

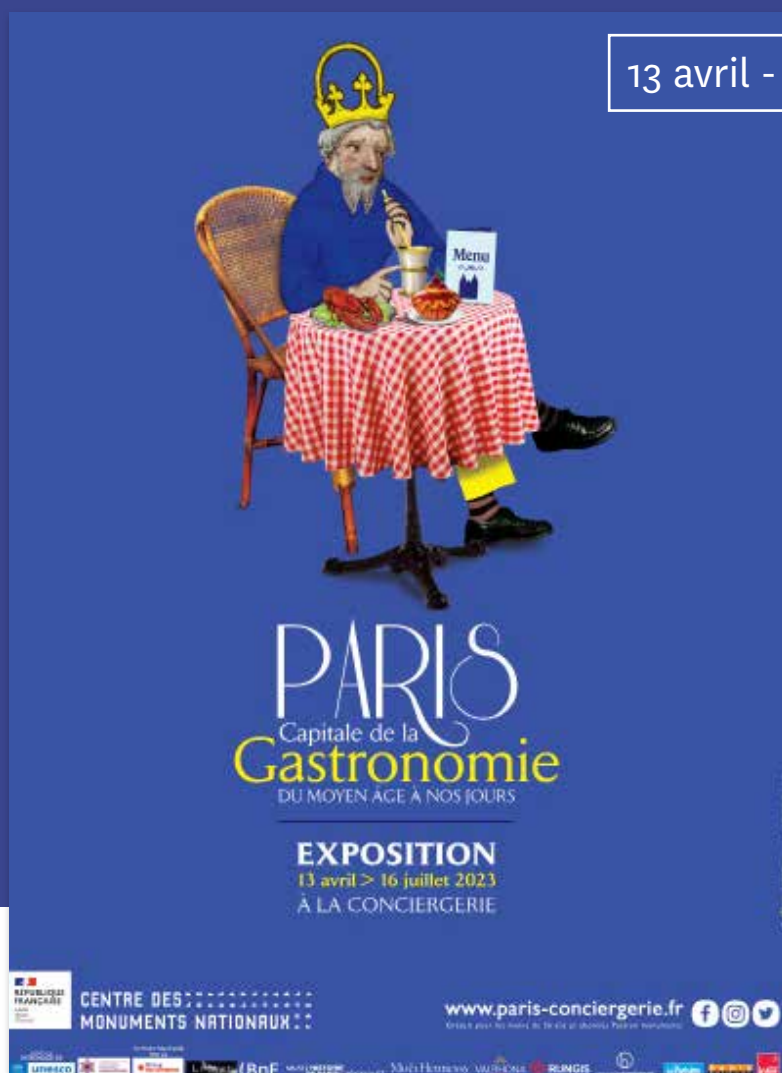
Le Centre des monuments nationaux présente

Exposition

« **Paris, capitale de la gastronomie du Moyen Age à nos jours** »

à la **Conciergerie de Paris**

13 avril - 16 juillet 2023



Contacts presse

Pôle presse du CMN :

Marie Roy et Ophélie Thiery 01 44 61 22 45

presse@monuments-nationaux.fr

Pour retrouver l'ensemble des communiqués du CMN :

presse.monuments-nationaux.fr

www.monuments-nationaux.fr

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le Centre des monuments nationaux présente « Paris, capitale de la gastronomie, du Moyen Âge à nos jours » à la Conciergerie de Paris du 13 avril au 16 juillet 2023, sous le commissariat de François-Régis Gaudry, auteur et journaliste gastronomique à France inter et également présentateur et critique gastronomique pour Paris Première dans l'émission Très Très Bon, accompagné de Loïc Bienassis, historien à l'Institut Européen de l'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA/Université de Tours) et Stéphane Solier, professeur agrégé de lettres classiques, chercheur en cultures de l'alimentation et auteur culinaire.

Au sein de la salle des Gens d'Armes qui servait de réfectoire à l'époque médiévale, cette exposition propose un voyage dans la légende gastronomique de la capitale française, depuis le Moyen Âge jusqu'à nos jours, du mémorable banquet de Charles V à la Conciergerie, jusqu'au large répertoire culinaire de la capitale d'aujourd'hui, mêlant haute cuisine, traditions bourgeoises et populaires, et innovations.

Œuvres d'art, manuscrits, enluminures, menus originaux, mais aussi une sélection d'arts de la table, tableaux, créations culinaires, vidéos et photographies seront au service de cette rétrospective. Ces œuvres et objets sont issus des collections des plus prestigieuses institutions françaises (la BnF, le musée du Louvre, le musée Carnavalet, le château de Fontainebleau, le musée national de la Renaissance à Ecoen, la Bibliothèque Historique de la Ville de Paris ...) et de nombreuses collections privées.

Et si Paris était encore le phare gastronomique du monde ? La ville conserve une vitalité unique sur la scène culinaire mondiale : nombre de chefs qui y exercent ont une réputation internationale, les apprentis cuisiniers du monde entier y affluent pour s'y former et les gourmets de toutes nationalités considèrent la capitale comme une destination culinaire de premier plan.

Paris est un laboratoire autant qu'un conservatoire de la gastronomie. Son statut de capitale mondiale de la gastronomie est le résultat d'une histoire riche et féconde qui s'étend sur plusieurs siècles.

L'exposition débute par le rôle de Paris, capitale politique, dans le rayonnement de la gastronomie française, avec une mise à l'honneur de la table médiévale dans l'écrin de la Conciergerie, précieux héritage du palais royal capétien.

Taillevent, cuisinier français à qui est attribué le célèbre Viandier, bestseller du Moyen Âge, a d'ailleurs officié dans les cuisines de la Conciergerie. Dans le sillage du grand banquet organisé par Charles V au Palais de la Cité, en 1378, différents festins parisiens sont évoqués (Catherine de Médicis, Napoléon, le banquet des maires de France, repas officiels de l'Élysée...) à travers une sélection d'enluminures, documents d'archives,



Hanap, dit Hanap Sauvageot, Argent repoussé partiellement doré, émaux translucides de basse-taille, 1300-1350, Paris, Musée du Louvre, Département des Objets d'art © RMN-Grand Palais / Daniel Arnaude

objets d'art, tableaux, photographies, gravures, menus...

De nouvelles reconstitutions en 3D sur l'Histopad, tablette de réalité augmentée de la Conciergerie, viennent également enrichir l'expérience d'immersion au sein du banquet de Charles V et dans les cuisines, en pleine ébullition au moment de la préparation de ce festin.



Les grandes chroniques de France, Manuscrit français 2813, 1379
Paris, © Bibliothèque nationale de France, département des manuscrits

Le parcours se poursuit par le « Ventre de Paris », titre tiré du fameux livre d'Emile Zola. Ici, c'est l'approvisionnement qui est mis en exergue, des Halles historiques jusqu'à Rungis. Une épicerie est récréée au sein de l'exposition à cette occasion afin de donner à voir des productions franciliennes du champ à l'assiette. Cette section plonge le visiteur dans l'ambiance du cœur nourricier de la capitale : ses métiers, ses figures, son argot et, par extension, l'écosystème alimentaire sur lequel Paris a construit une partie de sa légende gastronomique. Cette partie de l'exposition offre également l'occasion de (re)découvrir le terroir francilien, région qui continue à avoir une production agricole (champignons de Paris, asperges d'Argenteuil, cresson de Méréville, cerises de Montmorency, brie de Meaux...).

Le visiteur est ensuite convié à découvrir le récit de l'invention du restaurant et de son essor, du Palais Royal aux grands boulevards, puis au reste

de la capitale, en évoquant les grandes tables, les bistrotts ou encore les cabinets particuliers et le bouillon restaurant, autant de lieux mythiques de la restauration parisienne.

En effet, le restaurant est bien une innovation parisienne, une révolution sociale et culturelle. Depuis la fin du XVIIIe siècle, le restaurant est aussi l'un des cœurs de la vie politique, intellectuelle, artistique et littéraire, à l'instar des cafés du Palais Royal et brasseries attribuant des prix littéraires. Tableaux, gravures, arts de la table, objets, menus et livres fondateurs sont au service de cette mise en perspective.

Et que serait Paris sans ses légendaires créations pâtisseries et boulangères ? Du millefeuille au croissant, en passant par le macaron, le Paris-Brest et la baguette, Paris peut se prévaloir d'avoir vu naître nombre de spécialités. Et d'avoir également vu naître Antonin Carême, « le roi des chefs et le chef des rois » (1783-1833) comme la grande figure tutélaire de la pâtisserie moderne. Ainsi, une section est dédiée à Paris, indétronable capitale du sucre et de la boulangerie depuis le XIXe siècle jusqu'à aujourd'hui, mêlant gravures, décors, créations culinaires et vidéo.

Le parcours se conclut par une mise à l'honneur du Paris gastronomique comme carrefour propice aux échanges, aux métissages et à la créativité. La ville lumière, qui adopte un rôle d'arbitre des élégances culinaires, doit en effet l'opulence de son offre gourmande au reste de la France : les produits bruts qu'elle reçoit, les restaurants de cuisine régionale qu'elle accueille, les mets dont ses épicerie fines abondent. Paris est aussi une « ville-monde » où se croisent et se renouvellent les influences venues d'ici et d'ailleurs. Ce dernier chapitre plongera le visiteur dans le prestige gastronomique de Paris vu de l'étranger, à travers l'aura médiatique et culturelle dont jouit la capitale.

ENTRETIEN AVEC CÉCILE RIVES, ADMINISTRATRICE DE LA CONCIERGERIE ET LES COMMISSAIRES DE L'EXPOSITION

Propos recueillis par Vincent Freylin pour Monuments nationaux magazine.

Pourquoi une exposition sur la gastronomie à la Conciergerie ?

Cécile Rives : L'équipe du monument était enthousiaste à l'idée de développer le thème de la gastronomie en lien avec l'histoire médiévale de la Conciergerie. En effet, la salle des Gens d'Armes, qui servait de réfectoire au Moyen Âge, et les cuisines, sont des rares et précieux vestiges du Palais de la Cité, première résidence des rois de France à Paris. Nous avons en outre la chance d'avoir réuni, avec le concours de l'historien Bruno Laurioux, une documentation extraordinaire sur le banquet de Charles V tenu en 1378 en son Palais. Mais nous ne voulions pas non plus restreindre ce vaste sujet à la période médiévale. Pour offrir un panorama sur un temps long avec une ouverture contemporaine, nous avons fait appel à plusieurs commissaires. Au moment où j'ai contacté François-Régis Gaudry, auteur et journaliste, il travaillait sur l'ouvrage On va déguster Paris. Nos actualités se chevauchaient, cette coïncidence était parfaite. Aujourd'hui, le commissariat est composé de François-Régis Gaudry, en prise avec l'actualité gastronomique, Loïc Bienassis, l'historien du trio, et Stéphane Solier qui apporte son regard littéraire.

