

**musée  
du  
design**

**musée des  
arts  
décoratifs**

# ***l'Histoire se met à table***

***les menus de la collection  
Jean-Maurice Sacré***

**17.11.2016**

**-**

**26.02.2017**



# Pour une histoire de la table

Le musée des Arts décoratifs et du Design fait des arts de la table un des thèmes privilégiés de ses recherches et de sa programmation. Révélateur de l'évolution des mœurs et des modes de vie, ce sujet peut être abordé de multiples façons. Il y a un an, l'exposition *L'Heure du souper, ou l'art du bien-manger aux 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècles*, l'abordait directement par l'étude de l'objet. Mais la présentation, à cette occasion, d'ouvrages du 18<sup>e</sup> siècle dédiés à l'art de recevoir et traitant autant du contenu du repas que de la manière de le présenter et de se comporter à table, présageait déjà de la nécessité d'élargir le champs d'investigations à d'autres sources.

Le pluriel employé pour désigner ce domaine - « les arts » de la table - témoigne d'ailleurs à lui seul de la polysémie du mot qui évoque tout autant l'art de dresser la table, l'art de magnifier la présentation d'un plat par la vaisselle choisie, l'art d'associer les saveurs pour le cuisinier, l'art d'accorder les mets et les vins, l'art diplomatique et protocolaire d'honorer un hôte prestigieux. L'ensemble de ces savoir-faire forme un tout qui contribue à la réussite du repas et, *a posteriori*, pour l'historien, témoigne d'une société à un moment donné.

Document de travail à la base pour lister et chiffrer les mets que le cuisinier va s'appliquer à préparer, le menu devient, dans la seconde moitié du 19<sup>e</sup> siècle, un objet incontournable de la table, au même titre que les pièces de service qui y sont dressées. A la manière de ces objets de vaisselles prestigieux autrefois utilitaires et aujourd'hui conservés dans les collections publiques ou privées, les menus historiques sont passés du statut d'objets pratiques à celui d'archives. Il en va de même des autres documents qui gravitent autour du repas dont il commémore le déroulement : les invitations, les plans de table, les cartons de placement. En ce qui concerne les sources, n'oublions pas le récit des repas officiels dans la presse de l'époque, leur iconographie dans les journaux illustrés, jusqu'aux reportages télévisés contemporains qui témoignent du faste des grandes réceptions officielles.

Jean-Maurice Sacré, libellocénophile parisien, a débuté sa collection il y a près de vingt-cinq ans. Du menu de cuisine manuscrit du roi Georgell (1737) aux menus présidentiels contemporains, elle reflète plus de deux siècles d'évolution du goût et des mœurs de table.

## Salle 1

### Le dîner d'Etat

Beaucoup de menus qui sont parvenus jusqu'à nous relatent le déroulement de grandes réceptions officielles. Qu'on l'appelle « grand dîner », « dîner de gala » au 19<sup>e</sup> siècle, ou « dîner officiel » au début du 20<sup>e</sup>, puis « dîner d'État »<sup>1</sup>, il est une étape incontournable des relations diplomatiques. Tout y est savamment calculé à la fois pour faire honneur à l'invité, et mettre en valeur l'hôte qui reçoit, un équilibre parfait dont le menu et le plan de table sont les pivots.

Si les résidences et lieux de réceptions des chefs d'État français ont varié au fil des siècles, depuis 1889 la salle des fêtes du Palais de l'Élysée inaugurée par le président Sadi-Carnot à l'occasion de l'Exposition universelle est le lieu des dîners officiels. Mais le château de Versailles et le Palais du Louvre ont également accueilli de grandes réceptions à l'époque contemporaine, dont la plus marquante est sans nul doute le grand dîner donné en l'honneur du président des États-Unis d'Amérique John Fitzgerald Kennedy et de son épouse le 31 mai 1961.

Au centre de la pièce de réception, une grande table est dressée, dont la forme varie selon les réceptions et les usages. Chaque invité dispose de soixante-dix centimètres à l'intérieur desquels est placé son couvert qui voisine avec les surtouts et candélabres en argent massif garnis de fleurs et de fruits. Le menu, sous forme de carton ou de livret, est posé à gauche de l'assiette. Il annonce l'ordre des mets et des vins qui les accompagneront.

- 1.** Dîner donné en l'honneur du Prince Rainier III et de la princesse Grace de Monaco au Palais de l'Élysée, le 12 octobre 1959. Gravure d'Albert Decaris en couverture, menu imprimé et plan de table manuscrit
- 2.** Dîner donné en l'honneur du roi et de la reine des Belges au Palais du Louvre, le 24 mai 1961. Gravure d'Albert Decaris en couverture, menu imprimé et plan de table manuscrit
- 3.** Dîner donné en l'honneur du président des États-Unis d'Amérique et de madame John Fitzgerald Kennedy au Palais de l'Élysée, le 31 mai 1961. Gravure d'Albert Decaris en couverture, menu imprimé et plan de table manuscrit
- 4.** Dîner donné en l'honneur du président des États-Unis d'Amérique et de madame John Fitzgerald Kennedy au château de Versailles le 1<sup>er</sup> juin 1961. Gravure d'Albert Decaris en couverture, menu imprimé et plan de table manuscrit

<sup>1</sup> Laurent Stefanini, *Invitation à l'Élysée, 150 ans de tables présidentielles*, Éditions Ouest-France, p.11

- 5.** Déjeuner donné à l'occasion du mariage de la princesse Elisabeth et du duc d'Edimbourg Philip Mountbatten à Buckingham Palace, le 20 novembre 1947. Menu, carton d'invitation et plan de tables imprimés
- 6.** Déjeuner donné en l'honneur de la reine Elisabeth II et du prince Philip au Palais de l'Élysée, le 8 avril 1957. Couverture ornée d'une gravure, menu imprimé
- 7.** Déjeuner donné à l'occasion de la signature du traité de l'Élysée entre la France et l'Allemagne, le 21 janvier 1963. Gravure d'Albert Decaris en couverture, menu imprimé, plan de table manuscrit.

**Projection :**

Archives télévisées sur les dîners d'État :

*Réception du président des Etats-Unis et de Mme John Fitzgerald Kennedy, mai-juin 1961*

*Réception du prince Rainier III et de la princesse Grace de Monaco, octobre 1959*

*Réception de la reine Elisabeth II d'Angleterre, avril 1957*

**Table dressée :**

Pierre Louis Dagoty

Assiettes à décor pompéien

Manufacture de porcelaine de l'Impératrice, Paris, entre 1804 et 1815

Porcelaine dure à décor peint rehaussé d'or

*Inv. 58.1.8536 à 8542*

Sylvain Dubuisson

Verres du service S.D One

Édition Guy Degrenne, Limoges, 2001

Verre cristallin soufflé à la bouche

*Inv. 2007.1.48 à 63*

Pierre-Auguste Forestier (1755-1838)

Surtout de table

Bronze doré et miroir

*Inv. 77.2.3*

## Salle 2

### *Histoire du menu et menus d'Histoire*

#### *De l'office à la table*

Si, depuis longtemps, l'intendant ou le cuisinier dressent des listes de mets qui leur servent de documents de travail ou de comptabilité en prévision des repas qu'ils doivent préparer, le menu en tant que document destiné aux convives ne s'impose réellement qu'à partir du milieu du 19<sup>e</sup> siècle. Les historiens s'accordent sur les facteurs qui contribuent à ce changement : parmi eux figurent l'essor des techniques d'impression, en particulier la chromolithographie qui permet de reproduire à moindre coût un document, l'apparition des restaurants à la veille de la Révolution, qui prennent l'habitude d'afficher leur carte à l'entrée, et enfin le passage du service à la française au service à la russe qui apparaît dans les années 1815 et change petit à petit les habitudes de table.

**8.** Menu préparatoire pour le dîner du roi George II à Kensington Palace, le 20 octobre 1737  
Page manuscrite issue d'un cahier de cuisine de Kensington Palace, aujourd'hui conservé aux Archives royales de Londres

**9.** Menu préparatoire pour le dîner du roi George IV à Buckingham Palace, le 28 octobre 1828  
Page manuscrite issue d'un cahier de cuisine de Buckingham Palace

Le roi George IV est connu pour son amour de la cuisine. Plus précisément, c'est la cuisine française qui a la faveur du roi, comme l'indique d'ailleurs ce menu. Alors qu'il n'est que prince régent, il fait venir le cuisinier français Antonin Carême à Brighton et l'engage pendant deux ans comme chef de bouche. Carême avait déjà travaillé pour le prince de Talleyrand, il part ensuite à la cour du Tsar de Russie à Saint Petersburg – d'où il aurait rapporté, selon certains historiens, la pratique du fameux service à la russe – puis on le retrouve à Vienne, faisant à chaque fois rayonner la cuisine française dans son sillage<sup>2</sup>.

Lorsque l'on sert « à la française », tous les plats sont disposés sur la table par séries de services qui durent un quart d'heure chacun et pendant lesquels les invités peuvent piocher ce qui leur agrée dans les différents plats. Ce déroulé permet d'avoir une relative visibilité sur l'ensemble des mets proposés et de se servir en fonction de son appétit et de ses goûts. Dans le cadre d'un repas servi à la russe en revanche, les plats sont apportés des cuisines les uns après les autres pour être

<sup>2</sup> Joseph Favre, *Dictionnaire universel de cuisine pratique*, 1895, article sur Antonin Carême

présentés directement aux invités qui les acceptent ou les déclinent. Le principal avantage du service à la russe réside dans le fait que les plats sont enfin servis chauds au lieu de refroidir sur la table. L'inconvénient est le suivant : les invités, découvrant les plats un par un, ne savent pas ce qui les attend au cours du repas. Par conséquent, l'édition d'un menu récapitulatif de l'ordre des mets qui seront servis leur permet, par exemple, de faire l'impasse sur un plat afin de se réserver pour un autre plus à leur goût<sup>3</sup>.

