



LE MENU OU LA CARTE ?

30 JUIN 2021- 15 DÉCEMBRE 2021



Le menu : un imprimé *éphémère*

"*Ephemera*" vient du grec "*ephêmeros*", "*epi*" (faisant partie) et "*hemeros*" (jour).

Il désigne les imprimés à usage unique d'une durée d'un jour qui diffusent des informations se rapportant à un événement ponctuel et avec une date précise. Ils se caractérisent par la signature de leurs créateurs ou par une personne morale (association, établissement, entreprise).

Ces imprimés ont pour but d'être diffusés et sont voués à la dispersion et à la disparition.

Ils ont un lien avec la vie quotidienne, administrative, sociale et commerciale.



Ces menus imprimés sont, par leur fond et leur forme, une importante source historique, culturelle, sociale et économique et présentent de nombreux éléments d'intérêt patrimonial. Ils sont les indicateurs privilégiés de l'époque et de la société qui les ont produites, des événements et des occasions spécifiques qui les ont vu naître.

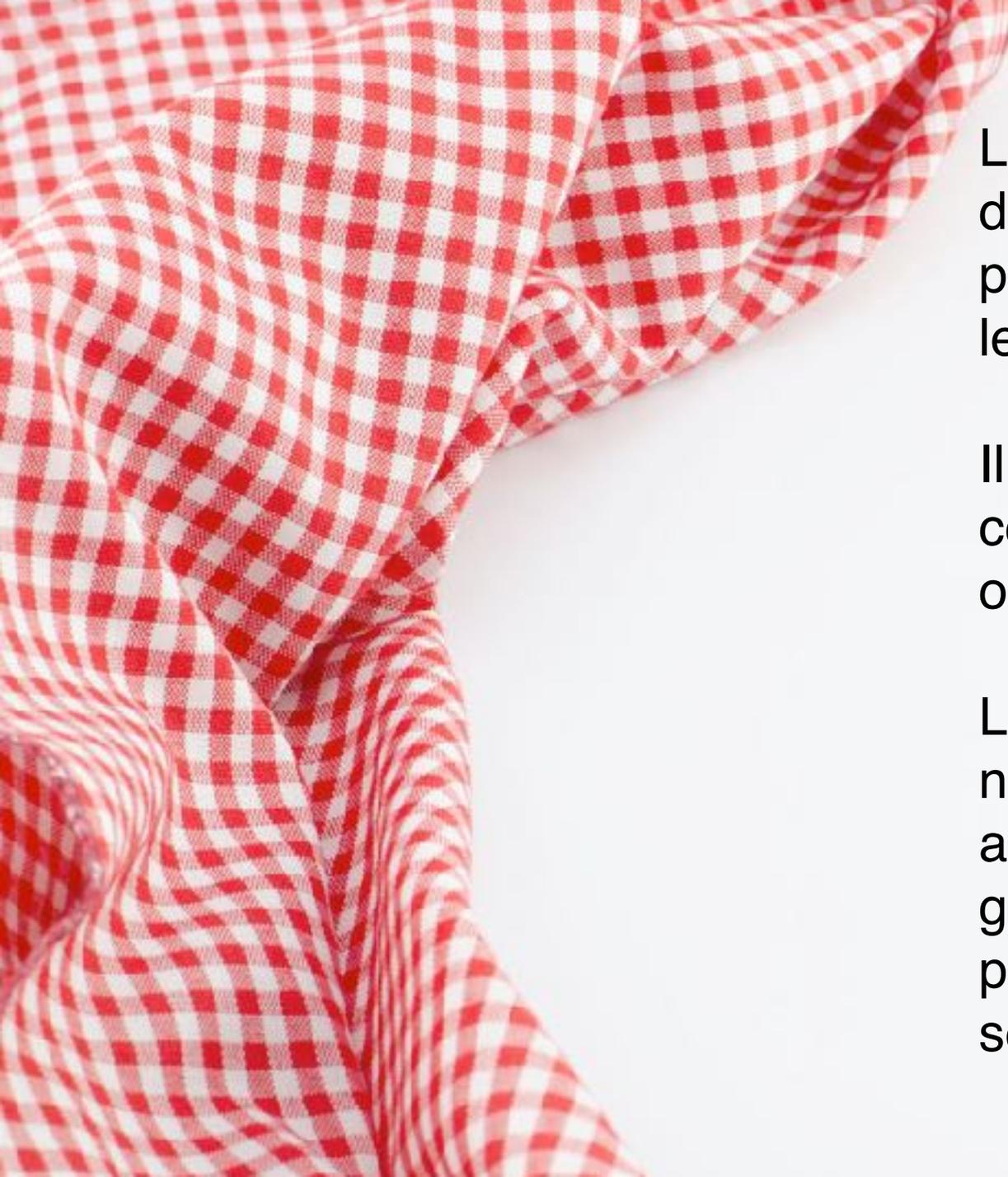
Ils donnent en outre de précieuses informations sur l'activité sociale, culturelle, associative, familiale, économique d'une époque donnée, d'un pays, d'une région, d'une institution ou d'un groupe d'individus.

Ils sont aussi largement liés à l'histoire et au développement de l'imprimerie.



Un menu peut être défini comme :

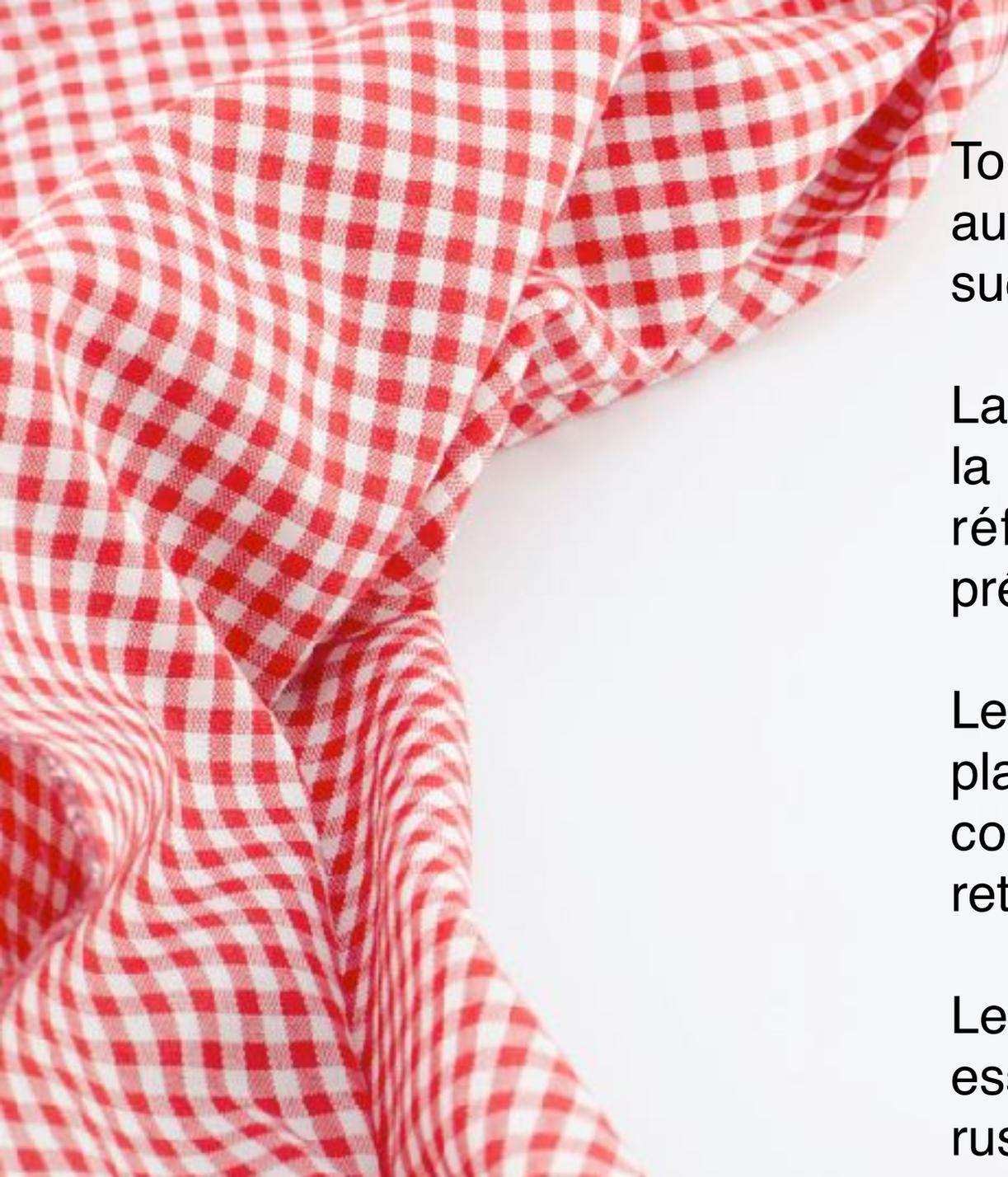
- un imprimé fait sur du papier, du carton ou sur du tissu ;
- il est de dimension variable (feuillet, enveloppe) et peut parfois prendre la forme d'un livret ou d'un recueil, généralement attaché par un ruban ;
- il présente les plats et les vins servis ;
- il peut être manuscrit, imprimé et illustré par des ornements ou des illustrations réalisées par des artistes ou par les hôtes eux-mêmes ;
- il renseigne sur la date, l'évènement, le lieu du repas, l'heure et donne parfois une mention sur les cuisiniers ou les évènements joints (concert, spectacle).
-



Le menu est placé avec le couvert et mis à la disposition des convives. Il a un rôle publicitaire, à savoir annoncer la liste des plats, leur succession et leur contenu.

