

# L'INSTITUT BERNARDAUD



FR

L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE

# SOMMAIRE

---

Le mot du Président



Limoges et La Maison Bernardaud



La France, son repas gastronomique et son art de vivre



Venir à l'Institut Bernardaud



Nos modules, un programme pour tous les goûts



Quelques renseignements pratiques



.....● Chers amis, chers futurs élèves,

*La Maison Bernardaud est heureuse de vous ouvrir les portes de son Institut placé sous le signe de la découverte, du plaisir et du partage.*

*Depuis 160 ans, la société dont je porte le nom s'est identifiée à la porcelaine de Limoges pour devenir aujourd'hui un acteur mondialement reconnu du luxe français et s'imposer sur toutes les tables, des salles de restaurant aux cuisines et salles à manger privées.*

*Aujourd'hui, quoi de plus rassurant et de plus important que le partage d'un bon repas? C'est cette émotion propre à un moment du quotidien, simple et pourtant si central dans nos vies, que nous recherchons tous. Mon attachement à mes racines familiales limousines et mon goût pour la cuisine française et le vin m'animent au quotidien dans l'accomplissement de notre mission de valorisation des arts de la table.*

*Conscient de la richesse de notre histoire, de notre savoir-faire et porté par les valeurs familiales d'excellence et de transmission, j'ai à cœur de porter ce projet d'Institut et de l'inscrire au service d'un certain art de vivre à la française.*

*Nous souhaitons avant tout vous apporter un éclairage nouveau sur les multiples facettes qui forment l'univers des arts de la table où protocole, gourmandise et créativité se mêlent intrinsèquement. Au menu, un enseignement théorique et pratique pluridisciplinaire de qualité délivré par des experts spécialistes dans leurs domaines.*

*Alors, si vous souhaitez vous plonger dans l'histoire des banquets du Moyen-Âge, apprendre à dresser une table à la française et à en maîtriser les codes, mais aussi voguer au gré des cultures de l'art de recevoir dans le monde, poussez les portes de l'Institut Bernardaud !*

Michel Bernardaud



## LIMOGES, VILLE D'ART ET DE CULTURE

---

Longtemps appelé « or blanc » jusqu'à ce que l'on trouve en 1768 le secret de sa fabrication (le kaolin), la porcelaine se distingue par sa blancheur, sa finesse et sa translucidité. Elle s'ancre et se dévoile partout à Limoges, capitale reconnue mondialement depuis trois siècles pour ses arts du feu.

La porcelaine contribue de manière unique à l'émotion de chaque rendez-vous culinaire. La table en constitue son territoire d'expression originel et c'est donc tout naturellement dans cette région de Nouvelle Aquitaine aux terres agricoles et à l'esprit hospitalier, que les gastronomes, amoureux de bonne chère, se donnent rendez-vous.

Un territoire riche de savoir-faire variés, de la tapisserie d'Aubusson au linge basque, en passant par la coutellerie de Nontron ou les vins et spiritueux de Bordeaux et Cognac.



