

Le menu du Moyen Âge au XX^e siècle : témoin de l'histoire et de la gastronomie¹

Patrick Rambourg, historien

Avant-propos : du repas aux collections de menus

Le repas français² est généralement constitué d'une entrée, d'un plat de résistance, d'une salade, d'un fromage et d'un dessert. Cet ordonnancement des mets, que la plupart d'entre nous considérons comme naturel et faisant partie de nos traditions de table, a une longue histoire : l'ordre des plats n'a cessé d'évoluer au cours des siècles, et différemment selon les pays. « On s'en aperçoit dès que l'on sort de France », écrit Jean-Louis Flandrin dans un ouvrage posthume sur *L'ordre des mets*. « En Italie, poursuit-il, les pâtes sont impérativement un « premier plat », et l'on s'embrouille un peu avec les poivrons à l'huile et autres légumes froids qui peuvent se manger en hors-d'œuvre ou en plat de légumes ; en Angleterre, les fromages ne précèdent généralement pas les fruits mais les suivent ; aux Etats-Unis, on vous propose du café au lait à tous les repas, ou du thé glacé, ou encore des sodas sucrés, alors que chez nous le café au lait ne se prend qu'au petit déjeuner ou entre les repas...³ »

Comme la cuisine, la physionomie et l'organisation du repas changent selon les époques et les endroits. Les menus sont un bel exemple de ces modifications, car ils permettent de suivre les mutations dans la succession des mets et l'évolution des mœurs de table dans l'histoire. Si nous disposons, depuis le Moyen Age, de listes de plats élaborés et ordonnés pour un repas, le menu en tant qu'objet ne s'imposera qu'au XIX^e

¹ **Pour toute reproduction totale ou partielle de ce texte, la mention du titre et de l'auteur doit être rappelée, de même que le site de publication.**

² Le « repas gastronomique des Français » a été inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité (Unesco), en novembre 2010.

³ Jean-Louis Flandrin, *L'Ordre des mets*, Paris, Odile Jacob, 2002, p. 9.

siècle. Il fallut en effet attendre la mise en place du « service à la russe » et la disparition progressive de l'ancien « service à la française », pour qu'il devienne un « outil essentiel⁴ » du nouvel ordonnancement, un objet incontournable de la table, et un élément clef de la gastronomie.



[Banquet d'inauguration de l'Hôtel de ville de Sens sous la présidence de Camille Pelletan, ministre de la Marine, 3 avril 1904. M III 78. BM Dijon](#)

Mais le menu n'est pas qu'une liste de plats ; il témoigne également de la vie culturelle, sociale et politique d'une époque donnée⁵ ; il se transforme en support artistique et publicitaire ; il attire l'attention des collectionneurs, bien avant celle des historiens qui le négligèrent trop souvent. Le chercheur peut aujourd'hui en trouver dans divers fonds, institutions et collections : des Archives nationales aux archives de la

⁴ Barbara K. Wheaton, « Le menu dans le Paris du XIX^e siècle », *A table au XIX^e siècle*, Paris, Flammarion, 2001, p. 97.

⁵ Patrick Rambourg, « Grand souper à Ismaïlia au bal de l'inauguration du canal de l'isthme de Suez, le 18 novembre 1869 », *Papilles* n° 35, Bibliothèques gourmandes, éditions Virgile, janvier 2010, p. 55-58.

Présidence de la République⁶, à celles des ministères (Affaires étrangères, par exemple) ; sans oublier les archives municipales et départementales.

Des bibliothèques disposent de belles collections de menus⁷, bien souvent commencées à la fin du XIX^e siècle (Bibliothèque Forney et Bibliothèque historique de la Ville de Paris), ou plus tardive comme celle de la Bibliothèque nationale de France. D'autres collections proviennent de dons, comme celui d'Yvonne Mutelet (1982) à la Bibliothèque municipale de Metz⁸, ou celui de Jules Maciet (mort en 1911) à la Bibliothèque des Arts décoratifs (Paris) ; une partie des menus étant collés dans de grands albums, suivant « l'esprit encyclopédique du XIX^e siècle⁹ ». Ceux de la Bibliothèque municipale de Dijon proviennent d'une politique d'achat et de plusieurs donateurs, dont le député Alfred Muteau et le journaliste Jean Bourgeois.

L'étranger n'est pas en reste, particulièrement les Etats-Unis, où le *Culinary Institute of America* possède plusieurs milliers¹⁰ de menus allant de 1883 à nos jours. La *New York Public Library* a également un très beau fonds, dont le plus fort de la collection va des années 1890 aux années 1920¹¹.

La bibliothèque universitaire de Washington et la *Cornell University Library*¹², parmi d'autres bibliothèques universitaires, disposent pareillement de beaux ensembles de menus. En Belgique, la collection de Didier de Meester de Betzenbroeck rassemble pas

⁶ Marie Lavandier, « L'illustration des menus de l'Élysée », *La table à l'Élysée. Réceptions officielles des présidents depuis la III^e République*, Milan, 5 Continents éditions, Musée du président Jacques Chirac, 2005, p. 139-167.

⁷ Nous ne donnons que quelques exemples de Bibliothèques.

⁸ *Par le menu... Arts de la table et faïences de Lorraine*, Metz, Bibliothèques-médiathèques de la ville de Metz, 2000.

⁹ Guillemette Delaporte, « Les Menus de la Bibliothèque des Arts décoratifs : une collection iconographique exceptionnelle », *Le patrimoine passe à table*, (actes du colloque de Roanne, 28-29 septembre 2000), coédition ARALD, FFCB, Médiathèque de Roanne, 2001, p. 111-116. Mais la Bibliothèque des Arts Décoratifs dispose également dans ses réserves d'un ensemble de menus non collés, en cours de catalogage.

¹⁰ 25.000 menus couvrant les Etats-Unis et plus de 80 pays, selon le site internet de l'Institut.

¹¹ Miss Frank E. Buttolph (1850-1924) est à l'origine de cette collection qui est aujourd'hui estimée à 26.000 pièces. Williams Sam P. *Guide to the research collections of the New York public library*, American library association, Chicago, 1975, p. 297. Reynaldo Alejandro, *Classic menu design from the collection of the New York Public Library*, Glen Cove, NY, PBC International, INC., 1988.

¹² La *Cornell University Library* a hérité de la collection d'Oscar Tschirky, maître d'hôtel du Waldorf Astoria à New York de 1893 à 1943. Elle se compose aujourd'hui de plus de 10.000 pièces, dont la plus ancienne est de 1851.

moins de 6500 menus depuis le milieu des années 1840 jusqu'à nos jours, provenant pour la plupart du « milieu nobiliaire¹³ ». Et l'on pourrait ainsi multiplier les exemples.

Ces fonds et ces collections montrent l'intérêt que l'on a très tôt porté au menu, comme objet de table. Dès 1867, Jules Gouffé témoigne des collectionneurs qui remplissent de menus « des bibliothèques entières ». Pour lui ce n'est qu'« une question de curiosité historique [...] qui n'a que peu de rapport avec la cuisine active et vivante¹⁴ ». Le menu est pourtant le reflet des évolutions culinaires et des modes alimentaires, il est à la fois souvenir de repas et de vie festive, source historique et gastronomique.

Qu'est-ce qu'un menu ?

Le mot est employé dès le Moyen Âge pour signifier petit, « détail » et peu volumineux¹⁵. Il ne semble pas encore utilisé pour l'ordonnancement d'un repas. Mais à la Renaissance les plats d'un festin pouvaient être détaillés sur un écriteau – un « petit écrit¹⁶ » rédigé sur une sorte de placard à l'adresse du public. Le *Livre fort excellent de cuysine* (1555) conseille ainsi à ses lecteurs : « [...] quant tu voudras faire ung banquet regarde en ce chapitre tu trouveras des memoires pour faire ton escripteau¹⁷ ».

C'est au cours du XVIII^e siècle que l'usage du mot « menu » s'élargit aux mets composant un repas. Le terme apparaît dans des livres de cuisine à l'en-tête des banquets décrits. Dans son *Manuel des officiers de bouche* (1759), Menon parle d'un « papier où l'on écrit le nom des potages, hors-d'œuvres, entrées, relevés, rôts, salades, sauces, gros & petits entremets suivant l'ordre de chaque service¹⁸ ».

C'est un document qui n'est alors pas destiné aux convives mais à ceux qui organisent et préparent les repas : « pour la commodité des Officiers, qui ont des menus à faire, & pour mettre les Maîtres en état de choisir & d'ordonner eux-mêmes ce

¹³ *La noblesse à table. Des Ducs de Bourgogne aux rois des Belges*, Paul Janssens et Siger Zeischka (eds), Bruxelles, Brussels University Press, 2008.

¹⁴ Jules Gouffé, *Le Livre de cuisine*, Paris, Hachette, 1867, p. 336-338.

¹⁵ Frédéric Godefroy, *Dictionnaire de l'ancienne langue française et de tous ses dialectes du IX^e au XV^e siècle*, Paris, F. Vieweg, t. 5, 1888, p. 245.

¹⁶ *Ibid.*, t. 3, 1884, p. 442, et complément p. 523.

¹⁷ *Livre fort excellent de cuysine tresutile & proffitabile...*, Lyon, Olivier Arnoullet, 1555.

¹⁸ Menon, *Le Manuel des officiers de bouche...*, Paris, Le Clerc, 1759, p. 600.

qu'ils trouveront le plus à leur goût¹⁹ », écrit Marin dans ses *Dons de Comus* (1739) ; l'auteur proposant également une carte de menus saisonniers.

Pour Grimod de la Reynière, qui s'appuie sur la définition du *Dictionnaire de l'Académie française*²⁰ de 1762, le menu d'un repas est « le mémoire de ce qui doit y entrer²¹ ». C'est tout ce qui sort de la cuisine pour paraître sur la table, poursuit-il. L'amphitryon et le cuisinier (ou le maître d'hôtel) avaient auparavant (avant le repas) discuté et composé le menu, le variant selon les saisons. La nomenclature des mets est l'« œuvre du maître ou de la maîtresse de maison » explique *Le Trésor de la cuisinière et de la maîtresse de maison* (1852). Autrefois, écrit l'auteur, on ne disait rien aux convives, mais « lorsque sur la table devait figurer une pièce remarquable et tout à fait hors ligne, on pouvait en faire mention au bas des billets d'invitation ; on écrivait par exemple, en forme de *post-scriptum* : *il y aura une carpe du Rhin*²² ». Parfois des « étiquettes placées sur les cloches recouvrant les plats en désignaient le contenu », mais c'était semble-t-il assez rare « bien que Carême l'ait mentionnée en l'approuvant²³ ».

Avec les années 1840-1850 l'usage du mot évolue : « Certains maîtres de maison font [en effet] écrire le menu de leur dîner, dont chaque convive trouve un exemplaire sur sa serviette²⁴ ». La pratique n'est pas encore adoptée partout, mais à la fin de la décennie suivante, Jules Gouffé approuve l'idée de « mettre à la disposition des convives le détail exact du dîner offert à leur dégustation » : ils pourront ainsi prendre leurs dispositions à l'avance et faire leurs « réserves d'appétit en raison des diverses parties du repas dont [ils ont] le plan général sous les yeux²⁵ ». Le menu prend peu à peu une autre fonction : il sort de la cuisine pour trouver place sur la table. L'instrument de travail qu'il était devient un outil de la convivialité et de la gastronomie.

Son importance va dès lors grandissante. Auguste Escoffier lui consacre un livre (1912) avec une diversité d'exemples en tout genre, allant des cartes de restaurant aux menus de banquets, en passant par les repas présidentiels, impériaux et royaux. Pour lui, « le substantif *Menu* a deux acceptions bien distinctes » : la première

¹⁹ François Marin, *Les Dons de Comus, ou les Délices de la table*, Paris, Prault fils, 1739, p. 92.

²⁰ « On appelle *Le menu d'un repas*, Le mémoire que l'on fait de ce qui doit y entrer. *Il y aura demain vingt personnes à table, il faut dresser le menu* », *Dictionnaire de l'Académie française*, 1762.

²¹ Grimod de la Reynière, *Manuel des Amphitryons*, 1808, Paris Métailié, 1983, p. 103-107.

²² A.-B. de Périgord, *Le Trésor de la cuisinière et de la maîtresse de maison*, Paris, Comptoir des imprimeurs, 1852, p. 32.

²³ Auguste Escoffier, *Le Livre des menus*, Paris, Flammarion, 1912, p. 7.

²⁴ A.-B. de Périgord, *Le Trésor de la cuisinière et de la maîtresse de maison*, *op. cit.*, p. 32.