<sup>3</sup> Urbain Dubois et Emile Bernard, *La Cuisine classique, études pratiques raisonnées et démonstratives de l'École française appliquée au service à la Russe*, 1862

Cette succession de vins et de plats servis « à la place » implique également de repenser la manière dont est dressée la table et les objets qui s'y trouvent. Contrairement au 18<sup>e</sup> siècle, où les couverts étaient moins nombreux et souvent placés de manière aléatoire – parfois, même, ils n'étaient pas disposés sur la table – et où le verre était réservé dans un rafraichissoir sur une table servante, avec l'apparition du service à la russe les couverts se déclinent (à potage, à entremets, à poisson, à dessert,...) et sont désormais tous alignés dès le début du repas de part et d'autre de l'assiette. De même pour les services de verres qui se multiplient et sont placés devant le couvert de chaque convive, du plus grand au plus petit : verre à eau, verres à vin rouge (de Bordeaux et de Bourgogne), verre à vin blanc, verre à porto, sans compter la flûte à champagne et le verre à liqueur. Petit à petit, cette nouvelle manière de dresser le couvert et d'accompagner le repas d'un menu se répand sur toutes les tables, privées comme publiques, aristocratiques et bourgeoises, que le service soit à la russe ou à la française, ce dernier étant encore utilisé pour marquer le faste de grandes réceptions officielles.

## 15. Service « Harcourt »

1841

Cristal clair, taillé à côtes plates  
Baccarat, collection patrimoniale

Expression parfaite du savoir-faire de Baccarat, le verre Harcourt inspiré du calice d'apparat commandé par le roi Louis-Philippe a vu le jour en 1841. Une légende est née. Baptisée du nom de l'une des plus anciennes familles de la noblesse française, cette icône de l'excellence et de l'élégance fût adoptée par les plus puissants de ce monde et est devenue au fil du temps l'ambassadeur de l'art de recevoir à la française. Napoléon III fut le premier d'une longue série de têtes couronnées à l'avoir choisi pour sa table. Son succès ne s'est jamais démenti jusqu'à aujourd'hui. Grâce à sa silhouette parfaite reposant sur son pied hexagonal et à son poids exceptionnel évoquant pouvoir et majesté, il est éclectique et s'adapte à tous les goûts et styles, comme le reflète sa longue histoire. Sa silhouette majestueuse illustre le savoir-faire des artisans de la Manufacture, parmi lesquels 17 Meilleurs Ouvriers de France, le plus grand

nombre parmi les maisons de luxe françaises, qui transmettent avec passion leur savoir-faire de génération en génération depuis plus de 250 ans

**16.** Dîner donné à l'occasion du baptême du prince impérial à l'Hôtel de Ville de Paris, le 14 juin 1856

Menu, plan de table, invitation et carton de placement  
Lithographie de V.Janson, 24 rue Dauphine à Paris

Les festivités du baptême du prince impérial sont organisées par le baron Haussmann et le président du Conseil municipal de Paris. Quatre cent quatre-vingts convives sont attendus, 3 600 bougies éclairent la vaste salle de réception, près de trente plats sont servis avec, au milieu du repas, des sorbets italiens pour faciliter la digestion des amphitryons. Le menu, en tant que document, est visuellement très sobre mais évoque, par son contenu, toute la richesse des spécialités culinaires et des vins des régions françaises<sup>4</sup>. Il nous rappelle également que le repas, public ou privé, accompagne tous les moments de la vie.

**13.** Dîner donné en l'honneur des officiers de l'escadre russe à l'Hôtel de Ville de Paris, le 19 octobre 1893.

Couverture en maroquin estampé, menu imprimé  
Graveur Stern à Paris

La toile de fond des fêtes franco-russes de 1893 est la constitution d'une alliance entre ces deux pays pour lutter contre les forces de la Triplice (Allemagne, Autriche-Hongrie, Italie). L'escadre russe est reçue par le Président Sadi Carnot. Le midi est organisé un déjeuner au ministère des Affaires étrangères, et le soir un dîner à l'Hôtel de Ville de Paris :

« Le banquet de l'Hôtel de Ville a été servi à sept heures trois quarts dans la grande salle des fêtes étincelante de lumières et de fleurs, il comptait 564 convives et, détail particulier qui fait honneur à la maison Potel et Chabot qui en avait organisé les services, il a été servi en une heure et quart de la façon la plus parfaite et la plus prompte. Le président de la République, qui occupait le centre de la table d'honneur, avait à sa droite MM. Humbert, président du Conseil municipal ; le baron de Mohrenheim, ambassadeur de Russie [...]. Douze tables perpendiculaires à la table d'honneur étaient dressées au milieu de la salle. Elles étaient occupées par les Directeurs des principaux journaux de Paris, les maires, conseillers municipaux, directeurs de théâtre, notabilité judiciaire, littéraire, artistique. La table d'honneur était magnifiquement ornée de splendides surtoutis mis gracieusement à la disposition de la municipalité par la maison Christofle. »<sup>5</sup>.

Vingt-deux plats pour près de six cents convives s'enchaînent donc en une heure et quart, au rythme des chœurs et des toasts qui sont des éléments incontournables de ces réceptions. La « truite du lac glacée sauce française « voisine avec le « chevreuil moscovite ». Quand l'accord des mets devient l'allégorie d'une alliance politique et militaire...

À noter que les vins sont précisés dans le menu, ce qui n'est pas toujours le cas au 19<sup>e</sup> siècle. Trois vins de Bordeaux scellent cette union franco-russe :

<sup>4</sup> Laurent Stefanini (dir),  
*A la table des diplomates,  
l'histoire de France  
racontée à travers ses  
grands repas*, éditions  
de l'Iconoclaste, Paris,  
2016, p.109

<sup>5</sup> *Le Figaro* relate le  
déroulement de la  
soirée dans son édition  
du 20 octobre 1896



un château Yquem 1877, un château Margaux également 1877 et un Médoc vieux supérieur. Ils sont accompagnés d'un vin de Bourgogne, d'un Xérès et de champagne.

**14.** Banquet offert par la ville de Namur au roi et à la reine des Belges à l'occasion de l'inauguration de l'Exposition horticole, le 29 septembre 1849  
Lithographie en couleurs  
Établissement lithographique des Frères Carbotte à Namur (Belgique)

Sur ce menu, le service est annoncé à la russe pour cent cinquante couverts avec près de quarante plats répartis comme suit : huîtres, potage, relevés, hors d'œuvre, entrées, rôtis, pièces froides, légumes, entremets et desserts.

**17.** Buffet du bal de l'Odéon organisé pour la Garde royale à l'occasion des fêtes du baptême du duc de Bordeaux, le 6 mai 1821  
Menu imprimé avec notes manuscrites  
Le menu, des tables officielles aux tables privées

**18.** Déjeuner donné à l'occasion du mariage de la princesse Maud de Galles, petite-fille de la reine Victoria, et du prince Charles de Danemark à Sandringham House, Norfolk, le 22 juillet 1896  
Menu lithographié en couleurs, carton d'invitation lithographié et manuscrit

**19.** Déjeuner donné à l'occasion du mariage du duc d'York, futur George VI, et d'Elisabeth Bowes-Lyon, à Buckingham Palace le 26 avril 1923  
Lithographie en couleurs

**20.** Déjeuner privé de la reine Victoria, à Balmoral ?, le 13 mai 1892  
Menu manuscrit et aquarellé

**21.** Déjeuner de Noël de la famille royale d'Angleterre à Osborne, le 25 décembre 1900  
Lithographie en couleurs  
La reine Victoria passait tous ses Noëls à Osborne House sur l'île de Wight. Pourtant, elle profita à peine de ce repas du Réveillon 1900. Elle resta dans sa chambre pour manger un « Benger's food and broth ». Le soir du Nouvel An elle se coucha à neuf heures et, le lendemain matin, fit noter dans son journal par sa petite fille « une autre année a commencé, et je me sens si faible et si mal que je m'y engage dans la tristesse ». Fatiguée et diminuée physiquement, elle s'éteint le 22 janvier 1901 à l'âge de 81 ans<sup>6</sup>.

**22.** Déjeuner de La Maison de l'Empereur au Palais des Tuileries, le 26 février 1868.  
Menu manuscrit sur support imprimé

Si Compiègne est bien connu pour ses fêtes impériales, les grands appartements des Tuileries s'ouvraient également fréquemment, comme en

<sup>6</sup> Jean SÉVILLIA, Jean-Christophe BUISSON  
*Les derniers jours des reines*

témoigne dans ses souvenirs Mme Octave Feuillet :

« Tout resplendit de lumière dans les galeries que nous traversons. J'ose à peine regarder les magnificences qui nous entourent parce que je ne veux pas avoir l'air d'une petite fille curieuse [...]. Nous entrâmes bientôt dans la salle où l'on dînait. Les invités se rangèrent sur deux rangs, pour laisser passer l'Empereur et l'Impératrice qui se donnaient le bras. On prit place à table aux sons d'une musique divine. J'étais du côté qui faisait face à l'Empereur, pas très loin de lui et je le voyais qui cherchait à m'apercevoir à travers l'encombrement des corbeilles de fleurs, des candélabres, des surtouts d'or massif. [...] Après le dîner, on causa par groupes ; vers onze heures on servit le thé que l'Impératrice présida. Je remarquai qu'elle mangeait à belles dents ses tartines. Un peu après, sur un signe de l'Empereur, elle se leva, lui prit le bras et disparut avec lui, répandant sur son passage des sourires et des révérences. »<sup>7</sup>.

