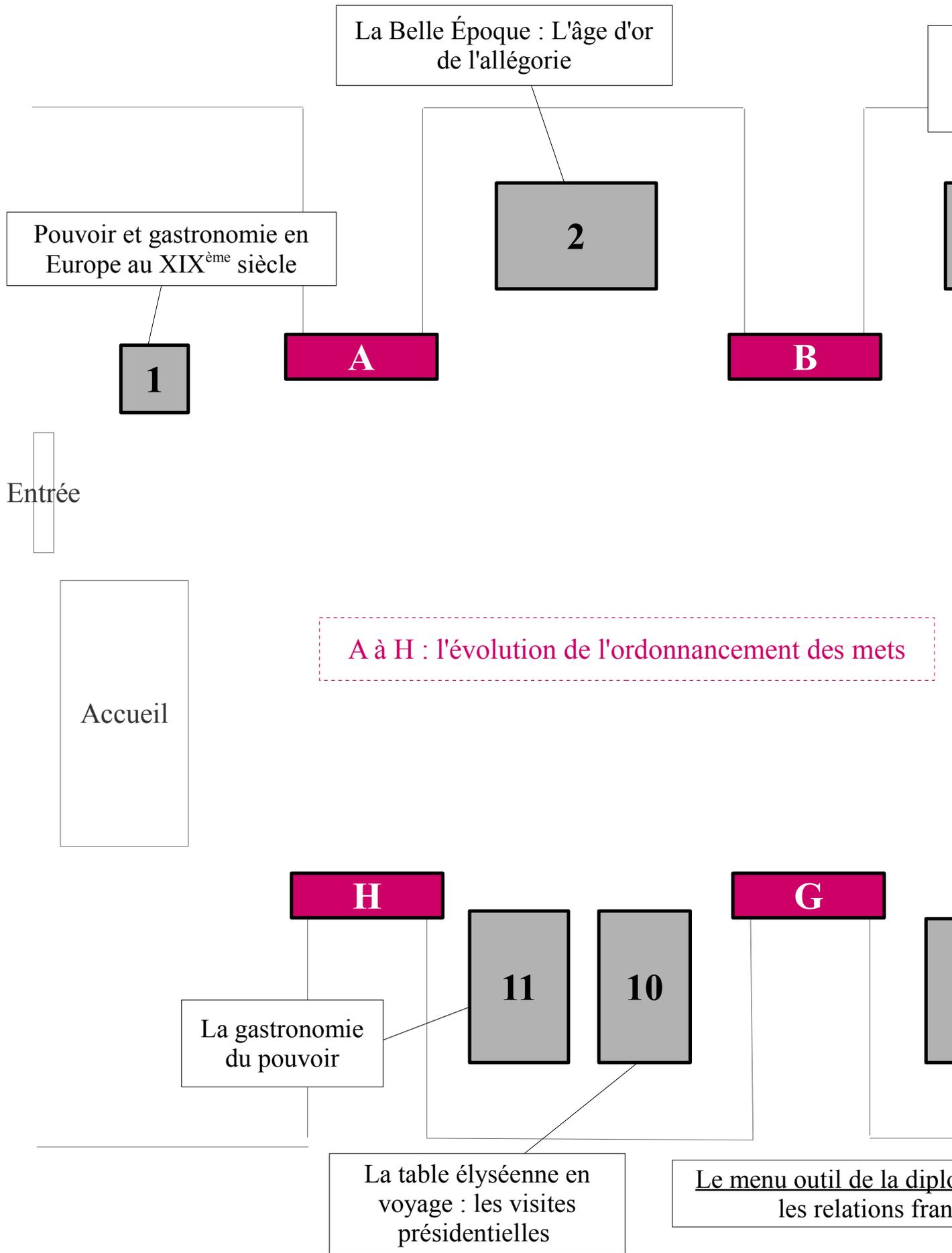


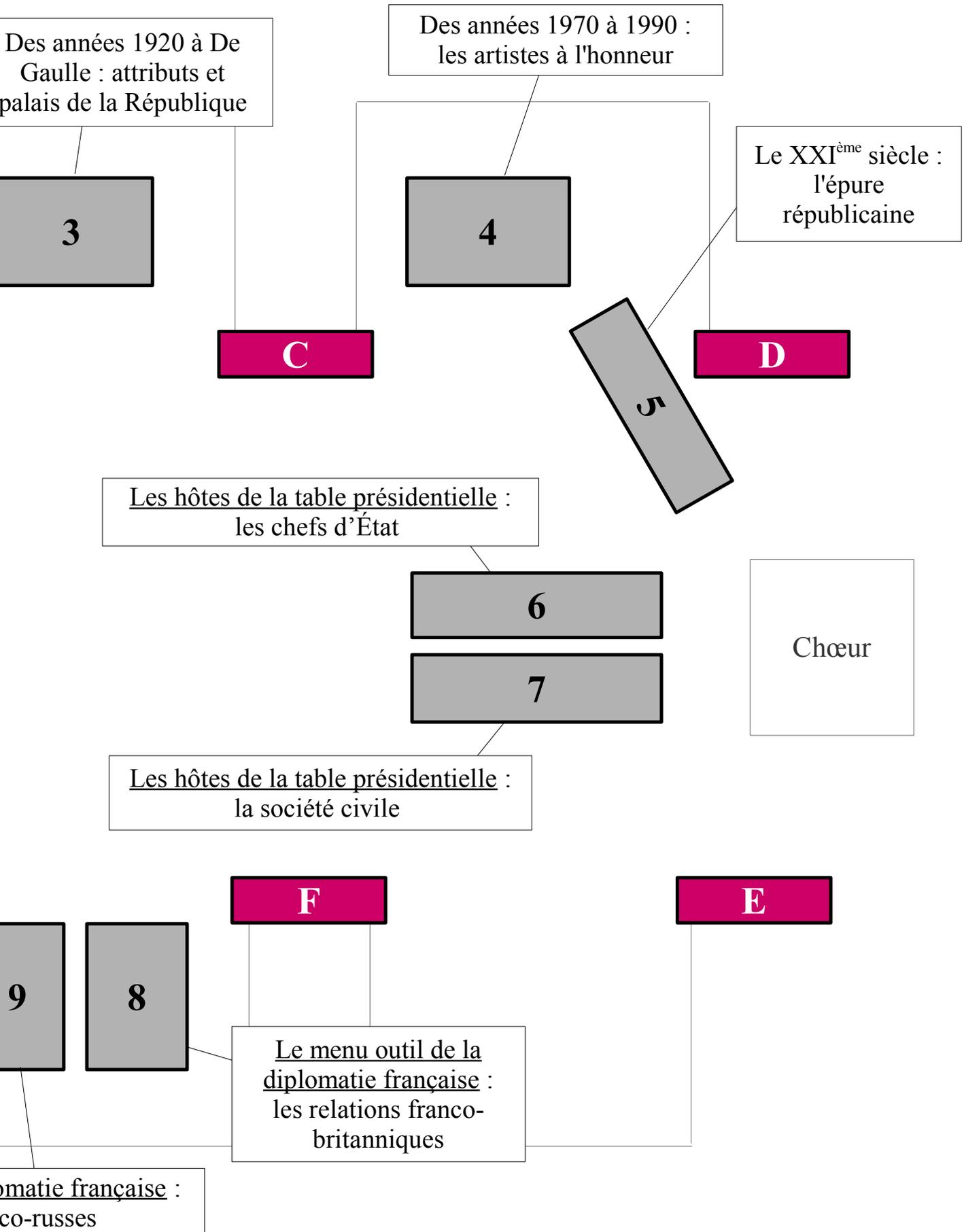
À la table du Président
Un siècle de menus



E X P O S I T I O N

À partir de la collection de menus de la bibliothèque municipale de Dijon et de la collection personnelle de Guillaume Gomez, chef des cuisines de l'Élysée, une découverte de la table du Président de la République à travers ses menus.





SOMMAIRE

08. LES COLLECTIONS

La collection de menus de la bibliothèque municipale de Dijon

La collection de menus de Guillaume Gomez

14. L'EXPOSITION

Pouvoir et gastronomie en Europe au XIX^e siècle (vitrine 1)

La Belle Époque : l'âge d'or du menu présidentiel (vitrine 2)

Des années 1920 à de Gaulle : attributs et palais de la République (vitrine 3)

Des années 1970 à 1990 : les artistes à l'honneur (vitrine 4)

Le 21^e siècle : l'épure républicaine (vitrine 5)

Les hôtes de la table présidentielle : les chefs d'État (vitrine 6)

Les hôtes de la table présidentielle : la société civile (vitrine 7)

Le menu, outil de la diplomatie française : les relations franco-britanniques (vitrine 8)

Le menu, outil de la diplomatie française : les relations franco-russes (vitrine 9)

La table élyséenne en voyage : les visites présidentielles (vitrine 10)

La gastronomie du pouvoir (vitrine 11)

L'évolution de l'ordonnancement des mets (cadres A à H)

48. POUR EN SAVOIR PLUS

50. LES PRÉSIDENTS

LES COLLECTIONS

LA COLLECTION DE MENUS DE LA BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE DE DIJON



Don de menus par le service du Protocole de l'Élysée, en 2017

Avec environ 15 000 pièces dont plus de 8000 en ligne, cet ensemble constitue la plus grande collection publique française de menus après celle de la Bibliothèque nationale de France.

En s'enrichissant chaque année de plusieurs centaines de ces cartons gourmands, par achat de pièces historiques mais aussi grâce aux dons de particuliers et de collectionneurs, il est l'une des rares initiatives de prospective en matière d'éphémères.

De 1811 à l'année en cours, la collection s'articule autour de plusieurs thématiques :

Vie publique et politique : les menus de réceptions officielles de l'Élysée et des ministères par exemple.

Vie culturelle et associative : notamment les menus des associations qui ont fait la fortune de ce support à la Belle Époque.

Associations et institutions professionnelles : des menus de comices aux amicales d'anciens combattants en passant par les banquets de la Sainte-Barbe chez les pompiers.

Vie familiale et privée : baptêmes, mariages, fêtes de fin d'année, départs en retraite...

Événements et associations gastronomiques et vinicoles : Club des Cent, Confrérie des Chevaliers de la Saint-Antoine, Saint-Vincent tournante, Ventes des Hospices de Beaune, et bien d'autres.

Restaurants et établissements gastronomiques, ainsi que croisières et vols des compagnies aériennes.

La collection comprend de nombreux menus de repas donnés par mais aussi pour des présidents en exercice. Parmi eux, on compte plus de 1300 souvenirs de réceptions ayant eu lieu dans les palais présidentiels, à l'Élysée surtout bien sûr, mais aussi à Versailles, Rambouillet, Marigny, Chambord, Champs, dans les préfectures, à l'étranger, dans des restaurants ou encore sur le porte-avions Charles-de-Gaulle.

Parmi ces repas, certains sont de grandes réceptions officielles, les dîners d'État, aux hôtes parfois prestigieux, et d'autres sont les petits cartons de déjeuners privés, simplement ornés du chiffre du président.

Dix-sept chefs d'État sont représentés, les plus nombreux étant François Hollande (818 menus), Jacques Chirac (215), Nicolas Sarkozy (150) puis Valéry Giscard d'Estaing (36 menus), François Mitterrand (29), Charles de Gaulle (18), Emmanuel Macron (14), Albert Lebrun et Georges Pompidou (11 chacun).

Le plus ancien date de 1903 (*Emile Loubet recevait Édouard VII le 2 mai*), le plus récent du 12 septembre 2018 (*réception à Versailles en l'honneur du prince héritier du Japon, où fut notamment servie une purée de pomme de terre Joël Robuchon en hommage au chef disparu en août de la même année*).

La majorité de ces menus est issue du dépôt de la collection de Guillaume Gomez à la bibliothèque, les autres sont des achats, même si certains étaient conservés dans la collection d'origine ou y sont entrés grâce à des dons.

Un bel ensemble a notamment été acheté en 2017. Composé de 200 menus, il est le fruit d'une carrière de maître d'hôtel ponctuée d'extras au Quai d'Orsay et à l'Élysée. La plupart sont des menus diplomatiques, souvenirs de repas donnés par le Ministère des Affaires étrangères au ministère ou dans ses résidences comme le château de La Celle-Saint-Cloud entre le début des années 1970 et le début des années 1990 ; 25 pièces viennent de l'Élysée.

Signalons enfin la grande richesse des collections privées en matière de menus présidentiels.



Quelques-uns des 1175 menus de la collection G. Gomez

POUR EN SAVOIR PLUS :

[patrimoine.bm-dijon .fr](http://patrimoine.bm-dijon.fr)

Caroline Poulain (dir.) *Potage tortue, buisson d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*. Agnès Viénot, 2011.

Caroline Poulain (dir.) *Manger et boire entre 1914 et 1918*. Snoeck, 2016

Le blog *Happy Apicius* (tag 'menus')



Happy Apicius



@BMDijonPat

LA COLLECTION DE MENUS DE GUILLAUME GOMEZ



©Élysée

Dans le cadre de la politique d'enrichissement de sa collection, la bibliothèque contacte régulièrement des institutions françaises afin qu'elles lui donnent un exemplaire des menus qu'elles produisent.

Le chef des cuisines du Palais de l'Élysée, Guillaume Gomez, a accepté en 2018 de déposer sa collection personnelle de menus présidentiels, soit plus de 1100 nouvelles pièces.