²⁵ Jules Gouffé, *Le Livre de cuisine*, *op. cit.*, p. 336-338.

désigne « l'ensemble des mets et des boissons qui entrent dans la composition d'un repas : c'est, en somme, le programme de ce repas ». La seconde « s'applique également à la carte, quelles qu'en soient la matière et la forme, sur laquelle ce programme est transcrit, et dont un exemplaire est placé, avec le couvert, devant chaque convive²⁶ ». Pour le *Larousse gastronomique* de 1938, le menu est « une feuille de papier ou un carton où sont inscrits, dans un ordre déterminé, les noms de tous les mets qui doivent être servis, successivement, dans un repas » ; réunissant dans une même définition les deux acceptions.

Ainsi le menu a-t-il acquis au cours du temps un sens et un rôle supplémentaires : c'est toujours une liste de plats, qui a longtemps servi de plan de travail aux professionnels de bouche, voire un moyen de pérenniser le souvenir d'un repas. Mais c'est désormais un objet de table (individuel ou collectif) qui informe le convive de ce qu'il mangera. Le menu peut dès lors signifier un ensemble de plats composant un repas, un ordonnancement de mets agencés selon un service défini à l'avance, ou un carton généralement illustré que l'on dispose sur la table devant chaque convive. Au restaurant, il pourra être une composition de plats constituant un menu à prix fixe établi à l'avance, ou une liste de mets tarifés présentés sur une carte (les termes menu et carte étant bien souvent interchangeables de nos jours) ; le client confectionnant dès lors son propre menu en choisissant les plats et les boissons qu'il souhaite consommer.

Mais le menu est aussi un marqueur d'évènements : évènements familiaux avec les mariages, les baptêmes, les communions, etc ; évènements institutionnels avec les repas d'associations, de confréries, de fraternelles, etc. ; évènements nationaux avec les repas présidentiels, les banquets des maires de France²⁷, et bien d'autres encore.

Les premiers menus : du Moyen Âge à la Renaissance

Les premiers menus apparaissent à la fin du Moyen Âge. L'auteur du *Mesnager de Paris* (1393) en présente une belle série pour que sa jeune épouse puisse « choisir, sélectionner et connaître les mets qui [lui] plairont selon la saison et les

²⁶ Auguste Escoffier, *Le Livre des menus*, op. cit., p. 7-19.

²⁷ Patrick Rambourg, « Un banquet républicain : le banquet des maires de France à l'exposition universelle de Paris (1900) », *Papilles* n° 36, op. cit., janvier 2011, p. 53-56.

aliments disponibles dans le pays où [elle se trouvera lorsqu'elle aura] à donner un dîner²⁸ ou un souper ». Servis en gras ou en maigre, suivant les préceptes de l'Eglise qui distinguait les jours à viande des jours à poisson, les menus du *Mesnagier* sont des « menus-types » permettant « à la maîtresse de maison de faire face à toutes les occasions²⁹ ». Certains menus se réfèrent à des repas de fêtes : pour les noces de Jean de Hantecourt et celles de maître Hely, dont l'organisation est décrite avec force détails (achats, dépenses, personnels etc.) ; pour le banquet de monseigneur de Lagny en l'honneur de l'évêque de Paris, du président du Parlement, du procureur et avocat du roi et autres membres du Conseil royal³⁰.

Le Fait de cuisine (1420) de Maître Chiquart présente également des menus : « Le livre se compose [...] de 12 divisions bien nettes dont les 10 premières correspondent à des menus bien déterminés³¹ ». Pour Chiquart, c'est le repas et son service qui déterminent le choix des plats et la sélection des recettes répertoriées dans son ouvrage³² ; ce dernier ayant été conçu autour des banquets probablement organisés par ses soins. Quatre menus sont aussi exposés dans *Le Viandier* imprimé de 1486. Ce sont des festins de grands personnages comme celui de « monseigneur du Mayne et ma damoiselle de Chasteaubrun » servi le 6 juin 1455. Ou celui de monseigneur de La Marche dressé en cinq services :

« Et premierement. Vinaigrete, cretonnée de lart, brouet de canelle, venoison a clou. Second mest. Paons, signes, hérons, lappereaux au saupiquet, perdriaux au sucre. Tiers mestz. Chapons farcis dedens de cresse, pastés de pyjons, chevrotz. Quart mestz. Aigles, poires a lypocras, lesches dorées, gelée, cresson. Quint mestz. Cresse blanche, amandes, noix, noysilles, poyres, jonchée.³³ ».

Les grands repas de l'époque sont structurés en plusieurs services (ou séquences) composés d'un ensemble de plats que l'on disposait en même temps sur la table. Une fois consommés, les plats étaient débarrassés puis remplacés par une autre série de mets, et ainsi de suite jusqu'au dernier service. D'une façon générale, les

²⁸ A l'époque le dîner est le repas de la fin de la matinée, le souper celui de la fin de l'après-midi.

²⁹ Bruno Lauriou, « Les menus de banquets dans les livres de cuisine de la fin du Moyen Âge », *La Sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*, (actes du colloque de Rouen, 14-17 novembre 1990), Publications de l'université de Rouen, 1992, p. 273-282.

³⁰ *Le Mesnagier de Paris* (vers 1393), Paris, Le Livre de poche, coll. Lettres gothiques, 1994, p. 568-588.

³¹ Edité par Terence Scully, dans *Vallesia*, XL, 1985, p. 101-231.

³² *Ibid.*

³³ *Le Viandier d'après l'édition de 1486*, Pau, Editions Manucius, 2001, p. 160-162.

convives consommaient les plats qui étaient placés au plus près d'eux selon leur rang. Le nombre de séquences variait selon l'importance du repas, et pouvait aller de deux à six, voire plus, d'après les menus du *Mesnagier de Paris*. Ainsi « le deuxième service d'un menu qui n'en comprend que deux ou trois, par exemple, [devait avoir] une fonction tout autre que le deuxième service d'un menu qui en comprend six ou plus³⁴ ».

Dans la mesure du possible, on essayait de conserver l'épine dorsale du repas médiéval : le trio potages/rôts/entremets ou le duo potages/rôts³⁵.

Il était également courant d'employer différents mots pour désigner les services (ou séquences) des menus médiévaux. Ils sont appelées « mets » pour le banquet de monseigneur de La Marche, mais « assiette » dans d'autres menus, tel ce dîner de « vingt-quatre mets à six assiettes » du *Mesnagier de Paris* ; le mot « mets » signifiant ici un plat cuisiné. Parfois le mot « assiette » désigne le premier service (ou séquence) d'un menu, les séquences suivantes prenant alors des noms de fonctions : « potage », « rôl », « entremet », « desserte », « issue », et « boute-hors ». Si les menus de la fin du Moyen Âge paraissent complexes, la succession des plats suit en réalité un ordonnancement « constituant une étape dans la progression de la cérémonie conviviale³⁶ ».

Ce classement des plats par fonction ou catégorie devient la norme des grands repas ; en témoignent les menus (noces, banquet et souper) du *Livre fort excellent de cuisine* de 1555. Les séquences sont appelées « services » et non plus « assiettes » ou « mets » comme dans les repas médiévaux. Généralement les menus s'ouvrent avec les mentions « bon pain » et « bon vin », se poursuivent avec l'« entrée de table », les « potaiges », le « rost », le « second rost », et selon l'importance du banquet, l'«entremets », le « tiers service de rost », le « quart service », le « cinquième service », le « sixième service », pour se conclure sur l'« issue de table » (l'équivalent de notre dessert), quelle que soit la variabilité des services. Chaque service se compose d'une diversité de plats comme pour les banquets des XIV^e et XV^e siècles, mais le goût de la

³⁴ Jean-Louis Flandrin, « Structure des menus français et anglais aux XIV^e et XV^e siècles », *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge et répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, Carole Lambet (dir.), Montréal et Paris, Les Presses de l'Université de Montréal et Champion-Slatkine, 1992, p. 173-192.

³⁵ Bruno Laurioux, *Manger au Moyen Âge*, Paris, Hachette Littératures, 2002, p. 236.

³⁶ Jean-Louis Flandrin et Carole Lambert, *fêtes gourmandes au Moyen Âge*, Paris, Imprimerie nationale, 1998, p. 29 et 31.

Renaissance n'est déjà plus celui du Moyen Âge : les épices et l'acidité étant peu à peu délaissées au profit des saveurs douces et sucrées³⁷.

Les menus des officiers de bouche (17^e-18^e siècles)

La pratique consistant à disposer un ensemble de plats sur la table à chaque séquence successive s'affirme avec les siècles modernes (17^e-18^e siècles). Le service, que l'on nommera désormais « à la française », offrait une grande diversité de mets qui laissait une liberté de choix aux convives. Chacun devait en effet pouvoir trouver ce qui convenait à son appétit, « afin d'éviter le voisinage de deux plats d'une même façon, sans en intermedier un d'une autre sorte ; car autrement la chose seroit de mauvaise grace, & pourroit contraindre le goût de quelques-uns de la table, chacun n'aimant pas la même chose », écrit Massialot dans son *Cuisinier roïal et bourgeois* (1705)³⁸. Ce qui ne veut pas dire pour autant que les convives accédaient à tous les plats ; la variété, la profusion des mets et la durée du service (un quart d'heure environ) rendant la chose difficile.

C'est ce grand nombre de plats qui explique en partie l'absence du menu objet sur la table : il paraissait difficile d'y faire figurer l'ensemble des mets servis lors des festins. A cette époque, et dans la continuité des siècles précédents, les menus sont principalement répertoriés dans les livres de cuisine (ou d'officiers de bouche), à l'exception des menus de Choisy dont nous reparlerons dans la suite de notre propos, et des menus rédigés sur des feuilles de service à l'usage des maîtres d'hôtel, dont quelques exemplaires sont parvenus jusqu'à nous³⁹.

Les ouvrages culinaires présentent généralement des menus-exemples qui « [...] apprendront ce qu'on peut en chaque saison présenter à chaque service. Il ne faut [cependant] pas les regarder comme des règles inviolables que je veuille prescrire,

³⁷ Patrick Rambourg, « Sucre et mets sucrés dans les traités culinaires de la fin du Moyen Âge au début du XX^e siècle », *Du sucre*, actes de la journée d'études « Le sucre dans la littérature » (Pau, 21 janvier 2005), Biarritz, Atlantica, 2007, p. 173-188.

³⁸ Massialot, *Le Cuisinier roïal et bourgeois ; qui apprend a ordonner toute sorte de Repas en gras & en maigre, & la meilleure maniere des Ragoûts les plus delicats & les plus à la mode*, Paris, Claude Prudhomme, 1705, p. 2.

³⁹ La Bibliothèque de l' Arsenal a ainsi les menus du « Diner de Mesdames au château de Bellevue, du mardi 23 octobre et du jeudi 6 décembre 1787, reproduits dans *Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français*, Paris, Bibliothèque nationale de France et Hermann, 2001, p. 28-29.

chacun peut & doit même les varier à sa fantaisie ou leur en substituer d'autres selon son goût & son génie », explique Menon dans ses *Soupers de la cour*⁴⁰ (1755).

Les banquets sont des repas réglés qu'il est important de bien ordonner. La disposition et le déploiement des plats, où l'on tenait compte de la quantité des mets, de leur variété et de leur couleur, de leur forme, comme de leur symétrie, avaient une fonction esthétique. L'harmonie des plats présentés offrait un « coup d'œil » apprécié des convives. La mise en scène de la table et le service des mets demandaient une préparation minutieuse. C'était la charge du maître d'hôtel. Il dressait ainsi un plan de table pour mieux visualiser la disposition des convives, l'agencement des plats et le déroulement du service.

Dans son *Nouveau traité de la cuisine, avec de nouveaux desseins de tables et vingt-quatre menus...*⁴¹ de 1739, Menon propose une série de menus allant du mois de janvier au mois de décembre. Outre les couverts, la liste des mets et le nombre des services composant les repas, les menus sont généralement accompagnés d'un plan de table. Ils permettent de comprendre le placement des plats, et de voir la forme des tables qui peut être ovale, octogonale, carrée, rectangulaire, ou en fer à cheval pour un banquet de 80 couverts, d'après les planches illustrant l'ouvrage.

Prenons l'exemple d'une table de vingt-cinq couverts servie au mois de janvier à l'heure du souper. Le menu est composé de plus de cent vingt plats distribués en quatre services. Sur le milieu de la table rectangulaire trône un « surtout » et deux pots de fleurs. Les plats, de tailles et de formes variées (ronds, ovales, carrés), sont disposés de part et d'autre du « surtout » et sur toute la surface de la table. Il doit y avoir « un tel ordre, que chacun puisse prendre ce qui conviendra à son appetit, & que ceux qui serviront ne soient contraints en rien & n'incommodent personne en servant ou desservant, qui est une chose fort desagreable, & qui neanmoins n'arrive que trop souvent », précise Massialot⁴².

