

# Dossier Pédagogique d'accompagnement Pour les enseignants



# PARIS

Capitale de la  
**Gastronomie**  
DU MOYEN ÂGE À NOS JOURS

**EXPOSITION**  
13 avril > 16 juillet 2023  
À LA CONCIERGERIE

pho\$me  www.phasme.com



CENTRE DES MONUMENTS NATIONAUX

[www.paris-conciergerie.fr](http://www.paris-conciergerie.fr)



Gratuit pour les moins de 26 ans et abonnés Passion monuments



## **Le commissariat :**

François-Régis Gaudry, auteur et journaliste gastronomique sur France inter

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 Lauriou, Président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA), professeur à l'université de Tours - Centre d'Etudes Supérieures de la Renaissance

**Scénographe :** Martin Michel

**Graphisme :** Caroline Pauchant

**Conception lumière :** François Austerlitz

## **INTRODUCTION :**

À l'occasion de l'exposition *Paris, capitale de la Gastronomie*, le Centre des monuments nationaux propose de mettre en lumière l'histoire riche et féconde, d'une capitale qui a su s'imposer sur la scène culinaire mondiale.

Présentée à la Conciergerie dans la grande salle gothique des Gens d'Armes, vestige de l'époque de Philippe Le Bel, l'exposition présente un voyage dans le Paris gastronomique depuis le banquet de 1378 donné par Charles V en ces lieux, scellant les ambitions de la France par la diplomatie de l'assiette, jusqu'aux créations culinaires d'aujourd'hui qui placent la Ville Lumière au centre d'une constellation de grands chefs de toutes nationalités.

Cette exposition sera l'occasion pour les nombreux élèves de découvrir l'histoire de la Gastronomie à Paris à travers une large rétrospective d'œuvres d'art, livres et menus originaux, mais aussi des arts décoratifs, de vidéos, et totems culinaires.

Plan de l'exposition :



L'exposition se divise en cinq grandes sections :

**1 : Paris reçoit**

**2 : Le ventre de Paris**

**3 : Le restaurant, une invention capitale**

**4 : Pain et pâtisserie, Paris sur le devant de la Seine**

**5 : Paris terre d'affluences et d'influences**

# Interview des commissaires de l'exposition par Vincent Freylin, pour *Monuments Nationaux, le Magasine*.

*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 sociabilités, de rencontres artistiques et de débats politiques, celui où se mêle le peuple. C'est ce qui a fait de Paris une terre de brassage avec une gastronomie très mêlée.

**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. A travers, par exemple, l'épicerie qui sera recrée 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 ?*

**Loïc Bienassis** : 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 représentées au XIV<sup>e</sup> siècle par *Le Ménagier de Paris*, et une cuisine populaire bien sûr. (...) A partir du XVII<sup>e</sup> 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 ?*

**Stéphane Solier** : Je pense immédiatement à Marie-Antoine 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.

**Loïc Bienassis** : 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.

**Cécile Rives** : L'art de Taillevent est aussi illustré dans l'exposition à travers le menu du festin de 1378 qui a été conservé. (...)

*Le restaurant est-il une invention parisienne ?*

**François-Régis Gaudry** : 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 XVIII<sup>e</sup> siècle.

**Loïc Bienassis** : Dès le Moyen Age, 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.

**Stéphane Solier** : Le public pourra découvrir une reconstitution inédite d'un cabinet particulier du Café Anglais, le plus célèbre restaurant de la capitale au XIX<sup>e</sup> 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 !

Nous présenterons une collection de chaises emblématiques de grands restaurants et brasseries parisiennes. Par un simple regard posé sur une chaise, nous identifions un lieu mythique. Les arts décoratifs ont leur place dans la légende gastronomique parisienne.

*Avez-vous une anecdote historique sur ce Paris gourmand ?*

**François-Régis Gaudry** : Par exemple, l'invention du *cheese naan*, on le doit à un Alsacien qui, de retour de Londres, a ouvert un restaurant indien rue de Berry à Paris. Pour tenter de faire un *paneer naan*, il a remplacé le fromage indien par de la Vache qui rit. Recette qui s'est diffusée à New-York, Londres et ... New Dehli. Paris absorbe, et assimile, aspire des influences venues d'ailleurs et inspire le monde entier (...).

*Pour présenter l'exposition, qu'avez-vous imaginé comme scénographie ?*

**Cécile Rives** : Ce qui nous a plu dans la proposition du scénographe Martin Michel, c'est l'utilisation d'un bois quasiment brut, certifié, sans enduit ni peinture. Cela répond à des considérations écologiques et permet en outre de donner toute leur place aux œuvres, habilement mises en valeur grâce à la restitution d'atmosphères élégantes propres à chaque section. Sa proposition ménage des percées visuelles qui n'occulent pas la belle architecture gothique de la salle des Gens d'armes, préservant le dialogue avec l'espace monumental de la Conciergerie.



