

Une sélection de menus thématiques

Projet MEN'HIR

à partir du fonds Pierre Orsi légué à au centre de recherche de l'Institut Paul Bocuse, Ecully

Travail réalisé dans le cadre du module Cultures Visuelles
Année 2019-2020 - ENS de Lyon

Par :

Candice Bedouet

Albert Bonnefous

Elisalex D'Albis De Ficquelmont

Olivier Idir

Marie-Madeleine Tardy

L'ANIMAL ET LA MORT

LE MENU COMME ŒUVRE

LES FORMES DES MENUS

MENUS VOYAGEURS

IMAGINAIRES D'UNE VILLE

Le repas gastronomique français, qui est entré dans le patrimoine culturel immatériel de l'humanité en 2010, comprend plus que la « pratique sociale coutumière ». Pour l'UNESCO, l'art du « bien manger » et du « bien boire » met l'accent sur « l'harmonie entre l'être humain et les productions de la nature. » Les pratiques alimentaires sont particulièrement insérées dans des réseaux de rites sociaux voire religieux, de représentations, réseaux de sens, qui, d'une certaine manière, illustrent les relations, réelles ou fantasmées, que l'homme entretient à son environnement dans l'histoire.

Parmi les « productions de la nature », face à l'homme, on trouve les animaux. Ils s'invitent sur les menus. Que nous apprend leurs représentations en ce lieu précis ? Beaucoup de choses, peut-être : du cycle de la vie et de la mort, de la notion emblématique de « terroir », de symboles séculaires, de l'évolution de l'art culinaire et du goût... et pourquoi pas de la place des productions humaine dans cette harmonie environnementale ? Allons-voir de plus près ce que nous apprennent les représentations animales sur les menus de la collection Orsi.



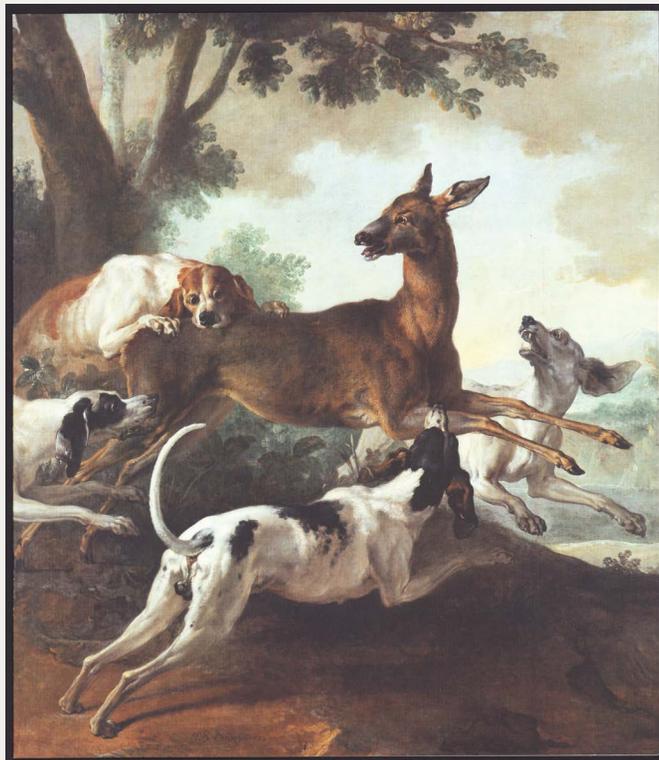


Récéption pour la nouvelle saison de chasse

Paris
1994

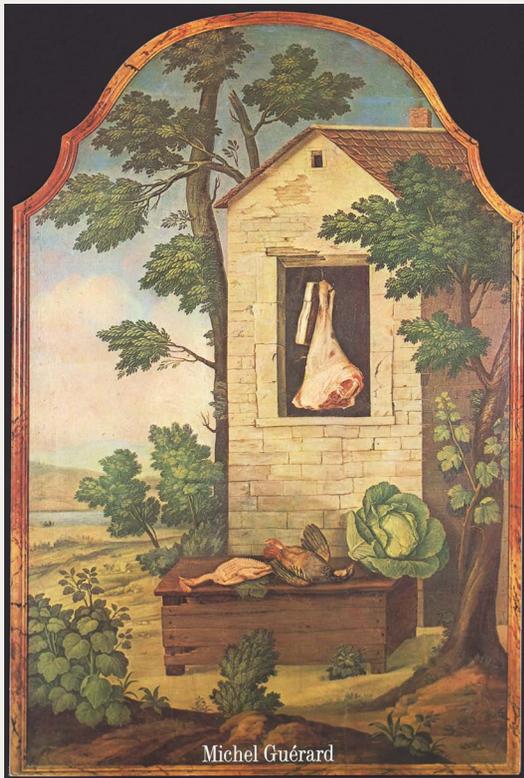
Le Terroir, image d'Épinal de la cuisine française ?

Une forme récurrente de la représentation animale dans les menus empreinte les codes de deux genres picturaux : la nature morte de gibier et les scènes de chasse. Différents types d'animaux se distinguent, les chiens de chasse et le gibier, parmi lequel on remarque divers types (le gibier à plumes, à poils, le grand gibier...). Les animaux représentés illustrent donc des pratiques alimentaires densément codées, selon des rites religieux, des pratiques sociales, et selon le rapport entre l'animal chassé et les éléments naturels (codes recueillis par les anthropologues, notamment Lévi-Strauss avec son triangle alimentaire entre eau, feu et air).



Restaurant "Concert Noble"
Bruxelles
1992

La reprise, dans les menus, de ces codes picturaux est particulièrement éloquent. Elle montre l'ampleur des rapports que la cuisine entretient avec les processus production de ses produits, d'une part, et avec un « mode de vie » particulier, de l'autre. Les représentations animales donnent une place centrale au terroir, qui apporte un gage de qualité aux produits consommés. Le gibier, à ce titre, viande sapidée par excellence, renvoie à des pratiques de chasse socialement marquées qui donnent à leur cuisine des lettres de noblesses, chaque type de gibier rapportant à différents niveaux de distinction sociale, ou de raffinement. D'ailleurs, pour le Musée de la chasse et de la nature, la peinture morte de gibier est un « signe domestique de l'appartenance du chasseur à une catégorie sociale privilégiée ». Ce goût évolue bien-sûr en même temps que les pratiques de chasse, consommation animale et production dans les élevages, mais trouve sur les menus des témoignages fidèles.



Restaurant "Les prés et les sources d'Eugénie"
Eugénie-les-bains
1992

Harmonie entre être humains et productions de la nature ?

Vivants ou morts, les animaux sont omniprésents dans l'univers pictural culinaire. On peut donc voir, dans certains menus, la formation d'images idéalisées, où est sous-entendue l'harmonie entre l'être humain et la nature. Cette harmonie intègre la mort de manière apaisée, comme elle fait part intégrale de la consommation animale dans l'art culinaire. Elle correspond en effet à des préparations variées, attribuées à des pratiques, des stratégies de conservation ou à des impératifs religieux. Il est donc intéressant de se pencher sur les illustrations des menus, qui témoignent aussi bien du rapport que la gastronomie entend entretenir avec les productions de la nature que des différentes pratiques du cuisinier.

Au pied de cochon

Téléphone : 19 63
Céviat : 11 56

Restaurant

6, Rue Coquillière.

Halles centrales de Paris, entre la Bourse de Commerce
et Saint Gustache....



OUVERT JOUR ET NUIT

NOS HORS-D'ŒUVRE

- Panglosses frites 2,50
- Salade de Tomates 2,-
- Côte australienne 2,50
- Salade Nappée 4,-
- Œuf en sautoise nappée 2,50
- Salade à l'Italie 2,50
- Œuf à l'Italie 2,50
- Mouquette au vin blanc 2,50
- Antoine de Cochonsalle 4,50
- Jambon de Paris 4,-
- Jambon de Brabant 3,-
- Saucisson sec par Plate 3,-
- Tentée de Chat 4,50
- Pâté de Campagne 2,50
- Rillettes 2,50
- Andouille de Veau 3,-
- Saucisson fumé 3,-
- Céleri avec Truffe et Cèleri 13,-

NOS PLATS D'ŒUFS

- Omelette aux fines Herbes 2,50
- Omelette au Fromage 3,-
- Omelette au Jambon 3,-
- Œuf plat au Bacon 3,-

NOS POISSONS

- Traite aux Anchois 6,50
- Traite de Vieux au Bleuet 6,50
- Sole Belle Meunière 7,-
- Loupereau Moutarde 6,50
- Croquette Saint-Jacques 6,50
- Moules Marinière 3,50

NOS LÉGUMES

- Salade de Saison 2,-
- Charqueterie Fromagère 2,50
- Hachis Vert 2,50
- Tomate Fromagère 2,50
- Pommes Allumettes 1,50
- Cassini 1,50

Le Pied de Cochon

notre recommandation

Frais de Mer (sauf au verre)

- Saumon à l'Oignon grillé 3,50
- Carottes Fromagère 4,50
- Escargots de Bourgogne, la douzaine 3,-
- Cavallini St-Jacques provençaux 4,50
- Tentée de Chat 4,50
- Pied de Cochon Grillé 3,-
- Pied de Cochon sauté Truffe 3,-
- Pommes grillées Saint-Anne 3,-
- Andouille grillée 3,-
- Saucisson échaudé par Plate 4,50
- Tête de Veau sauté 3,-
- Chateaubriant au Fromage 3,50
- Bouclier de Requin 6,-
- Requin de Veau Bœuf Armagnac 9,-
- Tortue Bretonne 1,50
- Tortue Romaine 8,-
- Stuck au pain 2,50
- Escalote Bœuf 7,-
- Escalote à la Moutarde 7,-
- Frais de Mer (2 pers.) 16,-
- ou
- La Spécialité*
- Côte de Bœuf (2 pers.)**
- 17,-

NOS VIANDES

- Escalote à la Moutarde (2 pers.) 16,-
- Escalote Bœuf 7,-
- Tortue Bretonne 2,50
- Tortue Romaine 8,-
- Stuck au pain 2,50
- Côte de Bœuf (2 pers.) 17,-
- Côte d'Agneau Vieux-Père 7,-
- Côte de Porc Milanais 6,-
- Côte de Veau Mandarine 6,50
- Croquette de Veau 6,50
- Tigres à la Made de Cam 4,50
- Bœuf de Campagne 3,-
- Saucisson de Francfort German 2,50

