

LE MENU, UNE INVENTION DU XIX^e SIÈCLE

par Maurizio Campiverdi

Maurizio Campiverdi, président de Menu Associati et délégué de Bologna San Luca de l'Accademia italiana della cucina, grand collectionneur de menus depuis 45 ans. Paru dans *Arte e storia a tavola: due secoli di menu*. Milan: Accademia della cucina, 2003. (Notes du traducteur)
Première traduction française, Angela et Jean-Pierre Di Mauro et Caroline Poulain.

Le service à la russe, une étape décisive

Dans les banquets somptueux dont la postérité a retenu la richesse et les singularités, caractérisés par l'incroyable parade des plats, par la fantastique exubérance de la mise en scène, par le luxe de la porcelaine et des argenteries précieuses, une seule chose manquait mais personne ne s'en apercevait, une chose présente sur les tables des réunions modernes et conviviales, bien que simplifiée de manière draconienne : il manquait le « menu ».

Le menu comme objet, c'est-à-dire ce petit carton de dimensions variables, qui prend parfois la forme d'un livret ou d'un recueil de quatre pages ou plus, généralement retenues par un petit ruban de soie.

Le menu avec la liste complète des plats dans l'ordre du service, les vins qui les accompagnent, la date et le lieu du repas et, parfois, richement illustré pour mettre en évidence l'importance de l'événement.

Le menu mis à disposition des invités en un nombre suffisant d'exemplaires parfaitement identiques, donc de préférence imprimé, même si un bon calligraphe pouvait les copier un à un.

Le menu qui appartiendrait désormais aux invités, serait emporté et conservé en souvenir comme l'amphitryon, qui apprécierait ce geste, l'avait prévu.

Sans cela, aucune collection n'existerait.

01 1883, couronnement du tsar Alexandre III à Moscou.

Le vicomte Livio Cerini di Castegnate¹ est en ce domaine une autorité indéniable et nous pensons comme lui que la véritable origine et l'essence



01

première du menu en tant qu'objet sont ancrées dans le XIX^e siècle qui l'aura rendu nécessaire : une évolution historique l'a fait apparaître sur les tables de ce siècle.

Dans les repas privés - où s'attable toute la pyramide sociale, de la bourgeoisie aux têtes couronnées - le déclencheur est le passage du service « à la française » au service « à la russe », qui apparaît en France en 1810 - nous décrirons plus loin l'événement fondateur - et par la suite se répand en Europe, lentement, comme c'est toujours le cas, lorsqu'il faut changer des habitudes bien ancrées.

Lors d'un repas servi à la française, tous les plats, répartis en trois (ou plus) services successifs, étaient présentés simultanément aux invités. Ils entraient dans une pièce où tous les plats du premier service, dans leur grande variété, étaient déjà disposés symétriquement sur une très grande table richement dressée. Il existait des traités dédiés à cette question qui indiquaient, avec de très nombreuses illustrations, comment et où les déposer². L'effet était splendide. Tout en les admirant, les invités ordonnaient aux valets de les servir en sélectionnant les plats qui leur convenaient. Ils n'avaient plus qu'à s'asseoir en prenant place aux tables situées dans les salons ou autour de la grande table dressée.

Le menu était donc superflu car les plats bien visibles pour tous.

Cela se passait, en quelque sorte, comme dans nos buffets contemporains. Aujourd'hui, les serveurs sont moins nombreux, les tables pour s'asseoir très souvent insuffisantes, les décors moins fastueux mais le principe reste le même. Jadis, l'opération était répétée au moins trois fois avec au minimum deux services de « cuisine » et un service, fixe, de « l'office », alors que de nos jours un repas se déroule presque toujours en deux temps, le salé puis les desserts, modernes épigones du service de l'office, également présentés en dernier.

Lors d'un repas servi à la russe, toujours en usage aujourd'hui, les plats sont présentés et servis un par un, dans un enchaînement établi par l'amphitryon. L'utilité du menu apparaît évidente pour informer les invités du contenu du repas. À cette époque, les plats étaient plus nombreux qu'aujourd'hui, au moins une douzaine, il était permis d'en passer un pour réserver son appétit à ses plats favoris.

Urbain Dubois et Émile Bernard, chefs de cuisine de l'empereur Guillaume I^{er} sont les auteurs de *La Cuisine classique*, un des livres les plus importants et sans aucun doute le plus beau des textes culinaires publiés au XIX^e siècle, grâce à sa richissime iconographie. Dans la préface de l'édition de 1879, sont comparés les services à la française et à la russe. L'autorité des deux prestigieux chefs consacre définitivement la victoire du second au détriment du premier.

Voici quelques-unes de leurs considérations³ :

« Dans le *Service à la russe*, les plats chauds ne vont pas sur table, ils sont tour à tour découpés à la cuisine, dressés, puis envoyés à la salle à manger

pour être présentés aux convives. Les grosses pièces ou relevés trop volumineux pour être passés autour de la table peuvent cependant être découpés dans la salle à manger, puis distribués dans des assiettes chaudes, que l'on fait passer aux convives. [...]

Si la méthode de présenter les mets aux convives, au lieu de les ranger symétriquement sur la table, flatte moins les yeux et les sens, elle a pour résultat évident de faire savourer les mets servis dans les meilleures conditions de calorique et de bonté parfaite, puisqu'ils sont découpés aussitôt cuits, et mangés aussitôt servis. De l'obligation de passer les mets autour de la table, découle naturellement celle forçant les convives à se servir eux-mêmes. Cette conséquence inévitable, à laquelle les adversaires de la méthode ont voulu donner une importance défavorable, n'offre pourtant rien de défectueux. »

Cette dernière caractéristique, très discutée, du service à la russe a fait naître deux variantes : le service à l'anglaise - le serveur sert l'invité - et le service à l'italienne - les portions préparées en cuisine sont servies sur une assiette parfois recouverte d'une cloche comme dans les restaurants de luxe d'aujourd'hui. Il est certain qu'en 1879 le service à la française était encore très utilisé dans les grands repas d'apparat.

Dubois et Bernard dévoilent ensuite le secret pour organiser à la perfection un repas à la russe... N'oublions pas qu'ils étaient chefs de cuisine auprès d'un empereur et qu'ils s'adressaient à des lecteurs de très hautes classes sociales⁴ :

« Dans un dîner servi à la russe, quels que soient le nombre des convives et l'importance du menu, le dîner doit être répété autant de fois qu'il y a de fois 10 convives ; en d'autres termes, pour 40 couverts, on sert quatre dîners semblables et uniformes. C'est-à-dire 4 plats de poissons, 4 de relevés de boucherie, 4 d'entrées, et ainsi de suite pour toutes les séries de mets. Pour 100 couverts, on sert 10 plats de chaque *série* ; par cette combinaison méthodique, chacun des convives est sûr de trouver à sa disposition les mets mentionnés dans le menu ; c'est là, suivant nous, un point capital.

