

Maison de Balzac



26 novembre 2026 – 6 avril 2027

DE LA VIGNE AU VERRE. LE VIN CHEZ BALZAC

DOSSIER DE PRESSE



SOMMAIRE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE	PAGE 3
PARCOURS DE L'EXPOSITION	PAGE 4
QUI SONT LES BUVEURS ?	PAGE 4
BALZAC ET L'INVENTION : LE CHAMPAGNE, UNE EXPRESSION DE LA « MODERNITÉ NAISSANTE »	PAGE 5
DU VENDEUR AU CONSOMMATEUR	PAGE 6
QUAND LE VIN JOUE SUR LE CŒUR ET L'ESPRIT	PAGE 7
POUR ALLER PLUS LOIN : BALZAC À TABLE, ENTRE MYTHE ET RÉALITÉ	PAGE 8
POUR ALLER PLUS LOIN : LES VINS CONSOMMÉS DANS <i>LA COMÉDIE HUMAINE</i>	PAGE 9
PROGRAMMATION CULTURELLE AUTOUR DE L'EXPOSITION	PAGE 10
LA MAISON DE BALZAC	PAGE 14
INFORMATIONS PRATIQUES	PAGE 14
PARIS MUSÉES	PAGE 15

DE LA VIGNE AU VERRE. LE VIN CHEZ BALZAC

Maison de Balzac

26 novembre 2026 – 6 avril 2027

Omniprésent dans la société du XIX^e siècle, le vin s'impose comme un motif récurrent dans l'œuvre de Balzac : il raconte une époque, révèle les ambitions sociales et accompagne les plaisirs comme les excès. L'exposition *De la vigne au verre. Le vin chez Balzac*, présentée par la Maison de Balzac, met en lumière cette présence foisonnante du vin dans l'univers balzacien.

À travers plus de 80 œuvres et objets (peintures, gravures, affiches, matériel vinicole, ou encore vaisselle), l'exposition met en lumière la réflexion de Balzac sur la viticulture et sur la place du vin dans l'art de vivre à la française, des moments quotidiens aux grandes occasions.

Au XIX^e siècle, le vin, au même titre que le pain, constitue un pilier de l'alimentation. Symbole de qualité de vie, il est aussi perçu comme un enjeu sanitaire. Parallèlement, l'essor du vignoble s'accompagne d'innovations techniques et commerciales majeures, faisant du vin un vecteur d'enrichissement.

Balzac en propose une lecture plurielle, tour à tour économique, sociologique et artistique, sans jamais adopter de posture moraliste, à travers une grande diversité de formes littéraires : brefs essais journalistiques comme le *Traité des excitants modernes* ; romans largement consacrés au sujet (*L'Illustre Gaudissart* ; *Eugénie Grandet*) ; évocations au détour d'une page (*La Muse du département* ; *Illusions perdues* ; *La Rabouilleuse*...) ; correspondance à ses amis, etc.

Une exposition à consommer sans modération !

Commissariat scientifique

Yves Gagneux, directeur de la Maison de Balzac

Laure Ménétrier, directrice du musée du vin de Champagne et d'Archéologie régionale d'Épernay

Séverine Maréchal, assistante de conservation à la Maison de Balzac



Souvenirs de Carnaval - un déjeuner, par Gavarni
Paris Musées / Maison de Balzac

LE PARCOURS

Qui sont les buveurs ?

Dans *La Comédie humaine*, Balzac dresse une véritable classification des espèces sociales, où les personnages se définissent autant par leur condition que par leurs habitudes de vie et de consommation. Cette section, composée principalement de peintures, caricatures et arts graphiques – notamment de Daumier Gavarni ou Monnier – explore la sociologie des breuvages au XIX^e siècle où chaque boisson devient le signe d'un milieu social.

Grandville pousse ce principe jusqu'à la caricature pure. Dans sa série *Les breuvages de l'homme*, le choix d'une boisson suffit à situer un personnage dans l'échelle sociale. L'artiste désargenté ne se contentera pas d'eau, les petits commerçants iront le dimanche profiter d'un bol de lait frais à la campagne, les financiers et les banquiers sableront le champagne en galante compagnie.

Balzac lui-même joue de cette logique dans sa propre vie : recevoir, c'est se distinguer, comme il l'écrit à Mme Hanska, son épouse, le 26 octobre 1834, « *je donne à dîner à mes tigres de la loge, et je fais des somptuosités sans raison. J'ai [...] les vins les plus exquis de l'Europe, les fleurs les plus rares, la chère la plus fine, enfin, je veux me distinguer* ». Et lorsqu'il défend le vin contre la calomnie, c'est avec la même nuance que celle qu'il prête à ses personnages : « *Laissons le vin aux indigents. Son ivresse grossière trouble l'organisme, sans payer par de grands plaisirs le dégât qu'il fait dans le logis. Cependant, prise modérément, cette imagination liquide a des effets qui ne manquent pas de charme ; car il ne faut pas plus calomnier le vin que médire de son prochain* » (Voyage de Paris à Java, 1832).