NOS FROMAGES

- Fromage suisse 2,-
- Yakou 1,-
- Côte Suisse 2,-

NOS DESSERTS

- Café de France 3,-
- Antoine au Kirsch 3,-
- Céleri Cassini 2,-
- Tenté Milanais 2,50
- Croque de Glace 2,50
- Café Litpans 2,50
- Cassini 2,50
- Parfait Royal 2,50
- Fromage Melba 4,50
- Pêche au Anchois Melba 3,-
- Frais sautois 3,50
- Casser Saint-Gustache 3,-
- Mouche de Pied de Cochon 4,-

Voir au verre

CAFÉ CONA au EXPRESS 1,-

CHAMPAGNE BRUT - Réserve du Pied de Cochon : la bouteille 20,-

Face à face

Les animaux sont souvent objets de caricature, de légèreté, voire même d'un anthropomorphisme qui en fait un miroir des pratiques humaines. Dans certains menus, les animaux apparaissent afin de montrer avec humour la lutte entre nature et culture qui, peut-être est secrètement à l'oeuvre dans les transformations culinaires (comme ici, la lutte pour abattre et farcir le cochon). Ces aspects, traités de manière légère sur les menus, sont bien latents et indiquent un rapport souvent anthropocentré à la nature. Les images montrent la grande plasticité des motifs animaux, et leur centralité dans les symboliques culinaires. S'y élabore un lien particulier à l'animal, parfois affectueux, en tout cas dans un rapport intime à certains plats traditionnels. Les menus sont donc un support étonnant de dynamiques affectives liées à des traditions (des plats ou des pratiques), et de différents systèmes dans lequel l'humain trouve une place liée à la nature, et liée à l'animal, et qui évoluent avec nos goûts dans l'histoire.

Restaurant "Au pied de cochon"

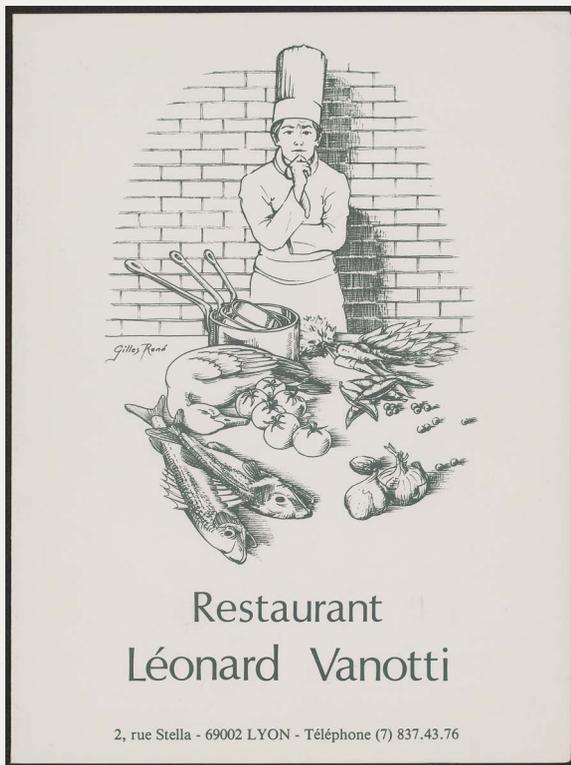
Paris
1991



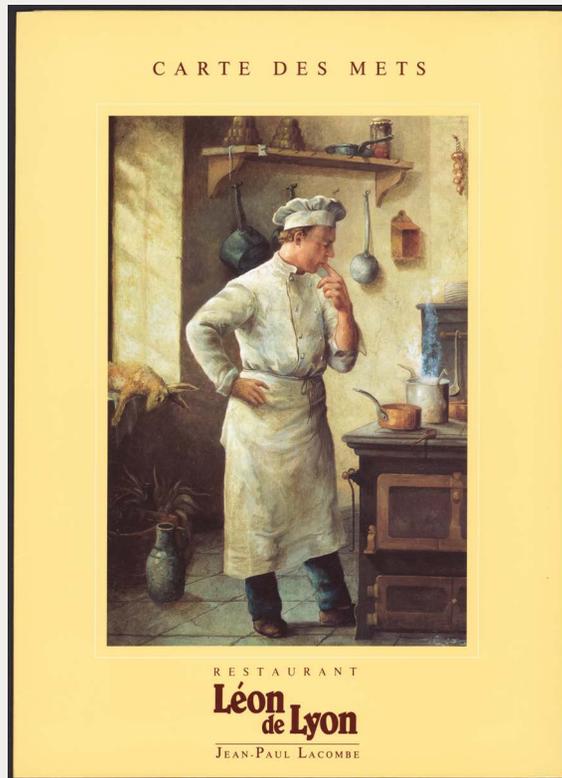
Restaurant "La tour Rose"
Lyon
1977



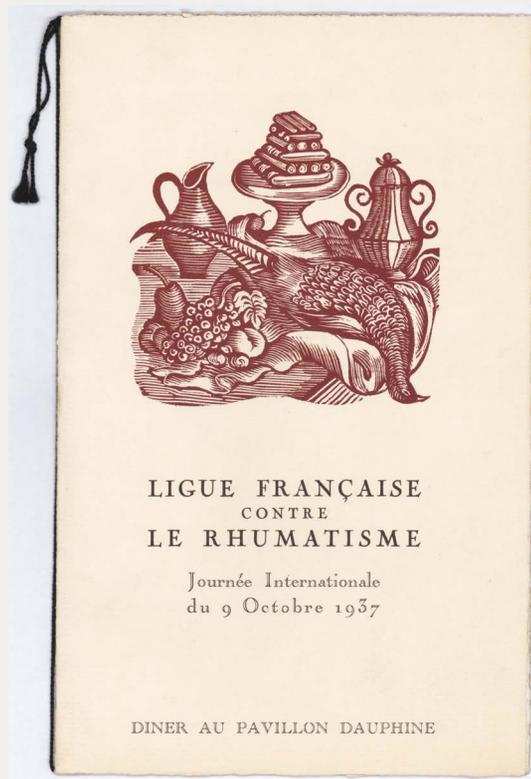
Restaurant "Dobbs House Luau"
Memphis, Tennessee



Restaurant "Léonard Vanotti"
Lyon
1985



Restaurant "Léon de Lyon"
Lyon
1989



Reception au Pavillon Dauphine
Paris
1937

LE MENU COMME ŒUVRE

Le menu : d'un instrument pratique à un objet esthétique

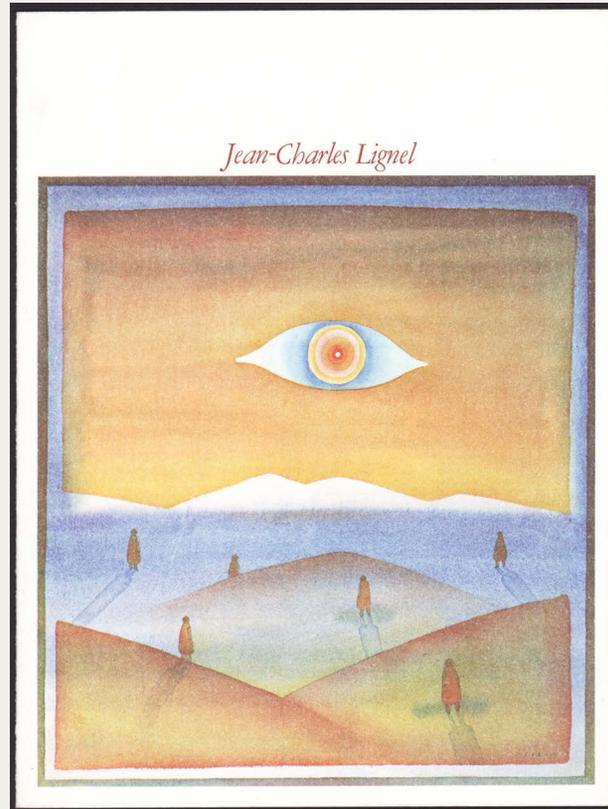
Objet utile servant à éclairer le client dans ses choix culinaires par la présentation des plats servis dans le restaurant où il se trouve, le menu ne se réduit pas pour autant à ce statut purement fonctionnel. C'est du moins ce que montrent certains menus, dont l'esthétique travaillée et la mise en page soignée révèlent un intérêt autre que seulement utilitaire. C'est alors que, entrant en dialogue avec les arts plus communément considérés comme tels – littérature, peinture, dessin –, le menu se fait lui-même œuvre. Il n'est plus uniquement un outil au service d'un art qui le transcende, l'art culinaire, mais participe de la dignité de cet art en tant qu'art. Outre les tournures littéraires employées dans l'écriture du menu, l'esthétique visuelle est elle aussi travaillée pour présenter au client un bel objet, agréable à lire et appréciable à contempler. Le travail sur la présentation du menu vient donc certes servir une logique de consommation, mais il permet aussi d'envisager le menu comme un objet artistique à part entière, étroitement lié aux autres arts desquels il se nourrit.



Dialogue avec les autres arts

Certains menus présentent un grand intérêt esthétique, proposant au client des reproductions d'œuvres d'écrivains et de peintres issus de la culture française et mondiale. Le menu, s'enrichissant des autres arts, devient alors à son tour une oeuvre d'art autonome destinée à être contemplée, pensée et appréciée par le client.

