



SNAPCHAT ET LE CHÂTEAU DE CHANTILLY DÉVOILENT LE « BANQUET AUGMENTÉ »

Une plongée dans la Cuisine Française du XIX^e Siècle grâce à la Réalité Augmentée

© Sophie Lloyd

Le AR Studio de Snapchat, en collaboration avec le prestigieux Château de Chantilly, révèle une expérience culinaire hors du commun : le « banquet augmenté », une immersion dans la cuisine du XIX^e siècle en réalité augmentée. Cette collaboration offre aux visiteurs du célèbre château un voyage inédit dans l'univers gastronomique du duc d'Aumale, dernier grand prince français, grâce aux technologies de pointe de Snapchat.

Le Château de Chantilly incarne l'essence même de l'excellence à la française et joue un rôle culturel et gastronomique majeur. Le duc d'Aumale, passionné d'art, a réuni au château la collection d'art ancien la plus importante après celle du Louvre, et y a créé un centre majeur de la vie intellectuelle et artistique. Cette alliance historique entre tradition, art et gastronomie, portée par des figures comme François Vatel au XVII^e siècle, a marqué le domaine, devenu un symbole culinaire d'excellence où la perfection était la norme.

Redécouvrir la cuisine du XIX^e siècle grâce à la réalité augmentée de Snapchat

C'est l'histoire captivante du duc, du château lui-même et de François Vatel deux siècles auparavant, qui a donné au AR Studio de Snap l'idée de plonger les visiteurs dans l'art culinaire de cette époque. Cette collaboration entre patrimoine culturel, excellence gastronomique et la technologie de Snapchat a conduit à la reconstitution de plats d'époque par le chef Clément Vergeat, ex-candidat de TOP Chef et chef du restaurant Tracé à Paris. Pour recréer avec finesse et authenticité les délices culinaires du duc d'Aumale pour cette expérience immersive, Clément Vergeat a mis en œuvre son expertise et sa connaissance approfondie des recettes et des techniques de l'époque pour élaborer les plats de cette expérience unique en réalité augmentée.

Cette collaboration novatrice entre Snapchat, le Château de Chantilly et le chef Clément Vergeat marque un nouveau jalon dans l'utilisation de la réalité augmentée pour explorer et raviver le patrimoine culturel.



© Sophie Lloyd

« En révélant le passé culinaire de ce lieu emblématique, cette collaboration crée un lien profond entre l'histoire riche du Château de Chantilly et les avancées technologiques modernes en termes de réalité augmentée de Snapchat. Cette expérience unique fusionne héritage, créativité culinaire et innovations technologiques pour offrir une expérience immersive, invitant les visiteurs à vivre et presque à savourer l'histoire culinaire de ce domaine » .

Donatien Bozon, Directeur du AR Studio, Snap Inc.

« En léguant le Château de Chantilly à l'Institut de France, et à travers lui au peuple français, le duc d'Aumale a voulu maintenir dans son intégrité ce qu'il qualifiait de « monument complet et varié de l'art français ». La gastronomie à la française, ici incarnée par le talent de Clément Vergeat, y a naturellement toute sa place. Quant au recours à la réalité augmentée, c'est le moyen idéal de concilier le respect des volontés du duc d'Aumale, qui a souhaité que tout reste en l'état, et l'enrichissement de l'expérience visiteur. C'est pourquoi ce partenariat avec Snapchat nous est apparu comme une évidence ».

Anne Miller, Administratrice générale du Château de Chantilly

Le « banquet augmenté » à découvrir dans la Galerie des Cerfs du Château de Chantilly

Au cœur du Château de Chantilly, l'expérience se déploie dans la Galerie des Cerfs, un espace où les visiteurs découvrent la table du duc d'Aumale. Aménagée à la fin du XIX^e siècle, cette salle était le lieu de réception où le duc recevait l'élite artistique et intellectuelle de son époque.

Depuis 2021, cette grande table est à nouveau dressée avec les services historiques et marque le parcours de visite. Jusque-là prévue pour accueillir 24 convives avec des menus alléchants proposant des mets tels que des filets de sole régence, des côtelettes de mouton Maintenon, ou même des poulardes à la broche, une 25^e place est venue s'ajouter pour faire découvrir, en réalité augmentée, les différents plats servis à l'époque.

Les visiteurs sont invités à scanner le QR code présent sur le menu reproduit et disposé sur la table à côté d'un set de table vide. Cette expérience utilise la réalité augmentée pour recréer de manière saisissante la vaisselle et les plats d'époque, revisités avec expertise par le chef Clément Vergeat. Une plongée dans le passé culinaire, où chaque détail est rendu avec précision grâce la technique de capture photo-réaliste photogrammétrie, offrant un voyage temporel encore plus proche de la réalité et riche en saveurs.



« Nous avons la chance d'être dans le pays où l'histoire de la gastronomie est la plus riche au monde, et le château de Chantilly fait partie de ces lieux qui nous permettent de nous plonger dans une époque pionnière de cet héritage. Grâce à cette collaboration avec Snapchat et leurs innovations technologiques, c'est un honneur pour moi de contribuer à pousser encore plus cette immersion dans le temps et permettre aux visiteurs d'explorer une époque culinaire de tradition, reprenant vie devant eux ».