*Presse à Canard de la Tour d'Argent, pour la préparation d'un canard au sang.*

# Présentation de l'exposition et de quelques œuvres présentées tout au long du parcours de visite.

## Section I : Paris reçoit

Paris, ville royale, est naturellement l'écrin des réceptions de l'Etat. L'exposition s'ouvre sur le banquet de Charles V dans la « Grand'Salle » haute du Palais. Ce banquet de 800 couverts est donné le 6 janvier 1378 par le roi en l'honneur de l'empereur romain germanique Charles IV. Le Roi de France cherche à obtenir le soutien de celui-ci dans la guerre qui l'oppose à l'Angleterre, et à consolider le pouvoir de son fils aîné dans le Dauphiné (qui relève de l'Empire). Ce banquet est très bien documenté grâce aux *Grandes Chroniques de France*, de 1379 exemplaire de Charles V et celui de 1450 illustré par Jean Fouquet.

Le menu du dîner nous est parvenu. Il présente les 60 mets, répartis en 4 services, réalisés par Guillaume Tirel dit Taillevent, « maître-queux » de plusieurs rois de France et co-auteur du premier livre de recettes de cuisine française : le Viandier (le mot « viande » signifie « vivres » au Moyen Âge). Les plats sont nombreux : Viandes rôties ; poisson de mer ; Poisson d'eau douce ; Anguilles renversées ; Pâté Nordique ; Lapins farcis et dorés ; Haricots de Mouton ; Tartes sucrées... Ils sont entrecoupés d'entremets, animations musicales ou théâtralisées, dont celui très spectaculaire qui retrace la prise de Jérusalem par les croisés en 1099, comme l'illustre cette miniature des *Grandes Chroniques de France* de 1379.



Manuscrit de 1379. Exemple personnel de Charles V. *Grandes chroniques de France*, Paris©Bnf



Miniature de Jean Fouquet, extraite des *Grandes Chroniques de France*, XV<sup>e</sup> siècle. (BnF)

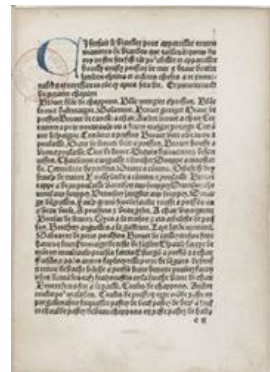
Le cadre représenté par Fouquet est celui de la cour de Charles VII, dont les couleurs emblématiques (rouge, vert et blanc) sont portées par les serviteurs. Les souverains sont assis sous des dais couverts de fleurs de lys devant une table de marbre recouverte d'une nappe blanche, sur laquelle est disposée une vaisselle d'or, composée d'assiettes, de deux couteaux pointus, et d'une petite boîte (une salière ou un range serviette). Les murs sont recouverts d'un drap d'or, et un tapis d'azur et de fleurs de lys recouvre les trois marches séparant le banquet du reste de la salle.

Charles V est tourné vers Charles IV à côté duquel est assis l'archevêque de Reims. A la gauche du roi, se tient Wenceslas, le fils aîné de Charles IV. Le maître d'hôtel est suivi par deux écuyers apportant des oiseaux rôtis entre deux assiettes pour les garder au chaud. Les hérauts sonnent la trompette pour annoncer les plats.

## Le Viandier de Taillevent premier chef français (1310-1395)

Le 1<sup>er</sup> manuscrit culinaire en langue française est conservé à Sion en Suisse, sous la forme d'un rouleau qui aurait été rédigé entre 1250 et 1320. Mais le premier ouvrage de cuisine réellement codifié de l'histoire de la gastronomie française est attribué à Guillaume Tirel, dit Taillevent, maître cuisinier du roi Charles V au Palais de la Cité. Ouvrage maintes fois copié avant d'être imprimé, le Viandier de Taillevent reste une référence incontournable. François Villon le cite même dans son *Testament* :

« J'ai donc consulté le Taillevent  
Au chapitre des fricassées  
Du début à la fin à l'envers et à l'endroit,  
Lequel n'en parle ni en haut ni en bas. »



D'autres festins parisiens sont évoqués dans la première section de l'exposition, à travers une sélection d'enluminures, documents d'archives, objets d'art, tableaux, photographies, gravures, menus.