Dans les menus de cette époque, qui sont avant tout des matériaux de travail, l'emplacement des mets est souvent indiqué pour aider les serviteurs à disposer les plats sur la table. Ainsi le premier service du menu de Menon est-il composé de

⁴⁰ Menon, *Les Soupers de la cour, ou l'art de travailler toutes sortes d'alimens, pour servir les meilleures Tables, suivant les quatre Saisons*, Paris, Guillyn, t. 1, 1755, p. XI.

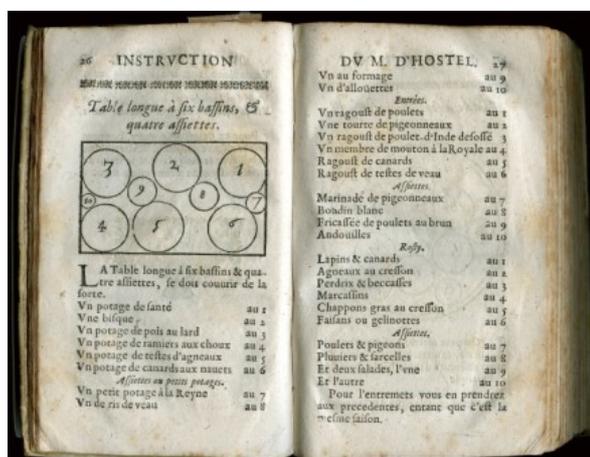
⁴¹ Menon, *Nouveau traité de la cuisine, avec de nouveaux desseins de tables et vingt-quatre menus...*, Paris, Michel-Etienne David, 1739, t. 1, p. 1-8.

⁴² Massialot, *Le Cuisinier roïal et bourgeois...*, *op. cit.*, p. 2.

« Deux grosses Entrées à côté des pots à fleurs », de « deux pots à Ouille aux deux bouts », de « deux pots à Ouilles aux deux flancs », de « quatre hors-d'œuvres de Pâtisserie, aux quatre coins des flancs », de « quatre hors-d'œuvres de Boudinailles aux quatre coins de la Pâtisserie », de « quatre potages aux quatre coins des Boudinailles », de « quatre hors-d'œuvres aux quatre coins des potages », de « quatre hors-d'œuvres pour renfermer les deux & troisième filets », de « douze hors-d'œuvres d'Huîtres en dedans de la Table ».

Comme Pierre de Lune, dans son *Nouveau et parfait maistre d'hostel royal...*⁴³ (1662), Menon donne un numéro aux intitulés des mets, qu'il reporte à l'emplacement des plats dessinés sur ses plans de table, afin de faciliter la tâche du personnel de salle qui sait ainsi comment se positionnent les mets sur la table.

Nouveau et parfait maistre d'hostel royal, enseignant la maniere de couvrir les Tables dans les Ordinaires & Festins, tant en Viande qu'en Poisson, suivant les quatre Saisons de l'Année. Le tout représenté par un grand nombre de Figures. Paris, Estienne Loyson, 1662. 1871. BM Dijon



Toutes ces indications sont importantes pour la disposition des plats et pour la compréhension du service à la française qui, au fil du temps, devient de plus en plus complexe.

A l'exemple de ce « menu d'une Table de cent Couverts (Vincent La Chapelle, 1742), servie à deux Services, le premier à 175 Plats, y compris 25 Dormans, & 88 Relevés. Le second à 166 y compris les Salades & les Sausses, & 66 petits Entremêts

⁴³ Pierre de Lune, *Le Nouveau et parfait maistre d'hostel royal, enseignant la maniere de couvrir les Tables dans les Ordinaires & Festins, tant en Viande qu'en Poisson, suivant les quatre Saisons de l'Année. Le tout représenté par un grand nombre de Figures*, Paris, Estienne Loyson, 1662. Voir la « Table longue à six bassins, & quatre assiettes », p. 26-27.

chauds, pour relever les Salades⁴⁴ ». Ou encore ce « menu pour une Table de quinze à seize Couverts pour un Dîné servi à quinze. Pour le milieu, un Boudin d'un Quartier de Veau de devant ; deux Entrées pour le fil de la Table ; deux Potages dans deux Pots à Oille pour les bouts de la Table ; deux Terrines pour les flancs, huit Hors-d'œuvres ; huit Entrées pour relever les huit Hors-d'œuvres, servies dans quatre Plats à festons ; quatre Caisses pour les coins de la Table⁴⁵ ».

Outre la saisonnalité, les jours maigres et les jours gras, les repas étaient parfois organisés autour d'un principal ingrédient ; comme le menu « en racines » de Massialot⁴⁶, ou les menus « tout en bœuf », « tout en veau », « tout en mouton », « tout en cochon », « tout en œufs » de Menon⁴⁷. Mais le lourd cérémonial du repas d'apparat commençait à lasser les élites des Lumières. Le Régent mit à la mode le souper intime : « une réunion privée, conçue sur une petite échelle, qui se déroule dans une atmosphère de liberté très étudiée, sans l'ombre d'un thème iconographique ou d'un message politique⁴⁸ ». La salle à manger contribue à cette évolution. Dans les années 1730, Louis XV en fait installer deux dans ses « Petits Cabinets » de Versailles pour s'éloigner du rituel des repas publics⁴⁹. A Choisy il réaménage celle du Château Vieux et en installe une nouvelle dans le Château Neuf pour y souper avec ses proches, comme en témoignent les recueils de Brain de sainte-Marie.

Les menus de Choisy (1744-1759)

Regroupés dans huit recueils manuscrits intitulés *Voyages du Roy au château de Choisy avec les logements de la Cour et les menus de la Table de sa Majesté*, les menus de la résidence royale de Choisy sont une étape importante. Ils se situent entre la feuille de service des officiers de bouche et le menu de table du XIX^e siècle. Ils « n'étaient

⁴⁴ Vincent La Chapelle, *Le Cuisinier moderne, qui apprend à donner toutes sortes de repas...*, La Haye, 1742, édition Daniel Morcrette, 1984, t. 1.

⁴⁵ Vincent La Chapelle, *Le Cuisinier moderne, op. cit.*, t. 5.

⁴⁶ Massialot, *Le Cuisinier roïal et bourgeois...*, *op. cit.*, p. 74.

⁴⁷ Menon, *Les Soupers de la cour, op. cit.*, t. 1, p. 54-62.

⁴⁸ Barbara K. Wheaton, *L'Office et la bouche. Histoire des mœurs de la table en France, 1300-1789*, Paris, Calmann-Lévy, 1984, p. 241.

⁴⁹ Patrick Rambourg, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Perrin (coll. Tempus), 2010, p. 169-172.

pas destinés aux officiers qui préparaient les soupers⁵⁰ ». Ils avaient une fonction mémorielle, et pouvaient avoir une forme rectangulaire ou ronde.

Les premiers, qui étaient généralement calligraphiés, annoncent les menus illustrés du siècle suivant ; les seconds, qui étaient rarement décorés, avaient un « dispositif de dévoilement » du repas (par service) grâce à un cache que l'on faisait tourner. Les convives prenaient alors connaissance des plats qu'ils allaient consommer.

Le recueil conservé à la Bibliothèque historique de la Ville de Paris couvre les années 1747-1748⁵¹, du 86^e voyage au 103^e voyage.

Il informe (comme les autres recueils) des appartements occupés par le roi, par Mme de Pompadour, sa favorite, et par les personnalités de la cour. A chaque voyage correspond une série de menus datés. Ce sont des soupers, à part un « médianoche » (17 février 1748) qui est un repas servi au milieu de la nuit, après un bal, et plus particulièrement « dans le passage d'un jour maigre à un jour gras ». Pour le 86^e voyage du roi, Brain de Sainte-Marie référence six soupers allant du samedi 7 janvier au jeudi 12 janvier 1747. La structure du repas se compose de « 2 Terrines, 2 Oilles, 2 Potages, ENTREES, 2 Grosses Pièces, 2 Relevés, 2 Grands Entremets, 2 Moyens, ROST, 12 ou 16 Petits Entremets », et évolue légèrement selon la saison.

Le 8 février 1747 fut servi un grand souper dans la galerie du château pour fêter l'arrivée de Madame la Dauphine. Sur le milieu de la table du roi (46 à 50 couverts) était placé un dormant qui représentait « Hébé déesse de la jeunesse à qui l'amour rendait les armes ». Le menu est très impressionnant et se compose de « 10 Grandes Entrées, 12 Terrines, 12 Oilles, 12 Relevés des Oilles, 4 Petites Oilles devant le Roi, 48 Entrées, 4 Relevés des Petites Oilles. Second Service, 10 Grands Entremets pour relever les Grandes Entrées, 12 Moyens Entremets pour relever les Terrines, 12 Moyens Entremets pour relever les Oilles, 24 Plats de Rost, 24 Salades, 48 Petits Entremets pour relever le rost et les salades ». C'est un repas officiel et exceptionnel qui se démarque des autres repas qui se tenaient dans la salle à manger.

Car à Choisy, « Louis XV venait oublier sa royauté et la faire oublier aux autres⁵² », et c'est en petit comité (vingt à trente personnes en moyenne) qu'il y goûtait

⁵⁰ Claire Josserand, *Les soupers de Louis XV et les menus de Choisy*, mémoire d'étude (1^{ère} année de 2^{ème} cycle) sous la direction de Béatrix Saule, Ecole du Louvre, 2008, p. 16.

⁵¹ BHVP (Ms 681). Un recueil se trouve à Chantilly, trois recueils à Versailles et trois autres à la BnF.

⁵² P. De Lacroix, *Le Château de Choisy. La ville de Choisy-le-Roi, Thiais, Orly, Villeneuve, Ivry et Vitry. Etudes historiques et monumentales*, Paris, Dumoulin, 1867, p. 27.

des plaisirs gastronomiques, loin des regards de Versailles. D'ailleurs sa maison ne le suivait pas ; ce n'était pas les cuisiniers de la cour qui officiaient à Choisy, mais les plus fins chefs de Paris, témoigne Barbier, avocat au Parlement de Paris : « ce sont des cuisiniers et des officiers de Paris qui sont choisis par le gouverneur de Choisy, et à qui on donne cent écus ou plus par an pour se trouver à tous les voyages...⁵³ ». Les serviteurs étaient également écartés des repas afin de laisser une plus grande liberté de parole aux convives. Le roi pouvait ainsi « donner à son aise les fameux petits soupers de Choisy ».

La « table volante » en était l'attraction. Elle avait en son milieu un plateau mobile qui portait les plats et les bougies. « Il peut, en un instant, descendre au-dessous de la salle et remonter garni d'un nouveau service et d'autant de bougies. A l'entour de la table et à une égale distance sont quatre de ces petits buffets qu'on appelle servantes, où il y a, outre les assiettes, le vin, l'eau etc., de l'encre, des plumes et des cartes, afin de pouvoir demander par écrit les vins ou les liqueurs qu'on peut désirer. Ces buffets sont également mobiles, ainsi que le plateau, et se renouvellent au son de diverses sonnettes, dont les convives tirent le cordon. Par ce moyen, ils sont débarrassés de la présence de la foule des domestiques qui n'apportent que la gêne et la contrainte », lit-on dans les *Annonces, affiches et avis divers* du 10 novembre 1756⁵⁴.

Au-delà des particularités du service, à une époque où l'on parle de « nouvelle cuisine⁵⁵ » et où « la table d'un grand seigneur, servie à présent de la même manière qu'il y a vingt ans, ne satisferait point les conviés⁵⁶ », les menus de Choisy témoignent de l'évolution de la table qui tend à un plus grand raffinement, à l'excellence du goût, et à une simplicité revendiquée dans l'apprêt de l'aliment. Le fait culinaire devient un phénomène de société et la cuisine un art que l'on compare volontiers à la peinture et à la musique. C'est « la gloire d'un Art qui est devenu aussi noble depuis que Vous l'exercez », écrit *Le Cuisinier gascon* (1740) dans son « épître dédicatoire », qui s'adressait probablement à lui-même, « un des meilleurs Cuisiniers de France »⁵⁷.

⁵³ *Chronique de la Régence et du règne de Louis XV (1718-1763) ou journal de Barbier, avocat au parlement de Paris*, Paris, Charpentier, 1858, quatrième série, septembre 1749, p. 395.

⁵⁴ B. Chamchine, *Le Château de Choisy*, Paris, Jouve, 1910, p. 251-252.

⁵⁵ Patrick Rambourg, « La "nouvelle cuisine" des Lumières », *L'Histoire* n° 337 (2008), p. 78-81 ; « La nouvelle cuisine des Lumières » (chapitre VIII), *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, *op. cit.*, p. 139-156.