Restaurant Isabelle et Jean Lignel
Lyon
3 avril 1979





Restaurant des Gorges

Restaurant des Gorges, Saint-Victor-sur-Loire, vers 1980, d'après l'huile sur toile *Le Déjeuner des canotiers*, Renoir, 1881

Menu

La salade du marché

Le feuilleté de fromage à la crème de champignons

*Le fondant d'avocats, terrine de légumes nouveaux,
coulis de tomates*

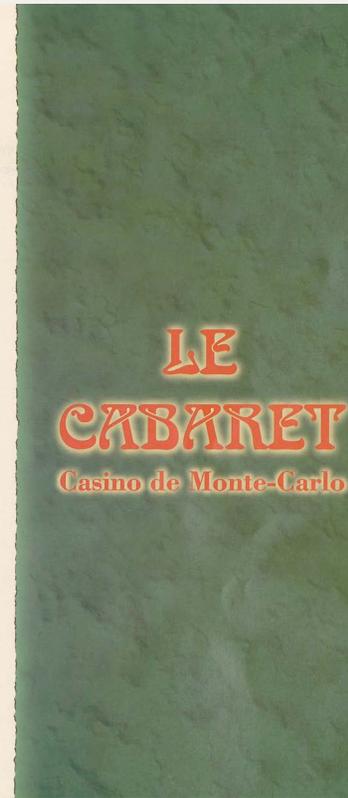
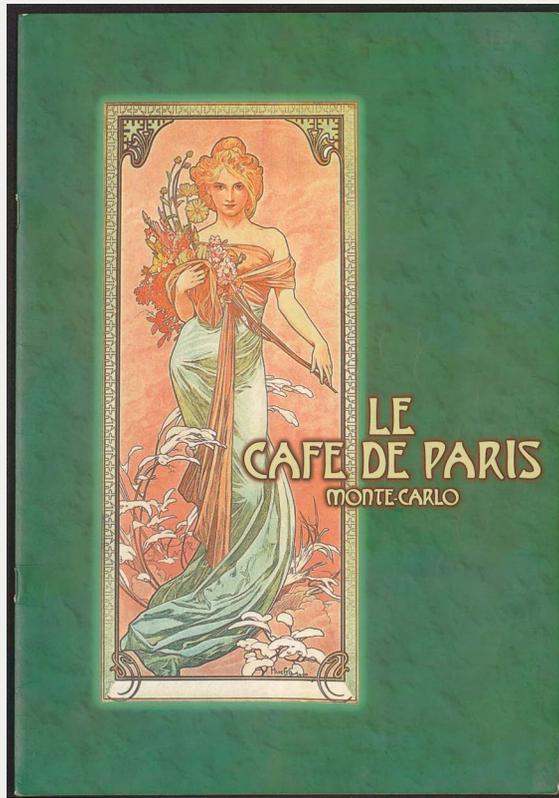
L'escalope de saumon frais aux petits légumes

Les cuisses de canard confites, sauce champagne

Le chariot de fromages

L'assiette de desserts

*Par souci de qualité,
il peut arriver que nos approvisionnements au marché nous contraignent
à retirer certains produits de notre carte*



Le Café de Paris, Monte-Carlo, 1994, d'après l'affiche *Le Printemps*, 1900, de Mucha



VERLAINE
1844-1896

CLAIR DE LUNE

Votre âme est un paysage choisi
 Que vont charmant masques et bergamasques
 Jouant du luth, et dansant, et quasi
 Tristes sous leurs déguisements fantasques.

Tout en chantant sur le mode mineur
 L'amour vainqueur et la vie opportune,
 Ils n'ont pas l'air de croire à leur bonheur
 Et leur chanson se mêle au clair de lune,

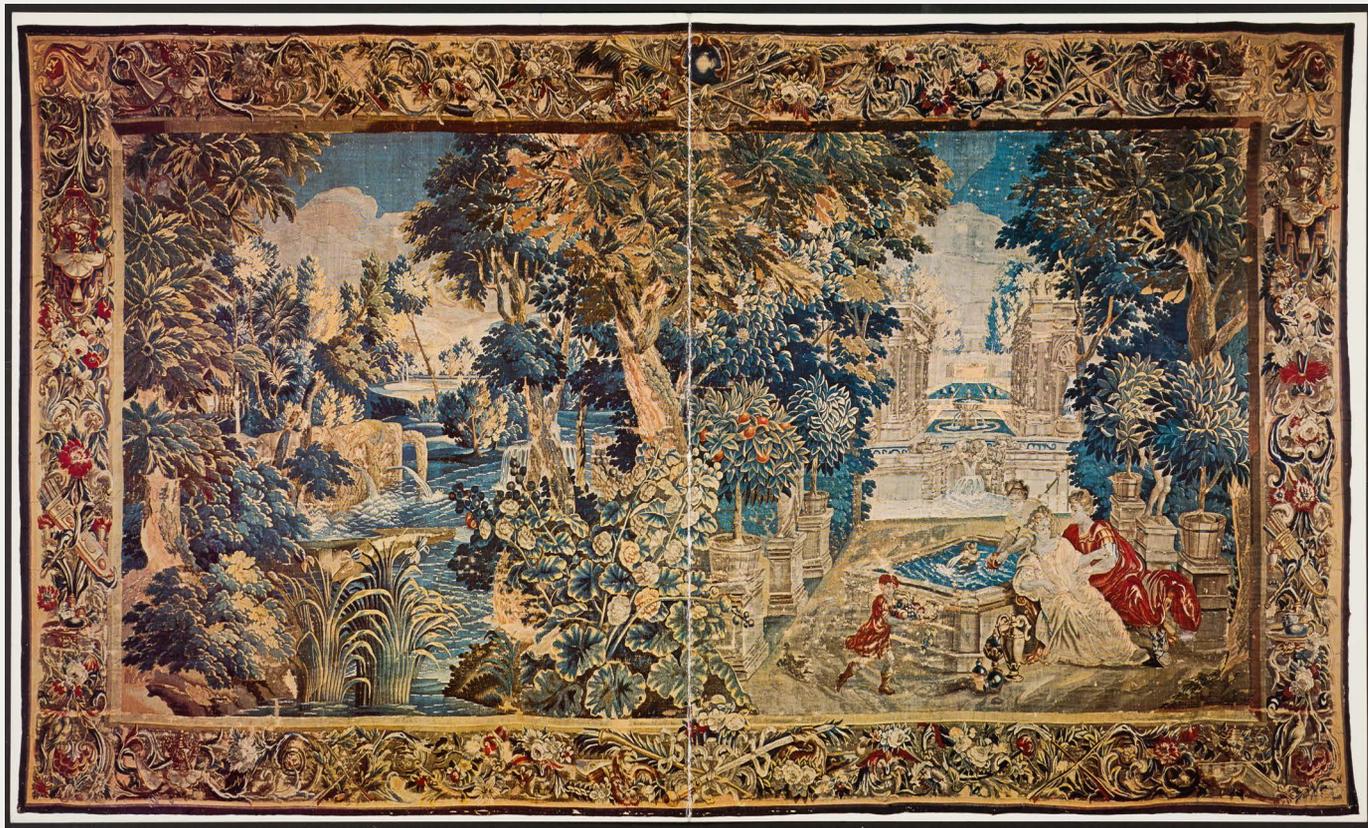
Au calme clair de lune triste et beau,
 Qui fait rêver les oiseaux dans les arbres
 Et sangloter d'extase les jets d'eau,
 Les grands jets d'eau sveltes parmi les marbres.

LES FÊTES GALANTES

Compagnie Générale Transatlantique
French Line

© COPYRIGHT 1965 BY JEAN A. MERCIER - S.P.A.D.E.M. - PARIS - TOUTS DROITS DE REPRODUCTION RÉSERVÉS POUR TOUTS PAYS Y COMPRIS SUÈDE, NORVÈGE ET URSS
IMPRIMERIE TRANSATLANTIQUE - PARIS
FENÊTRE EN FRANCE

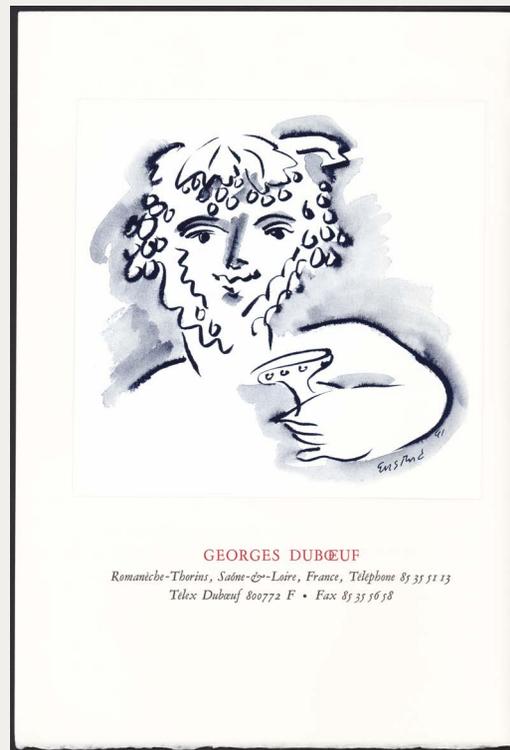
Paquebot "France" de la Compagnie Générale Transatlantique French Line, 29 décembre 1971



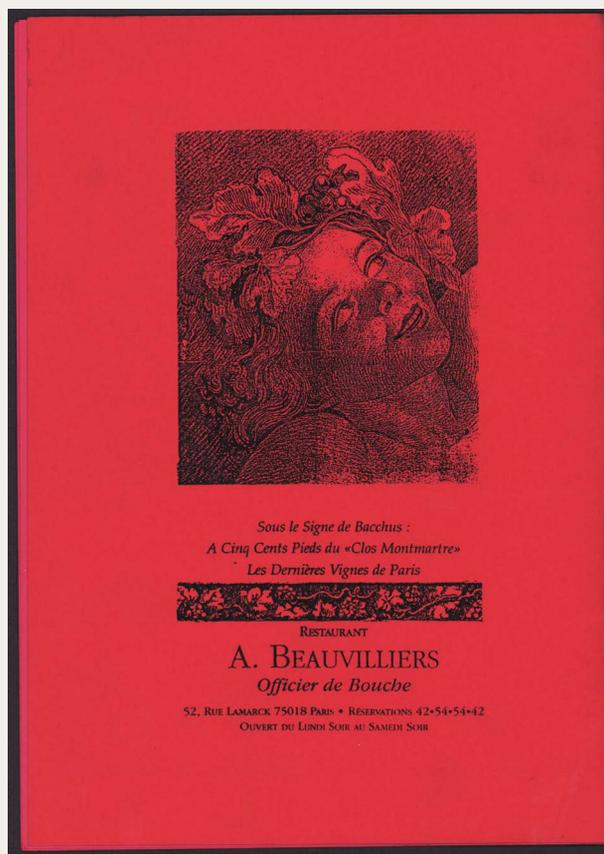
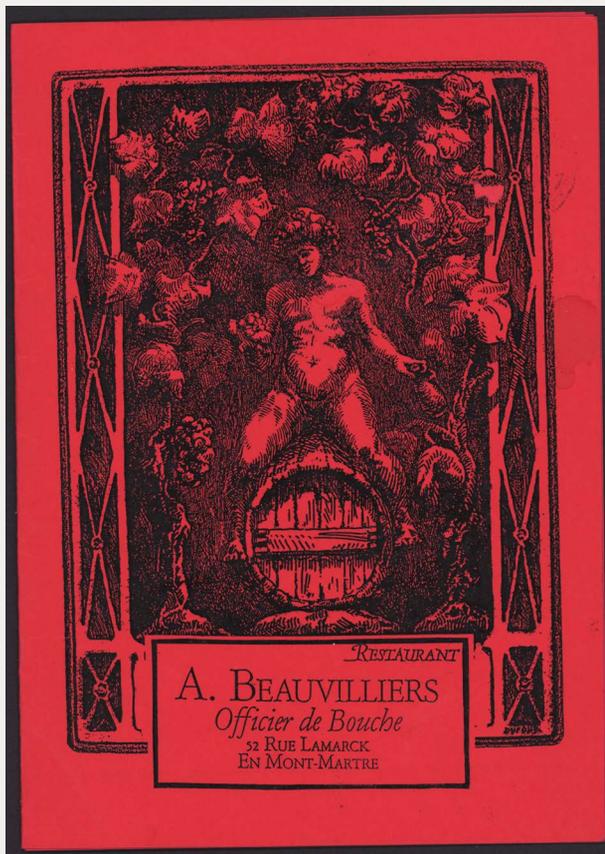
Restaurant Georges Blanc, Ain, été 1984