Dans un dîner servi par *quatre*, les plats de chaque série doivent être présentés aux convives par quatre hommes qui, suivant chacun l'itinéraire prescrit d'avance, tournent autour de la table, soit à droite, soit à gauche, mais toujours dans le même sens, pour la même série de mets. En suivant cet ordre, il en résulte qu'on ne met pas plus de temps pour servir cent convives qu'il n'en faudrait pour en servir dix. »

Les deux célèbres auteurs ne rentrent pas dans les détails de l'organisation en cuisine, que le nombre des feux et la masse du personnel devaient rendre grandiose. Il suffit de penser que le repas qu'ils ont préparé en 1861 à Königsberg pour le couronnement de Guillaume I^{er} roi de Prusse était

destiné à 1020 convives. La première édition de *La Cuisine classique* date de 1856, la seconde de 1862 et débute par deux pages consacrées au thème des menus, considérés comme indispensables. Les deux célèbres chefs affirment ce qui suit⁵ :

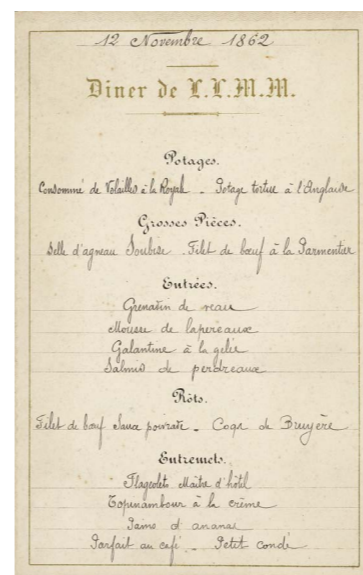
« Les menus sont en usage dans tous les dîners, quel que soit le genre de service appliqué, mais ils sont surtout d'une nécessité absolue dans les dîners servis à la russe, où les mets ne vont point sur table; ici, en effet, les convenances exigent que les convives soient renseignés sur la composition du dîner, afin qu'ils puissent fixer leur choix et régler leur appétit. Il faut donc que les maîtres d'hôtel aient le soin d'en distribuer une quantité suffisante sur table; un pour deux personnes, si le dîner est nombreux. [...]

Dans les cas ordinaires, les menus distribués aux convives doivent être combinés avec discernement; ils ne doivent pas avoir des proportions démesurées; qu'ils soient imprimés ou écrits à la main, il faut éviter ces enluminures excentriques qui, loin de les rendre gracieux, tendent à en faire perdre de vue le véritable caractère. Les menus devant figurer sur table doivent porter avec eux le cachet d'une simplicité élégante et tout à la fois sérieuse. Ils doivent être écrits correctement, lisiblement, mais dans tous les cas être exempts de toute dénomination prétentieuse, aussi bien que de ces fautes d'orthographe qui accusent tout au moins une négligence impardonnable, attendu qu'un livre de cuisine peut toujours fournir les renseignements nécessaires pour éviter toute erreur.

Les menus de cuisine ne mentionnent ordinairement que les mets culinaires proprement dits. Les hors-d'œuvre froids, les salades, tout ce qui peut être considéré comme appartenant au service de l'office, n'y est pas admis. Dans bien de grandes maisons, on fait pour le dessert un menu spécial destiné à succéder au premier, aussitôt que la période culinaire est close. Cette méthode devrait être adoptée pour tous les grands festins. »

Ce texte nous confirme qu'en 1862, le menu était déjà présent à chaque grand banquet même s'il était servi à la française et pas encore à la russe. Le menu avait remporté un tel succès, il apportait tant de prestige aux occasions conviviales qu'on l'utilisait même lorsqu'il était superflu.

Le nom « à la russe » vient du prince Borissovitch Kourakine, ambassadeur du tsar Alexandre I^{er} auprès de Napoléon. En juin 1810, dans son palais de Clichy, aux portes de Paris, il fut le premier à offrir un repas suivant ce service révolutionnaire. Nous savons par des sources contemporaines anonymes qu'il n'y avait pas de menu à ce repas. Les invités furent placés à une table richement dressée mais sans aucun plat visible, ce qui ne manqua pas de les étonner. Puis les différents plats furent servis, suivant leur distribution logique. Les commentaires sur l'étrange nouveauté introduite par le prince russe se propagèrent dans Paris, ville qui avait beaucoup changé durant les



02

02 menu M. Il 23 de la BM de Dijon, daté de 1862

trente dernières années. Les invités du prince Kourakine n'appartenaient pas à l'ancienne noblesse que la Révolution avait décimée et obligée à fuir pour ne pas partager le sort du roi. C'était une nouvelle élite, bonapartiste, anoblée pour ses mérites militaires et civils. Pendant dix ans, en France, on avait banqueté au son de la Marseillaise et Napoléon, consul puis empereur, avait toujours montré un grand mépris pour les plaisirs de la table. Le temps d'un changement total dans les rites conviviaux était arrivé.

Les menus royaux et impériaux français jusqu'à Napoléon III

On ne connaît pas de menus de Napoléon I^{er} ni de Louis XVIII, placé sur le trône de France par le Congrès de Vienne en 1815. Le menu apparut progressivement et spontanément à cette époque-là, sans qu'il soit possible de donner une date ni un lieu précis; il s'affirma avec lenteur, le service à la française continuant à dominer l'Europe de la Restauration pour plusieurs décennies. Pierre Andrieu, écrivain et gastronome, affirmait il y a une quarantaine d'années n'avoir jamais vu de menus antérieurs au règne de Charles X (1824-1830) et qu'ils étaient toujours très rares sous le Second Empire (1852-1870)⁶. Il n'apporte pas d'autres détails. Andrieu, qui était aussi un grand collectionneur, ne cite même pas de menu de Louis-Philippe qui avait régné de 1830 à 1848: s'il en avait vu ou eu en sa possession, il est évident qu'il les aurait mentionnés comme des exemplaires d'une extrême rareté. Au cours de nos recherches, nous n'avons jamais vu de menus de Charles X ni de Louis-Philippe mais on ne peut pas exclure qu'il en existe, jalousement conservés chez quelque chanceux collectionneur.