Ce principe de classification par la consommation, Grandville l'applique aussi à la nourriture dans sa série *Les Métamorphoses du jour*, où gourmets, gourmands et gloutons sont figurés en animaux voraces selon leur tempérament : crocodile, loup, sanglier, brochet, requin. De l'ivrogne au gourmet, du visage qui trahit à l'amateur qui se tait, Balzac compose ainsi, à travers ses personnages, une physionomie sociale aussi précise que celle de Grandville.

PETIT GLOSSAIRE DU BUVEUR ET DU MANGEUR

Glouton : celui qui mange ou boit avec excès et avidité, sans discernement. Le terme renvoie à la quantité plus qu'à la qualité ; c'est la figure que l'artiste Grandville caricature en animal vorace (crocodile, loup, sanglier).

Gourmand : celui qui aime manger ou boire, parfois avec excès, mais sans que ce plaisir soit nécessairement dénué de discernement. Chez Balzac, le gourmand est une figure récurrente, déclinée en plusieurs types (le père Rouget, le marquis de Beauséant).

Gourmet : celui qui apprécie la qualité avant la quantité : un connaisseur, capable de distinguer et de juger ce qu'il consomme. Le cousin Pons en est, selon Balzac, le premier véritable représentant dans la littérature française.

Amateur : dans le vocabulaire de Balzac, celui qui sait reconnaître la qualité d'un vin ou d'un mets sans en faire étalage. Le marquis de Troisville, dans *La Vieille Fille*, en offre l'exemple : « le véritable amateur n'applaudit pas, il jouit ».



Au sexe qui embellit la vie!!! Un murmure flatteur accueillit ce toast, qui fut porté par un aimable Hippopotame.

Grandville, *Scènes de la vie privée et publique des animaux*, 1842, Paris Musées / Maison de Balzac

Balzac et l'invention : le champagne, une expression de la «modernité naissante»

Balzac admirait profondément l'innovation, qu'il associait aux qualités visionnaires de l'artiste et de l'entrepreneur. Cette section est consacrée au vin de Champagne, dont la fabrication connaît au début du XIX^e siècle une évolution technique majeure. Gravures, affiches, verres et matériel vinicole retracent les grandes étapes qui ont façonné ce produit devenu emblématique : premier champagne millésimé en 1810, invention de la table à remuer en 1816, création du rosé d'assemblage en 1818, systématisation du dosage dans les années 1820, mise au point de la liqueur d'expédition en 1836 ou encore invention de la plaque de muselet en 1844. Mentionné près de quatre-vingts fois dans *La Comédie humaine*, le champagne apparaît chez Balzac comme le symbole d'une modernité fondée sur l'innovation technique, l'audace commerciale et le prestige social. Une réussite dont les mécanismes résonnent encore aujourd'hui.

Cette ingéniosité technique trouve un écho direct dans l'œuvre de Balzac. Il voit dans l'innovation la marque même du progrès et déplore, à l'inverse, l'immobilisme des terroirs qui s'y refusent : « *Les vignobles d'Issoudun produisent un vin qui se boit dans deux départements, et qui, s'il se fabriquait comme la Bourgogne et la Gascogne fabriquent le leur, deviendrait un des meilleurs vins de France. Hélas ! faire comme faisaient nos pères, ne rien innover, telle est la loi du pays. Les vignerons continuent donc à laisser la râpe pendant la fermentation, ce qui rend détestable un vin qui pourrait être la source de nouvelles richesses et un objet d'activité pour le pays. La décadence d'Issoudun s'explique donc par l'esprit d'immobilisme poussé jusqu'à l'ineptie* » (*La Rabouilleuse*, 1843).



Enseigne à la bonne bouteille
Paris Musées / Musée Carnavalet



L'élaboration du champagne Montebello (détail), Par M.Gosse, 1832
Musée du vin de Champagne et d'Archéologie régionale, Épernay

Du vendeur au consommateur

Le XIX^e siècle voit la mise en place d'un système de production et de commercialisation qui a façonné les modes de consommation du vin jusqu'à aujourd'hui. Balzac a parfaitement compris l'importance de l'innovation dans le commerce, et pressenti le potentiel de la publicité qui se développe à partir de 1830. Il évoque par exemple les contrefaçons, conséquence de l'enchérissement de certains vins. Mais l'écrivain est surtout attentif aux liens complexes entre la consommation et la vie sociale. Ainsi, cette partie s'intéresse aux lieux de consommation du vin et à leur forte dimension sociale. Des guinguettes installées aux portes de Paris pour contourner les taxes de l'octroi jusqu'aux grands restaurants où l'on sert de grands crus dans des bouteilles soigneusement bouchées, le vin accompagne tous les milieux et tous les usages. Les caricaturistes et dessinateurs du XIX^e siècle se sont emparés avec bonheur de cette diversité de pratiques, représentant aussi bien les buveurs populaires partageant un vin médiocre vendu quelques sous que les élites dégustant des crus prestigieux dans des établissements raffinés. Cette géographie révèle une sociologie des comportements qui trouve encore aujourd'hui de nombreux échos contemporains.