Quel est le fil conducteur de cette exposition ?

François-Régis Gaudry : Nous voulons montrer que Paris n'est pas un musée de la gastronomie mais une scène bien vivante qui s'inspire en permanence de ce qui vient de l'extérieur, des régions françaises ou du monde entier, à la fois un conservatoire et un laboratoire. La fonction de la table va bien au-delà de sa stricte vocation nourricière. Elle est un lieu majeur de sociabilité, de rencontres artistiques et de débats politiques, celui aussi où se mêle le peuple. C'est ce qui a fait de Paris une terre de brassage avec une gastronomie très mêlée. Sans

Sommaire

Entretien avec l'équipe de l'exposition.....	4
Le parcours de l'exposition	7
Le commissariat	13
Autour de l'exposition	15
Les prêteurs	19
Les soutiens et mécènes	20
Les visuels disponibles pour la presse	22
La gastronomie au CMN.....	24
La Conciergerie	25
Les informations pratiques	26
Le CMN en bref	27

oublier les grandes réceptions qui ont contribué à son prestige, même quand le roi ne résidait plus dans la capitale.

Comment s'adresse-t-elle au grand public ?

Cécile Rives : Nous souhaitons que soit présentée une variété d'œuvres, de supports et d'outils de médiation pour parler au plus large public. À la fois les connaisseurs qui vont aller chercher le détail d'une archive et s'émerveiller de la sophistication de certains arts de la table, et tous ceux qui seront touchés par la diversité de ce que l'exposition donne à découvrir, avec parfois des éléments assez spectaculaires. Par exemple, la flèche de la Sainte-Chapelle en chocolat, fruit d'un partenariat avec Valrhona, qui va en faire saliver plus d'un. Nous avons le désir d'une exposition gourmande et sensible.

F.-R. G. : Des œuvres remarquables viennent de grandes institutions. Et par ailleurs, ce qui fait l'originalité de l'exposition, c'est qu'on y trouvera des pièces inédites issues de collections privées. Nous sommes allés directement à la source, notamment auprès de nombreux restaurants (Tour d'Argent, Ritz, Maxim's...). Nos bonnes relations avec la maison Poilâne font que celle-ci a accepté de rééditer les meubles en pain réalisés pour

Salvador Dali, une démarche inédite.

Loïc Bienassis : C'est toujours une gageure de mettre en scène la gastronomie. Il y a le risque d'arriver à quelque chose de très figé en contradiction totale avec la réalité du plaisir et de la convivialité de la table.

Stéphane Solier : Pour éviter cet écueil, nous avons souhaité mettre les sens en éveil. À travers, par exemple, l'épicerie qui sera recréée au sein de la section consacrée aux halles, nous donnerons à voir et sentir des productions franciliennes du champ à l'assiette.

De quelle manière Paris a-t-il construit un répertoire culinaire unique au fil des époques ?

L. B. : Paris est une capitale gastronomique, même si nous ne prétendons évidemment pas qu'elle soit la seule. Pour différentes raisons, la ville a toujours été un lieu d'invention propice au développement d'une haute cuisine, la présence des élites du royaume, politiques et économiques, en premier lieu. Mais il y a d'autres traditions culinaires à Paris, une cuisine bourgeoise, déjà représentée au XIVe siècle par *Le Ménagier de Paris*, et une cuisine

populaire bien sûr. J'ajouterai que ce qui fonde le primat gastronomique de Paris est qu'à partir du XVIIe siècle, la ville domine l'édition culinaire : tous les livres de cuisine inédits y sont imprimés.

Quels seraient selon vous les personnages qui ont fait de Paris la capitale de la gastronomie ?

S. S. : Je pense immédiatement à Marie Antoinette Carême qui incarne la destinée pâtissière de Paris. Il a d'abord ouvert une boutique puis mis son art au service de grandes tables de l'Empire. Il publiera de nombreux livres magnifiquement illustrés.

L. B. : On peut citer Guillaume Tirel dit Taillevent. Le grand texte de cuisine médiéval français, le *Viandier*, qu'on lui attribue, fait de lui, qui était cuisinier des rois Charles V et Charles VI, la première grande figure de la cuisine française. Et il ne fait d'ailleurs pas de doute qu'il a officié pour le grand banquet que Charles V donna à la Conciergerie en 1378.

Qu'appelait-on le « ventre de Paris » ?

S. S. : La métaphore est une invention d'Émile Zola qui sanctuarise ce marché nourricier qui n'a cessé d'évoluer depuis le déplacement du marché du Palu de l'île de la Cité vers le centre de Paris.



Paris Vécu. — La Soupe aux Halles

Paris Vécu – La Soupe aux Halles, Carte postale, entre 1890 et 1920, © Paris-Musées / Musée Carnavalet – Histoire de Paris

Au milieu du XIXe siècle il prendra une toute autre ampleur avec la construction des pavillons par Baltard. Nous aurons des extraits sonores avec des enregistrements de lectures de l'oeuvre d'Émile Zola, des archives audiovisuelles de l'Ina, de magnifiques tableaux... L'idée est de sentir l'atmosphère bouillonnante des halles.

Le restaurant est-il une invention parisienne ?

F.-R. G. : Oui, et nous l'affirmons ! Avant cette invention, Paris avait mauvaise réputation chez les visiteurs étrangers. Le restaurant a été une façon de développer l'aura gastronomique de la capitale. Il suffit de voir le succès du Palais Royal à partir de la fin du XVIIIe siècle. Peu à peu avec l'apparition des bouillons populaires, les catégories sociales s'y sont mélangées...

L. B. : Dès le Moyen Âge, on trouve à Paris des produits fins venant de toute la France. Et depuis l'entre-deux-guerres au moins, Paris est devenue une vitrine des cuisines régionales et mondiales. C'est une réalité que nous rendons tangibles à travers des cartes et des menus. Des photos, issues de collections privées, dévoileront aussi cette incroyable diversité culinaire.

S. S. : Le public pourra aussi découvrir une

reconstitution inédite d'un cabinet particulier du Café Anglais, le plus célèbre restaurant de la capitale au XIXe siècle. Les cabinets particuliers sont une originalité parisienne qui réintègre la sphère privée au sein d'un espace public. On les retenait soit pour des débats, soit pour des ébats.

Avez-vous, l'un ou l'autre, une anecdote historique sur ce Paris gourmand ?

F.-R. G. : L'invention du Cheese Nan. On la doit à un Alsacien qui, en 1967, de retour de Londres, a ouvert un restaurant indien rue de Berry. Pour tenter de faire un Paneer Nan, la recette traditionnelle, il a remplacé le fromage indien par de la Vache qui rit. Recette qui a connu un tel succès qu'elle s'est diffusée à New York, Londres et... New Delhi. Il y a, également, ce que l'on peut appeler à Paris, de faux amis. Certains plats portent le nom d'une province : le bœuf bourguignon, la sauce béarnaise ou la sole à la Normande. Les trois sont en fait parisiens. Paris absorbe et assimile, aspire des influences venues d'ailleurs et inspire le monde entier car il demeure une ville capitale pour la gastronomie.



Série iconographie Maraichage francilien © Collection Ville de La Courneuve

LE PARCOURS DE L'EXPOSITION

Paris reçoit

L'exposition explore le rôle de Paris, capitale politique, dans le rayonnement de la gastronomie française.

Lorsque Paris reçoit, c'est d'abord l'État qui reçoit, et à travers, ceux qui l'incarnent au cours de l'histoire. Sous l'Ancien Régime, les festins parisiens sont aussi le témoignage de l'hospitalité offerte par les autorités municipales aux rois de France, acte d'allégeance de la cité à l'autorité monarchique.

La première partie met à l'honneur la table médiévale dans l'écrin de la Conciergerie, précieux héritage du palais royal capétien. Taillevent, premier grand chef français à qui est attribué le célèbre Viandier, bestseller du Moyen Âge, a d'ailleurs officié dans les cuisines de la Conciergerie pour le banquet du 6 janvier 1378 offert par le roi Charles V à l'empereur romain germanique Charles IV.

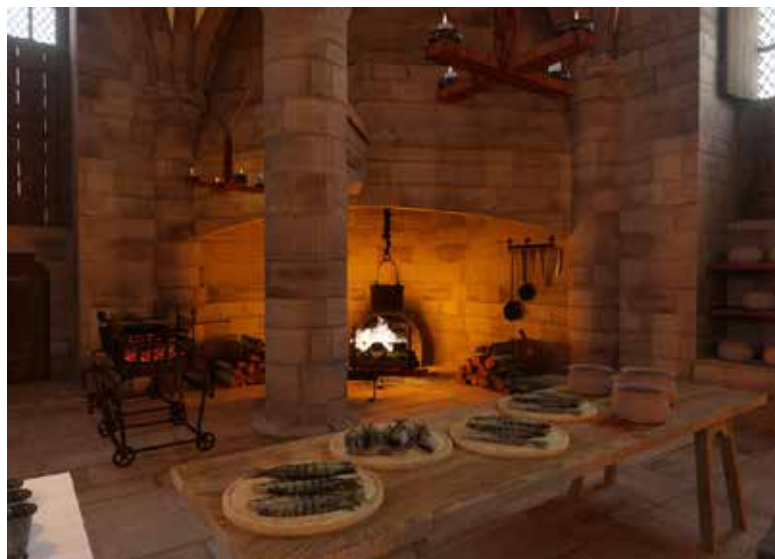


Table de marbre avec inscription, Palais de la Cité - Conciergerie, 1^{er} moitié du XVIII^e siècle, Paris, Centre des monuments nationaux
© Benjamin Gavaudo - CMN

Le menu original est présenté, accompagné d'une sélection d'arts de la table du Musée du Louvre et de rares et précieux manuscrits prêtés par la BnF : le Viandier et le Mesnagier de Paris, recueils témoins de deux grandes traditions culinaires parisiennes, aristocratique et bourgeoise. Ainsi qu'un fragment

de la table de marbre noir autour de laquelle le festin royal s'est déroulé.