En revanche, notre collection conserve onze menus de Napoléon III (02), le plus ancien datant de 1858. Il est d'une grande simplicité, manuscrit et très petit (14 x 9 cm). C'est un genre de petit carton qui pourrait être jeté sans que son possesseur ne se rende compte de son importance, et dont seul un passionné et connaisseur saurait se saisir immédiatement. Le plus récent est celui du dimanche 28 août 1870, c'est un menu d'une très grande importance historique. Il s'agit du dernier repas de Napoléon III et de l'impératrice Eugénie au Palais des Tuileries. Le jour suivant, l'Empereur quitte Paris pour rejoindre l'armée française qui se trouve sévèrement engagée et plusieurs fois déjà battue par les Prussiens dans la zone frontalière entre Metz et Sedan. Le 2 septembre, près de Sedan, encerclé par la puissance ennemie, il se rend au roi de Prusse Guillaume I^{er} puis est fait prisonnier avec 83000 soldats français. La nouvelle vient à peine d'arriver à Paris qu'elle provoque la chute du Second Empire et la proclamation de la République (4 septembre 1870). Le menu du dernier repas aux Tuileries est graphiquement presque identique à celui de 1858: la mention « Dîner de

L.L.M.M. » (leurs majestés) est imprimée en caractères dorés et non noirs, les dimensions sont un peu plus grandes (21 x 13 cm) et sur les bords figure, à peine visible, un petit cadre dentelé. Les neuf autres menus de Napoléon III qui font partie de notre collection ne se différencient eux aussi que par des détails insignifiants. Les menus d'un empereur qui aimait tant le faste étaient-ils tous aussi simples ? Il n'est pas facile de répondre à cette question mais Léon Maillard, qui publia en 1898 *Les Menus et Programmes illustrés*⁷, œuvre fondamentale en ce domaine, et Philippe Mordacq qui, un siècle plus tard en 1989, a publié le très beau volume *Le menu, une histoire illustrée*⁸, peuvent nous aider. En examinant avec attention leurs ouvrages, quelques considérations s'imposent. Maillard, qui écrivait moins de trente ans après la chute du Second Empire, ne reproduit que trois menus de l'époque. Les deux premiers sont des menus vierges et sont l'œuvre du peintre de cour Viel-Castel⁹ qui conçoit deux encadrements, à l'ornementation peu royale, un pour l'Empereur et l'autre pour sa nièce la princesse Mathilde¹⁰.

Maillard lui-même critique ces encadrements et déclare ne jamais les avoir vus utilisés. L'unique menu libellé est daté de 1861, c'est celui d'un dîner du 2^e Régiment de cuirassiers de la Garde impériale¹¹. Mordacq aussi publie un de ces encadrements, bien plus somptueux, dû encore à Vieil Castel mais où le menu n'apparaît pas non plus¹². Il publie en outre deux menus manuscrits qui ne se distinguent de ceux de notre collection que par la date. On sait que Napoléon III, comme son bien plus illustre oncle, ne pouvait pas s'adonner aux plaisirs de la bonne table (tous deux souffraient de l'estomac). Il est très probable qu'il n'aura pas accordé trop d'importance aux menus et c'est pourquoi les exemplaires connus datés de son règne (1852-1870), pourtant long, sont modestes tant sur le plan graphique que gastronomique.

Les menus royaux en Europe jusqu'à 1870

Certains souverains d'Europe contemporains de Napoléon III nous ont en revanche laissé des menus somptueux et importants d'un point de vue gastronomique.

Le roi des Belges Léopold I^{er} qui régna de 1831 à 1865 aimait beaucoup les menus et en a fait réaliser de très beaux. C'était un prince allemand et son père était le grand-duc de Saxe-Cobourg-Gotha. Son neveu Albert avait épousé en 1840 la reine Victoria d'Angleterre, devenant le très aimé prince consort. Il existe un nombre important de menus capitaux de la reine Victoria (1837-1901), notamment ceux des « noces d'or » du règne. Les deux plus anciens datent de 1837, sa première année de règne, et de 1842. Le premier est sur papier porcelaine gaufré, le second sur soie. Ils sont tous les deux étonnamment grands (environ 56 x 23 cm).

Tous les souverains allemands aimaient les menus et ils en répandirent l'utilisation chez leurs sujets, Albert de Saxe-Cobourg-Gotha contribua à les faire apprécier de plus en plus dans sa patrie d'adoption : parmi ces menus, celui (daté de 1861) du couronnement du roi de Prusse Guillaume I^{er}, futur Kaiser, et les deux extraordinaires menus de son frère, le roi Frédéric-Guillaume IV qui le précéda sur le trône. Le premier est de 1846 et le second de 1854. Leurs encadrements somptueux sont identiques ainsi que leurs dimensions (36 x 20 cm). Seuls les noms des cuisiniers qui ont réalisé les plats diffèrent (excepté Nube). On retrouve également cette particularité d'indiquer les noms des chefs de cuisine sur un élégant menu du roi de Bavière Louis II, en date de 1866. Ce souverain romantique, constructeur passionné de châteaux et protecteur de Wagner, nous a laissé de nombreux exemplaires de menus de grande valeur. À Vienne, à la cour des Habsbourg, une étiquette rigide était en vigueur. François-Joseph, empereur d'Autriche de 1848 à 1916, régna soixante-huit ans, plus longtemps que Victoria d'Angleterre. Les menus de sa cour ont toujours été simples et raffinés : un élégant petit carton au format qui sort de l'ordinaire (17 x 12 cm), imprimé dans les règles de l'art et uniquement orné des armes impériales en relief. Sur un demi-siècle, on ne constate aucun changement ; sauf si un autre souverain est en visite à Vienne, les armes sont alors dorées, sans autres modifications.

Son frère, en revanche, l'archiduc Maximilien, empereur du Mexique pendant quatre ans (1864-1867), nous a laissé de somptueux menus dont un exemplaire fait partie de notre collection, ainsi qu'un menu du roi de Saxe, d'une grande élégance, daté de 1867. Par la suite, la dynastie des Wettin se distinguera par des menus toujours plus précieux.

Même un royaume périphérique comme la Suède a produit des menus très raffinés. Sur un exemplaire de notre collection, daté de 1868, on voit une série de petits anges qui jouent avec les rideaux du palais royal de Stockholm, sous deux angles différents.

Les Savoie ont produit des menus très intéressants, notamment quand Victor-Emmanuel II était encore roi de Sardaigne. Le plus ancien date de 1856 et présente la particularité de préciser les vins et de les associer aux différents plats. Cela paraît incroyable mais les vins, au nombre de cinq, y sont uniquement français, espagnols et allemands. Nous ignorons pour quelle occasion ce repas fut servi (il est probable que les invités aient été d'un rang royal et soient venus de ces pays) mais on s'attendrait cependant à y trouver au moins un vin piémontais (ou sarde). Les Savoie ne devinrent roi d'Italie qu'à partir de mars 1861.

Nous pouvons conclure ce paragraphe sur les menus royaux en Europe jusqu'en 1870 en affirmant, en l'état actuel des connaissances, que beaucoup de pays avaient alors donné au menu une dignité graphique et esthétique supérieure à celle rencontrée en France.

Les menus « de convivialité » en Europe et dans le monde jusqu'en 1870

Outre les menus royaux, sont arrivés jusqu'à nous des menus relatifs à de grands événements et à de grands personnages du XIX^e siècle. Des menus de très grandes dimensions et d'un réel intérêt graphique avaient en effet davantage de chance d'être conservés et transmis de génération en génération qu'un simple petit carton manuscrit et d'apparence modeste utilisé lors d'événements et d'occasions exclusivement locaux.

