

Le Musée de la Maison de Poupée de Bâle présente:

Bonbonnières – le doux art des petites boîtes

Exposition temporaire du 20 octobre 2007 au 6 avril 2008

Du 20 octobre 2007 au 6 avril 2008, l'exposition temporaire exceptionnelle du Musée de la Maison de Poupée de Bâle présente plus de 600 bonbonnières, datant de 1850 à 1960. Cette remarquable collection, la plus complète du monde, se distingue entre autres éléments par la diversité fascinante des motifs de ces boîtes servant à conserver les précieuses sucreries.

«Bon! Bon!» s'écrient les dames de l'époque rococo en goûtant pour la première fois les douceurs que le maître queux du comte du Plessis-Praslin avait créées pour les grandes réceptions de celui-ci. «Bon! Bon!» devient ainsi le nom des nouvelles friandises. Le bonbon ou la praline sont rapidement les chouchous des grands confiseurs et maîtres pâtisseries qui rivalisent d'inventivité pour trouver de nouvelles variantes raffinées à ces délicieuses gourmandises.

L'appellation «bonbonnière» est dérivée du mot bonbon. Il s'agit d'une boîte servant à conserver les sucreries, depuis toujours considérées comme un luxe. Jusqu'au XIXe siècle, les bonbonnières sont des boîtes richement et minutieusement décorées. Elles peuvent être en or ou en argent, et parfois ornées de pierres précieuses. Ces petits chefs-d'œuvre servant à conserver les friandises sont également appréciés comme objets d'exposition et offerts en cadeaux de prix. Leurs luxueuses variantes sont des montres à gousset et des boîtes à musique dont le contenu réserve des surprises. Artistiquement travaillées à la main en métal précieux, en albâtre ou en porcelaine, elles s'enrichissent d'ivoire, de nacre, d'écaïlle, d'ambre ou d'émail. On raconte ainsi que Marie-Antoinette, reine de France, possédait deux bonbonnières en ivoire, délicatement sculptées par le très célèbre artiste dieppois Jean-Antoine Belleteste.

Dans ce contexte culturel et historique, les bonbonnières sont offertes à l'occasion de fêtes, baptêmes et mariages; les hôtes en font présent à leurs invités en remerciement ou en souvenir de l'événement.

En général, on sucrant autrefois les aliments avec du miel ou du sirop. Les confiseries en sucre, comme les pétales de violettes candies sous forme de pastilles, n'étaient accessibles qu'à un petit cercle de privilégiés. Le raffinement extrême des anciennes bonbonnières est tout à fait digne de leur contenu de grand prix. Leur nom, en usage en France depuis 1870 env., ne tarde pas à s'imposer aussi en Allemagne. Aujourd'hui encore, on appelle bonbonnières les boîtes remplies de friandises.

Objets exposés

L'exposition du Musée de la Maison de Poupée de Bâle présente essentiellement des bonbonnières en carton et en papier mâché, la plupart d'origine allemande, bien qu'elles soient très souvent destinées à l'exportation à destination de la France, de l'Autriche et des USA. Leur variété semble infinie. Il existe une multitude de motifs: valises, chapeaux, hauts-de-forme, bérets de marin et toutes sortes de fruits, paniers, meubles, instruments de musique, bateaux, souliers... pour n'en citer que quelques-uns.

On trouve aussi de magnifiques animaux en papier mâché ou en terre, parfois peints ou recouverts de fourrure ou de mohair. Leur diversité est tout aussi inouïe: chèvres, bisons, chevaux, poules, canards, chiens, chats, lions, bref tout un zoo. Les chiens recouverts de fourrure sont très appréciés comme accessoires pour les magnifiques poupées en porcelaine. Ces objets sont souvent utilisés aussi comme jouets, ce qui explique pourquoi il n'en reste pas beaucoup dans le monde...

Il peut s'agir également de poupées complètes en porcelaine, dont le corps dissimule un étui. En ouvrant le corps, on découvre l'étui rempli de friandises. Dans les variantes toutes simples, la tête est montée directement sur une boîte où l'on place les «bon-bons». La tête ou le buste des poupées sont en cire, en porcelaine, en biscuit de porcelaine, voire plus tard en celluloïd. Les motifs des bonbonnières suivent naturellement la mode en vogue ou l'esprit du temps. L'époque art déco est représentée au même titre que le style victorien.

Bonbonnières de saison ou dédiées aux occasions spéciales

On crée aussi bien sûr des bonbonnières spéciales pour les occasions les plus diverses. Elles viennent en bonne place parmi les objets de Pâques: lièvres en papier mâché de toutes tailles et formes, petits et grands canards, et même le célèbre œuf de Pâques, un sujet très apprécié. Certains sujets sont plutôt modestes, entourés de papier en couleur, d'autres plus luxueux, recouverts de soie et ornés d'un motif peint à la main. On trouve aussi des décors en plomb ou de petits pieds en laiton. On offre une cigogne pour les naissances et pour les baptêmes une boîte portant le nom de l'enfant et le jour de la cérémonie. A Noël,

les «boîtes à bonbons» (leur autre nom) se vendent très bien. On trouve des Pères Noël, des pommes de pin entourées d'une feuille de couleur et toutes sortes de petits objets à suspendre dans le sapin. A la Saint-Sylvestre, on peut acheter des cochons de toutes tailles en terre ou en papier mâché, voire recouverts de fourrure. Incontournables également, les autres porte-bonheur que représentent les ramoneurs et les champignons. Il existe des bonbonnières connues uniquement dans certains pays ou régions. On compte parmi elles le «Krampus» d'Autriche, une sorte de figure de diable. Outre des motifs comiques et grotesques, de célèbres personnages de contes, comme Blanche-Neige et les sept nains, ou des héros de dessins animés, tels que Popeye, ne manquent pas.