À 40 ans, Guillaume Gomez officie depuis un peu plus de 20 ans à l'Élysée où il a gravi les

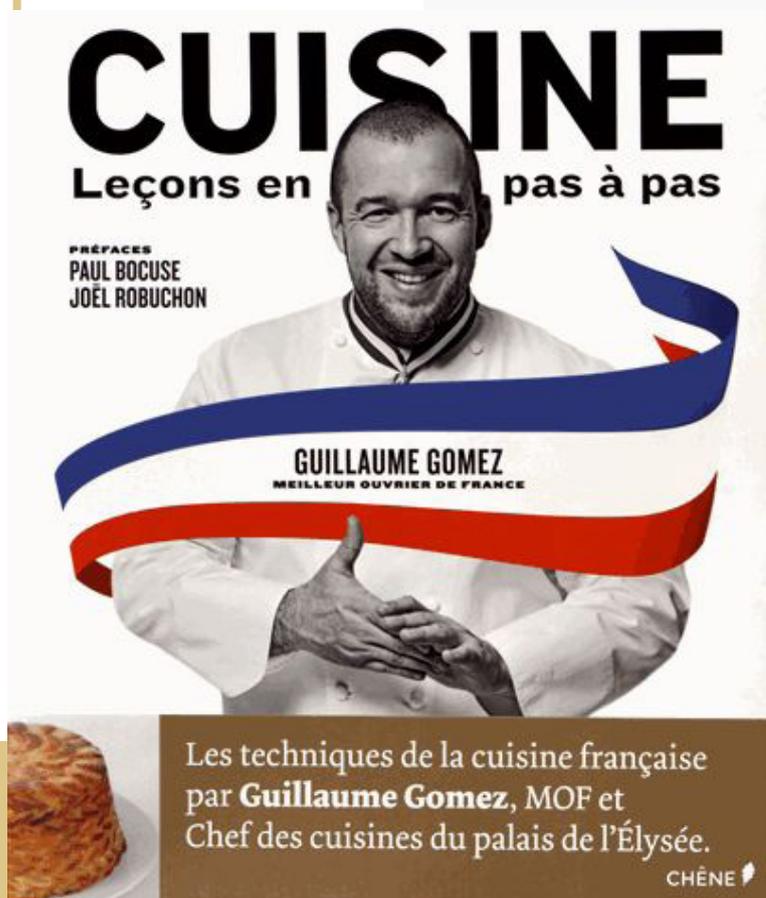
échelons de la brigade jusqu'à succéder à Bernard Vaussion en octobre 2013.

Formé à Paris, il devient le plus jeune MOF (*meilleur ouvrier de France*) à l'âge de 25 ans.

Travailleur infatigable, il est l'un des grands ambassadeurs de la cuisine française, tant par sa fonction au Palais présidentiel que par ses engagements personnels. Il a notamment fondé l'association des Cuisiniers de la République française qui rassemble les chefs des institutions comme l'Assemblée nationale, le Sénat,

les ministères, les préfectures, dans le but de promouvoir les traditions gastronomiques de la cuisine française en France et à l'étranger, de rassembler les cuisiniers qui travaillent au quotidien pour les institutions républicaines, de soutenir et d'épauler les actions visant à la promotion de notre gastronomie.

Il co-préside avec Michel Roth l'association Euro-Toques, créée en 1986 à l'initiative de Pierre Romeyer et Paul Bocuse pour la sauvegarde et la promotion des produits alimentaires de qualité et d'origine.



Très actif sur les réseaux sociaux, il y montre son sens du partage, de la transmission, son attachement à valoriser les produits français de qualité et à faire rayonner la cuisine de son pays.

Il a publié deux ouvrages :

Guillaume GOMEZ. Cuisine, Leçons en pas à pas. Chêne, 2017. BM Dijon G III 12115

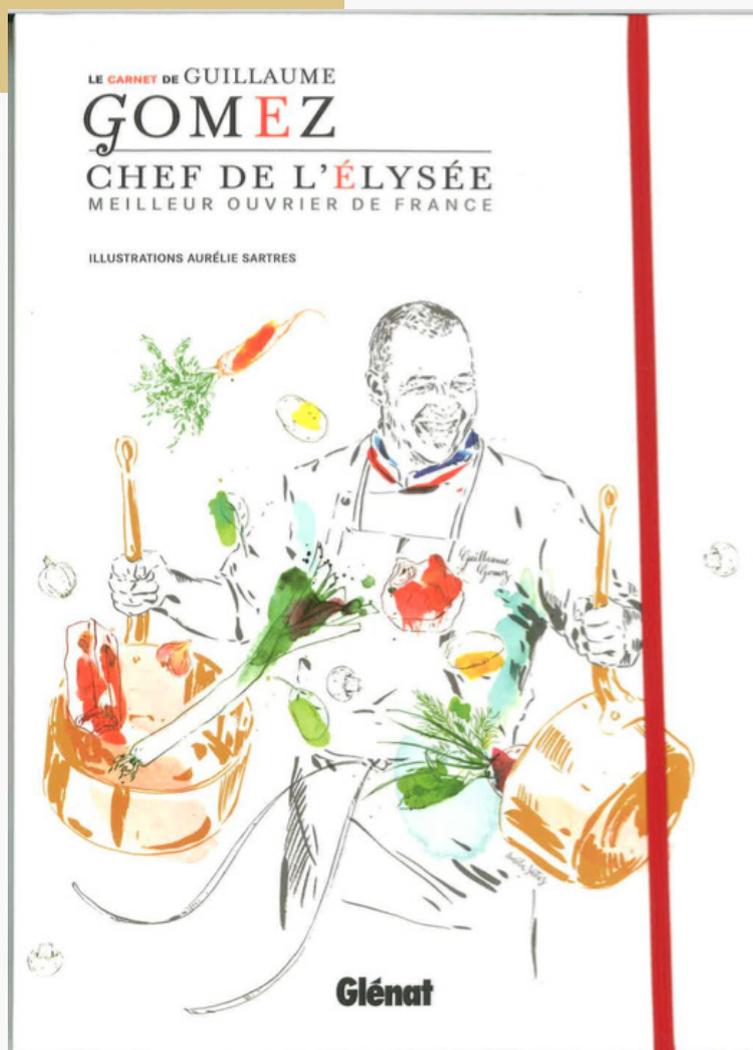
«*Transmission*» semble être un mot fondamental pour le chef des cuisines du Palais présidentiel et auteur de cette somme de 500 pages où tout est fait pour que vous réussissiez derrière vos fourneaux.

78 recettes sont décrites très précisément, accompagnées de 3000 photos qui vous guideront pour réaliser des classiques de la gastronomie française (*pommes soufflées*), des assiettes du quotidien (*œufs cocotte*), de bons petits plats confits (*joues de porc à la moutarde*), des délices chic (*écrevisses au sabayon de champagne*) et même, pourquoi pas, la soupe aux truffes Élysée!

Le carnet de Guillaume Gomez, chef de l'Élysée, meilleur ouvrier de France. Glénat, 2017. BM Dijon G II-44880

Autant *Leçons en pas à pas* est imposant, autant ce carnet est un joli objet poétiquement illustré par Aurélie Sartres qu'on a vite envie de s'approprier en suivant les conseils de l'auteur : « *cuisinez, faites, goûtez, modifiez, changez, créez et partagez!* ».

La biographie et l'actualité du chef sont tellement foisonnantes qu'on en conclurait bien qu'il a un frère jumeau caché qui a trouvé du temps pour nous dévoiler ses recettes de nems de canard aux herbes, de queue de bœuf confite au vin rouge, de ris de veau croustillant clouté au chorizo, de clafoutis de poire au vin ou de soufflé meringué à la pomme verte !



L'EXPOSITION

POUVOIR ET GASTRONOMIE EN EUROPE AU XIX^E SIÈCLE (VITRINE 1)

Pouvoir et gastronomie ont toujours fait bon ménage. Au cours du XIX^e siècle, alors que la carte s'impose dans les établissements gastronomiques, le menu fait son apparition sur les tables des grandes familles régnantes européennes. En Allemagne, en Angleterre, en Belgique ou en France, le menu vient présenter l'ordre des plats servis, d'abord selon le principe du service à la française. Dans la seconde

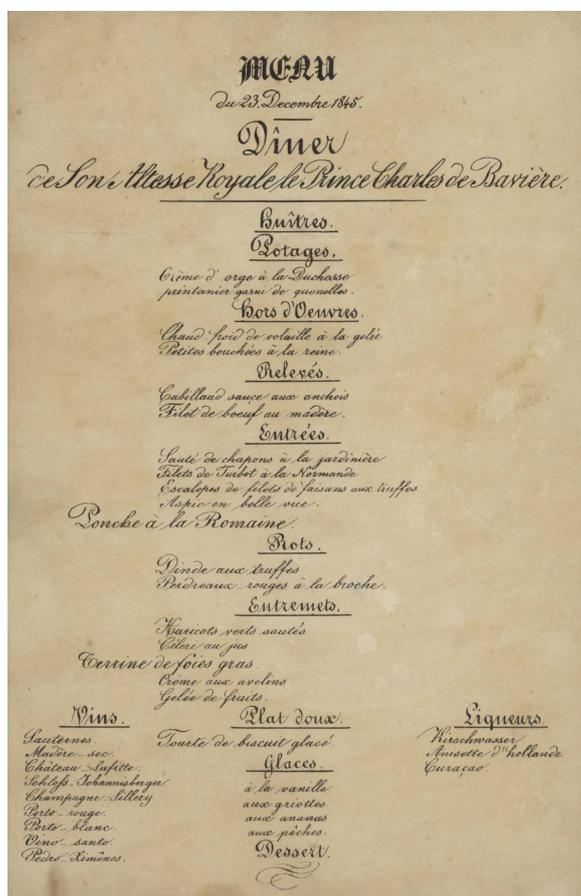
partie du siècle, avec l'établissement du service à la russe, l'usage du menu comme support d'information sur le repas servi se développe. La langue utilisée demeurera globalement le français jusqu'à la Première Guerre mondiale.

En France, sous la Monarchie comme sous l'Empire, la table et son menu apparaît comme un outil au service du pouvoir.

1 Menu du repas offert à James Taylor, écuyer, à l'occasion de sa nomination comme *high baillif*. Royal Hotel, Birmingham. 18 mai 1826. M III 2370.

L'importance de la fonction attribuée à James Taylor par le roi d'Angleterre George IV explique le déroulement de ce repas dans le prestigieux Royal Hotel, haut lieu de la gastronomie mis au service du pouvoir britannique.

Tous les grands personnages de l'époque y séjournèrent (Louis XVIII, l'amiral Nelson, la reine Victoria...) et l'établissement fut le théâtre de nombreux événements marquant de la vie politique anglaise au XIX^e siècle.



Menu 2

2 Menu du dîner de Son Altesse Royale le Prince Charles de Bavière. 23 décembre 1845. M II 2825.

Membre de la prestigieuse dynastie des Wittelsbach, dont les aînés occupent le trône de la Bavière moderne et les filles s'allient à toutes les familles régnantes européennes, Charles Théodore de Bavière (1795-1875) s'est longtemps fait remarquer par son caractère indépendant. En contractant un mariage morganatique, il renonce indirectement à ses droits sur la couronne bavaroise. Puis il refuse la couronne du jeune royaume de Grèce que son frère, roi de Bavière et philhellène convaincu, lui offre dans le cadre de sa politique d'alliances diplomatiques. En 1845, le prince fête ses cinquante ans et commence alors à rentrer dans le rang, menant désormais un train de vie tout aristocratique, à l'image de ce menu de repas caractéristique des cours princières européennes du XIX^e siècle.

3 Menu du dîner de L. L. M. M. [leurs majestés] Napoléon III et Eugénie. Palais des Tuileries, Paris. 12 novembre 1862. M II 23.

Rare menu d'un repas préparé par Jules Gouffé (1807-1877), à la tête des cuisines du palais des Tuileries durant le Second Empire. Élève de Carême, ce grand pâtissier œuvra à la confection de prestigieux banquets comme celui qui fut offert au duc d'Angoulême en 1823. Il intègre plus tard le célèbre Jockey-club comme officier de bouche et publie de nombreux ouvrages culinaires qui fondent la gastronomie française moderne.

4 Menu du repas de Guillaume, roi de Prusse et empereur d'Allemagne. Berlin. 29 avril 1872. M III 2930

Rare menu de la cour impériale prussienne, présentant un repas de 32 couverts servi à la russe par le célèbre cuisinier français Émile Bernard (1826-1897), chef des cuisines de Napoléon III et, après la victoire prussienne de 1871, de l'empereur d'Allemagne. Introduceur du service à la russe en Europe, il écrit avec Urbain Dubois *La Cuisine classique*, somme des grandes recettes françaises du début du XIX^e siècle. La table impériale accueille généralement les principaux hauts personnages de la cour : maréchal du jour, aides de camp, grande maîtresse, dames de la cour, chambellans de l'empereur et de l'impératrice...

5 Menu du dîner de Leurs Majestés le roi Léopold II de Belgique et la reine Marie Henriette Anne de Habsbourg-Lorraine. Palais royal, Bruxelles. 16 déc.1875. M II 3870.

Rare menu d'un dîner donné à la cour par le « *roi bâtisseur* » à l'occasion du dixième anniversaire de son accession au trône.

6 Menu du déjeuner dînatoire offert par François-Joseph, empereur d'Autriche à l'occasion de la visite de Guillaume II, empereur d'Allemagne. Vienne. 15 mai 1909. M II 3877

LA BELLE ÉPOQUE : L'ÂGE D'OR DU MENU PRÉSIDENTIEL (VITRINE 2)

C'est à la charnière des XIX^e et XX^e siècles que la III^e République instaure les réceptions officielles de chefs d'État étrangers comme outil de la diplomatie. Monarques et présidents sont reçus en grande pompe au palais de l'Élysée dans le cadre de dîners de gala ou dîners d'État. L'édifice se dote alors de salles de réception, dont la célèbre salle des fêtes ordonnée par Sadi Carnot à l'occasion de l'Exposition universelle de 1889, tandis que la préparation et le service des repas sont confiés à de grands traiteurs parisiens comme Potel et Chabot.

Le repas offert est caractérisé par un cérémonial rigoureux mettant en valeur les deux chefs d'État. Pièce maîtresse de ce dispositif, le menu prend à cette époque sa forme classique : une couverture originale, une première page annonçant l'événement, une deuxième page présentant les plats et les vins servis, la représentation d'attributs républicains (*faisceau de licteur, coq...*) et du monogramme du président en exercice, un éventuel document d'accompagnement déclinant le programme musical interprété pour l'occasion.