Signalons que la plupart des menus anciens, au moins jusqu'à 1860 et même au-delà, se réfèrent à des repas servis à la française, avec l'habituelle succession de trois, quatre ou cinq services et un nombre incroyable de plats (souvent plus de cinquante). Cependant, il ne s'agissait pas de menus au sens propre du terme ; il est en effet difficile de croire que ces exemplaires qui étaient le plus souvent de grandes dimensions aient pu trouver place sur la table à côté de chaque couvert, d'autant que les tables du service à la française étaient dressées différemment de celles du service à la russe. Un tableau de George Clint¹³ représente par exemple dans ses moindres détails un banquet qui eut lieu au Guildhall de Londres en 1814 en l'honneur du tsar de Russie et du roi de Prusse. On y voit la table d'honneur avec ses vingt-cinq convives et les trois autres tables avec leurs dix-huit convives, chacune dressée comme celle d'un repas officiel d'aujourd'hui, sans aucune trace de menu. Néanmoins, nous ne pouvons être catégorique sur ce point. Les menus des repas servis à la française indiquaient le lieu, la date et les plats qui allaient être servis et très souvent également la circonstance de l'événement et l'invité d'honneur. Ils sont donc des sources sûres d'informations.

Si l'on observe la première moitié du XIX^e siècle, les menus qui nous sont parvenus ne concernent pas tant la France que la Belgique, surtout, mais aussi l'Angleterre, l'Italie, la Prusse, les États-Unis et la Russie. Le menu le plus ancien de notre collection date du 16 mars 1803, c'est un repas donné à Londres en l'honneur du Sir H. Williamson. Nous conservons également un menu du 26 mars 1814, relatif à un repas des officiers de la Garde du roi de Prusse dans lequel le nombre réduit des plats, manuscrits, au centre d'une riche composition graphique fait penser à un service à la russe.

Citons l'exemple d'un menu américain de 1825 en l'honneur du gouverneur de l'État de New York où se succèdent 70 plats, classés par genre, un bon nombre d'alcools et un seul vin, de Madère. On peut en conclure que le menu avait entamé sa marche triomphale aux États-Unis où il a toujours été, et demeure, un élément essentiel de tous les repas importants. La New York Public Library, une des plus prestigieuses institutions culturelles américaines, possède l'une des plus grandes collections de menus au monde, et dédie deux salles d'exposition permanente à ses menus, pour la plupart originaires des États-Unis.

Nous disposons aussi d'un menu russe daté de 1842, élégamment et richement présenté, pour lequel on manque, malheureusement, d'éléments d'identification.

Plus on approche du milieu du siècle, plus les menus se font nombreux ; la Belgique joue un rôle important. Nous avons par exemple un très beau menu d'un repas offert à Bruxelles en 1846 aux artistes étrangers accueillis par la ville. Le service était à la française avec environ trente plats, plus les desserts. De nombreux menus élégants produits dans les principales villes de Belgique sont arrivés jusqu'à nous et sont le témoin d'un succès irréfutable. En Belgique, contrairement à la France et à l'Angleterre, la capitale du pays n'a pas un rôle aussi hégémonique et des villes comme Anvers et Liège sont en compétition avec Bruxelles.

L'Angleterre n'est pas en reste, où l'on trouve, même avant 1850, des menus très prestigieux et élégants, qui se réfèrent aux repas des corporations et des représentants de la société civile.

En Italie, un somptueux menu se démarque de tous les autres, celui d'un « repas à la russe de cinquante couverts donné par le *Corpo Decurionale* de la ville de Turin » (comme on le lit sur l'élégant petit carton). Il est daté 1^{er} mars 1848 mais une hirondelle ne fait pas le printemps... En Italie, le menu n'atteindra quasiment jamais le niveau esthétique qu'on lui donne dans les autres pays et ne s'y développera pas autant ; Turin et le Piémont seront toujours à la traîne par rapport aux autres régions de la péninsule.

La *Civica Raccolta delle Stampe* « Achille Bertarelli », conservée à Milan dans le château Sforzesco, est dans son domaine une des plus importantes du monde. Elle conserve un patrimoine graphique immense, d'une valeur inestimable, ainsi que des milliers de menus. Elle possède un nombre remarquable de menus antérieurs à 1850 mais ils sont tous belges. Pour ce qui concerne l'Italie, le plus ancien date de 1855, mais il n'en reste que très peu d'exemplaires antérieurs à 1870.

L'*Archivio di Stato* de la ville de Turin conserve l'importante collection des menus italiens de Silvio Simeoni (1884-1948). Le plus ancien date de 1856 puis, pour les vingt années suivantes, il n'y en a pas d'autres.

En Allemagne, dans les nombreux États souverains qui composaient son territoire à cette époque, le menu s'affirma de façon impérieuse mais les menus bourgeois ou issus d'associations et d'établissements antérieurs à 1850 sont rarissimes.

Pour la France, la situation n'est pas très claire. Le plus ancien menu français de notre collection est daté du 18 mai 1860 et possède une particularité :

son encadrement représente le suicide de Vatel ; il est identique à celui publié par Mordacq¹⁴. Seule différence, le nôtre est en noir en blanc et non pas en sépia. Mordacq, à juste titre, l'attribue à Viel-Castel et écrit qu'il a été réalisé pour Napoléon III mais notre menu ne présente pas de références à un repas impérial.

En outre, quatre menus de la Banque de France font partie de notre collection (de 1868 à 1869) ainsi que les deux célèbres menus du Siège de Paris (25 et 31 décembre 1870). Les circonstances sont connues : depuis plus de trois mois, les Prussiens assiégeaient la capitale après la défaite de Napoléon III à Sedan et quelques bons vivants qui ignoraient les canonnades et la famine imprimèrent deux menus très singuliers et burlesques qui imaginaient des plats avec les animaux du zoo... et pas seulement ! C'était l'unique ressource alimentaire d'une population éprouvée par la guerre mais encore capable de sourire.

Aucun de ces menus n'a été publié par Maillard dans son célèbre volume de 1898 et même si on peut douter de la réalité des deux banquets, il est tout à fait certain que les menus ont été imprimés et que quelques exemplaires sont arrivés jusqu'à nous. Mordacq, pour sa part, reproduit le menu du 31 décembre¹⁵ mais aucun autre menu convivial de cette période.

Enfin, attardons-nous sur une autre considération importante : le livre de Mordacq présente des menus du monde entier depuis leurs origines jusqu'à 1950 environ ; il est donc logique qu'il n'ait pu attribuer une place excessive à la France. Au contraire, Maillard réduit son champ d'investigation tant géographique (la France) que chronologique (le XIX^e siècle). Il est donc étonnant qu'il ne reproduise que trois menus du Second Empire, aucun menu de la décennie 1870 à 1880 mais des centaines de menus pour la période 1881-1898. Voilà qui nous porte à croire que les menus français antérieurs étaient rarissimes et pas suffisamment représentatifs pour être publiés, sans toutefois pouvoir l'affirmer catégoriquement, car il est toujours possible que des collectionneurs gardent jalousement de très beaux exemplaires méconnus. Quant aux autres pays du monde, les menus de cette époque-là y sont rarissimes. Le peu d'exemplaires retrouvés sont ceux de repas de la haute hiérarchie militaire, aussi modestes sur le plan graphique que gastronomique.