Il appartient aux convives qui l'emportent, le conservent ou non, en souvenir de l'évènement ou de leur hôte.

Le menu est une invention du 19^{ème} siècle. La nécessité d'avoir de petits imprimés est apparue au moment où les repas officiels des grands d'Europe et de la bourgeoisie sont passés d'un service dit "à la française" à un service dit "à la russe".



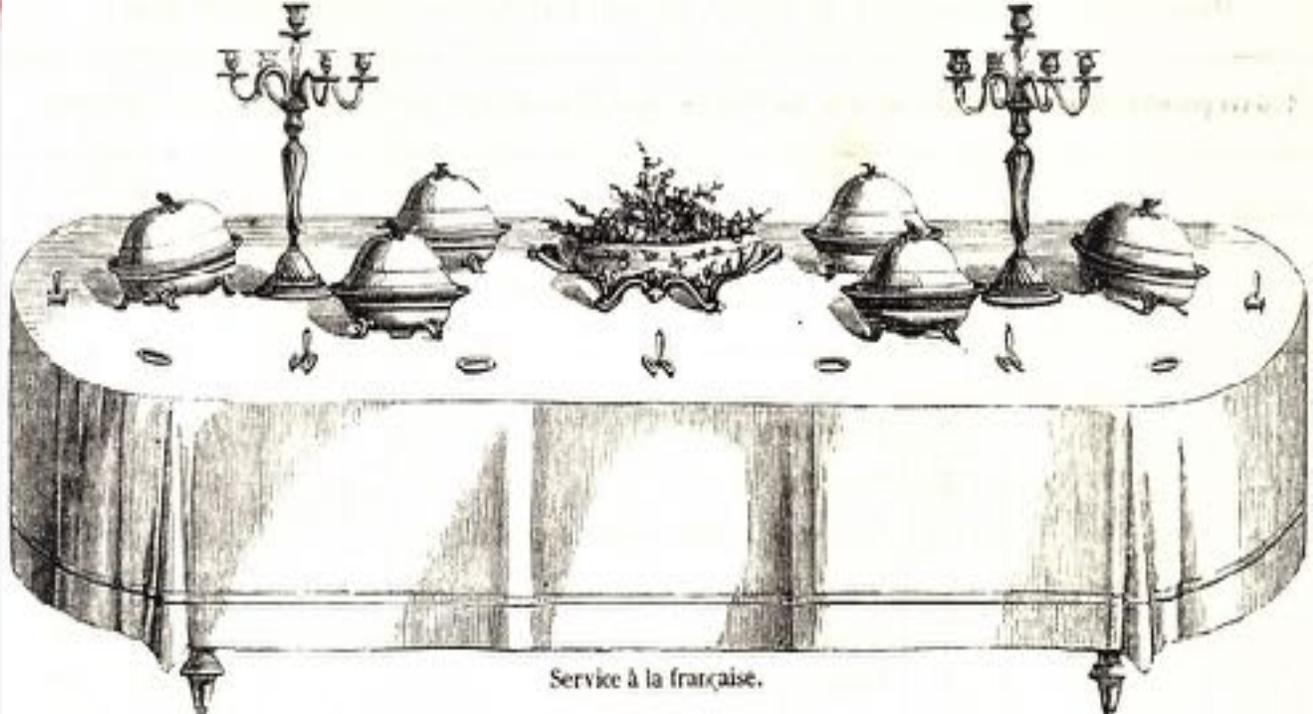
Service "à la française"

Tous les plats sont présentés simultanément aux invités et répartis en plusieurs services successifs, généralement entre trois et quatre.

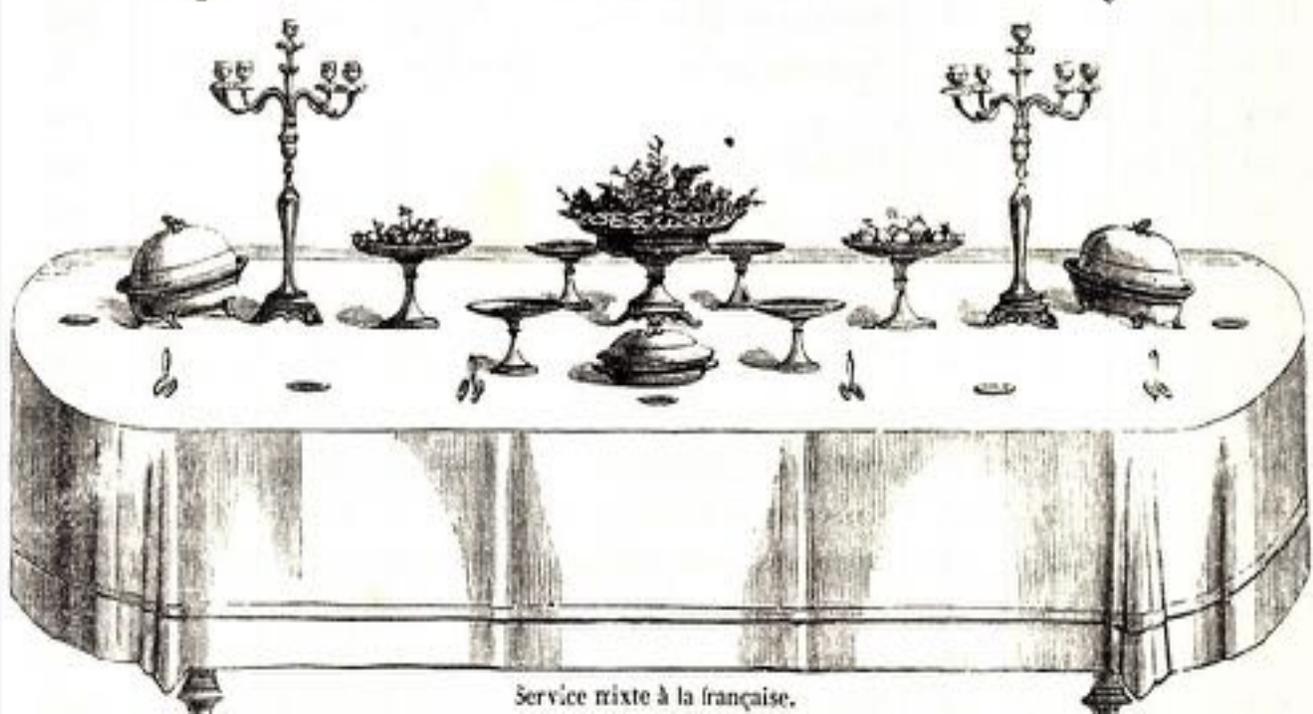
La mise en table est d'une importance capitale : la symétrie et la beauté de la table sont une référence de luxe et d'élégance dans la présentation de ce service.

Les invités entrent dans une pièce où tous les plats sont disposés sur une table. Chaque convive sélectionne les plats qu'il désire, retourne s'asseoir et un valet vient le servir.

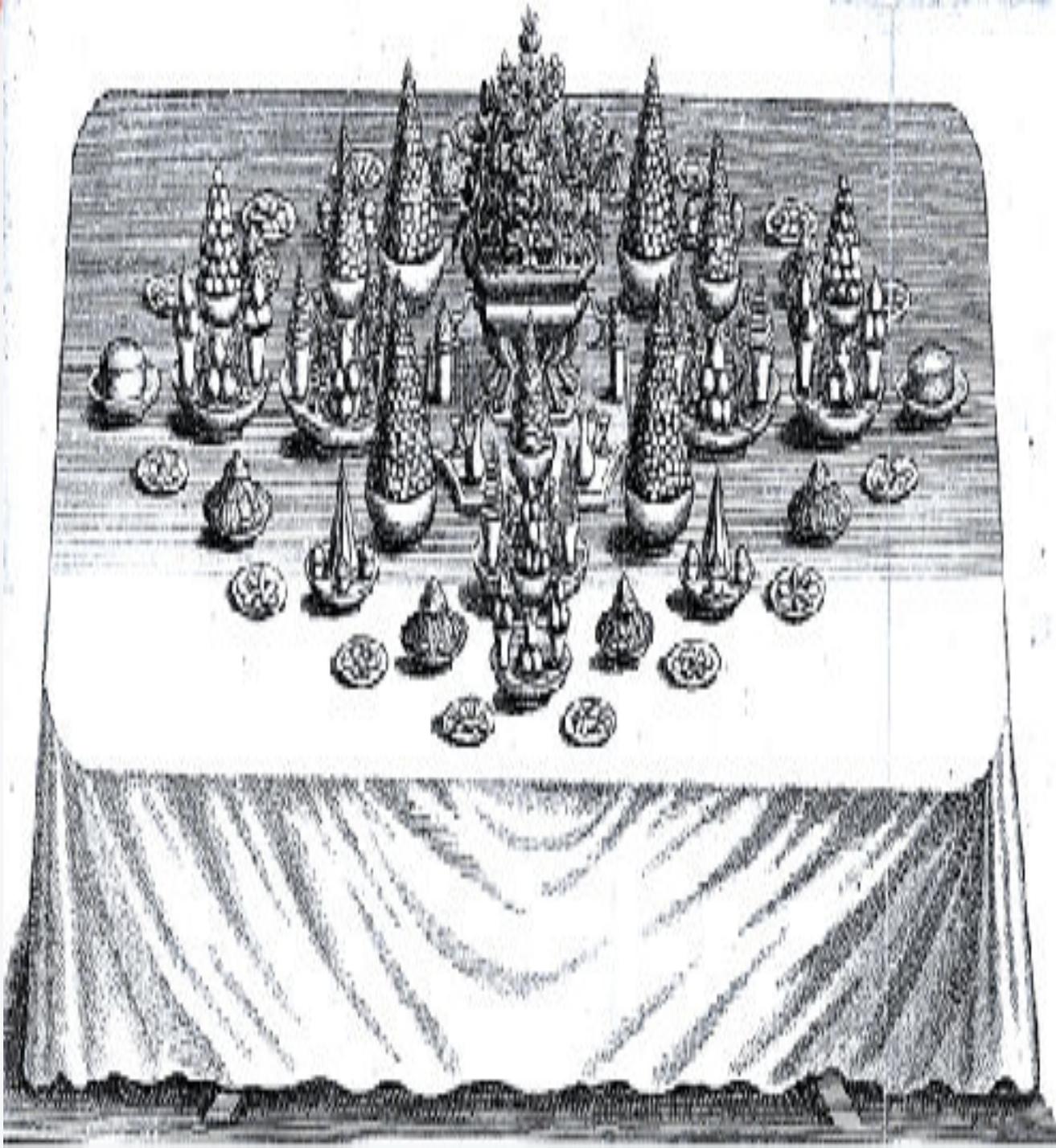
Le menu n'est pas ici à proprement parler essentiel mais, avec l'apparition du service "à la russe", il se généralise en France vers 1810.