⁵⁶ Vincent La Chapelle, *Le Cuisinier moderne*, *op. cit.*, t. 1, p. 1.

⁵⁷ *Le Cuisinier gascon*, Amsterdam, 1740, Pau, Manucius, 1999. L'ouvrage est adressé « à son altesse serenissime Le Prince de Dombes ». En fait, le prince de Dombes serait lui-même l'auteur de l'ouvrage qu'il se dédicace. Voir Béatrice Fink, *Les Liaisons savoureuses. Réflexions et pratiques*

On prend l'habitude d'indiquer l'origine des aliments pour donner un gage de qualité aux convives et leur assurer le bon goût recherché. Dans les années 1650, Nicolas de Bonnefons prônait déjà « le vray goust qui se doit donner à chaque espece de chair & de poisson » ; que le potage « aux choux sentent entierement le chou ; aux porreaux le porreau ; aux navets le navet »⁵⁸.

Aux soupers de Louis XV, les gélinottes du Mans, les poules de Caux, les cannetons de Rouen, les chapons de Bruges, les perdrix rouges de Choisy, le marcassin et le chevreuil de Compiègne, le veau de Rouen et de Pontoise⁵⁹ sont à l'honneur. Les menus de Choisy témoignent par-ailleurs de l'ascension des appellations de plats, que l'on constate également dans les livres de cuisine : « à la Strasbourg », « à la provençale⁶⁰ », « à la Toulouse », « à l'espagnole », « à l'anglaise », « à l'italienne », « à l'allemande », et bien d'autres encore, sont régulièrement citées pour les années 1747-1748.

Les menus de restaurant : une nouvelle évolution

Ainsi les menus de Choisy représentent-ils un moment charnière dans la mutation des menus : ils ne semblent pas réservés aux professionnels de bouche ni avoir leur place sur la table, mais ils établissent un lien plus ou moins direct entre les acteurs de la cuisine et les convives. Cette évolution, qui s'inscrit dans la modernisation et l'aura de la cuisine française, reste dans le cadre intimiste des soupers de Louis XV. L'arrivée du restaurant dans les années 1760 apporte une nouvelle visibilité au menu. Les premiers restaurants sont des établissements proposant une cuisine de santé⁶¹ : la « nouvelle cuisine » des Lumières se voulant plus légère et plus saine.

« Depuis quelques années [...], une nouvelle classe de traiteurs, que l'on nomme *restaurateurs*, [s'est formée à Paris], écrit Des Essarts dans ses *Causes célèbres*,

culinaires au dix-huitième siècle, Saint-Etienne, Publications de l'Université de Saint-Etienne, 1995 (publication 1996), p. 91-93 ; *Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français*, *op. cit.*, p. 207.

⁵⁸ Nicolas de Bonnefons, *Les Délices de la campagne*, Amsteldan, Raphaël Smith, 1655, p. 213.

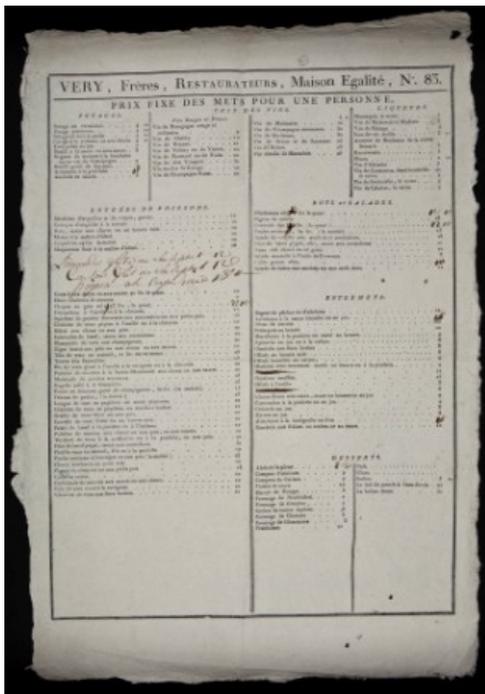
⁵⁹ Selon le recueil de la BHVP.

⁶⁰ Patrick Rambourg, « L'Appellation "à la provençale" dans les traités culinaires français du XVII^e au XX^e siècle », *Provence Historique*, t. LIV – fascicule n° 218, octobre-décembre 2004, p. 473-483.

⁶¹ Patrick Rambourg, « De l'émergence des restaurants à leur succès » (chapitre XI), *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, *op. cit.*, p. 185-202 ; « Des métiers de bouche à la naissance du restaurant : l'affirmation de Paris comme capitale gastronomique (XVI-XVIII^e siècle) », *Les histoires de Paris (XVI^e-XVIII^e siècle)*, colloque de Québec (22-25 septembre 2010).

*curieuses et intéressantes*⁶² (1786). Le principal objet de leur établissement est de tenir chez eux, des comestibles propres à réparer les tempéramens & les forces épuisées par une maladie, ou par quelque exercice violent. C'est un secours toujours prêt pour les personnes qui, n'ayant pas leur résidence à Paris, n'y tiennent point de maison, & ne peuvent que difficilement se procurer, dans le logement qu'ils occupent, les restaurans⁶³ que l'état de leur santé peut exiger à toutes les heures. » C'est « le rendez-vous de ceux dont la délicatesse & la santé ne s'accommodent pas des mêts qui se servent sur les tables de la plupart des traiteurs ordinaires, & sur-tout de leur manière de les apprêter. » C'est surtout le rendez-vous des élites toujours prêtes à se démarquer des autres groupes sociaux.

Dès la fin du XVIII^e siècle, les restaurants présentent à leur clientèle des menus-cartes en « forme d'affiches tabulaires⁶⁴ », avec les prix de chaque mets. Ce sont des sortes de tableaux énumérant des plats classés par catégorie.



Carte, vers 1793. Restaurant Véry, Maison Egalité, Paris. BHVP. Crédits photo Bibliothèque historique de la Ville de Paris / Cl. R. Smah / Actualités, 77.

La carte du restaurant « Véry » en est un bel exemple. Datant des années 1790 et conservée à la Bibliothèque historique de la Ville de Paris, c'est l'une des plus anciennes cartes de restaurant qui nous soit parvenue. L'en-tête annonce « VERY,

⁶² *Causes célèbres, curieuses et intéressantes, de toutes les cours souveraines du royaume, avec les jugemens qui les ont décidées*, Paris, 1786, t. 143, p. 147.

⁶³ Le restaurant est d'abord un bouillon de santé, dont la recette est répertoriée dans les recueils de recettes depuis fort longtemps.

⁶⁴ Barbara K. Wheaton, « Le menu dans le Paris du XIX^e siècle », *op. cit.*, p. 98.

Frères, Restaurateurs, Maison Egalité, n° 83 ». Le « prix fixe des mets » est donné pour une personne, les plats et les vins sont classés par colonne. On y trouve notamment la catégorie des « potages » (« au vermicel » ou « à la julienne ou aux choux », par exemple) ; celle des « entrées de poissons » comme la « morue à la maître-d'hôtel » ou le « tronçon d'anguille à la tartare » ; celle des « rots et salades » avec le « veau rôti chaud ou en gelée » ou la « salade de laitue aux anchois ou aux œufs durs », entre autres ; celle des « entremets », dont l'« omelette aux fraises ou seulement au sucre » ; celles des « desserts », des « vins rouges et blancs » et des « liqueurs ».

Nombre d'établissements emploient ces menus-cartes, comme le montre Honoré Blanc dans son *Guide des dineurs ou statistique des principaux restaurants de Paris* (1814), où sont répertoriées pas moins de 21 cartes de restaurants « qui jouissent d'une réputation honorable ». Il s'adresse à celui qui voudrait choisir au coin de son feu, avant de sortir de chez lui, l'endroit où il dînera, connaître la composition de son repas et ce qui lui « en coûtera pour satisfaire le premier, le plus naturel, et le plus durable des besoins...⁶⁵ ». Le client peut également choisir ses plats à partir d'une carte présentée à table, comme au « Café de Paris », situé à l'angle du boulevard des Italiens et de la rue Taitbout. Ayant la forme d'un petit livret, la carte⁶⁶ (des années 1830-1850) fonctionne comme un répertoire avec des « signets » correspondant à une catégorie de plats : potages, hors-d'œuvre, entrées de bœuf, entrées de veau, entrées de mouton, entrées de volaille, pâtisserie et gibier, poisson, rots, entremets, œufs et entremets sucrés, dessert, vins rouges, vins, cafés et liqueurs. Ch. Paul de Kock témoigne de cette évolution dans « Les restaurants et les cartes de restaurateurs » (1834) :

« Maintenant, au lieu d'une grande pancarte incommode à tenir, et sur laquelle l'œil ne trouvait pas facilement ce qu'il cherchait, les restaurateurs ont de petits carnets où chaque genre est classé à part, et par ordre alphabétique. Cette nouvelle espèce de carte est infiniment préférable à l'ancienne. Voulez-vous du chevreuil ? Vous ouvrez le livre aux entrées de gibier ; là, vous trouvez le chevreuil sous dix formes diverses, vous n'avez plus qu'à choisir celle qui flatte votre appétit. Désirez-vous un plat friand ? Vous mettez le pouce sur les entremets sucrés, et vous n'avez pas la peine de chercher une croquette de riz ou une charlotte parmi les épinards et les macaronis. [...]

⁶⁵ [Honoré blanc], *Le Guide des dineurs, ou statistique des principaux restaurants de Paris*, Paris, Chez les Marchands de Nouveautés, 1814, p. 1-2.

⁶⁶ Cette carte est à la BHVP.

Entrez au café Anglais, au café de Paris ; prenez une carte, et dites-moi si jadis elles offraient cette variété, cette infinité d'accommodemens !... rien que pour les côtelettes de mouton, vous trouverez une demi colonne de préparations.⁶⁷ »

Un menu du même type⁶⁸ imprimé à Nantes (1857) est appelé « carte du jour », pour des « salons de 2 à 40 couverts » et des « diners et déjeuners de 5 à 25 francs par tête, compris ou non compris le vin, avec menus faits à l'avance ». « Les personnes qui occupent les Salons, sont priées d'écrire leur dîner, afin de ne pas éprouver de retard », et la clientèle de commander à l'avance « les Gratins et les Soufflés pour ne pas attendre ». Mais il ne suffit pas de savoir manger un bon dîner, il faut aussi savoir le commander « et ne pas se laisser éblouir par les cartes de restaurateurs, [car] ce n'est point une connaissance futile que celle des cartes de restaurateurs, [...] c'est un talent plus rare qu'on ne [le] pense⁶⁹ », explique encore Ch. Paul de Kock. La lecture d'une carte de restaurant demande en effet un minimum de connaissance pour ne pas se laisser éblouir par les appellations et le nombre des mets, et éviter une facture trop élevée à la fin du repas, comme le découvre Lucien de Rubempré au terme d'un dîner chez « Véry » (*Illusions perdues* de Balzac), avant de s'orienter vers les restaurants à prix fixe.

Ces établissements s'adressent à une clientèle moins fortunée que celle des restaurants à la carte. Ils suscitent « l'intérêt général des contemporains⁷⁰ » qui peuvent y manger un bon repas pour une somme modeste. Le menu à prix fixe détermine sa composition. Pour un dîner à 2 francs, servi à la fin des années 1820 au restaurant de M. Follet au Palais Royal, le client consomme du pain à discrétion, une demi-bouteille de vin de Bourgogne ou de Chablis, quatre plats au choix et un dessert. Pour 50 centimes de plus, une bouteille de vin de Mâcon, de Bordeaux ou de Chablis première qualité ; et « une demi-tasse de café et un petit verre d'eau-de-vie de Cognac » s'il ajoute 40 centimes. Le déjeuner à 1 franc 50 propose un plat de moins que le dîner à 2 francs, « ou deux plats et une tasse de café à la crème, ou une tasse de chocolat. On peut remplacer son vin par un thé. *Pour 2fr.* on a une bouteille de vin rouge ou blanc. On

⁶⁷ Ch. Paul de Kock, « Les restaurants et les cartes de restaurateurs », *Nouveau Tableau de Paris au XIX^e siècle*, Paris, Librairie de Mme Charles-Béchet, 1834, T. 4, p. 85-86.

⁶⁸ BnF (FOL-WZ-861).

⁶⁹ Ch. Paul de Kock, « Les restaurants et les cartes de restaurateurs », *op. cit.*, p. 80.

⁷⁰ Jean-Paul Aron, *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au 19^e siècle*, Cahiers des Annales n° 25, Paris, Armand Colin, 1967, p. 24.

peut remplacer ses plats, soit par une demi douzaine d'huîtres, ou deux petits hors-d'œuvre, ou une demi-tasse de café, ou un verre de liqueur, ou un verre de vin de Grenache, muscat, Lunel, Frontignan, ou toute espèce de dessert », explique César Gardeton dans son *Nouveau guide des dineurs ou répertoire des restaurants à la carte ou à prix fixe*⁷¹ (1828).