1870-1880 : La décennie décisive

Dans l'histoire du menu, il y a un avant et un après ces années 1870-1880. Avant 1870, les menus sont des raretés absolues, des pièces uniques ou presque. Après 1880, le menu triomphe, dans un premier temps dans le Paris de la Belle Époque puis partout dans le monde. Après cette date, le menu intéresse et entraîne non seulement la noblesse et la haute bourgeoisie mais aussi les



03

03 31 décembre 1870,
pendant le Siège de Paris

employés et toutes les classes de la société. C'est dans cette décennie qu'on a compris que la liste des plats pouvait être intégrée dans de riches compositions graphiques.

Ainsi le menu donnait-il plus de prestige au repas, on l'illustrait pour le plaisir des yeux comme on l'avait toujours fait pour les livres, depuis les temps des miniaturistes. C'est l'époque des superbes gravures de Gustave Doré pour la Bible, La Divine Comédie, Roland Furieux, Don Quichotte¹⁶ et beaucoup d'autres classiques de la littérature qu'il illustre dans ces années-là.

En 1873 est fondée à Paris « La Marmite ». Sous ce nom sans prétention se réunissaient des personnalités de la magistrature, de l'armée, de l'administration publique et des professions libérales. Elle avait pour ambition de rétablir la grandeur de la France, de relever son moral et de la diriger de nouveau vers un grand destin. Les menus de « La Marmite » (qui commencèrent à être imprimés à partir de 1882) étaient réalisés en exclusivité par des artistes renommés, avec une contrainte : intégrer une grosse marmite dans leur composition¹⁷. Ils s'inspiraient souvent de l'invité d'honneur du repas, un représentant de premier plan de la politique ou des sciences de l'époque.

À cette période, une avancée technique, le perfectionnement de la chromolithographie et ses conséquences économiques, a rendu un grand service au menu : l'impression en plusieurs couleurs accentue les effets graphiques et il devient possible de reproduire de nombreuses copies parfaitement identiques à bas coût.

La première conséquence est la naissance du menu publicitaire¹⁸ : Liebig¹⁹ (les cubes de bouillon) et Suchard (le chocolat suisse) utilisèrent de suite la chromolithographie pour leurs célèbres images mais aussi pour de nombreuses séries de menus, visuellement très réussies, qui étaient donnés gratuitement aux restaurants et diffusés auprès des particuliers via les marchands distribuant leurs produits.

Ces menus étaient vierges. Il fallait les compléter à la main ou à la machine à écrire, dans un espace blanc réservé à cet effet, encadré des motifs les plus divers, dans un débordement de couleurs et d'arabesques. Les grandes marques de champagnes, de cognacs, de liqueurs et de produits alimentaires en général se sont de suite placées dans leur sillage. Moët et Chandon a passé commande à Alphonse Mucha de plusieurs célèbres séries d'une grande valeur artistique. Martell a utilisé les services d'Albert Guillaume, la liqueur Bénédictine de Louise Abbéma et les biscuits Lefèvre-Utile ont imprimé de très beaux menus consacrés aux costumes régionaux et au patrimoine artistique de la France. Quelques années plus tard, en Italie, Fernet Branca fait appel à Marcello Dudovich, Cinzano à Carlo Biscaretti et à d'autres artistes connus. Même une liqueur artisanale comme l'Angelus, produite par les salésiens de Don Bosco, a recours à Leonetto Cappiello pour certains menus très drôles.

Le menu publicitaire rencontre un grand succès jusqu'à la Seconde Guerre mondiale. Par la suite, il sera inexorablement écrasé par la télévision et par d'autres formes de publicité plus sophistiquées.

Les associations amicales de Paris créent la mode du menu

Léon Maillard s'est étendu sur le sujet et a dressé une liste chronologique du développement de ces associations qui se réunissaient lors de banquets réguliers dont le premier fut le « Dîner des peintres » en 1849. Nous ne savons rien des menus qui auraient été réalisés dans ces années-là mais il est certain que la « mode » du menu et la compétition entre les innombrables associations ne s'imposèrent à Paris que dans les deux dernières décennies du XIX^e siècle. Auparavant, les réunions et les dîners avaient également lieu, mais sans menu ou avec des menus tellement simples et banals que personne n'eut l'idée de les conserver. Sur les pas de la Marmite, les associations, les clubs, les confraternités se multiplièrent et à la fin du siècle, rien qu'à Paris, on en comptait plus de mille.

Ces associations professionnelles, culturelles, artistiques, sociales, régionales ou simplement amicales ont pris l'habitude de passer commande de leurs menus aux très nombreux artistes sans-le-sou qui se pressaient dans la métropole et trouvaient dans cette activité un moyen de se faire connaître et de boucler leurs fins de mois. Dans aucune autre ville et à aucune autre période, il n'y eut une telle concentration d'artistes que dans le Paris de la Belle Époque. Ils arrivaient de partout, attirés par le mythe de la Ville Lumière créé par la noblesse et la haute bourgeoisie. De Londres, le prince de Galles, de Belgique, le roi Léopold, de Saint-Petersbourg, les grands-ducs Romanov, de Berlin, de Rome, de Sicile, des Balkans et d'Amérique, tout le beau monde, les nobles, les riches et les oisifs accouraient, dès qu'ils le pouvaient, à Paris, ville sans concurrence : les artistes se conformaient aussi à cette pratique. Ils réalisaient des menus mais également des cartes d'invitation²⁰, tradition que l'on pratiquait de longue date lors des réceptions privées. Ces invitations avaient un rôle social important et elles étaient souvent plus voyantes et plus amusantes que les menus. Si les associations étaient à caractère artistique, comme Le Cornet et Le Crayon, on permettait aux peintres de donner libre cours à leur inspiration et les menus étaient souvent de formats démesurés, peu appropriés à la consultation à table mais très appréciés comme souvenir du repas.

Les Aquafortistes, l'Avant-Garde, Les Amis des Livres, Les Bibliophiles Contemporains, Les Professeurs de dessin de la Ville de Paris, Les Amis de la table et de la chasse, Le Dîner Celtique, Le Dîner du Poitou, Les Lyonnais à Paris, Les Bourguignons à Paris, La Cigale, La Macédoine, L'Alouette, L'Épreuve, Le

Vieux Papier, Le Moulin à Sel, la Plume, Les Employées de l'Assistance Publique : voici les noms de quelques associations parisiennes qui se faisaient une amicale concurrence pour réaliser des menus artistiques dignes d'être conservés.

L'une d'entre elles, Le Bon Bock, fut même fondée par un peintre devenu par la suite très célèbre, Édouard Manet qui venait juste de vendre un tableau représentant un buveur de bière avec son verre à la main (« bock » en argot alsacien). Avec le gain obtenu de la vente, il offrit un repas à un très grand nombre d'amis bien plus miséreux que lui. Malheureusement, Manet n'a jamais réalisé de menus pour sa confrérie.