### Paris en 7 banquets

- **6 janvier 1378** : Banquet de Charles V au Palais de la Cité.
- **19 juin 1549** : Festin offert à Catherine de Médicis par la municipalité parisienne au Palais épiscopal. Il est intéressant de noter qu'autour de la reine ne s'assoient que les princesses du sang, ainsi que les dames de sa suite et les épouses des édiles parisiens. Peu d'hommes prennent part à ce banquet, mis à part quelques gentilshommes et Henri II lui-même. Le livre de comptes du banquet est présenté dans l'exposition.
- **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 I<sup>er</sup> et Marie-Louise au Palais des Tuileries. Vaste mise en scène du pouvoir impérial.
- **22 septembre 1900** : Banquet des maires de France à l'occasion de l'Exposition universelle qui réunit 22 000 maires répartis par Département.
- **10 avril 1957** : Dîner d'Etat offert à Elizabeth II au Musée du Louvre pour son premier voyage officiel en France. La vaisselle utilisée est celle du Palais de l'Élysée.
- **30 novembre 2015** : Déjeuner des 157 chefs d'Etats pour la conférence mondiale sur le climat (COP21) au Bourget. Le menu rassemble un vaste panorama de produits régionaux.

### Pistes pédagogiques autour du banquet de Charles de V :

- Repérez les symboles d'un repas de cour (tenture bleu, fleur de lys, serviteurs, grands plats, couronnes, tenues etc.).
- Dessinez les nef, orfèvreries en forme de vaisseaux, présentés devant les souverains sur la table du banquet de Charles V.
- Réalisez un menu gastronomique pour accueillir un représentant d'un pays étranger.
- A travers les documents présentés dans cette section, montrez que la gastronomie est un outil diplomatique.
- Repérez les continuités et les ruptures entre les banquets des différentes époques.

**Cuillère et Fourchette :** Au Moyen Âge, le couteau servait à prélever sa part dans le plat de service avant de manger avec les doigts. La fourchette est apparue en Italie dans les milieux aristocratiques au XV<sup>ème</sup> siècle. Elle s'est introduite en France de façon progressive, pour devenir incontournable au XVIII<sup>ème</sup> siècle. La légende culinaire qui attribue à Catherine de Médicis l'apparition de la fourchette en France est fausse.



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



**L'assiette :** Au Moyen Âge, les convives se servaient dans le plat de service et posaient leur part sur un tailleor (sorte de plaque de métal) recouvert d'une tranche (tranchoir) de pain de mie dense (qui faisait office d'assiette). Ces « tranchoirs » étaient ensuite récupérés et distribués aux pauvres ou aux chiens. La vaisselle individuelle n'apparaît qu'au XVI<sup>ème</sup> siècle. C'est François Ier qui commande à George Vezeler, un orfèvre anversois en 1538 le premier service à vaisselle : « une douzaine d'assiettes poinçonnées par les bords et meillu à ouvrage anticque. »

*Hanap, dit Hanap Sauvageot, Assiette creuse en argent, vestige unique d'un service de table de la renaissance française réalisée par Jean II Trudaine, orfèvre parisien très apprécié du roi et des grands du royaume. Argent repoussé partiellement doré, émaux translucides de basse taille, 1300-1350 Paris, Musée du Louvre, Département des objets d'art. Photo RMN-Grand Palais / Daniel Arnaude*

### Pistes pédagogiques autour de la vaisselle :

- Repérez et dessinez dans un carnet, les éléments ornementaux présents sur la vaisselle.
- Imaginez une recette actuelle avec un « tranchoir » comme support.

## Section 2 : Le ventre de la capitale

Face au développement de sa population, Paris cherche à assurer son approvisionnement. La Seine est le cordon ombilical de la ville. Mais la création d'un marché de gros sous Louis VI et de marchés couverts sous Philippe-Auguste deviennent rapidement nécessaires. Depuis le XII<sup>ème</sup> siècle, l'approvisionnement est un véritable enjeu des politiques publiques. Polarité autour des Halles, un grand marché rassemble les marchandises et spécialités provenant de l'Île de France, et du territoire français et du reste du monde.



## FOCUS : Autour du Ventre de Paris :

Le terroir francilien fournit à la capitale une production agricole variée et unique rassemblés dans les Halles, vaste marché d'approvisionnement de la ville.

### Le fromage de Brie



Marie-Jules Justin, *symphonie des fromages en Brie majeur, 1888*. Musée de Soissons

Cette nature morte du XIX<sup>ème</sup> siècle témoigne du succès de ce fromage à pâte molle et croûte fleurie du pays francilien. Mais l'affinage avancée du fromage sur son lit de paille, sa moisissure vert-de-gris, et la bougie éteinte, symbolise la mort.

« Trois bries, sur des planches rondes, avaient des mélancolies de lunes éteintes (...); le troisième, dans son deuxième quartier, coulait, se vidait d'une crème blanche, étalée en lac...»

Emile Zola, *Le Ventre de Paris*, 1873

### L'asperge d'Argenteuil

La culture de l'asperge est attestée à Argenteuil depuis le XVII<sup>e</sup> siècle et se développe au détriment de la viticulture pour laquelle la région était réputée. Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, Louis Lhérault, crée la « belle d'Argenteuil » une nouvelle variété d'asperge, blanche, de grande taille, avec le turion violet. Elle sera servie au menu du 4 juin 1902 au diner du Jockey Club à Buckingham palace, ce qui montre son succès international.