Une expérience immersive au sein du banquet de Charles V et dans les cuisines, enrichie de nouvelles reconstitutions en 3D sur l'Histopad, tablette de réalité augmentée de la Conciergerie, vient compléter cette première section.



Vue en situation de l'HistoPad © Histoverly - CMN
La salle des Cuisines de la Conciergerie © Benjamin Gavaudo - CMN

D'autres festins parisiens au cours de l'histoire sont évoqués à travers une sélection de menus et recueils culinaires, arts de la table, tableaux, gravures... :

19 juin 1549, Festin offert à Catherine de Médicis par la municipalité parisienne au Palais épiscopal

30 janvier 1687, Repas offert à Louis XIV par la municipalité parisienne à l'Hôtel de Ville

2 avril 1810, Festin du mariage de Napoléon 1^{er} et Marie-Louise au Palais des Tuileries

22 septembre 1900, Banquet des maires de France à l'occasion de l'Exposition universelle

10 avril 1957, Dîner d'Etat au Musée du Louvre à l'occasion du premier voyage officiel d'Elizabeth II en France

30 novembre 2015, Déjeuner des chefs d'Etats pour la conférence mondiale sur le climat (COP21) au Bourget.

Le Ventre de Paris

Le parcours se poursuit par le « Ventre de Paris », titre tiré du fameux livre d'Emile Zola (1873) qui dresse le portrait des grandes Halles nouvellement construites par Victor Baltard sous la forme d'un immense estomac. La capitale est en effet vue depuis le Moyen Âge comme dotée d'un appétit croissant qu'il faut satisfaire.

Le visiteur est invité à se plonger dans l'ambiance du cœur nourricier de Paris : ses métiers, ses figures, son argot, et, par extension, l'écosystème alimentaire sur lequel la capitale a construit une partie de sa légende gastronomique. Jusqu'au déménagement des Halles à Rungis en 1969, c'est en effet tout un peuple de travailleurs et de clients qui se presse au centre de Paris pour se fournir en denrées variées et s'alimenter. De la légendaire gratinée, emblème de la vie nocturne canaille, aux mets les plus délicats, les tables de la capitale se ravitaillent abondamment aux Halles et y renouvellent leur carte.

La littérature, les beaux-arts et la photographie ont immortalisé ce ventre de Paris et son petit monde, à l'image des célèbres tirages de Doisneau.

Cette section offre également au visiteur l'occasion de (re)découvrir le terroir francilien, région dont la production agricole demeure dynamique (champignons de Paris, cresson de Méréville, cerises de Montmorency, brie de Meaux...). Les environs directs de la ville fournissent en effet aux gourmets une véritable « ceinture » de trésors agricoles renommés – comme l'asperge d'Argenteuil qui trône en majesté sur toutes les tables parisiennes et sur les tables royales d'Europe, pour lesquelles les orfèvres parisiens conçoivent des ustensiles de dégustation dédiés, à l'image des pinces et pelles à asperges de la maison Christofle.

Cette histoire et foisonnante production sont illustrées à travers des objets, gravures, tableaux, photographies et films. Une épicerie donne à voir des productions franciliennes du champ à l'assiette.



Victor-Gabriel Gilbert, Un coin de la Halle aux poissons le matin, Huile sur toile, 1880, Lille, Palais des Beaux-arts
© Photo RMN-Grand Palais / René-Gabriel Ojeda



Christofle, Main à Asperge repercée, Métal argenté, 1883
© Conservatoire Christofle



Jean Béraud, Dîner Aux ambassadeurs, Huile sur bois, vers 1880 © Paris-Musées / Musée Carnavalet – Histoire de Paris

Le restaurant, une invention capitale

Dans cette troisième section, le visiteur est invité à découvrir le récit de l'invention du restaurant et de son extension, du Palais Royal aux grands boulevards, puis au reste de la capitale, en passant des grandes tables, à celles des bistrotts ou encore par les cabinets particuliers et le bouillon restaurant, autant de lieux mythiques de la restauration parisienne.

A la fin du XVIIIe siècle, la nouveauté du restaurant réside dans le raffinement des décors et des tables, la qualité des mets et leur prix, la propreté des lieux et, notamment, un service personnalisé novateur. L'exposition présente la carte du restaurant des frères Very (installé au Palais Royal à la fin des années 1780), probablement la plus ancienne qui soit conservée. L'utilisation de telles cartes, indiquant les plats disponibles et leur prix, constitue l'une des innovations du restaurant et l'un de ses traits distinctifs.

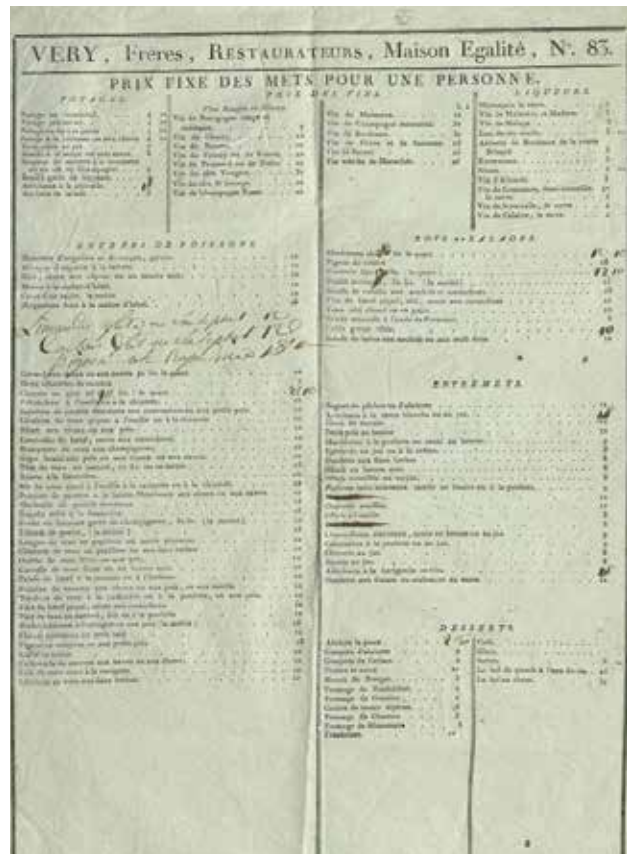
Avec le plein essor du restaurant au XIXe siècle, c'est un nouveau rite urbain et un nouveau loisir, la sortie au restaurant, qui voient le jour, y compris pour les femmes.

Tableaux, gravures, arts de la table et mobilier, menus et livres fondateurs sont au service de cette mise en perspective. Des services issus des plus prestigieux établissements de la capitale, Ritz, Maxim's, Tour d'Argent, Arpège..., seront pour certains présentés au public de manière inédite. Le cabinet particulier du Grand-Seize est reconstitué grâce aux collections conservées : cabinet du mythique Café Anglais du boulevard des Italiens, il s'agit sans doute du lieu de débats et ébats le plus grand et renommé au XIXe siècle. Une vitrine sera également dédiée à une sélection d'arts de la table de la maison Christofle, témoignage précieux du savoir-faire des orfèvres parisiens.

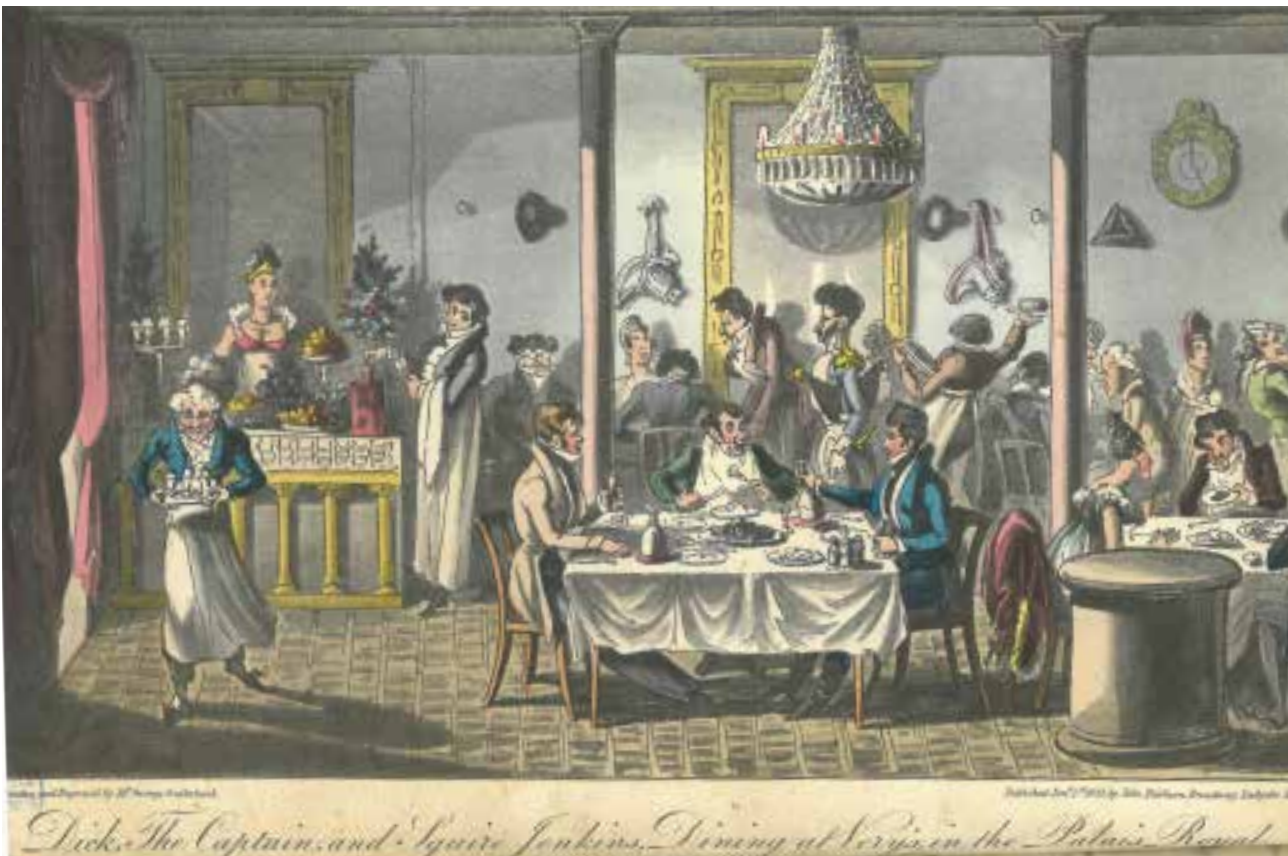
Le restaurant est aussi l'un des cœurs de la vie politique, intellectuelle, artistique et littéraire. Colette et Jean Cocteau, dont des dessins illustrent le propos dans l'exposition, étaient ainsi des habitués du Grand Véfour. Simone de Beauvoir et Jean-Paul Sartre avaient leur rond de serviette du côté de Saint-Germain-des-Près.