Ouvertures sophistiquées

Certaines boîtes à bonbons n'en ont pas forcément l'air au premier coup d'œil. En particulier lorsqu'il s'agit de figurines. Afin d'accéder aux douceurs qui s'y cachent, il faut soulever le buste de la plupart des poupées, l'étui se trouvant dans la partie inférieure de leur corps. D'autres dissimulent leur doux secret tout simplement sous leur ample vêtement. La plupart du temps, il faut d'abord ôter la tête des animaux. Les oiseaux, en particulier les grues, cigognes et canards, recèlent les sucreries sous l'une de leurs ailes qu'on doit relever pour les découvrir. Dans les meubles, ce sont les tiroirs ou les portes qui s'ouvrent. Quant aux cigares, ils s'ouvrent en deux. Il existe aussi des souliers, des sacs ou des œufs, tous dotés de petits étuis en soie que l'on peut remplir, mais aussi des valises et des sacs de voyage à l'ouverture classique. La variété et le nombre des motifs, comme des mécanismes d'ouverture des bonbonnières, sont absolument infinis.

Boîtes de «La Marquise de Sévigné»

L'exposition présente aussi des boîtes de confiseries de «La Marquise de Sévigné». L'histoire de cette fabrique de chocolats ressemble à un conte de fée. Elle commence en 1898, lorsque les époux Auguste et Clémentine Rouzaud à Royat (France) fondent une fabrique de chocolats. Dès le départ, leur objectif est de créer uniquement les meilleurs chocolats de qualité, afin qu'ils deviennent des produits de luxe. Pour y parvenir, madame Rouzaud adopte une stratégie de distribution géniale. Elle invente «La Marquise de Sévigné» et vend désormais ses produits sous ce nom. Ses chocolats connaissent un rapide succès dans toute la France. En l'espace de quatorze ans seulement (de 1900 à 1914), onze points de vente s'ouvrent, dont deux à Paris. Mais «La Marquise de Sévigné» est aussi représentée à Nice, Lyon, Cannes, Monte-Carlo et Deauville. Quand on se veut de la bonne société, on achète ses friandises chez «La Marquise de Sévigné». Le décor de ces boîtes de

confiseries représente souvent des scènes du temps de Louis XIV où figure la marquise de Sévigné à la célèbre coiffure. Ces produits sont très coûteux. Ainsi la boîte «Chez Fouquet» de l'assortiment de Noël 1923 coûte 33 francs, somme fort rondelette à l'époque. Madame Rouzaud la présente à une fête chez Fouquet où elle est invitée en tant que «La Marquise de Sévigné».

Histoire du chocolat et présentation des confiseries

C'est à la fin du XVe que les conquistadors espagnols rapportent le chocolat du nouveau monde en Europe. Le peuple aztèque dégustait le cacao mélangé au maïs pour obtenir une sorte de bouillie, ou sous forme de boisson aromatisée au miel et à la cannelle. Ce sont les Espagnols qui passent pour les véritables inventeurs du chocolat, grâce à leur idée d'associer cacao et sucre de canne. La consommation de chocolat se répand petit à petit dans tout le royaume d'Espagne qui conserve le monopole de son importation et de sa fabrication jusqu'à la fin du XVIIe siècle. C'est seulement par la suite qu'il arrive en Hollande et dans le reste de l'Europe.

L'exposition présente aussi un assortiment de confiseries qui aurait pu remplir les bonbonnières de l'époque: fruits confits, pétales de violettes ou de roses candies, gelées de fruits, dragées, nougats, fondants, diverses pâtes d'amandes, perles d'argent, bonbons à la crème ou à la framboise. Et bien sûr aussi les pralines toujours très appréciées: ces confiseries en chocolat, fourrées de ganache ou de nougat, de noix, de pistaches, de liqueur, de pâte d'amande ou autres, sont considérées comme le couronnement de l'art du maître chocolatier.

Ateliers

A l'occasion de cette exposition temporaire, nous invitons nos jeunes visiteurs à participer à des ateliers. Ils ont lieu certains week-ends de 14 h 00 à 18 h 00. La participation est gratuite. Encadrés par des spécialistes, les enfants peuvent réaliser de splendides bonbonnières en carton aux décors variés. Tout ce qu'il leur faut, c'est un peu de patience et de goût pour les activités manuelles.

Horaires d'ouverture

Musée, boutique et café: tous les jours de 10 à 18 heures

Entrée

CHF 7.-/ 5.-

Gratuit pour les enfants de moins de 16 ans, accompagnés d'un adulte.

Aucun supplément pour l'exposition temporaire.

L'ensemble du bâtiment est accessible en fauteuil roulant.

Musée de la Maison de Poupée de Bâle

Steinenvorstadt 1

4051 Bâle

Téléphone +41 (0)61 225 95 95

Fax +41 (0)61 225 95 96

www.puppenhausmuseum.ch