D'un service à l'autre : l'affirmation du menu de table

Pour Brillat-Savarin, la carte d'un restaurant est « l'état nominatif des mets, avec indication du prix », et la « carte à payer, la note de la quantité des mets fournis et de leur prix »⁷². Mais dès les années 1830, des restaurants comme Le Rocher de Cancale donnent au client « d'un grand dîner commandé », une carte l'informant de ce qui lui sera servi au cours du repas, afin de ménager son appétit « pour les mets qui flattent le plus [sa] sensualité⁷³ ». C'est un usage qui se développera « dans les cercles et dans les grandes tables d'hôte ». Plusieurs tables d'élite prennent en effet l'habitude de « distribuer aux convives le menu, la carte, le programme du dîner », écrit Eugène Briffault dans son *Paris à table*⁷⁴ (1846).

Ce genre de menu s'impose d'abord dans les dîners distingués, où « le bon genre exige [...] que les amphitryons ou les maîtres d'hôtel aient soin d'en faire distribuer à la place de chaque invité⁷⁵ ». Ce sont des menus individuels « rédigés à l'intention de chaque convive et ils leur indiquent la composition du dîner auquel ils ont été conviés⁷⁶ ». Leur usage se répand rapidement dans la seconde partie du XIX^e siècle, et les pièces les plus anciennement répertoriées datent des années 1840⁷⁷ : 1845 pour la collection Didier de Meester de Betzenbroeck, 1846 pour la Bibliothèque municipale de Dijon. Pour cette dernière, c'est un banquet du « Conseil Provincial de Brabant » du 16

⁷¹ César Gardeton, *Nouveau guide des dineurs ou répertoire des restaurants à la carte et à prix fixe...*, Paris, J. Breauté, Libraire, 1828, p. 26.

⁷² Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, (1826), Paris, Champs Flammarion, 1982, p. 276.

⁷³ Ch. Paul de Kock, « Les restaurants et les cartes de restaurateurs », *op. cit.*, p. 79.

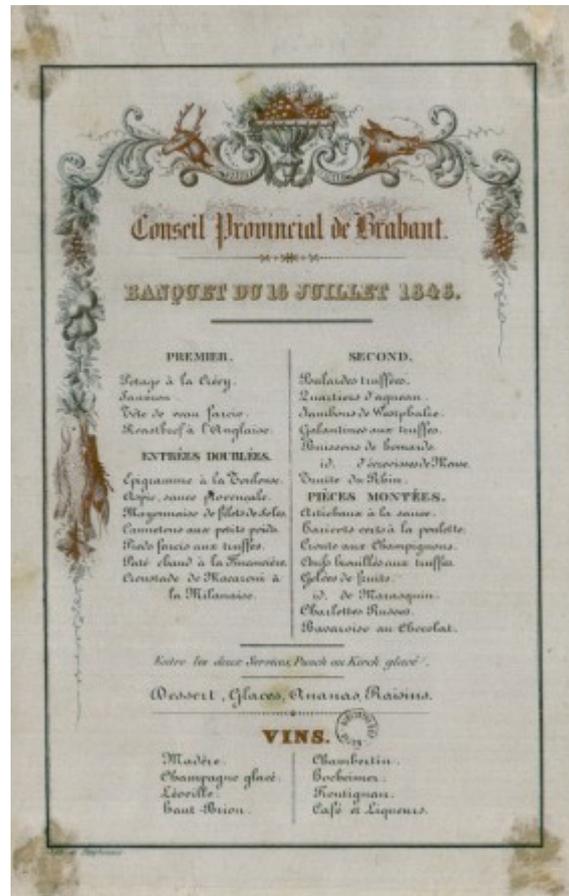
⁷⁴ Eugène Briffault, *Paris à table*, Paris, J. Hetzel, 1846, p. 94-95.

⁷⁵ Urbain Dubois et Émile Bernard, *La Cuisine classique. Etudes pratiques raisonnées et démonstratives de l'école française appliquée au service à la russe*, (1856), Manucius, Pau, 2000, T.1, p. 1.

⁷⁶ Paul Janssens et Siger Zeischka, « Gastronomie et convivialité aristocratiques », *La noblesse à table. Des Ducs de Bourgogne aux rois des Belges*, *op. cit.*, p. 14-15.

⁷⁷ Il existe bien sûr des menus avant les années 1840, comme par exemple le menu du « jury dégustateur » de Grimod de la Reynière, le 13 mars 1810 (BM de Dijon (M IV 333)). Mais il ne semble pas être un menu individuel, et nous ne savons pas s'il était ou non disposé sur la table.

juillet⁷⁸. Les mets sont classés par catégorie et répartis sur deux colonnes correspondant au premier et au second service. Le troisième service, celui du dessert, étant présenté à la suite des deux colonnes.



[Banquet du Conseil provincial de Brabant, 16 juillet 1846. M III14.BM Dijon](#)

Le banquet est servi « à la française ». Mais « on ne sert plus aujourd'hui de ces dîners de 36 à 48 entrées différentes, avec leur complément, c'est-à-dire autant d'entremets et de rôts en proportion », écrivent Urbain Dubois et Émile Bernard dans *La Cuisine classique* (1856). Le service à la française s'est adapté à la modernité du temps en diminuant le nombre de plats, et concerne plus particulièrement les dîners, les soupers de bals ou les buffets.

Il n'en reste pas moins critiqué, car les plats chauds posés sur la table refroidissent rapidement « pour être dégustés dans leur plus parfaite succulence, car ils sont mangés trop longtemps après leur cuisson⁷⁹ ». Pour Jules Gouffé (1867), « il est

⁷⁸ BM de Dijon (M III 14). Patrick Rambourg, « Un banquet servi à la française le 16 juillet 1846 », *Papilles*, *op. cit.*, p. 65-68.

⁷⁹ Urbain Dubois et Émile Bernard, *La Cuisine classique*, *op. cit.*, p. VIII.

incontestable qu'il y a un très grave inconvénient à faire attendre indéfiniment sur la table certains mets qui ne peuvent que perdre de leurs qualités, pour peu qu'on les laisse languir⁸⁰ ».

Le service à la française est ainsi peu à peu délaissé, et remplacé par un autre service (à la russe) où les plats chauds sont découpés en cuisine, dressés, et servis directement aux convives. Ce nouvel ordonnancement « a pour résultat précieux de faire déguster les mets dans les meilleures conditions possibles, puisqu'ils sont dressés aussitôt arrivés à leur point précis de cuisson et servis immédiatement⁸¹ », expliquent Dubois et Bernard.

Mais cette évolution ne se fera pas sans débat, car elle touchait l'organisation de la cuisine et inquiétait les chefs qui pouvaient y voir une perte des valeurs artistiques de la cuisine française⁸². Devant l'indécision et la difficulté de choisir, ils en viendront à utiliser les deux services (à la française et à la russe) et un service mixte mélangeant les deux précédentes méthodes. On ira même jusqu'à parler de service « franco-russe » :

« Pour le service à la Franco-Russe, les hors-d'œuvre froids, les pièces froides, les desserts, pièces montées doivent figurer sur table ; les entre-mets, s'ils sont chauds, seulement au moment de les servir. Les compotes doivent être sur table ; les gelées ne doivent figurer sur table qu'au commencement du rôti. Quant aux mets chauds, ils doivent être découpés en cuisine, sans exception, et dressés en maître par les cuisiniers, *puis saucés*. On envoie le restant des sauces dans une saucière bien chaude. Avec ce système, on appréciera la succulence des sauces ce qui ne serait pas possible autrement⁸³. »

Le service des plats de cette époque pouvait ainsi être agencé de trois manières différentes : à la française, à la russe, ou mixte. Ce qui explique bien souvent l'incompréhension du néophyte d'aujourd'hui lorsqu'il cherche à comprendre l'ordonnancement des mets des menus de la seconde moitié du XIX^e siècle ; il n'est en effet pas toujours évident d'y distinguer la méthode employée. Mais pour Jules Gouffé,

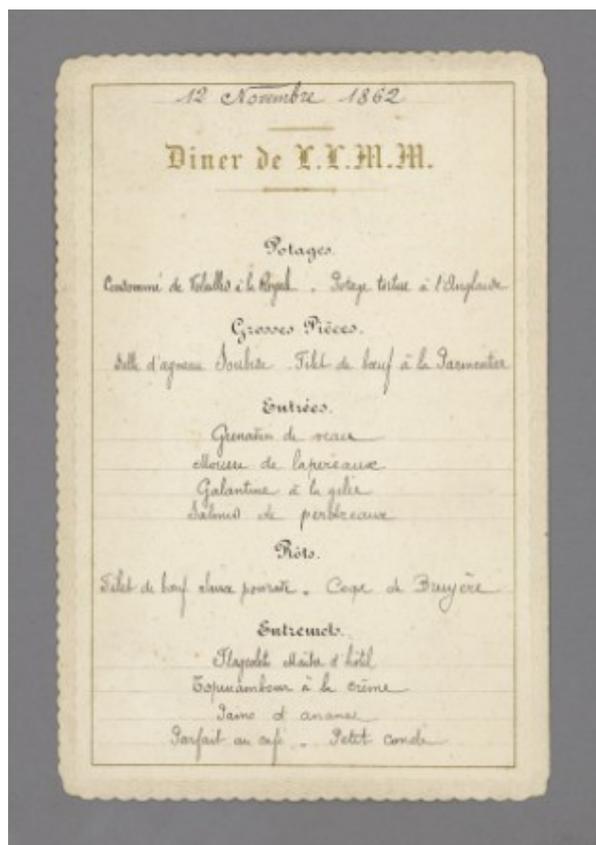
⁸⁰ Jules Gouffé, *Le Livre de cuisine, op. cit.*, p. 335.

⁸¹ Urbain Dubois et Émile Bernard, *La Cuisine classique, op. cit.*, p. IX.

⁸² Patrick Rambourg, « Service à la française et service à la russe dans les menus du XIX^e siècle », *La noblesse à table. Des Ducs de Bourgogne aux rois des Belges, op. cit.*, p. 45-51.

⁸³ Ange Sautel, *Manuel-annuaire de la cuisine française. Les Menus d'Aix-les-Bains suivi du nouveau service de table*, Aix-les-Bains, 1886, p. 7-8.

qui prônait « la fusion des deux systèmes », « les convives ne s'informeront guère, sans doute, s'ils sont servis plus particulièrement à *la française* qu'à *la russe*. Ce qu'il reconnaîtront, j'ose l'affirmer, c'est que le dîner qu'on leur présente réalise les points les plus essentiels de l'art culinaire⁸⁴ ». On ne peut que le constater à la lecture du menu du dîner⁸⁵ qu'il servit au Palais des Tuileries, à Napoléon III et à l'Impératrice Eugénie le 12 novembre 1862 :



[Dîner impérial, 12 novembre 1862. Palais des Tuileries, Paris. M II 23. BM Dijon](#)

« Potages : Consommé de Volailles à la Royale – Potage tortue à l'Anglaise.

Grosses Pièces : Selle d'agneau Soubise – Filet de bœuf à la Parmentier.

Entrées : Grenadin de veau – Mousse de lapereaux – Galantine à la gelée – Salmis de perdreaux.

Rôts : Filet de bœuf sauce poivrée – Coqs de Bruyère.

Entremets : Flageolets Maître d'hôtel – Topinambour à la crème

– Pains d'ananas – Parfait au café – Petit Condé. »

⁸⁴ Jules Gouffé, *Le Livre de cuisine*, op. cit., p. 336.

⁸⁵ BM de Dijon (M II 23).

La grammaire du menu

L'évolution du service des mets contribue au succès du menu de table : « l'adoption du service à la russe le rendait d'ailleurs à peu près indispensable⁸⁶ ». La diminution du nombre des plats pour un dîner permettait de les inscrire, ainsi que les vins, « sur des cartes d'un format assez restreint pour qu'elles ne fussent pas une gêne pour les convives⁸⁷ ». Le menu n'est dès lors plus un matériau de travail à l'adresse du personnel de salle, mais un accessoire au service du convive : il marque sa place, tout en l'informant des plats qu'il allait consommer au cours du repas. Mais il devient en même temps un outil de communication pour les chefs qui prêtent attention à la conception et à la rédaction du menu : « Nous avons supprimé les articles (*le, la, les*), qui précèdent la désignation des mets, expliquent Urbain Dubois et Émile Bernard (1856), car nous sommes convaincus qu'un menu peut très-bien se passer de cette adjonction sans but déterminé, et qui a l'inconvénient d'en rendre la lecture monotone à force d'uniformité.⁸⁸ »

Jules Gouffé (1867) conseille aux jeunes praticiens de ne jamais les faire trop à l'avance pour éviter les difficultés et les mécontentements. De ne les imprimer qu'après avoir « rassemblé tous les approvisionnements » et d'être « sûr des choses » qu'ils pourront servir. Car le menu est « l'annonce sérieuse et positive de mets dont l'exécution doit suivre ». C'est seulement au moment où le cuisinier revient des halles et où il aura son dîner complet dans sa cuisine, qu'il s'occupera « d'en faire le programme officiel et définitif », poursuit-il. Le risque, en effet, est de ne pas réaliser ce qui a été annoncé, faute d'avoir pu se procurer les denrées prévues. « Or, quoi de plus souverainement déplaisant qu'un menu qui ne tient pas ses promesses, qui leurre les convives en leur mettant sous les yeux des titres de mets qu'ils attendront vainement et qu'on sera dans l'impossibilité de leur offrir !⁸⁹ ».