En dehors des réceptions, il faut gérer le quotidien de la Maison de l'Empereur, sorte de ministère ou de cour gravitant autour du souverain. Le menu présenté ici – vraisemblablement un menu d'office – témoigne de cette organisation complexe qui nécessite, pour un même déjeuner, plusieurs menus différents selon que le repas est servi à la table de l'Empereur, à celle de son Chambellan ou aux officiers de la garde.

**23.** Déjeuner organisé au quartier général allemand à Versailles,

le 10 janvier 1871

Menu manuscrit sur carton lithographié

Lithographie de Louis Veit à Berlin

Après la défaite de Sedan, Napoléon III est fait prisonnier et les armées prussiennes installent à la préfecture de Versailles leur quartier général. L'Empire allemand est proclamé au château le 18 janvier 1871. Le 3 septembre 1870, Napoléon III quitte définitivement la France pour se rendre en Prusse. Il y est emprisonné au château de Wilhelmshöhe dans la Hesse. Il y demeure du 5 septembre 1870 au 17 mars 1871.

**24.** Déjeuner servi à Napoléon III en captivité à Wilhelmshöhe, le 16 mars 1871

Menu manuscrit sur carton lithographié

Lithographie de Louis Veit à Berlin

Il s'agit là d'un menu surprenant pour une captivité. L'Empereur passe ses jours dans une prison dorée où l'on continue à lui assurer un certain train de vie. Le 16 mars est la date d'anniversaire de son fils, le prince impérial. Peut-être est-ce aussi cet événement qui justifie l'abondance de ce menu de captivité. Deux jours plus tard, la Commune éclate à Paris et le 19 mars, Bismarck libère Napoléon III qui rejoint alors l'Angleterre et s'installe à Chislehurst dans la résidence de Camden Place. Il y reçoit de nombreuses visites, à commencer par la reine Victoria.

**25.** Dîners privés de Leurs Majestés Impériales à Camden Place les 19 janvier et 26 juillet 1872

Menus manuscrits

« Les soirées étaient moins animées que celles de la Villa Eugénie à Biarritz.

Le thé était servi à cinq heures, dans le petit salon où l'on restait à bavarder jusqu'au moment où il fallait s'habiller pour le dîner. Celui-ci était servi à sept heures et ne durait guère plus d'une heure. Après quoi les hommes passaient dans le fumoir, puis la salle de billard, tandis que les femmes se livraient à des travaux de couture. Le docteur Conneau et le duc Bassano faisaient des réusites, rejoints par l'Empereur quand celui-ci ne préférerait pas s'asseoir dans un fauteuil pour fumer et rêver. Plus de charade, plus de jeu, plus de saynète ni de danse : pour ces rescapés de la guerre la fête impériale était bel et bien finie. A onze heures l'Impératrice se retirait, saluant l'assistance d'une référence, bientôt suivis par les familiers du lieu. »<sup>8</sup>. L'état de santé de Napoléon III se dégrade doucement. Il meurt six mois plus tard.

<sup>8</sup> Pierre Milza, Napoléon III, Paris, éditions Perrin, collection Tempus, p.731-732

Parallèlement à la nouvelle manière de servir « à la russe », le développement, au 19<sup>e</sup> siècle, des restaurants, qui avaient fait leur apparition à la fin du 18<sup>e</sup> siècle, rend habituel le fait d'afficher la liste des plats à consommer - la carte - à l'entrée des établissements.

**10, 11, 12.** Placards de restaurants parisiens

*Les Trois Frères Provençaux* ouvre ses portes en 1786. Installé au Palais Royal, Perron n°3, il acquiert une grande renommée, en particulier pour sa cave. Fréquenté par Paul Barras ou encore Napoléon, il est immortalisé dans *l'Éducation sentimentale* de Flaubert où il devient le quartier général du personnage de Régimbart<sup>9</sup>.

Balzac lui préfère *Le Rocher de Cancale*, installé au 59 rue Montorgueil en 1804. Nombre de ses contemporains s'accordent pour dire que la cuisine y est « un puissant aliment et une délicieuse gourmandise. C'est de l'art à toute sa portée »<sup>10</sup>.

Ces affiches sont plus des cartes que des menus. En effet, le menu est une construction, une association de mets, alors que la carte est une liste exhaustive de ce que l'on peut consommer. Sur celle des *Trois Frères provençaux*, les prix sont indiqués en louis et en sous, ce qui permet de les dater d'avant 1795.

<sup>9</sup> Philippe Di Folco, *La littérature gourmande: De François Rabelais à Marcel Proust*, Editions Eyrolles, 2012, p.150

<sup>10</sup> Paul de Kock, *La grande ville nouveau tableau de Paris*, Volume 2, 1843, p.12

On le voit, le menu contribue à immortaliser un événement, public ou privé. Ainsi, chaque fait notoire, chaque grande manifestation, chaque commémoration a systématiquement un repas, et donc un menu, qui lui est associé. Ces menus, ici réunis, forment un livre d'histoire gourmand illustré.

### **Le menu commémoratif**

**26.** Dîner offert par le Président de la République Sadi Carnot aux organisateurs de l'Exposition universelle au Palais de l'Élysée, le 9 mai 1889. Héliotypie d'André Quinsac et Georges Baquié, imprimeurs photographes à Paris

À cette occasion, pour la première fois, les salons de réception du Palais de l'Élysée sont éclairés grâce à la lumière électrique des « 1800 lampes Edison installées dans les lustres »<sup>11</sup>.

<sup>11</sup> *Le Figaro*, journal du 10 mai 1889, Gallica

**27.** Dîner donné par le Président de la République Émile Loubet en l'honneur d'Oscar II, roi de Norvège et de Suède, venu visiter l'Exposition universelle, Palais de l'Élysée, le 11 juin 1900  
Lithographie de Jean-Paul Sinibaldi encadrée de soie

**28.** Banquet des maires de France donné à l'occasion de l'Exposition universelle dans le jardin des Tuileries, le 22 septembre 1900  
Impression sur soie

La date du 22 septembre fut choisie pour commémorer la proclamation de la République le 22 septembre 1792. Dans le jardin des Tuileries furent dressées deux immenses tentes reliées entre elles par des tentes perpendiculaires. Vingt-deux mille neuf cent soixante-quinze maires sont présents, on installe sept cents tables, de dix mètres de long chacune, soit sept kilomètres. Les convives furent classés par département et par ordre alphabétique. On compte pas moins de 125 000 assiettes, 55 000 fourchettes, 55 000 cuillères, 60 000 couteaux, 126 000 verres, pour servir en tout 2000 kg de saumon, 1 430 faisans, 2 500 poulardes, 1 200 litres de mayonnaise, 10 000 pêches, 1 000 kg de raisin, 3 000 litres de café<sup>12</sup> !

**29.** Dîner donné en l'honneur du Président Gaston Doumergue, en visite à Alger pour les fêtes du centenaire de l'Algérie, au Palais Mustapha, le 4 mai 1930.  
Lithographie en couleurs  
Dessin de M. Racim, imprimeur Marcel Léon à Alger

**37.** Déjeuner conçu par le chef Auguste Escoffier au Carlton, à Londres, le jour de l'armistice, le 11 novembre 1918  
Impression sur papier épais

### ***Le rayonnement de la France : ses chefs, sa table, ses vins***

Le menu ne serait rien sans celui qui le conçoit. Qu'on l'appelle, au fil des siècles, « grand-queux », « maître des garnisons des cuisines royales » ou « officier de bouche »<sup>13</sup>, le « chef » de cuisine assure la renommée d'une table, autrefois la table privée des grandes maisons aristocratiques et bourgeoises, aujourd'hui la table publique des restaurants et des grandes institutions (ambassades, palais gouvernementaux, etc.). Pourtant son nom n'est que rarement mentionné, en particulier lorsqu'il officie pour un chef d'État.

Quoi qu'il en soit, à chaque période cruciale de l'histoire de la cuisine, le chef a incarné la modernité, expérimentant de nouveaux arômes, de

<sup>13</sup> *Larousse gastronomique* préfacé par Auguste Escoffier, Librairie Larousse, Paris, 1938, à l'article « chef »

nouveaux produits, de nouvelles textures, de nouvelles alliances. N'est-ce pas Menon qui, en 1742, intitule l'un de ses ouvrages *La Nouvelle cuisine* et affirme dans la préface d'un autre, *La science du maître d'hôtel cuisinier* paru en 1749, qu'il souhaite « instruire dans l'Art de la Cuisine moderne » ? Et pourtant c'est bien dans les années 1970 que naît officiellement le courant culinaire dénommé aussi « La Nouvelle cuisine », plus légère, inventive, authentique, en réaction à la cuisine traditionnelle théorisée par Auguste Escoffier.