Asperge dans du formol. Musée d'Argenteuil. 1878.

### Pistes pédagogiques autour des produits régionaux :

- Relevez tous les produits d'Ile-de-France présentés dans l'exposition. En classe, chercher des informations précises sur leur exploitation actuelle, afin de réaliser un panorama géographique de la vitalité de la production maraîchère francilienne d'aujourd'hui.

### Les Halles de Paris



Victor-Gabriel Gilbert, *Un coin de la Halle aux poissons le matin, 1880* Lille, Palais des Beaux-arts  
photo RMN-Grand Palais / René-

« Et Florent regardait les grandes Halles sortir de l'ombre, sortir du rêve, où il les avait vues, allongeant à l'infini leurs palais à jour. Elles se solidifiaient, d'un gris verdâtre, plus géantes encore, avec leur mâturation prodigieuse, supportant les nappes sans fin de leurs toits. Elles entassaient leurs masses géométriques ; et, quand toutes les clartés intérieures furent éteintes, qu'elles baignèrent dans le jour levant, carrées, uniformes, elles apparurent comme une machine moderne, hors de toute mesure, quelque machine à vapeur, quelque chaudière destinée à la digestion d'un peuple, gigantesque ventre de métal, boulonné, rivé, fait de bois, de verre et de fonte, d'une élégance et d'une puissance de moteur mécanique, fonctionnant là, avec la chaleur du chauffage, l'étourdissement, le branle furieux des roues ».

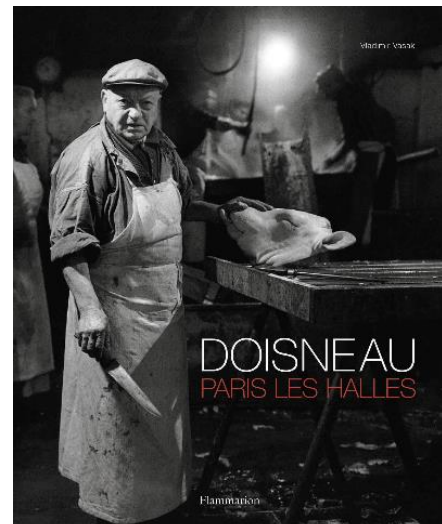
Emile Zola, *Le Ventre de Paris*, 1873



Le développement de l'industrie autour de Paris, fait croître la population. La modernisation des Halles s'impose. Elle est confiée par Napoléon III à l'architecte Victor Baltard. 12 pavillons de métal et de verre sont élevés sur des caves voûtées. Dédiés à des aliments spécifiques, ils sont dotés de 350 boutiques chacun, éclairés au gaz et alimentés en eau.

Les Halles de Paris sont le cœur nourricier de la capitale qui rassemble tout un peuple particulier d'artisans, de commerçants, de métiers spécifiques à l'alimentaire où les femmes ont aussi toutes leur place. Et avec eux, autant de figures, que Robert Doisneau a su capter dans des photographies devenues symboles de la légende gastronomique de Paris à travers le monde.

En 1969, est prise la décision de « déménager » les Halles à Rungis où est créé le Marché d'Intérêt National. Les pavillons de Baltard sont alors détruits sauf le numéro 8 (œufs et volailles) qui sera remonté à Nogent-sur-Marne.



Couverture de l'ouvrage Doisneau, Paris les Halles, Flammarion, 2011

## La Gratinée des Halles



La soupe aux Halles le matin. Illustration du Petit journal, 1897 © Musée Carnavalet.

« Ensuite, c'est la soupe à l'oignon qui s'exécute admirablement à la halle, et dans laquelle les raffinés râpent du parmesan. »

Gérard de Nerval, *La Bohème galante*, 1852.

Il s'agit d'une soupe servie par les vendeuses ambulantes pour réconforter les commerçants et acheteurs des Halles. Elle arrive au menu des restaurants situés autour du carreau des Halles (espace proche de l'église Saint-Eustache), et devient un emblème de la vie nocturne au milieu du XIX<sup>ème</sup> siècle.

### Recette de la gratinée des Halles

Pour 4 personnes :

- 800g d'oignons jaunes
- 80g de beurre
- 1,6l d'eau bouillante ou de bouillon de volaille/ou bœuf
- 4 tranches de pain de campagne pas trop épaisses
- 120g d'emmental ou de comté râpé
- Sel et poivre

Eplucher et émincer finement les oignons

Les faire revenir dans une casserole à fond épais avec le beurre et 10cl d'eau. Couvrir et laisser fondre sur feu doux pendant 35/40 minutes, en mélangeant 3 ou 4 fois.

Incorporez la farine, en mélangeant, sans faire brunir les oignons.