© Musée Adrien Dubouché



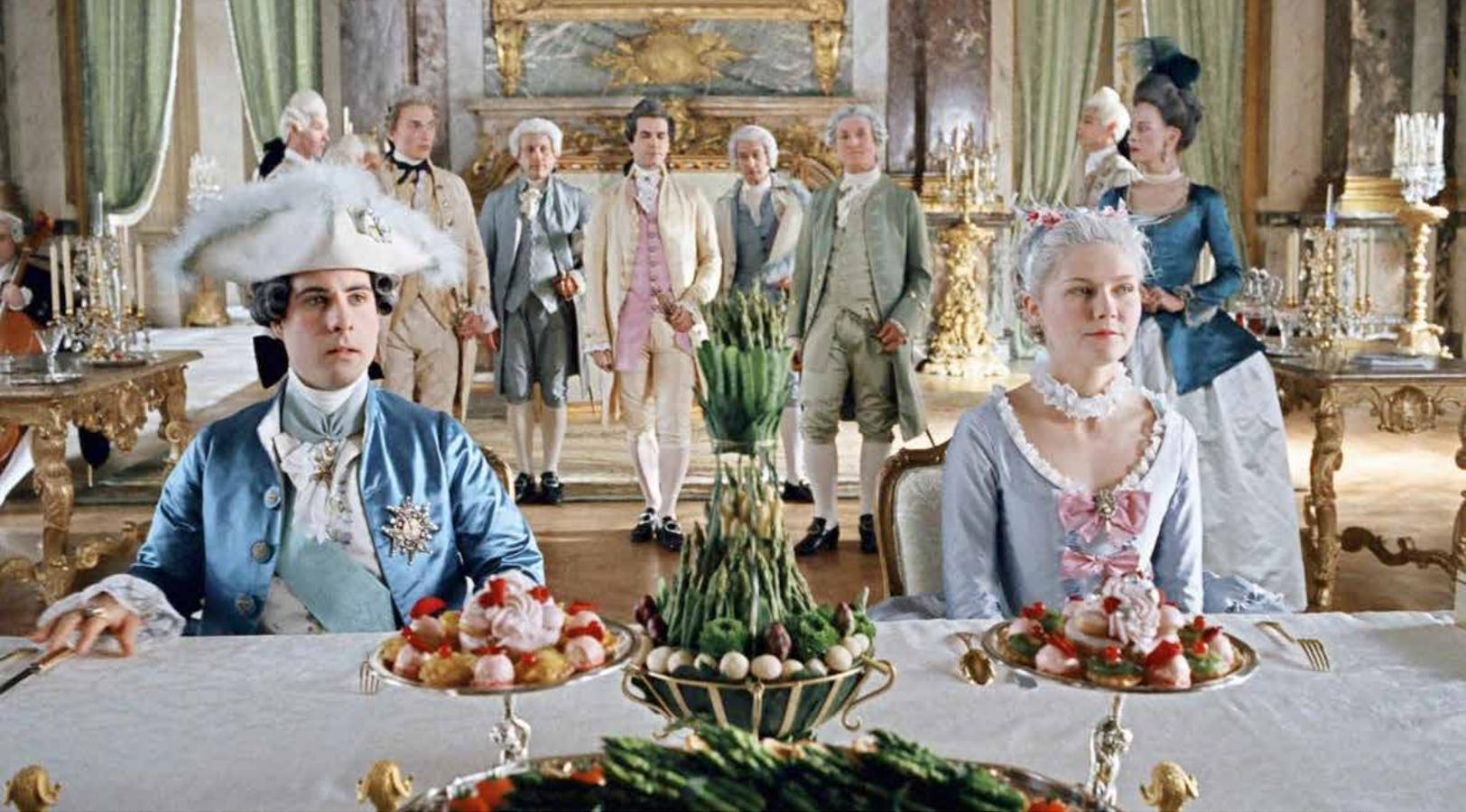
## BERNARDAUD

---

Depuis 1863 et au fil de cinq générations, la société familiale Bernardaud a toujours fait le choix de l'excellence, de la créativité et de l'innovation.

Bénéficiaire de l'IG «Porcelaine de Limoges», du Label «Entreprise du Patrimoine Vivant» et membre du Comité Colbert, elle veille grâce à ses 400 artisans et collaborateurs à préserver ses savoir-faire via son conservatoire des gestes, tout en les associant aujourd'hui aux technologies de pointe pour maintenir l'excellence française à son plus haut niveau.

Chaque collection, chaque meuble, chaque objet signé Bernardaud habille le quotidien d'un luxe simple et montre que, deux mille ans après, la porcelaine demeure une exception.



## BERNARDAUD CÉLÈBRE LE REPAS GASTRONOMIQUE DES FRANÇAIS

---

**E**n 2010, le repas gastronomique des Français est inscrit sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO reconnaissant ainsi la valeur exceptionnelle d'une tradition millénaire qui nous est enviée dans le monde entier.

**M**oment populaire et festif par excellence, il célèbre les moments importants de la vie. Car, au-delà des rites comme la recherche de bons produits, les savoir-faire culinaires ou la décoration de la table, c'est aussi la pratique sociale entourant le repas qui est valorisée : convivialité, savoir-être et partage autour du plaisir du goût.