Quel que soit le nom donné à chaque nouvelle tendance culinaire, cette dernière reflète de nouveaux modes de vie, de nouvelles attentes de la société et elle implique parallèlement une mise à niveau des objets d'art de la table.

**36.** Dîner conçu par le chef Charles Elmé Francatelli pour la reine Victoria à Buckingham Palace, le 10 juin 1841  
Menu manuscrit

**38.** Déjeuner conçu par les chefs Paul Bocuse, Pierre et Jean Troisgros, Michel Guérard, Roger Vergé à l'occasion de la nomination de Paul Bocuse au grade de Chevalier de la Légion d'honneur, Palais de l'Élysée, 25 février 1975  
Menu imprimé

**39.** Déjeuner conçu par le chef Antoine Westerman et offert par François Mitterrand aux membres du Conseil européen lors du sommet de Strasbourg, le 9 décembre 1989  
Strasbourg, 9 décembre 1989  
Menu imprimé

**40.** Déjeuner conçu par les chefs Yannick Alléno, Alexandre Gauthier, Nicolas Masse, Marc Veyrat et Christelle Bruat et offert par le Président François Hollande aux cent quarante-sept chefs d'État réunis pour la COP21 au Bourget, le 30 novembre 2015

Chaque repas est l'occasion de célébrer le prestige des produits et des vins français. Le marché des vins de Bordeaux fut dès le début international, prisé par les Hollandais et les Anglais. Dès le 19<sup>e</sup> siècle, ils font l'objet de guides, comme l'illustre l'ouvrage *Bordeaux : its wine and the Claret Country* de Charles Cock paru en 1846. En vue de ces exportations se met en place assez tôt un classement des crus qui servira de base à la classification de 1855 demandée par la Chambre de commerce au Syndicat des courtiers pour l'Exposition universelle<sup>14</sup>. Fondé peu après l'entrée en vigueur de la classification, le « Conseil des Grands Crus Classés en 1855 » protège ce classement et assure son prestige. Le menu, une fois de plus, en conserve la trace précieuse.

<sup>14</sup> Dewey Markham Jr, 1855, *Histoire d'un classement des vins de Bordeaux*, Féret, 1997

**31.** Dîner du Conseil des Grands Crus classés en 1855 donné au château Lafite-Rothschild, le 17 juin 2001  
Menu, invitation, et note de dégustation imprimés  
Musée des Arts décoratifs et du Design

Les vins de Bordeaux sont présents sur toutes les grandes tables, du baptême du prince impérial (châteaux Yquem, Margaux-Rauzan, Laroze, Brane-Mouton et Léoville) à la réception des Kennedy (châteaux Haut-Brion et Mouton-Rothschild) évoqués en début d'exposition. Les cours européennes sollicitent les prestigieux crus de la région bordelaise : les châteaux Latour 1875 et Margaux 1871 sont servis à l'occasion de la réception du Shah de Perse à Buckingham en 1902, un Sauternes accompagne les mets du menu de Louis II de Bavière, les châteaux Léoville et Lafite sont présents à la table de l'Empereur d'Autriche François-Joseph. A la maison Blanche, en 1969, on sert du château Ausone à l'occasion de la rencontre entre le Président Nixon et le secrétaire du Parti communiste de l'Union soviétique, Khrouchtchev. Deux livres de cave du Palais de l'Élysée, dans lesquels sont inscrites toutes les commandes, entrées et sorties des bouteilles de la table présidentielle sous le Général de Gaulle, montrent également à quel point ces vignobles sont plébiscités.

Cette cave évolue, s'enrichit au fil du temps. La collection de Jean-Maurice Sacré, qui s'est désormais spécialisé dans l'acquisition des menus présidentiels, en est l'exemple. Ainsi, une semaine avant l'exposition, il a acquis le menu du dîner offert à l'Élysée en l'honneur des collectionneurs américains Spencer et Marlene Hays qui ont fait don de leur collection d'œuvres d'art à la France. Lors de ce dîner fut servi du château Haut-Bailly, mécène d'honneur du musée des Arts décoratifs et du Design. Ce château Haut-Bailly était déjà présent à la table du Président Armand Fallières lorsque celui-ci fut reçu par le Conseil municipal de Bordeaux le 17 septembre 1910. Le château Haut-Bailly nous a aimablement prêté le menu du dîner d'ouverture organisé dans le cadre de Vinexpo 2007, où des professionnels venus de trente-cinq pays étaient présents pour rendre hommage aux vins de Bordeaux. Le repas avait été conçu par le chef Alain Passard, propriétaire du restaurant parisien trois étoiles L'Arpège.

**32.** Dîner Saveurs d'Alain Passard donné pour l'inauguration du salon Vinexpo au château Haut-Bailly, le samedi 16 juin 2007

**33.** Banquet offert par le Conseil municipal de Bordeaux en l'honneur du Président Armand Fallières à l'Hôtel de Ville, le 17 septembre 1910  
Photogravure  
Imprimeur Goireau-Borda à Bordeaux

**34.** Livre de Cave du Palais de l'Élysée en deux volumes  
1959-1961 et 1962-1965

**35.** Dîner offert par le Président François Hollande en l'honneur de Spencer et Marlene Hays décorés du grade de commandeur de la Légion d'honneur au Palais de l'Élysée, le 22 octobre 2016  
Lithographie en couleurs.

Depuis le 17<sup>e</sup> siècle et Vincent La Chapelle (fin 17<sup>e</sup> siècle – 1745), les chefs français et leur cuisine sont plébiscités par les autres pays. Employé par l'ambassadeur britannique à La Haye avant de suivre le Prince d'Orange aux Pays-Bas, La Chapelle travailla également pour Jean V de Portugal et Madame de Pompadour – pour laquelle il créa « les puits d'amour ». Et il publia d'abord son grand ouvrage *Le Cuisinier moderne* en anglais, sous le titre *Modern Cook* (1733). Nous avons déjà évoqué au 19<sup>e</sup> siècle Antonin Carême et ses pérégrinations au service des souverains des grandes cours européennes. Auguste Escoffier, qui se fait connaître en dirigeant les cuisines du Grand Hôtel de César Ritz à Monte Carlo, se retrouve en 1890 chef des cuisines de l'Hôtel Savoy à Londres où il met au point de fameuses recettes dont la pêche Melba, puis au Carlton au début du 20<sup>e</sup> siècle.

De leur côté, les chefs étrangers viennent se former en France depuis plusieurs générations, comme Carles Elmé Francatelli, d'origine italienne mais né à Londres, qui vint à Paris faire son éducation culinaire avant de devenir chef pour le très select St James's Club, puis auprès de la reine Victoria de 1840 à 1842. Il est l'auteur – lui aussi ! – d'un ouvrage intitulé *The Modern Cook* en 1845. Aujourd'hui de nombreux chefs français tiennent des restaurants à l'étranger : Claude Troisgros, Eric Ripert, Hélène Darroze, etc.

Au-delà de la cuisine, c'est l'art de recevoir à la française qui rayonne en dehors de nos frontières. Les menus les plus anciens l'illustrent déjà. Ils sont écrits en français et des plats aux appellations locales, comme la « crème diplomate à la Victoria », le « Zarskaya Caviar aux Blinis », voisinent avec des valeurs sûres de la cuisine française : cailles à la d'Uxelles - recette du cuisinier La Varenne (1618-1678) - côtelettes d'agneau à la Bayonnaise, croquettes à la D'Artois, terrines de foies gras ou encore Chantilly et tarte Tatin.

### **Angleterre**

**41.** Dîner du soixantième anniversaire du couronnement de la reine Victoria à Buckingham Palace, le 22 juin 1897  
Lithographie en couleurs

**42.** Déjeuner de la reine Victoria à Buckingham Palace, le 3 janvier 1901  
Lithographie en couleurs

**43.** Dîner de chasse de la reine Victoria à Balmoral, le 12 octobre 1896  
Lithographie en couleurs et menus manuscrit

**44.** Dîner donné à l'occasion du mariage de Léopold d'Albany et de la princesse Hélène de Waldeck-Pyrmont à Buckingham Palace, le 27 avril 1882  
Lithographie en couleurs

**45.** Dîner à l'occasion de la réception du Shah de Perse par le roi Edouard VII à Buckingham Palace, le 18 août 1902  
Impression sur papier gaufré

**46.** Repas privé de la reine Elisabeth II à Buckingham Palace, le 5 avril 1985  
Menu imprimé

### **Allemagne**

**47.** Dîner de sa majesté le roi Louis II de Bavière au château de Munich, le 14 janvier 1867  
Lithographie et menu manuscrit

**48.** Banquet annuel donné par le prince régent Léopold de Bavière pour commémorer l'anniversaire de mariage de l'Impératrice Elisabeth d'Autriche, Munich, le 24 avril 1900  
Lithographie en couleurs

**49.** Dîner donné par le grand-duc de Saxe Charles Alexandre au château de Wartburg, le 29 mai 1900  
Lithographie

### **Autriche**

**50.** Dîner donné par l'Empereur d'Autriche François-Joseph en l'honneur de la visite de l'Empereur d'Allemagne Guillaume II, le 14 mai 1909  
Lithographie

**51.** Dîner donné par l'Empereur d'Autriche François-Joseph en l'honneur de la visite du prince régent Louis de Bavière à Schönbrunn, le 4 juin 1913  
Lithographie

### **Italie**

**52.** Dîner donné par le roi d'Italie Victor-Emmanuel III en l'honneur de la visite du Tsar Nicolas II à Rome au palais du Quirinal, le 11 février 1899  
Lithographie en couleurs



## **Egypte**

- 53.** Buffet organisé par le roi d'Egypte Fouad I<sup>er</sup> au palais d'Abedin, le 5 mars 1931  
Menu et invitation au nom du professeur Carlo Alfonso Nallino, célèbre orientaliste  
Menu imprimé

## **États-Unis d'Amérique**

- 54.** Dîner offert par le Président John Fitzgerald Kennedy en l'honneur du ministre André Malraux à la maison blanche, le 11 mai 1962  
Menu imprimé

## **Russie**

Le rapprochement entre la France et la Russie en vue d'une alliance contre l'Allemagne a commencé dès 1893 avec l'accueil de l'escadre russe à Paris. En octobre 1896, le Tsar et son épouse font eux-mêmes le déplacement pour rencontrer le Président Felix Faure, arrivant avec leur flotte à Cherbourg. Le 18 août 1897, c'est au tour du Président français de faire le voyage jusqu'à Saint-Petersbourg, à bord du Croiseur Pothuau qui fait escale à Cronstadt<sup>15</sup>. S'en suivent plusieurs jours de festivités organisées par le Tsar, dont témoignent les menus de la collection de Jean-Maurice Sacré.