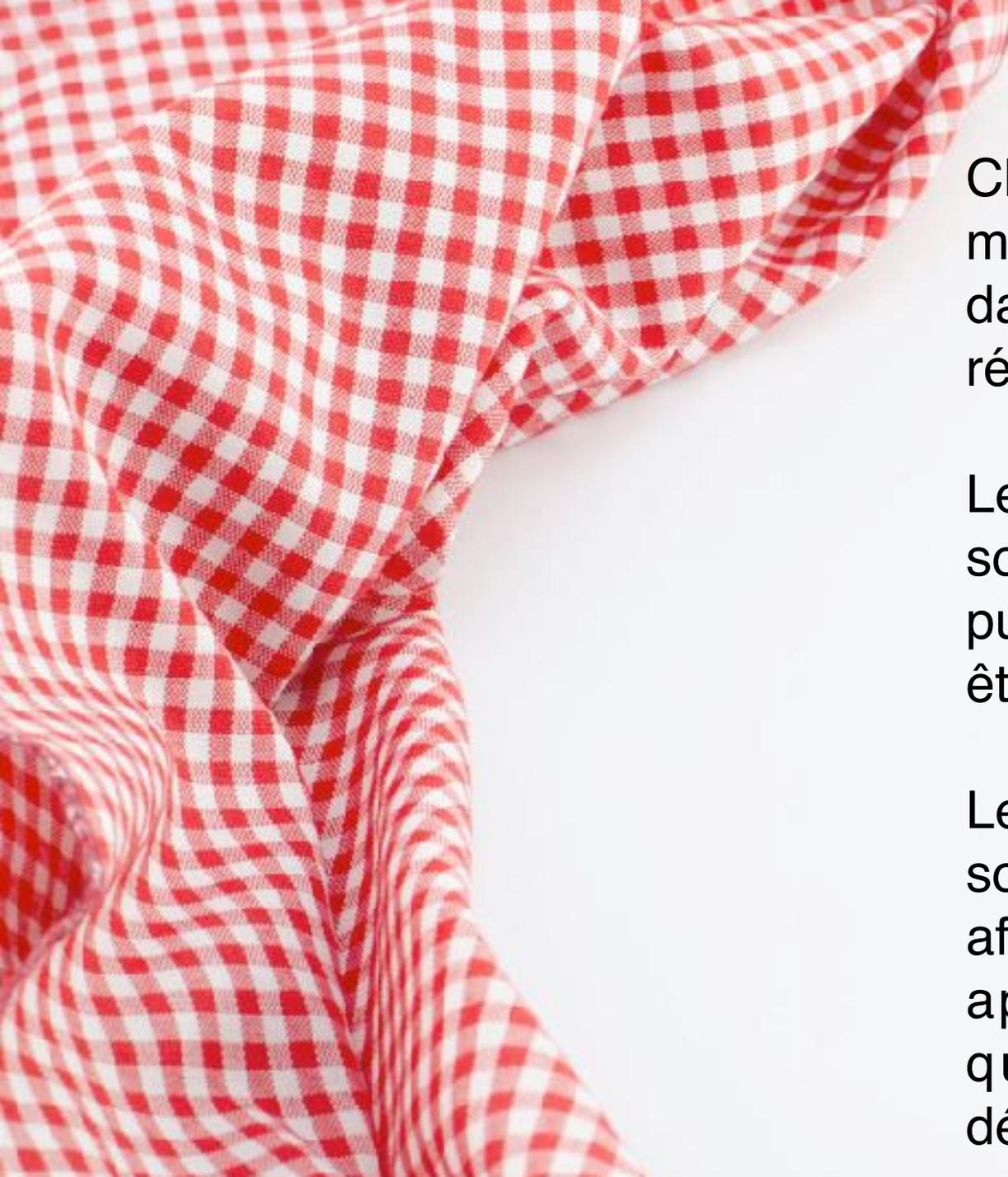


Service à la française.



Service mixte à la française.



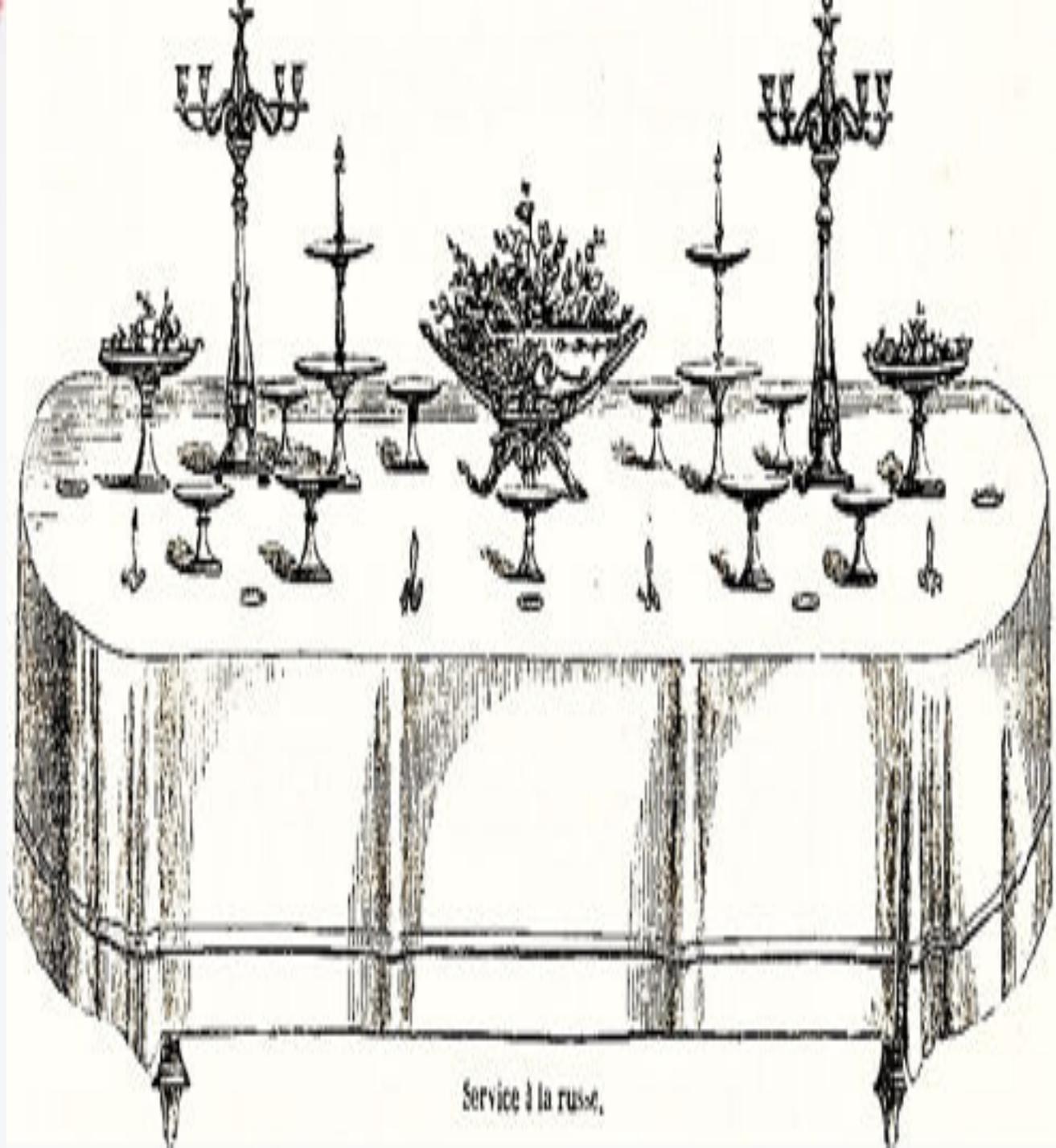


Service "à la russe"

Chaque plat d'un repas (soit une douzaine de mets) est présenté et servi l'un après l'autre dans un enchaînement précis. Ce service réclame un protocole minutieux.

Les plats chauds ne vont pas sur la table, ils sont tour à tour découpés à la cuisine, dressés puis ensuite envoyés à la salle à manger pour être présentés aux invités.