Le menu est une affaire trop sérieuse pour être négligé. Auguste Escoffier y consacre plusieurs pages dans *Le Livre des menus* (1912). « La composition d'un Menu est soumise à des règles formelles », nous dit-il. Celle de l'alternance est généralement admise et observée : elle consiste à prescrire un « potage clair et un

⁸⁶ Jules Gouffé, *Le Livre de cuisine, op. cit.*, p. 337.

⁸⁷ Auguste Escoffier, *Le Livre des menus, op. cit.*, p. 7.

⁸⁸ Urbain Dubois et Émile Bernard, *La Cuisine classique, op. cit.*, p. 2.

⁸⁹ Jules Gouffé, *Le Livre de cuisine, op. cit.*, p. 337.

potage lié », lorsque le repas comporte deux potages ; à prévoir « des viandes brunes et des viandes blanches ; des volailles et des gibiers ; des sauces brunes et des sauces blondes ou blanches ». Il est également important d'éviter les « répétitions de garnitures », à l'exception des champignons et des truffes. Le menu doit aussi « s'harmoniser avec l'état d'esprit des amphitryons et des convives, s'en inspirer, le refléter même... ». Car un dîner de gala diffère d'un dîner d'affaire, un dîner d'artiste de celui d'une première communion, etc. Le menu doit être « en accord complet avec le genre, la classe, les habitudes des personnes auxquelles le Dîner doit être servi ». On évitera les « mets lourds, épicés ou de composition inusitée et bizarre » et on fera place « aux entrées légères, aux entremets fins, aux glaces délicates, aux desserts de choix » si les dames y sont nombreuses. Pour un dîner d'hommes, « le Menu devra être plus substantiel [et] les mets plus relevés » avec par exemple « des gibiers d'un fumet plus marqué »⁹⁰.

« A Paris, écrit la Baronne Staffe dans ses *Règles du savoir-vivre dans la société moderne* (1891), le menu est plutôt délicat et varié qu'abondant : dans quelques provinces, à la campagne, c'est le contraire, mais tout dépend des ressources des lieux, le plus souvent⁹¹ ». Avec le XX^e siècle la tendance au menu court se confirme : « là où le temps est limité, le Menu doit également l'être ». Les convives pourront le déguster sans hâte et l'apprécier d'autant plus que « la vie trop active ne nous permet pas d'accorder aux plaisirs de la table les longues heures que nos pères avaient coutume d'y consacrer », explique Escoffier⁹². Ainsi, le menu du dîner offert par la presse bordelaise à Charles Monselet, le 17 septembre 1876, n'a pas moins de treize plats, alors que le menu du 39^e dîner de G. de Mortillet, servi le mardi 15 mars 1910, ne se compose que de sept plats environ (voir iconographie page 38)⁹³.

Peu à peu se mettent également en place des usages dans l'écriture du menu. Car sa rédaction n'est pas aussi aisée qu'on pourrait le penser. L'emploi des genres singulier et pluriel est bien souvent problématique et peut devenir un véritable casse-tête. La règle communément admise est d'employer le singulier : « lorsque l'on écrit sur un Menu : *Saumon, Turbot, Chapon, Faisan*, etc., quel que soit le nombre ou la

⁹⁰ Auguste Escoffier, *Le Livre des menus*, op. cit., p. 8.

⁹¹ Baronne Staffe, *Usages du monde. Règles du savoir-vivre dans la société moderne*, 1891, Paris, Tallandier (Texto), 2007, p. 153.

⁹² Auguste Escoffier, *Le Livre des menus*, op. cit., p. 10.

⁹³ Les deux menus sont à la Bibliothèque des Arts décoratifs.

quantité de ces produits qu'on ait en vue, c'est *du Saumon, du Turbot, du Chapon, du Faisan, etc.*, qui sera servi. Que les convives soient deux ou mille, cela ne change absolument rien à la *nature, à l'espèce* de la marchandise servie.⁹⁴ » Mais il est convenu de garder les ingrédients au pluriel qui s'écrivent habituellement ainsi, comme les petits pois, les haricots verts, les lentilles, les petits oignons, les épinards, etc.

A certaines préparations culinaires peuvent néanmoins convenir les deux formes ; notamment les quenelles que l'on met au pluriel lorsqu'on les emploie en garniture (« consommé aux quenelles de volaille », « vol-au-vent aux quenelles de brochet »...), ou au singulier lorsqu'il s'agit d'un mets principal (« quenelle de sole au coulis d'écrevisse », « quenelle de faisan aux truffes »). On retrouve ces deux cas avec le « perdreau aux choux » et le « chou braisé », le « poulet sauté aux champignons » et le « champignon grillé ». Comme l'écrit Auguste Escoffier : « les garnitures étant supposées *parties* (comme elles le sont, en effet, généralement) prennent presque toujours le pluriel ; les mêmes produits servis sous une autre forme, comme mets, c'est-à-dire représentant un *entier, un tout, un élément principal*, prennent au contraire le singulier⁹⁵ ».

Si ces principes contribuent à une meilleure cohérence rédactionnelle des menus, ils ne semblent pas toujours connus ou appliqués : la cacophonie du singulier et du pluriel n'a pas totalement disparu, sans parler de l'emploi de la majuscule bien souvent injustifié. A un souper (décembre 1913) du restaurant Larue⁹⁶, célèbre établissement parisien dirigé par le chef Edouard Nignon, les mets du menu sont précédés d'articles : « Le Caviar Frais et Pressé », « Les Mignons de Caille Régence », « Les Coquilles de Foie Gras de Chez Larue », etc. A un déjeuner du 2 juin 1956⁹⁷, servi à « Hostellerie du Change » à Nantes, le menu est ainsi rédigé : « Truites à la Hussarde », « Filet de Bœuf Descartes », « Petits Pois de Chantenay à la Bretonne », « Coupes de Fraises à la Crème ». Et au « déjeuner offert par Monsieur le Président de la République et Madame Valéry Giscard d'Estaing à l'occasion de la réception de Monsieur Paul Bocuse dans le grade de Chevalier de la Légion d'Honneur » (25 février 1975)⁹⁸, repas organisé par Paul Bocuse, Pierre et Jean Troisgros, Michel Guérard et Roger Vergé,

⁹⁴ Auguste Escoffier, *Le Livre des menus, op. cit.*, p. 15.

⁹⁵ *Ibid.*, p. 17.

⁹⁶ Menu de la Bibliothèque des Arts décoratifs.

⁹⁷ Collection personnelle.

⁹⁸ BM de Dijon (M IV 14).

quatre mets du menu sont écrits sans articles (« Soupe de truffes », « Escalope de Saumon de Loire à l'oseille », « Canard Claude Jolly », « Fromages ») et deux avec articles : « Les petites salades du Moulin » et « Les desserts ».



[Déjeuner offert à l'occasion de la réception de Paul Bocuse dans le grade de Chevalier de la Légion d'Honneur par Valéry Giscard d'Estaing, 25 février 1975. Palais de l'Élysée, Paris. M IV 14. BM Dijon](#)

Du menu artistique au menu publicitaire

Peu à peu le menu individuel devient un véritable phénomène de société. Son usage s'étend à toutes les couches de la population, mais plus lentement à la campagne. « Autrefois, seuls les « Messieurs » disposaient sur leur table des menus imprimés », témoigne la cuisinière d'un village bourguignon (Minot). La pratique s'y développe timidement durant les années 1930, « et devient générale et même obligatoire après la dernière guerre » pour les repas de fête (baptême, communion, mariage, etc.). Et longtemps ce fut le secrétaire de mairie qui les rédigea⁹⁹. Reflétant l'évènement concerné, le menu devient un objet symbole marquant les grands moments de la vie (privée, professionnelle, officielle, société, etc.)

Le plus souvent, il « est encadré par une vignette agréable et attrayante. On trouve dans le commerce des estampes pour menus ; on peut aussi en préparer soi-même, si l'on a du goût, des connaissances artistiques, de l'originalité, et si l'on dispose d'un peu de temps », explique à ses lectrices le *Larousse ménager* de 1926. On le rend également « de plus en plus artistique, de plus en plus luxueux. [...] Les plus grands artistes ne crurent pas déroger en les illustrant eux-mêmes », confirme le *Larousse gastronomique* (1938).

⁹⁹ Yvonne Verdier, *Façons de dire, façons de faire. La laveuse, la couturière, la cuisinière*, Paris, Gallimard, 1979, p. 279.

Les menus de la « Société des Amis des Livres » en sont un bel exemple. Les membres de la Société se retrouvaient régulièrement à des dîners au « Café de la Paix », « Chez Larue », ou au domicile du président de l'association, Henri Beraldi (1901-1931). Les menus étaient illustrés « soit à l'eau-forte en noir ou en couleurs, soit sur bois en noir ou en couleurs », par de grands illustrateurs des années 1900-1930¹⁰⁰. Citons, entre-autres, Jacques Villon, Steinlen, Picart Le Doux, J.E. Laboureur, etc. Il en est de même de bien d'autres associations ou sociétés, telle la « Compagnie de la Belle Table », fondée en avril 1947 par Georges Villa, avec le soutien de Curnonsky. Les membres se retrouvaient sept fois par an autour d'un dîner de haute qualité à une grande table parisienne. A chaque repas était édité « un menu gravé sur cuivre, sur bois ou lithographié, œuvre d'un artiste de renom ». Le centième et dernier dîner se déroula chez Maxim's le 1^{er} décembre 1966¹⁰¹.

La publicité s'empare également des menus. Les industries agro-alimentaires « expédient aux restaurateurs leurs fonds de cartes illustrées à l'effigie de leur maison¹⁰² ». Dans un premier temps se sont les produits ayant « un rapport direct avec l'art de la table ou la confection de plats, à commencer par les marques de champagnes, vins et spiritueux... » ; les marques de potages, de biscuits et de chocolat « puis viennent le linge de maison, les crèmes de beauté et beaucoup d'autres¹⁰³ ». Nombre de bibliothèques disposent de menus publicitaires dans leurs collections ; notamment la Bibliothèque Forney et la Bibliothèque des Arts décoratifs à Paris, ou encore la Bibliothèque municipale de Dijon.

Cette dernière a une belle série de menus publicitaires de la Société Bénédictine de Fécamp, allant de 1898 à 1903¹⁰⁴. Quatre thèmes iconographiques y sont abordés : le premier correspond à des repas des époques antérieures, avec, par exemple, les mousquetaires prenant un déjeuner champêtre tout en buvant de la Bénédictine, ou

¹⁰⁰ Gérard Oberlé, *Les Fastes de Bacchus et de Comus*, Paris, Belfond, 1989, p. 486. On peut y voir des illustrations de menus de la « Société des Amis des Livres ».

¹⁰¹ Michèle Tampieri, *Par le menu... Arts de la table et faïences de Lorraine*, op. cit., p. 59-60. La bibliothèque municipale de Metz dispose d'un ensemble de 97 menus de la « Compagnie de la Belle table », du 4 juin 1947 au 2 février 1966.

¹⁰² Zeev Gourarier, « Le siècle des gastronomes », *A Table au XIX^e siècle*, op. cit., p. 128.

¹⁰³ Philippe Mordacq, *Le Menu. Une histoire illustrée de 1751 à nos jours*, Paris, Robert Laffont, 1989, p. 117.

¹⁰⁴ BM de Dijon (M IV 300), (M III 634) (M III 636-644), (M III 657-664), (M III 668), (M III 670-671). Illustration page... (cote M III 420)

un couple attablé en tenue d'inspiration médiévale se faisant servir la liqueur vantée. La devise étant : « toujours à la fin du repas un verre de BÉNÉDICTINE ».