La spécificité des menus de cette Belle Époque réside dans l'illustration de la couverture. De grands artistes de renom sont invités à réaliser des compositions allégoriques reproduites avec soin selon le procédé de la chromolithographie. Chaque illustration représente la rencontre des deux nations représentées le plus souvent sous les traits de deux jeunes femmes, drapées et ornées de leurs couleurs, de leurs armes et de leurs attributs respectifs. Si l'affichiste Jules Chéret (1836-1932) apparaît comme l'un des peintres les plus reconnus de cette époque, bien d'autres mettent leur art au service du pouvoir comme Antoine Calbert (1860-1944), Albert Maignan (1845-1908), Paul-Albert Laurens (1870-1934) et plus tard Octave-Denis-Victor Guillonnet (1872-1967) et Charles-Emmanuel Jodelet (1883-1973).

Les présidences Faure, Loubet et Fallières, entre 1894 et 1914, apparaissent comme un âge d'or du menu présidentiel, ce dernier, avec la raréfaction des grands dîners officiels, perdant de sa superbe durant l'entre-deux-guerres.

1 Menu du repas en l'honneur du roi d'Angleterre Édouard VII [offert par Émile Loubet]. Palais de l'Élysée, Paris. 2 mai 1903. Illustré par Adrien Karbowsky.
M IV 1386

2 Menu du dîner en l'honneur du roi d'Italie Victor-Emmanuel III [offert par Émile Loubet]. Palais de l'Élysée, Paris. 14 octobre 1903. Illustré par P.-A. Laurens
M IV 900

3 Menu du déjeuner de réception offert au roi d'Italie Victor-Emmanuel III [par Émile Loubet]. Palais de l'Élysée, Paris. 18 oct. 1903. Illustré par Jules Chéret. M IV 13

Après quatre jours de visites officielles, Victor-Emmanuel III et son épouse, la reine Hélène, assistent à la revue des troupes à Vincennes. Pour clore la journée, le couple royal est reçu en grande pompe à l'Élysée, parmi cent-quatre-vingts convives issus presque tous de l'armée de terre et de mer. L'heure est à l'alliance militaire entre les deux nations. Le menu réalisé pour l'occasion par Chéret vient célébrer l'entente en présentant deux allégories, l'une portant le bonnet phrygien républicain et l'autre portant la couronne royale, levant toutes deux le verre de l'amitié devant les drapeaux dont les hampes se dressent martialement vers le ciel.

4 Menu du dîner offert en l'honneur d'Alphonse XIII, roi d'Espagne [par Émile Loubet]. Palais de l'Élysée, Paris. 30 mai 1905. Illustré par Eugène Morand. M IV 1384

Cette réception donnée à l'Élysée inaugure la première visite officielle du jeune souverain espagnol à l'étranger. Cette rencontre vise à entériner les accords diplomatiques franco-espagnols touchant en particulier au partage des zones d'influence au Maroc. Le menu, présentant pas moins de dix-sept plats, est illustré par une œuvre d'Eugène Morand, figure de proue des arts décoratifs français. La structure classique du décor architectural est adoucie par un environnement floral venant témoigner de la vogue de l'Art nouveau dans la production artistique de l'époque. La République, clairement mise en exergue par une représentation en relief d'une pièce de monnaie figurant Athéna au casque ailé, occupe le centre de la composition. Dans le registre supérieur, l'hôte espagnol est représenté par les armes de la monarchie. Le lendemain, le cortège des délégations fera l'objet d'une tentative d'attentat fomentée par des anarchistes espagnols.

5 Menu du déjeuner offert en l'honneur d'Alphonse XIII, roi d'Espagne [par Émile Loubet]. Palais de l'Élysée, Paris. 3 juin 1905. Illustré par Jules Chéret. M IV 1385

Si la visite d'État d'Alphonse XIII est assombrie par la tentative manquée d'attentat contre sa personne et celle du président Loubet, la Présidence n'en organise pas moins une superbe réception au Palais pour clôturer les rencontres franco-espagnoles de 1905. Le menu réalisé pour l'occasion et illustré par Jules Chéret contribue au succès de la cérémonie. Les deux allégories entament une danse libérée de tout protocole, devant une table garnie venant souligner l'abondance de la fête. Armes et couleurs nationales apportent une touche plus officielle à ce document rare.

6 Menu du dîner de réception offert à Haakon VII, roi de Norvège [par Armand Fallières]. Palais de l'Élysée, Paris. 27 mai 1907. Illustré par A. Maignan. M III 583

Fraîchement indépendante depuis sa séparation de la Suède (1905), la Norvège, de par sa façade maritime, constitue un enjeu géostratégique majeur dans le ballet diplomatique européen d'avant 1914. La France est particulièrement soucieuse de sa neutralité face aux appétits de l'Allemagne de Guillaume II. Le menu présenté lors de la somptueuse réception donnée à l'Élysée en mai 1907 constitue un outil au service de cet objectif diplomatique. En drapant la jeune femme, en costume traditionnel norvégien, de son drapeau, symbole de la récente indépendance, arborant des fleurs immaculées au milieu d'un paysage de fjords éblouissant, Albert Maignan offre un véritable hymne à la Norvège, espérant par là même flatter et honorer le souverain et sa délégation.

7 Menu du dîner de réception offert à Gustave V, roi de Suède [par Armand Fallières]. Palais de l'Élysée, Paris. 23 novembre 1908. Illustré par A. Calbet. M III 1550.

Pour recevoir la délégation suédoise, le président Fallières commande à son ami Antoine Calbet une illustration allégorique mettant en scène les deux nations, l'une portant le bonnet phrygien et l'autre la coiffe traditionnelle, la première dévoilant d'un geste du bras les richesses de la capitale alignées le long des quais de la Seine.

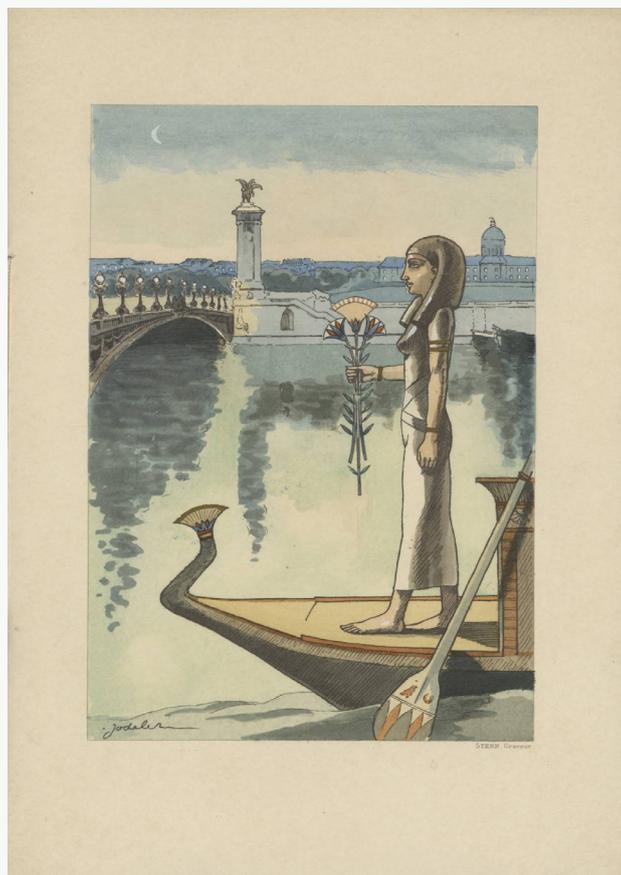
8 Dîner offert au roi Albert Ier de Belgique par Armand Fallières. Ministère des Affaires étrangères, Paris. 14 juillet 1910. Illustré par Albert Besnard. M III 2915

9 Déjeuner de retour offert par Armand Fallières à la reine Wilhelmine des Pays-Bas. En mer, à bord du croiseur-cuirassé Edgar-Quinet. 6 juin 1911. Illustré par Edmond Sigrist. M III 2914

Ce déjeuner, offert aux souverains hollandais à bord d'un vaisseau de guerre de la Marine française, vient clôturer le voyage du président Fallières aux Pays-Bas. Cette rencontre reste marquée par la visite du chantier du Palais de la Paix, édifice construit par l'architecte français Louis-Marie Cordonnier et futur siège de la Cour permanente d'arbitrage. L'illustration du menu est l'œuvre du décorateur Edmond Sigrist, mettant son service tout à l'honneur de la nation amie. Un paysage rural hollandais, composé d'un moulin et de bateaux voguant dans les eaux de la Mer du Nord, est animé par six enfants en costume traditionnel occupés à tresser une couronne de fleurs.

10 Menu du dîner offert en l'honneur du roi Fouad d'Égypte [par Gaston Doumergue]. Palais de l'Élysée, Paris. 20 octobre 1927. Illustré par Jodelet. M III 2311

Pour célébrer les dix années de pouvoir de Fouad I^{er} à la tête de l'Égypte, la République imagine un menu présentant une figure royale tout droit venue de l'Égypte ancienne. Avec la découverte du tombeau de Toutankhamon en 1922, l'« égyptomania » déferle en Europe au cours des années 1920. Mais le voyage de Fouad Ier en France vient surtout contribuer à la normalisation des relations de l'Égypte, toute jeune nation indépendante, avec les puissances européennes.



Menu 10

DES ANNÉES 1920 À DE GAULLE ATTRIBUTS ET PALAIS DE LA RÉPUBLIQUE (VITRINE 3)

Dès la fin des années 1920, le menu présidentiel semble avoir perdu de son originalité artistique. La Présidence produit désormais des menus de petit format sur lesquels figure le monogramme du président en exercice, comme Gaston Doumergue, Paul Doumer ou Albert Lebrun, perpétuant par ce seul détail l'usage de la Belle Époque [menus 1 à 3].

Avec la IV^e République, la Présidence poursuit dans cette voie avec des menus de petit format, simplifiés et portant les armes de la République, comme celui de la réception donnée en l'honneur de roi Gustave de Suède en 1947 [menu 4].

Avec le retour de la prospérité et l'instauration de la V^e République, la Présidence renoue avec la tradition des grands dîners. Alors qu'elle fait aménager des cuisines dans les sous-sols du palais, abandonnant définitivement le recours aux traiteurs parisiens, la forme du menu retrouve un certain lustre tout en se normalisant. Feuilletés de grand format en vélin pliés en quatre pages, couverture illustrée, page de titre, page du menu, cordon de soie reliant les feuillets aux

couleurs du pays invité ou du drapeau tricolore : le menu connaît une véritable codification. Progressivement s'impose pour l'illustration, gravée en taille-douce, la représentation d'une vue de l'Élysée, symbole du pouvoir républicain, avec notamment le menu dit « grille du coq », représentant l'entrée du palais par le parc [menu 13].

D'autres résidences présidentielles comme le château de Rambouillet [menus 6 et 8], celui de Champs-sur-Marne [menu 11] et parfois le château de Versailles sont également représentées selon les circonstances. Des vues de Paris sont enfin proposées, telle que l'île de la Cité [menu 14].

Commanditées à l'initiative de Vincent Auriol puis d'André Malraux, ministre de la Culture du Général de Gaulle, toutes ces œuvres sont réalisées par des graveurs rompus au classicisme académique comme Robert Cami (1900-1975), Jean-Eugène Bersier (1895-1978), Albert Decaris (1901-1988), Michel Ciry (né en 1919) ou Gilbert Aufschneider (né en 1927). Cette forme simple et codifiée, classique et rigoureuse, caractérise le menu gaullien des Trente Glorieuses.

1 Menu du dîner servi à Gaston Doumergue. Palais de l'Élysée, Paris. 30 avril 1925.
M I 387

2 Menu du dîner servi à Paul Doumer. Palais de l'Élysée, Paris. 27 janvier 1932.
M I 393

3 Menu du dîner servi à Albert Lebrun. Palais de l'Élysée, Paris. 18 janvier 1939.
M I 347

4 Menu du repas servi en l'honneur de Sa Majesté le Roi Gustave V de Suède [offert par Vincent Auriol]. Palais de l'Élysée, Paris. 20 mai 1947. M I 398

5 Menu du déjeuner de réception d'Elpidio Quirino, Vice-président des Philippines [offert par Vincent Auriol]. Palais de l'Élysée, Paris. 29 juin 1947. M I 2079

6 Menu du déjeuner du Conseil des ministres [offert par Vincent Auriol]. Château de Rambouillet. 5 août 1953. Illustré par Robert Cami. M II 837

7 Menu du déjeuner donné à l'occasion de la réception de Sir John Kotelawala, Premier ministre de Ceylan [offert par René Coty]. Palais de l'Élysée, Paris. 15 novembre 1954. Illustré par Michel Ciry. M III 826

8 Menu du déjeuner donné à l'occasion d'une chasse du Gouvernement [offert par René Coty]. château de Rambouillet. 2 décembre 1957. Illustré par J.-E. Bersier. M III 824

9 Menu du dîner offert en l'honneur de Rama IX, roi et de Thaïlande [offert par Charles de Gaulle]. Palais de l'Élysée, Paris. 11 octobre 1960. Illustré par Robert Cami. M III 2271

Menu 10



10 Menu du dîner en l'honneur de Son Excellence François Tombalbaye, Président du Conseil des ministres de la République du Tchad [offert par Georges Pompidou]. Palais de l'Élysée, Paris. 14 mars 1962. Illustré par Albert Decaris. M III 1815

A l'occasion de la visite officielle du président tchadien François Tombalbaye, la Présidence présente un menu classique de la V^e République, parfait exemple de la codification des menus de dîner d'État, caractérisés entre autres par une vue de l'Élysée et un cordon de soie aux couleurs du pays invité.

11 Menu du déjeuner offert par Moktar Ould Daddah, Président de la République Islamique de Mauritanie au Général de Gaulle. Château de Champs-sur-Marne. 25 mai 1962. Illustré par Albert Decaris. M II 2748

12 Menu du dîner servi à Charles de Gaulle. Palais de l'Élysée, Paris. 17 octobre 1962. M II 1919

Repas donné le jour anniversaire de la manifestation parisienne d'Algériens réprimée par les forces de l'ordre.