- 30.** Banquet offert par le Conseil général du Nord au Président Émile Loubet à son retour de Russie, Dunkerque, 27 mai 1902  
Gravure en couleurs  
Graveur Charles Willmann à Paris

- 55.** Dîner donné par le Tsar Nicolas II en l'honneur du Président Felix Faure au Palais Peterhof, le 11/23 août 1897  
Lithographie en couleurs

- 56.** Déjeuner donné par le Tsar Nicolas II en l'honneur du Président Felix Faure à Krasnoïe Selo, le 13/25 août 1897  
Aquarelle originale d'Ernst Friedrich von Liphart

- 57.** Dîner donné par le Tsar Nicolas II en l'honneur du président Felix Faure à Krasnoïe Selo, le 13/25 août 1897  
Aquarelle originale de Nicolas Gritsenko représentant l'arrivée de la flotte russe dans le port de Cherbourg et l'arrivée de la flotte française dans le port de Cronstadt

- 58.** Service dit « du Tsar »  
Commandé pour le Tsar Nicolas II en 1906  
Cristal clair doublé de cristal rouge à l'or, taille riche  
Baccarat, collection patrimoniale  
En 1906, Baccarat a créé pour Nicolas II, couronné « Tsar de toutes les Russies » en 1894, un service de verres en cristal clair doublé de cristal rouge à l'or,

<sup>15</sup> Laurent Stefanini (dir), *A la table des diplomates, l'histoire de France racontée à travers ses grands repas*, éditions de l'Iconoclaste, Paris, 2016, p.149

exceptionnel par sa jambe haute, son pied festonné et son décor à pointes de diamant et palmettes.

Appelé en son honneur service « du tsar », il se compose d'un verre à eau, un verre à vin, une coupe à champagne et un verre à vodka réalisé sur mesure. Cet ensemble impressionnant a suscité l'admiration de bon nombre d'aristocrates et représente au début du XX<sup>ème</sup> siècle une part substantielle des exports de la manufacture, avec des commandes de toute la famille impériale. Les verres en cristal rouge de ce service étaient réservés au Tsar et aux seuls membres de sa famille. Les autres couleurs (bleu, vert, ambre) étaient destinées aux invités et autres sujets de la cour impériale. Exclusivement fabriqué par des Meilleurs Ouvriers de France, ce service est aujourd'hui encore disponible, à la commande.

## Les menus de la guerre

### La guerre de 1870

Suite à la capitulation de Sedan, les Prussiens assiègent Paris de septembre 1870 à janvier 1871. L'hiver est rigoureux, les vivres manquent et la famine menace. On commence à manger chevaux, mulets, ânes, moineaux et même du chat, du chien, des rats si l'en croit les témoignages de l'époque, comme celui de Francis Wey dans sa *Chronique du siège de Paris* parue en 1871 : « Une brochette de six moineaux plumés se vendait 5 francs, les chiens, les chats débités aux boucheries, voire les rats d'égout écorchés du museau à la queue trouvaient des chalands »<sup>16</sup>.

Et que dire de ce menu de Noël imaginé par le chef du Café voisin Alexandre Choron, qui nourrit la peur et les fantasmes obsessionnels suscités par l'abattage des éléphants du Jardin d'acclimatation Castor et Pollux.

<sup>16</sup> Francis Wey, *Chronique du siège de Paris*, Hachette, 1871, pp. 218-219

**59.** Menu de Noël du restaurant *Café Voisin* le 25 décembre 1870, 99<sup>e</sup> jour du siège de Paris  
Lithographie

**60.** *Grand dîner parisien*, décembre 1870 - janvier 1871  
Gravure sur cuivre  
Charles Bloquel dessinateur, Jean Gauchard graveur, Jules Claye imprimeur

**62.** *Souvenir du siège de Paris 1870-1871*  
Objet commémoratif  
Lithographie accompagnée d'un morceau de pain du siège de Paris

## La Grande guerre

Les menus de la guerre 1914-1918 forment un chapitre à part, drôle et émouvant : le quotidien des soldats nous y est raconté, presque au jour le jour, grâce à des menus croqués à l'encre et rehaussés à l'aquarelle pour certains, ronéotypés pour d'autres. Portant un regard tantôt acéré, tantôt plein d'amertume, les auteurs et illustrateurs de ces menus témoignent, à travers eux, de l'état d'esprit qui règne au front. Ces caricatures et dessins humoristiques légendés sont accompagnés de listes de plats aux noms farfelus mais si révélateurs : le 24 octobre 1914, au tout début du conflit, les soldats partis au front la fleur au fusil dégustent une « soupe à la déroute allemande » suivie de « pommes de terre à la baïonnette », mais au fur et à mesure que l'armée s'enlise dans le conflit, les intitulés deviennent plus sobres, plus courts, dissimulant derrière un effort de rédaction le manque de nourriture et la pauvreté des denrées (choux, chicorée, pomme de terre qui reviennent inlassablement).

Parmi les illustrateurs, l'un d'entre eux a pu être identifié, il s'agit d'un certain Margerie, secrétaire du colonel de Colbert au sein du 11<sup>e</sup> régiment de cuirassiers. Plusieurs de ces menus sont conservés à la Bibliothèque de Dijon, fonds de référence. Les thèmes principalement abordés dans ces dessins sont le quotidien des soldats (le planton, la corvée de linge, le rationnement) et une sorte « d'histoire parallèle », comme la qualifie Caroline Poulain de la Bibliothèque de Dijon<sup>17</sup>, qui met en scène des personnages caricaturaux représentant les trois grandes forces en puissance (Allemagne, France, États-Unis). D'autres menus peuvent être contextualisés : ils font partie de ce que l'on appelle la série d'Arras – ville alors en première ligne sous le feu allemand - réalisée entre janvier 1915 et mars 1916.

<sup>17</sup> Caroline Poulain (dir.), *Potage tortue, bûisson d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus, catalogue de la bibliothèque de Dijon*, Paris, Agnès Viénot éditions, 2011

- 63.** Menu *Le grognard*, 1<sup>er</sup> octobre 1914
- 64.** Menu de la Croix rouge/société française de secours aux blessés militaires, 24 octobre 1914
- 65.** Menu *Un enfant de la troupe...*, 10 janvier 1915
- 66.** Menu *La saint poilus*, 31 octobre 1915
- 67.** Menu *Il m'a pris de force*, 5 janvier 1916
- 68.** Menu *À l'arrivée du permissionnaire*, 15 janvier 1916
- 69.** Menu *En permission*, 1<sup>er</sup> février 1916
- 70.** Menu *En campagne*, 17 février 1916
- 71.** Menu *Le mobilisés de Paris et Berlin*, 3 février 1916
- 72.** Menu *La petite viande française*, 19 avril 1916
- 73.** Menu de l'Argonne, 01 mai 1916
- 74.** Menu *La lune regarde la terre en feu*, 29 octobre 1916

- 75.** Menu de Réveillon, 24 décembre 1916
- 76.** Menu du Général Pétain, 26 janvier 1917
- 78.** Menu *Yorktown* 1781, 1917
- 79.** Menu *La citadelle de Verdun*, 23 janvier 1917
- 80.** Menu *Ersatz*, 30 janvier 1917
- 81.** Menu *Oncle Sam*, 5 février 1917
- 82.** Menu *Le mot de passe*, 11 février 1917
- 83.** Menu du planton, 12 février 1917
- 84.** Menu blocus des denrées, 4 février 1917
- 85.** Menu les joies du cantonnement, 25 février 1917
- 86.** Menu de Pâques, 8 avril 1917
- 87.** Menu de Réveillon, 31 décembre 1917
- 88.** Menu du sous-marin *Lagrange*, 14 juillet 1918
- 89.** Déjeuner de la victoire conçu par Auguste Escoffier le jour de l'armistice du 11 novembre 1918
- 90.** Menu de la Victoire « la grosse Bertha », 14 novembre 1918

### ***La Seconde Guerre mondiale***

- 92.** Projet de menu pour le *Club des Cents* par Louis Icart, 1940  
Fondé en 1912 par Dominique Lamberjack et Louis Forest, le *Club des Cent* réunit des amateurs de bonnes tables et de bons vins. Parmi leurs membres on a pu compter Henri Gault et Christian Millau, auteurs du célèbre guide éponyme, ou encore Paul Bocuse, Joël Robuchon, mais aussi des personnalités du monde du spectacle, de la politique ou du cinéma. Tous les jeudis, un repas est organisé par un des membres<sup>18</sup>.  
Sur la couverture de ce projet de menu, chaque nom de Ville menacée par l'envahisseur nazi est remplacé par le nom de l'une de ses spécialités : les vins pour Bordeaux, les huîtres pour Arcachon, etc., preuve, s'il en fallait, que ces produits font partie d'un patrimoine identitaire. D'ailleurs le *Club des Cent* n'est pas étranger à l'inscription du « repas gastronomique des Français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2010.

