

# Château de la Pommerie



## **Evènement culturel du Mercredi 28 juillet 2010**

*Soirée théâtre en plein air dans la cour du château de la Pommerie*

### **« Le Souper »**

Une pièce de Jean-Claude Brisville



Association des Amis du Musée Napoléon - La Pommerie 24380 Cendrieux

tél : **05 53 03 24 03**

Site internet : <http://www.musee-napoleon.fr>

Mail : [info@musee-napoleon.fr](mailto:info@musee-napoleon.fr)

# Le Souper

*Auteur*

**Jean-Claude Brisville**

*Mise en scène*

**Diane Delmont**

*Régisseur*

**Francis Comini**

*Acteurs*



**Pierre Hentz :**  
*dans le rôle de Fouché*

**Yvan Lambert**  
*dans le rôle de*  
**Talleyrand**

*voix de*  
**Serge Sauvion**



**Théâtre en plein air à 20h00 côté cour du château de la Pommerie**



*Nous sommes le 6 juillet 1815, trois semaines après Waterloo, la France est dirigée par un gouvernement provisoire dont Fouché est le Président. Qui va prendre le Pouvoir, Républicains? Royalistes ? Talleyrand est missionné par Louis XVIII pour préparer son retour sur le trône. Suite à une entrevue commune chez Wellington représentant des Alliés et commandant l'armée d'occupation, Talleyrand a invité Fouché à dîner chez lui pour décider du nouveau régime de la France.*

*Talleyrand et Fouché – ennemis jurés depuis toujours – s'allient donc le temps d'un souper secret pour imaginer une solution et décider du nouveau régime de la France ...et de leur propre survie politique ...*

***Un grand moment de négociation !***



*Chers Amis*

*J'ai le plaisir de vous convier à participer à une soirée en plein air autour d'un évènement culturel qui allie théâtre et histoire, lieu de patrimoine et plaisir de la table.*

*Je vous propose une pièce de théâtre particulièrement savoureuse : « Le Souper » de Jean-Claude Brisville , auteur qui fut couronné du Grand Prix du théâtre de l'Académie française en 1989 pour l'ensemble de son oeuvre.*

*L'académicien historien Jean Tulard dit de cette œuvre « qu'elle est un régal » tant la qualité de l'écriture du dialogue entre Talleyrand et Fouché permet aux spectateurs de voir revivre ces deux grandes figures de l'histoire.*

*La pièce met en scène les deux personnages d'Etat les plus remarquables et les plus influents de cette période bousculée (Empire et Restauration) - figures machiavéliques - dont les parcours politiques se caractérisent par des trahisons répétées des différents gouvernements auxquels ils ont participé et dont les trajectoires révèlent qu'ils ont aussi sur les mains du sang Bourbon...*

*Ennemis jurés depuis toujours la conjoncture politique les contraint à la négociation. Le temps d'un souper secret Talleyrand et Fouché s'allient pour décider du nouveau régime de la France !*

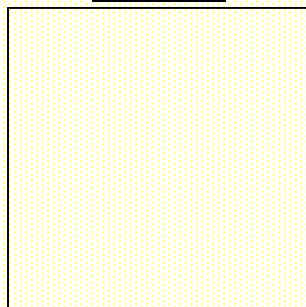
*Ce divertissement se prolongera par un rituel dîner en plein air. Ainsi en complément des arts de la table et de la diplomatie qui ponctuent la pièce de Jean-Claude Brisville vous « goûterez » aux saveurs authentiques du terroir Périgourdin dans une ambiance conviviale tout en partageant vos impressions entre amis. Je me tiendrai à votre disposition pour répondre à vos questions.*

*Nous vous attendons nombreux et nous vous remercions par avance de l'intérêt que vous porterez à cet évènement et de votre soutien.*

*Très cordialement à vous*

*Baudoin de Witt*

## Menu



**21 h 30**

### **Ouverture du buffet sur la terrasse du château**

Buffet libre service (tables et chaises à disposition du public)



### **Marc-Antoine Carême dit « Antonin » (1784-1833)**

Surnommé le "Dieu Carême" ou le "Napoléon des fourneaux", Antonin Carême est considéré comme le plus grand cuisinier de l'époque moderne et le codificateur de la cuisine française.

Né à Paris dans une famille pauvre, cet autodidacte, qui commença sa carrière dans une gargote, fut successivement le cuisinier de Talleyrand, du prince de Galles et de James de Rothschild.

Il participa aux grands dîners d'apparat de l'Empire et de la Restauration et fut l'officier de bouche le plus recherché de son temps.

Carême a révolutionné l'art culinaire.

Son enseignement, que tout le monde vénère aujourd'hui encore dans les écoles hôtelières, nous a été transmis grâce aux nombreux ouvrages qu'il publia de son vivant. Car Carême était aussi un écrivain : "Il écrit tout ce qu'il cuit". Dit, élogieux, Jean-François Revel.

"L'Art de la cuisine française au XIXème siècle" est son testament culinaire. Il y a consacré les dernières années de sa vie. C'est la Bible des fourneaux : "Elle apprend à ceux qui ne savent pas et perfectionne ceux qui savent."

Un livre idéal pour comprendre et réaliser soi-même de la très grande cuisine française.

## **Information itinéraire**

Depuis Périgueux, prendre la N89 en direction de Brive. A 11 km tourner à droite sur la D710. A 15 km prendre à droite la D32, direction Sainte-Alvère. 4 km avant Ste-Alvère, suivre le fléchage à droite « Musée de La Pommerie ».

Depuis le Bugue, prendre la D710 en direction de Périgueux. A 10 km tourner à gauche sur la D 32, suivre le fléchage à droite « Musée de la Pommerie ».

Coordonnées GPS :	
Latitude	44° 58' 28 '' Nord
Longitude	00° 50' 13 '' Sud