



Menu du dîner du 15 avril 1875. Archives de la Région Grand Est, site de Strasbourg, 2 J 796 (11) Au même titre que le Mont Saint-Michel ou le château de Versailles, la gastronomie française appartient désormais au patrimoine mondial de l'humanité. Le 16 novembre 2010, les experts de l'Unesco ont en effet décidé d'inscrire « le repas gastronomique des Français » sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Bien entendu, le repas gastronomique à la française ne se limite pas au contenu des assiettes. Il relève aussi d'une « pratique sociale coutumière destinée à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes » et s'entoure de tout un rituel.

Parmi les éléments incontournables de ce rituel, le menu figure en bonne place. Imprimé ou manuscrit, il accompagne souvent les étapes importantes de la vie familiale ou associative. Le mot a plusieurs significations. Il désigne à la fois le détail d'un repas, la liste des mets ou le menu en tant qu'objet de table, mis à disposition des invités. Avant 1870, le menu individuel reste très rare. Il commence à devenir un phénomène de société dans les années 1870- 1880. L'usage s'impose d'abord dans les dîners les plus distingués, notamment dans les grands restaurants parisiens.

Les deux menus les plus anciens conservés dans nos fonds datent des années 1875 et 1895. Ils ont été imprimés à l'occasion des grands dîners annuels organisés par les anciens élèves de Saint-Cyr, promotion 1855-1857.



Archives Régionales Ces dîners avaient lieu au Grand Hôtel, boulevard des Capucines à Paris. L'établissement, qui existe toujours, s'appelle aujourd'hui hôtel InterContinental Paris le Grand. Construit de 1861 à 1862, très luxueux, c'est un édifice emblématique des grands boulevards. Malgré les vingt ans d'intervalle, les deux menus témoignent de grandes similitudes dans la succession des plats. Le menu de 1875 se caractérise par une typographie très élégante, mais ne comporte encore aucune illustration. Celui de 1895 présente un décor très élaboré, avec son trophée d'armes et son défilé de soldats de toutes les époques. Le prospectus qui accompagne le menu précise que le prix du dîner est de dixhuit francs, apéritifs, café, liqueurs, bière, cigares et service compris...

Au XX^e siècle, l'abondance des mets laisse place progressivement à une plus grande sobriété. La société évolue et les contemporains ne sont plus disposés à passer autant de temps à table. Les menus restent cependant les accessoires indispensables des grands dîners institutionnels. Le soin apporté à leur réalisation contribue à la solennité des événements. Le menu du dîner servi à l'Alcazar de Séville le 27 septembre 1992 se présente sous la forme d'un petit livret illustré, avec des pages retenues par un ruban de soie rouge. Le repas, offert conjointement par le maire de Séville et le président du conseil régional d'Alsace, a été organisé dans le cadre de l'exposition universelle de Séville. Il a été préparé avec la collaboration des grands chefs étoilés alsaciens réunis au sein de l'association « Les Etoilés d'Alsace ». Le menu est bilingue français-espagnol, mais les plats sont exclusivement français. Le foie gras et le homard, incontournables des dîners de gala, y occupent la place d'honneur.



Menu du samedi 2 février 1895. Archives de la Région Grand Est, site de Strasbourg, 2 J 796 (12)

Menu du dîner servi à l'Alcazar de Séville le 27 septembre 1992. Archives de la Région Grand Est, site de Strasbourg, 1881 WR 8 (2)



Archive du trimestre



Le Casino do Vittol

Charles Garnier . 1884

MENI

Pavé de Sandre Glacé en Ecailles Créme Légère à la Bergamote

> Filet d'Agneau de Lait Rôt. sur Effeuillé de Choux

Petits Légumes Fins d'Accompagnement Petite Salade à l'Huile de Truffes

Assortiment de Fromages Affinés Fermiers à l'Assiette

> Fin Gâteau au Chocolat Sauce à l'Orange Agrumes Confits

> > ****

Entre Deux Mers DE KRESSMANN Monopole KRESSMANN 1990 Bordeaux AOC. politiques. En 1994, l'UDF organise ses traditionnelles journées parlementaires à Vittel. Pour le déjeuner du 1er octobre, le président du conseil régional de Lorraine a réuni le premier ministre, les ministres et parlementaires dans un cadre d'exception, la salle Charles Garnier au casino de Vittel. Le pavé de sandre proposé en entrée est accompagné d'une crème à la bergamote qui permet de donner au menu une petite touche régionale.

La gastronomie joue également un rôle important dans la vie des partis

Menu du déjeuner du 1^{er} octobre 1994 au Casino de Vittel. Archives de la Région Grand Est, site de Metz, 475WLO 03



Menu proposé lors de la manifestation « Des Toques et des Etoiles », 10 octobre 2010, Arènes de Metz. Archives de la Région Grand Est, site de Metz, 1589WLO 17 Au début du XXIe siècle, la s'est gastronomie largement démocratisée. Les salons gastronomiques autres et manifestations se multiplient. En 2008, une idée fait son chemin. Créer en Lorraine un événement dédié à la gastronomie. C'est ainsi que « des Toques et des Etoiles » voit le jour. Cette manifestation itinérante permet de déguster la cuisine de chefs de renom, de découvrir l'art de la table et le savoir-faire des écoles hôtelières qui participent à la réalisation de menus gastronomiques. Chefs et Meilleurs ouvriers de France sont à l'honneur, les producteurs lorrains proposent leurs spécialités, permettant ainsi de découvrir toute la richesse de la gastronomie lorraine.

Archive du trimestre



Menu du dîner offert par la Région Alsace à l'occasion du 10^e anniversaire de la coopération Alsace-Québec le 24 novembre 2010. Archives de la Région Grand Est, site de Strasbourg, 2753 WR 53.

Que ce soit dans un cadre privé ou au niveau institutionnel, la gastronomie reste un moyen idéal pour renforcer les liens d'amitié. Le menu du dîner offert le 24 novembre 2010 à l'occasion du 10^e anniversaire de la coopération Alsace-Québec a été imprimé sur du simple carton bristol, mais la présentation est soignée et la typographie élégante. Les armoiries associées de l'Alsace et du Québec apportent une touche de couleur. En ouverture du dîner et pour faire honneur à la délégation québécoise, on retrouve l'indispensable foie gras, fleuron de la gastronomie française.

Service Archives et Stratégie de l'Information archives@grandest.fr

Site de Strasbourg

Siège du Conseil Régional 1 place Adrien Zeller BP 91006 67070 STRASBOURG CEDEX Tél. 03.88.15.67.66 ou 03.88.15.38.02

Site de Châlons-en-Champagne

Hôtel de Région 5 rue de Jéricho 51037 CHALONS-EN-CHAMPAGNE CEDEX Tél. 03.26.70.31.63

Site de Metz

Hôtel de Région Place Gabriel Hocquard CS 81004 57036 METZ CEDEX Tél. 03.87.33.62.73 ou 03.87.33.62.53