<sup>18</sup> Collectif, *Les 100 ans du Club des Cents*, Flammarion, 2011, 159p.

## ÉTAGE

### *Le menu, une œuvre graphique*

Le menu est en tout point un vecteur de communication : d'abord, il informe les amphitryons sur la composition du repas, mais il est également le support d'une forme d'expression artistique, parfois très codifiée lorsqu'il est orné de la gravure d'un palais royal ou présidentiel et des symboles du pouvoir, parfois drôle et satirique lorsqu'on fait appel, pour sa réalisation, à des illustrateurs de renom, comme l'ont compris diverses sociétés réunissant bibliophiles et amateurs de belles estampes au début du 20<sup>e</sup> siècle.

#### *Les menus du Guildhall*

Le Guildhall est un bâtiment de la Cité de Londres construit dans la première moitié du 15<sup>e</sup> siècle. Il était le siège des guildes qui dirigeaient la Cité. Tous les ans en septembre est élu un Lord-maire, c'est-à-dire le maire de la Cité. Quelques jours après son investiture, qui a lieu en novembre, un grand banquet de sept cents convives est organisé. Puis plusieurs se succéderont au cours de l'année en l'honneur d'hôtes prestigieux. Les cartons d'invitations et les menus, richement ornés, sont à la hauteur de l'événement.

- 93.** Carton d'invitation et menu du banquet donné à l'occasion de l'intronisation du Lord-Maire Thomas Scambler Owden, le 9 Novembre 1877  
Lithographie en couleurs  
Imprimeur Blades, East & Lames sur un papier cartonné de la maison Norris & Son, Londres
  
- 94.** Carton d'invitation et menu du banquet donné à l'occasion de l'intronisation du Lord-Maire Sir Charles Wetham, le 9 novembre 1878  
Lithographie en couleurs  
Blades, East & Lames, Norris & Son, Londres
  
- 95.** Carton d'invitation et menu du banquet donné à l'occasion de la réception du Shah de Perse, le 20 juin 1873  
Lithographie en couleurs  
Blades, East & Lames, Londres
  
- 96.** Carton d'invitation et menu du banquet donné à l'occasion de la réception du Tsar Alexandre II, le 18 mai 1874  
Lithographie en couleurs  
Unwin brothers, Londres

**97.** Carton d'invitation et menu du banquet donné à l'occasion de la réception du préfet de la Seine, le 29 juillet 1875  
Lithographie en couleurs  
Imprimeur J. Fitch, Londres

**98.** Carton d'invitation et menu du banquet donné à l'occasion de la réception du Prince de Galles, le 19 mai 1876  
Lithographie en couleurs  
Jones and Cuthbertson et S.W Rowsell and son, Londres

### *Les menus des illustrateurs*

**99.** Auguste Emile Renault (Saint Malo, 1870 – Le Havre, 1938), dit Malo-Renault  
Menu de la société *Les Cent bibliophiles*, été 1922  
Gravure en couleurs sur papier de riz

**100.** Charles Jouas (Paris, 1866 - 1942)  
Menu du déjeuner de la société *La gravure originale en noir* au restaurant Jean Goujon le 23 mars 1921  
Imprimeries A. Porcabeuf, 187 rue Saint-Jacques à Paris  
Gravure originale à l'eau-forte et à l'aquatinte, sur papier vergé. Signée à la pointe dans le sujet. Contresignée et dédiée « À monsieur Eugène Corbin, Ch. Jouas » au crayon gris par l'artiste

**101.** Georges Auriol (Beauvais, 1963 – Paris, 1938)  
Menu de la société *Les Cent bibliophiles* du 11 décembre 1907  
Lithographie originale en couleurs, épreuve sur vélin fort  
Dessinateur, créateur de caractères typographiques et auteur français, Georges Auriol fait partie, avec Henri Rivière, Willette, Steinlen, et d'autres, du groupe d'artistes qui avait ses habitudes au cabaret du Chat Noir. Il créa les caractères Auriol, Auriol Labeur, Auriol Champlévé, Robur et Française légère pour les fonderies G. Peignot<sup>19</sup>.

**102.** Georges Auriol (Beauvais, 1963 – Paris, 1938)  
Carte pour le cabaret Le Chat noir  
Lithographie originale, épreuve avant la lettre  
Imprimerie Charles Blot, 7 rue Bleue à Paris

Un exemplaire de cette carte est conservé au musée de Châtellerault, ville de naissance de Rodolphe Salis, fondateur du cabaret Le Chat noir à Paris en 1881.

**103.** Luis Felipe-Vicente Jou i Senabre, dit Louis Jou, (Gracia, 1881- Les Baux de Provence, 1968)  
Menu de la société *Les Cent bibliophiles* du 17 juin 1914

<sup>19</sup> Jean-Claude Faudouas, *Dictionnaire des grands noms de la chose imprimée*, Paris, Retz 1991. Référence citée dans la notice d'œuvre de la Bibliothèque nationale de France qui conserve un exemplaire de ce menu

Gravure originale sur bois, épreuve numéroté  
Louis Jou est un peintre, graveur et typographe. Il fréquente André Derain, Pablo Picasso, Apollinaire et obtient des commandes dans la revue *Schéhérazade* de Jean Cocteau. Il publie des dessins dans *L'Assiette au beurre*, *Le Témoin*, *Le Courrier français*, *Le Frou-frou*. Typographe, il dessine ses propres caractères. En 1914 il illustre *Les opinions de M. Jérôme Coignard* d'Anatole France, vendue par souscription aux membres de la société *Les Cent Bibliophiles* dirigée par l'avocat Eugène Rodrigues. Il fonde sa propre maison d'imprimerie à Paris en 1926<sup>20</sup>.

**104.** Adolphe Willette (Châlons-sur-Marne, 1857 – Paris, 1926)  
Menu du déjeuner anniversaire du *Courrier français* au restaurant *Julien*  
le 16 novembre 1901  
Estampe

*Le Courrier français* est un hebdomadaire illustré fondé et dirigé par Jules Roques. Journal satirique, il paraît de 1884 à 1914. Adolphe Willette illustre la plupart des pages de couverture.

**105.** Auguste Emile Renault (Saint Malo, 1870 - Le Havre, 1938), dit Malo-Renault  
Menu de la société *Les Cent bibliophiles* pour le dîner du 18 juin 1913  
Pointe sèche, épreuve numérotée

**106.** Robert Bonfils (Paris, 1886 - 1972)  
Menu de la société des *Cent bibliophiles* pour le dîner du 13 décembre 1911  
Estampe

Formé à l'École Nationale Supérieure des Arts Décoratifs à celle des Beaux Arts, il expose régulièrement au Salon d'Automne et à celui des Artistes Décorateurs. C'est à partir de 1913 qu'il se lance dans la gravure. Il réalise l'affiche de l'Exposition internationale des Arts décoratifs et industriels de 1925.

**107.** Georges Barbier (Nantes 1882 - Paris 1932)  
Menu, 1929  
Estampe

Peintre, dessinateur de mode (et de costume pour le cinéma) et illustrateur français. Il travaille pour des journaux satiriques tels que *Le Rire* ou *La Baïonnette*. L'influence des vases grecs, des miniatures indiennes, d'Aubrey Beardsley et de Léon Bakst marqua profondément son style<sup>21</sup>.

**108.** Alfons Mucha (Ivančice, 1860 - Prague, 1939)  
Menu du banquet organisé pour la Journée Sarah Bernhardt au Grand Hôtel le 9 décembre 1896  
Lithographie d'André Devambes d'après le dessin original  
La Journée Sarah Bernhardt fut organisée par l'écrivain Catulle Mendès. Des pièces de théâtre, des concerts, des ballets, un banquet dédié à l'actrice furent organisés. Trois menus ont été réalisés pour le même banquet par Mucha, Jules Chéret et Louise Abbema.

<sup>20</sup> Gérard Solo (dir.), *Dico Solo. 5000 dessinateurs de presse...*, Dijon, AEDIS, 2004, p. 455.