Le repas  
gastronomique  
des Français®



Patrimoine  
de l'UNESCO

## ... ET L'ART DE VIVRE À LA FRANÇAISE

---

**I**ndissociable du luxe et de ses valeurs d'élégance et de raffinement, cette expression de notre culture s'exprime autour de la table et se traduit tant dans le choix de pièces issues de nos savoir-faire, que dans l'adoption de certains codes et usages.

**E**ncore faut-il les connaître. Et dans le monde d'aujourd'hui, le savoir-vivre ensemble peut se faire oublier. L'art de recevoir et d'être reçu consiste pourtant en de petits gestes simples permettant de mettre et d'être à l'aise en toutes circonstances.

**F**leuron du patrimoine français dans le domaine des arts de la table, la Maison Bernardaud est garant d'un héritage qui contribue au rayonnement de l'art de vivre à la française.

**À** même de raconter ces histoires, elle entend bien à travers son Institut, contribuer au réenchantement de nos repas.



## L'INSTITUT ET VOUS

---



**L**a mission qui nous anime est celle de prolonger l'esprit d'excellence de la Maison Bernardaud et son goût de la transmission, en initiant le grand public aux différentes facettes des plaisirs de la table.

**P**arce que les moments de partage sont au cœur de nos vies, et que l'art de recevoir peut transformer chaque repas en une fête unique, nous nous engageons à vous transmettre les connaissances et bonnes pratiques pour les maîtriser et les reproduire.

**C**omment ? Grâce à un programme pédagogique pluridisciplinaire, venez vivre une aventure unique : celle de saisir l'opportunité de stimuler votre créativité et enrichir vos connaissances sur les arts de la table au cours d'ateliers conviviaux et instructifs, assuré par une équipe d'experts passionnés.

## VOUS ÊTES

.....●.....

**Particulier** amateur ou néophyte amoureux de cuisine et d'arts de la table

**En famille** avec les enfants le temps d'une sortie récréative

**Entre amis** pour vivre un moment de partage et fêter un événement

**Etudiant** à la recherche de repères pour évoluer dans un cadre professionnel ou personnel

**Représentant d'entreprise** avec des besoins en termes de relations publiques, renforcement de marque ou RSE

**Journaliste** spécialisé dans les domaines de l'art de vivre, des arts de la table ou de la gastronomie

**Prestataire d'activités culturelles** et touristiques à valoriser

**Curieux de la culture française,** de son savoir-vivre et de sa gastronomie



## ET PARTICULIÈREMENT...

Ouvert d'esprit

Animé par la passion et l'émotion

Créatif

Rêveur et voyageur

Sensible au beau comme au bon

En quête d'excellence  
et de toujours plus d'élégance

Ouvert au plaisir du partage,  
du patrimoine et des savoir-faire



# VOUS SOUHAITEZ ET VOUS POUVEZ...

Venir seul ou à plusieurs

Pour un atelier ou plus si affinités  
Sur une ½ journée ou plusieurs jours

À Paris, Limoges, New York, Séoul,  
Tokyo... et où que vous soyez

Bénéficier des savoir-faire de la Maison

Échanger avec nos experts lors de  
conférences théoriques ou de mises en  
situation pratiques

Profiter des formats visites ou ateliers  
conçus spécialement pour vous.



## ET AINSI POUR VOUS, PARTICULIERS :

Acquérir les bases ou consolider votre  
compréhension d'un univers culturel  
aux multiples facettes

Vivre des moments de partage  
autour d'ateliers éducatifs et ludiques

Adopter les bons gestes de l'art de  
recevoir et les faire vivre au quotidien

Développer l'aisance nécessaire  
en toute circonstance dans vos  
relations aux autres.

## POUR VOUS, ENTREPRISES :

Former vos collaborateurs à des  
compétences concrètes pour parfaire  
l'image de votre marque

Renforcer la cohésion de vos équipes  
autour d'ateliers collectifs

Fidéliser vos clients ou en acquérir  
de nouveaux lors d'opérations  
de relations publiques.