Les convenances exigent que les convives soient renseignés sur la composition du dîner afin qu'ils puissent fixer leur choix et régler leur appétit. L'utilité du menu devient plus qu'évidente : informer les invités du déroulement des mets cuisinés du repas.





Ce service permet de savourer les mets servis dans de bien meilleures conditions puisqu'ils sont découpés en cuisine, immédiatement cuits, et mangés aussitôt servis sur assiette.

Les plats ne doivent ainsi pas avoir des proportions démesurées afin que les maîtres d'hôtel puissent en distribuer une quantité suffisante à tous les convives.



ASOUPER Mardi 27 Avril 1751
DORMANT
2 Grandes Entrées
2 Potages
4 Petites Terrines
4 Relevés
2 Grands Entremets
4 Moyens
Rost
20 Petits Entremets

En Quartier de Veau.
2 Oilles
*Une Oille aux Lardons
Une Brunette.*

*En Potage aux Pointes d'asperges
Une Gelée de veau.*

ENTRÉES
De Grenades aux Epinards
De Cotelettes et Poitrins d'Agneau
De Moutons de Comines à la Chartre
De petits Cornets aux œufs Poivres
De petits Pigeons aux Navilles
De Poulets à l'Anglaise
De Filets d'Alouette à la Royale
De Supercaneaux aux fins de herbes
De Filets de veau au lait de chèvre et Moutons
Une Noix de Montau au sauc d'ignon
De Filets de Moutons à la Ventouse
De petits Moutons à l'Oignon cru
De petits Pigeons à la Chartre
De Langues de Moutons à la Bruxelles
De Chateaux de Poulets à la Villerey
De Croquettes d'oreilles d'Agneaux

*Un Moyne aux Lardons au blanc.
Un Bœuf de Pigeons Romains.*

*Un Cuisseau de Filet pique supercaneaux.
Un Poullet de Caux à l'ignon cru.*

*Un Pate de Sainbon.
Un Cateau de Compiègne.*

*Une Crème ornée dans des Cailles.
Une Croquante.*

*De Cornets aux de Rouen
De Poulets
De Pigeons bardés en Cailles
De Rognons
Un Cocq Pigeon.*

*De Croquettes.
De petits Cornets.
De Cailles au Potage
Un Rognon de poulet confit
D'Asperges en sautés
De Pigeons aux Moutons
De Poullet aux d'Alouette
De Rognons au Sainbon.
Un Salsin maitre
De petits Cornets.
De Poullet au Potage
De Poullet aux pointes d'asperges
De petits Cornets aux Moutons
De Rognons au Sainbon
De Rognons au Sainbon
De Asperges en sautés*



Dès 1870, le menu devait ainsi être présent à chaque grand banquet, même s'il était servi "à la française" et pas encore "à la russe".

Il rencontre un tel succès en apportant une note de prestige, qu'il est utilisé même lorsque sa présence est superflue.

Le menu va de plus en plus être utilisé par les têtes couronnées et les classes aisées pour différentes occasions. Il prend la forme de fascicule d'une dizaine de page où sont indiqués le nom, le rang de l'hôte, l'occasion, la liste des invités, le programme musical qui l'accompagne, le repas et les compliments.

L'art de la vaisselle de table se développe aussi et apporte une touche de raffinement.









Le menu se transforme en un témoin privilégié de la vie sociale de la noblesse, des militaires et de la grande bourgeoisie.

Les menus somptueux -riches en plats et généreux en vin- seront même spécialement réalisés pour des occasions particulières.

Comme pourrait le dire Rabelais dans Gargantua "à chaque évènement, ses plats"!

Les menus doivent porter avec eux le cachet d'une simplicité élégante et sérieuse, être écrits correctement et lisiblement et exempts de toutes dénominations prétentieuses.

Ils deviennent incontestablement des réalisations exceptionnelles et non



E S C R I T E A U

PREMIÈRE ASSIETTE

Les Gentils Porcelets en leur Gelée & le Jambon Persillé Dijonnais
relevés de bonne Moutarde Forte de Dijon
escortés d'un Bourgogne Aligoté 1966 frais et gouleyant

DEUXIÈME ASSIETTE

Les Soufflés de Brochet Truffés Nantua
humidifiés d'un Meursault 1960 subtil et bouqueté

ENTRÉEMETS

La Fricassée de Coquelets aux Morilles
accompagnée d'un Mercurey 1964 soyeux et prenant

DORURE

Les Jambons Rôtis du Morvan
arrosés d'un Chambolle-Musigny 1961 suave et caressant

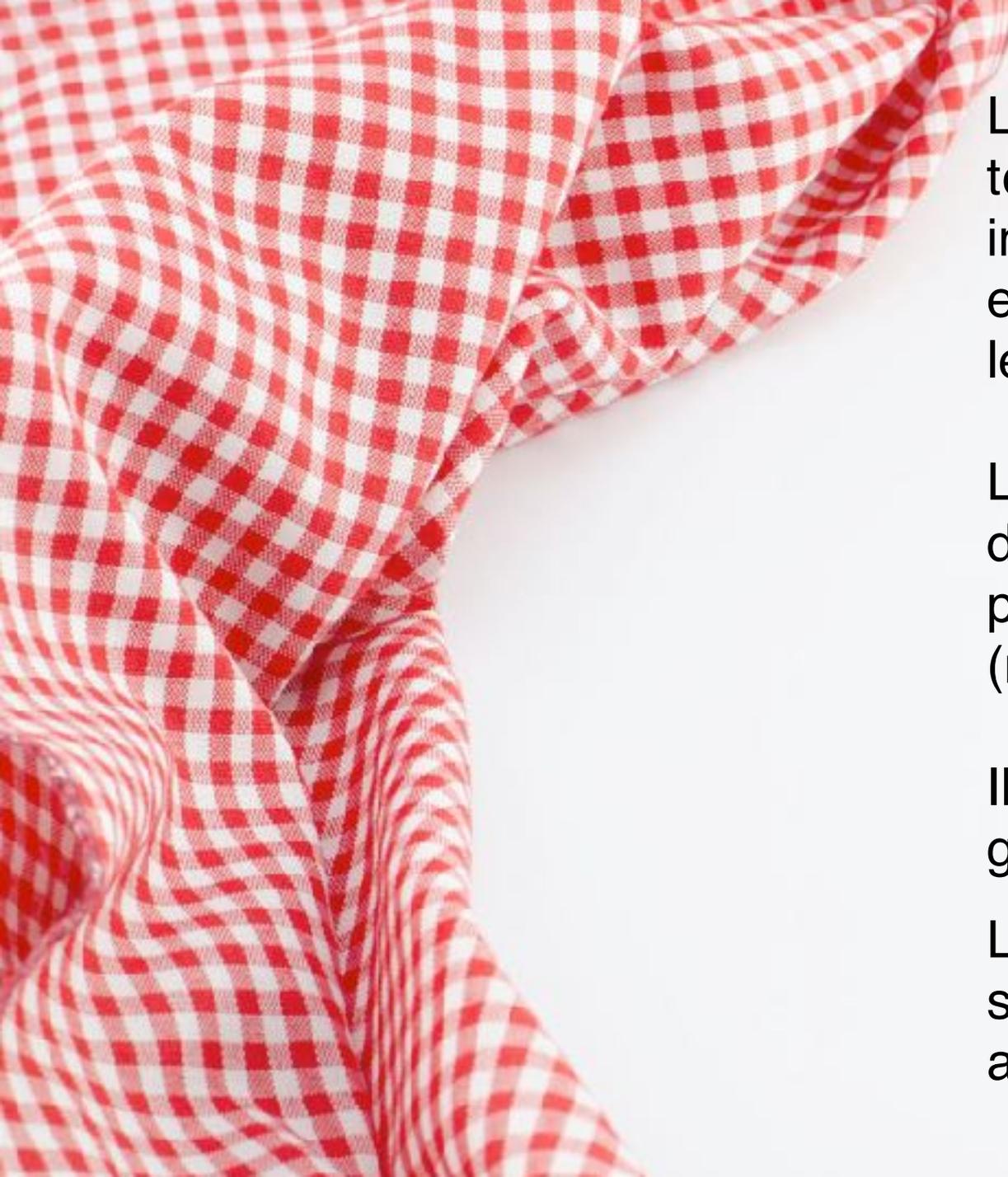
ISSUE DE TABLE

Le Vritable Comté et ses Compagnons Froumigiens d'Ailleurs
rehaussés d'un Vosne-Romanée 1962 de mémorable lignée
"Malconsorts"

BOUTEHORS

Le Pressoir du Clos de Vougeot en Nougatine
L'Escargot en Glace — Les Masepains Bourguignons
Les Paniers de Fruits

*Le Café Noir & Chaud, Le Vieux Marc, la Prunelle de Bourgogne
fort idoines à stimuler vapeurs subtiles du cerveau*



La période de la Belle-Époque marque un tournant dans l'histoire des menus. Ces imprimés se répandent et intéressent de plus en plus la noblesse, la haute bourgeoisie et les autres classes populaires.

Le repas -et particulièrement le banquet- devient un moment de regroupement et de partage social pour diverses occasions (naissance, baptême, mariage, décès).

Il s'ouvre à la famille proche et aux amis, se généralise et devient beaucoup plus intime.

Le banquet permet aussi un regroupement social des membres de différentes associations, confréries et corporations.