<sup>21</sup> Dictionnaire des illustrateurs, 1800-1914. Sous la direction de Marcus Osterwalder. Éditions Ides et Calendes, 1989, p. 76

<sup>22</sup> *Le Figaro* du 10 décembre 1896, p.2  
*La journée de Sarah Bernhardt*

« L'immense salle du Zodiaque où se donnait le banquet était déjà remplie les hommes en habit noir, les dames en toilette de soirée. Quand Mme Sarah Bernhardt est descendue du premier étage dans la salle, par l'étroit escalier en colimaçon qui la dessert, les cinq cents convives se sont levés, ont battu des mains frénétiquement, sans cesse, encore. [...] À part la table d'honneur on s'était placé à peu près à sa guise, malgré les cartes mises sur les couverts. Trois cartes de menus artistiques sont disposées sur les tables, signées de Mme Abbéma, de Chéret et de Mucha, qui portent : Hors-d'œuvre ; Truite saumonée sauce verte ; Côtelettes de pré salé aux pommes frites ; Poulardes du Mans à la Sardou ; Spoon au Georges Goulet Faisans flanqués de perdreaux aux truffes ; Pâté de foie gras Grand-Hôtel ; Salade à la Parisienne ; Gâteaux Sarah Bombe Tosca ; Compote de fruits, pâtisseries. Sherry Golden Chablis Moutonne, Saint-Estèphe en carafes Chambertin 1884, Champagne de Venoge frappé Café, Liqueurs. On mange gaiement, les yeux fixés sur l'héroïne de la fête. [...] Le silence se fait et Sarah se lève pour dire ces simples mots: "A vous tous, mes amis, d'un cœur ému et reconnaissant je vous dis, merci, merci". Les chœurs de Colonne entonnent l'hymne composé par MM. Armand Silvestre et Gabriel Pierné, qu'on applaudit longuement, puis on se lève de table. »<sup>22</sup>.

Mucha a réalisé plusieurs dessins originaux pour des menus, dont un, en 1899 pour le restaurant du Pavillon bosniaque, un autre pour le banquet inaugural de l'Exposition Universelle de Paris en 1900, et plusieurs petits menus publicitaires pour Moët et Chandon.

**109.** Zig Brunner (Varsovie, 1978 – Paris, 1961)

Menu du 5<sup>e</sup> dîner des Compagnons de la Belle Table au Restaurant de l'Horloge à Paris, le 18 février 1948

Estampe

**110.** Marc Chagall (Liozna, 1887 - Saint Paul de Vence, 1985), 1977

Menu du dîner donné en l'honneur du président des États-Unis Jimmy Carter au Palais du Grand Trianon à Versailles, le 5 janvier 1978

Lithographie originale tirée sur papier Japon.

**113.** André Devambez (Paris, 1867 – 1944)

Quatre menus datés du 21 janvier 1920

*Le Café des Territoriaux*

*Le discours du ministre*

*Le déjeuner aérien*

Sans titre

Estampes rehaussées à l'encre et à la gouache au pochoir

**114.** Georges Barbier (Nantes, 1882 - Paris, 1932)

Réception du roi Georges V par le Président Raymond Poincaré à l'ambassade de France à Londres, le 25 juin 1913

Gravure

Maquet Gr. Paris



Mur du fond :

**111.** Alfons Mucha (Ivančice, 1860 – Prague, 1939)

Série de menus publicitaires à remplir pour la marque de champagne Moët et Chandon, vers 1898

Lithographie en couleurs

Imprimeur F. Champenois, Paris

**112.** Guy Arnoux (Paris, 1886 – Ardon, 1951)

Menus patriotiques, 1913

Illustration au pochoir

Imprimeur maison Devambez

Issu d'une famille de militaires, l'armée et le patriotisme sont des thèmes récurrents dans son répertoire. Il travaille des supports très divers : affiches, costumes, éventails, etc. Et il est également à l'origine en 1914 d'un caractère typographique intitulé Guy-Arnoux capitale. Il travaille à plusieurs reprises avec la célèbre maison Devambez, fondée par Edouard Devambez, imprimeur et éditeur de livres d'art. André Devambez, le fils, est lui-même artiste. Prix de Rome en 1890, il séjourne à la Villa Médicis de 1893 à 1896. Il illustre des journaux et de nombreux menus, programmes et publicités.

**117.** Auguste Vimar (Marseille, 1951 – 1916)

Série de menus pour les repas des premières classes de la Compagnie des messageries maritimes

Chromolithographie

Imprimerie Marseillaise, 39, rue Sainte

La Compagnie des messageries maritimes assure le transport de passagers et de lignes postales vers l'Orient. Fondées en 1851, elles relient Marseille à Singapour, Saïgon, Hong-Kong, Shanghai, Yokohama<sup>23</sup>. Une deuxième ligne dessert l'Australie et la Nouvelle Calédonie par Bombay et Colombo. Les départs ont lieu tous les quinze jours le dimanche à 10h. Le Tonkin fait son premier voyage en 1898. Il est affecté à la ligne d'Extrême-Orient Marseille-Saïgon-Yokohama. Le Sénégal, qui peut accueillir deux cent-vingt-deux passagers en cabine est lancé le 18 septembre 1870. En septembre 1901, alors qu'il vient de quitter Marseille avec 175 croisiéristes, un cas de peste se déclare à bord obligeant les passagers à observer une quarantaine sur les îles du Frioul. Parmi eux se trouvent Raymond Poincaré, futur président de la République ou encore le docteur bordelais Albert Demons, qui fut l'un des premiers à examiner le malade<sup>24</sup>.

<sup>23</sup> *Encyclopédie des messageries maritimes*, page web.

<sup>24</sup> Communication faite par le docteur Bucquoy à l'Académie de médecine, 16 novembre 1901, in *Revue scientifique de l'Académie des sciences de Paris*, Gallica

## Les objets du menu et le menu-objet

Le menu ne peut se réduire à un document en deux dimensions, d'une part parce qu'il n'existe pas sans la table que l'on a dressée en conséquence et au faste de laquelle il répond, et d'autre part parce que très rapidement le menu a dépassé son statut de document informatif et commémoratif pour devenir un objet souvenir, presque fétiche, qui donne envie d'être conservé : il devient ainsi boîte, éventail, livre, origami, tapis de soie,...

## Les objets du menu

Vitrine du fond :

**118.** Menu et plan de table du dîner servi aux premières classes lors du voyage inaugural du paquebot Normandie le 23 mai 1935  
Véritable ambassade flottante du raffinement et de l'art de vivre français, le Normandie sillonne les mers à partir de 1935 au sein de la Compagnie Générale Transatlantique, accueillant à son bord jusqu'à 2000 passagers. Le film tourné lors du voyage inaugural offre une visite guidée qui ne manque pas d'attirer l'attention sur les cuisines où s'affairent les chefs, et l'immense salle à manger des premières classes, haute de trois ponts, aux lourdes portes à double battant. Elle a été conçue par les architectes Pierre Patout et Henri Pacon. Ses 1 063 m<sup>2</sup> sur une hauteur de 9,50 m peuvent accueillir 750 passagers de 1<sup>ère</sup> classe en même temps, éclairés par les luminaires de René Lalique. C'est ici qu'eut lieu le festin présidé par Albert Lebrun dont le menu, ambitieux (« tous les fruits de France ») ne manque pas de faire honneur, par l'intitulé de ses plats, à la richesse du terroir normand. Pour les servir, la Compagnie Générale Transatlantique a commandé à la maison Christofle des pièces de service en argent dessinées par Luc Lanel.

**119.** Neuf pièces d'orfèvrerie réalisées par Luc Lanel (1893-1965) pour la maison Christofle le 19 avril 1934 à destination de la salle à manger des premières classes du paquebot Normandie  
Plat oval  
Légumier modèle *Transat*  
Théière, cafetière et pot à lait modèle *Transat*  
Seau à champagne modèle *Transat*  
Fourchette, cuiller et brochette modèle *Atlas*

Le seau à champagne est présenté avec le fac-similé de la bouteille de champagne G.H. Mumm Cordon Rouge 1926 servi lors du voyage, comme mentionné sur le menu. Le Cordon rouge apparaît en 1876, lorsque Georges Hermann Mumm, pour honorer ses clients prestigieux, décide d'orner le col des bouteilles de sa cuvée brut d'un ruban de soie rouge, référence à l'Ordre Royal de Saint Louis ou au Grand Cordon de la Légion d'honneur. Ce cordon rouge devient rapidement une référence

l'on retrouve la bouteille sur de nombreuses œuvres d'illustrateurs du début du 20<sup>e</sup> siècle, comme sur le dessin de A. Willette pour le Courrier français.

Table centrale et ses deux menus au mur :

**120.** Service de table du dîner d'État donné en l'honneur du roi Edouard VII au Palais de l'Élysée, le 2 mai 1903

Assiette et patelles en porcelaine de Sèvres du service *Capraires*  
Verres et coupe à champagne modèle *Versailles*  
Couverts en argent modèle *Louis XV*

**121.** Service de table du dîner d'État donné en l'honneur du Président des États-Unis d'Amérique J.F.Kennedy au Palais de l'Élysée, le 31 mai 1961

Assiette en porcelaine de Sèvres du service *aux oiseaux*  
Verres en cristal de Baccarat du service *Juvisy*  
Couverts en argent de la maison Puiiforcat

Le service *Juvisy* en cristal de Baccarat fut créé à l'occasion de l'Exposition universelle de Paris en 1867 et choisi par Émile Loubet pour le palais de l'Élysée en 1899. Il y est encore utilisé lors des réceptions officielles. Il est en cristal clair taillé en « losanges à flots », cristal rouge à l'or, et gravé à la roue aux initiales de la République française.

La vaisselle d'un grand repas officiel à l'Élysée est systématiquement composée de porcelaine de Sèvres, de verres en cristal et de couverts en argent massif.