# NOS MODULES

UN PROGRAMME À LA CARTE  
ET POUR TOUS LES GOÛTS



# MILLE ET UNE HISTOIRES DE LA TABLE

---

Qui n'a pas un jour rêvé de remonter le temps et de plonger dans une épopée gourmande ?

Ici le repas français se raconte à travers les siècles pour nous faire découvrir comment chaque grande période de l'Histoire a conditionné sa table et sa cuisine à travers l'évolution des pratiques culinaires ou des manières de consommer.

De l'orfèvrerie au cristal, découvrez aussi dans ce module les secrets de savoir-faire ancestraux mis au service du goût qui font depuis toujours rayonner de par le monde les Arts de la table.



## UN AVANT GOÛT D'HISTOIRE(S)

---

*Des origines à nos jours : Revivez la petite et la grande Histoire de la table.*

- Naissance et évolution de nos accessoires de table
- À la table des rois, des bourgeois ou des paysans
- Du service « à la Française » au service « à la Russe »
- Aux tables du pouvoir : Les grands repas qui ont fait l'Histoire
- La fabuleuse histoire du restaurant

## TOUR DE TABLE DES SAVOIR-FAIRE

---

*Se laisser guider par l'excellence: Quand la main des artisans nous emmène en voyage*

- De Murano à la Lorraine, le verre et le cristal se racontent
- L'histoire du linge de table nous nappe de souvenirs
- A la gloire du Roi Soleil : Colbert et les manufactures royales
- Astuces et conseils pour choisir et entretenir ses pièces de table...

# LA CRÉATION AU SERVICE DU GOÛT

---

Vous êtes à la fois passionné d'art et de gastronomie ?

Ce module propose d'explorer la fructueuse et savoureuse rencontre entre l'art, la cuisine et la table, à travers le regard d'artistes et de gourmets d'hier et d'aujourd'hui.

Inspirateurs d'une expérience unique où tous les sens sont sollicités, ces artisans de la création vous feront, à partir d'un objet, d'une œuvre ou d'un plat, vivre des émotions nouvelles.



## UN PATRIMOINE GOURMAND

---

*Une plongée dans les œuvres les plus savoureuses de notre répertoire.*

- Les plus belles pages de la littérature gourmande
- Aux origines des expressions qui éveillent nos papilles
- Ciném(a)table, le repas entre en scène
- Quand les peintres nous offrent un festin d'images
- Invitation à la table des artistes, des écrivains ou des musiciens...



## LA CRÉATION À L'OEUVRE

---

*Chefs, artistes ou designers: des goûts, des formes et des couleurs*

- L'esprit contemporain de la céramique
- Le culinaire et le design: inspirations croisées
- L'art de scénographier une table, un nouveau métier?

# À LA LOUPE

---

## SECRETS DE PORCELAINE

Au XVIII<sup>e</sup> siècle est découvert au cœur du Limousin, le kaolin, à l'origine de la porcelaine... Matériau raffiné aux propriétés insoupçonnées, il se dévoile ici en toute majesté.

Découvrez à nos côtés son histoire fascinante, ses secrets de fabrication et ses nombreux territoires d'expression.

---

### *De la matière première au produit fini*

De la Chine au Limousin,  
la grande aventure de la porcelaine

À chacun son métier: les différentes  
étapes et techniques de sa fabrication

Entre Art et Histoire, l'évolution des  
formes et des décors

---

### *Un matériau protéiforme*

Biscuit, porcelaine tendre, céramique ?  
De quoi parle t-on et comment les reconnaître ?

La fascination des artistes contemporains  
pour la céramique et la porcelaine en particulier

Santé ou architecture, rendez-vous  
en terres méconnues...



# PRÉPARER SA TABLE

---

Parce que le régal des yeux vaut celui des papilles..., votre cuisine mérite d'être magnifiée et parfaitement mise en scène !

Dresser une table dans les règles de l'art est d'abord affaire d'étiquette propre à chaque culture. Nous vous proposons d'en acquérir les codes, sans oublier de faire appel à votre créativité et à quelques tendances inspirantes pour apporter la pointe de fantaisie qui fera la différence dans le jeu de la décoration. De quoi épater vos convives !