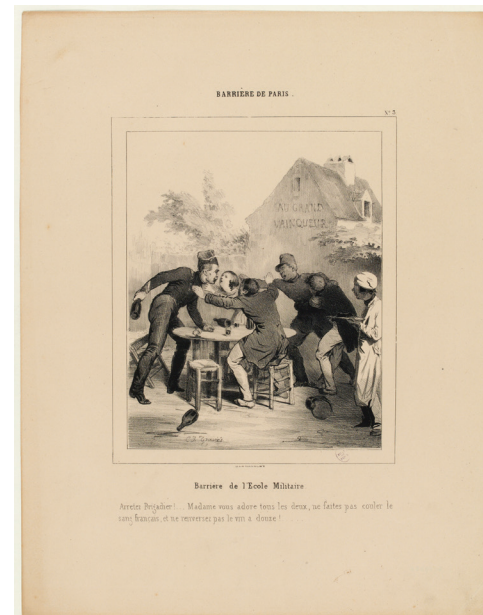
Focus : l'octroi

À l'opposé des grands restaurants de la rive droite que Balzac décrit, les guinguettes offrent au petit peuple parisien un autre rapport au vin. L'octroi, contribution indirecte sur les marchandises entrant dans les communes, reste en vigueur jusqu'en 1943 ; comme le vin y est soumis, nombre de guinguettes s'établissent hors des barrières de l'octroi parisien afin de proposer des consommations à moindre prix, attirant quantité de Parisiens peu fortunés. Les brocs d'environ un litre s'y vendent six sous (trente centimes) pour le premier prix, ou douze sous pour un vin réputé meilleur.

La bière, le café et les jus de fruits n'ont guère de place dans les guinguettes du XIX^e siècle : les rencontres amicales y sont presque toujours associées au vin. Bien que le taux d'alcool soit alors assez faible, une grande soif peut entraîner une légère ébriété, perçue plutôt positivement puisqu'elle est la conséquence de la sociabilité et non une fin en soi. Le regard porté sur l'absorption en solitaire est en revanche plus sévère. La figure du buveur titubant et hors de ses sens est systématiquement tournée en ridicule par les artistes.



Henry Monnier, Lithographie *Le Charivari*, 27 août 1841
Eh bien malin ! comment le trouvez-vous celui-là !... -
Oui, oui.../ mais enfin - Oui..... oui..... oui !..
Paris Musées / Maison de Balzac



Traviès, Lithographie « Barrières de Paris : Barrière de l'École militaire »
« Arrêtez Brigadier ! madame vous adore tous les deux, ne faites pas couler le sang français et ne renversez pas le vin à douze ! »
Paris Musées / Maison de Balzac

Quand le vin joue sur le cœur et l'esprit

À travers peintures, caricatures, gravures de Daumier et affiches publicitaires ou médicales, cette section interroge les effets du vin sur le corps, l'esprit et les relations sociales. Au XIX^e siècle, alors que le vin constitue avec le pain l'un des piliers de l'alimentation française, il est perçu tour à tour comme stimulant intellectuel, facteur de convivialité ou source de dérèglement. Balzac ne porte pas de jugement, il présente plusieurs points de vue, ce qui permet à ses lecteurs de prendre un utile recul sur ces questions.

Les artistes représentent aussi bien les gourmets amateurs de nectars raffinés que les soiffards cherchant l'oubli dans des vins de mauvaise qualité. La figure de l'ivrogne occupe ainsi une place importante dans l'imaginaire graphique de l'époque. Cette salle évoque également les débats autour du vin frelaté, des abus d'alcool et des questions de santé publique, déjà très présentes au début du XIX^e siècle. Balzac lui-même souligne cette ambivalence : si le bon vin peut « donner de l'esprit », le mauvais peut au contraire le faire perdre. Tout dépend alors de la qualité du breuvage, de la quantité consommée et de la manière de boire, des pratiques profondément conditionnées par le contexte social.

« Dans le naufrage de l'ivresse, on peut observer que l'amour-propre est le seul sentiment qui surnage. »

Balzac, *Modeste Mignon*, 1844

L'ivrogne, une figure de caricature

Les caricaturistes s'en tiennent à des thèmes susceptibles d'amuser la clientèle et leurs dessins ne restituent pas la réalité quotidienne des Français. La consommation modérée de vin ordinaire lors des repas de tous les jours, qui est alors la règle, est ainsi passée sous silence. Mais la figure de l'employé ou du petit commerçant qui retrouve ses amis et qui revient chez lui complètement ivre, les réactions indignées de son épouse, ou les considérations plus ou moins empathiques des passants, fournissent tout au long du XIX^e siècle matière à une importante production graphique.



Honoré Daumier, *Vulgarités*,
Paris Musées / Maison de Balzac

POUR ALLER PLUS LOIN

Balzac à table, entre mythe et réalité

Reste à savoir dans quelle catégorie ranger Balzac lui-même. L'écrivain ne manifeste à titre individuel aucun intérêt particulier pour la bonne chère et, s'il est sensible au prestige d'un grand repas, il n'évoque presque jamais la saveur des mets ou des vins. Son appétit a pourtant été très souvent comparé à celui de Rabelais : tous deux nés en Touraine, et Balzac n'a jamais caché son admiration pour l'humour et l'acuité du regard de l'auteur de *Gargantua*. Il n'en fallait pas davantage pour que ses amis puis ses biographes en fassent un personnage pantagruélique, buvant et mangeant de manière démesurée sitôt qu'il en avait l'occasion.