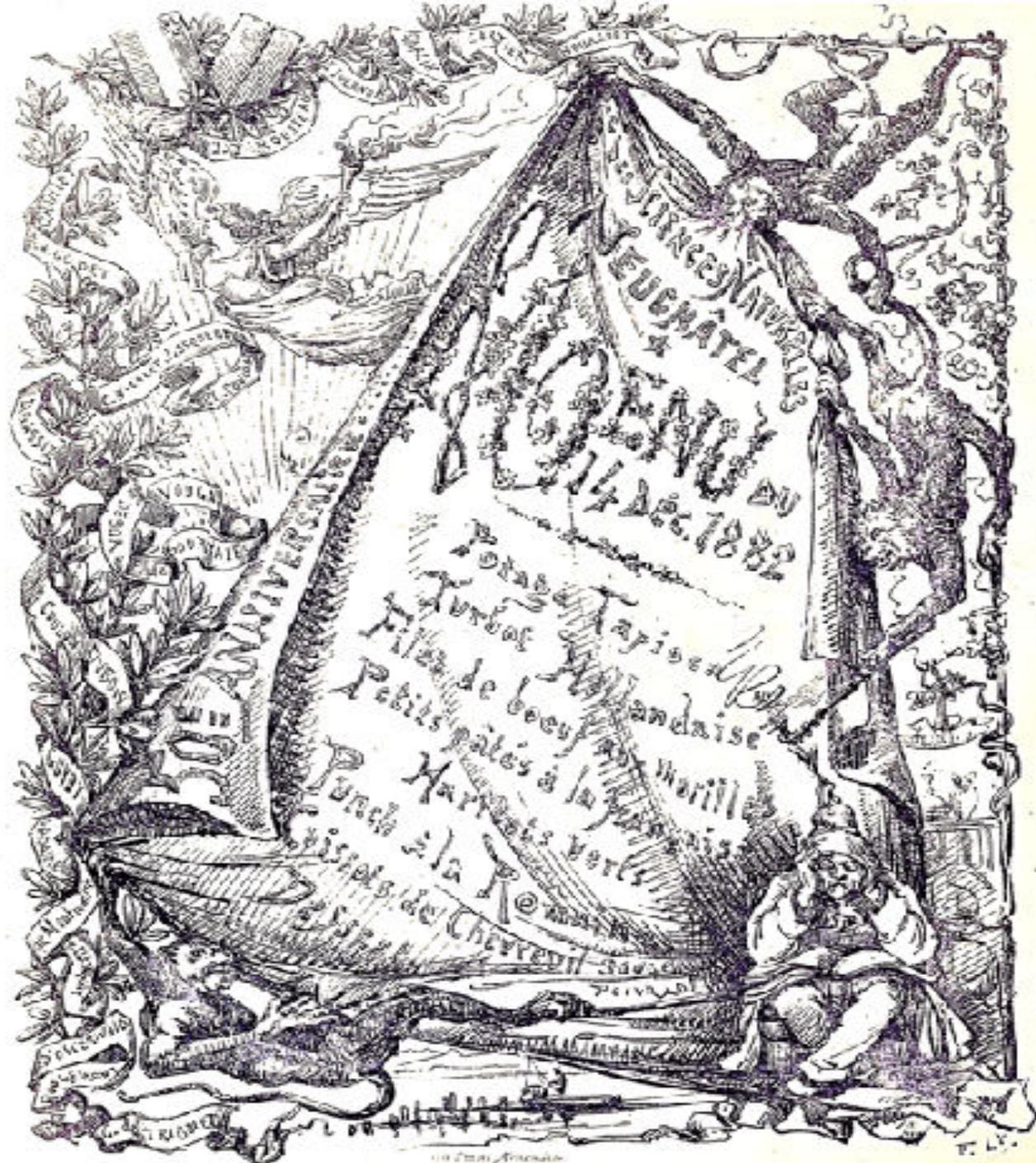




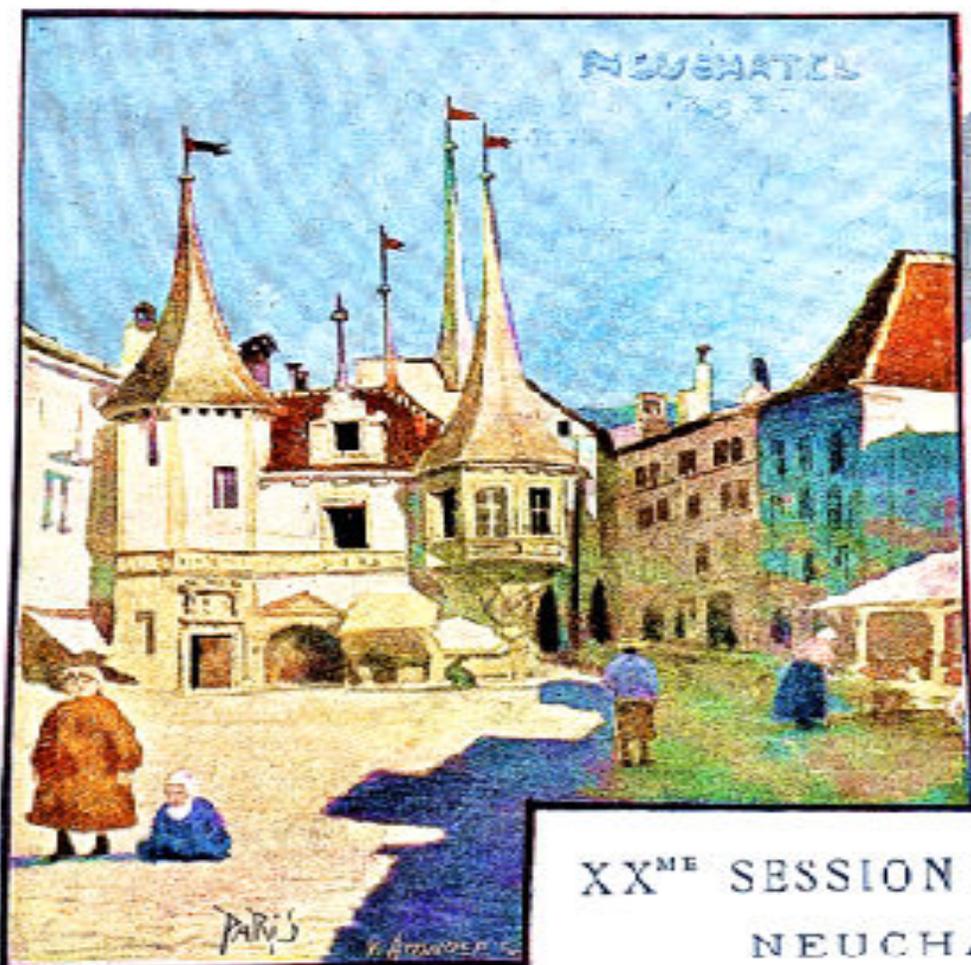
Dîner de Noce
de Monsieur Charles Mauler et de
Mademoiselle Alice Thommen

