

# L'INSTITUT BERNARDAUD

Ambassadeur de l'art de vivre à la française ayant pour mission de réenchanter l'art de recevoir via des ateliers et conférences mêlant anecdotes insolites et histoires passionnantes. Conçoit aussi des expériences sur-mesure, de toute durée, pour tout public. Nomade, mobile. Accessible en digital également.

## INSTITUT

Nom masculin (latin *institutum*, chose instituée) ; Établissement de recherche scientifique, d'enseignement, etc.

## BERNARDAUD

Nom propre ; Maison familiale établie à Limoges en 1863 qui ne cesse de repousser les limites de la porcelaine depuis 160 ans. Symbole de l'excellence à la française.

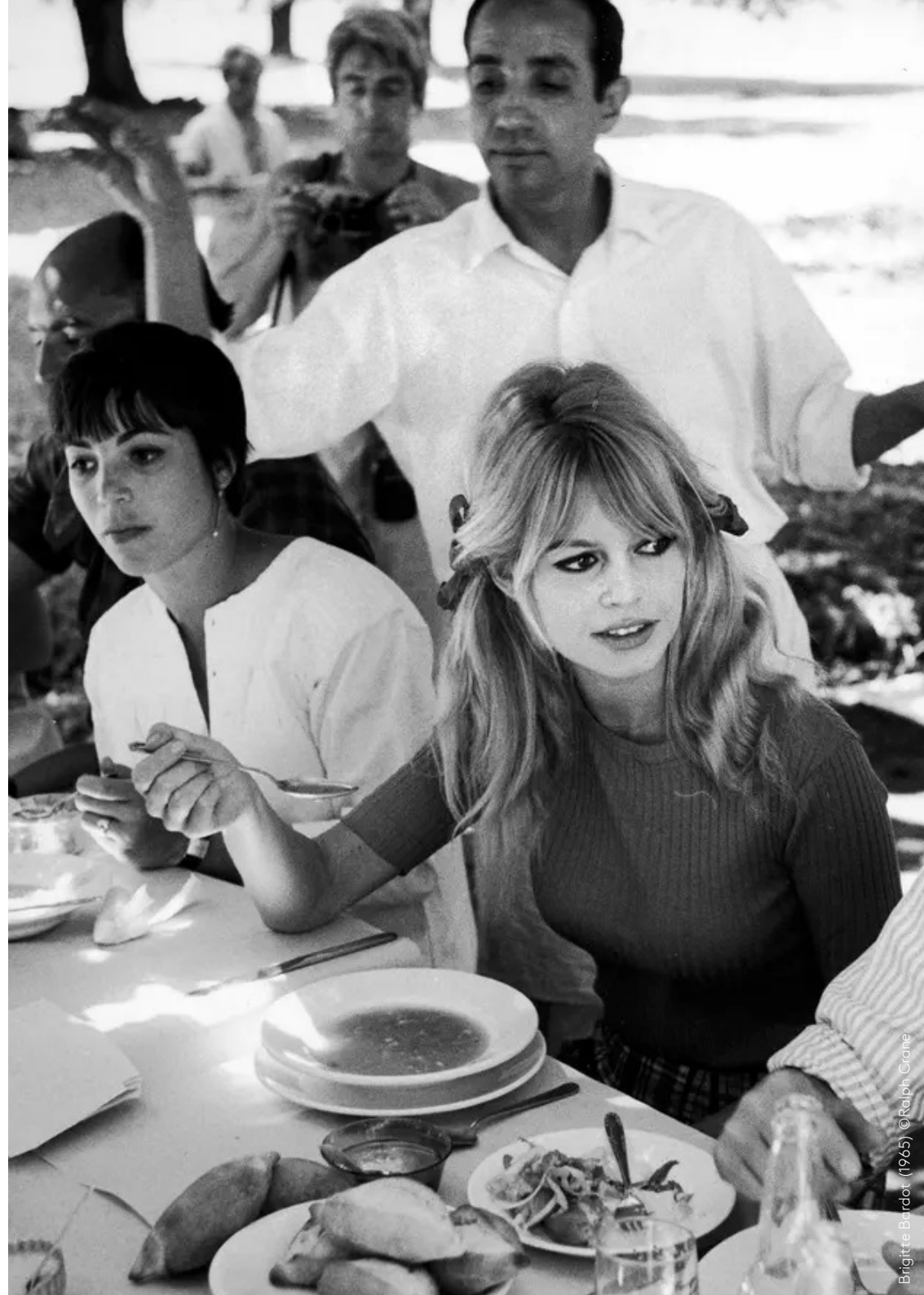


## GENÈSE

2h11. C'est le temps que nous, Français, passons à table en moyenne par jour... nous plaçant ainsi à la première place du classement mondial de cette catégorie. Pas surprenant compte tenu du caractère sacré du repas gastronomique des Français, classé patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO en 2010.

Une interrogation n'a pourtant cessé de nous tarauder au sein de la Maison Bernardaud : **Connaissons-nous vraiment la table ?** Depuis notre création il y a 160 ans, les mêmes questions nous sont posées : « Les dents de la fourchette doivent-elles reposer sur la nappe ? », « Peut-on dire *Bon Appétit* ? », « Quelles sont les règles pour un plan de table réussi ? »...

L'univers de la table est un iceberg dont la plus grande partie reste immergée et ne demande qu'à être découverte. L'Institut Bernardaud est né de ce constat mais aussi d'une envie de partager l'héritage de la Maison Bernardaud, de transmettre la passion de l'univers de la table et des plaisirs associés au partage d'un bon repas.