Symboles et références

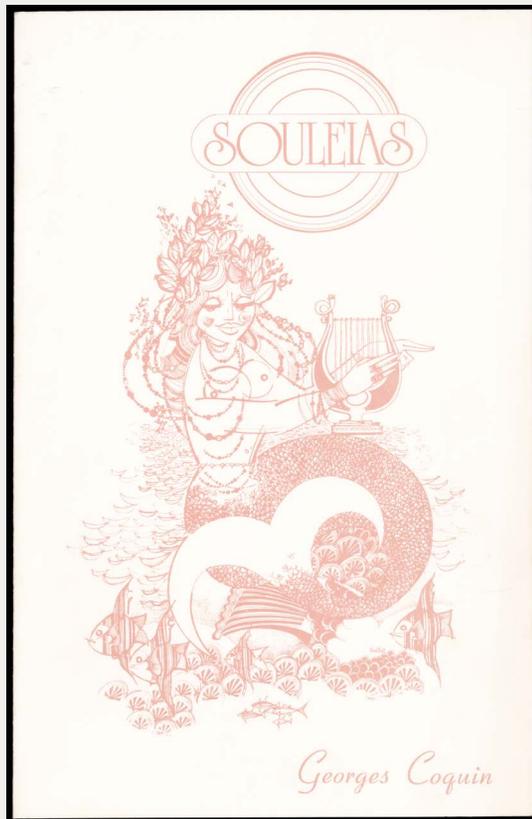
De nombreux menus présentent, dans leur visuel, des références à l'Antiquité, à la mythologie, à tout un imaginaire foisonnant venant plonger le client dans un univers ne sollicitant pas uniquement son goût mais aussi sa vision, son intelligence et son imagination. Certaines figures reviennent à plusieurs reprises, comme les images du jardin d'Eden, des dieux grecs et romains ou les variations autour du mythe de la corne d'abondance. Toutes ces références viennent faire du restaurant un lieu mythique et mystérieux où le client pourra trouver ses délices.



Restaurant Georges Dubœuf, Saône-et-Loire, mercredi 18 novembre 1992



Restaurant A. Beauvilliers, Paris, 8 février 1999



Viandes et Volailles

*La Volaille de Bresse rôtie, la Cuisse farcie aux Herbes,
le Suprême pané au Corfeuil et son Jus simple 150*

Le Pigeonneau fermier à l'ail doux, son Gâteau d'Herbes fraîches 150

Le Roignon de Veau au Xérès, Gratin crémeux de Macaroni au Foie Gras 145

L'Aiguillette à la Moutte, sauce Bordelaise 115

Selle d'Agneau rôtie, petits Cocos au Lard 140

Le Canelon vendéen aux Ecorces d'Agurmes et Amandes (pour 2 personnes) 300

*Les Fromages sont sélectionnés et affinés
par le Maître Fromager Androuet 55*

Menu

*asperges sauce Mousseline
ou
Feuillet de Saumon à la vinaigrette d'oeuf
ou
Glace de Tomate au blanc de Volaille*

*Mérou à l'émission d'huile d'Olive
ou
Magret de Canard au Poivre vert
ou
Rascasse à la crème de Poivron*

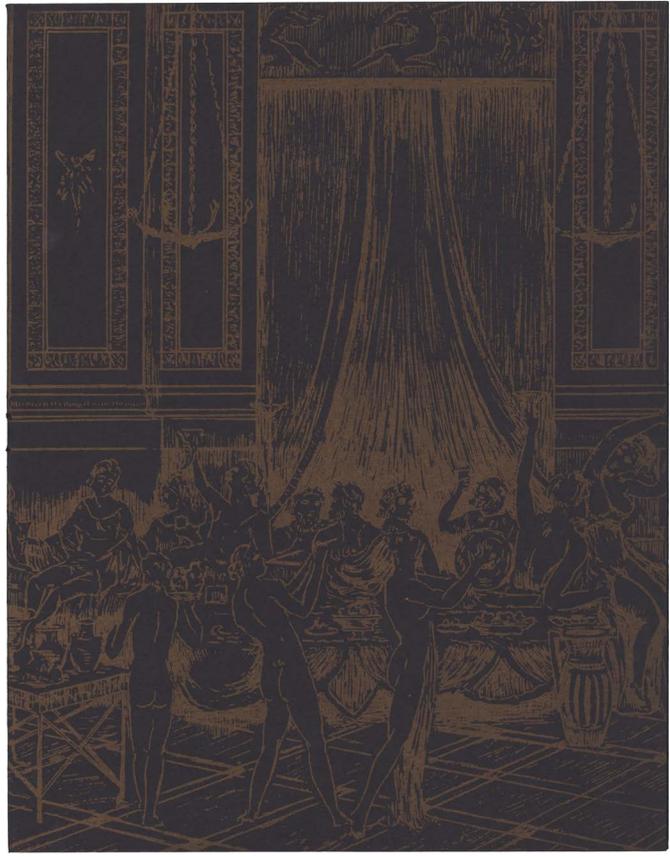
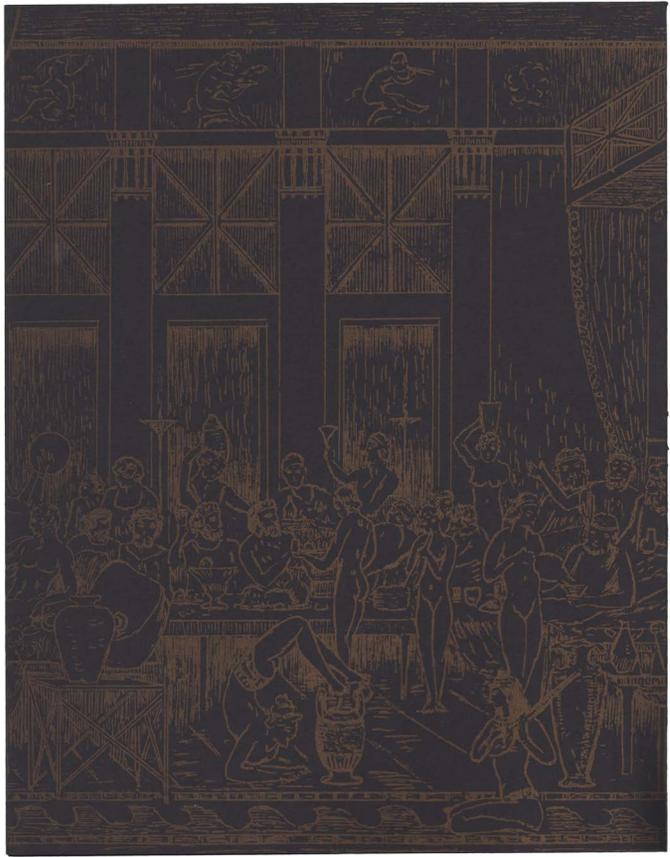
Le Plateau du Maître Fromager

Le Coin du Gourmet

Jeudi 27 Mai 1993

Prix nets, Service compris

Restaurant Le Souleias, La Croix-Valmer, jeudi 27 mai 1993



Restaurant Conrad Hitlon Hotel, Chicago, vendredi 30 novembre 1973





Restaurant Michel Guérard, 5 mars 1988

LA CARTE GOURMANDE

- Le Foie Gras Frais Préparé à la Maison tout Naturellement
 Le Jambon d'Aile de Canard à la Palladin
 et la Salade de Pois de Jardin
- Le Pâté de Pigeon Musqué à la Marmelade d'Oignons Doux
 La Salade Gourmande
 Haricots Verts, Foie Gras, Asperges ou Artichaut, Truffes
 La Salade Buissonnière aux Poissons Fumés
 Salades Citrôles, Pourpier d'été, Avocat, Dattes Ronges, Esturgeon et Saumon Fumés
- La Galette de Truffes au Vin de Graves
 Les Trois Feuilletés Légers de Saison
 Asperges, Crêtes de Coq, Ris d'Agneau, Foie Gras, Saumon de Rivière, Langoustines...
 Les Deux Œufs Poule au Caviar
- La Soupe d'Ecrevisses à la Nage ou la Soupe de Grenouilles à la Laitue
- Le Marché du Pêcheur en Cocotte à la Vapeur d'Algues
 La Papillote de Saumon Frais à l'Estragon, en Saison
 Le Merlan Braisé à la Julienne de Légumes selon Fernand Point
 Le Homard à la Truffe, à la Tomate fraîche et au basilic
- Les Aiguillettes rosées de Caneton au Poivre
 Les Gigots de Poulette cuits à la Vapeur de Marjolaine
 Le Petit Pigeon Tendre aux Aulx et Echalotes
 Le Tournedos de Veau Fermier à la Crème de Giboulettes
 Le Beuf ou l'Agneau de Lait de Pays Cuits à la Braise de la Cheminée
 Le Foie de Canard Poêlé au Vinaigre et aux Petites Céréales
 La Volaille "Truffée au Persil" Rôtie Molleuse et sa Sauce au Malvoisie
 Le Baron de Lapereau Mangetout aux Nouilles Fraîches et aux Navets