Mouillez avec 1,5 litre d'eau bouillante et laisser cuire à petit bouillon pendant 15 minutes. Saler.

Répartir la soupe dans des récipients individuels (à tête de Lion). Poser une tranche de pain à la surface, puis parsemer de fromage râpé.

Enfourner aussitôt pour ne pas que le pain coule.

Sortir du four au bout de quelques minutes.

## Pistes pédagogiques autour des Halles de Paris :

- A partir de l'extrait du *Ventre de Paris* d'Emile Zola, montrez comment l'auteur transforme les Halles en une gigantesque allégorie de l'appétit des parisiens.
- Sur le même modèle que la douche sonore, enregistrez les sons d'un marché : clientèle, bruits spécifiques à chaque artisan.
- Dans l'exposition, choisir une photographie de Robert Doisneau, et la décrire. En quoi le noir et blanc apporte-t-il un caractère mystérieux à l'univers des Halles ? Quel lien peut-on faire avec l'extrait d'Emile Zola ?
- En quoi les Halles de Baltard sont très représentatives des constructions du XIX<sup>ème</sup> siècle ?

## Section 3 : Le restaurant, une invention capitale

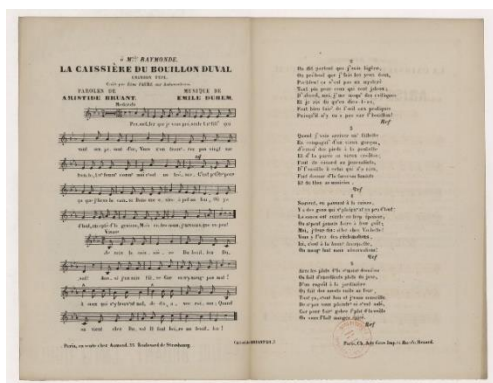
Inventé dans les années 1760, le restaurant permet à l'aristocratie de dîner à l'extérieur tout en gardant les critères de confort d'hygiène et de service dignes du service à domicile. La promiscuité bruyante des auberges laisse place à l'intimité et au confort. Le restaurant devient « un lieu publiquement privé ».

Il se développe avec la Révolution. En effet, les nobles en exil ont laissé derrière eux leurs cuisiniers, qui se reconvertissent alors en ouvrant des restaurants.

Originellement placé dans le quartier du Louvre, le Restaurant s'installe sous la Révolution dans les galeries du Palais Royal : Le Méot où Robespierre, Danton et Saint-Just venaient dîner, Le grand Véfour ; Puis, au XIX<sup>ème</sup> siècle, il apparaît vers le quartier Montorgueil et les Grands boulevards : Le Café Anglais et ses 22 salons privés, le Café Frascati réputé pour ses glaces ; Il gagne enfin les Champs-Élysées : le Café Durand dans lequel Zola écrit son « J'accuse » ; et le bois de Boulogne au début du XX<sup>ème</sup> siècle : Le Pré-catelain, La Grande Cascade.

Parallèlement, d'autres établissements se développent, destinés à une clientèle plus bourgeoise, et plus populaire :

**Les brasseries** : débit de bière à ses débuts, elles proposent des plats rustiques puis plus élaborés sous l'impulsion d'entrepreneurs alsaciens, Zimmer, Wepler, Bofinger. La décoration est la vitrine des arts décoratifs comme chez Louis Mollard classé monument historique aujourd'hui. On y mange entre autre des choucroutes.



La Caissière du Bouillon Duval. Chanson d'Aristide Bruand et musique d'Emile Duhem.1879.

**Les bouillons** apparaissent avec la Cie hollandaise ou Baptiste-Adolphe Duval qui fonde un système basé sur la qualité de la viande (lui-même étant boucher de formation), un service rapide, une propreté garantie par des tables en marbre et un bon rapport qualité-prix. Le bouillon peut servir jusqu'à 500 personnes en même temps. On y mange des œufs mayonnaises, du céleri rémoulade, du bouillon de bœuf, et parfois même du caviar !

**Le bistrot :** Créé vers la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, ses origines sont floues. Mais on le reconnaît bien avec son bar en zinc, son mobilier composé de petites tables et chaises étroites, et par son ardoise à prix abordable proposant Œuf mayonnaise, Blanquette de veau, ou Ile flottante.