La nouvelle géographie du restaurant s'accompagne d'une émancipation sociale : si les grands restaurants, les pavillons et les tables de palace accueillent une élite citadine, d'autres types d'établissements – bistrot, bouillons, brasseries... – s'adressent à une clientèle plus populaire. En témoigne le succès des bouillons Duval, qui servent des millions de repas par an durant la seconde moitié du XIXe siècle.

Dans toute sa diversité, le restaurant est ainsi devenu, au fil de son histoire, le creuset d'une prodigieuse richesse gastronomique, mais aussi une vitrine des arts décoratifs et un haut lieu de sociabilité.



Véry Frères, Restaurateurs, Maison Egalité, n°83 (actuelle place du Palais Royal), Menu, 1790-1792
© Bibliothèque historique de la Ville de Paris



George Cruikshank, Lunch at Palais Royal, Illustration de Life in Paris par David Carey, Gravure, Londres, 1822
© Bibliothèque historique de la Ville de Paris



Jules Gouffé, Planche de pâtisserie, Le livre de pâtisserie, 1873
Paris, © Bibliothèque nationale de France, Réserve des livres rares

Pain et pâtisserie, Paris sur le devant de la scène

Du millefeuille au croissant, en passant par le macaron, le paris-brest et la baguette, Paris peut se prévaloir d'avoir enfanté nombre de spécialités. Et d'avoir également vu naître Antonin Carême, « le roi des chefs et le chef des rois » (1783-1833) comme la grande figure tutélaire de la pâtisserie moderne.

L'histoire d'amour entre Paris et le pain est très ancienne. Les Parisiens sont connus pour leur goût du pain blanc dès l'Ancien Régime. À partir du XVIIe siècle, en particulier grâce à différents perfectionnements et au recours à la levure de bière, fleurissent différents petits pains « de mode ». Plus de 70 sortes existent dans la capitale au milieu du XIXe siècle. La moderne baguette, apparaît quant à elle au début du XXe siècle.

Paris consacre aussi le règne du sucre. Au Moyen Âge, les pâtisseries étaient préposés aux tartes et autres pâtés garnis de poissons, de viandes, de fromages

ou de fruits mais aussi de préparations à base de lait, d'œufs, de crème. L'art du pâtissier tel qu'on l'entend aujourd'hui, celui des gâteaux, du sucre et de la crème, est alors l'art de l'office – le service qui, dans les grandes maisons aristocratiques, est en charge des desserts. La maîtrise progressive du travail du sucre prépare l'apparition, au XIXe siècle, de cette figure du spécialiste ès gourmandises tenant boutique. S'amorce alors son règne sans partage sur la scène gastronomique de la capitale, qui devient le berceau de nombre de spécialités encore en vogue aujourd'hui dans le monde : millefeuille, paris-brest, opéra, etc.

Cette section dédiée à Paris, indétrônable capitale du sucre et de la boulangerie, mêle gravures, décors, tableaux, photographies, créations audiovisuelles et culinaires. Les gestes pâtisseries sont ainsi mis à l'honneur à travers une réalisation vidéo inédite produite avec le concours des chefs Frédéric Bau, Nina Métayer et Yann Couvreur. Sont également recréés le lustre et le buffet espagnol XVIIIe siècle en pain commandés par Dalí pour sa femme Gala à Lionel Poilâne en 1971. L'École Valrhona, quant à elle, relève le défi de reconstituer en chocolat la flèche de la Sainte-Chapelle, en écho à la Sainte-Chapelle réalisée en sucre au siècle dernier.



Salvador Dalí et Lionel Poilâne, 1971 © Photo DR

Paris, terre d'affluences et d'influences

Le parcours se conclut par la mise à l'honneur du Paris gastronomique comme carrefour propice aux échanges, aux métissages et à la créativité.

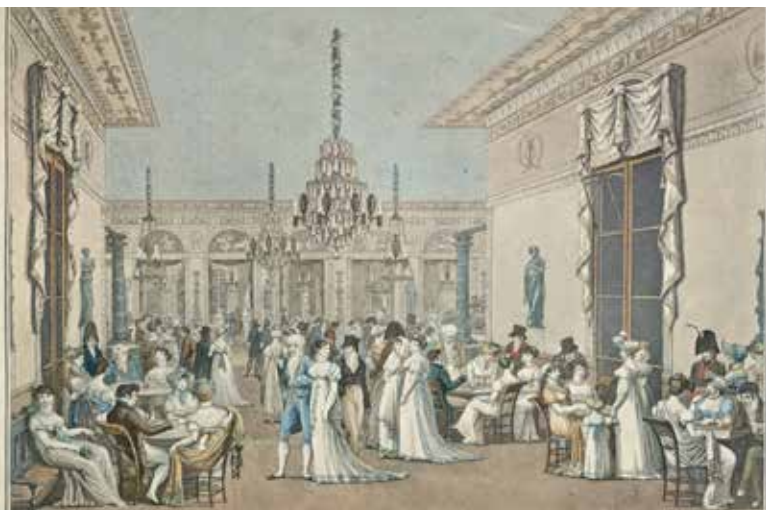
La Ville Lumière, qui adopte un rôle d'arbitre des élégances culinaires, doit en effet l'opulence de son offre gourmande au reste de la France : les produits bruts qu'elle en reçoit, les restaurants de cuisine régionale qu'elle accueille, les mets dont ses épiceries fines abondent. Au XIXe siècle, Paris, du point de vue culinaire, c'est la France. La cuisine française que goûte le monde s'élabore dans les restaurants parisiens et se codifie dans des ouvrages publiés à Paris. Et quand, dans l'entre-deux-guerres, les cuisines régionales acquièrent leurs lettres de noblesse, Paris ne manque pas d'ajouter cette corde à son arc : les restaurants « de terroir » s'y multiplient.



Kei Kobayashi
© Photo Thuriès Gastronomie Magazine Pascal Lattes

Cartes, guides, factures, objets, menus, photographies et vidéos donnent corps à cette grande variété, à l'image du menu du premier restaurant chinois de Paris annoté par Apollinaire en 1913.

Le dernier chapitre plongera le visiteur dans le prestige gastronomique de Paris vu de l'étranger, à travers l'aura médiatique et culturelle dont jouit la capitale. Cinéma, publicités, journaux, magazines, médias de toute nature ont installé des représentations et des clichés que le monde entier partage. Ce rayonnement passe d'ailleurs par de multiples canaux. Comme ces cuisiniers, originaires de tous les pays, qui viennent se former et travailler à Paris ; les uns s'en retournent ensuite chez eux ou ailleurs, d'autres restent. Tous participent au prestige gourmand de la Ville Lumière, à l'image des chefs Alessandra Montagne et Kei Kobayashi interviewés pour l'exposition.



Frascati, angle boulevard Montmartre et Rue de Richelieu, 2e et 9e arrondissement, Paris, Estampe, 1807 © Paris-Musées / Musée Carnavalet - Histoire de Paris

Au même moment, le nombre d'établissements proposant des cuisines venues d'ailleurs croît dans des proportions inédites. Cette diversité de l'offre ne cessera plus de participer au prestige gourmand de la ville. Paris est en effet aussi une « ville-monde » où se croisent et se renouvellent les influences venues d'ici et d'ailleurs.

LE COMMISSARIAT

François-Régis Gaudry, auteur et journaliste gastronomique à France Inter également présentateur et critique gastronomique pour Paris Première dans l'émission Très Très Bon.

Loïc Bienassis, Historien à l'Institut européen de l'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA/Université de Tours)

Stéphane Solier, professeur agrégé de lettres classiques, chercheur en cultures de l'alimentation, auteur culinaire

Coordination : Alexandra Ouzilleau

Conseil scientifique : Bruno Laurieux, Président de l'Institut européen de l'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA) et professeur à l'université de Tours - Centre d'Etudes Supérieures de la Renaissance



François-Régis Gaudry

Né à Sainte-Foy-lès-Lyon le 19 août 1975, il est un journaliste, auteur et critique gastronomique. Il est diplômé de l'Institut d'études politiques de Paris en 1997. Il contribue au Fooding à partir de 2001. De 2005 à 2019, il est en charge des pages Saveurs et de la chronique Restaurants de L'Express, en remplacement de Jean-Luc Petitrenaud. En 2010, il est repéré par Philippe Val – directeur de France Inter – et son adjointe Laurence Bloch, et rejoint la radio pour animer On va déguster le dimanche de 11h à 12h. En 2015, il publie On va déguster, une encyclopédie culinaire adaptée de son émission de radio chez Marabout en co-édition avec les éditions Radio France. Ce premier volume est suivi d'On va déguster la France en 2017, puis d'On va déguster l'Italie en 2020. En novembre 2022 paraît On va déguster Paris, qui prend la forme d'un « encyclopéguide ». A la télévision depuis 2010, François-Régis Gaudry anime et produit sur la chaîne Paris Première Très

Très Bon, l'émission qui présente l'actualité de la gastronomie à Paris, en régions et à l'étranger. Depuis 2020, François-Régis Gaudry est également consultant et intervenant régulier dans l'émission Top Chef sur M6.



Loïc Bienassis

Agrégé d'histoire, Loïc Bienassis est rattaché à l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA-université de Tours). Ses recherches portent sur la gastronomie à l'époque moderne (XVIe-XVIIe siècles), sur la notion de patrimoine culinaire et l'histoire des cuisines régionales. Il a été impliqué dans l'inscription du repas gastronomique des Français (2010) et des savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain (2022) sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité (UNESCO). Auteur de nombreux articles scientifiques ou à destination du grand public, il a notamment dirigé l'ouvrage Arts culinaires. Patrimoines gourmands (Revue 303, Hors-Série 151, 2018), co-dirigé le volume de l'Inventaire du patrimoine culinaire de la France consacré à la région Centre-Val de Loire (Albin Michel, 2012) et Le repas gastronomique des Français (Gallimard, 2015). Chroniqueur dans l'émission On Va Déguster sur France Inter, il intervient régulièrement

dans les médias pour traiter de l'histoire de la cuisine et de l'alimentation.