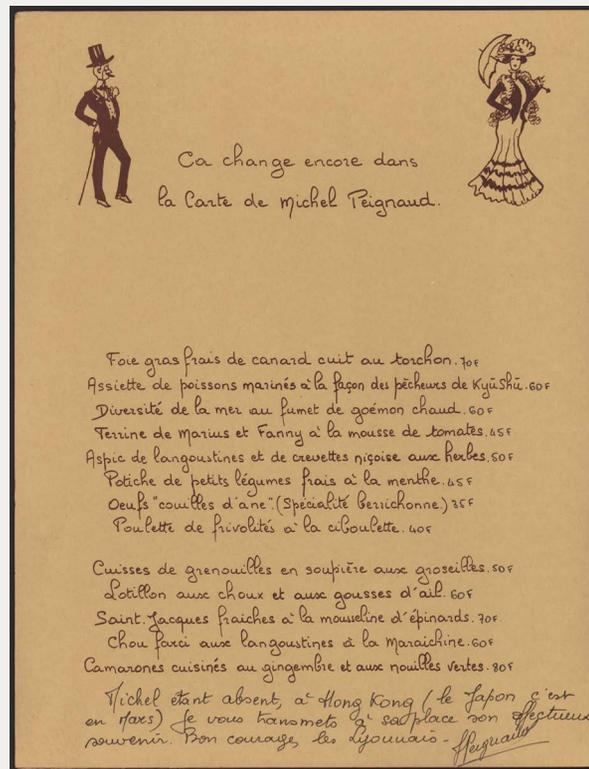
- Quelques Fromages de Terroir
 Feuillantine de Poires Caramélisées
 Crêpes pralinées à l'Eau-de-Vie d'Abriçot
 Tarte Chaude aux Pommes Acidulées
 La Grande Assiette de Fruits et Sorbets du Temps
 Les Tartelettes "d'une bouchée"
- La Marquise au Chocolat et sa Crème aux Grains de Café
 Soufflé Léger à la Poire et au Fruit de la Passion
 L'Entremets de Riz à l'Impératrice
 La Pêche Blanche de Casteljaloux au Granité de Pomerol

Service en sus 15 %

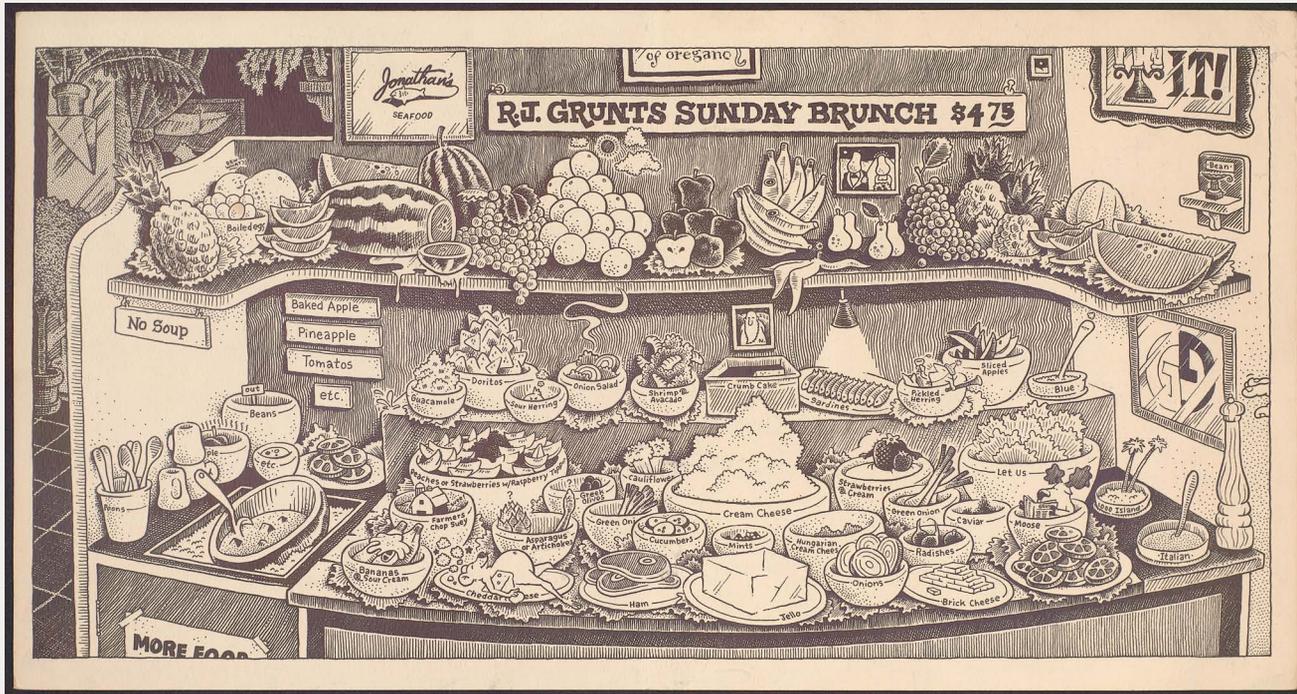
Les formes des menus

À quoi doit ressembler un menu ? Comment laisser au client la possibilité de faire un choix, de manière aussi peu austère que possible ?

La liste des noms avec en parallèle les prix semble être un indémodable, mais c'est aussi un carcan ne demandant qu'à être rejeté. Lorsque le menu s'en affranchit, comment cela influe sur le choix du client ?



Restaurant La belle époque
Autographie visant à souligner la convivialité



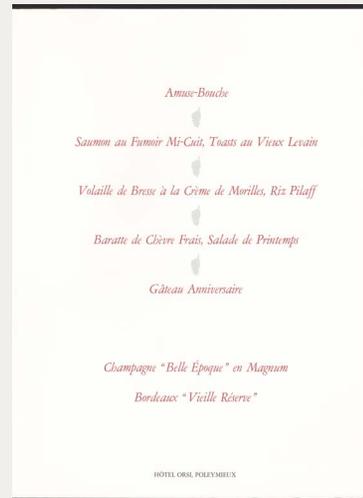
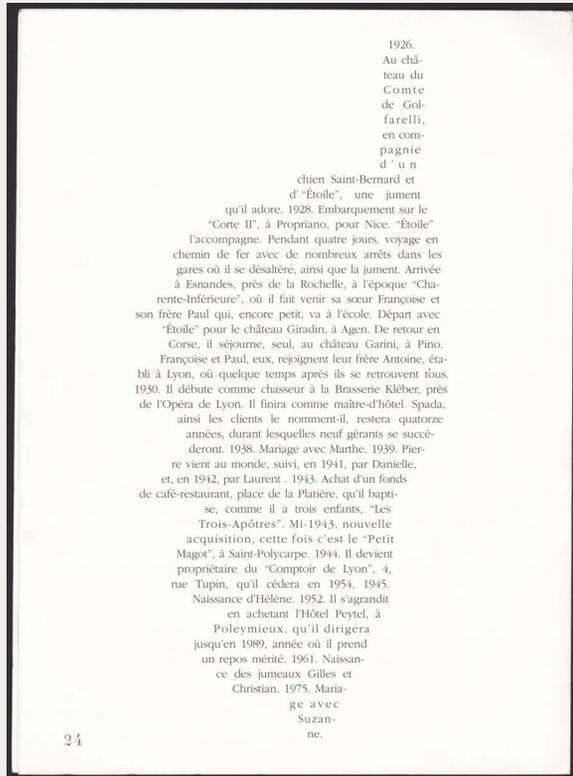
Los Angeles, restaurateur : R. J. Grunts

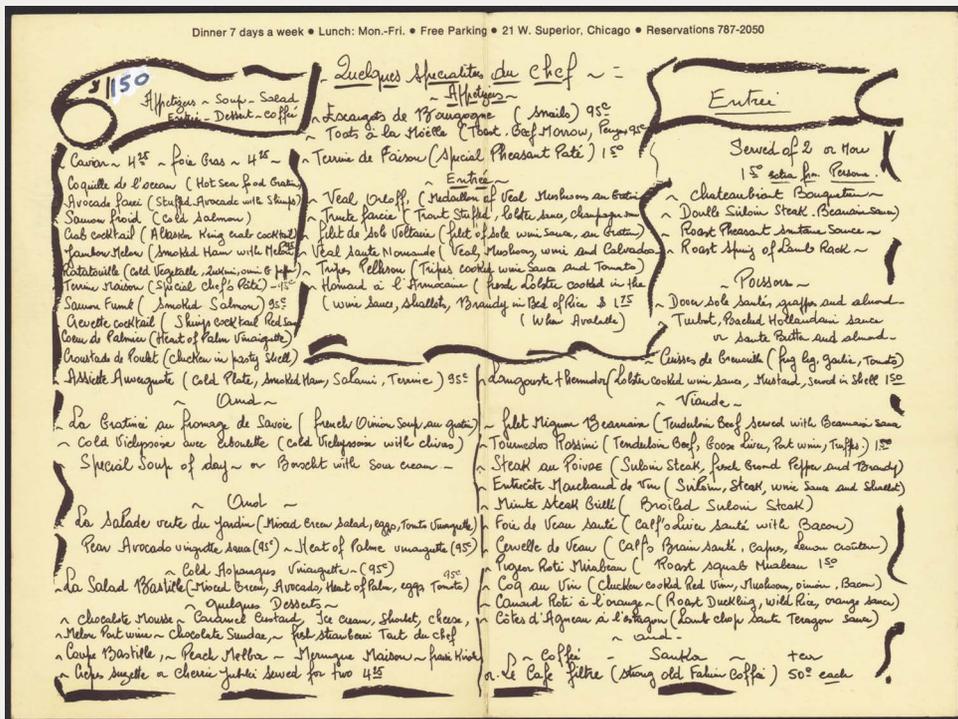
Ici l'esthétique BD sert non seulement à décrire l'abondance, mais aussi à proposer une présentation visuelle des plats proposés et donc d'éclairer le choix du client, plutôt qu'une liste austère