## L'INSTITUT BERNARDAUD RENVERSE LA TABLE & MET LES PIEDS DANS LE PLAT

La table est une source d'inspiration inépuisable : l'équipe d'experts de l'Institut Bernardaud travaillent continuellement à la création de modules aux thèmes variés pour le grand public, ayant à cœur de proposer des contenus culturels toujours plus passionnants et créatifs au croisement de la gastronomie, de l'art, de l'Histoire ou de la décoration.



# LES CONFÉRENCES, LES ATELIERS...

## SECRETS DE PORCELAINE

Matériau raffiné aux propriétés insoupçonnées, « l'or blanc » se dévoile ici en toute majesté. Découvrez son histoire mouvementée, ses secrets de fabrication, et ses nombreux territoires d'expression.

## L'ART DE RECEVOIR ET D'ÊTRE REÇU

Que l'on endosse l'habit de l'amphitryon ou revête le costume de l'invité, la réussite d'un dîner tient le plus souvent à l'harmonie des accords. En toute décontraction et humour, suivez notre atelier dont les précieux conseils feront de vous le plus apprécié des chefs d'orchestre ou le brillant convive de dîners inoubliables.

## L'ODYSSÉE DES BOISSONS EXOTIQUES

Laissez-vous conter la délicieuse histoire du thé, du café et du chocolat. De leur introduction à la cour à l'invention de nouveaux contenants pour les boire, une aventure extraordinaire entre exotisme et savoir-faire.

## TABLE DRESSÉE À DÉCOUVERT

Couteaux, assiettes ou serviettes... Apprenez à dresser votre table à la française et découvrez les petits secrets de chacun des objets qui la composent. Un atelier qui changera assurément le regard que vous portez sur la table !

## LE BISCUIT

Biscuit ou biscuit ? Evocateur de souvenirs sucrés mais également porteur d'une histoire insoupçonnée, le biscuit se révèle: tantôt gourmand, tantôt de porcelaine, découvrez leurs mystérieuses affinités...

Mais aussi: "Quand le trompe-l'oeil s'invite à table", "La ruée vers l'or", "Laissez-vous conter fleurette"...