[Banquet du congrès de la Fédération de la Côte-d'Or des vétérans des armées de terre et de mer, 24 août 1902. Restaurant Le Pré-aux-clerics, Dijon. M III 420. BM Dijon](#)

Le deuxième thème concerne les provinces françaises. Chaque région est illustrée par une jeune femme en costume traditionnel dans un encadrement de style Art nouveau : pour la Guyenne et le Comté de Nice elles tiennent un verre à la main, pour la Bretagne le verre est posé sur une coupelle, et pour la Corse la jeune femme porte une bouteille de Bénédictine sur la tête. Le troisième thème présente des vues intérieures et extérieures du « Palais Bénédictine » de Fécamp, dans un environnement floral et végétal avec une bouteille dessinée au-dessous de chaque vue ; « Le Verre de BÉNÉDICTINE » devenant désormais la devise. Enfin les fleurs sont le dernier thème abordé de cette série. Une sorte de certificat apparaît en bas à gauche des menus avec comme inscription : « La Société Bénédictine ne possède à FÉCAMP qu'un seul établissement et ne fabrique qu'une liqueur La Bénédictine. Exiger la marque et refuser toute imitation ». Pour illustrer ses menus la société faisait appel à des artistes, comme Louise Abbéma connue pour son portrait de Sarah Bernhardt.

Cette approche artistique et publicitaire du menu concourt à son succès. Outre le détail des mets, le menu devient un outil de communication pour les grandes marques françaises et un moyen de populariser les illustrateurs auprès d'un large

public. Ainsi peut-on lire au sujet de la société LU : « L'édition de menus témoigne de la volonté [...] de multiplier les techniques et les supports publicitaires pour la marque [...]. Le menu est par excellence l'annonce de plaisirs gastronomiques raffinés, associés à un événement festif et convivial. Son attrait visuel doit suggérer l'excellence du contenu et inciter à la gourmandise...¹⁰⁵ »

Les menus d'un restaurant parisien sous l'occupation

Au-delà des plaisirs gastronomiques, le menu contribue à l'histoire culinaire et à son évolution. Mais il peut également témoigner des événements majeurs de l'histoire, comme le siège de Paris par les Prussiens en 1870-1871 ou l'Occupation allemande de la Seconde Guerre mondiale. Dans son *Livre des menus* (1912) Auguste Escoffier présente ainsi le menu d'un restaurant servi le 99^e jour du siège de Paris, c'est-à-dire le 25 décembre 1870¹⁰⁶. On y trouve entre autres, du « consommé d'éléphant » et du « civet de kangourou ». En cette période de pénurie tous les animaux de la capitale, même ceux des zoos, devinrent une nourriture potentielle¹⁰⁷. La Bibliothèque des Arts décoratifs a en sa possession le « menu d'un dîner fait pendant le siège de Paris à Saint-Maur ». C'est un « dîner offert par l'Etat major de la 4^e Compagnie à m. m. les Officiers d'Artillerie » le 100^e jour du siège. C'est un moment important pour la dizaine de participants qui apposent leur signature au dos du menu témoignant ainsi de leur présence. Dans le détail des plats on trouve notamment une « soupe au gratin de fromage aux choux de la presqu'île », un « rôti de chapons de la Bresse, échappés de l'Ain », du « fromage s'il en reste », des biscuits et des macarons glacés, etc.

Naturellement le quotidien des parisiens en ces temps de crise ressemblait bien peu à ces repas de fêtes. Les restrictions alimentaires que connurent les Français dès 1939 et pour plusieurs années marquèrent profondément la mémoire collective. Ainsi s'explique le rejet durant des décennies après guerre des aliments qui rappelaient trop l'Occupation, à l'exemple du rutabaga et du topinambour qui ne sont que très récemment revenus sur nos tables. Avec la défaite de 1940, les Français furent très vite confrontés aux problèmes d'approvisionnement des denrées et « de l'alimentation restreinte », et particulièrement les citadins qui sont « plus rapidement

¹⁰⁵ Cité dans Michèle Tampieri, *Par le menu... Arts de la table et faïences de Lorraine, op. cit.*, p. 93.

¹⁰⁶ Auguste Escoffier, *Le Livre des menus, op. cit.*, p. 154.

¹⁰⁷ Patrick Rambourg, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises, op. cit.*, p. 19-20.

Situé au 92 boulevard Rochechouart, l'établissement est de belle tenue comme le suggère la carte du 30 août 1939, rédigée quelques jours avant la déclaration de la guerre. On peut s'en faire une idée en relevant les plats suivants : « écrevisses à la nage », « homard à l'américaine », « langouste de Roscoff mayonnaise », « caviar frais de Volga », « huîtres vertes de Claires », « céleri rémoulade », « pommes à l'huile », « pâté de foie de volaille maison », « jambon de Bayonne », etc. Sole ou truite « au four maison », « turbot froid sauce verte », « bar froid mayonnaise », « ris de veau aux champignons », « coq au vin », « côte de veau cocotte champignon », « entrecôte grillée pommes frites », etc. Une diversité de légumes, de fromages, de fruits, et quelques desserts avec notamment la « tarte aux fraises des bois » et la « compote de reine-claude »... La carte est écrite à l'encre violette et ne présente aucune formule à prix fixe pour un ensemble de plats. Le couvert, le beurre et le demi-citron sont en plus des prix indiqués à côté de chaque mets, et les vins figurent sur le côté gauche de la carte (rosé, beaujolais, bordeaux, côtes du Rhône, bourgogne, macon, aloxe corton, champagne, macon blanc, pelure d'oignon, bordeaux blanc, pouilly fuissé, margaux).

Les restrictions alimentaires apparaissent peu à peu sur la carte du restaurant, avec la mise en place par l'Etat d'un arsenal législatif pour le contrôle de la nourriture, le durcissement de la guerre, puis l'Occupation (juin 1940). Dès le mois de novembre 1939, le lundi devient un jour sans viande de boucherie, le mardi un jour sans bœuf, et le vendredi un jour « sans viande d'aucune sorte » à partir du 15 décembre. Mesure que le restaurateur interprète comme excluant la seule viande rouge, mais non la volaille et les autres animaux de basse-cour, puisque que la carte de ce même jour propose du lapin, du coq, du caneton, de la poularde, de la poule et du poulet¹⁰⁹. La situation continue à évoluer dans le courant du mois de janvier 1940 avec un seul plat de viande par consommateur (100 grammes sans os, 150 grammes avec os) les jours à viande, dans les restaurants, les hôtels et les brasseries. Au printemps les difficultés d'approvisionnement s'accroissent et les pouvoirs publics prennent des mesures dont la presse se fait l'écho, comme *Paris-Soir* pour la « nouvelle réglementation de la consommation de la viande et du nombre des plats dans les restaurants » :

¹⁰⁹ « Lapin sauté aux champignons », « coq au vin », « râble de lapin cocotte champignons », « caneton rôti petits pois », « poularde à la normande », « poule au riz sauce suprême », « poulet rôti cresson », « poulet froid mayonnaise », « foie gras naturel ».

« **On pourra utiliser le lundi à midi, les restes de viande du dimanche.** Le premier jour de restriction de chaque semaine, le menu du repas de midi pourra comporter, au lieu de plats de lapin, de volaille ou de gibier, un plat composé avec celles des viandes dont la vente ou la mise en vente est interdite ce jour-là, sous réserve qu'il s'agisse exclusivement des restes de préparations culinaires ayant figuré aux menus de la veille. En aucun cas, ces viandes, qu'elles soient chaudes ou froides, ne pourront être servies grillées ou rôties. Un potage le matin et deux potages le soir seulement pourront figurer au menu du jour. Pendant toute la première journée de restriction de la semaine, les chefs, directeurs ou gérants des établissements visés seront tenus de conserver le menu de la veille et de le présenter à toute réquisition des commissaires de police ou autres officiers de la force publique. [...] D'autre part, le nombre des plats susceptibles de figurer au menu du jour est limité à dix, savoir : un plat d'œufs au choix, six plats de poissons, de légumes, de pâtes ou de salades, le nombre de plats de poisson ne pouvant pas être supérieur à trois, trois plats de volaille ou de gibier.¹¹⁰ »

Le 2 octobre les tickets de rationnement entrent en vigueur dans les restaurants. La carte de « Leprince » est de moins en moins fournie et les manques clairement précisés : « le soir : pas de beurre avec les hors d'œuvres ! Pas de café ! » (15 octobre) ; « aucun plat de viande le soir. Pas de pain frais, du pain rassis toute la journée » (15 novembre) ; « dans les restaurants plus de poisson à midi sauf le dimanche à partir du 15 (14 février 1941) ; « fermeture des pâtisseries à partir de demain lundi » (2 mars 1941). « Plus de babas. L'éclair au chocolat est proscrit ; la tarte aux cerises condamnée à l'oubli ; le chou à la crème interdit de séjour. Le décret n'a pas même épargné le petit four... », écrit le *Paris-Midi* le 3 mars 1941¹¹¹.

La tension est de plus en plus perceptible, entre la volonté de fournir une carte décente à la clientèle du restaurant et la réalité des restrictions alimentaires. La législation interdit le service à la carte et impose les menus à prix fixes, avec une première application le 23 mai 1941 chez « Leprince ». Ce jour là sont proposés deux menus de catégories B¹¹² : un déjeuner et un dîner à 32 francs chacun « vins, café,

¹¹⁰ *Paris-Soir*, samedi 27 avril 1940.

¹¹¹ *Paris-Midi*, lundi 3 mars 1941.

¹¹² Le législateur définit 4 catégories de menus à 4 tarifs : 1^{ère} catégorie de 35 francs 10 à 50 francs ; 2^e catégorie de 25 francs 10 à 35 francs ; 3^e catégorie de 18 francs 10 à 25 francs ; 4^e catégorie 18 francs et au-dessous. « Codification de la réglementation des restaurants », Art. 2, *Journal officiel de l'Etat français*, mercredi 7 mai 1941.

liqueurs en supplément ». La formule du midi est composée d'un hors-d'œuvre (salades de tomate ou de concombre, ou anchois aux pommes ou potage normand), d'un plat principal (châteaubriand aux champignons, avec un ticket de 90 grammes¹¹³), et d'un dessert (fromage blanc panaché confiture ou fraises ou compote de cerises ou glace Pompadour ou orange ou cerises). Un ticket de 50 grammes par morceau de pain et 10 grammes de matière grasses par couvert. Le client qui en a la possibilité peut prendre en supplément des « langoustines vinaigrettes », des « œufs de saumon dit caviar » à 10 francs chacun, ou 6 « huîtres fines belons » à 8 francs. Mais le supplément ne devra pas dépasser « 35% du maximum autorisé dans la catégorie ». Rapidement on en viendra à donner le tarif de chaque plat au sein même de la formule à prix fixe, permettant probablement à ceux qui avaient peu de moyen de pouvoir consommer un plat.

Les prix des menus évoluent selon les circonstances, de 26 à 35 francs, voire plus suivant le pourcentage des suppléments, tout en restant dans la catégorie B. Ainsi propose-t-on un menu à 47 francs le 1^{er} juin 1941, c'est-à-dire un menu à 35 francs avec un supplément de 12 francs pour la langouste vinaigrette, suivie de champignons à la provençale et de fruits. On retrouve le même menu, à la différence d'une compote de fruits, à 49 francs, le jeudi 20 novembre de la même année. Les menus se composent de trois ou quatre plats, mais dans ce dernier cas il n'y a généralement pas de viande. Malgré tout le restaurateur arrive à proposer les jours à viande : du « rumsteack grillé », du « lapin sauté maison », de l'« escalope de veau champignons », de l'« agneau de lait sauté aux flageolets », etc. ; et les jours à poisson : des « rougets de Marseille maître d'hôtel », du « colineau Bercy », de la « bouillabaisse Marseillaise » le 24 novembre 1943, etc. Derrière l'appellation des plats on ne sait toutefois pas ce qui était concrètement servi. Et on peut se demander si ces plats (de par leur rareté en ces temps difficiles) n'ont pas contribué, d'une certaine façon, à la conservation des cartes-menus (une seule pour 1942, quatre pour 1943, une pour 1944, etc.) jusqu'à nos jours.