Hôtel Orsi, Poleymieux, 1989

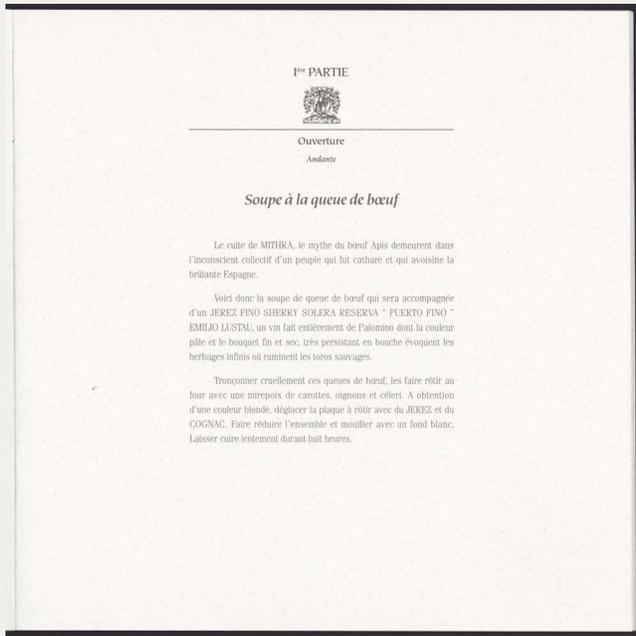
Ici la biographie de Louis Augustin Orsi - dont l'anniversaire est ici fêté - sous forme d'Anagramme reprenant la morphologie de la Corse rappelle l'attachement de l'hôte à l'île (et donc par extension le lien fort entre le menu proposé et l'île)





The ninety-fifth, Chicago

Ici la démarcation se fait tant par un menu écrit à la main que par le choix du bilinguisme pour rappeler l'origine française du restaurateur, ici M. Davre : le choix du français en tant que langue de la gastronomie ne peut que le servir. L'aspect très tassé renforce justement l'impression d'abondance - et donc de savoir-faire.



41ème grand dîner de gala de Toulouse, 1995, hôtel Mercure St. Georges.

Ici le menu proposé est organisé sous la forme d'une symphonie dont les mouvements sont dûment décrits, tant en termes musicaux qu'en décrivant l'origine des ingrédients : ici tout est une affaire de mesure dans l'exécution du repas.



Pierre Orsi, Lyon, 1986.

Les plats sont ici, à proprement parler, sur un présentoir : la notion de choix est donc renforcée, en plus d'en appeler à un certain imaginaire du luxe : on notera les nombreuses ornements floraux dudit présentoir. Ces plats sont à l'honneur, et le choix est laissé entier au client.



Menus voyageur

Le menu, autant qu'un objet utilitaire ou esthétique, support de plats ou même de fantasmes liés à la gastronomie, est un objet vivant. Il dépasse son rôle, consigner des plats, et son but, accompagner le choix, expliquer les recettes, aiguillonner le désir (voire de précéder le plaisir gustatif par un autre type de plaisir par anticipation : un plaisir visuel). Exposer, illustrer, susciter le désir. On pourrait en trouver d'autres : nos menus, en dehors de toutes les fonctions qu'on pourrait leur attribuer, sont aussi avant tout des traces. Mais des traces de quoi et de qui ?

Les menus, porteurs de *souvenirs* personnels et sociaux :

Chaque menu, indépendamment de sa qualité, est amené à être manipulé, distribué, malmené, parfois tâché ou détruit, gribouillé ou préservé. C'est un élément du monde gastronomique qui opère un lien entre restaurateur, aliment, et consommateur. Le menu est donc comme un espace, appelant à être investi par le client ou l'invité. Il provoque investigation ou découverte, et peut en porter les marques.



Les Fleurs d'Oeuvre
Crème de laitue aux quenelles de foies de pigeons
Cream of lettuce, with quenelles of pigeon
Nine dollars

Petit pots d'escargots de bourgogne
Petite ramekins of escargots, "Relais Gourmand"
Nine dollars

Tartes de saumon
Sauteed fresh salmon, in puff pastry, white wine sauce
Eleven dollars

Foie gras de canard poêlé sur feuilles d'épinards, pommes en l'air
Fresh foie gras sauteed in sherry, served on spinach leaves, with sauteed golden apples
Sixteen dollars

Les Salades
Laitue, cresson et artichaut, vinaigrette à la moutarde
Salad of mesclun, watercress and artichoke, dijon vinaigrette
Ten dollars

Salade de Saint-Jacques sur un émincée d'endives aux herbes
Fresh scallops on a bed of thinly sliced endives with fresh chervil and chives
Twelve dollars

Les Poissons
Saint-Pierre à la vapeur sur un lit de poirettes, fondue de tomates à l'estragon
Steamed filet of John Dory, served on a bed of baby leek, warm acidulated tomato concassée with tarragon
Twenty-six dollars

Marinière de lotte et de rouget parfumée au basilic
Poached monkfish and "rouget" in a light basil juice
Twenty-five dollars

Pêche bretonne au homard, loup et dorade
Array of seabass and sea bream, with lobster and its fumet
Twenty-six dollars

Les Viandes

Confit de canard, sauce moutarde au vinaigre de xères
Duck "confite", onion marmelade flavored with black currants, potatoes "Maxim's"
Twenty-six dollars

Carre d'agneau rôti au thym, légumes croquants
Loin of lamb, roasted with fresh thyme, crisp vegetables
Twenty-six dollars

Médallions de rognon, filet mignon et ris de veau
Medallions of veal kidney, tenderloin and sweetbread
Twenty-six dollars

Les Desserts

Gâteau jour et nuit
Genoise filled with chantilly cream and cherries, garnished with chocolate shavings
Six dollars and fifty cents

Crêpes fourrées aux fraises, coulis aux framboises
Warm crepes glazed with almond cream, filled with strawberries, raspberry coulis
Six dollars and fifty cents

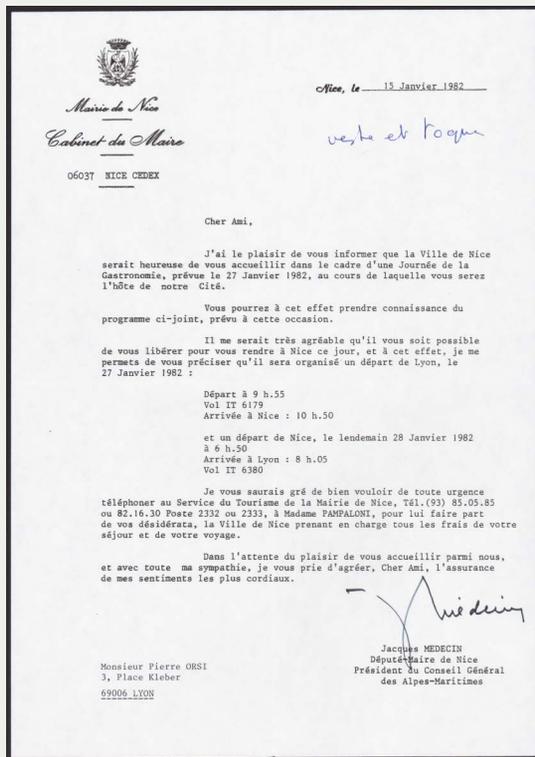
Feuillantine aux pommes caramélisées
Warm caramelized apple "feuillette"
Six dollars and fifty cents

*Bien évidemment
votre
Five-Course Menu Degustation
Fifty-five dollars*

Adam Gutteridge
Manager/Maitre d'

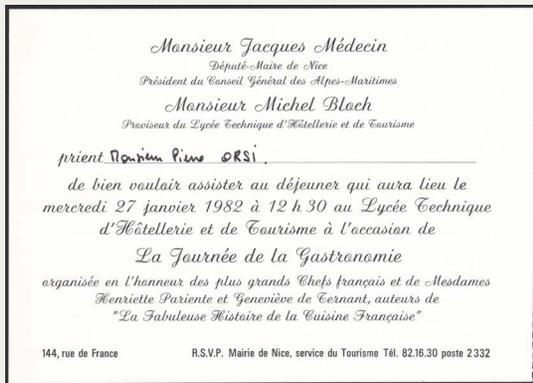
Dominique Chavanon
Chef de Cuisine

Restaurant Antoine
Etats-Unis, 1988



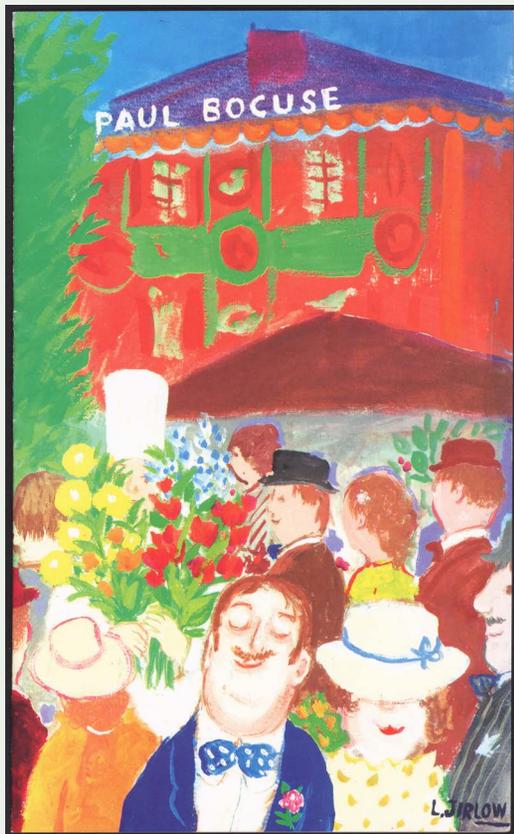
Invitation à une journée
dédiée à la gastronomie
Nice, 27 janvier 1982

Dès lors, nos menus sont aussi des objets patrimoniaux dans la mesure où ils gardent des traces : celles d'une soirée, d'un client particulier, d'accidents parfois, de saisons ou d'époques entières. Ils peuvent donc être considérés comme des objets historicisés, des artefacts d'une époque particulière qui font signe vers une histoire culinaire, rituelle, sociale, etc. On peut y voir de manière nostalgique différents souvenirs : de rites autour de la table, de cultures de cuisine, de rassemblements humains. En somme, ils sont une porte d'entrée apparemment banale sur un ensemble de moments éphémères qu'ils véhiculent dans le temps. C'est un objet manipulé, transformé, qui voyage, vit et évolue.