Il est intéressant d'observer que ces premières associations n'avaient presque jamais un caractère gastronomique ou œnologique. C'est seulement après 1920 et surtout après la Seconde Guerre mondiale que ce type d'associations ayant pour but de défendre et de promouvoir les traditions et le patrimoine culturel de la bonne table et du bon vin va s'épanouir... L'Accademia Italiana della Cucina, pour citer un exemple prestigieux, fut fondée à Milan par Orio Vergani en 1953.

Les menus de la Belle Époque

Le terme « Belle Époque » est une invention a posteriori. On la fait commencer en 1900 avec l'inauguration, à Paris, de l'Exposition universelle et se terminer en 1914 avec le début de la Première Guerre mondiale. Le nouveau siècle portait en lui beaucoup d'espoir. Pendant ces quinze années, architectes, sculpteurs, peintres, graveurs, affichistes, décorateurs et même artisans de grand talent révolutionnèrent le concept même d'image, en créant des œuvres qui correspondaient aux attentes et aux demandes d'un vaste public, surtout bourgeois, qui considérerait cette période comme le moment le plus heureux de sa vie et de son histoire.

En réalité, à Paris, la Belle Époque débuta un peu plus tôt, en 1889, année d'une autre Exposition universelle qui célébrait les cent ans de la Révolution Française. La Tour Eiffel était l'emblème de ce grand rendez-vous et le mythe de la « Ville Lumière » était lancé. Les deux Expositions universelles, célébrées en un laps de temps très bref, impliquaient la construction d'immenses pavillons pour plus de cent mille exposants ; ils eurent un grand succès en attirant des dizaines de millions de visiteurs. Ce fut un facteur exceptionnel de développement pour une métropole déjà riche et joyeuse.

Les menus de la Belle Époque, qu'ils relèvent de la convivialité publique ou privée, des grands personnages ou des associations amicales, sont d'une extraordinaire variété. On peut en admirer les splendides dessins multicolores, les allégories historiques et mythologiques, les fascinantes silhouettes féminines, les vues de villes et de châteaux, les encadrements

trionphants et les fleurs et rinceaux, les scènes malicieuses et galantes, les scènes tirées de l'histoire et de la vie de tous les jours, et tous les autres sujets qu'on peut imaginer. Ils sont le plus souvent d'un style alerte et joyeux mais, quand l'occasion l'exige, se font austères et solennels. Ce sont des documents et des témoignages artistiques aussi légitimes que les affiches de théâtre et les affiches publicitaires qui font souvent l'objet d'études. Les menus étaient réalisés en nombre limité, pour les participants au repas, et non pour un public aussi large que celui des passants qui admiraient les affiches placardées sur les murs de la ville, ce qui ne les empêche pas d'avoir, eux aussi, leur dignité artistique. La comparaison avec les affiches est parfaitement appropriée, surtout pour les menus publicitaires qui étaient eux aussi un vecteur de promotion commerciale avec une diffusion très large, ces menus étant distribués gratuitement.

Les menus d'importance historique ont, en revanche, une qualité supplémentaire, au-delà de leur valeur esthétique et gastronomique, car ils gardent en eux le privilège du contact physique avec les personnages qui ont laissé leur empreinte sur une époque.

Toutefois, il ne faut pas oublier que le menu, dans la sphère privée, représentait toujours une exception. La plupart des associations organisaient leurs dîners une ou deux fois par an, seules les plus prestigieuses d'entre elles se réunissaient quasiment tous les mois. Le commun des mortels, contrairement aux rares privilégiés, avait des habitudes bien plus sobres que celles d'aujourd'hui. Le concept de voyage d'agrément, de vacances, n'existait pas comme tel. Les employés, la petite bourgeoisie, les fonctionnaires, les commerçants vivaient avec parcimonie, sans cinéma, sans télévision et sans vêtements coûteux. Quand arrivait le dîner de leur association, c'était un événement gratifiant de la vie sociale de l'année, auquel s'ajoutaient quelques rares occasions spécifiques : le mariage, le baptême d'un enfant, les noces d'or.

Les menus royaux en Europe et dans le monde de 1870 à 1915

Au XIX^e siècle, le territoire allemand était partagé en cinq royaumes, Prusse, Saxe, Bavière, Hanovre, Wurtemberg, et en une vingtaine d'États autonomes gouvernés par des princes comme l'Anhalt, par des grands-ducs comme le Bade, par des ducs comme l'Oldenbourg, par des margraves comme la Hesse. Quand Guillaume I^{er} devient empereur en 1871, seul le royaume de Hanovre avait disparu, absorbé par la Prusse après la guerre de 1866. Tous les autres souverains reconnaissent la suprématie du Kaiser mais restent aux commandes de leurs États jusqu'à la fin de la Première Guerre mondiale. Les fréquentes visites qu'ils s'échangeaient et les nombreux mariages qui



05



04

04 1887, 50 ans de règne de Victoria d'Angleterre 05 Menu des Savoie. 13 février 1893, en l'honneur du tsar Alexandre III 06 Menu des Savoie. 7 février 1910, en l'honneur de Guillaume II



06

les alliaient leur fournissaient l'occasion d'imprimer de splendides menus. Un esprit d'émulation entraînait ces souverains de divers rangs, très jaloux de leurs prérogatives et dépositaires d'un rigide formalisme.

Les plus hauts représentants de l'industrie, des sciences et de l'armée, de nombreuses villes, à l'occasion de leurs commémorations historiques, se faisaient réaliser des menus au style solennel, germanique, sans être privés d'originalité ni de fantaisie. Lors de ces repas, les souverains étaient souvent présents.

L'Angleterre avait toujours été à l'avant-garde et y resta. Signalons le splendide menu de 1879, produit à l'occasion de la visite à Londres de Marie de Russie, épouse du tsar Alexandre II. En 1887, pour les cinquante ans de règne de Victoria, plusieurs précieux menus furent réalisés. Après sa mort, en 1901, son fils Edouard VII perpétua la tradition et Georges V qui régna de 1910 à 1936 en fit autant. Les menus anglais sont pour la plupart très austères. Des armoiries, des drapeaux, des éléments d'architecture, des frises, des monogrammes, des vues de châteaux font office d'ornements. On y voit rarement apparaître des scènes galantes et allégoriques.

Il s'agit souvent de fascicules de dix pages et plus, riches en renseignements : le nom et le rang des hôtes, l'occasion, la liste des invités, le programme musical qui accompagne le repas, les compliments, en priorité en l'honneur du roi ou de la reine. Ce sont de véritables témoins de la vie sociale qui en font presque oublier le contenu gastronomique. C'est surtout vrai pour les menus de la noblesse, des militaires haut gradés et des corporations mais les menus royaux sont également influencés par ces compositions.

La Belgique perpétua la tradition qui avait fait sa renommée et son style influença la Hollande voisine. L'Espagne et le Portugal ne sont pas absents mais, à quelques rares exceptions près, avec des pièces modestes : parmi celles-ci, un menu rarissime produit à Madrid en 1871, pendant le bref passage d'Amédée d'Aoste sur le trône d'Espagne.