### **Le menu-objet**

De part et d'autre de la trémie :

**122.** Dîner donné à l'occasion de l'inauguration du bâtiment de la Bourse de Londres par la reine Victoria, le 28 octobre 1844  
Impression sur soie

« Dans l'appartement principal destiné aux souscripteurs, long de quatre-vingt-huit pieds par quarante de large, un somptueux déjeuner a été dressé auquel participent Sa Majesté, le prince Albert, la duchesse de Kent, le duc et la duchesse de Cambridge. Et quelques autres des principaux invités étaient assis à la table transversale. Les grâces ont été dites par l'évêque de Londres. Trois toasts ont été donnés par le Lord-maire »<sup>25</sup>.

**123.** Déjeuner donné en l'honneur du Tsar Nicolas II à l'Arsenal de Cherbourg, le 5 octobre 1896

Menu imprimé sur soie et bordé de plumes d'autruche  
Gravure de Stern à Paris, d'après un dessin de Léon Couturier

<sup>25</sup> Sylvanus Urban, *The Gentleman's Magazine*, volume 2, Londres, E.Cave, juillet 1844, p.638  
Version numérisée par la BNF / Gallica

**124.** Banquet donné en l'honneur du Président Félix Faure par la Ville de Lyon le 29 février 1896  
Menu imprimé sur soie, couverture d'après une médaille d'Henri Auguste Jules Patey

**125.** Banquet donné en l'honneur du Président Sadi-Carnot à l'occasion de sa visite de l'Exposition universelle, internationale et coloniale de Lyon, le 24 juin 1894

Impression sur soie

Le Président de la République Sadi Carnot vient à Lyon visiter l'Exposition Internationale qui se tient au parc de la Tête d'Or. Le soir est organisé un banquet somptueux à la Bourse de Commerce. Ce sera son dernier repas. Lorsqu'il sort pour se rendre au Grand-Théâtre, Santo Caserio, un commis boulanger anarchiste le poignarde au foie. Il meurt trois heures plus tard.

**126.** Banquet donné en l'honneur du Président Alexandre Millerand venu inaugurer la foire de Printemps de Lyon le 14 mars 1921

Impression sur soie

Cohend et frères, graveurs, à Lyon

**127.** Banquet du commerce et de l'industrie donné en l'honneur du Président Félix Faure, le 30 mai 1898

Impression sur soie

D'après un dessin d'Alfons Mucha

J. Forest et Cie

**128.** Banquet donné en l'honneur du Président Félix Faure par la Ville de Saint-Etienne au restaurant Dupré, le 22 mai 1898

Impression sur soie

**134.** Déjeuner donné en l'honneur du Président Armand Fallières en visite à Nérac au Grand Hôtel de France, le 29 septembre 1906

Impression sur soie

**129 et 130.** Dîner donné par le Shah d'Iran pour célébrer les 2 500 ans de la fondation de l'Empire perse à Persépolis, le 14 octobre 1971

Menu bleu imprimé sur papier parcheminé et couverture en soie

Menu rouge imprimé sur feutrine reliée et présentée dans un écrin en laque, fond miroir

Les cérémonies se déroulent du 12 au 16 octobre 1971 sur les sites archéologiques de Persépolis et Pasargades. De nombreux chefs d'États et têtes couronnées sont présents. Une équipe composée des maisons Jansen et Leleu est chargée, sous la direction de l'architecte Fouroughi, d'aménager « le Camp du drap d'or » sur plus de soixante-quatre hectares.

<sup>26</sup> Kumitah-i et alii,  
« Rapport sur la  
commémoration  
universelle du 2500<sup>ème</sup>  
anniversaire de la  
fondation de l'Empire  
perse », in *Comité des  
affaires internationales  
du 2.500<sup>ème</sup> anniversaire  
de la fondation de l'Empire  
perse par Cyrus-le-Grand*,  
1971.

La tente royale abritait la salle à manger d'apparat de 68 m de long sur 25 m de large. Chaque invité avait ensuite sa propre tente. Le dîner du 14 octobre réunit soixante monarques et chefs d'État à la même table, gigantesque, recouverte d'une nappe d'un seul tenant de 70 m de long. Au menu : œufs de cailles farcis au caviar doré Imperial de la Caspienne, Champagne et Château de Saran ; Mousse de queues d'écrevisses sauce Nantua, Château Haut-Brion blanc 1964 ; Selle d'agneau rôti aux truffes, Château Lafite Rothschild 1945 ; Sorbet au champagne Moët & Chandon 1911 ; Cinquante paons rôtis farcis au foie gras accompagnés de cailles rôties et d'une salade de truffes et de noix, Musigny Comte de Vogüé 1945 ; Anneaux de figues fraîches givrées au porto à la crème, framboises au champagne, charbat et porto, Dom Pérignon Rosé réserve vintage 1959. Moka. Cognac Prince Eugène<sup>26</sup>.

**131.** Coupe à sorbet, vers 1867

Présentée sur les tables de réception lors des fêtes de Persépolis en 1971 célébrant le 2 500<sup>ème</sup> anniversaire de l'Empire Perse  
Cristal opale bleu turquoise, soufflé  
Baccarat, collection patrimoniale

**135.** Banquet donné à l'occasion de l'inauguration du monument Carnot à Lyon, le 4 novembre 1900  
Lithographie, rubans et médailles  
Imprimeur A. Storck, à Lyon

**132.** Dîner donné en l'honneur des astronautes d'Apollo II au Century Plaza à Los Angeles, le 13 août 1969  
Coffret se déployant en forme de fusée et renfermant le menu imprimé ainsi qu'une plaque commémorative.

Mille six cents convives venus de quatre-vingt-trois pays entourent le président Nixon et le gouverneur Reagan pour ce repas. Cette fois-ci le menu est rédigé dans la langue nationale, ferveur patriotique oblige, bien que les produits servis soient en majorité français. Il faut retenir un énigmatique mais poétique dessert « Clair de lune » qui clôt le repas.

**133.** Dîner donné en l'honneur du roi d'Espagne Alphonse XIII au Palais de l'Élysée, le 3 juin 1905  
Menu décoré d'une composition d'Eugène Morand, gravé par Dewambez, timbré au sommet des armes royales d'Espagne et au centre d'une reproduction en or de la médaille de France du maître graveur Bollée.  
Il s'agit du premier menu acheté par Jean-Maurice Sacré.

***L'Histoire se met à table  
les menus de la collection Jean-Maurice Sacré  
17 novembre 2016 - 26 février 2017***

Constance Rubini  
directrice du musée des Arts décoratifs  
et du Design

Caroline Fillon  
commissaire de l'exposition  
assistée de Mathilde Delanne

Judith Chauvel-Lévy  
scénographe

**La Ville de Bordeaux et le musée  
des Arts décoratifs et du Design  
adressent tous leurs remerciements  
à Jean-Maurice Sacré pour sa  
disponibilité et sa générosité.**

**Ils souhaitent également vivement  
remercier :**

**Château Haut-Bailly,  
mécène d'honneur**

Frayse & Associés,  
Partenaire fidèle

La Maison Mumm

Bordeaux S.O Good

Baccarat  
et plus particulièrement Michaela  
Lerch, conservatrice du patrimoine,  
directrice du musée Baccarat

Christofle  
et plus particulièrement Anne Gros,  
responsable du Musée Bouilhet  
Christofle

La Présidence de la République et plus  
particulièrement Frédéric Monteil,  
conseiller adjoint, et Hervé Guénot,  
chef du service de l'Intendance

La Chambre de Commerce et  
d'Industrie de Bordeaux et plus  
particulièrement Pierre Goguet,  
son président

La formation FERRANDI de Bordeaux

Ecole Supérieure de la Table

Samsung

Ruedi Baur

François Hubert  
et les équipes du musée d'Aquitaine

Pierre Milovanovitch  
et les équipes de la Direction  
Générale des Services Techniques

**ainsi que pour leur fidèle soutien :**

Les Amis du musée des Arts décoratifs  
et du Design

Château Nairac

Société de négoce DIVA

La commissaire de l'exposition tient  
enfin à remercier sincèrement toute  
l'équipe du musée des Arts décoratifs  
et du Design.

# informations pratiques

musée des Arts décoratifs et du Design

39 rue Bouffard  
33 000 Bordeaux  
+ 33 (0)5 56 10 14 00  
www.madd-bordeaux.fr  
madd@mairie-bordeaux.fr

## horaires

11h - 18h

fermé les mardis et les jours fériés

## tarifs

plein : 5€ / 2,5€\*

\*demandeurs d'emploi, étudiants et groupes >10 personnes

**gratuit** : le 1<sup>er</sup> dimanche de chaque mois.

Gratuité pour les Amis de Musée des Arts décoratifs et du Design, les titulaires de la Carte Jeune (>16 ans) et leur accompagnateur, les titulaires du Pass Musées Bordeaux et les < 18 ans.

## visites

visites commentées : tous les samedis et les dimanches à 15h, sans réservation  
(prix musée + 3€)

groupes : tarifs et réservations au 05 56 10 14 05  
ou [artdeco.publics@mairie-bordeaux.fr](mailto:artdeco.publics@mairie-bordeaux.fr)

visites Junior (enfants 6/11 ans) : le 3<sup>e</sup> dimanche du mois à 15h.  
venez découvrir le musée en famille !  
gratuit sur inscription au 05 56 10 14 05 ou [artdeco.publics@mairie-bordeaux.fr](mailto:artdeco.publics@mairie-bordeaux.fr)

accessibilité aux personnes à mobilité réduite : uniquement au rdc.

suivez toutes les actualités du *madd* :



@madd\_bordeaux

#madd\_bordeaux