## À LA CARTE

L'Institut Bernardaud conçoit des **conférences** sur une multitude de sujets : l'épopée de la porcelaine, la fascinante histoire des éléments de la table, les spécialités culinaires de nos régions, le repas traditionnel chinois ou l'art de recevoir et d'être reçu...

Des **ateliers** pratiques sont aussi dispensés par des invités d'exception comme des fleuristes, décorateurs, stylistes de table... Chaque participant met la main à la pâte et repart avec des idées et astuces sur la création de compositions florales, de couronnes de Noël ou encore d'une table de fête...

Nous intervenons dans le cadre d'événements comme des dîners, rencontres autour des savoir-faire, de la gastronomie ou des manières de table et proposons des **expériences** exclusives à vivre. À Limoges, outre notre circuit de visite, une découverte du thé et du café est proposée aux visiteurs, ainsi qu'un séjour haut de gamme en partenariat avec le Relais & Châteaux La Chapelle Saint-Martin, pour célébrer l'art de vivre à la française au cœur du Limousin.

Parce que chaque client, chaque entreprise, chaque école est différent, l'Institut Bernardaud crée des contenus et formats sur-mesure : le thème, la durée, le lieu... Des **offres personnalisées** pour une expérience adaptée aux besoins de chacun de nos partenaires.





## NOMADE

L'Institut Bernardaud est totalement mobile et intervient aux quatre coins du monde :

**Entre nos murs.** Au sein de la manufacture à Limoges ou dans nos boutiques Bernardaud en France (Paris, Lille, Bordeaux) et à l'étranger (Tokyo, Séoul...).

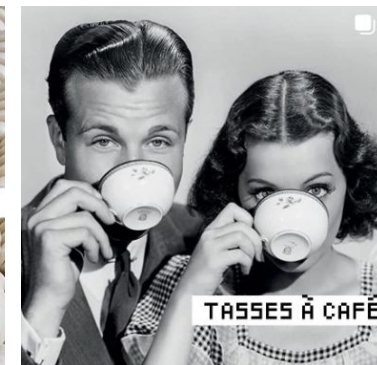
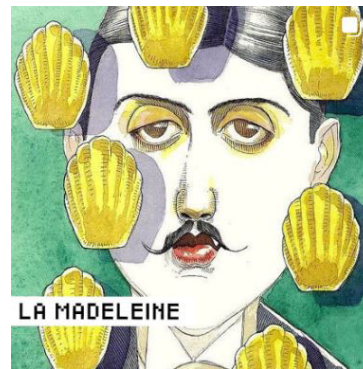
**Hors les murs.** Les experts de l'Institut Bernardaud se déplacent dans des entreprises et des établissements prestigieux du monde entier comme Le Taillevent et Cheval Blanc Paris ou encore des écoles comme l'Institut Paul Bocuse, l'École Ducasse et Glion Institut de Hautes Études.

**Digital.** L'Institut Bernardaud propose des conférences en ligne, développe des podcasts et présente des contenus inédits sur les réseaux sociaux.

## #INSTITUTBERNARDAUD

S'abonner au hashtag **#InstitutBernardaud** sur Instagram, c'est la garantie de ne manquer aucun des posts de l'Institut publiés sur le compte **@Bernardaud** et reconnaissables à leur étiquette blanche.

Un concentré d'anecdotes insolites, d'histoires captivantes ou de conseils pratiques incontournables.





« Le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours ; il peut s'associer à tous les autres plaisirs, et reste le dernier, pour nous consoler de leur perte. »

Jean Anthelme Brillat-Savarin  
dans *Physiologie du Goût* (1825)



# L'INSTITUT BERNARDAUD

Suivez-nous sur les réseaux sociaux  
et sur notre site internet



[bernardaud.com](http://bernardaud.com)

Contact Hélène Huret 06 84 52 32 91  
[institut@bernardaud.com](mailto:institut@bernardaud.com)