Môtiers, 25 Novembre 1915

Mademoiselle Ruth Thommen

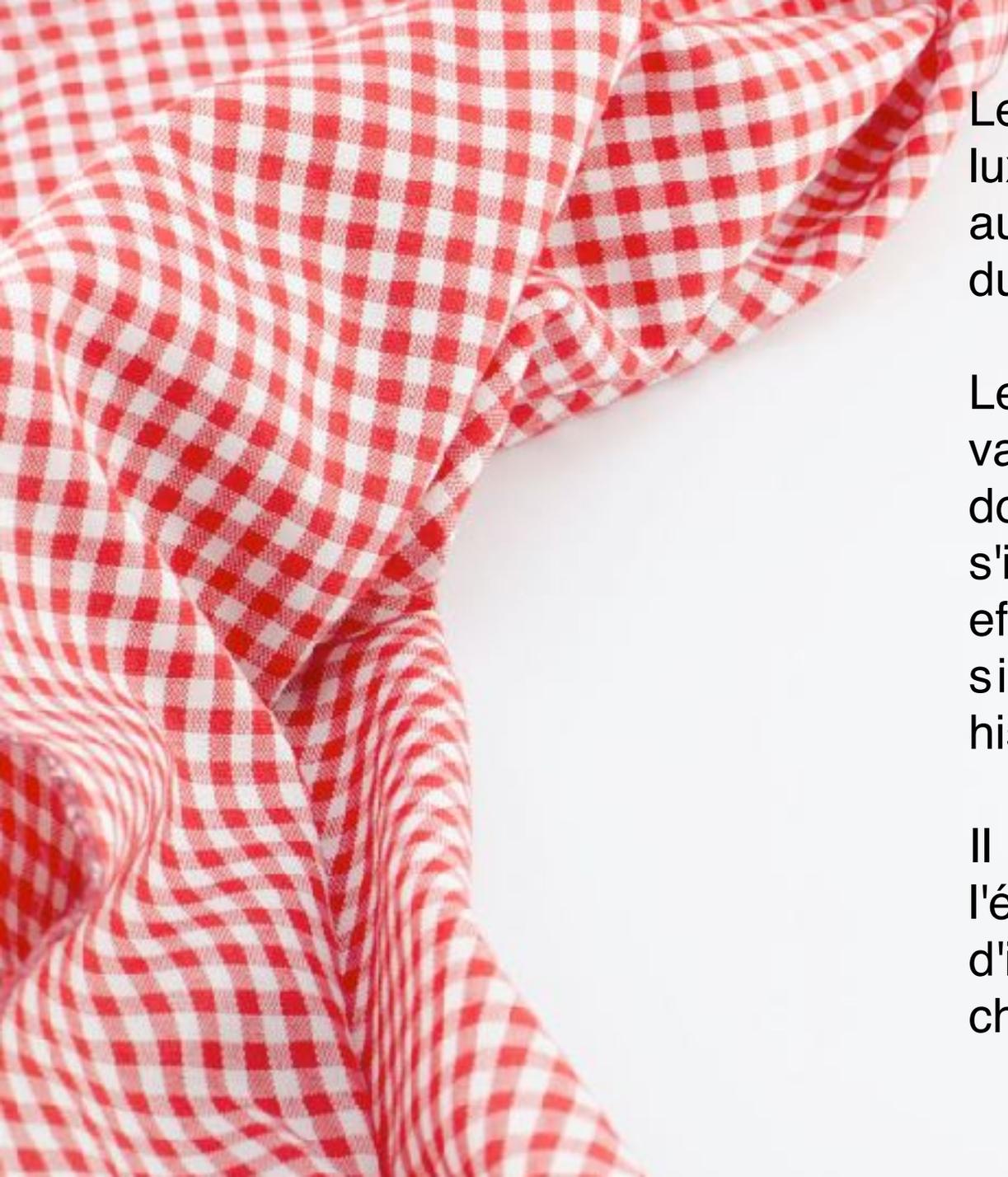


☞ Institut de Droit International ☜



XX^{ME} SESSION ←
NEUCHÂTEL

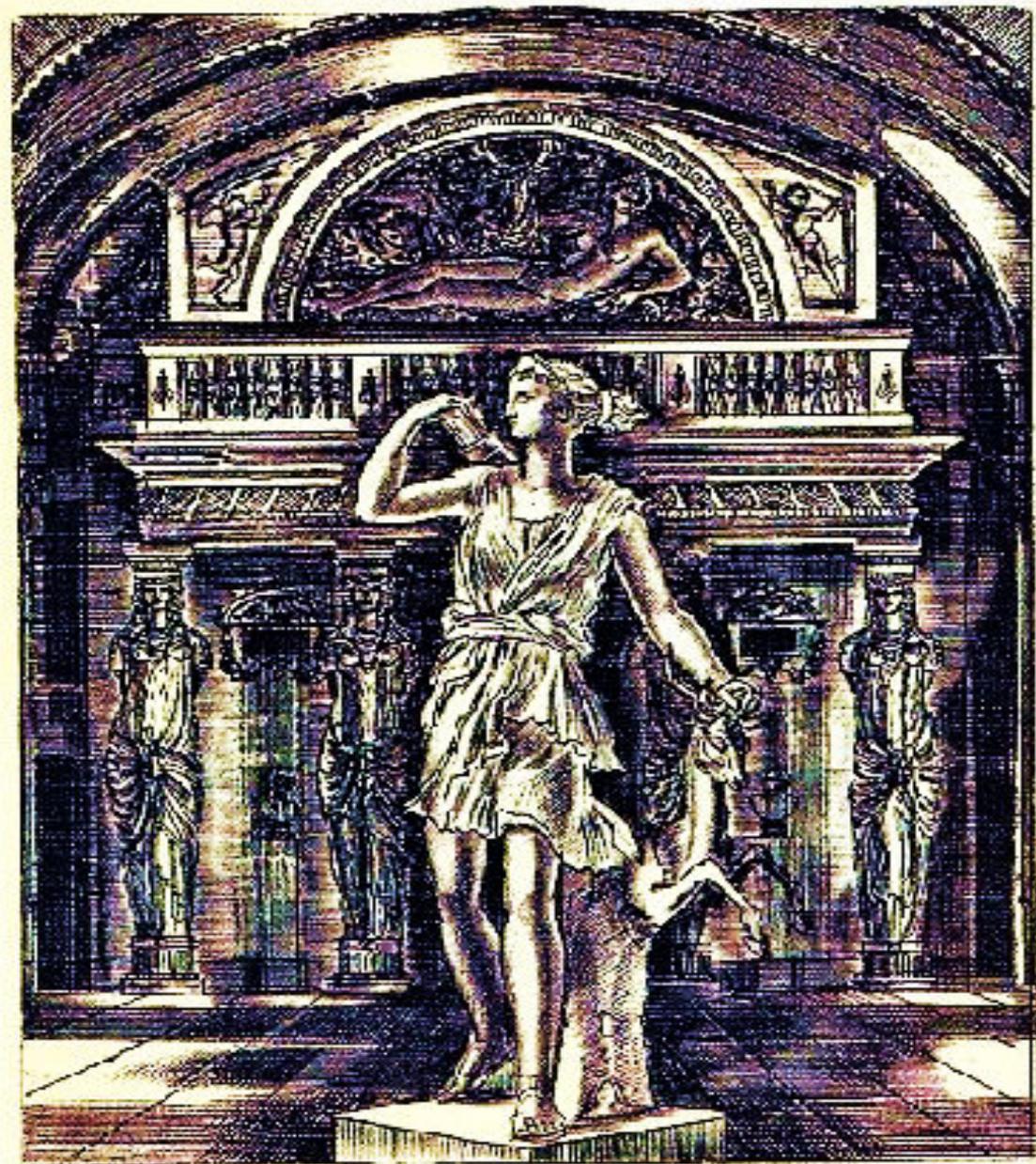
DÉJEUNER DU 9 SEPTEMBRE 1900.



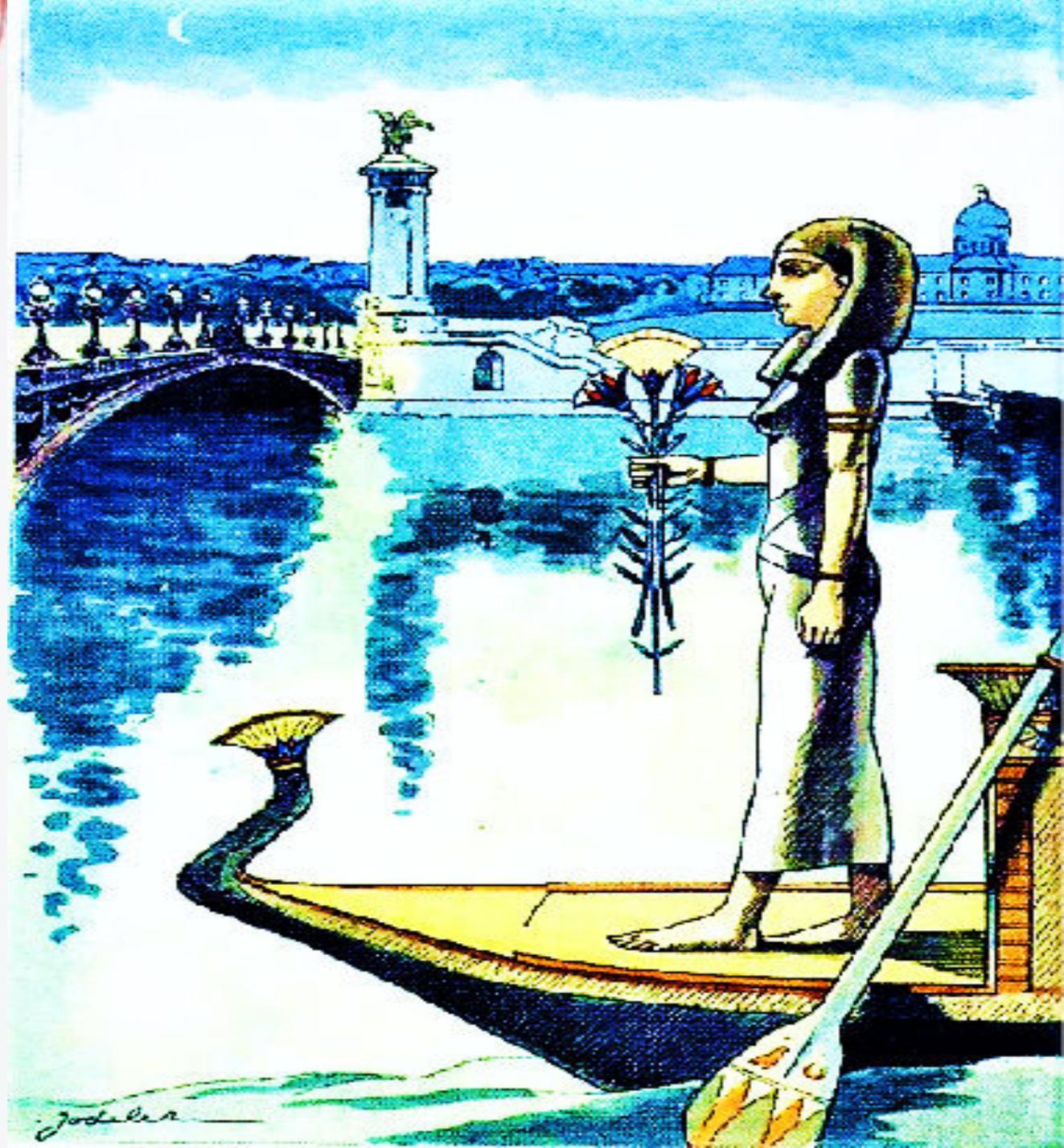
Le menu rend la mise en table plus prestigieuse et luxueuse. Une importance particulière est accordée aux illustrations : l'idée n'est plus de donner envie du repas mais surtout de régaler les yeux.

Le menu devient un objet authentique, aux formes variées, avec une textualité et une imagerie qui donnent un plaisir des yeux et au ventre. Il s'imprime en plusieurs couleurs et valorise les effets graphiques (allégories et scènes historiques, silhouettes féminines, vues de bâtiments historiques, fleurs).

