, bei dem Tischkultur und Tanz immer wichtiger werden.

Die grossen Festmahle im 18. Jahrhundert unterscheiden sich von den früheren Anlässen durch ihr Raffinement und ihre ausgeklügelte Inszenierung. Für ein Festessen wurde der Tisch dreimal gedeckt, vergleichbar einem Theaterstück, in dem jeder Akt seine eigene Dramaturgie hat, die zusammen aber ein Ganzes bilden. Der erste Gang umfasst Suppen, Hors d'Oeuvres und die Vorspeisen. Prinzipiell wurde hier noch kein Braten serviert. Dieser steht im Mittelpunkt des zweiten Ganges und wird von Salaten und den Entremets – gezuckerte Cremes, Kompotte oder auch Fisch in Gelée – begleitet. Der dritte Gang schliesslich entspricht dem Dessert.

Der gedeckte Tisch der Elite im 18. Jahrhundert ist ein Kunstwerk. Tischaufsätze, Geschirr und Gedecke bilden das Gerüst, die Speisen erfreuen Gaumen und Auge. Stets wird nach Symmetrie gesucht. Ausser dem Hauptgang mit Fleisch oder Fisch, werden alle Speisen paarweise aufgetragen. Der Esssaal bildet dazu den würdigen Rahmen. Im Zeitalter der Aufklärung wird Luxus nicht mehr als Sünde angesehen. Der Marmorsaal in Prangins diente auch für Bälle und Theateraufführungen. Hatte die Reformation den Tanz noch strikte verboten, so werden 1766 öffentliche Bälle erlaubt und um 1770 erobert mit dem Walzer ein neuer Tanz Europa. Das Theaterspielen wurde zu einem beliebten Zeitvertreib der guten Gesellschaft. Auch im Waadtland, wie im Château de Prangins zu sehen ist.