Stéphane Solier



© Marielle Gaudry

Professeur agrégé de Lettres classiques, chercheur en cultures de l'alimentation après des études doctorales sur les représentations de la gourmandise dans la littérature latine, Stéphane Solier est spécialiste des représentations des plaisirs de la table dans la littérature et le cinéma. Dans le cadre de ses fonctions d'attaché de coopération culturelle, linguistique et universitaire à l'Ambassade de France à Rome, il a assuré la direction artistique et l'organisation de manifestations gastronomiques (Lire en fête : « Littérature et gastronomie », Rome, octobre 2004 ; « Cuisines d'Italie et de France : deux cultures en regard », Milan, octobre 2009/ décembre 2009). Auteur culinaire, co-rédacteur en chef de la collection On va déguster aux éditions Marabout-Radio France, il est chroniqueur en littérature gourmande dans l'émission On va déguster de François-Régis Gaudry sur France Inter et prête régulièrement son expertise dans des programmes télévisés (Très très bon sur Paris Première, Laissez-vous guider sur France 2).

Conseil scientifique Bruno Laurioux

Ancien élève de l'ENS de Saint-Cloud, Bruno Laurioux est Professeur d'histoire du Moyen Âge et de l'Alimentation à l'université de Tours-Centre d'Études Supérieures de la Renaissance, où il préside l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation. Bruno Laurioux a écrit et dirigé une vingtaine d'ouvrages et une centaine d'articles sur l'histoire de l'alimentation et l'histoire culturelle, dont : Le Banquet: Manger, boire et parler ensemble (XIIe-XVIIe siècles), Florence, 2018 et Le Modèle culinaire français. Diffusion, adaptations, transformations, oppositions dans le monde (XVIIe-XXIe siècle), Tours, 2021.

Note d'intention de Martin Michel, scénographe de l'exposition

Du vaste volume de la salle des Gens d'Armes et de la richesse des sources iconographiques a résulté une mise en scène ample, attractive, pédagogique et sensible qui permet au visiteur de traverser plusieurs époques et ambiances.

L'idée générale du dispositif est celle de la silhouette découpée, comme un livre en pop-up ou bien encore un décor de théâtre. La scénographie utilise toujours le même matériau, le contreplaqué peuplier naturel, qui lui donne liberté de forme et de volume ainsi qu'une grande économie d'énergie, de matériaux et de temps. Il s'agit d'un bois brut certifié, déployé en grande partie sans enduit ni peinture. C'est aussi un lien visuel et technique face à la présence minérale de la salle. Une affirmation qui n'est pas une opposition : la teinte du bois s'accorde à celle de la pierre. Ce sont là deux matériaux naturels qui créent un environnement sensuel. De par sa souplesse de mise en œuvre, le scénographe a créé un répertoire de formes, un vocabulaire spécifique qui épure et stylise des éléments et des principes puisés dans les sources de chaque section. Le dispositif comporte des zones immersives et use de reproductions grands formats en wall paper ou d'aplats de couleurs coordonnés à des revêtements textiles. Ainsi le visiteur, tout en étant plongé continuellement et de façon légère dans des évocations stylisées en bois découpé, découvre au gré de sa visite des ambiances différentes, renouvelant sa curiosité et son enthousiasme.

AUTOUR DE L'EXPOSITION

HISTOPAD

HISTOVERY Start-up
French Tech &
French Touch,

Histovery est à la pointe de l'innovation avec la Réalité Augmentée au service de la valorisation du patrimoine. L'HistoPad, notre service évolutif de « Visite Augmentée » sur tablette, révolutionne l'expérience du visiteur in situ à travers des reconstitutions immersives à 360° et la manipulation interactive des contenus, toujours réalisés dans le respect rigoureux des connaissances scientifiques. L'HistoPad est aujourd'hui disponible dans une vingtaine de sites culturels, au service de trois millions de visiteurs par an.

A la Conciergerie, l'Histopad permet de redécouvrir les différentes salles du monument à l'époque médiévale et révolutionnaire.

Pour l'exposition, de nouveaux contenus et restitutions en 3D complètent l'immersion au sein du banquet de Charles V et dans les cuisines du roi.

Contact Presse : Mathilde Michaut, mathilde.michaut@histovery.com, 06 64 27 14 79.



Vue en situation de l'HistoPad © Histovery - CMN

PODCAST FRANCE INTER-CMN

France Inter – Paris Ripaille

Réalisation, Anne Lhioreau. Présentation, François-Régis Gaudry, avec Stéphane Solier et Loïc Bienassis. Podcast en 5 épisodes en écho aux 5 sections de l'exposition pour approfondir et explorer les coulisses. Diffusion à partir du 3 mai 2023.



Épisode 1 - Quand Paris reçoit. En compagnie de Laurent Stéfanini, ancien chef du protocole de la République française, Christelle Brua, cheffe pâtissière, Soazig Guilmin, cheffe du service du récolement à la manufacture de Sèvres et Fabian Müllers, historien de l'alimentation et chercheur indépendant, spécialiste de l'archéologie expérimentale liée à la cuisine médiévale à l'Université François-Rabelais à Tours.

Épisode 2 - Le Ventre de Paris et le terroir francilien. En compagnie de Jean-Michel Roy, docteur en histoire et attaché de conservation du patrimoine, Cybèle Idelot, cheffe américaine propriétaire des restaurants Ruche et la Table de Cybèle, Catherine Bosc-Bierne, productrice de menthe et propriétaire de l'Herbier de Milly et le chef Théo Apostolski du bistrot au Cochon à l'Oreille.

Épisode 3 - L'invention du restaurant. En compagnie de Lola Gonzales-Quijano, historienne, spécialiste des questions de prostitution, sexualités, genre de la ville et des loisirs, Stéphanie Le Quellec, cheffe doublement étoilée du restaurant gastronomique la Scène, Aymeric Peniguet de Stoutz, administrateur au Palais-Royal et Pierre Cheucle, propriétaire du bistrot Chez Marcel.

Épisode 4 - Le sucré sacré. En compagnie de Marie-Pierre Rey, biographe d'Antonin Carême, Fiona Leluc, propriétaire de la pâtisserie Bontemps, Apollonia Poilâne, boulangère à la tête de la maison Poilâne et Marie-Laure Fréchet, journaliste gastronomique à la boulangerie Carton, gagnante du prix du meilleur croissant Ile-de-France 2022.

Épisode 5 - Paris, terre d'accueil. En compagnie de Françoise Sabban, anthropologue, sinologue et historienne française, spécialiste des cultures alimentaires chinoises, Nina Métayer, cheffe pâtissière, propriétaire de la Délicatiserie, Benjamin Maure, patron du Petit Bouillon Pharamond et Michel Risser, propriétaire du restaurant indien l'Annapura.

BANQUET DE CHARLES V : UN FESTIN EN 10 PLATS

Les participants sont invités à participer au banquet de Charles V dans l'écrin de la salle des Gardes de la Conciergerie. Banquet festif et animé autour de la dégustation de 10 plats issus du menu de 1378.

Production : Fabian Müllers/ La Muse

Mercredi 24 mai à 19h30

Le banquet peut être précédé d'une visite de l'exposition (arrivée conseillée une heure avant le début de l'évènement).

Tarif et modalités de réservation sur le site internet du monument.

RENCONTRES/DEGUSTATIONS «SAVOIRS ET SAVEURS»

Mardi 16 mai (19h) avec Pierre Hermé : [le sacre du macaron parisien](#)

Jeu 29 juin (19h) avec Jean-Robert Pitte et Jérôme Gagnez : [la viticulture francilienne](#)

Mardi 30 mai à 19h : [Le terroir francilien](#) avec la cheffe Alessandra Montagne et l'historien Jean-Michel Roy.

Mardi 13 juin à 19h : [Rencontre autour des traditions boulangères parisiennes](#).

Chaque rencontre/dégustation peut être précédée d'une visite de l'exposition (arrivée conseillée une heure avant le début de l'évènement).

Compris dans le billet d'entrée du monument, réservation en ligne obligatoire.

CYCLE DE CONFERENCES

En partenariat avec l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation/Université de Tours.

Mercredi 7 juin (19h) : introduction du cycle de conférences par les commissaires de l'exposition, suivie de la conférence de Bruno Laurioux, spécialiste de la gastronomie médiévale : [le chef derrière le festin de 1378, Taillevent, premier cuisinier de Charles V et auteur du Viandier](#). Verre de l'amitié à l'issue.

Mercredi 14 juin (17h) avec Christophe Beyeler, conservateur du patrimoine au Musée national de Château Fontainebleau : [la table impériale](#).

Mercredi 14 juin (19h) avec Lola Gonzalez-Quijano, ostéopathe et docteure en histoire contemporaine : [Culture et gastronomie : la place des femmes dans les restaurants parisiens au XIXe siècle](#).

Mardi 20 juin (16h) avec Laurent Stéfani, ambassadeur de France en Principauté de Monaco) : [A la table de l'Elysée sous la Ve République](#) (sous réserve).

Mardi 20 juin (19h) avec Gilles Billen (Directeur de recherche CNRS émérite, biogéochimie), Emmanuelle Cronier (Maîtresse de Conférences en histoire contemporaine, université de Picardie Jules Verne), Stéphane Layani (Président-directeur général du Marché International de Rungis), et un(e) représentant(e) de la Cité de la gastronomie Paris-Rungis : [Table ronde « Nourrir Paris. Hier, aujourd'hui, demain »](#). Modération : Pierre Sanner (Directeur de la Mission Française des Patrimoines et des Cultures Alimentaires)

Mercredi 28 juin (17h) avec David Michon, docteur en histoire contemporaine, membre associé au laboratoire LER de l'université Lyon 2 : [Se rendre au restaurant au XIXe siècle : une pratique sociale parisienne](#).

Mercredi 28 juin (19h) : avec Caroline Hoinville (Bibliothécaire chargée de collections, Bibliothèque nationale de France, Recueils/service Histoire), Chloé Perrot (Conservatrice, Bibliothèque nationale de France, département des Estampes), Caroline Poulain (Directrice adjointe et responsable du Pôle Patrimoine de la bibliothèque municipale de Dijon) : [Table ronde « Une histoire parisienne des cartes et des menus »](#).