13 Menu du déjeuner servi en l'honneur de Hamani Diori, Président de la République du Niger [offert par Charles de Gaulle]. Palais de l'Élysée, Paris. 5 octobre 1968. M II 1929

14 Menu du déjeuner en l'honneur de son Excellence le Général Jean-Bedel Bokassa, Président de la République centrafricaine [offert par Charles de Gaulle]. Palais de l'Élysée, Paris. 11 février 1969. M II 1930

15 Menu du dîner en l'honneur du corps diplomatique [offert par Georges Pompidou]. Palais de l'Élysée, Paris. 10 mai 1973. Illustré par Gilbert Aufschneider. M III 1828

DES ANNÉES 1970 À 1990 : LES ARTISTES À L'HONNEUR (VITRINE 4)

L'emploi du menu gaullien se perpétue durant les années 1970, sous les mandats de Georges Pompidou et de Valéry Giscard d'Estaing, avec notamment le menu « grille du coq ». En introduisant des reproductions de dessins anciens issus des collections nationales, à l'image du *Bouquet d'œillets* de Pierre-Joseph Redouté [menu 4], Giscard d'Estaing renouvelle l'apparence du menu en l'expurgeant de tout attribut national, à l'exception de l'emploi persistant du cordon aux couleurs du pays invité.

Le menu devient alors un support de diffusion du modèle culturel et artistique hérité du patrimoine français. Ce corpus est systématiquement convoqué pour les menus des repas de chasses présidentielles qui connaissent un nouvel essor avec Valéry Giscard d'Estaing (*dessins représentant du gibier comme dans les œuvres d'Antoine Barye, de Daniel Rabel, de Nicolas Robert* [menus 1, 3 et 5]).

La présidence de François Mitterrand innove en introduisant des reproductions d'œuvres d'artistes modernes comme Gustave Moreau, Paul Cézanne, Georges Seurat, Pierre Bonnard

[menu 7] ou Henri Matisse [menu 8]. Vivant et coloré, le menu devient alors un objet décoratif à part entière. La fin de la période mitterrandienne voit aussi la naissance de menus illustrés par des créations contemporaines, réalisées sur commande par Éric Paré [menu 9] ou Gilles Marrey [menu 10] (né en 1963), et dont les exemplaires seront abondamment utilisés par les occupants de l'Élysée jusqu'à nos jours.

Jacques Chirac reprend à son compte le recours aux artistes contemporains comme Maurice Estève [menu 12] ou Georges Braque [menu 13].

Inauguré dès la présidence de Valéry Giscard d'Estaing, le menu de moyen format illustré par une vue très classique du palais élyséen voit son emploi généralisé durant toute cette période [menu 6].

1 Menu de déjeuner de chasse présidentielle servi à Valéry Giscard d'Estaing. Pavillon de Marly. 25 novembre 1975. Illustré par Antoine Barye. M III 27

2 Menu de déjeuner de chasse présidentielle servi à Valéry Giscard d'Estaing. Château de Rambouillet. 24 octobre 1975. Illustré par Louis Moreau l'Aîné. M III 28

3 Menu de déjeuner de chasse présidentielle servi à Valéry Giscard d'Estaing. Pavillon de Marly. 29 novembre 1977. Illustré par Nicolas Robert. M III 35

4 Menu de déjeuner servi à Valéry Giscard d'Estaing. Palais de l'Élysée, Paris. 12 avril 1978. Illustré par Pierre-Joseph Redouté. M III 40

5 Menu de déjeuner de chasse présidentielle servi à Valéry Giscard d'Estaing. Château de Rambouillet. 7 novembre 1978. Illustré par Daniel Rabel. M IV 15

6 Menu de déjeuner servi à Valéry Giscard d'Estaing. Palais de l'Élysée, Paris. 2 janvier 1979. M III 41

7 Menu du déjeuner offert en l'honneur de Son Excellence Raul Alfonsin, Président de la Nation Argentine par François Mitterrand. Palais de l'Élysée, Paris. 22 oct. 1984. Illustré par Pierre Bonnard. M III 829

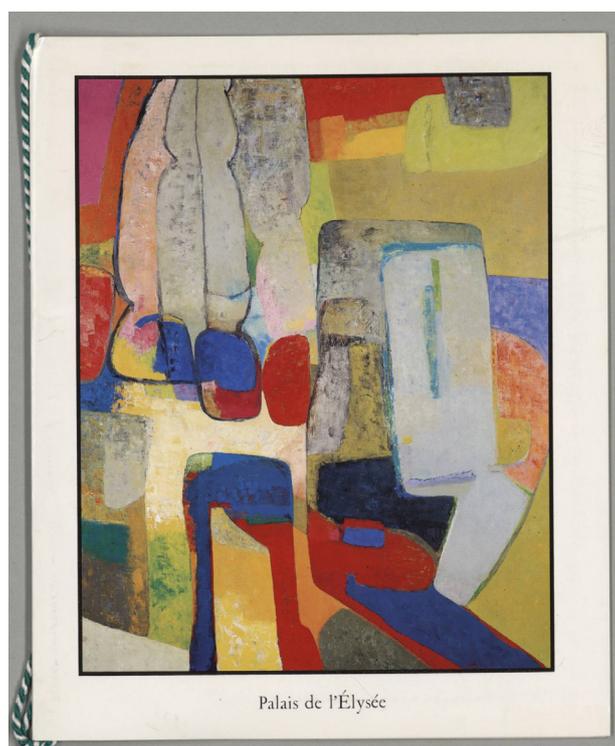
8 Menu de déjeuner servi à François Mitterrand. Palais de l'Élysée, Paris. 5 mars 1993. Illustré par Henri Matisse. M III 2818

9 Menu de déjeuner servi à François Mitterrand. Palais de l'Élysée, Paris. 20 avril 1993. Illustré par Eric Paré. M III 2819

10 Menu du déjeuner offert en l'honneur de Son Excellence Abdou Diouf, Président de la République du Sénégal, par François Mitterrand. Palais de l'Élysée, Paris. 8 avril 1994. Illustré par Gilles Marrey. M III 2827

11 Menu du dîner offert en l'honneur de Son Excellence Vaclav Havel, Président de la République tchèque, par Jacques Chirac. Palais de l'Élysée, Paris. 2 mars 1999. Illustré par Pablo Picasso. M III 2276

12 Menu du dîner offert en l'honneur de Son Excellence Olusegun Obasanjo, Président de la République fédérale du Nigeria, par Jacques Chirac. Palais de l'Élysée, Paris. 7 février 2000. Illustré par Maurice Estève. M III 2277



Menu 12

13 Menu du dîner offert en l'honneur de Son Excellence Ferenc Madl, Président de la République de Hongrie, par Jacques Chirac. Palais de l'Élysée, Paris. 13 juin 2001. Illustré par Georges Braque. M III 2280

LE 21^E SIÈCLE : L'ÉPURE RÉPUBLICAINE (VITRINE 5)

Le menu présidentiel connaît un net retour à la rigueur républicaine sous la présidence de Nicolas Sarkozy. Désormais se généralise, tant pour les menus de déjeuners de travail que pour ceux des dîners d'État, l'emploi du menu blanc, simplement illustré des armes du pouvoir (*faisceau de licteur, monogramme RF, branche de chêne, rameau d'olivier*) par l'impression d'un timbre à sec [menu 1]. Les présidents François Hollande et Emmanuel Macron perpétuent cette pratique presque exclusive.

Seuls quelques événements notables donnent l'occasion de sortir de cette routine toute institutionnelle. Ainsi les menus liés à une commémoration comme le 70^e anniversaire du Débarquement de Normandie en 2014 [menu 3] ou le centenaire de la bataille de Verdun en 2016 [menu 6]. La visite officielle de Felipe VI d'Espagne est l'occasion de présenter un menu de dîner d'Etat avec toutes ses composantes : couverture illustrée commémorant d'anciennes

alliances, cordon de soie aux couleurs espagnoles, programme musical adapté à l'hôte et discours de l'invité [menu 4].

Les années 2000-2010 voient aussi l'apparition régulière, comme autre document d'accompagnement au menu, d'un plan de table et la multiplication du texte des discours et toasts prononcés lors du repas.

Autre singularité de l'époque, la multiplicité des occasions des repas : organisés par les premières dames, souvent en l'absence de leurs époux (*Cécilia Sarkozy, Carla Bruni-Sarkozy ou Valérie Trieweler*), repas de presse, repas de travail, repas offert à la société civile (*monde littéraire, sportif etc.*).

1 Menu du déjeuner offert par Nicolas Sarkozy et Madame Cécilia Sarkozy à l'occasion des cérémonies d'installation du chef de l'État. Palais de l'Élysée, Paris. 16 mai 2007. Collection G. Gomez

2 Menu du dîner offert en l'honneur de Son Excellence Alassane Ouattara, Président de la République de Côte d'Ivoire par le Président de la République et Madame Carla Bruni-Sarkozy. Palais de l'Élysée, Paris. 26 janvier 2012. M III 2851

3 Menu du déjeuner offert par François Hollande à l'occasion du 70^{ème} anniversaire du Débarquement en Normandie. Château de Bénouville. 6 juin 2014. Collection G. Gomez

Le chef de l'État invite vingt-quatre chefs d'État et de gouvernement à un repas exceptionnel préparé par cinq chefs normands : Stéphane Carbone, Anthony Caillot, Michel Bruneau, Joël Rapp, et Ivan Vautier. Parmi les convives, Barack Obama, Angela Merkel, Vladimir Poutine, Elizabeth II, Philippe de Belgique, Petro Porochenko, Harald V de Norvège...

4 Menu du dîner d'État offert en l'honneur de Leurs Majestés le Roi et la Reine d'Espagne par François Hollande. Palais de l'Élysée, Paris. 2 juin 2015. Collection G. Gomez

5 Ensemble de menus de présidence de François Hollande. 2016. Collection G. Gomez

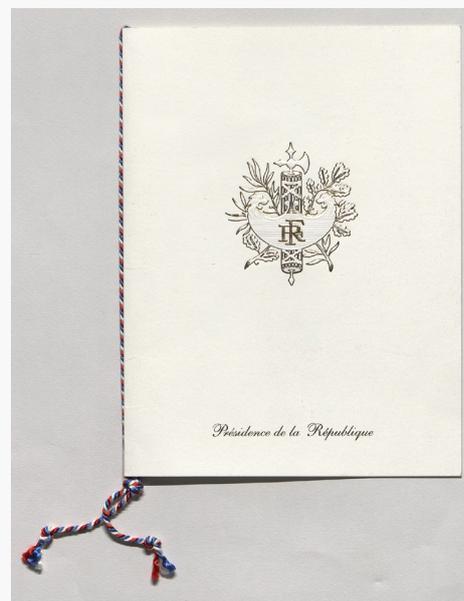
6 Menu du déjeuner offert par François Hollande en présence de Son Excellence Madame Angela Merkel, Chancelière de la République fédérale d'Allemagne à l'occasion du centenaire de la bataille de Verdun. 29 mai 2016. Illustré par Félix Vallotton. Collection G. Gomez

7 Menu du déjeuner offert par Emmanuel Macron. Préfecture de Bastia. 7 février 2018. M III 2933

8 Menu du déjeuner offert par Emmanuel Macron. Palais de l'Élysée, Paris. 24 juillet 2018. M III 2934

9 Menu du déjeuner offert par Emmanuel Macron en l'honneur de Son Excellence Madame Theresa May, Première ministre du Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du nord. Fort de Brégançon. 3 août 2018. M III 2935

10 Menu du dîner offert en l'honneur de Son Altesse Impériale le Prince héritier du Japon par Emmanuel Macron. Château de Versailles. 12 septembre 2018. M III 2936



menu 5

LES HÔTES DE LA TABLE PRÉSIDENTIELLE : LES CHEFS D'ÉTAT (VITRINE 6)

Jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, la Présidence de la République reçoit presque exclusivement des chefs d'État européens.

Les dîners de gala, dénommés par la suite dîners d'État, s'échelonnent au rythme d'environ deux par an. Après 1945, la reconstruction du pays et la Guerre froide font des États-Unis un partenaire privilégié qu'il convient de choyer. Ainsi tous les présidents américains sont-ils invités à la table de l'Élysée, comme George W. Bush en 2008. [menu 7]

Avec la décolonisation, l'activité diplomatique s'intensifie et le nombre de dîners d'État augmente. L'Afrique et l'Asie font leur entrée sur la scène internationale.