Invitations à deux réceptions,
pour le midi et le dîner
Nice, 27 janvier 1982

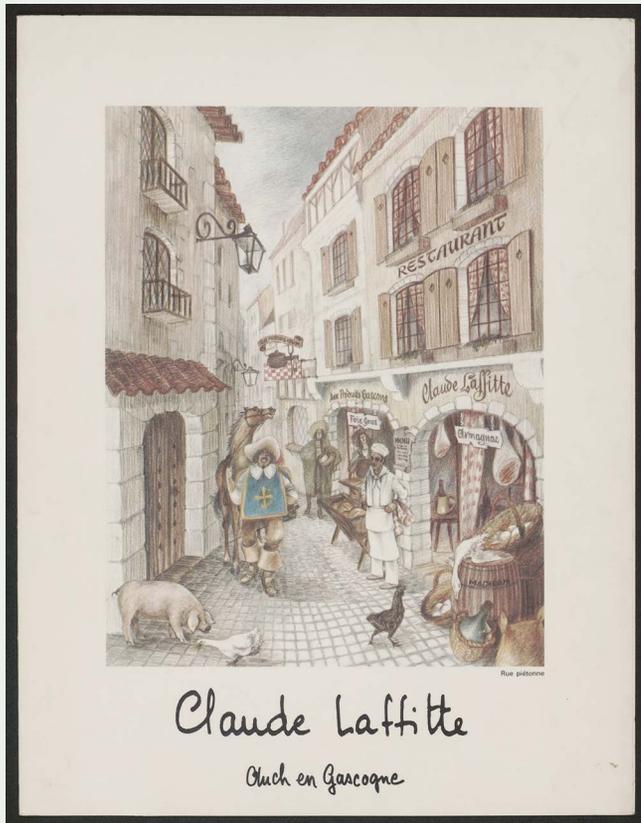
Dans la collection Orsi, de nombreux menus témoignent de la vie méconnue du monde gastronomique, avec ses amitiés fondatrices (comme celle entre Orsi et Bocuse), ses festivités, ses événements. L'art de la table, qui se consomme en une soirée ou en une assiette, peut y trouver une forme de pérennité. Diners et invitations : carrefour entre grandes personnalités politiques et culinaires, volonté de faire preuve de solennité dans les invitations, formules de politesse, mise en scène du monde clos de la gastronomie, fantasmés... La collection montre également des menus qui illustrent les moeurs de certaines époques, les rites liés à la nourriture, les usages de la rue, la place du restaurant dans les dynamiques d'une ville et selon les catégories de population.



Paul Bocuse, Collonges-sur-Saône, 1997

Imaginaires d'une ville et constructions populaires : entre idéalisation et caricature

La ville et son imaginaire sont au cœur de nombreux menus. Les menus mettent bien souvent à l'honneur des représentations de restaurants qui reflètent l'environnement dans lequel ils sont implantés. Tout le charme du lieu réside ainsi dans l'atmosphère calme qu'il garantit ou dans l'agitation dont il est la proie. Le lieu de restauration devient alors l'emblème d'un certain mode de vie, un fragment de l'imaginaire commun. Plus que le restaurant en tant que tel, c'est à de nombreuses reprises la ville dans laquelle il est situé qui est mise en valeur, qu'elle soit associée à un renom particulier ou au folklore d'une région.



Claude Laffitte, Auch en Gascogne, 1960-1985

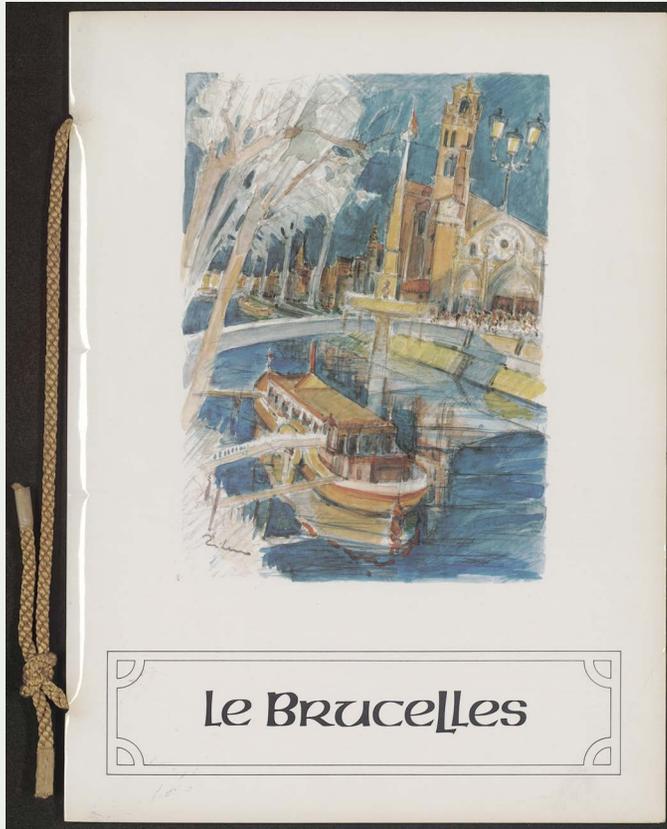
Atmosphère médiévale: un passé réinventé

Afin de souligner à quel point le renom du restaurateur Claude Laffitte est ancré dans la culture auscitaine, ce dessin montre une ruelle médiévale fantasmée dans laquelle le restaurant est implanté. Manger chez Laffitte signifie ainsi renouer avec ses racines, avec toute l'histoire d'une région et (re)découvrir des plats d'antan.

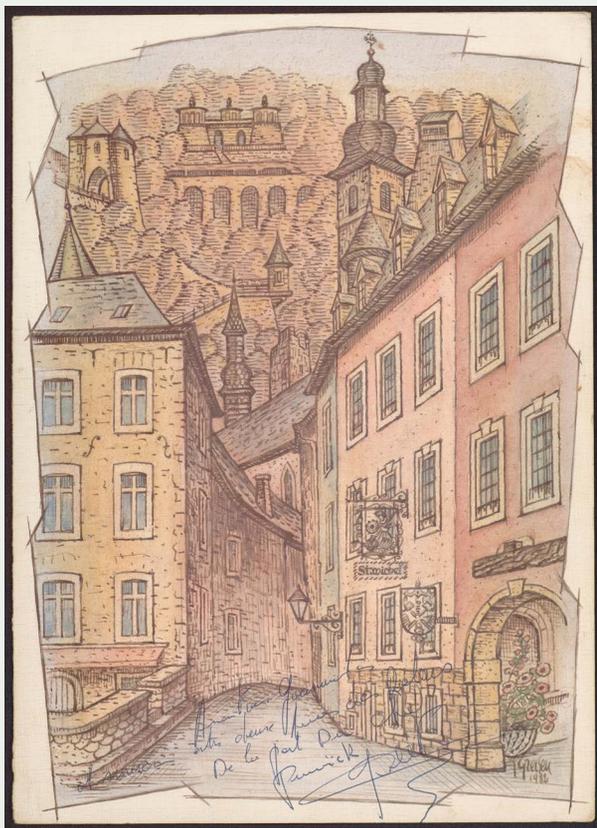
Sublimation de la ville: le restaurant au cœur de son environnement

Les menus qui suivent mettent en valeur la ville et bien souvent certains de ses éléments iconiques. Allant de la Garonne jouant un rôle clé dans le charme communément associé à la Ville rose, aux chemins escarpés d'un village, en passant par la place où chacun se rassemble l'été venu, le caractère idyllique du lieu dans lequel le restaurant est ancré devient l'élément devant être mis en avant sur le menu afin de séduire la clientèle.

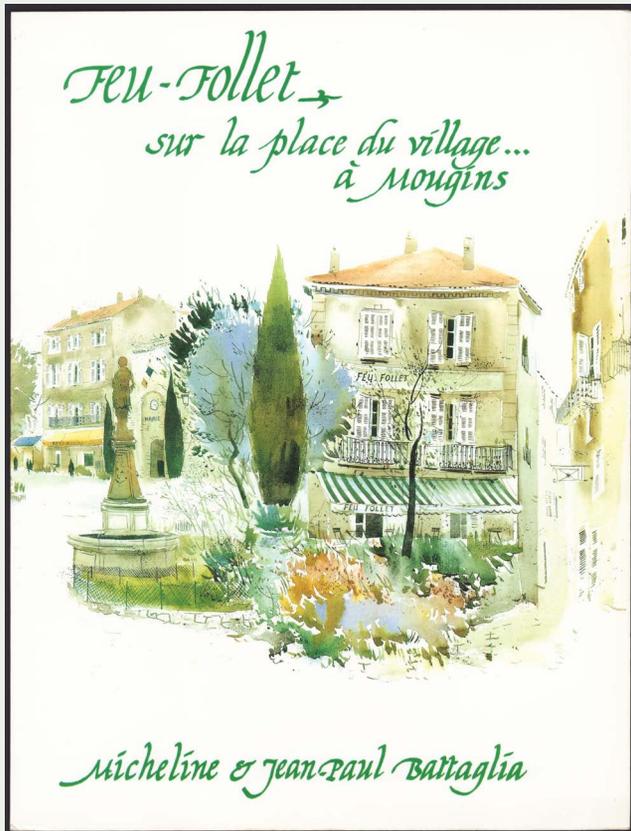
L'accent est ainsi mis davantage sur l'endroit environnant le lieu dans lequel l'on va se restaurer que sur la nourriture en elle-même.