## JE DRESSE MA TABLE DANS LES RÈGLES DE L'ART

---

*Pour un parfait dressage de table à la française, je révise mes classiques.*

- Quelle disposition des assiettes, verres et couverts ?
- Où placer le pain, le sel et le poivre ?
- Comment habiller mon centre de la table ?
- Le dressage à la française ou à l'anglaise, quelles différences ?

## JE DÉCORE MA TABLE AVEC INSPIRATION

---

*Un bon repas passe aussi par une jolie table. Alors sublimons-la.*

- Je choisis un thème décoratif pour ma table
- Je crée mes arrangements floraux
- Je m'essaie au fait maison : pliage varié des serviettes, marque-places originaux...
- Je m'inspire des dernières tendances de la décoration...

# RECEVOIR ET ÊTRE REÇU(E)

Sur la scène sociale, au restaurant ou en privé, que l'on endosse l'habit de l'amphitryon ou revête le costume de l'invité, la réussite d'une réception tient le plus souvent à l'harmonie des accords.

Protocole, codes et usages de savoir-vivre sont au menu de ce module qui fera de vous le plus apprécié des chefs d'orchestre ou le brillant convive de dîners inoubliables...et sans fausses notes !



## JE REÇOIS: JE METS LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

*Pour recevoir mes invités en toute décontraction, je m'initie à l'art de recevoir.*

- Décider du menu et du choix des convives
- Créer et lancer les invitations
- Elaborer le plan de table
- Animer la conversation pendant le repas
- Maîtriser le service des mets et des vins
- Passer à table et prendre congé de ses invités...



## JE SUIS REÇU(E): JE NE METS PAS LES PIEDS DANS LE PLAT

*Être un convive modèle, cela s'apprend ! Alors j'évite les impairs.*

- À quelle heure arriver et repartir ?
- De quelle manière remercier mes hôtes de leur invitation ?
- Quelle tenue et quel présent choisir pour l'occasion ?
- Comment se servir à table et manier ses couverts ?
- Quels codes adopter dans un restaurant étoilé ?

# TABLES DU MONDE

---

La convivialité à table est un plaisir universel et une opportunité de découvrir un ailleurs.

Qu'ils s'agissent des patrimoines gastronomiques ou des usages conviviaux en vigueur, embarquez pour un tour du monde des différentes cultures. Europe, Amériques, Asie ou Orient, avec nous le repas se raconte en toute tradition.



## SAVEURS SOUVENIRS

---

### *Carnets de voyage culinaires*

- De l'Italie à l'Orient et du Japon à l'Amérique du Sud : à chaque recette son voyage
- Table d'hier et d'ailleurs au temps des pharaons, des empereurs de Chine ou des rois de France
- L'extraordinaire odyssee des épices par la route de la Soie

## RITUELS GOURMANDS

---

### *Us et coutumes à l'heure du repas*

- Le Chanoyu ou l'afternoon tea, la cérémonie du thé au cœur des cultures japonaise et anglaise
- L'étiquette de table chinoise, japonaise ou coréenne : quelles particularités ?
- Du Día de Muertos à Thanksgiving, les festivités à l'heure américaine
- Comment fêter Noël et le Nouvel An à travers le monde ?
- Protocole et réjouissances au Banquet des Nobels...