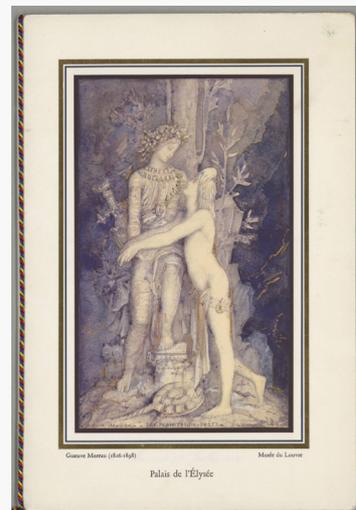
La République devance parfois l'appel en invitant des personnalités politiques non gouvernantes, à l'image de la réception offerte au docteur Bachar El Assad, alors héritier présomptif de l'État syrien [5] ou encore de celle donnée en l'honneur de Aung San Suu Kyi, Prix Nobel de la Paix alors simple députée de l'opposition birmane [menu 8]. Aujourd'hui, les « représentants de l'ensemble des régions du monde sont reçus en proportion presque égale. »¹

1 Menu du dîner en l'honneur de Son Excellence le Lieutenant-Général Joseph-Désiré Mobutu, Président de la République démocratique du Congo [offert par Georges Pompidou]. Palais du Grand Trianon, Versailles, Paris. 29 mars 1971. M IV 370

2 Menu du déjeuner offert en l'honneur de Son Excellence Monsieur Saddam Hussein, Vice-Président du Conseil de la Révolution d'Irak par Valéry Giscard d'Estaing. Palais de l'Élysée, Paris. 9 septembre 1975. M III 2270

1. Lavandier (Marc). « Les dîners officiels de l'Élysée depuis 1871 : une mise en scène diplomatique » in *La table à l'Élysée. Réceptions officielles des présidents depuis la II^e République*, 2005

3 Menu du déjeuner offert en l'honneur de Son Excellence Monsieur le Président de la République socialiste de Roumanie et de Madame Nicolae Ceausescu par Valéry Giscard d'Estaing. Palais de l'Élysée, Paris. 23 juillet 1980. M IV 907



Menu 3

4 Menu du dîner offert en l'honneur de Sa Majesté Hassan II, Roi du Maroc, par François Mitterrand. Palais de l'Élysée, Paris. 27 novembre 1985. M IV 371

5 Menu du déjeuner offert par Jacques Chirac en l'honneur du Docteur Bachar El Assad. Palais de l'Élysée, Paris. 7 novembre 1999. Collection G. Gomez

6 Menu du déjeuner offert par Nicolas Sarkozy en l'honneur de Son Excellence Monsieur Mouammar Kadhafi, Guide de la Révolution. Palais de l'Élysée, Paris. 10 décembre 2007. M III 2371

7 Menu du dîner offert en l'honneur de Son Excellence Monsieur George W. Bush, Président des États-Unis d'Amérique par Nicolas Sarkozy. Palais de l'Élysée, Paris. 13 juin 2008. Collection G. Gomez

8 Menu du déjeuner offert par François Hollande en l'honneur de Madame Aung San Suu Kyi, Prix Nobel de la Paix (1991). Palais de l'Élysée, Paris. 26 juin 2012. Collection G. Gomez

9 Menu du déjeuner offert en l'honneur de Son Excellence Monsieur Xi Jinping, Président de la République populaire de Chine par François Hollande. Palais de l'Élysée, Paris. 26 mars 2014. Collection G. Gomez

10 Menu du déjeuner offert par François Hollande en l'honneur de Son Excellence Monsieur Recep Tayyip Erdogan, Président de la République de Turquie. Palais de l'Élysée, Paris. 31 octobre 2014. Collection G. Gomez

LES HÔTES DE LA TABLE PRÉSIDENTIELLE : LA SOCIÉTÉ CIVILE (VITRINE 7)

Longtemps la société civile fut invitée à la table présidentielle à la seule fin de représenter la nation. Au cours des dîners d'État, la nécessité de garnir la délégation française à hauteur de celle du pays invité, par souci d'équité entre les nations, impose à la Présidence d'inviter de nombreux convives. Ainsi un grand nombre de personnalités, accompagnées de leurs épouses, sont-elles choisies par le service du protocole pour partager les repas du président et de son hôte.

Jusqu'aux années 1960, ces invités sont avant tout des représentants civils et militaires de la République. Progressivement, la Présidence convoque de plus en plus largement la société civile pour ses dîners d'État : hommes d'affaires et experts économistes, journalistes, intellectuels et écrivains, représentants religieux, artistes

du monde des arts et du spectacle, sportifs (*à partir de Valéry Giscard d'Estaing*), représentants syndicaux (*sous le mandat de François Mitterrand*).

Puis, à partir des années 1990, c'est la société civile elle-même qui devient l'hôte d'honneur de la table du président.

1 Menu du dîner [offert par Jacques Chirac] en l'honneur de Mstislav Rostropovitch. Palais de l'Élysée, Paris. 10 mars 1998. Collection G. Gomez

2 Menu du déjeuner offert par Jacques Chirac en l'honneur de l'Équipe de France de Football. Palais de l'Élysée, Paris. 10 juillet 2006. Collection G. Gomez

3 Menu du déjeuner offert par Nicolas Sarkozy [en l'honneur de personnalités littéraires]. Palais de l'Élysée, Paris. 5 juillet 2007. Collection G. Gomez

4 Menu du déjeuner offert par François Hollande en l'honneur de Son Excellence Monseigneur Pietro Parolin, Secrétaire d'Etat de Sa Sainteté le pape François. Villa Bonaparte, Rome. 24 janvier 2014. Collection G. Gomez

5 Menu du déjeuner offert par François Hollande à l'occasion de la journée internationale des droits des femmes. Palais de l'Élysée, Paris. 8 mars 2014. Collection G. Gomez

6 Menu du dîner offert par François Hollande en l'honneur de la Conférence des présidents d'université. Palais de l'Élysée, Paris. 12 décembre 2014. Collection G. Gomez

7 Menu du dîner offert par François Hollande à l'occasion du Sommet des consciences pour le Climat. Palais de l'Élysée, Paris. 20 juillet 2015. Collection G. Gomez

8 Menu du déjeuner offert par François Hollande [en l'honneur de journalistes de France Inter]. Palais de l'Élysée, Paris. 4 février 2016. Collection G. Gomez

9 Menu du déjeuner offert par François Hollande en l'honneur des participants au Conseil stratégique de l'attractivité. Palais de l'Élysée, Paris. 22 mars 2016. Collection G. Gomez

10 Menu du déjeuner offert par François Hollande en l'honneur de Monsieur Thomas Bach Président du Comité International Olympique à l'occasion de la candidature de Paris aux JO 2024. Palais de l'Élysée, Paris. 2 octobre 2016. Collection G. Gomez

LE MENU, OUTIL DE LA DIPLOMATIE FRANÇAISE : LES RELATIONS FRANCO-BRITANNIQUES (VITRINE 8)

Les relations franco-britanniques illustrent bien le rôle de la gastronomie dans les échanges diplomatiques. Le rapprochement entre Londres et Paris s'effectue au début du XX^e siècle avec la constitution d'une Entente cordiale entre les deux nations.

La table offerte lors des visites officielles, tout comme les menus présentés à ces occasions, sont mis au service de ce rapprochement. A l'image des menus de la Belle Époque, les représentations allégoriques occupent l'essentiel de l'illustration, comme celle des bâtiments en juillet 1903 [menu 1] ou celle de la figure de l'Entente en avril 1914 [menu 2].

La venue de George VI en 1938 apparaît comme un sommet dans l'art du menu diplomatique, à la mesure des enjeux politiques de l'heure, alors que gronde la menace nazie sur l'Europe.

Si les relations franco-britanniques sont des plus normalisées, la venue de la Reine à l'Élysée est toujours un grand événement, comme lors de la réception du 5 avril 2004 à l'occasion du centenaire de l'Entente cordiale [menu 6].

Deux réceptions sont offertes aux souverains dont l'une au Château de Versailles, espace réservé aux hôtes les plus prestigieux. A cette occasion, deux cent quatre-vingts convives sont servis par des valets en livrée, ceux-là même qui sont représentés sur le menu [menu 4].

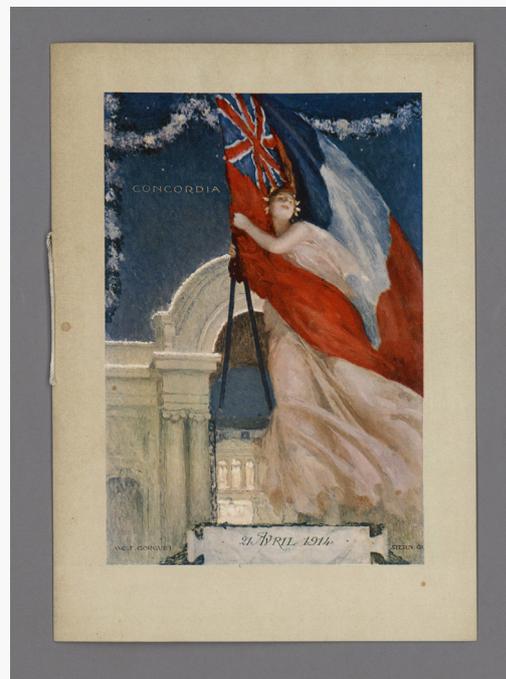
Même déploiement de moyens en 1957 lors de la première visite officielle de la reine Elizabeth II en France, avec un somptueux dîner donné au Musée du Louvre, resté célèbre pour l'énigmatique « *Hérisson périgourdin au nid* » [menu 5].

1 Menu du repas en l'honneur de Sa Majesté Édouard VII, Roi de Grande-Bretagne [offert par Émile Loubet]. Palais de l'Élysée, Paris. 7 juillet 1903. M III 2670

Ce menu est caractéristique des menus du mandat du président Loubet qui le premier accorde une importance véritable aux réceptions officielles dans la pratique de la diplomatie. Tous les ingrédients du menu présidentiel de la Belle Époque sont réunis : grand format, illustration d'un artiste reconnu, recours aux allégories et symboles (*ici les bâtiments célèbres des deux capitales nationales*) apportant une signification politique à l'image (*les amours reliant, telle une guirlande de fleurs, les deux villes tout comme le soleil levant irradiant la scène symbolisent l'Entente cordiale qu'il s'agit de célébrer*).

2 Menu du dîner offert au souverain britannique George V [par Raymond Poincaré]. Palais de l'Élysée, Paris. 21 avril 1914. Illustré par A.-F. Gorguet. M III 182

La visite du souverain britannique de 1914 est la marque du renforcement des accords d'entraide existant entre les deux nations, à la veille du déclenchement de la Grande Guerre. La couverture du menu, réalisée par Auguste-François Gorguet, est ornée d'une grande représentation d'une allégorie de l'Entente Cordiale brandissant les drapeaux des deux nations devant le Palais de l'Élysée. Ce banquet est le dernier des grands dîners donnés par la Présidence avant la plongée dans la fournaise de 1914-1918. Son menu demeure ainsi le dernier exemplaire des grands menus de la Belle Époque.



Menu 2

3 Menu du dîner de réception de leurs majestés britanniques le Roi George VI et la Reine Elizabeth [offert par Albert Lebrun]. Palais de l'Élysée, Paris. 19 juillet 1938. Illustré par P. Demet. M III 2309

L'événement fut largement popularisé par la presse et le merchandising naissant, à l'image de cette reproduction grand format du menu publié par la maison de champagne Pommery et Greno [Menu 7].

4 Menu du déjeuner de réception de leurs majestés britanniques le Roi George VI et la Reine Elizabeth [offert par Albert Lebrun]. Château de Versailles. 21 juillet 1938. Illustré par Laboureur. M III 2294

La visite des souverains britanniques de 1938 connaît son apothéose avec le banquet donné dans la galerie des Glaces de Versailles. Ce grand dîner reste fameux de par le nombre élevé d'invités, deux cent cinquante-huit, et par la recherche décorative apportée aux tables et à la salle, à grand renfort de porcelaine de Sèvres, de jeux de miroirs, de compositions florales audacieuses, d'orangers disposés dans la galerie après quatre cent soixante-dix heures de manutention...

5 Menu du dîner en l'honneur de Sa Majesté la Reine Elizabeth II et de Son Altesse Royale le Prince Philip Duc d'Édimbourg [offert par René Coty]. Musée du Louvre, Paris. 10 avril 1957. Illustré par Decaris. M IV 903

6 Menu du dîner offert en l'honneur de Sa Majesté la Reine Elizabeth II et de Son Altesse Royale le Prince Philip Duc d'Édimbourg par Jacques Chirac. Palais de l'Élysée, Paris. 5 avril 2004. M IV 919

Pour commémorer le centenaire de l'Entente cordiale, deux cent trente-deux convives sont invités à la table présidentielle auxquels on sert un seul vin rouge, un Mouton Rothschild 1988, la souveraine appréciant spécialement les rouges Médoc. Le menu est illustré presque sobrement par une reproduction du *Jeune homme tenant une fleur*, un dessin à la plume de Rembrandt, artiste particulièrement choyé par la reine.

LE MENU, OUTIL DE LA DIPLOMATIE FRANÇAISE : LES RELATIONS FRANCO-RUSSES (VITRINE 9)

Autant pour des motivations économiques que militaires, la République française et l'Empire de Russie intensifient leurs relations diplomatiques à l'aube du XX^e siècle.

Jalonnée par de fréquentes visites officielles du tsar Nicolas II en France, l'alliance franco-russe est alors mise en scène par la Présidence de la République, à l'occasion de somptueuses réceptions destinées à marquer l'opinion. Les menus produits à cet effet, à la demande du président Félix Faure, sont à l'origine du modèle des menus élyséens de la Belle Époque, illustrés par de grands peintres comme Georges Clairin (1843-1919) ou Octave-Denis-Victor Guillonnet (1872-1967) et présentant les allégories des nations en présence. L'amitié franco-russe

s'échoue dans le naufrage de la Première Guerre mondiale et de la Révolution russe. Les relations entre Paris et Moscou deviennent alors moins officielles. C'est la V^e République et la politique diplomatique gaullienne, teintée d'antiaméricanisme, qui instaure de nouveau des relations diplomatiques et gastronomiques avec le régime soviétique, comme la visite de Leonide Brejnev en 1971 [menu 4] puis avec la venue d'Andrei Gromyko en 1980 [menu 5], en pleine « guerre des étoiles » contre les États-Unis.

Après l'effondrement du bloc de l'Est en 1989, les relations franco-russes deviennent plus conventionnelles et les retrouvailles gastronomiques plus fréquentes : Mikhaïl Gorbatchev en 1989, Eltsine en 1992 [menu 6] et en 1997, Dmitri Medvedev en 2010, Vladimir Poutine en 2014 et 2017 [menu 7].

1 Menu du banquet offert à Nicolas II par le Président Faure. Palais de l'Élysée, Paris. 6 octobre 1896. Illustré par Georges Clairin. M IV 1134

C'est le célèbre restaurateur Potel et Chabot qui est chargé de l'organisation des banquets offerts au tsar, à l'impératrice Alexandra Feodorovna et à leur suite lors de cette visite d'État venant entériner l'alliance entre les deux pays. Le 6 octobre, Félix Faure offre un dîner aux deux cent vingt-trois convives réunis dans la grande salle des fêtes du palais. Pour l'occasion, le plus grand menu présidentiel jamais réalisé jusqu'à ce jour, imprimé sur velin, sera proposé aux invités.