Modération : Loïc Bienassis (Historien, Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation/Université de Tours). Chaque conférence peut être précédée d'une visite de l'exposition (arrivée conseillée une heure avant le début de l'évènement).

Compris dans le billet d'entrée du monument, réservation en ligne obligatoire.

VISITES-CONFERENCES

Les mercredis à 14h : 26 avril - 3, 10, 17, 24 et 31 mai - 7, 14, 21 et 28 juin - 5 juillet

Les vendredis à 16h : 21 et 28 avril - 5 et 19 mai - 7 et 14 juillet

Les samedis à 10h : 22 avril - 6, 13 et 27 mai - 3, 10 et 24 juin - 1^{er} et 8 juillet

Les samedis à 17h : 29 avril - 20 mai - 17 juin - 15 juillet

Les dimanches à 10h : 30 avril - 21 mai - 18 juin - 16 juillet

Plein tarif : 18 € - enfant : 6 €, réservation en ligne obligatoire.

HORS LES MURS

Une histoire de la gastronomie au Palais-Royal.

Promenade commentée à la découverte de l'histoire gastronomique du Palais-Royal où éclosent les grands restaurants à la fin du XVIII^e siècle.

Vendredi 14 avril à 11h00 et 18h30

Samedi 15 avril à 16h00 et 18h30

Mercredi 19 avril à 14h00

Mardi 25 avril à 18h00

Accès libre, sur réservation au 01 47 03 92 16. Départ des visites devant le poste d'accueil du Domaine, 2 Galerie de Montpensier.

POUR LES FAMILLES

Visites -ateliers : Paris gastronomie

Une visite de l'exposition conduite par un médiateur du patrimoine suivie d'un atelier autour de l'art de recevoir ou encore de créations tout en gourmandise (à partir de 7 ans)

Le mardi 2 mai à 10h30

Le jeudi 4 mai à 14h

Dimanches 14 mai - 11 et 25 juin à 14h

Atelier : Une recette en or

Découvrez la cuisine médiévale, ses ustensiles, ses épices, et mettez la main à la pâte pour recréer une figue farcie recouverte d'or, un des plats emblématiques du grand banquet de Charles V qui se déroula en 1378 à la Conciergerie (à partir de 7 ans).

Mercredis 19 et 26 avril à 11h, 15h et 16h

Dimanches 16 et 30 avril - 21 et 28 mai - 4 et 18 juin à 11h, 15h et 16h

Lundi 29 mai à 11h, 15h et 16h

Visites contées : Une visite aux petits oignons

Suivez la conteuse Maria Villacis et parcourez l'exposition Paris, Capitale de la gastronomie à travers anecdotes gourmandes et histoires épicées (à partir de 7 ans).

Les dimanches à 10h30 : 23 avril - 7 mai - 2 juillet

Plein tarif : 13 € - enfant : 8 €, réservation en ligne obligatoire;

Atelier spécial 3-6 ans : Tous en cuisines !

Le dimanche 14 mai à 10h30

À partir d'ateliers de jeux de cartes, de couleurs, d'odeurs et d'impressions sur tissus, les enfants découvriront l'univers de la cuisine au Moyen Âge dans le cadre majestueux des cuisines de la Conciergerie. Cet éveil des sens sera l'occasion de composer en famille un menu de banquet !

A noter qu'un livret-jeu est disponible pour les enfants à l'entrée de l'exposition.

LA NUIT DES MUSEES - EVENEMENT «LE CORDON BLEU CHOUCROUTE PARIS»

Le samedi 13 mai de 20h à 21h : accès à l'exposition et à 2 démonstrations de pâtisserie (20h et 21h) autour du chou chantilly proposées par Le Cordon Bleu.

Gratuit, réservation en ligne obligatoire.

LA LIBRAIRIE-BOUTIQUE

La librairie-boutique du monument est enrichie de nombreuses références à la gastronomie (livres, souvenirs, confiserie...)

Publication des Editions du Patrimoine

Pour accompagner la découverte de l'exposition, un petit journal de 16 pages publié par les Éditions du Patrimoine sera proposé aux visiteurs dans la boutique du château, à l'entrée du monument (prix de vente : 8€).



« Paris, capitale de la gastronomie : une revendication cocardière ? Non, un constat réaliste. ». Si la gastronomie se partage aujourd'hui entre plusieurs mégapoles comme Londres, New York ou Tokyo, la capitale française peut se prévaloir d'en avoir insufflé l'esprit, les codes et la substance. De l'agriculture aux fastueux banquets jusqu'à l'invention du restaurant en passant par le développement des pâtisseries et des boulangeries, ce journal revient sur l'histoire de la gastronomie du Moyen Âge au XXIe siècle.

Ce large panorama de la tradition gastronomique à Paris est ponctué de documents d'archive. Il accompagne l'exposition qui se tiendra à la Conciergerie à partir du 12 avril.

Auteurs: Loïc Bienassis, François-Régis Gaudry, Bruno Laurieux, Stéphane Solier

On va déguster Paris L'encyclopéguide gourmand de Paris

François-Régis Gaudry & ses amis

Parution le 16 novembre 2022 448 pages – 42.90 €

Saviez-vous que c'est à Paris qu'ont été inventés le restaurant, le couscous royal, le garçon de café, l'oeuf-mayo, la conserve, le grec-frites, la baguette, la fontaine Wallace, le jambon-beurre, le bloody mary, la Nouvelle Cuisine, le macaron, le cheese naan, la sole à la normande et la bistronomie ?

Pour son quatrième livre et entouré de ses fidèles « compagnons de croûte », François-Régis Gaudry croque à pleines dents la capitale mondiale de la gastronomie.

On va déguster, c'est avant tout l'émission gastronomique de France Inter qui rassemble près de 2 millions d'auditeurs tous les dimanches à 11h. Elle a donné naissance à des livres à succès : On va déguster, On va déguster la France et On va déguster l'Italie. Plus de 500 000 exemplaires ont été vendus à ce jour.

Pour la première fois, On va déguster se consacre à une ville : Paris ! Capitale de la gastronomie mondiale, première destination touristique au monde et terrain de jeu privilégié de François-Régis Gaudry.



RENCONTRE-DEDICACES

Samedi 13 mai à 17h30 avec les commissaires de l'exposition François-Régis Gaudry, Loïc Bienassis et Stéphane Solier, autour du journal d'exposition (Editions du patrimoine) et de l'ouvrage On Va Déguster Paris (Editions Marabout).

LES PRÊTEURS

Archives départementales du Nord
Archives nationales
Bibliothèque de l'Hôtel de Ville
Bibliothèque Forney
Bibliothèque historique de la Ville de Paris
Bibliothèque municipale de Dijon
Bibliothèque nationale de France
Direction régionale des Affaires culturelles Nouvelle-Aquitaine / Conservation régionale des monuments historiques – site de Poitiers
Centre national des arts plastiques
Centre Pompidou
Château de Fontainebleau
Cité de la céramique - Sèvres & Limoges
Cour de Cassation
Institut national d'histoire de l'art
Mobilier national
Musée Carnavalet-Histoire de Paris
Musée d'Argenteuil
Musée de Montmartre
Musée du Louvre
Musée national de la Renaissance - Château d'Ecouen
Musée national des châteaux de Versailles et de Trianon
Musées de Soissons
Palais de L'Elysée
Palais des Beaux-Arts de Lille
Service régional de l'archéologie d'Ile-de-France
Ville de La Courneuve

Ateliers Nectoux
Atelier Robert Doisneau
Bouillon Chartier / Groupe Joulie
Bouillon Pharamond
Bouillon Pigalle
Claude Vassiliev
Conservatoire Christofle
Dominique Marny
Dom Pérignon
E. Dehillerin
Editions Marabout
Francis Holder
Jean-Maurice Sacré
J.L. Coquet
La Tour d'Argent
Magna Presse
Maison Fragile
Maison Gatti
Maxim's
Moët & Chandon
Petrossian
Poilâne
Potel et Chabot
Remix Gallery
Restaurant Annapurna
Restaurant Arpège – Alain Passard
Restaurant La Méditerranée
Restaurant Les Marches
Restaurant La Bonne Franquette
Ritz Paris
Sacha Finkelsztajn - La Boutique Jaune
Thonet
Valrhona

LES SOUTIENS ET MÉCÈNES



CENTRE DES
MONUMENTS NATIONAUX



Action financée par :



MUSÉE HISTOIRE
DE PARIS CARNAVALET

Cette exposition a été réalisée grâce au mécénat et au soutien de :

Moët Hennessy est la division vins et spiritueux du groupe de luxe LVMH qui détient par ailleurs des domaines viticoles de renom regroupés au sein de l'entité « LVMH Vins d'Exceptions ». Avec ses vingt-six Maisons, reconnues internationalement pour la richesse de leurs terroirs, l'excellence de leurs produits et le savoir-faire artisanal dont elles sont issues, Moët Hennessy est engagé depuis de nombreuses années dans un programme environnemental et social, le « Living Soils Living Together ».

Moët Hennessy

« Chez Moët Hennessy, nous considérons la création d'accords subtils entre mets et vins ou spiritueux comme un art véritable, que nos Maisons, notamment Dom Pérignon et Moët & Chandon, manient avec passion. Célébrer aujourd'hui à Paris, Capitale de la Gastronomie, l'alliance de nos univers dans ce lieu mythique et chargé d'histoire qu'est la Conciergerie, représente un symbole fort de nos savoir-faire et de notre créativité gastronomique. », a déclaré Philippe Schaus, Président-directeur général.

Partenaire des artisans du goût depuis 1922, pionnière et référente dans le monde du chocolat, Valrhona se définit aujourd'hui comme une entreprise dont la mission, « Ensemble, faisons du bien avec du bon », exprime la force de son engagement. Avec ses collaborateurs, les chefs et les producteurs de cacao, Valrhona imagine le meilleur du chocolat pour créer une filière cacao juste et durable et inspirer une gastronomie du bon, du beau et du bien.



La construction de relations directes et de long terme avec les producteurs, la recherche de la prochaine innovation chocolat et le partage de savoir-faire, voilà ce qui anime Valrhona au quotidien. Aux côtés des chefs, Valrhona soutient l'artisanat et c'est en repoussant sans cesse les limites de la créativité qu'elle les accompagne dans leur quête de singularité.