Théophile Gautier en a laissé l'image la plus durable : « *Balzac mangeait avec une joviale gourmandise qui inspirait l'appétit, et il buvait d'une façon pantagruélique. Quatre bouteilles de vin blanc de Vouvray, l'un des plus capiteux qu'on connaisse, n'altéraient en rien sa forte cervelle et ne faisaient que donner un pétilllement plus vif à sa gaieté.* »

Edmond Werdet, dans son *Portrait intime de Balzac* (1859), pousse le mythe plus loin encore, énumérant un dîner pris par l'écrivain seul : un cent d'huîtres d'Ostende, douze côtelettes de pré-salé, un caneton aux navets, une paire de perdreaux, une sole normande, « *le tout arrosé de vins fins, délicats, des crus les plus renommés* », concluant « *Il ne resta que les os et les arêtes !* ».

Qu'en est-il de la réalité ? On sait Balzac grand consommateur de café, ce compagnon des nuits de travail dont il décrit dans le *Traité des excitants modernes* les effets stimulants, mais aussi l'obligation d'accroître progressivement les doses jusqu'au nécessaire sevrage, synonyme d'impuissance créatrice. Qu'en est-il de l'alcool, autre « excitant moderne » ? Dans les romans comme *Une passion dans le désert* (1830), le champagne bu modérément rendrait toute leur clarté aux souvenirs et favoriserait la conversation, et l'euphorie précédant l'ivresse conduirait à « *cette situation où toutes les forces intellectuelles sont surexcitées, où les parois d'une chambre deviennent lumineuses, où les mansardes n'ont plus de toits, où l'âme voltige dans le monde des esprits* » *Gambara* (1837). Mais le plus souvent, l'écrivain n'attribue aucun pouvoir stimulant au vin qui selon lui, « *au lieu d'activer le cerveau, l'hébète* ».

Lui-même se présente volontiers comme un buveur d'eau dont il chante les louanges. Il affirme à Mme Hanska que le vin est pour lui un poison, ce qui ne l'empêche pas de lui écrire : « *Le café ne m'excite plus assez ! j'ai pris depuis quelques jours une bouteille de vin de Bordeaux à mon dîner, et dans quelques jours, il faudra y substituer le vin de Porto* » (lettre à Mme Hanska, 28 mai 1843).

De l'ivrogne au gourmet, du visage qui trahit à l'amateur qui se tait, Balzac compose ainsi, à travers ses personnages, une physionomie sociale aussi précise que celle de Grandville. Mais c'est lui-même, finalement, que ses contemporains auront le plus caricaturé.

Les vins consommés dans *La Comédie humaine*

Dans *La Comédie humaine*, Balzac accorde une place importante au vin, qui révèle les goûts, le statut social et les caractères de ses personnages.

Le champagne est à l'évidence le vin que Balzac apprécie le plus, il le mentionne quatre-vingt-quatre fois dans *La Comédie humaine*. Associé à la plupart des fêtes et des rendez-vous amoureux, le champagne bénéficie d'un regard très positif et ce vin serait le seul capable de stimuler l'esprit.

Parmi les vins français, le bordeaux blanc ou rouge est un vin de qualité qui apparaît dans de nombreux romans, bien que l'unique mention d'un cru (aucun autre vin n'y a droit) est attachée à une plaisanterie : une « bouteillorama de vin de Bordeaux que le nom de Laffitte rend doublement illustre. » (*Le Père Goriot*)

On boit du vin de Bourgogne dans les cabarets en province (*Les Paysans*), le banquet parisien de *La Peau de chagrin*, mais aussi dans les dîners.

Les vins du Rhône sont accompagnés de l'épithète « terrible » lors du banquet de *La Peau de chagrin*. On les retrouve dans *Un début dans la vie*. Le seul terroir indiqué est celui de l'Ermitage que Balzac connaissait grâce à l'un de ses amis, cité dans *Le Médecin de campagne* et dans *Les petits bourgeois*.

Les vins du Roussillon sont qualifiés de capiteux (*La Peau de chagrin*). On en boit dans *Un début dans la vie*, *Les Comédiens sans le savoir*, *Les Paysans* et *Les Petits Bourgeois*. Ils semblent avoir un effet aphrodisiaque chez les femmes (*Physiologie du mariage*).

Le vignoble de Sancerre fait l'objet d'un important développement au début de *La Muse du département*.

Les vins étrangers témoignent du prestige des grands crus européens au XIX^e siècle. Les plus présents sont les vins italiens (Orvieto, Montefiascone, Lacryma Christi), les vins portugais (Porto et Madère) et les vins espagnols (Xérès, Malaga, Alicante). Balzac mentionne également le Tokay hongrois, des vins grecs (Malvoisie, Chio), des vins de Chypre et même les célèbres vins sud-africains du Cap et de Constance, symboles d'exotisme et de raffinement.

La cave idéale selon Balzac est incarnée par celle de l'usurier Rigou dans *Les Paysans*. Elle rassemble les meilleurs vins de Bourgogne, Bordeaux, Champagne, Rhône, Roussillon et d'Espagne, achetés longtemps à l'avance et soigneusement conservés. Rigou mangeait et buvait comme Louis XIV, un des plus grands consommateurs connus, ce qui trahit les dépenses d'une vie plus que voluptueuse. Cette cave représente l'abondance, le luxe et l'art de vivre, illustrant l'idéal balzacien d'une grande collection de vins de qualité.