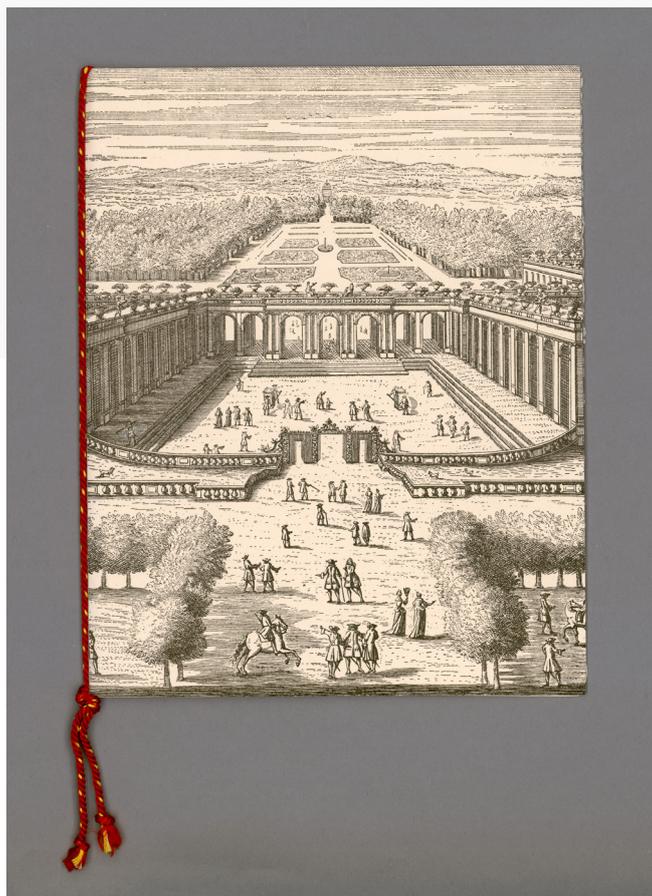
2 Menu du banquet de réception de Nicolas II offert par Émile Loubet. Château de Compiègne. 20 septembre 1901. Illustré par Eugène Morand. M III 2922

Dans le cadre de l'alliance franco-russe, le tsar Nicolas II revient en France en 1901. Il est cette fois installé au château de Compiègne où le président Émile Loubet offre un splendide banquet préparé par Potel et Chabot. Le menu réalisé pour l'occasion est illustré par Eugène Morand, l'un des artistes représentatifs du style Art déco.

3 Menu du banquet offert au tsar Nicolas II et à l'impératrice Alexandra Feodorovna par le Président Émile Loubet à l'occasion des grandes manœuvres militaires de Bétheny (Marne). 21 septembre 1901. Illustré par Octave-Denis-Victor Guillonnet. M III 2921

4 Menu du dîner en l'honneur de Son Excellence Monsieur Léonide I. Brejnev, Secrétaire général du Comité central du Parti communiste de l'Union soviétique [offert par Georges Pompidou]. Versailles, Palais du Grand Trianon. 25 octobre 1971. M III 23

La visite de Leonid Brejnev s'inscrit dans la poursuite de la politique gaullienne internationale, centrée, en pleine Guerre froide, sur l'anti-hégémonisme américain et se traduisant par une main tendue vers le bloc de l'Est. Le credo français reste : « *détente, entente, coopération* » et le château de Versailles n'est donc pas trop luxueux pour recevoir les « *ennemis* » soviétiques. Le Premier Secrétaire déguste pour l'occasion quelques fleurons de la gastronomie française classique : foie gras du Quercy, suprêmes de turbot Joinville, selle d'agneau Armenonville, soufflé glacé au Grand Marnier, accompagnés de grands vins incontournables : Château Suduirant, Meursault-Charmes, Château Margaux et Dom Pérignon. Brejnev et Pompidou se rencontrent à cinq reprises en trois ans, scellant ainsi la coopération politique de l'U.R.S.S. et de la France et initiant par là un réchauffement de la Guerre froide.



Menu 4

5 Menu du déjeuner offert par Valéry Giscard d'Estaing en l'honneur de Son Excellence Monsieur Andrei Gromyko, Ministre des Affaires Etrangères de l'Union des Républiques socialistes et soviétiques. Palais de l'Élysée, Paris. 24 avril 1980. M III 45

6 Menu du dîner offert en l'honneur de Son Excellence Monsieur le Président de la Fédération de Russie et de Madame Boris Eltsine [par François Mitterrand]. Versailles, Palais du Grand Trianon. 5 février 1992. M IV 1372

L'accueil de la délégation russe au château de Versailles inaugure la visite officielle de trois jours de Boris Eltsine en France. Reçu par François Mitterrand et Roland Dumas, son ministre des Affaires étrangères, le Président de la Fédération de Russie entend réussir l'entrée de son pays, tout juste libéré du carcan soviétique, dans le concert diplomatique des démocraties occidentales.

Au menu, outre un florilège de la gastronomie française, accord sur le désarmement des missiles nucléaires pointés sur l'autre, octroi de crédits de quelques milliards, contrat d'exploration et de production pétrolières...

7 Menu du dîner offert en l'honneur de Son Excellence Monsieur Vladimir Poutine, Président de la Fédération de Russie, par François Hollande. Palais de l'Élysée, Paris. 5 juin 2014. Collection G. Gomez

De par la longévité de son pouvoir, Vladimir Poutine est devenu un habitué de la table élyséenne. En préambule des festivités internationales commémorant le Débarquement de Normandie, Hollande offre un dîner à son homologue russe au palais de l'Élysée.

Les deux hommes ne s'apprécient pas et la situation périlleuse en Ukraine et en Syrie alimentent la mésentente. La gastronomie ne fait pas toujours des miracles, à tel point que la visite suivante de Poutine en France, prévue en octobre 2016, sera annulée avec fracas.

LA TABLE ÉLYSÉENNE EN VOYAGE : LES VISITES PRÉSIDENTIELLES (VITRINE 10)

Dès ses débuts, la République reprend à son compte l'héritage des visites royales ou impériales dans les villes de province. La rencontre des citoyens et du chef de l'État se concrétise alors autour d'un banquet.

D'abord offert par les autorités locales, comme à Lyon pour Sadi Carnot [menus 1 et 2], à Rennes pour Félix Faure [menu 3], à Dijon pour Émile Loubet ou Vincent Auriol [menus 6 et 7], le repas est ensuite pris en charge par la Présidence de la République.

Sous la III^e République, le voyage colonial est un genre à lui tout seul et le menu produit reflète toujours la spécificité géographique et culturelle de la destination comme à Tunis en 1903 [menu 4] ou à Casablanca en 1922 [menu 5].

1 Menu du banquet offert par la Chambre de commerce à Monsieur le Président de la République Sadi Carnot à l'occasion de l'Exposition universelle de Lyon. Salle de la Bourse, Lyon. 27 mai 1894. M II 2789

Menu 2



2 Menu du banquet offert par le Conseil municipal de Lyon et le Conseil général du Rhône à Monsieur le Président de la République Sadi Carnot à l'occasion de l'Exposition universelle de Lyon. Salle de la Bourse, Lyon. 24 juin 1894. MII 2789

Ce banquet est la dernière manifestation publique de Sadi Carnot avant son assassinat le jour même sur les lieux de l'exposition par l'anarchiste Caserio.

3 Menu du banquet offert par la Ville de Rennes à Monsieur Félix Faure Président de la République. Rennes. 12 août 1896. M III 2235

4 Menu du déjeuner offert en l'honneur du Bey de Tunis [Muhammad El Hadi Bey] par Monsieur Émile Loubet. Palais du Bardo (Tunisie). 29 avril 1903. Illustré par O. Guillonnet. M IV 856

5 Menu du banquet offert en l'honneur de Monsieur le Président de la République Française [Alexandre Millerand]. Hôtel Excelsior, Casablanca. Avril 1922. Illustré par Henri Avelot. M IV 849

Parmi les voyages des présidents en province, on en compte bien sûr à Dijon. Les menus de cette rubrique témoignent de l'importance des produits, mets et vins locaux dans la tradition de l'hospitalité à la française.

6 Menu du Banquet offert par la Ville de Dijon à Monsieur Émile Loubet Président de la République à l'occasion des Grandes Fêtes des 21 et 22 mai 1899. Dijon, salle des États de Bourgogne. 21 mai 1899. M III-2

Le président Loubet séjourne deux jours à Dijon en mai 1899 pour remettre la légion d'honneur à la ville et inaugurer la Bourse de Commerce ainsi qu'un monument à la mémoire de Sadi Carnot. Le 22 mai, la Chambre de Commerce organise un repas (menu M II-2). La veille, la municipalité organise une réception dans la salle des États. Le menu met en valeur la région par son illustration («les gloires de la Bourgogne») et, bien sûr, à travers les vins servis. Les mets relèvent quant à eux de la haute cuisine classique française, si ce n'est la glace Carnot, en lien avec l'occasion. La richesse des mets - citons la volaille de Bresse - et le choix des dénominations - consommé à la Présidence - attestent du soin apporté au repas.



Menu 6

7 Menu du dîner offert par la Ville de Dijon à Monsieur le Président de la République Française. Dijon, salle des États de Bourgogne. Samedi 15 mai 1948. M II 4

Le repas de cette réception est préparé par le restaurant local Aux trois Faisans qui propose deux mets régionaux, le pâté chaud Dijonnaise et la glace Belle Dijonnaise. Le divertissement est assuré par les Cadets de Bourgogne. Mais ce sont surtout les vins qui, dans ce menu, font honneur à la terre d'accueil, offerts par des maisons de la Côte et par la Confrérie des Chevaliers du Tastevin. Face aux huit plats du menu, c'est un choix de dix vins et de liqueurs qui est proposé au président Auriol.

8 Menu du dîner offert par Monsieur le Président de la République et Madame Valéry Giscard d'Estaing. Préfecture de Dijon. 26 janvier 1978. M III 13

À l'occasion de la campagne en vue des élections législatives, le président Giscard d'Estaing se déplace en Bourgogne les 26 et 27 janvier 1978 pour rencontrer les élus locaux et prononcer son discours électoral, à Verdun-sur-le-Doubs. Le jeudi soir, le président invite les membres du Conseil régional à la Préfecture de Dijon. Lors du dîner qui suit, l'entrée (œufs en meurette), le dessert (*poires Dijonnaises*) et les vins font honneur à la cuisine régionale. Le 27 janvier, à Beaune, le repas proposé dans la Chambre du Roy, salle de réception des Hospices de Beaune, sera composé de filets de sole bourguignonne, de gigot, d'un plateau de fromages et d'une charlotte bavaroise au coulis de framboise.

9 Menu du dîner offert par Monsieur Jacques Chirac Président de la République en l'honneur de Son Excellence Monsieur Helmut Kohl Chancelier de la République fédérale d'Allemagne à l'occasion des 67^{èmes} Consultations franco-allemandes. Hôtel de la Préfecture de Dijon. 5 juin 1996. M III 820

L'accueil de Jacques Chirac et d'Helmut Kohl lors du 67^e sommet franco-allemand est un grand événement pour Dijon en 1995. Le chancelier allemand connaît la ville, plusieurs cités de son Land, la Rhénanie-Palatinat, étant jumelées avec des communes bourguignonnes, au premier titre desquelles Mayence.

Pour le dîner, de nombreuses personnalités sont invitées, chefs d'entreprise, parlementaires de Côte-d'Or, président du Conseil Régional, président de l'Amicale Rhénanie-Palatinat-Bourgogne, consul honoraire d'Allemagne, maires... Sous un chapiteau monté dans les jardins de la Préfecture, c'est l'un des meilleurs chefs de la ville, Jean-Pierre Billoux, qui officie pour ce repas destiné à deux hommes réputés pour leur appétit. Le Président est soutenu dans son travail diplomatique par les produits du terroir mis à l'honneur dans l'entrée (*jambon persillé et moutarde*), le plat (*le bœuf charolais accompagné, certainement, d'une sauce au vin*), les fromages et les vins.

Pendant ce temps, Madame Hannelore Kohle dîne aux Jardins de la Cloche de foie gras de canard poché au lait et paprika, d'une grande assiette des poissons de France sur jus de vanille et poires piquées au girofle et de framboises poêlées et vanille de Madagascar.

LA GASTRONOMIE DU POUVOIR (VITRINE 11)

Quand on pense à la table de l'Élysée, on se demande ce qu'on y mange mais aussi quel est le rôle des repas dans la diplomatie française.

De Talleyrand qui emmène le cuisinier Carême au Congrès de Vienne en 1815 jusqu'à l'opération Goût de France / Good France lancée par Laurent Fabius deux siècles plus tard, les plats, les vins et les arts de la table français ont souvent été sollicités pour souligner la grandeur du pays, faciliter les échanges politiques ou, plus

récemment, valoriser un secteur économique. *Soft power* évident, la cuisine est considérée à sa juste valeur par les chefs d'État même si leur engagement n'est pas le même au XXI^e siècle et au XIX^e, quand le «*président soleil*» Félix Faure intervenait personnellement dans l'accueil du tsar Nicolas II.

LA PREMIÈRE TABLE DE FRANCE

Les hôtes de la table du chef de l'État bénéficient d'une expérience de la haute gastronomie à la française. Changeant progressivement d'une époque à l'autre en fonction de l'évolution de la cuisine et du rapport des Français à la table mais aussi des goûts des chefs d'État, la cuisine présidentielle garde une constante, celle d'être un modèle de savoir-faire et de choix de produits d'extrême qualité.

1 Menu du dîner de réception de Gustave V de Suède par Armand Fallières. 23 novembre 1908. M III 1550

Sur la couverture, une composition allégorique représentant la France et la Suède en bord de Seine par Antoine Calbet, comme il est d'usage à cette époque. Sur le menu proprement dit, le chiffre du président avec les initiales A et F.