Les menus des Savoie continuèrent à être des cartes ou des livrets assez petits mais, le nouveau siècle débutant, le style Art nouveau apparaît sur les couvertures et il en émerge quelques réalisations très évocatrices sur le plan graphique. La « Bertarelli » de Milan, dont nous avons déjà parlé, possède plus de mille menus des Savoie et, en les examinant avec attention, nous avons fait une découverte surprenante : nous avons trouvé les menus des 28, 30 et 31 juillet 1900, tous les trois simples petits cartons avec le monogramme et les armes de Humbert I^{er}. Le roi a été assassiné à Monza le 29 juillet par l'anarchiste Bresci. Il est par conséquent évident que les deux derniers menus du mois avaient été imprimés à l'avance mais on ne les utilisa pas, la cour étant en deuil. Il manque en revanche le menu du 29 juillet, jour de l'assassinat.

Nous avons déjà traité de l'Empire austro-hongrois. Y règne le conservatisme le plus absolu, y compris pour les menus. En revanche, on peut être enthousiasmé par six menus impériaux russes liés aux couronnements des tsars Alexandre III en 1883 et Nicolas II en 1896. Ils sont de grande dimension, somptueux, dans un style byzantin. Ils font partie des pièces les plus fascinantes de notre collection. Il est très probable que les grandes familles de cet immense empire aient fait imprimer de précieux menus mais la Révolution d'octobre 1917 et la succession des événements historiques ont contribué à leur dispersion et à la destruction d'un matériel fragile et peu en accord avec la réalité soviétique qui suivit.

Le Danemark nous a transmis des menus royaux de valeur alors que ceux de la Suède et de la Norvège, royaume qui n'acquies son indépendance qu'en 1905, sont moins intéressants. À cette époque, apparaissent également sur le devant de la scène les royaumes balkaniques de Roumanie et de Bulgarie puis de Serbie, de Grèce et, pour finir, du Monténégro.

Mais cette période est dominée par les présidents de la République française qui, de 1889 à 1914, ont accueilli à Paris presque tous les souverains qui régnaient sur terre. Les deux Expositions universelles ainsi que l'importance de la nation française et la fascination pour la Ville Lumière déterminèrent une succession presque ininterrompue de visites d'État. Sadi Carnot, Félix Faure, Émile Loubet et Armand Fallières furent les magnifiques amphitryons de Paris et de la France. Ils firent imprimer des menus de grande valeur, en confiant la réalisation aux artistes les plus réputés de la Belle Époque. La tradition des grands menus présidentiels français s'est perpétuée jusqu'à nos jours et de Gaulle, Giscard d'Estaing, Mitterrand et Chirac l'ont honorée²¹.

En ce qui concerne les États extra-européens, notre collection conserve quelques menus royaux de la période 1880-1915. Les noms et les titres des souverains font rêver : empereur du Brésil, calife de l'Empire ottoman, khédivé d'Égypte, négus d'Éthiopie, sultan du Maroc, schah de Perse et roi du Cambodge, du Laos et du Siam. Ces menus sont des exemplaires d'un grand intérêt mais ils sont insuffisants à eux seuls pour éclairer l'immense champ d'enquête qui est encore presque entièrement à explorer. Il est possible que dans les archives des ambassades, dans les correspondances des diplomates et des voyageurs de nobles lignées et surtout, dans des familles les plus importantes de ces pays lointains, il existe, même oubliés, de précieux exemplaires de menus encore inconnus.

De grands menus seulement pour les grandes occasions

Même pour les plus grands représentants de la politique, de la noblesse, de la finance, même pour les présidents de la République ou les souverains régnants, le menu somptueux, d'une grande beauté plastique, réalisé pour l'occasion, riche

en plats et en vins, constituait (et constitue toujours aujourd'hui) l'exception et non la règle. On n'en prévoyait qu'à l'occasion de grands événements : la visite d'un chef d'État, un mariage royal, une alliance militaire, un anniversaire de la plus haute importance.

Il est rare qu'un roi ou qu'un président de la République mange seul. À sa table on trouve les proches et au moins un dignitaire qui a la charge de sa personne. Lors de ces repas qu'on peut qualifier de « privés », sur ces tables royales ou présidentielles de tous les jours, le menu est toutefois présent mais il s'agit d'un simple petit carton, avec les armes et les initiales, qui liste un petit nombre de plats sobrement décrits. Du point de vue d'un collectionneur, ils ne constituent pas les plus prestigieux mais permettent de constater que le menu quotidien d'un roi n'était pas si différent de celui de tout un chacun.

Voici trois exemples concernant Victor-Emmanuel III

Caserte, 9 novembre 1905

Pizze à la Napolitaine
Veau et tête au naturel
Poulets rôtis - Salade
Gâteaux Montmorency

Rome, 2 avril 1913

Consumato con verdura • *Consommé de légumes*
Costolette con patate • *Côtelettes et pommes de terre*
Zucchini al burro • *Courgettes au beurre*
Crostata con marmellata • *Tarte à la confiture*

Villa Savoie, 5 avril 1927

Uova al prosciutto • *Œufs au jambon*
Spezzatino di pollo • *Ragoût de poulet*
Insalata • *Salade composée*
Composta • *Compote*

S'il n'y avait la couronne et les initiales du roi entourées du collier de l'Annonciation, ces menus n'auraient rien de royal. Le premier est encore écrit en français ; les menus de la maison Savoie ne seront écrits en italien qu'à partir de 1907 (avec de fréquentes exceptions à la règle).

Le français, langue reine des menus historiques

Pendant tout le XIX^e siècle, le français fut la langue de la noblesse européenne: les grands-ducs russes, les archiducs autrichiens, les princes allemands et les lords anglais communiquaient entre eux en français et l'étiquette imposait que les menus fussent également écrits en français. Le premier souverain qui utilisa sa langue maternelle fut le Kaiser Guillaume II, virulent nationaliste qui, peu de temps après son accession au trône en 1888, ordonna d'utiliser l'allemand dans les menus des repas officiels. Mais Edouard VII d'Angleterre, fils de la reine Victoria, qui régna de 1901 à 1910, et François-Joseph, empereur d'Autriche mort pendant la Première Guerre mondiale continuèrent, imperturbables, à utiliser le français comme on le fit d'ailleurs dans la plupart des autres cours européennes. Au contraire, pour les menus de tous les jours, il était fréquent d'utiliser la langue vernaculaire, surtout en Russie, en Espagne et au Portugal.