Grâce à sa mobilisation continue autour de cette raison d'être, Valrhona est fière d'avoir obtenu en janvier 2020 la très exigeante certification B Corporation®. Elle récompense les entreprises les plus engagées au monde qui mettent au même niveau les performances économiques, sociétales et environnementales. Cette distinction vient valoriser sa stratégie de développement durable « Live Long », marquée par la volonté de co-construire un modèle à impact positif pour les producteurs, les collaborateurs, les artisans du goût et tous les passionnés de chocolat.

Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat responsable. 100% de nos fèves de cacao sont tracées depuis nos producteurs ce qui donne l'assurance de savoir d'où vient le cacao, qui l'a récolté et qu'il a été produit dans de bonnes conditions. Choisir Valrhona, c'est s'engager pour un chocolat qui respecte les Hommes et la Planète.

www.valrhona.com



Le Marché International de Rungis est le premier distributeur de la production des bassins locaux et régionaux : 234 hectares aux portes de Paris, 1204 entreprises, 3 millions de tonnes de produits commercialisés chaque année.

C'est un écosystème unique au service de la valorisation de nos terroirs et de notre patrimoine gastronomique, qui contribue au maintien du commerce de proximité. Créée en 1965, la SEMMARIS a comme missions principales l'aménagement, l'exploitation, la commercialisation et la promotion des infrastructures du Marché.

Chiffres clés :

1 194 entreprises

12 947 salariés

12 milliards de chiffres d'affaires

3 millions de tonnes de produits alimentaires commercialisés par an

7 millions de passages par an



Créé en 1997 par Olivier Bertrand, le Groupe Bertrand est un acteur de référence de l'hôtellerie et de la restauration qui possède aujourd'hui quelques-uns des plus beaux restaurants du patrimoine gastronomique de Paris tels que La Coupole, Lipp, Au Pied de Cochon, la Brasserie

Bofinger, le Procope ou Angelina, contribuant ainsi au rayonnement de la capitale et du savoir-faire d'hospitalité à la française.

Avec plus de 40 000 collaborateurs en France, le Groupe attache une importance capitale à la valorisation de ses collaborateurs, plaçant l'humain au cœur des valeurs du groupe, associé à un sourcing des produits engagé auprès d'artisans et de producteurs vertueux, l'exigence de qualité, le sens du service et l'attention portée au décor.

Les partenaires médias



VISUELS À DISPOSITION DE LA PRESSE



Table de marbre avec inscription, Palais de la Cité - Conciergerie, 1^{re} moitié du XVII^e siècle, Paris, Centre des Monuments Nationaux
© Benjamin Gavaudo - CMN



Hanap, dit Hanap Sauvageot, Argent repoussé partiellement doré, émaux translucides de basse-taille, 1300-1350, Paris, Musée du Louvre, Département des Objets d'art © RMN-Grand Palais / Daniel Arnaude



Série iconographie Maraichage francilien © Collection Ville de La Courneuve



Christofle, Main à Asperge repercée, Métal argenté, 1883
© Conservatoire Christofle



Les grandes chroniques de France, Manuscrit français 2813, 1379
Paris, © Bibliothèque nationale de France, département des manuscrits



Vue en situation de l'HistoPad © Histoverly - CMN
La salle des Cuisines de la Conciergerie © Benjamin Gavaudo - CMN



Kei Kobayashi
© Photo Thuriès Gastronomie Magazine Pascal Lattes



Alessandra Montagne
© Photo Maki Manoukian



Paris Vécu – La Soupe aux Halles, Carte postale, entre 1890 et 1920, © Paris-Musées / Musée Carnavalet – Histoire de Paris



Frascati, angle boulevard Montmartre et Rue de Richelieu, 2e et 9e arrondissement, Paris, Estampe, 1807 © Paris-Musées / Musée Carnavalet - Histoire de Paris



Café Anglais, reconstitution de la table du cabinet particulier le Grand Seize (élément de détail), 1867 Collection privée La Tour d'Argent



Victor-Gabriel Gilbert, Un coin de la Halle aux poissons le matin, Huile sur toile, 1880, Lille, Palais des Beaux-arts © Photo RMN-Grand Palais / René-Gabriel Ojeda



Cuillère-fourchette, Argent ciselé, vers 1600-1610
Château d'Ecouen, Musée national de la Renaissance
Photo RMN-Grand Palais / Mathieu Rabeau



Jules Gouffé, Planche de pâtisserie, Le livre de pâtisserie, 1873 Paris, © Bibliothèque nationale de France, Réserve des livres rares



Salvador Dalí et Lionel Poilane, 1971 © Photo DR



Jean Béraud, Dîner Aux ambassadeurs, Huile sur bois, vers 1880 © Paris-Musées / Musée Carnavalet – Histoire de Paris



Terrine ovale ou Pot à oille 1789 et son plateau
Grand vermeil de l'empereur. Collection du musée de Napoléon Ier.
1789 - 1804
Auguste Henri (1759-vers 1816)
Localisation : Fontainebleau, château
Un justificatif supplémentaire est à envoyer au musée. Photo (C) Château de Fontainebleau,
Dist. RMN-Grand Palais / Thierry Ollivier



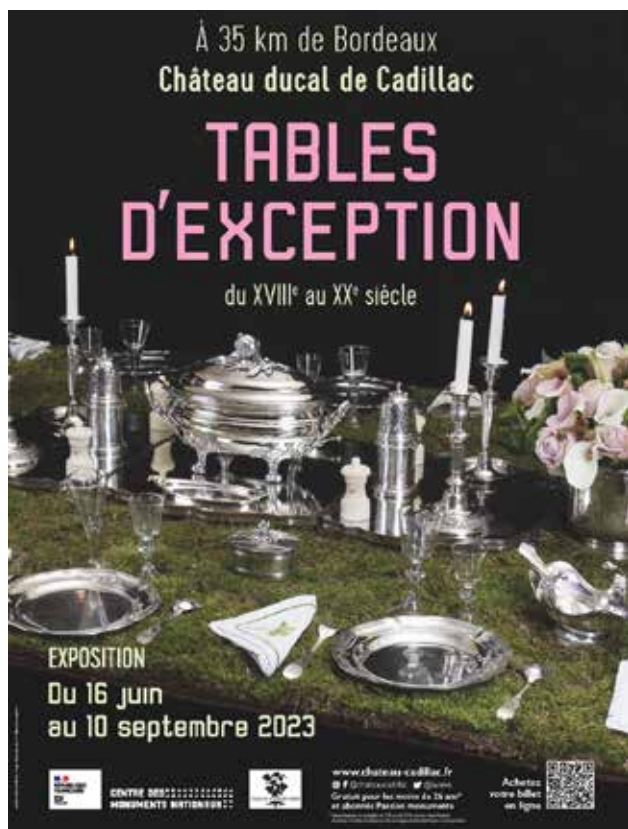
Véry Frères, Restaurateurs, Maison Egalité, n°83 (actuelle place du Palais Royal), Menu, 1790-1792
© Bibliothèque historique de la Ville de Paris

LA GASTRONOMIE DANS LES MONUMENTS NATIONAUX

NOUVELLE AQUITAINE

Château de Cadillac (33)

Exposition « Tables d'exception » du 16 juin au 10 septembre 2023.



L'exposition évoquera avec faste et raffinement une histoire des arts de la table en France du XVI^e au XX^e siècle. Sous le commissariat du collectionneur et décorateur Hubert de Vinols, le château ducal accueille à une encablure de Bordeaux des tables dressées selon la tradition française.

Au commencement du XVII^e siècle, le château ducal édifié sous Henri IV puis Louis XIII – après qu'Henri III avait introduit la fourchette en France – présentait un luxe inouï et inédit en province. L'espace de quarante ans, y furent reçus rois et reines, la cour et les plus grands – cardinaux compris. Richelieu qui, prudent, arrondit la forme du couteau en France, y subit un affront redoutable, puis soupçonnant un empoisonnement, craignit pour sa vie en 1632 – ce qui provoquera la disgrâce finale du premier

duc d'Épernon. Une génération plus tard, Mazarin « recadrera » depuis Cadillac le jeune Louis XIV, promis à l'Infante, mais toujours très amoureux de la nièce du cardinal.

L'exposition débute par l'évocation de ce temps du duc d'Épernon et de son palais en Bordelais. Entre tables Condé, Meissen ou mousse et argent, le XVIII^e est ensuite à l'honneur avant de poursuivre dans la grande salle du duc avec la non moins grande table Louis XVIII, qui se distingue par son service en porcelaine de la manufacture de Feuillet, son surtout de table en bronze époque Empire à fond de glace et, entre autres objets, ses verres en cristal taillé à pans. Enfin l'élégante table noire avec son service d'époque Louis-Philippe et d'autres merveilles encore agrémentent le parcours historique.

Cheminées monumentales, décors peints, collections de tapisseries rassemblées par le CMN rappellent également, s'il en est besoin, la démesure de cette demeure élevée au cœur d'une bastide médiévale. Tout cet été, ces pièces rares, précieuses et brillantes des arts de la table feront ainsi agréablement écho aux fastes et à la grandeur passée de ce château ducal.

www.chateau-cadillac.fr

ILE-DE-FRANCE

Hôtel de la Marine (75)

Le Cordon Bleu, célèbre institut d'arts culinaires et de management hôtelier à Paris, proposera au grand public à partir de l'été 2023 des démonstrations et des ateliers de cuisine et de pâtisserie dans les appartements de Madame Thierry de Ville d'Avray.

Dans ce cadre exceptionnel, ils seront l'occasion de transmettre un savoir-faire emblématique de l'art de vivre à la française.