"Le Brucelles", Francis Dulucq, Toulouse, 1990-1996

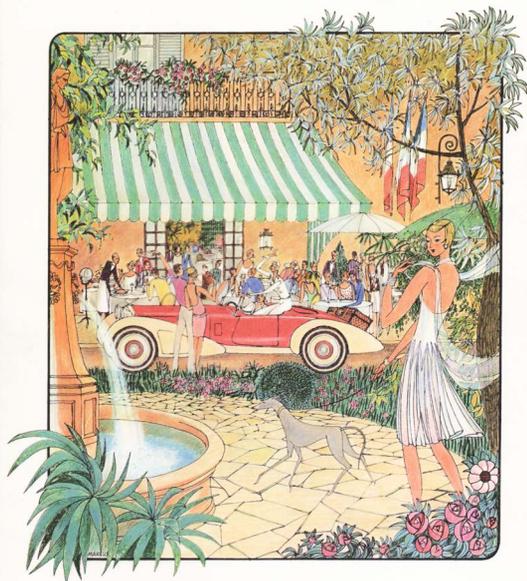


"St-Michel", Pierrick, Lysiane, Guillou, 1982-



"Feu-Follet", Jean-Paul et Micheline Battaglia,
Mougins-Village, Place de la Mairie, 1985-1996

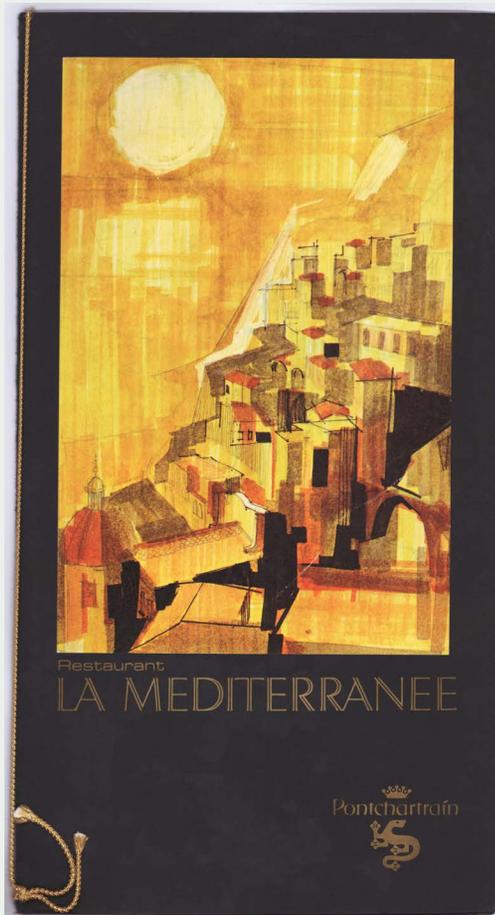
Le Relais à Mougins



ANDRÉ SURMAIN

Ce menu est un bon exemple de l'importance accordée à l'ambiance de la ville. Ici, c'est le village en tant que lieu bouillonnant d'activité et rassemblant les vacanciers qui est représenté. Comme l'indique son nom, ce restaurant a pour vocation d'être un "relais", c'est-à-dire de mettre en contact les gens, de permettre un moment de pause, une interaction sociale, qui n'est peut-être pas aussi aisée le reste du temps. Ce menu met en scène un mariage; l'on voit alors que le restaurant devient aussi le lieu privilégié afin de se montrer et pour partager un moment important de sa vie.

"Le Relais à Mougins", André Surmain,
Mougins-Village, Place de la Mairie, Côte d'Azur, 1990



"La Méditerranée", Detroit, Michigan, USA,
1970 - 2010

Ce menu est celui d'un restaurant se situant, assez étonnamment, dans la ville de Detroit dans l'État du Michigan, aux États-Unis. Bien que cette métropole doive sa renommée à son passé industriel, plus précisément à sa spécialisation dans l'automobile, et que le déclin qu'elle a subi reste ancré dans les esprits, c'est une image bien différente qui est proposée sur ce menu. Il y a ainsi ici une volonté de donner un autre regard sur la ville et de véhiculer une impression de voyage et d'authenticité, comme le montre le camaïeu de jaune-orangé rappelant la région méditerranéenne. Le restaurant permet ainsi de s'évader et de passer quelques instants en France, sur la Côte d'Azur, le temps d'un repas.



"L'Éléphant Bleu", 1988

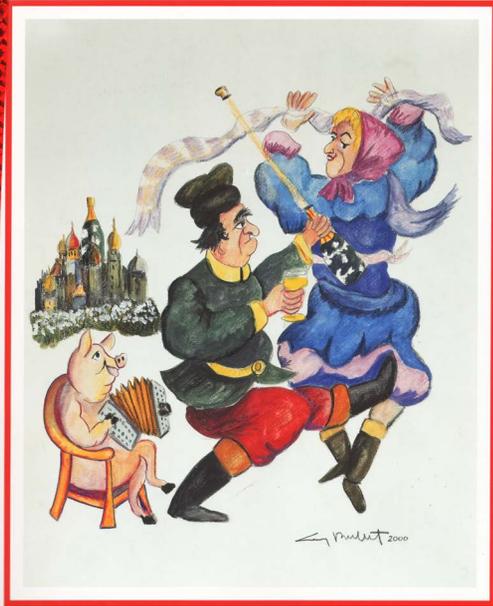
Ces menus figurent un tableau réalisé artisanalement sur de la soie avec des tiges de riz. Ce restaurant propose de la cuisine thaïlandaise; le but est ainsi de mettre en avant sa spécificité en représentant certains des éléments caractéristiques de l'identité thaïlandaise, du moins répondant à l'imaginaire collectif. Ces images ont pour vocation de montrer qu'en entrant dans ce restaurant, l'on aura l'impression d'être transporté vers une contrée nouvelle et de faire l'expérience d'un véritable dépaysement.



Le restaurant : l'incarnation du folklore

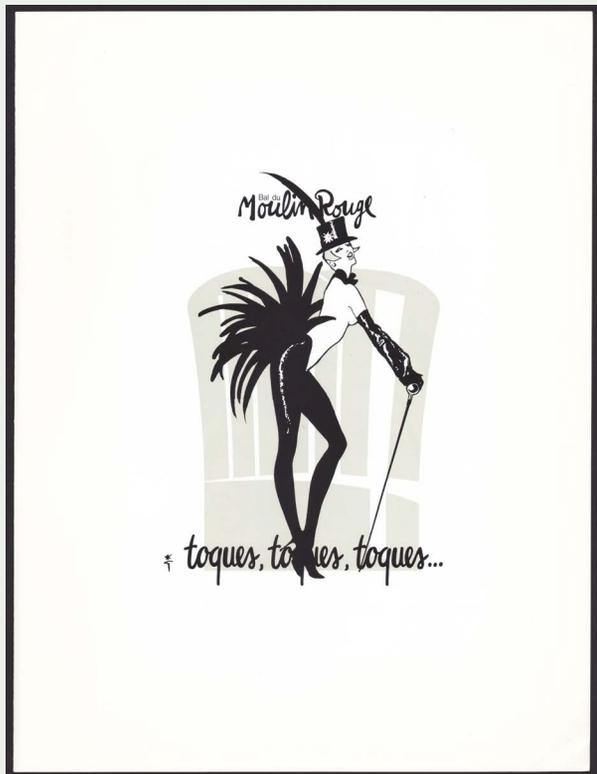
Les menus qui suivent représentent le restaurant en tant que lieu emblème de l'esprit d'un pays, d'une ville ou d'un mode de vie, avec tous les clichés qui peuvent y être associés. Cette culture populaire est célébrée au sein même de l'objet menu, reflétant ainsi l'ambiance régnant dans le restaurant.

Ce menu joue sur des images traditionnelles russes afin de souligner les atouts de ce restaurant. Comme nous le montre ce dessin humoristique stéréotypant cette culture, l'intérêt de venir fêter le nouvel an russe n'est pas simplement de déguster des spécialités du pays, mais aussi d'en découvrir la culture, de profiter de l'atmosphère joviale ponctuée de danses et de musiques qui en sont caractéristiques.



GALA DU NOUVEL AN RUSSE

"A. Beauvilliers", Paris XVIIIe,
Nuit du 12 au 13 janvier 2002



LA NUIT DE LA RESTAURATION
 AU MOULIN ROUGE
 LE MARDI 10 SEPTEMBRE 1985

MENU

Le Saumon fumé d'Ecosse
 Le Tourneidos sauce Pèngueux
 La Fricassée de Champignons des Bois
 Le Gratin de Pommes
 La Charlotte au Chocolat et Noisettes sauce Café

VIN ET CHAMPAGNE

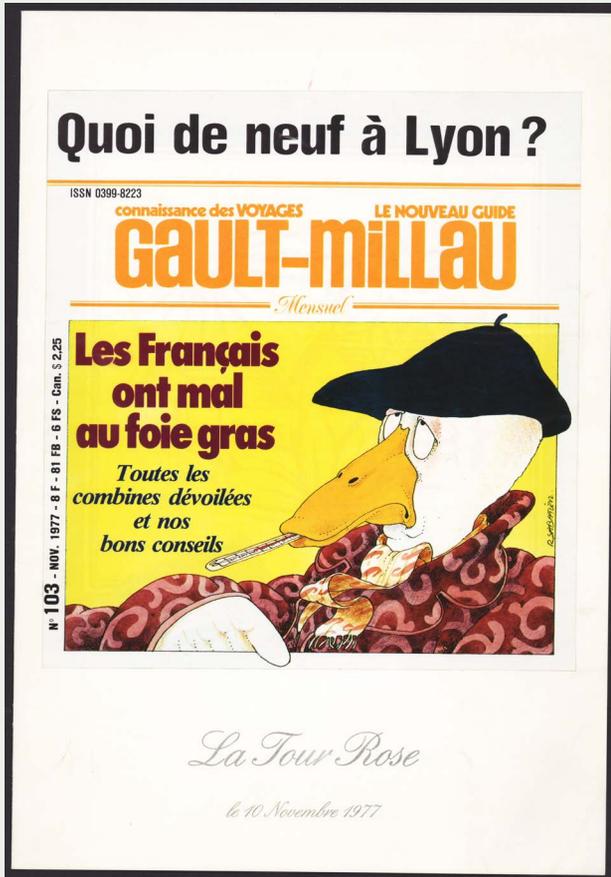
Champagne HENRIOT Brut Souverain millésimé 1979
 Château Laffite-Carcasset 1976

CIGARES

DAVIDOFF

Château Mouton Rothschild - Château Margaux - Château Haut-Brion

"Le Moulin Rouge", Paris, 1985



"La Tour Rose",
Collage d'une première page de presse,
10 novembre 1977

Ce menu est particulièrement déroutant et comique, dans la mesure où il figure en première page l'animal que le restaurant propose probablement de consommer. Ce dessin joue sur des clichés bien français: l'oie porte le béret parisien, et "l'hybridité figurative" est troublante, puisque celui qui mange trop de foie gras se voit lui-même transformé en oie malade... Ce n'est ainsi plus la ville en tant que telle qui est caricaturée, mais les membres du pays tout entier.