Clément Vergeat

Comment activer l'expérience au Château de Chantilly ?

Les visiteurs de la Galerie des Cerfs peuvent profiter de l'expérience en suivant les étapes ci-dessous à partir du 27 janvier 2024, pour une durée d'un an :

- Ouvrez Snapchat ou scannez simplement le QR code présent sur le menu
- Pointez votre smartphone vers le set de table pour découvrir l'expérience
- Les verres se remplissent et le premier mets apparaît au centre de l'assiette
- Un menu permet de passer au mets suivant, qui apparaît à son tour encore fumant et appétissant.
- Partagez avec vos amis proches par messagerie Snap, postez sur votre Story ou bien sur Spotlight avec la mention #banquetaugmente

Qu'est-ce que le AR Studio ?

Snap s'est engagé en juin 2021 à investir davantage dans l'écosystème créatif et technologique français en ouvrant le premier centre d'excellence de la réalité augmentée à Paris. La mission de l'AR Studio est de sensibiliser davantage au potentiel de la réalité augmentée et d'accroître son impact dans les secteurs de la culture, du divertissement et de l'éducation. Grâce à des partenariats non-commerciaux, Snap contribue à financer le développement d'applications de pointe en réalité augmentée qui illustrent la manière dont l'appareil photo améliore la façon dont nous apprenons et interagissons avec le monde qui nous entoure. Grâce à l'investissement de Snap dans l'écosystème des développeurs de réalité augmentée, l'AR Studio contribue à accélérer le développement des talents locaux en France et en Europe via des cursus dédiés et en favorisant de nouvelles opportunités de carrière innovantes et futuristes pour les artistes 3D.

À propos de Snap Inc.

Snap est une entreprise technologique. Nous pensons que la caméra est une excellente opportunité d'améliorer la façon dont les gens vivent et communiquent. Snap contribue au progrès humain en permettant aux gens de s'exprimer, de vivre le moment présent, de découvrir le monde et de s'amuser ensemble. Les trois principaux produits de l'entreprise sont Snapchat, une application de messagerie visuelle qui enrichit vos relations avec vos amis, votre famille et le monde ; Lens Studio, une plateforme de réalité augmentée qui alimente la réalité augmentée sur Snapchat et d'autres services ; et ses lunettes de réalité augmentée, Spectacles. Pour plus d'informations, visitez snap.com.

À propos du Château de Chantilly

Légué en 1884 à l'Institut de France par l'un de ses académiciens les plus prestigieux, le duc d'Aumale, le Château de Chantilly abrite un patrimoine exceptionnel. Au cœur de 7 800 hectares de terres, au sein de l'une des plus grandes forêts des environs de Paris, son château, son parc et ses Grandes Écuries sont un joyau du patrimoine français. Les collections fabuleuses du duc d'Aumale (tableaux, livres et mobilier), réunies au sein du musée Condé, continuent de faire rêver ses nombreux visiteurs. Ses Grandes Écuries, chef-d'œuvre du XVIII^e siècle réalisé à la demande de Louis-Henri de Bourbon, 7^e prince de Condé, abritent aujourd'hui le musée vivant du Cheval ainsi qu'une compagnie équestre. Le Château de Chantilly propose également une programmation culturelle riche et variée : expositions, spectacles équestres et grands événements (Journées des Plantes de Chantilly, Pique-Nique en Blanc, concerts...). Plus d'informations sur : chateaudechantilly.fr.

À propos de Clément Vergat

Originaire du sud de la France, Clément y fait ses études puis s'envole pour Londres où il officie en tant que demi-clef de partie à la CVS Covent Garden. Il rencontre un chef 2 étoiles Michelin qui lui transmet le virus de la gastronomie. Il s'installe ensuite à Paris pour enchaîner plusieurs expériences : Guy Savoy (***) Michelin puis Alliance (*) Michelin. Il part un temps ensuite à Copenhague pour travailler au [Kokkeriet * Michelin] et revient à Paris pour être chef adjoint au Copenhague (*) Michelin. Suite à la crise du Covid, il part un temps en Hollande pour travailler au Pure C (** Michelin), c'est un moment clé de sa jeune carrière de chef. Il revient définitivement à Paris où il devient Chef du restaurant Tamara qui devient le restaurant Tracé en 2023, une affirmation d'identité plus gastronomique et plus en adéquation avec ses idéologies. Il est : 1/4 de finaliste du concours Top chef France 2018, finaliste San Pellegrino Young Chef France 2023 où il gagne l'Acqua Panna Award pour la connexion gastronomique d'hier et de demain, et également Gagnant du prix « meilleur entrée de l'année 2023 » au Guide Lebey.

Contacts presse



Château de Chantilly

Agnès Renoult Communication
01 87 44 25 25
www.agnesrenoult.com
Saba Agri
saba@agnesrenoult.com

Snapchat

Snap Inc.
press@snapchat.com