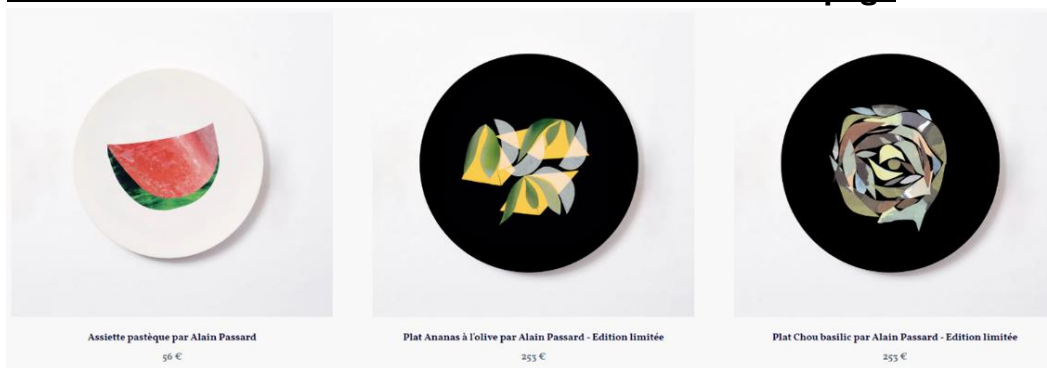


Carte postale. Bibliothèque historique de la Ville de Paris

**Les guinguettes,** situées en bord de rivière dans de vastes espaces verts, sont des débits de vins où l'on peut manger, danser, et se distraire. On y mange du poisson, de la friture de Goujon ou Gardon, de la Charcuterie, des Asperges à la vinaigrette, des Cuisses de grenouilles.

## 🔍 FOCUS : Autour du Restaurant, une invention capitale

### Assiettes d'Alain Passard chef étoilé du restaurant l'Arpège



Assiette pastèque par Alain Passard  
56 €

Plat Ananas à l'olive par Alain Passard - Edition limitée  
253 €

Plat Chou basilic par Alain Passard - Edition limitée  
253 €

En 2004, le chef trois étoiles Alain Passard, crée ses premiers collages inspirés de sa cuisine potagère. Il découpe dans les journaux des formes qui lui rappellent la couleur et la texture des légumes, qu'il utilise dans ses propres recettes végétales. En 2019 la Maison Fragile utilise ces collages dans sa ligne de vaisselle intitulée Dame Nature.

### Reconstitution de l'intérieur du cabinet *Le Grand Seize* du Café Anglais



Il s'agit du plus grand cabinet privé du café, situé au 1<sup>er</sup> étage, il comportait deux fenêtres donnant sur le boulevard (et qui permettaient d'épier le cabinet *Le Grand Six* de la Maison dorée, autre grand restaurant du boulevard). Utilisés au départ, pour les réunions politiques ou par les femmes pudiques, les cabinets deviennent au XIX<sup>ème</sup> siècle, des lieux de libertinage. Zola en parle dans son *Nana* (1880) et Offenbach le chante dans son opérette *La vie parisienne* (1866).

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

### Piste pédagogique autour du Restaurant :

- Sur le modèle des assiettes d'Alain Passard, réalisez des collages inspirés de plats végétariens mettant en avant les productions maraîchères.

## Section 4 : Pain et pâtisserie, Paris sur le devant de la Scène

Dès l’Ancien Régime, les Parisiens sont connus pour leur goût pour le pain blanc. Plus de 70 sortes de « pains de fantaisie » fleurissent dans la capitale à la moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle. La baguette ne fait son apparition qu’au début du XX<sup>ème</sup> siècle.

Au Moyen Âge, le pâtissier est celui qui prépare les tartes et autres pâtés garnies de viandes, de fromages ou de fruits. La pâtisserie, tel qu’on l’entend aujourd’hui, est alors l’art des offices, des desserts. C’est le XIX<sup>ème</sup> siècle, et la figure d’Antonin Carême, qui sacre Paris capitale du sucre. Du millefeuille au croissant, en passant par le macaron, le Paris-Brest et autres pâtisseries, la ville peut se prévaloir d’avoir vu naître de nombreuses spécialités pâtisseries, lui procurant ainsi un statut de référence mondiale.

Cette section présente quelques créations pâtisseries légendaires depuis le XIX<sup>ème</sup> siècle jusqu’à aujourd’hui. En effet, depuis novembre 2022, la baguette de pain est inscrite sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l’humanité de l’Unesco devenant ainsi un symbole national.

### 🔍 FOCUS : Autour de Pain et pâtisseries, Paris sur le devant de la Scène

#### **Carême, le cuisinier des rois, le roi des cuisinier (1784-1833)**

Né dans une famille démunie, Marie-Antoine dit Antonin Carême est placé dès 13 ans en apprentissage auprès de Bailly, un traiteur très célèbre de l’époque. Carême exécute des pièces montées inspirées par l’architecture qu’il découvre dans des ouvrages de la Bibliothèque Nationale. Il ouvre sa propre boutique rue de la Paix. Surnommé « **le chef des rois, le roi des chefs** », il devient le premier chef de France au service d’une « Gastronomie diplomatique » qu’il mettra en pratique auprès de Talleyrand. Cuisinier exceptionnel, il introduit la fameuse Toque du chef, et son portrait est placé au centre de la Médaille de l’Académie culinaire de France.