PROGRAMMATION CULTURELLE

RENCONTRES GUSTATIVES, SCIENTIFIQUES ET CULTURELLES

RENCONTRE DECOUVERTE VINS ET PARFUMS EN ÉCHO

avec Raphaël Guillou, vinothécaire éco-responsable à Sancerre, VUE sur Vignes et Clara Muller, historienne de l'art, spécialiste de l'olfaction

Dimanche 6 décembre 2026 - 15h-17h

Tarif 20€ - Tarif réduit 16€ + Entrée dans l'exposition (Tarif : 11€/9€)

Pour accompagner l'exposition, ce premier événement fait appel directement à vos sens ; vous pourrez associer à vos sensations des mots. Au cours de cette découverte présentation inédite, vous découvrirez 5 cuvées, 5 matières premières de la parfumerie, 5 parfums. Balzac sera au cœur de cette expérience, puisque l'auteur de *La Comédie humaine* place le vin et le parfum au cœur de son œuvre. Muni de votre carnet, amusez-vous et profitez de cette expérience multisensorielle.

TABLE RONDE « L'AVENTURE DU VIN EFFERVESCENT DE CHAMPAGNE. EMERGENCE ET EXPANSION D'UN PRODUIT DE LUXE » ANIMÉE PAR LAURE MÉNÉTRIER AVEC CLAIRE DESBOIS-THIBAUT, BENOIT MUSSET ET ÉRIC GLATRE

Dimanche 10 janvier 2027- 14h30-17h30

Entrée gratuite dans la limite des places disponibles/ Inscription obligatoire balzac.reservationsparis.fr + Entrée dans l'exposition (Tarif : 11€/9€)

14h30-14h45

INTRODUCTION

par Laure Ménétrier, directrice du Musée du vin de Champagne et d'Archéologie régionale d'Epernay et co-commissaire de l'exposition « De la vigne au verre. Balzac et le vin »

14h45-15h25

LES DYNASTIES DE CHAMPAGNE AU XIX^E SIECLE (Veuve Clicquot, Perrier et Heidsieck)

par Claire Desbois-Thibault

Historienne et chercheuse dans le domaine du vin et de la vigne, spécialiste du vin de Champagne

Auteure de « Le Champagne. Une histoire franco-allemande », Sorbonne Université Presse, 2011 ; « L'extraordinaire aventure du champagne Moët et Chandon. Une affaire de famille. 1702-1914 », Puf, 2003

15h25-16h05

« LA CONSTRUCTION DU GOÛT ? ENTRE SALUBRITÉ, CONSERVATION ET GOÛT. »

par Benoit Musset

Historien et maître de conférence d'Histoire moderne à l'Université du Mans. Histoire des vignobles dans une perspective comparative, interrogeant en particulier les notions de goût et de qualité, la construction des prix, des hiérarchies viticoles des XVI^e au XIX^e siècles

Auteur de « Vignoble de Champagne et vins mousseux. Histoire d'un mariage de raison (1650-1830) », Éditions Fayard, 2008

16h05-16h45

« GASTRONOMIE ET CHAMPAGNE »

par Éric Glatre

Historien et écrivain, passionné par le vin, la gastronomie et la lexicologie

Auteur de « Histoire (s) de vins de Champagne », éditions du félin, 2025 ;

« Histoire de la gastronomie « t1 2023 et t2 2024, éditions du Félin

16h45-17h30

ÉCHANGES

RENCONTRE AVEC STÉPHANE LE BRAS : HISTOIRE DE LA VIGNE

Maître de conférences en histoire contemporaine à l'université Clermont-Auvergne et spécialiste de l'histoire du vin, de sa commercialisation, de sa consommation et des représentations ou discours qui s'y rattachent.

Dimanche 28 février - 15h30-17h00

Entrée gratuite dans la limite des places disponibles/ Inscription obligatoire balzac.reservationsparis.fr + Entrée dans l'exposition (Tarif : 11€/9€)

Boisson française par excellence au 19^e siècle, le vin occupe une place prépondérante dans l'œuvre d'Honoré de Balzac. Sous toutes ses formes, qu'il soit alimentaire ou de fête, consommé par les plus puissants comme les plus humbles, il en parcourt les récits et y joue souvent un rôle moteur. À travers la narration de sa consommation, Balzac saisit toute l'utilité sociale de cette boisson partagée par tous, mais dans des cadres divers et variés. Outre cette importance sociologique, le romancier dévoile les mécanismes économiques de sa production, de son écoulement, tout comme les dérives qu'il occasionne lors de sa confection, de sa commercialisation ou, bien évidemment, lors de sa consommation abusive. Les bourses comme les langues se délient sous ses effets dans des ressorts dramaturgiques qui révèlent les réalités du quotidien de l'époque.

Ce sont ces aspects, entre autres, que Stéphane Le Bras viendra présenter le 28 février 2027 dans une conférence autour de l'exposition. En s'appuyant sur le parcours scénographique et l'œuvre de Balzac, il viendra mettre en lumière les liens forts qui unissent la société française de l'époque, finement décryptée par le génie balzacien, et la boisson nationale.