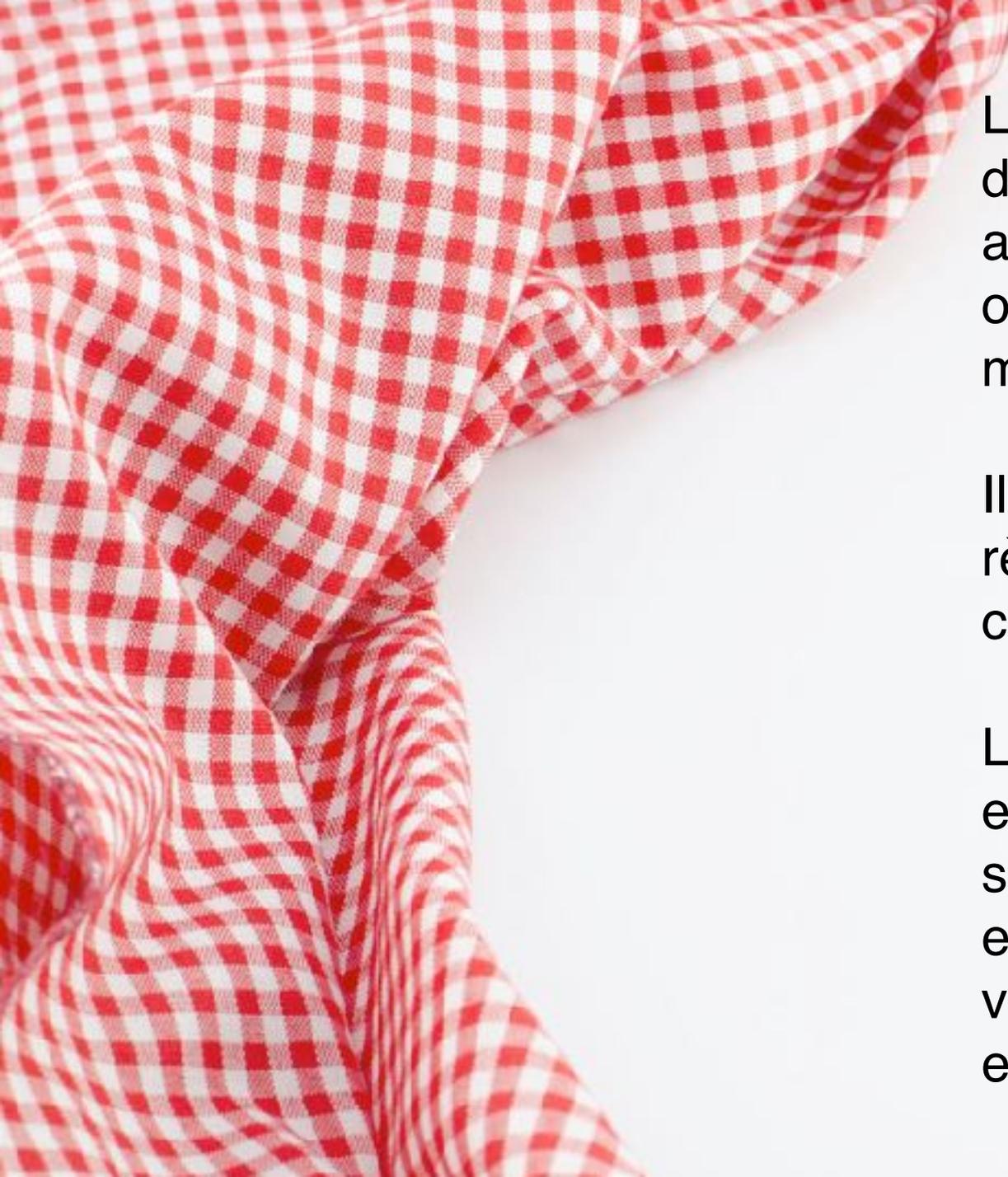
Il sert par ailleurs de source d'information sur l'évolution et le développement des techniques d'impressions, d'illustrations, ainsi que celles de la chromolithographie.











Le menu se voit aussi clairement ritualisé : il devient l'évènement phare dans la vie associative, le dîner annuel d'une entreprise ou d'une institution, le temps-fort d'un mariage, de fiançailles ou d'un baptême.

Il implique des codes, des attitudes et des règles à connaître et à maîtriser (art de la conversation, placement des convives).

Le menu est le reflet d'un protocole strict mis en place au cours d'un banquet. Il y a quatre services : les potages, les hors d'œuvre et les entrées, suivis des rôtis et des salades, viennent ensuite les pâtés froids et les entremets, et finalement les desserts.

LE
CUISINIER
FRANÇOIS,

ENSEIGNANT LA MANIÈRE
de bien apprester & assaisonner
toutes sortes de Viandes grasses
& maigres, Legumes, Pâtisseries,
& autres mets qui se seruent tant
sur les Tables des Grands que des
particuliers.

*Par le Sieur de LA VARENNE
Escuyer de Cuisine de Monsieur le
Marquis d'UXELLES.*



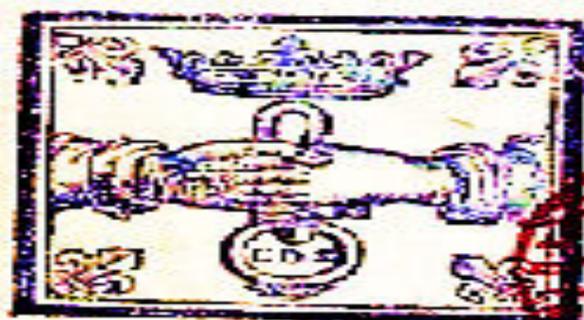
A PARIS,
Chez PIERRE DAVID, au Palais
à l'entrée de la Galerie des Prisonniers.

M. D. C. L. I.
Avec Privilège du Roy.

LE
CUI SINIER
R O I A L
ET B O U R G E O I S ;

Qui apprend à ordonner toute
sorte de Repas, & la meilleure
maniere des Ragoûts les plus à
la mode & les plus exquis.

*Ouvrage tres-utile dans les Familles, & sin-
gulierement necessaire à tous Maîtres
d'Hôtels, & Ecuyers de Cuisine.*



T.
3844

A P A R I S,
Chez CHARLES DE SERCY, au Palais,
au sixième Pilier de la Grand'Salle, vis-à-
vis la Montée de la Cour des Aides,
à la Bonne-Foi couronnée.

M. D C. X C I.
AVEC PRIVILEGE DU ROI.

T. 3844

L. E
**CUISINIER
MODERNE,**

Qui apprend à donner toutes sortes

D E R E P A S,

En Gras & en Maigre, d'une manière plus délicate
que ce qui en a été écrit jusqu'à présent;

DIVISÉ EN QUATRE VOLUMES,

Orné de Figures en Tailles-douces,

D E D I C A

A Son Altesse Sérénissime,

**MONSEIGNEUR LE PRINCE
D'ORANGE ET DE NASSAU, &c.**

**PAR LE SIEUR
VINCENT LA CHAPPELLE,**

Son Chef de Cuisine, & ci-devant de
MILORD CHESTERFIELD.

TOME PREMIER.



A LA HAYE,

Imprimé chez ANTOINE DE GROOT,
aux dépens de L'AUTEUR, & se vend.
Chez ANTOINE VAN DOLE, Libraire.