Portrait de Carême extrait de : *Les Classiques de la table, petite bibliothèque des écrits les plus distingués publiés à Paris sur la gastronomie et la vie élégante.* 1845. Bnf



*Nature morte à la brioche, Waroquier. 1824. Musée National d’Art Moderne. Centre Pompidou. La brioche à la parisienne avec sa petite boule caractéristique, inspire de nombreux artistes.*

#### **Le Pain de Dali**



*Lustre de Dali, réalisé par l’atelier Poilâne.*

En 1971, sur demande de Salvador Dali, artiste surréaliste, Lionel Poilâne réalise des meubles en pain pour les installer dans sa chambre à l’Hôtel Meurice. Pour l’artiste, le pain est un aliment dont la couleur et l’élasticité évoque la chair humaine. Il est au centre de ses obsessions érotico-nutritives. Le lustre à six branches et l’armoire, présentés dans l’exposition sont des reproductions réalisées spécialement par l’atelier Poilâne.



La maison de chocolaterie Valrhona a créé une flèche de la Sainte-Chapelle en chocolat spécialement pour l'exposition. La délicatesse de l'architecture de la Sainte-Chapelle a déjà inspiré d'autres créations comme cette délicate pâtisserie en sucre réalisée lors d'un concours culinaire de 1913.

Photographie du Grand prix du concours culinaire de 1913. Bnf

## Panneaux décoratifs, Pâtisserie Flammang, XIX<sup>ème</sup> siècle



D'inspiration pompéienne, ses panneaux décoratifs sont composés de grotesques, de guirlandes, de palmettes, tous couronnés d'une pièce montée. Ils ornaient la devanture de la pâtisserie Flammang située sous les galeries du Palais-Royal.

L'écrivaine Colette, « citoyenne du Palais-Royal » écrira lors de la disparition de la pâtisserie :

« Pleurons la pâtisserie Flammang, ses éclairs, ses glaces napolitaines, et l'absence des sous-verres à guirlandes, d'époque Restauration. ».



Panneau Pâtisserie Flammang. Carnavalet. P1798.

Panneau Pâtisserie Flammang. Carnavalet.P1795.

### Piste pédagogique autour du pain et pâtisserie.

- Sur le modèle des panneaux décoratifs de la pâtisserie Flammang, réalisez une pièce montée avec des collages ou des dessins reprenant des gâteaux connus : Macarons, Saint-Honoré, Mille-feuilles, Paris-Brest...

## Section 5 : Paris terre d'affluences et d'influences



Paris reçoit les produits bruts de l'ensemble du territoire français, et les transforme pour proposer une offre gourmande reflet de toutes les régions. La ville concentre de nombreux restaurants de cuisine régionale, et rassemble dans ses épiceries fines les spécialités de tout le pays.

Au XIX<sup>ème</sup> siècle, la cuisine étrangère la mieux représentée à Paris est... anglaise ! Mais au début du XX<sup>ème</sup> siècle, des établissements étrangers commencent à s'installer, participant ainsi à faire de Paris une ville monde où se croisent et se renouvellent les influences venues d'ici et d'ailleurs.

Les chefs français, formés à Paris, partent à l'étranger pour faire rayonner le savoir-faire gastronomique français. Paris se retrouve ainsi dans un double rôle de conservatoire et de laboratoire de la gastronomie.

## 🔍 FOCUS : Autour du Paris, capitale cosmopolite de la gastronomie.

### Carte de France Gastronomique. 1929



Extrait de la Carte. La Provence

Cette carte localise les spécialités de chaque région de France, ainsi que les productions locales. Paris y est nommé « Centre Gastronomique » !

Lien Gallica qui permet une lecture en Zoom de la carte :

<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b52504043q/fl.item>

### Du rôle de Paris dans la formation des grands chefs internationaux



**Alessandra Montagne**, est une jeune cheffe brésilienne installée à Paris dans le XIII<sup>ème</sup> arrondissement. Elle cuisine des produits frais locaux, provenant de maraîchers franciliens, suivant des recettes inspirées de son pays natal.

Comme elle, de nombreux chefs étrangers viennent s'installer dans la capitale, pour y compléter une formation ou s'ouvrir à l'influence de la ville.

## 🔍 FOCUS : Autour de Paris rayonne

### Photographies parisiennes des frères Séeberger pour Hollywood



En 1923, les frères Séeberger photographient des scènes de la vie parisienne pour une agence américaine qui souhaite disposer de clichés pour servir de modèle à la construction de décors pour les films à Hollywood.

Cafés, restaurants, brasseries, boutiques, commerçants... les photographies reflètent la diversité et la richesse des lieux dédiés à la restauration parisienne ;

### **Pistes pédagogiques autour de Paris terre d'influences :**

- Sur le modèle des frères Séeberger, photographiez des intérieurs de restaurants, et les comparer : ce qui a disparu, ce qui est nouveau...
- Réalisez l'interview d'un restaurateur de quartier : ses influences régionales ou étrangères, ce que Paris lui inspire, la provenance de ses produits, ses recettes.