Auteur de « Une histoire du négoce des vins en Languedoc (XX^e s.) », Tours, PUFR, 2018 ; « Les petits vignobles. Des territoires en questions », Tours/Rennes, PUFR/PUR, 2016.

CARTE BLANCHE À RICHARD PFISTER

Ingénieur en œnologie et viticulture et parfumeur

Dimanche 14 mars - 15h30-17h00

Entrée gratuite dans la limite des places disponibles/ Inscription obligatoire balzac.reservationsparis.fr + Entrée dans l'exposition (Tarif : 11€/9€)

Avec l'intervention de Richard Pfister, nous vous proposons une seconde rencontre qui sollicite les sens. Richard Pfister, auteur de « Les Parfums du Vin » a plus d'un tour dans son sac. Il y décrit les 150 arômes représentant le spectre olfactif du vin. Œnologue de formation, très vite, il se rapproche des parfumeurs pour relier les arômes et les odeurs avec les molécules. Il ouvre une voie nouvelle et invente une méthode, développer les molécules aromatiques. Il se définit comme un « œnoparfumeur », rapprochant deux univers qui ont de nombreux points communs, pourtant si peu exploités.

À l'origine d'une classification spécifique des arômes du vin, qui s'inspire des classifications des parfumeurs, il parle de dominantes, de familles puis de descripteurs par analogie. Des odeurs animales, aux odeurs boisées, en passant par les odeurs minérales et florales qui se subdivisent en fleurs d'arbustes, fleurs d'arbres, fleurs de jardins..., sans oublier les odeurs végétales, à l'intérieur desquelles, les végétaux frais, les végétaux secs et les champignons...

Il s'intéresse, aussi, à la neurophysiologie, aux ressemblances olfactives. Richard Pfister est sollicité par les vignerons, vinificateurs et œnologues. Il les conseille pour améliorer la qualité des vins tout en les sensibilisant à l'analyse sensorielle des vins pour, ainsi, mieux connaître et parfois réorienter leur production.

Saviez-vous que dans un vin, vous avez un millier de molécules odorantes ? Durant cette rencontre, Richard Pfister vous permettra de tisser des liens entre ces deux mondes souvent emprunts de mystères. Le flairage de matières premières de parfumerie et de molécules aromatiques qu'on retrouve dans les vins comme dans les parfums rythmera cette présentation peu commune.

Auteur de « Les parfums du vin. Sentir et comprendre le vin », Éditions Delachaux et Niestlé

RENCONTRE AVEC JEAN PRUVOST - LES MOTS DU VIN ET DU CHAMPAGNE (Semaine de la langue française)

Jean Pruvost est lexicologue, professeur émérite de lexicologie de l'Université de Cergy Pontoise et directeur honoraire d'un laboratoire CNRS, dévolu aux dictionnaires.

Dimanche 21 mars - 15h30

Entrée gratuite dans la limite des places disponibles/ Inscription obligatoire balzac.reservationsparis.fr + Entrée dans l'exposition (Tarif : 11€/9€)

Les délices du dictionnaire, feuilleter et se perdre, sauter d'un mot à l'autre.

L'auteur, Jean Pruvost, dans son tout récent dictionnaire cite Balzac et son roman *La Muse du département* et consacre une entrée nommée « Balzac et le champagne » : « Prends garde, lui dit l'atroce Bixiou qui pouvait tout à la fois donner cent francs à un camarade et le percer au cœur avec un mot. En t'endormant soûl, tu te réveilleras fou. ». Il rappelle que le champagne s'il encourage la conversation et apporte la jovialité à un repas, n'est pas forcément bénéfique à l'inspiration.

Il s'agit de revenir à Brillat-Savarin, vénéré par Balzac, pour savoir si c'est un excitant ou pas, et sa théorie sur les effets du vin de Champagne au cours d'un repas : excitant ou stupéfiant... le vin de Champagne, qui est excitant dans ses premiers effets (ab initio) est stupéfiant dans ceux qui suivent Jean Pruvost n'hésite pas à évoquer « le pétillant Balzac ». Il est question de contenu et de contenant du choix cornélien entre la coupe et la flûte. Passionnant

Auteur de *Dictionnaire (culturel et anecdotique) du vin, de la bière et du champagne*, Honoré Champion, 2023

SPECTACLE

GAMBARA DE BALZAC. UNE LECTURE EN MUSIQUE

Première de la création pour la Maison de Balzac par la Cie Conticinio, présentée par Valentine Bellone (comédienne), Jennifer Tani (soprano) et Charlotte Testu (contrebassiste)
Samedi 23 janvier – 19h et 20h30 (durée 50 minutes)

Entrée gratuite dans la limite des places disponibles / Inscription obligatoire balzac.reservationsparis.fr + Entrée dans l'exposition (Tarif : 11€/9€)

Vous êtes invités à découvrir une lecture épurée et vivante de la nouvelle Gambara qui fait dialoguer littérature et musique. L'exubérance des descriptions de Paris, le bouge du napolitain Giardini, les nuits effervescentes de sa gargote, et surtout la trajectoire romantique d'Andrea, qui vire peu à peu à l'obsession, dessinent un récit où le fantastique côtoie le réalisme.