Le printemps 1945 semble avoir été une période des plus difficiles puisque les formules à 40 francs des 21 et 25 mai sont extrêmement rudimentaires : « radis rose, croquettes maison, confiture », ou encore « potage parisien, omelette

¹¹³ Art. 8 : « Le menu doit comporter la désignation ou la valeur du ou des tickets de consommation à remettre par le client, en vertu de l'article 32 ». Montant maximum : viande : 90 grammes. Fromage : 20 grammes. Matières grasses : 10 grammes pour les repas servis avant 15 heures et 5 grammes pour les repas servis à partir de 15 heures. « Codification de la restauration des restaurants », *Journal officiel de l'Etat français*, mercredi 7 mai 1941.

parmentier, épinards, confiture », entre autres menus. Le 22 juillet 1946 la situation paraît ne pas avoir beaucoup évoluée car on pouvait avoir pour 45 francs : « radis rose, abattis de volailles maison, prunes », ou « pommes vinaigrette, carottes braisées, spaghettis, prunes », entre autres exemples. Le client qui en avait la possibilité pouvait néanmoins consommer des « plats autorisés », indiqués sur la carte : « bisque de homard », « filet de sole à la normande », « homard à l'américaine », « langouste mayonnaise », « coq au vin », « caneton aux petits pois », « poularde à la normande », « filet de marcassin rôti », « melon glacé ». Mais c'est avec le dernier menu conservé de la collection (août 1947), que l'on retrouve vraiment le système de la carte avec les plats tarifés comme on le faisait avant-guerre, même si l'on propose encore des formules à 45 francs. C'est un retour progressif à une forme de normalité...

De moins en moins de plats...

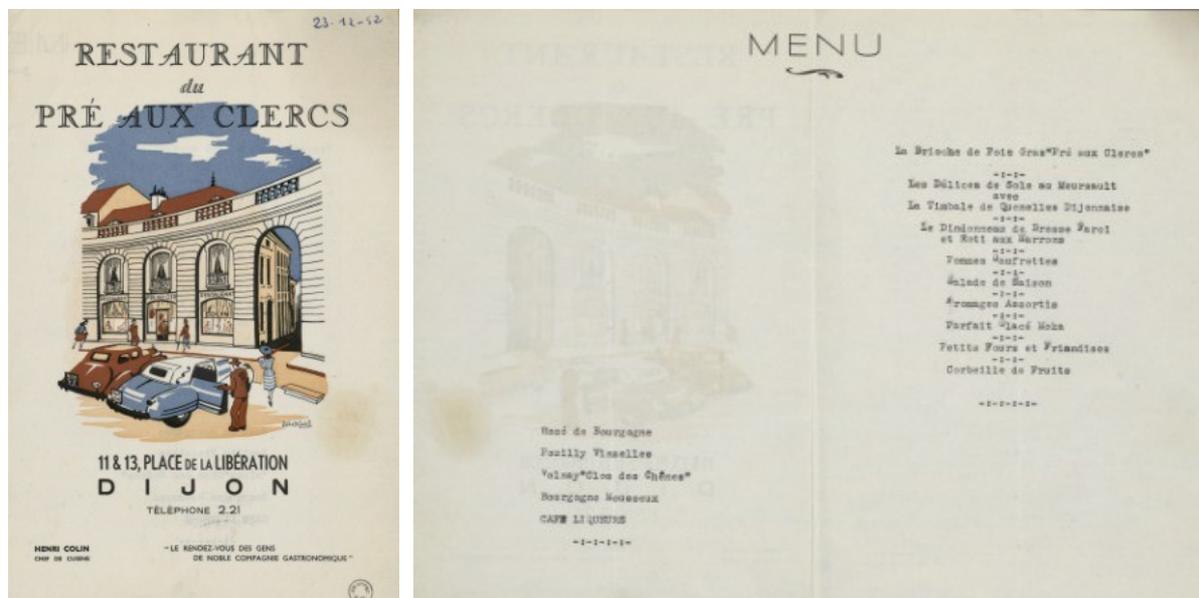
Par la force des choses, les années difficiles confirment la diminution du nombre des mets par repas. Dans les années 1920, « il est déjà courant de trouver des menus ne comportant que trois plats », écrit Raymond Oliver dans son ouvrage *Art et magie de la cuisine* (1957). Vers 1934, un petit groupe de puristes (dont Edouard de Pomiane et Curnonsky) prône le plat unique « accompagné d'un autre plat de moindre importance faussement appelé « entrée » et qui n'est souvent qu'un *apetizer*, un amusement, une excitation préalable des papilles gustatives quand il n'est pas simplement le moyen d'attendre ce plat unique. [...] La guerre de 1939, l'Occupation, les restrictions conduisent [également] au principe du plat unique¹¹⁴ ».

Avec la Libération et le retour à un ravitaillement normal, les Français vont se tourner vers ce qui leur avait le plus manqué : une cuisine roborative, des plats de viande, et des menus bien fournis pour les repas de fêtes (banquet, communion, mariage, etc.). Les restaurateurs poursuivent la cuisine d'avant-guerre, celle qui rappelle la douce France des années 1930¹¹⁵. Les crustacés sont l'aliment-roi des trois étoiles : langoustes, langoustines, homards et écrevisses. Dans les années 1950 Lucas Carton présente un gratin de homard, Lapérouse un « gratin de langoustines Georgette », et nombre d'établissements offrent le fameux gratin de queues d'écrevisses. Les quenelles

¹¹⁴ Raymond Oliver, *Art et magie de la cuisine*, Paris, del Duca, 1957, préface.

¹¹⁵ Patrick Rambourg, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, op. cit., p. 280-282.

sont aussi très appréciées ; Dumaine à Saulieu les fait « de brochet et en timbale »¹¹⁶, « Le Pré aux Clercs » à Dijon propose « La Timbale de Quenelles Dijonnaise » en accompagnement des « Délices de Sole au Meursault » (menu du 23 décembre 1952)¹¹⁷.



[Repas, 23 décembre 1952. Restaurant Le Pré-aux-clerks, Dijon. M III 620. BM Dijon](#)

Mais la société évolue à grand pas : « on reste de moins en moins à table et l'on mange de plus en plus tard¹¹⁸ ». Pour Henri-Paul Pellaprat (*L'Art culinaire moderne*, 1952), l'ordonnancement d'un dîner d'apparat se compose d'un potage (parfois précédé d'huîtres), d'un poisson ou d'une entrée, d'un « plat de viande garnie », d'un « plat froid accompagné de la salade », de fromage, d'un entremets ou d'une glace, fruits et desserts. « Lorsque les invités sont nombreux, explique-t-il, il est bon de placer devant chaque convive, près des verres, une petite carte portant le nom du convive. [Et] pour un dîner important, la maîtresse de maison prendra la peine d'écrire elle-même les menus.¹¹⁹ » La réduction du nombre de plats devient inéluctable, et l'exemple vient d'en haut. Le menu d'un déjeuner du Palais de l'Élysée, servi le 15 novembre 1954, à la réception de Sir John Kotelawala (Premier ministre de Ceylan) se compose ainsi d'une

¹¹⁶ Claude Fischler, *L'Homnivore*, Paris, Odile Jacob, 2001, p. 253-257.

¹¹⁷ BM de Dijon (M III 620).

¹¹⁸ Raymond Oliver, *Art et magie de la cuisine*, op. cit.

¹¹⁹ Henri-Paul Pellaprat, *L'Art culinaire moderne*, Morat, Editions Patriotiques, p. 65 et 77.

entrée chaude avec garniture (homard soufflé normande et riz créole), d'un plat de résistance avec garniture (tournedos Cendrillon avec des pommes de terre gaufrettes), d'une salade (salade grenobloise) et d'un dessert (mandarines givrées et tuiles dentelles)¹²⁰.

Dans le même temps la minceur commence à devenir une préoccupation majeure. Un magazine comme *Elle* « propose [...] des recettes et des menus sains et légers accompagnés du décompte des calories¹²¹ ». Edouard de Pomiane y tiendra une rubrique sur la cuisine. En 1948, il avait réédité son ouvrage des années 1920 : *Bien manger pour bien vivre*. Il met en garde « contre ces menus obligatoires qui ne sont jamais appropriés à la psychologie des hôtes qui les subissent ». Pour lui, « le menu doit être l'expression du goût moyen [des] invités », c'est-à-dire « un goût commun qui représente la moyenne de ce qu'ils aiment » et que l'on peut caractériser par un plat qui deviendra le « point culminant » du menu. A table, on y arrive « par une courte série de préparations qui tendent à faire ressortir la valeur de cet apogée ». On termine « par une très courte série de mets qui estompent la trop bonne impression qu'il a laissée en nous »¹²².

Le souci diététique devient un élément constant des décennies suivantes. Il n'est pour autant pas question de déroger aux plaisirs de la table : la « nouvelle cuisine » des années 1970-80 se veut légère tout en étant gourmande, elle crée « un nouvel art de vivre pour l'honnête homme d'aujourd'hui et de demain...¹²³ ». Elle s'inscrit dans une société où les Français sont de plus en plus attachés à leur bien-être. La gastronomie n'est plus seulement considérée comme une affaire de goût et de convivialité ; mais aussi comme une affaire de santé qui n'entrave en rien la plénitude culinaire. L'épure des repas témoigne de cette évolution, comme le montrent les menus du restaurant « Le Pré aux Clercs » de Dijon :

¹²⁰ BM de Dijon (M III 826).

¹²¹ Stephen Mennell, *Français et Anglais à table du moyen âge à nos jours*, Paris, Flammarion, 1987, p. 362.

¹²² Edouard de Pomiane, *Bien manger pour bien vivre*, Paris, Albin Michel, 1948, p. 95-99.

¹²³ Michel Guérard, *La Grande cuisine minceur*, Paris, Robert Laffont, 1976, p. 13.



[Repas, 15 février 1964. Restaurant Le Pré-aux-clercs, Dijon. M III 624. BM Dijon](#)

Celui du 15 février 1964 se compose de huit mets (ballotins de volaille truffés, timbale de langouste et fruits de mer armoricaine, jambon rôti prince Albert, endives au gratin, pommes mignonette, fromages assortis, bombe glacée Pré aux Clercs, friandises) ; celui du 10 avril 1972 en présente six (suprême de brochet dijonnaise, pièce de charolais rôtie, parterre de légumes, salade de saison, fromages assortis, vacherin au cassis) ; et celui du 2 avril 1980 n'en propose plus que quatre (jambon persillé dijonnais et rosette, poulet grillé « moutardiers », choix de fromages, pannequet « Cardinal »)¹²⁴. La double entrée n'est plus de rigueur, le nombre des mets évolue selon que l'on indique ou non les garnitures accompagnant le plat principal, et la salade que l'on servait avant le fromage tend à disparaître dans le courant des années 1980-90¹²⁵.

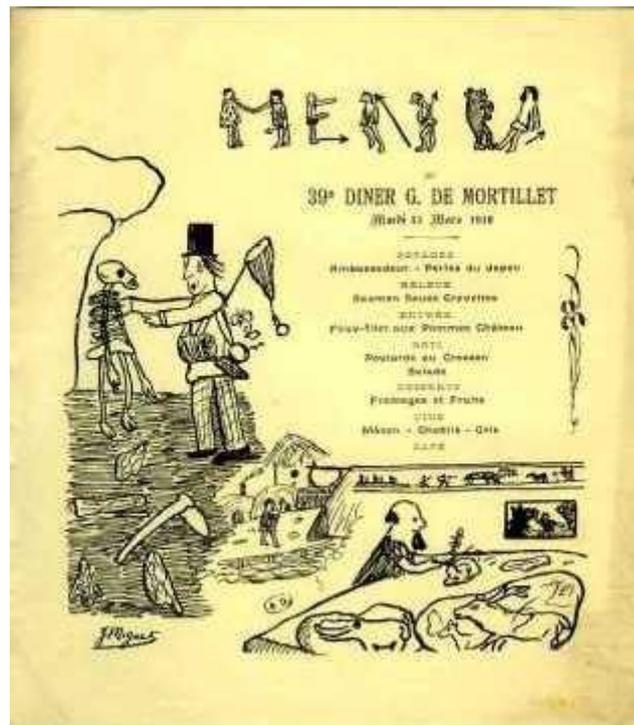
Conclusion

L'histoire du menu, on le voit, n'est pas celle d'un modeste carton déposé sur la table ; elle est bien plus complexe qu'il n'y paraît. Le mot a plusieurs significations et désigne le détail d'un repas, la liste des mets, le menu en tant qu'objet de table. Il a aussi été un outil de travail avant de devenir un élément de convivialité, et sa migration de la cuisine vers la table a plus ou moins suivi la mutation du service des mets au cours des siècles. Il participe ainsi de l'histoire culinaire en étant une composante de son évolution. Il prend également diverses formes et se fait carte de restaurant, menu de fête ou du quotidien, support publicitaire ou artistique... Il est

¹²⁴ BM de Dijon (M III 624-626).

¹²⁵ BM de Dijon. Les menus du 2 avril 1980 (M III 626), 8 janvier 1983 (M III 627), 24 janvier 1991 (M II 556).

surtout une archive et un témoin de l'histoire depuis le Moyen Âge jusqu'à nos jours, où l'on retrouve toute la société dans ses dimensions politique, sociale et culturelle, mais aussi notre mémoire collective et individuelle.



Dîner G.[abriel] de Mortillet, 15 mars 1910. Bibliothèque des Arts décoratifs