## **Bibliographie :**

*Le journal des Expos. Paris capitale de la Gastronomie.* Edition CMN. Avril 2023.

*On va déguster Paris.* Editions Marabout, François Régis Gaudry avec Charles Patin O'Coohoon et Stéphane Solier

*A la table des diplomates, L'histoire de France racontée à travers ses grands repas*

Sous la direction de Laurent Stefanini. Ed : folio

*Nourrir Paris, une histoire du champ à l'assiette,* catalogue d'exposition Emmanuelle Cronier et Stéphane Le Bras. Ed : comité d'histoire de la ville de Paris

*Baltard, les Halles de Paris 1853-1973* Editions du Mécène

Patrice de Moncan et Maxime Du camp

*De la cuisine à la gastronomie : histoire de la table française,* Patrick Rambourg. Paris, Louis Audibert, 2005

*Entre savoirs et pratiques : le livre de cuisine à la fin du Moyen Âge.* Médiévales 14, printemps 1988. Bruno Laurioux

*Le règne de Taillevent,* Bruno Laurioux, Paris, éditions de la Sorbonne, 1997

*Le Ventre de Paris,* Emile Zola, Paris, Le Livre de Poche, 1997

*A table !* Noëlle Châtelet, Paris, Editions de la Martinière, réédition 2007.

*La nourriture, cet art total qui nous obsède,* Mailys Celeux-Lanval, Beaux-Arts, en ligne, 27 janvier 2020.

## **Ressources numériques :**

BNF : exposition *Gastronomie médiévale*

<http://expositions.bnf.fr/gastro/>

*Le pâtissier pittoresque, le pâtissier royal parisien,* Antonin Carême. Gallica

*Frise chronologique : Essentiels de la Gastronomie :*

<https://gallica.bnf.fr/html/und/arts-loisirs-sports/antonin-careme?mode=desktop>

## **Ressources vidéos :**

*Les Halles, mémoires du ventre de Paris,* Archive INA : 1969 : Bing video

*Le Grand Restaurant,* Jacques Besnard, Gaumont, 1966, 86 minutes

*Irma la douce,* Billy Wilder. 1963

*L'opinion publique,* Charlie Chaplin. 1923.

*Julie et Julia,* Nora Ephron, 2008

*L'Aile ou la Cuisse,* Claude Zidi, Les Films Christian Fechner, 1976, 104 minutes.

### Activités pédagogiques et tarifs des visites :

- Visite-atelier : **Splendeur de la table**, proposée aux scolaires avec visite de l'exposition. Réalisation d'une nef en métal repoussé.
- Visite-atelier : **Parlons saveurs**. Autour des odeurs d'épices, découvrez la vie quotidienne au Palais Royal. Du cycle 3 et 4 au collège et lycée.
- Visite-atelier pour les Maternelles : **Tous en cuisine !** Atelier d'impression sur tissu avec les plantes aromatiques.
- Conférence dans la classe : **La cuisine au Moyen Âge**. Faites venir une médiatrice du Patrimoine dans votre établissement.

*Tarif : 130€ Plein Tarif / Education prioritaire et publics spécifiques : 60€*

- Visite libre non guidée avec dossier pédagogique :

*Tarif : 40€ Plein Tarif / Education prioritaire et publics spécifiques 20€*

### Cycles de rencontres/dégustations et conférences proposés dans le cadre de l'exposition :

Planning et réservations obligatoires : <https://www.paris-conciergerie.fr/Actualites/EXPOSITION-Paris-capitale-de-la-gastronomie-du-Moyen-Age-a-nos-jours>

Chaque conférence peut être précédée d'une visite libre de l'exposition.

### Contacts :

Chargée d'actions éducatives : Héloïse Jori-Lazzarini / tél : 01 53 40 60 85

[heoise.jori-lazzarini@monuments-nationaux.fr](mailto:heoise.jori-lazzarini@monuments-nationaux.fr)

Apprentie chargée du développement des publics : Camille Aubert / tél : 01 53 40 60 84

[camille.aubert@monuments-nationaux.fr](mailto:camille.aubert@monuments-nationaux.fr)

Professeur-relais de l'académie de Paris : Frédérique Uzzan

[frederique.uzzan@monuments-nationaux.fr](mailto:frederique.uzzan@monuments-nationaux.fr)

Réservations : Hadrien Grasset/ tél : 01 53 40 61 04

[ateliers.iledelacite@monuments-nationaux.fr](mailto:ateliers.iledelacite@monuments-nationaux.fr)

CENTRE DES   
MONUMENTS NATIONAUX 