Gambara représente une figure énigmatique de compositeur maudit. La contrebas, ayant conquis sa pleine autonomie musicale au XIX^e siècle et la voix lyrique, si chère à Balzac, incarnent cette quête d'absolu. La Cie Conticinio tisse une partition hétéroclite, allant du baroque à la musique contemporaine, de la musique sacrée à l'opéra.

Charlotte Testu est contrebassiste et co-directrice artistique de la Cie Conticinio. Elle s'est spécialisée dans les musiques contemporaines, improvisées et baroques, qu'elle investit à l'orchestre, en musique de chambre et en solo. Engagée dans des espaces de recherche, elle a rejoint l'Ensemble C Barré à Marseille, puis les Ensembles TM+ et 2E2M. Avec Jennifer Tani, elle a créé le spectacle « Résonances séfarades », en 2020.

Jennifer Tani est soprano et co-directrice artistique de la Cie Conticinio. Elle se produit en soliste sur de nombreuses scènes, Théâtre du Châtelet, Opéra Comique, Opéra de Montpellier, Opéra de Bordeaux, Théâtre de l'Athénée, Musée d'Orsay, Le Fenice de Venise...ou encore dans des festivals, Aix-en-Provence, Sablé, Val d'Isère... À l'opéra, elle incarne des rôles variés, Zerlina, Rosina, Mercedes, Carmen...Elle collabore régulièrement avec le Trio George Sand et le Collectif Quest.

Valentine Bellone est comédienne. Elle pratique la création dite de plateau, et questionne la féminité, le désir et la psyché féminine dans des spectacles, tels, « Les Femmes de Barbe bleue », « Psychodrame » (Théâtre de la Ville, décembre 2024). Elle creuse des écritures plus littéraires et classiques, à travers ses adaptations contemporaines de Shakespeare, Camus, Proust; sans oublier sa formation de pianiste et tubiste qui l'amène à participer à des créations mêlant théâtre et musique.

ATELIERS TOUT PUBLIC

ATELIERS D'ARTS PLASTIQUES

FAITE TOURNER LES FLûTES. TABLES FESTIVES »

Avec la plasticienne Angélique Ivanov

Mercredis 25 novembre, 9 décembre, 13 janvier, 3 février et 10 mars 2027 – 14h30 - 16h30

Durée : 2 heures - Adultes et en famille / À partir de 8 ans

Tarifs : 10€ / 8€ + Entrée dans l'exposition (Tarif : 11€/9€)

« Les vins de dessert apportèrent leurs parfums et leurs flammes, filtres puissants, vapeurs enchanteresses,

qui engendrent une espèce de mirage intellectuel et dont les liens puissants enchaînent les pieds, alourdissent les mains. Les pyramides de fruits furent pillées, les voix grossirent, le tumulte grandit ; il n'y eut plus alors de paroles distinctes ; les verres volèrent en éclats, et des rires atroces partirent comme des fusées. Cursy saisit un cor et se mit à sonner une fanfare.

Ce fut comme un signal donné par le diable. Cette assemblée en délire hurla, siffla, chanta, cria, rugit, gronda. » (La Peau de chagrin)

Balzac prend plaisir à énumérer les arts de la table, créant même de véritables tableaux gastronomiques. Opulentes natures mortes où tous les sens sont conviés, la vue et le goût, en tout premier. Dans ce cas, la peinture hollandaise n'est pas loin. On l'aura compris, la décoration participe à la réussite d'une réception. Lieu de rencontre, de plaisirs et de désillusion, dans la salle à manger se jouent des destins. Pour vous inspirer, nous avons sélectionné un corpus d'accessoires et d'objets de la table, à vous de vous adonner à la scénographie en composant votre table idéale.

ATELIER D'ÉCRITURE

L'IMAGE DU BUVEUR

Avec l'auteure Julie Abécassis

Dimanche 14 février – 15h-17h

Durée : 2 heures – Adultes et en famille / À partir de 12 ans

Tarifs : 10€ / 8€ + Entrée dans l'exposition (Tarif : 11€/9€)

Les repas, tables, banquets, soirées mondaines et fêtes dans *La Comédie humaine* ne sont pas seulement un lieu de convivialité mais deviennent un espace social où se révèlent les hiérarchies, les ambitions, les rivalités, les rapports de pouvoir et les excès du monde. À partir d'extraits de Balzac, cet atelier propose d'explorer ce que le regard de Balzac sur ces scènes permet de mettre en lumière et d'écrire à votre tour à partir de plusieurs propositions d'écriture. Le temps d'écriture est suivi d'un temps de lecture à voix haute des textes écrits et d'échanges.