Sur ce menu de 1908, on découvre une cuisine typique du début du XX^e siècle, respectant l'ordonnancement des mets décrite par Auguste Escoffier dans son *Livre des menus* en 1912. Il y est d'ailleurs reproduit page 133. Les éléments des recettes décrites ci-dessous ont été tirées du *Guide culinaire* du même Escoffier, paru en 1903. Ils vous donneront une idée des saveurs de l'époque.

2 Auguste Escoffier avec la collaboration de Philéas Gilbert et Émile Fetu. *Le Livre des menus. Complément indispensable du Guide culinaire*. Flammarion, 1937 (1^{ère} éd. en 1912). G II 35521

Deux potages pour commencer : une crème d'écrevisses (*potage lié*) et un consommé à la Rossini (*potage clair*). Ce dernier est un consommé de volaille, que l'on déguste avec des profiteroles fourrées d'une purée de truffe et de foie gras.

Le repas se poursuit avec un **premier relevé**, les croustades à la Sévigné. Il s'agit d'un apprêt en feuilleté, en pain de mie ou autre appareil que l'on garnit de quenelles de volaille, de laitue braisée, et de truffe. **Un relevé de poisson est alors servi** : les filets de carpe à la Chambord, c'est-à-dire farcis de poisson, de laitances et de champignon, piqués de truffe avant d'être braisés au vin rouge et fond de poisson, puis garnis de quenelles, truffes, goujons, morceaux de laitance frits, champignons et écrevisses.

Deux entrées, de boucherie et de gibier, sont ensuite proposées :

- une selle d'agneau Marie-Jeanne, dont nous n'avons pas retrouvé la recette.
- des noisettes de chevreuil Grand-Veneur ; la sauce Grand-Veneur d'Escoffier est une poivrade liée avec du sang de lièvre. Elle peut aussi être une poivrade additionnée de gelée de groseille et de crème, et parfois du sang du gibier.

Les convives dégustent **une entrée froide**, des barquettes d'ortolan en chaud-froid ; le chaud-froid est une sauce lustrée que l'on pose à chaud sur le mets que l'on dégustera froid.

Pour clore la première partie du dîner, qui correspond au premier temps de l'ancien service à la française, **les invités se voient proposer deux sorbets** : le premier au vin de Chypre – un vin de dessert à base de raisins surmaturés, doux et aromatique – le second, un punch à la Romaine, à base de vin blanc ou de champagne, d'orange et de citron, de meringue italienne et de rhum.

Les morceaux de choix que forment les rôtis arrivent maintenant à table : un rôti chaud, en l'occurrence le dindonneau truffé à la broche, et un rôti froid, les langoustes Bellevue, découpées en tronçons et lustrées à la gelée. Remarquons que la présence de la langouste à ce stade du repas est une erreur selon Escoffier : *«Les Rôtis froids de Homard ou de Langouste, qui conviennent très bien pour un déjeuner, ne devraient jamais figurer sur un Menu de Dîner. Ce sont des aliments trop lourds et trop indigestes pour être servis à la fin d'un repas, le soir.»* dit-il dans *Le Livre des menus*.

Ce plat sera encore proposé tard dans le XX^e siècle : on peut le voir sur un menu de réception d'Elizabeth II en 1972 dont les plats ont été cuisinés, dans un style plus moderne, pour le livre *Cuisine de l'Élysée. À la table des présidents* de Bernard Vaussion, prédécesseur de Guillaume Gomez.

Vient le moment de la salade, ici une salade Francillon, composée de pommes de terre marinées au chablis, de moules pochées au céleri et de truffes. Cette recette a l'originalité d'être née dans une pièce de théâtre d'Alexandre Dumas, jouée pour la première fois à la Comédie française en 1887.

Les légumes complètent le tout : cardons à la Parisienne (*la garniture «à la Parisienne» étant à base de pommes de terre, de fonds d'artichauts, de langue, de champignons et de truffes*) et champignons de rosée.

Un seul entremets sucré est noté sur le menu, une glace, accompagnée de **petits-fours** (*les palmiers*). La Gismonda est une bombe (*dessert glacé en forme de demi-sphère*) composée de praliné à l'extérieur et à l'intérieur d'anis et de groseilles blanches de Bar-le-Duc.

3 Menu du dîner en l'honneur de Sa Majesté la Reine Elizabeth II et Son Altesse Royale le Prince Philip, Duc d'Édimbourg. 6 juin 2014. Coll. G. Gomez

Le 6 juin 2014, François Hollande reçoit dix-huit chefs d'État et de gouvernement à l'occasion du 70^e anniversaire du Débarquement. Le déjeuner, au château de Bénouville, les réunit pour un repas réalisé par quatre chefs étoilés de Caen et par le chef des cuisines de la Préfecture de région (menu 3 vitrine 5). Pour le dîner, le président reçoit la reine d'Angleterre à l'Élysée.

Le menu, par différents détails, témoigne de la façon dont la République honore ses hôtes. La couverture du menu, d'abord, en reproduisant celle du menu du 21 avril 1914 qui avait célébré l'Entente cordiale (menu 2 vitrine 8), inscrit d'emblée les liens d'amitié qui unissent les deux pays.

Le choix des plats ensuite. Selon les dires des cuisiniers du Palais, tous les chefs d'État sont accueillis de la même façon, à une exception

près, Elizabeth II, pour laquelle on redouble d'attentions.

Le choix des mets est la conclusion du travail du chef (*qui fait plusieurs propositions en fonction de ce qui a déjà été servi à l'hôte*), du Protocole (*qui indique les allergies, les interdits, les goûts et dégoûts*), de l'Intendance (*qui choisira le service de table par exemple*) et du Président (*qui tranchera en dernier lieu*).

Pour ce repas, fait exceptionnel, on interrogea l'ambassade : le Palais connaît le goût de la reine pour le foie gras mais sait aussi qu'il fait polémique outre-Manche... la reine choisira de garder le noble abat.

La composition soignée du repas est bien entendu la première marque d'attention faite aux convives, avec une tendance pluri-décennale, celle de mettre à l'honneur les terroirs français en précisant les appellations régionales, comme

ici l'agneau de Sisteron. Le chef actuel Guillaume Gomez consacre d'ailleurs du temps à la recherche et à la valorisation des producteurs et des produits de métropole et d'outre-mer.

Remarquons ensuite le nom de la cuvée du champagne servi : Winston Churchill, référence à une grande figure britannique, en lien par ailleurs avec l'anniversaire du Débarquement - qui est l'occasion du dîner - mais aussi avec l'histoire de la reine elle-même, intronisée alors que le «*Vieux Lion*» était *Prime Minister*. Enfin, le programme musical consacre deux moments à des compositeurs anglais : Purcell et... les Beatles.

DES CHEFS À L'ÉLYSÉE, DES CHEFS POUR L'ÉLYSÉE

Il n'y a pas toujours eu de cuisine à l'Élysée. Il faut attendre l'après-guerre et Vincent Auriol pour leur aménagement - elles seront rénovées sous François Mitterrand - et l'affectation au Palais d'une vingtaine de cuisiniers. Auparavant, on faisait appel à des traiteurs, dont la fameuse maison Potel et Chabot au tournant des XIX^e et XX^e siècles.

La présence d'un chef généralement issu de la brigade et faisant toute sa carrière au Palais garantit un grand respect des traditions et l'excellence de la Maison. La gastronomie présidentielle évolue avec les ans, réduisant le nombre de plats, allégeant cuissons et sauces, respectant la saisonnalité, valorisant les origines pour se conformer aux goûts du temps mais on y conserve longtemps des recettes classiques et le service à la française, au sens moderne du terme - chaque convive se sert dans un plat où les mets ont été prédécoupés.

Depuis 1968, huit présidents se sont succédé et ont été servis par quatre chefs : Marcel Le Servot de 1968 à 1984, Joël Normand de 1984 à 2005, Bernard Vaussion de 2005 à 2013 et enfin Guillaume Gomez actuellement. Ce dernier, entré à l'Élysée en 1997 à 21 ans comme appelé du contingent, a pris le relais de Bernard Vaussion en 2013, lui-même entré pendant son service militaire en 1974.

Parmi les ouvertures aux tendances culinaires du moment, on peut citer l'appel - ponctuel - à des restaurateurs étoilés français lors de certaines occasions. La première est peut-être le repas en l'honneur de Paul Bocuse en 1975 (menu G).

4 Menu du déjeuner offert en l'honneur de Son Excellence Monsieur Barack Obama Président des États-Unis d'Amérique par Monsieur Nicolas Sarkozy Président de la République. Préfecture de Caen. Samedi 6 juin 2009. Coll. G. Gomez

5 Menu du déjeuner offert en l'honneur de Madame Michelle Obama par Madame Carla Sarkozy. Préfecture de Caen. Samedi 6 juin 2009. Coll. G. Gomez

A l'occasion des cérémonies du 65^e anniversaire du Débarquement allié du 6 juin 1944, le président Obama effectue un déplacement en France du 5 au 7 juin, dont l'emploi du temps politique et familial est scruté à la loupe. Les restaurants choisis sont notamment largement commentés par les médias.

Pour le déjeuner du 6 juin, l'Élysée fait appel à un jeune chef étoilé de Caen, Stéphane Carbone (*L'Incognito*), pour préparer le repas qui se déroulera dans les locaux de la Préfecture. La presse de l'époque raconte la logistique nécessaire, la sécurité renforcée et surtout

l'attente du chef. Le repas est en effet célèbre pour être l'un des plus expéditifs de l'histoire. Ordinairement servi en trois quarts d'heure, le repas du 6 juin 2009 fut avalé en douze minutes du fait de la charge de la journée.

En parallèle au déjeuner des deux présidents, Carla Sarkozy et Michelle Obama retrouvaient au même endroit devant le même repas, à une exception près : au homard bleu de casier piqué au thym cumin, gâteau de quinoa, écume au citron, les Premières Dames ont préféré le pressé de foie gras de canard, miroir de Granny Smith, chutney de pêche.

6 Menu du déjeuner offert par Monsieur François Hollande Président de la République française et Monsieur Laurent Fabius Président de la COP 21 en l'honneur des Chefs d'État et de Gouvernement. COP 21. Le Bourget. 30 nov. 2015. Coll. G. Gomez

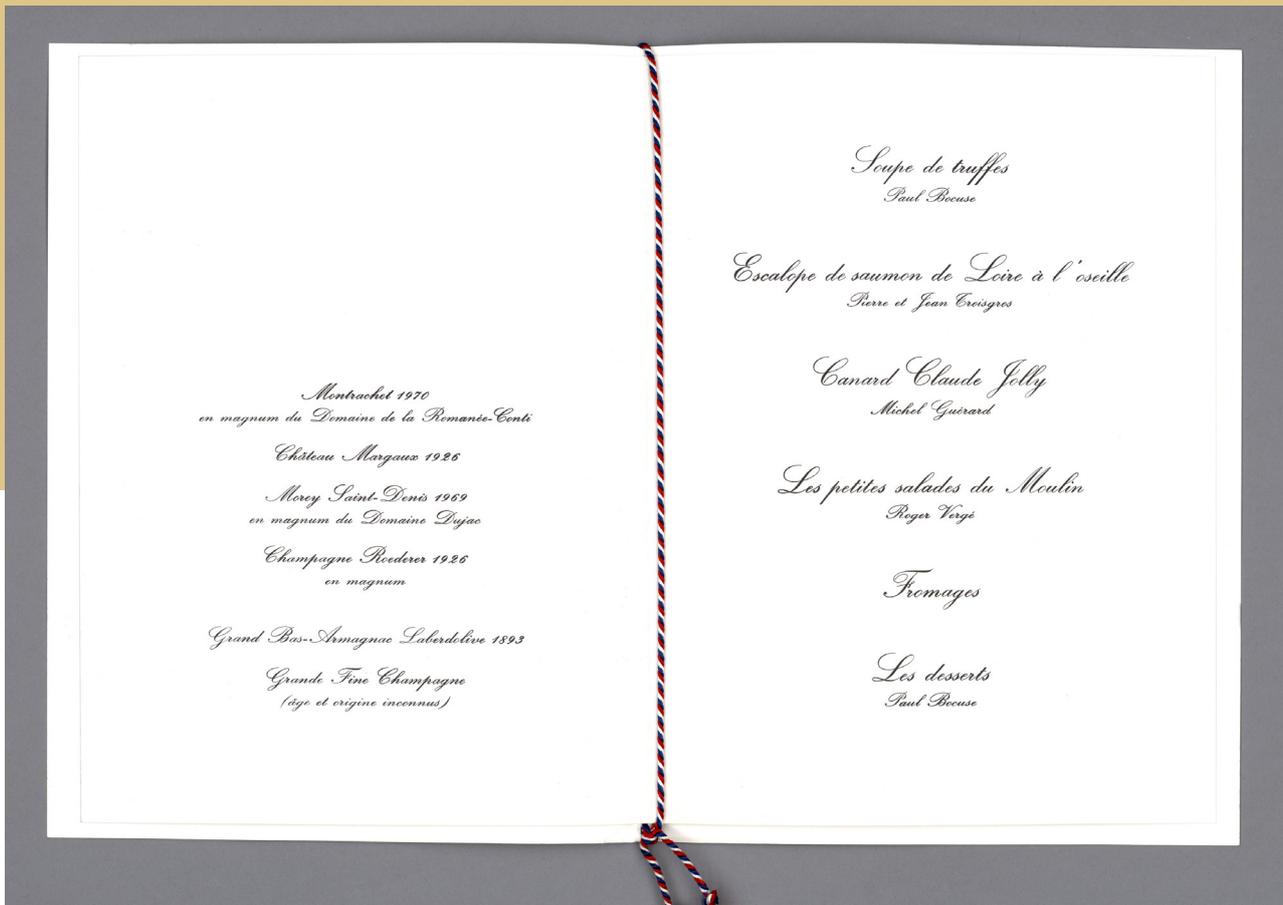
Les COP, conférences internationales annuelles, sont organisées par les Nations Unies pour limiter les changements climatiques : la 21^e, organisée en France en 2015, est célèbre - aussi - par l'organisation du repas qui réunit 157 chefs d'État et de gouvernement au Bourget le 30 novembre 2015. En lisant certains intitulés quelque peu hermétiques de ce repas, on comprend d'emblée qu'on est sorti des cuisines du Palais.

