vinetur

Chambord reconstruye cuatro siglos de banquetes en su mayor exposición desde 2019

La muestra abrirá del próximo 26 de septiembre al 24 de enero con 183 piezas recreadas y una experiencia inmersiva

jueves 9 de julio de 2026



El Domaine national de Chambord abrirá del próximo 26 de septiembre al 24 de enero la exposición «The Feasts of Chambord», un recorrido por la historia gastronómica del castillo desde el siglo XVI hasta la actualidad. La institución francesa la presenta como

su mayor exposición desde 2019 y la organiza junto al Instituto Europeo de Historia y Culturas de la Alimentación, IEHCA.

La muestra se instalará bajo las bóvedas esculpidas de la segunda planta del torreón y propone un recorrido por cuatro siglos de prácticas culinarias. El proyecto reúne obras y documentos de las colecciones de Chambord y de otras instituciones culturales, junto con reconstrucciones concebidas para explicar cómo eran esos banquetes y qué papel tuvieron en la vida del castillo.

Según informa Chambord, la exposición busca corregir la imagen de un palacio vacío y sin actividad. Para ello reconstruye cuatro mesas de distintas épocas con apoyo de un comité científico, préstamos de instituciones francesas e internacionales, diseño expositivo inmersivo y la participación de empresas especializadas.

La primera recreación traslada al visitante a una cena de 1539 durante la visita de Francisco I y el emperador Carlos V. Chambord explica que la mayor parte del mobiliario y de la vajilla de ese periodo ha desaparecido o solo se conserva en dibujos. A partir de ese material, la exposición ha rehecho las piezas mediante modelado en 3D y otros procesos experimentales para presentarlas al público. Los platos se muestran con piezas de carne y el montaje incorpora música y fragancias para reforzar la ambientación.

La segunda mesa reproduce un almuerzo para treinta comensales celebrado en septiembre de 1685 durante la última estancia de Luis XIV en Chambord. La reconstrucción se basa en dibujos de piezas usadas en la corte de Versalles y en un plano original de mesa anotado por el príncipe de Condé, conservado en la Biblioteca Nacional de Francia. Frente a la cena renacentista, esta comida muestra el servicio de entrantes y sopas en un día sin carne, todavía regido por el servicio a la francesa.

La tercera instalación se adentra en el ámbito privado de las estancias del mariscal Mauricio de Sajonia en Chambord entre 1745 y 1750. La exposición reconstruye su sala de café a partir, entre otras fuentes, de inventarios realizados tras su muerte. Chambord señala que ese periodo refleja nuevas costumbres, como el consumo de productos exóticos, la especialización de espacios como el comedor y el uso de nuevos materiales y técnicas en los objetos de mesa.

La cuarta mesa lleva al visitante a un banquete republicano celebrado el 9 de noviembre de 1988 en honor del príncipe y la princesa de Gales. La institución francesa indica que la recreación reproduce con fidelidad la mesa oficial para dieciséis invitados que recibió a la pareja británica. La vajilla y la decoración proceden de la colección de platería del Palacio del Elíseo y de los fondos del Mobilier National. Entre las piezas vinculadas a ese episodio figura el vestido blanco de encaje que llevó Diana de Gales, diseñado por Catherine Walker en 1988.

La segunda parte de la exposición se centra en el arte de la mesa en Chambord a partir de materiales documentales y sensoriales. El recorrido presta especial atención a las colecciones del propio dominio y a la relación entre el castillo, sus productos y su imaginario culinario.

Entre las referencias incluidas figura la Carpe à la Chambord, publicada por primera vez en 1735 por Vincent de La Chapelle en «Le Cuisinier moderne». Chambord la presenta como una receta emblemática, reinterpretada con frecuencia y después olvidada durante un tiempo, que ahora vuelve a cobrar presencia con una versión contemporánea del chef Christophe Hay, distinguido con dos estrellas Michelin en Fleur de Loire, en Blois.

La exposición también reúne una selección de productos inspirados en Chambord o elaborados con recursos de la finca. Entre ellos cita infusiones, babás al ron, mermeladas, miel, embutidos, sopas de verduras, agua de abedul y el licor Chambord.

Otro de los ejes del proyecto son las campañas arqueológicas realizadas desde la década de 2000 en las fosas del castillo. Según explica la institución, esas intervenciones han sacado a la luz restos de alimentos, fragmentos de vajilla, botellas y objetos de uso cotidiano desechados por los habitantes del dominio. Esos hallazgos aportan información sobre la alimentación, las costumbres de mesa y la vida diaria en Chambord a lo largo de los siglos.

Una instalación multimedia completa ese apartado con la visita a antiguos espacios ligados a la preparación de las comidas, como cocinas históricas, hornos, fregaderos de piedra, potagers para mantener el calor de los platos y la decoración y los grafitis conservados en la sala del copero del siglo XVII.

La muestra incorpora además varios menús de comidas celebradas en Chambord durante el siglo XX. Entre ellos figuran cenas presidenciales de caza entre 1965 y 1980, un almuerzo ofrecido en honor de la reina Isabel de Inglaterra en 1979 y una comida servida durante la reunión de ministros europeos de Agricultura en 2016.

Uno de los elementos centrales del proyecto es la reconstrucción de objetos desaparecidos o que nunca pasaron de la fase de dibujo o proyecto. Chambord afirma que, por primera vez en Francia, una exposición da forma a ese tipo de piezas. En total se han creado 183 obras de orfebrería: 33 para la mesa renacentista y 160 para la mesa del siglo XVII.

La empresa ARISTEAS, especializada en modelado 3D de arquitectura y patrimonio, ha recreado vajillas, fuentes y piezas ceremoniales a partir de dibujos renacentistas y del reinado de Luis XIV, además de algunos objetos originales conservados en museos. El trabajo se ha apoyado en el comité científico, en el análisis iconográfico y en un método experimental de modelado e impresión en 3D. Chambord sostiene que el resultado ofrece una apariencia muy realista de los tonos metálicos, ajustada a los usos y técnicas de cada periodo.

El recorrido incluirá también una experiencia inmersiva de veinte minutos titulada «The Royal Feast. Chambord, 1539». Para este apartado, el Domaine national de Chambord se ha asociado con GEDEON Experiences. Mediante gafas de realidad virtual, los visitantes podrán asistir al banquete de los soberanos.

El castillo de Chambord figura entre los primeros monumentos históricos protegidos de Francia desde 1840 y forma parte del Patrimonio Mundial de la Unesco desde 1981. La institución recuerda que se trata de una de las grandes construcciones del Renacimiento francés y del mayor parque amurallado de Europa, con 5.440 hectáreas. También señala que es el segundo castillo más visitado de Francia, con más de un millón de visitantes al año.

Propiedad del Estado desde 1930, el Domaine national de Chambord es un establecimiento público industrial y comercial bajo tutela de los ministerios franceses de Cultura, Agricultura y Medio Ambiente. Desde enero de 2023 está dirigido por Pierre Dubreuil y su consejo de administración está presidido por Philippe Donnet.

La exposición podrá visitarse en Chambord, en el departamento de Loir-et-Cher. La vista previa para prensa está prevista para este jueves, 24 de septiembre. La entrada general al dominio tiene un precio de 31 euros, o 21 euros para nacionales o residentes del Espacio Económico Europeo, mientras que la tarifa reducida es de 28,50 euros, o 18,50 euros para ese mismo colectivo con acreditación válida. La entrada será gratuita para menores de 18 años y para ciudadanos de la Unión Europea menores de 26 años.