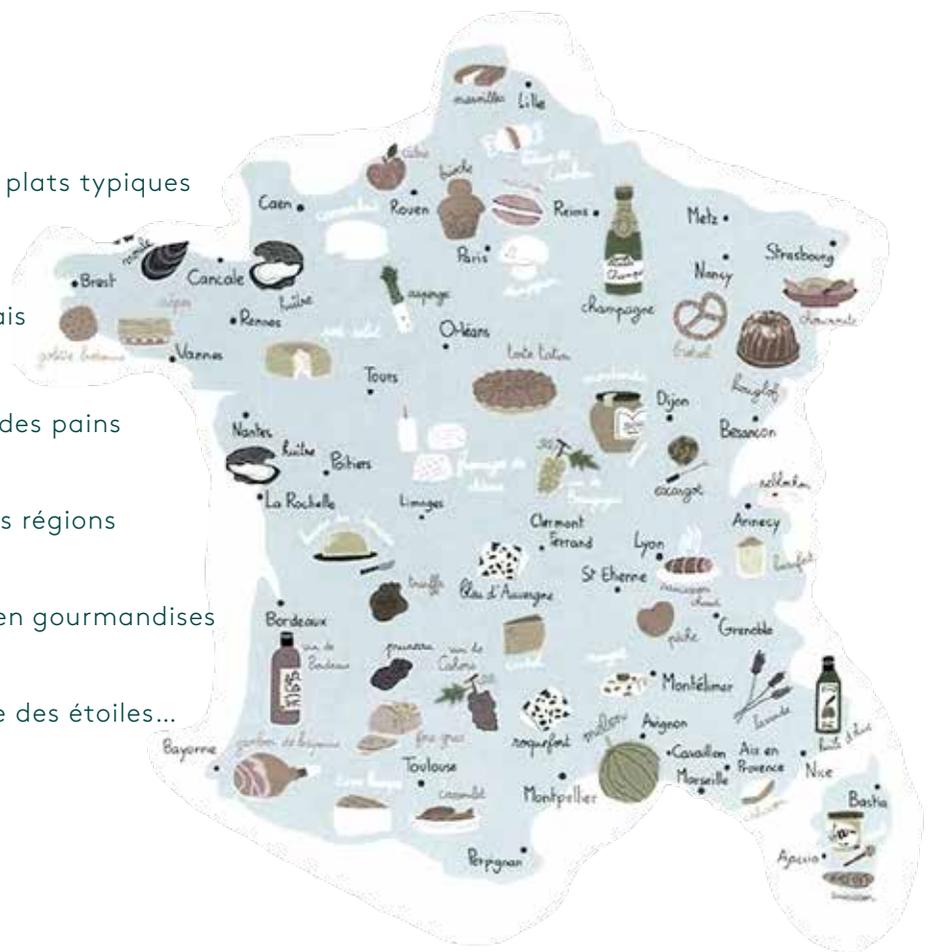
# À LA LOUPE

## TOUR DE FRANCE CULINAIRE

Du Nord au Sud et d'Est en Ouest, sillonnez avec nous les routes de France à la découverte des saveurs de nos régions.

Notre atelier vous invitera à partager ce généreux patrimoine qui est le nôtre au travers de ses produits de terroir et de ses spécialités et recettes locales qui font la grandeur de la cuisine française dans le monde.

- Pôchouse ou Matelote : le plein de petits plats typiques
- Chenin ou Riesling : tour d'horizon des vins et cépages français
- Pain tabatière ou fer à cheval: la France des pains
- Chaource ou Petit Bérêt: fromages de nos régions
- Frescati ou Galuchon : une balade toute en gourmandises
- Restaurants gastronomiques: sur la route des étoiles...



# MENU ENFANT

Acquérir de bonnes manières ou libérer son imaginaire ?  
Des aspirations et des besoins pour grandir sereinement,  
prendre confiance en soi et ouvrir son appétit au monde.



## FAIS PAS CI, FAIS PAS ÇA !

*Pour des repas sereins en famille, retour sur quelques habitudes à prendre au quotidien.*

- « On ne parle pas la bouche pleine ! »  
quid des règles de politesse pour enfants
- Comment bien se tenir et apprendre à manger à table, seul comme un grand
- Embarquement pour un tour du monde des bonnes manières
- Les parents aux commandes: quelques astuces pour un moment apaisé à table



## RACONTE-MOI UNE HISTOIRE

*Des histoires gourmandes à croquer!*

- Pirates ou Chevaliers : Dans les cuisines de l'Histoire
- Contes délicieux et fables succulentes
- Les recettes de mes héros préférés, de Shéhérazade à Harry Potter
- Le tour du monde des petits-déjeuners...



*CONTACT*

[institut@bernardaud.com](mailto:institut@bernardaud.com)

L'INSTITUT  
BERNARDAUD