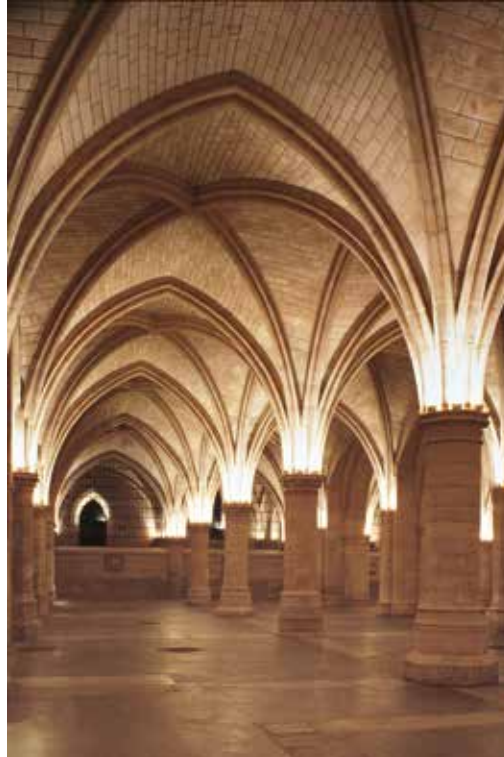
www.hotel-de-la-marine.paris

LA CONCIERGERIE

Le Palais de la Cité, demeure des rois capétiens, est le berceau de nos plus grandes institutions politiques, administratives et judiciaires. Les immenses et magnifiques salles gothiques de la Conciergerie édifiées sous Philippe le Bel permettent de saisir l'essor artistique de Paris au XIV^{ème} siècle et la magnificence de la première résidence parisienne des rois de France.

Siège du pouvoir et de la justice royale jusqu'au départ de Charles V, les parties inférieures du Palais sont les uniques vestiges, avec la Sainte-Chapelle voulue par Saint Louis, du palais de la Cité.

A la fin du XIV^{ème} siècle, l'activité judiciaire se développe et des prisons sont aménagées dans la Conciergerie. De nombreux prisonniers d'Etat y sont incarcérés. Pendant la Révolution française, elle devient un des hauts lieux de détention avec l'installation du Tribunal révolutionnaire. Sa prisonnière la plus célèbre est Marie-Antoinette. En 2022, la Conciergerie a accueilli 455 000 visiteurs.



Conciergerie salle des gens d'armes © Philippe Berthé - CMN

Ma pierre à l'édifice




En se connectant sur www.mapierraeledifice.fr, les amoureux du patrimoine peuvent faire un don pour la Conciergerie (« Mon monument préféré ») et ainsi contribuer à l'animer, l'entretenir et la préserver.



Conciergerie © Caroline Rose - CMN

INFORMATIONS PRATIQUES

Conciergerie
2, boulevard du Palais
75001 Paris
01 53 40 60 80
www.paris-conciergerie.fr


 www.facebook.com/laconciergeriedeparis/
 www.instagram.com/conciergerie.paris/
 [twitter com/conciergerieCMN](https://twitter.com/conciergerieCMN)

Modalités de visite

Réservation conseillée sur le site www.paris-conciergerie.fr

Les visiteurs sont invités à consulter en amont de leur visite le site www.paris-conciergerie.fr où les modalités de visite sont régulièrement mises à jour.

Offre de visite

 HistoPad disponible en français, anglais, allemand, espagnol, italien, chinois, japonais, coréen et brésilien

Inclus dans le droit d'entrée

Horaires

Ouvert tous les jours de 9h30 à 18h
Dernier accès 1 heure avant la fermeture
Nocturne le samedi jusqu'à 20h, dernier accès à 19h
Ouverture exceptionnelle pour la Nuit des Musées le samedi 13 mai, de 20h à 23h, dernier accès 22h

Tarifs

Tarif individuel (Conciergerie, exposition, HistoPad) : 11€50
Tarif partenaires : 9 €













Gratuité
Moins de 18 ans (en famille et hors groupes scolaires)
18-25 ans (ressortissants de l'Union Européenne et résidents réguliers non-européens sur le territoire de l'Union Européenne)
Personne handicapée et son accompagnateur
Demandeur d'emploi, sur présentation d'une attestation de moins de 6 mois, bénéficiaires RMI, RSA, aide sociale
Journalistes

Groupes scolaires (en visite libre) : 40 € (20 € pour les ZEP et champ social)
Réservation obligatoire pour les groupes : resailedelacite@monuments-nationaux.fr

Billet jumelé Conciergerie + Sainte-Chapelle (disponible sur place et sur le site de la Sainte-Chapelle)
Tarif individuel : 18,50 € / Tarif partenaires : 16,50 €

Visite conférence exposition
Tarif individuel : 18 € - enfant : 6 €, réservation en ligne obligatoire

Accès

Métro Lignes , ,  et  : station Châtelet
Ligne 4 : stations Saint-Michel ou Cité
Bus , , , , ,  et Balabus
RER Ligne  : stations Châtelet ou Saint-Michel
Ligne  : station Saint-Michel
Parking à proximité



LE CMN EN BREF

Sites archéologiques de Glanum et de Carnac, abbayes de Montmajour et du Mont-Saint-Michel, châteaux d'If et d'Azay-le-Rideau, domaine national de Saint-Cloud, Arc de Triomphe ou encore villas Savoye et Cavrois constituent quelques-uns des 100 monuments nationaux, propriétés de l'État, confiés au Centre des monuments nationaux.

Premier opérateur public, culturel et touristique avec plus de 10 millions de visiteurs par an, le Centre des monuments nationaux conserve et ouvre à la visite des monuments d'exception ainsi que leurs parcs et jardins. Ils illustrent, par leur diversité, la richesse du patrimoine français. S'appuyant sur une politique tarifaire adaptée, le CMN facilite la découverte du patrimoine monumental pour tous les publics. Son fonctionnement repose largement sur ses ressources propres issues notamment de la fréquentation, des librairies-boutiques, des locations d'espaces ou encore du mécénat. Fondé sur un système de péréquation, le Centre des monuments nationaux est un acteur de solidarité patrimoniale. Les monuments bénéficiaires permettent la réalisation d'actions culturelles et scientifiques sur l'ensemble du réseau. Par ailleurs, après la restauration et l'ouverture de l'Hôtel de la Marine au mois de juin 2021, le CMN restaure le château de Villers-Cotterêts pour y ouvrir la Cité internationale de la langue française en 2023. Enfin, le CMN s'affirme comme un acteur important dans le numérique avec l'Incubateur du patrimoine lancé en 2018.

Retrouvez le CMN sur

-  www.facebook.com/leCMN
-  [@leCMN](https://twitter.com/leCMN)
-  [@leCMN](https://www.instagram.com/leCMN)
-  www.youtube.com/c/lecmn
-  www.linkedin.com/company/centre-des-monuments-nationaux
-  www.tiktok.com/@le_cmn



Un programme d'abonnement annuel

« Passion monuments », disponible en ligne et en caisse dans près de 60 monuments au prix de 45 €, permet de proposer aux visiteurs un accès illimité aux sites du réseau du CMN, et de nombreux autres avantages.

passion.monuments-nationaux.fr

Monuments ouverts à la visite par le CMN

Auvergne-Rhône-Alpes

- Château d'Aulteribe
- Monastère royal de Brou à Bourg-en-Bresse
- Château de Chareil-Cintrat
- Château de Voltaire à Ferney
- Trésor de la cathédrale de Lyon
- Ensemble cathédral du Puy-en-Velay
- Château de Villeneuve-Lembron

Bourgogne-Franche-Comté

- Chapelle aux Moines de Berzé-la-Ville
- Cathédrale de Besançon et son horloge astronomique
- Château de Bussy-Rabutin
- Abbaye de Cluny

Bretagne

- Grand cairn de Barnenez
- Sites mégalithiques de Carnac
- Site des mégalithes de Locmariaquer
- Maison d'Ernest Renan à Tréguier

Centre-Val de Loire

- Château d'Azay-le-Rideau
- Château de Bouges
- Crypte et tour de la cathédrale de Bourges
- Palais Jacques Cœur à Bourges
- Tour de la cathédrale de Chartres
- Château de Châteaudun
- Château de Fougères-sur-Bièvre
- Maison de George Sand à Nohant
- Château de Talcy
- Cloître de la Psalette à Tours

Grand Est

- Château de Haroué
- Château de La Motte Tilly
- Palais du Tau à Reims
- Tours de la cathédrale de Reims

Hauts-de-France

- Tours et trésor de la cathédrale d'Amiens
- Château de Coucy
- Villa Cavrois à Croix
- Château de Pierrefonds

- Château de Villers-Cotterêts (ouverture en 2023)
- Colonne de la Grande Armée à Wimille

Île-de-France

- Château de Champs-sur-Marne
- Château de Jossigny
- Château de Maisons
- Villa Savoye à Poissy
- Domaine national de Rambouillet
- Domaine national de Saint-Cloud
- Basilique cathédrale de Saint-Denis
- Maison des Jardies à Sèvres
- Château de Vincennes

Normandie

- Abbaye du Bec-Hellouin
- Château de Carrouges
- Abbaye du Mont-Saint-Michel

Nouvelle Aquitaine

- Cloître de la cathédrale de Bayonne
- Tour Pey-Berland à Bordeaux
- Château de Cadillac
- Abbaye de Charroux
- Tours de la Lanterne, Saint-Nicolas et de la Chaîne à La Rochelle
- Abbaye de La Sauve-Majeure
- Sites préhistoriques de la vallée de la Vézère
- Site archéologique de Montcaret
- Château d'Oiron
- Grotte de Pair-non-Pair
- Château de Puyguilhem
- Site gallo-romain de Sanxay

Occitanie

- Tours et remparts d'Aigues-Mortes
- Château d'Assier
- Abbaye de Beaulieu-en-Rouergue
- Château et remparts de la cité de Carcassonne
- Château de Castelnaud-Bretenoux
- Site archéologique et musée d'Ensérune
- Château de Gramont
- Château de Montal
- Sites et musée archéologiques de Montmaurin

- Forteresse de Salses
- Fort Saint-André de Villeneuve-lez-Avignon

Paris

- Arc de Triomphe
- Chapelle expiatoire
- Colonne de Juillet
- Conciergerie
- Domaine national du Palais-Royal
- Hôtel de la Marine
- Hôtel de Sully
- Panthéon
- Sainte-Chapelle
- Tours de Notre-Dame de Paris

Pays de la Loire

- Château d'Angers
- Maison de Georges Clemenceau à Saint-Vincent-sur-Jard

Provence-Alpes-Côte d'Azur

- Cloître de la cathédrale de Fréjus
- Site archéologique de Glanum
- Château d'If
- Villa Kérylos
- Trophée d'Auguste à La Turbie
- Place forte de Mont-Dauphin
- Abbaye de Montmajour
- Cap moderne, Eileen Gray et Le Corbusier au Cap Martin
- Hôtel de Sade à Saint-Rémy-de-Provence
- Monastère de Saorge