VISITES-CONFÉRENCES

Mardis 1er, 8, 22 décembre ; 5, 12, 19 janvier ; 2, 16, 23 février ; 9, 16, 23 mars 2028 à 12h30

Vendredis 27 novembre ; 11, 18 décembre ; 8, 22, 29 janvier ; 5, 26 février ; 5, 12, 26 mars ; 2 avril 2028 à 12h30

Samedis 5 et 19 décembre ; 16, 30 janvier ; 20 février ; 6, 20 mars à 11h ; 3 avril 2028 à 11h et à 14h30

Durée : 1h30

Tarif : 7€ / 5€ + Entrée dans l'exposition (Tarif : 11€/9€)

Notre conférencière vous accompagne dans l'exposition « De la vigne au verre. Le vin dans *La Comédie humaine* ». Au fil des salles, vous découvrirez avec elles les quelques 80 œuvres et objets (peintures, gravures, affiches, matériel vinicole, ou encore vaisselle).

En dialogue avec les collections permanentes du musée, consacrées à *La Comédie humaine*, cette visite invite à découvrir la réflexion de Balzac sur la place du vin dans l'art de vivre à la française. À travers des personnages, des lieux et les usages du vin, elle met en lumière la manière dont Balzac appréhende la viticulture et les pratiques liées au vin dans leurs dimensions économiques, sociologiques et artistiques, sans jamais adopter de posture moraliste et en utilisant une grande diversité de formes littéraires : brefs essais journalistiques comme le *Traité des excitants modernes* : romans largement consacrés au sujet (*L'illustre Gaudissart*, *Eugénie Grandet*) ; évocations au détour d'une page (*La Muse du département* ; *Illusions perdues* ; *La Rabouilleuse*...) ; correspondance à ses amis, etc.

Programmation conçue et organisée par :

Véronique Prest, Cheffe du service des publics de la Maison de Balzac

Assistée par Léa Grall

Contact : balzac.reservations.paris.fr

Service des publics :

Véronique Prest - 01 55 74 41 80

Léa Grall - 01 55 74 41 81

LA MAISON DE BALZAC

Nichée sur les coteaux de Passy, la Maison de Balzac est la seule des demeures parisiennes du romancier qui subsiste aujourd'hui. C'est dans le cabinet de travail que Balzac a corrigé, de 1840 à 1847, l'ensemble de *La Comédie humaine*. Le musée incite le visiteur à s'interroger sur Balzac et suggère des chemins originaux pour conduire à la découverte comme à la relecture de *La Comédie humaine*.



Maison de Balzac

La Maison de Balzac conserve éditions originales, portraits de l'écrivain et illustrations de ses œuvres mais aussi des objets personnels, et des portraits des membres de la famille de Balzac et de ses connaissances. À partir des années 1980, le musée constitue un fonds de manuscrits et dès 1997, progressivement un considérable fonds d'œuvres graphiques relatives à la société française entre 1820 et 1850 : Daumier, Gavarni, Grandville, Monnier, etc.

La Maison de Balzac a également mis l'accent sur le regard porté sur *La Comédie humaine* par les artistes des XX^e et XXI^e siècles, et conserve des œuvres originales de Pierre Alechinsky, Eduardo Arroyo, Enrico Baj, Olivier Blanckart, Louise Bourgeois, Pol Bury, André Derain, Paul Jouve, Albert Marquet, André Masson, Pablo Picasso...

INFORMATIONS PRATIQUES

Maison de Balzac

49 rue Raynouard

75016 Paris

maisondebaltac.paris.fr

Ouvert du mardi au dimanche de 10 h à 18 h

Fermé les 25 décembre, 1er janvier, 1er mai

Tarifs

Tarif plein : 11 €

Tarif réduit : 9 €

Suivez-nous ! Instagram - Facebook

@aux_publics_de_balzac - MaisondeBalzac

Réservation en ligne

billetterie-parismusees.paris.fr

Contacts presse

Agence Alambret Communication

Hélène Jacquemin et Margaux Graire

01 48 87 70 77 | maisonbalzac@alambret.com

Maison de Balzac

Joëlle Roubine :

01 55 74 41 93 | joelle.roubine@paris.fr

PARIS MUSÉES

Paris Musées est un établissement public regroupant les 12 musées de la Ville de Paris et 2 sites patrimoniaux. Premier réseau de musées en Europe, Paris Musées a accueilli en 2025 plus de 5,1 millions de visiteurs.

Il rassemble des musées d'art (Musée d'Art moderne de Paris, Petit Palais – musée des Beaux-Arts de la Ville de Paris), des musées d'histoire (musée Carnavalet – Histoire de Paris, musée de la Libération de Paris – musée du général Leclerc – musée Jean Moulin), d'anciens ateliers d'artistes (musée Bourdelle, musée Zadkine, musée de la Vie romantique), des maisons d'écrivains (maison de Balzac, maisons de Victor Hugo à Paris et Guernesey), le Palais Galliera – musée de la mode de la Ville de Paris, des musées de grands donateurs (musée Cernuschi – musée des arts de l'Asie de la Ville de Paris, musée Cognacq-Jay) ainsi que les sites patrimoniaux des Catacombes de Paris et de la Crypte archéologique de l'Île de la Cité.

Carte Paris Musées

Paris Musées propose une carte, valable un an, qui permet de bénéficier d'un accès illimité aux expositions temporaires présentées dans tout le réseau Paris Musées, ainsi que des tarifs privilégiés sur les activités (visites conférences, ateliers, spectacles, cours d'histoire de l'art...), de profiter de réductions dans les librairies boutiques et dans les cafés-restaurants, et de recevoir en priorité toute l'actualité des musées.