Voulu par Laurent Fabius, grand défenseur de la gastrono-diplomatie et coordonné par les chefs de l'Élysée et du Ministère des Affaires étrangères, le repas a été imaginé par cinq chefs étoilés : Yannick Alléno (*Pavillon Ledoyen, Paris*) pour l'entrée, Alexandre Gauthier (*Le Grenouillère, dans le Nord-Pas-de-Calais*) et Nicolas Masse (*La Grand-Vigne, Les Sources de Caudalie en Gironde*) pour le plat, Marc Veyrat (*La Maison des Bois en Haute-Savoie*) pour le fromage et Christelle Brua (*Le Pré Catelan, Paris*) pour le dessert.

Le mot d'ordre de ce repas était le respect de l'environnement en offrant «*un déjeuner qui fait écho à l'excellence environnementale et à l'excellence gastronomique françaises (...) mais sans ostentation*» comme l'expliquait le patron du Quai d'Orsay. Le menu, qui met à l'honneur des ingrédients de choix de tout l'hexagone, comporte, chose rare, voire unique, une explicitation des recettes et des indications sur les provenances précises des ingrédients.

Voici quelques éclairages sur l'entrée et le fromage. La soupe met en valeur le navet, dont la ville de Freneuse est capitale. L'appellation, qu'on aurait pu penser moderne, est en réalité classique et apparaît déjà dans les livres d'Escoffier. Le fromage, un reblochon à la myrrhe odorante, est servi avec une salade aux pétales de fleurs sauvages, des œufs de truites de rivière façon caviar, une gelée de légumes et une crème de tussilage, plante des Préalpes.

L'ÉVOLUTION DE L'ORDONNANCEMENT DES METS (CADRES A à H)



Menu G

Si la table de l'Élysée ne suit pas toutes les modes culinaires (*pas de cuisine moléculaire ni de finger food lors des réceptions*), l'ordonnancement des mets de ses dîners évolue comme sur les autres tables françaises. On ne mange plus au Palais aujourd'hui comme on mangeait en 1900.

Les menus du début du XX^e siècle suivent l'ordre des grands dîners d'apparat du siècle précédent, avec un nombre de plats légèrement plus faible mais dépassant encore **les dix assiettes** : un hors d'œuvre - qui n'est pas systématique -, deux potages - l'un clair, l'autre lié -, un relevé de poisson, des entrées (qui ne correspondent pas du tout à nos entrées contemporaines mais sont des plats chauds roboratifs qu'il est d'usage de

servir en première partie de repas), des sorbets pour marquer la césure entre les deux temps du dîner, plusieurs rôtis, des légumes, une salade (*il ne s'agit pas d'une légère salade verte mais d'une composition*), des entremets sucrés chauds et froids, pour finir par les desserts où apparaît généralement une glace ; les fromages prennent place dans cette partie.

Cet ordre est l'héritage du service à la française où plusieurs moments se succédaient. Progressivement, il évoluera jusqu'à une formule plus compréhensible à notre palais. Dans les années 1920, on passe sous la barre des dix plats, en supprimant progressivement les entrées (*au sens ancien*) et les entremets sucrés d'avant-dessert.

A partir de la présidence de Gaulle, la constitution des dîners nous est plus familière avec cinq plats et la succession suivante : potage, poisson, viande, légume, glace.

Le fromage apparaît sur les menus de la IV^e République, entre le légume et le dessert (*contrairement aux habitudes passées de le déguster après les entremets sucrés*). Une alternance gastronomique se met en place à son

sujet : Charles de Gaulle et Nicolas Sarkozy le feront (*presque*) disparaître tandis que Georges Pompidou et François Hollande le remettent à l'honneur.

À partir de Georges Pompidou, le repas ne commence plus systématiquement par un potage et sous le septennat de Jacques Chirac, le dessert roi n'est plus la glace.

Quant au vin, les menus début de siècle de la collection dijonnaise n'en gardent pas ou peu de traces (*y avait-il un carton à part ?*) ; il nous faut attendre les années 1930 pour y voir indiqués les millésimes et les septennats de François Mitterrand pour connaître tous les détails des bouteilles servies.

possibles, en lien avec l'occasion, comme on le voit sur le menu servi sur le porte-avions Charles-de-Gaulle à l'occasion de l'anniversaire du Débarquement de Provence où est servi un Côtes-de-Provence.

Sous de Gaulle et Pompidou l'Alsace trouve régulièrement sa place.

Depuis plusieurs décennies, l'usage est de débiter par un grand bourgogne blanc ou un moelleux bordelais, de poursuivre avec un grand cru de Bordeaux pour terminer avec un champagne. Bien entendu des exceptions sont

Il faut enfin noter que lorsque l'hôte est musulman ou juif, les jus de fruits sont mentionnés et les vins cependant toujours proposés aux autres convives.

A Menu de la réception de Nicolas II à Cherbourg. 5 octobre 1896. M III 2920
Magnifique exemple d'un grand repas de cette fin de siècle en quinze étapes.

Composition : deux potages, une première entrée, un relevé de poisson, trois entrées de boucherie, deux sorbets, un rôti chaud et un rôti froid, une salade, un légume, un entremets, le dessert.

B Menu du dîner offert à Ferdinand Ier, roi de Roumanie. Palais de l'Élysée. 10 avril 1924. M III 196

Ce repas comprend neuf plats. Remarquez l'absence d'entrées (*au sens ancien*) et la présence d'un seul entremets sucré avant le dessert.

Composition : deux potages, un relevé de poisson, deux viandes, une salade, un légume, un entremets, le dessert.

C Menu d'un dîner offert à l'Élysée sous le septennat d'Albert Lebrun. 21 mars 1934. M I 2077

Ce repas comprend huit plats. Remarquez la présence d'un seul potage, ainsi que le placement du foie gras dans la seconde partie du dîner. En effet, la dégustation du foie gras parmi les hors d'œuvre ne sera de mise que tard sous la V^e République, dans les années Pompidou.

Composition : un potage, un relevé de poisson, une viande, un légume, un foie gras, une salade, un entremets, le dessert.

D Menu de déjeuner à l'occasion de la réception de la Reine des Pays-Bas Juliana et de son époux le Prince Bernhard. Château de Rambouillet. 25 octobre 1954. M III 827

Ce repas comprend six plats. Remarquez l'absence de potage (*il s'agit d'un déjeuner et non d'un dîner*), le placement de la salade sans indication des légumes, la présence des fromages.

Composition : un hors d'œuvre en deux items, une entrée (*les mousselines suisses sont de petits soufflés au fromage recouverts de sauce béchamel légère puis gratinés*), une viande, une salade, les fromages, le dessert.

E Menu du dîner offert aux Grands Corps de l'État. Palais de l'Élysée. 9 mars 1966. M III 823

Ce repas, composé de cinq plats, servi au général de Gaulle ressemble à l'ordonnancement qui nous est familier : une entrée (*qui est encore un potage*), un poisson, une viande, un légume et un dessert (*qui est encore une glace*).

Du côté des vins : un alsace, un bordeaux et un champagne.

F Menu du dîner en l'honneur de Son Excellence le Général Étienne Eyadema
Président de la République togolaise. Palais du Grand Trianon à Versailles.
6 décembre 1971. M III 1823

Ce repas comprend sept plats. Remarquez le passage du foie gras en entrée et l'absence de potage. Le fromage, parfois supprimé par le général de Gaulle, est davantage présent sous le septennat de Georges Pompidou.

Composition : une entrée, un poisson, une viande, deux légumes, les fromages, le dessert (*qui est encore une glace*).

Côté vins : un sauternes, un bourgogne, un bordeaux, un champagne.

G Menu du déjeuner offert à l'occasion de la réception de Monsieur Paul Bocuse
dans le grade de Chevalier de la Légion d'Honneur. Palais de l'Élysée. 25 février
1975. M IV 14 et coll. G. Gomez

On cite souvent l'ère giscardienne comme celle d'un président qui allège les repas élyséens tout en préservant leur raffinement.

Ce déjeuner est sans doute l'un des repas les plus célèbres du Palais. De grands chefs privés, précurseurs de la Nouvelle Cuisine une dizaine d'années auparavant, officient. Paul Bocuse réalise sa fameuse soupe VGE (*petits légumes, viandes rouge et blanche, foie gras, truffe noire dont le président est friand, dans un ramequin couvert*

de pâte feuilletée), les frères Troisgros proposent leur saumon à l'oseille (*créé en 1963*), Michel Guérard son foie gras mi-cuit et Roger Vergé les légumes. Quant au dessert, notre menu ne donne pas le détail mais le chef Bernard Vaussion révèle dans ses souvenirs qu'il s'agissait d'un gâteau au chocolat de Bernachon.

Les vins sont au niveau des chefs : Romanée-Conti, château Margaux, Morey-Saint-Denis, champagne Roederer et deux eaux-de-vie.

H Menu du dîner à l'occasion du 70^e anniversaire du Débarquement en Provence.
Porte-avions Charles-de-Gaulle. 15 août 2014. Coll. G. Gomez

Ce repas correspond à l'ordonnancement contemporain : entrée, plat et sa garniture, fromages, dessert. Remarquez la présence des jus de fruits avec les vins, marque d'attention réservée aux hôtes dont les religions prohibent la consommation d'alcool. L'autre particularité des boissons est la présence d'un côtes-de-Provence, en lien avec l'occasion.

POUR EN SAVOIR
PLUS

LES CHEFS

Gilles Bragard et Christian Roudaut. *Chefs des chefs. Élysée, Kremlin, Buckingham, Maison Blanche... Enquête dans les cuisines du pouvoir*. Les Éditions du Moment, 2013. **BM Dijon G II 43085**

François Loiget, avec la collaboration de Jean Mauduit. *Les Cuisines de l'Élysée. Le pâtissier des*

présidents raconte. Pygmalion, 2007. **BM Dijon G II 39351**

Bernard Vaussion et Christian Roudaut. *Au service du Palais : de Pompidou à Hollande, 40 ans dans les cuisines de l'Élysée*. Les Éditions du Moment, 2014. **BM Dijon G II 43517**

LA TABLE À L'ÉLYSÉE

Bernard Vaussion, Véronique André, Donald van der Putten. *Cuisine de l'Élysée : A la table des présidents*. Hachette, 2012. **BM Dijon G II 42801**

Emmanuelle Flament-Guelfucci, Olivier Gabet, Philip Hyman et al. *La table à l'Élysée : Réceptions officielles des présidents depuis la III^e République*.

Exposition au musée du président Jacques Chirac à Sarran. 5 Continents éditions, 2005. **BM Dijon G III 10361**

LES MENUS DE L'ÉLYSÉE

Les menus de l'Élysée sous la V^e république. Exposition au musée du président Jacques Chirac à Sarran. Musée du président Jacques Chirac, 2008. **BM Dijon G Br IV 9371**

Michèle Périssère. «Le menu, un témoin de la vie politique. L'exemple des menus de la Présidence de la République.» dans Caroline Poulain (dir.). *Potage tortue, buisson d'écrevisse et bombe*

glacée. Histoire(s) de menus. Agnès Viénot, 2011. **BM Dijon G II 41947** (ainsi qu'un exemplaire empruntable dans les bibliothèques suivantes : la Nef, Mansart, Champollion, Fontaine d'Ouche, Port du Canal, bibliothèque patrimoniale)

Jean-Maurice Sacré et François Bertin. *Invitation à l'Élysée. 150 ans de tables présidentielles*. Ouest-France, 2011. **BM Dijon G II 42058**

LA GASTRO-DIPLOMATIE

Charline Madini. *La diplomatie culinaire. Élément de prestige aux tables de la République*. Master Communication publique et corporate, Sciences Po Lille, 2016-2017, sous la direction de Benoît Lengaigne.

Laurent Stéfanini (dir.). *À la table des diplomates. L'histoire de France racontée à travers ses grands repas (1520-2015)*. L'Iconoclaste, 2016. **BM Dijon G II 44521**

LES PRÉSIDENTS

LES PRÉSIDENTS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE DANS LA COLLECTION DES MENUS

Louis-Napoléon-Bonaparte (1848-1851)

Adolphe Thiers (1871-1873)

Patrice de Mac-Mahon (1873-1879)

Jules Grévy (1879-1887)

Sadi Carnot (1887-1894)

Jean Casimir-Périer (1894-1895)

Félix Faure (1895-1899)

Emile Loubet (1899-1906)

Armand Fallières (1906-1913)

Raymond Poincaré (1913-1920)

Paul Deschanel (1920)

Alexandre Millerand (1920-1924)

Gaston Doumergue (1924-1931)

Paul Doumer (1931-1932)

Albert Lebrun (1932-1940)

Vincent Auriol (1947-1954)

René Coty (1954-1959)

Charles de Gaulle (1959-1969)

Georges Pompidou (1969-1974)

Valéry Giscard d'Estaing (1974-1981)

François Mitterrand (1981-1995)

Jacques Chirac (1995-2007)

Nicolas Sarkozy (2007-2012)

François Hollande (2012-2017)

Emmanuel Macron (*mandat en cours*)

LIVRET RÉALISÉ À L'OCCASION DE L'EXPOSITION
« À LA TABLE DU PRÉSIDENT : UN SIÈCLE DE MENUS »

9 OCT. 2018 | 5 JANV. 2019

Direction de la publication

Marie-Paule Rolin

Exposition et textes

Sébastien Langlois | Caroline Poulain

Coordination

Sophie Fouillot-Bon

Mise en page

Mélinda Hamet

Avec la participation de :

Faouaz Azzoun | Olivier Fohrer | Louise Gousseau-Kotwica
Nadia Harabasz | Éric Juvin | Ella Nolet | Lionel Vernier

Façonnage et impression

ICO

Octobre 2018

Publication gratuite