Les menus qui ne sont pas des menus

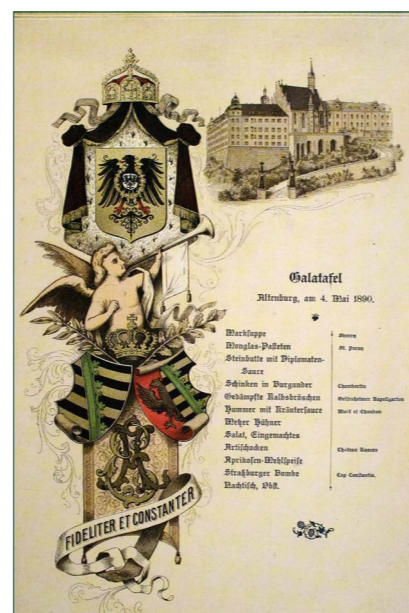
J'espère avoir exposé clairement les caractéristiques du menu qui en font de façon certaine une « invention » du XIX^e siècle.

Je désire insister sur le fait que ces idées ont été exprimées avec autorité avant moi, par un académicien, le vicomte Livio Cerini di Castegnate, autorité incontestable en la matière, fin connaisseur et grand collectionneur de menus. Beaucoup d'auteurs ont tenté de faire remonter la naissance du menu à une époque plus ancienne, avec des arguments infondés, confondant les deux acceptions du mot « menu » qui désigne également « l'ensemble des plats qui constituent un repas ». Il est indéniable que cette dernière signification est très ancienne et puisse concerner des époques plus éloignées.

Quiconque a offert un repas a, plus au moins consciemment, réalisé un menu et voilà que l'on cite à mauvais escient des gravures en caractères cunéiformes retrouvées au Moyen-Orient et des tablettes de cire qu'un cuisinier aurait présentées à un patricien romain de l'époque impériale.

Au cours des siècles plus récents, on a coutume de citer une liste de plats d'un certain Cavalieri de Sienne, datée de 1326, conservée à la Biblioteca Nazionale de Florence ou l'on fait paraître les premiers menus à la Diète Impériale de Francfort de 1489. On évoque aussi le comte Heinrich Von Braunschweig qui, à Worms en 1521, aurait dicté à son maître d'hôtel, qui les aurait à son tour transcrits sur un parchemin, les plats d'un repas offert au comte Hugo de Montfort.

En revanche des pièces conservées au Château de Versailles méritent une attention particulière: ce sont des « pseudo-menus » calligraphiés par le



07



08

07 4 mai 1890, Altenbourg, Guillaume II visite le grand-duché de Saxe. 08 14 mai 1906. Londres. Orné des portraits d'Edouard VII et Guillaume II

peintre de la cour Brain de Sainte Marie pour Louis XV et la marquise de Pompadour entre 1744 et 1759²². En examinant le menu du lundi 21 juin 1751 avec attention, son caractère de projet de banquet soumis à l'attention du roi paraît évident, et le riche encadrement de fruits, fleurs, scènes de chasses et violons n'est qu'un décor normal dans une cour fastueuse comme la cour française où l'on prévoyait chaque détail de la vie du souverain.

Tous les exemples précédemment cités constituent des documents gastronomiques intéressants mais ce ne sont pas des menus au sens strict du terme. Ce sont des notes, des listes des mets, des idées de repas, des comptes rendus, des bilans qui ne concernaient que l'amphitryon et l'équipe à son service. De ces menus, les invités sont exclus. Considérer ces documents comme des menus revient en quelque sorte à considérer comme tel une lettre expédiée à un ami où on lui liste les plats que l'on a goûtés ou les notes d'une maîtresse de maison dans son journal.

Le menu « objet » de collection n'a rien à voir avec le menu « projet et substance » du repas.

1. Auteur de: *I menu famosi*. Milano: Be-Ma editrice, 1988; *Il menu tra storia ed arte*. Catalogo della mostra: Asti, Palazzo Mazzetti, dal 26 maggio al 16 giugno 1990. Costigliole: All'insegna del Lanzello, 1990.
2. Par exemple: Pierre Delune. *Le nouveau et parfait maître d'hôtel royal [...]*. Paris, 1662. Audiger. *La maison réglée et l'art de diriger la maison d'un grand seigneur [...]*. Paris, 1692. Massialot. *Le cuisinier royal et bourgeois [...]*. Paris, 1691 Menon. *Nouveau traité de la cuisine avec de nouveaux desseins de tables et vingt-quatre menus [...]*. Paris, 1739. Alexandre Viard. *Le cuisinier royal [...]*. Paris, 1806. Et bien d'autres encore.
3. Les citations françaises sont tirées de: Urbain Dubois, Émile Bernard. *La cuisine classique. Études pratiques, raisonnées et démonstratives de l'École française. Tome I*. Paris: Ernest Flammarion, [vers 1897]. 18^e édition, second tirage, page XVII.
4. Ibid., page XVII.
5. Ibid., page XIX.
6. Pierre Andrieu. *L'Art de la table*. Paris: A. Michel, 1961.
7. Léon Maillard. *Les menus et programmes illustrés: invitations, billets de faire part, cartes d'adresse, petites estampes du XVII^e siècle jusqu'à nos jours*. Paris: G. Boudet: Ch. Tallandier, 1898.
8. Philippe Mordacq. *Le menu: une histoire illustrée de 1751 à nos jours*. Paris: R. Laffont, 1989. Avec la collaboration de Zeev Gourarier. Philippe Mordacq. *Il était une fois les menus royaux*. Allerey-sur-Saône, 1998.
9. Horace comte de Viel-Castel (1798 ou 1802-1864) était à la fois écrivain (*Costumes, armes et meubles des Français depuis les époques les plus reculées*), fonctionnaire de l'administration des Beaux-Arts et conservateur du Musée des souverains français et du Louvre; il a toujours soutenu Napoléon III et était proche de la princesse Mathilde. Ses mémoires sont une source sur le Second Empire.
10. Léon Maillard. *Op. cit.*, page 160-161.
11. Léon Maillard. *Op. cit.*, page 171.
12. Philippe Mordacq. *Le menu [...]*. *Op. cit.*, page 48
13. George Clint (1770-1854). *Banquet given by the Corporation of London to the Prince Regent with the Emperor of Russia and the King of Prussia, 18th June 1814*. Londres, Guildhall Art Gallery. AKL, vol. 19, p. 571-572.
14. Philippe Mordacq. *Le menu [...]*. *Op. cit.*, page 48
15. Ibid., page 25.
16. Publiés respectivement chez Mame en 1866 pour le premier titre et chez Hachette en 1861, 1879 et 1863 pour les trois suivants.
17. Voir le menu reproduits page 207 illustration 17.
18. Voir l'article de Réjane Bargiel.
19. Illustration page 96 (article BnF)
20. Voir John Grand-Carteret. *Vieux papiers, vieilles images: cartons d'un collectionneur*. Paris: A. Le Vasseur et Cie, 1896. Chapitre IV « Cartons et lettres d'invitations; programmes de fêtes et de soirées », p. 75 sqq; Marius Audin. *Histoire de l'imprimerie française par l'image*. Tome IV « Bibelots ou bilboquets ». Paris: Henri Jonquières, 1929. Cahier 22 « Invitations ». 21. Voir les reproductions de menus présidentiels p. 42-44, 174-176, n° 3 p. 178, n° 1 p. 200 et n° 5 p. 201.
22. Voir l'article suivant de Claire Josserand.