M. D. C. C. X X V.

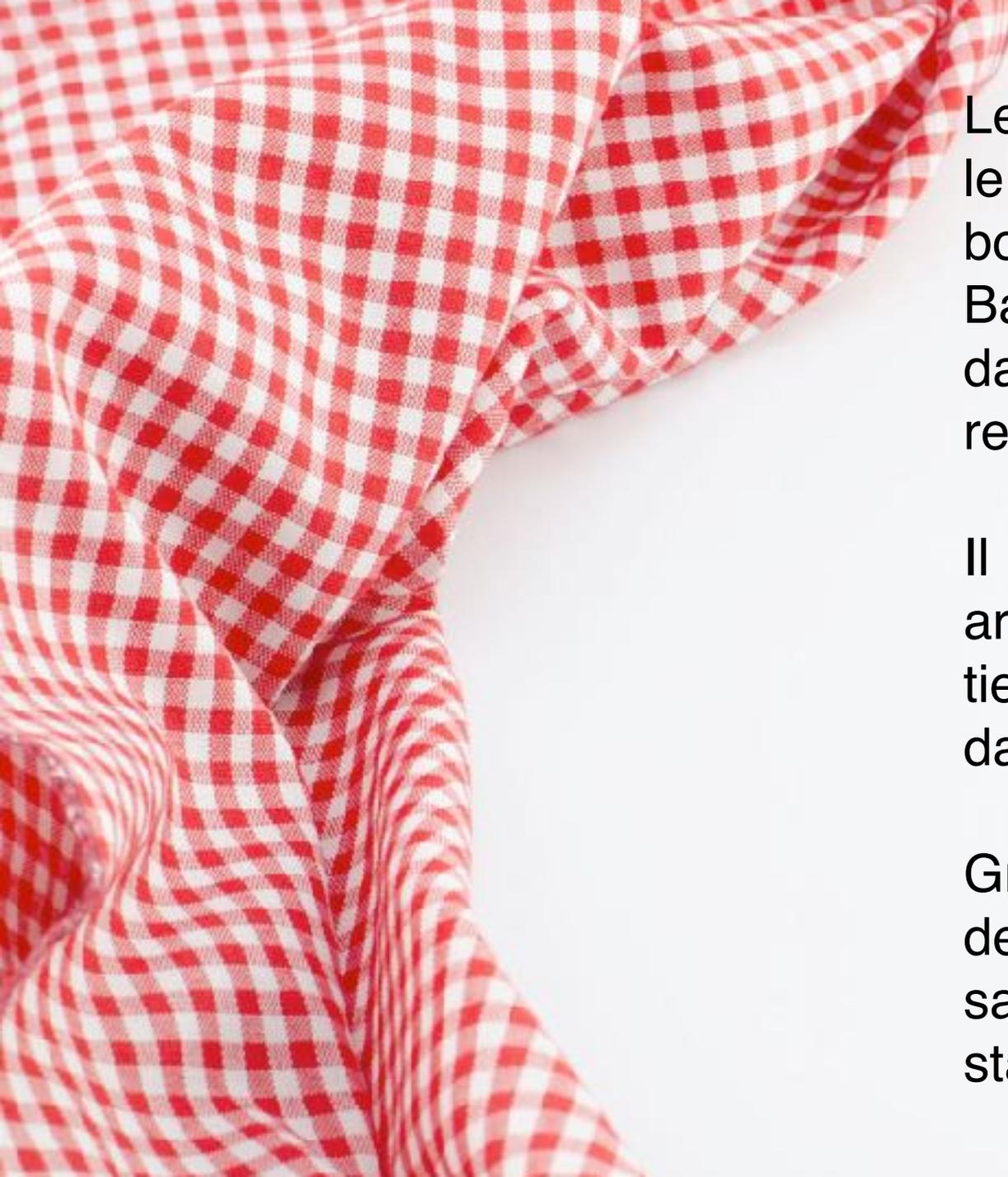
85.3508



Cependant, l'ordre de succession des plats va progressivement varier au cours des années. Il se justifie selon les principes de diététique de chaque époque donnée.

Petit à petit, l'agencement des plats et leur service ne correspondent plus qu'à des objectifs gastronomiques, la structure même des repas se fonde de plus en plus sur l'accompagnement des mets et des vins.

Le vin est essentiel pour l'accompagnement d'un banquet. Dans le menu, les vins sont indiqués sous la liste des plats, selon l'ordre chronologique de dégustation des plats, ou sur une page opposée aux plats.



Le vin occupe une place bien particulière dans la société. Longtemps considéré comme la boisson des Dieux (incarné par Dionysos ou Bacchus dans la mythologie), il se propage dans tout l'Occident par l'intermédiaire de la religion chrétienne.

Il nourrit la sociabilité, se donne en offrandes, arrose copieusement les banquets et, surtout, tient une grande place dans la politique comme dans la religion.

Grâce l'expansion du commerce de vins, il devient une composante essentielle de tout savoir-vivre, et acquiert progressivement un statut culturel et une dimension sociale.



Boire du vin pendant un repas est une chose, boire du vin avec le bon plat en est une autre.

Grâce à l'œnologie et aux progrès techniques, le vin se mondialise et gagne considérablement en variété (rouges, rosés, blancs, mousseux) et en qualité.

Les cavistes et les œnologues conseillent les accords plats-vins selon les principes organisant le menu : du plus léger au plus puissant, du plus jeune au plus vieux.

Les couleurs du vin et des plats sont souvent liées : le vin blanc avec les poissons, les volailles et les viandes blanches ; le vin rouge avec les canards et les viandes rouges ; le vin mousseux (champagne) avec les desserts.



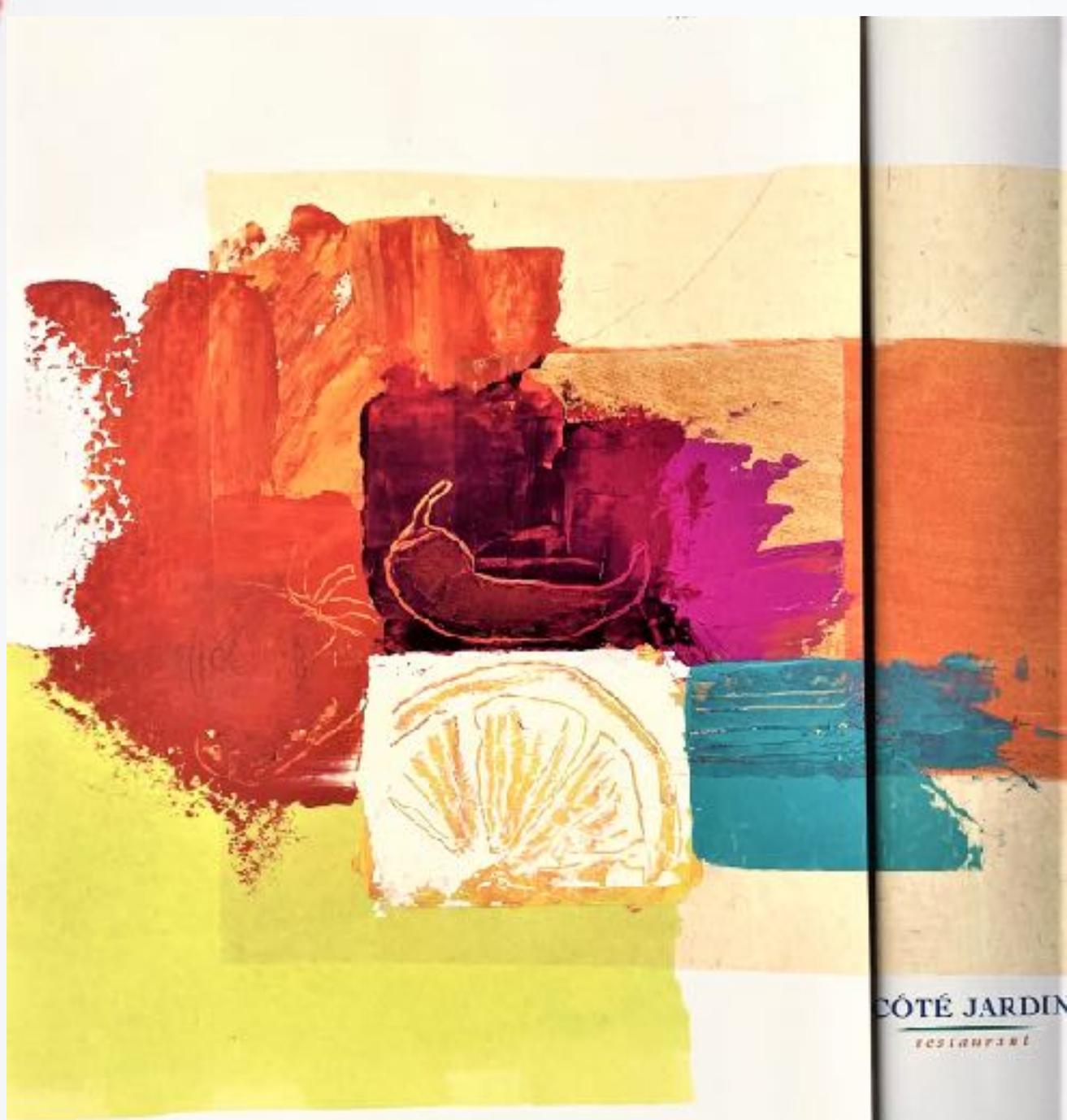
La carte

Il y a plusieurs gabarits de carte : entrées ; plats ; fromages ; desserts ; vins.

Une carte est un outil majeur pour l'image d'un établissement. Elle doit être attractive, claire, compréhensive et avoir le mot juste. Il ne faut surtout pas la surcharger au risque de perdre le client.

Une carte avec une liste de plats cohérente inspire confiance quant à la qualité et à la fraîcheur des produits proposés (poisson, viande, légumes).

La carte des vins doit aussi être accessible et guider le client dans son choix.



CÔTÉ JARDIN
restaurant



Jean Sevrage
Fondéur

Notre service sur assiettes

LES POTAGES

Le potage du jour	0,50
1. Le consommé au lait	—
2. Le consommé à la moutarde	0,50
4. Le consommé à l'ail	0,50

LES ENTRÉES

101. La glace paraitée	1, —
102. La glace paraitée Chantilly	1,50
103. La crème anglaise (Chantilly) + 0,20	1,50
104. La crème anglaise (Chantilly) + 0,20	1,50
105. La soupe Noilly (pâtée)	2, —
106. La soupe Flamande (pommes)	2, —
107. La soupe Noilly (moulin)	2, —
108. La soupe Noilly (mandarine)	2, —
109. La soupe Danemark (farine, chocolat blanc)	2,50
110. La soupe Noilly (grain, chocolat blanc)	2,50
111. La soupe Noilly	2, —
112. Choucroute à la glace	1,50
113. Soufflé (sans parfums)	1,50
114. Soufflé (sans parfums)	1,50
121. La terrine Chantilly	1, —
122. La terrine grise Chantilly	0,50
123. L'émulsion au citron	0,50
124. L'émulsion Chantilly	0,50
125. Le soufflé glacé Marie Béatrice	2,00
126. Le Complet de pâtes Chantilly	2, —
127. La Moutarde de fruits rouges	0,50
128. La Moutarde de fruits rouges ou Chantilly	1, —

201. L'assiette de poisson	3,50 à 4,50
202. Le Risotto aux champignons	2,50
*203. Les Spaghettis Bolognese	2,50
204. L'Assiette garnie, frites	2,50
205. Le Veau à l'ail, petite sauce	3, —
206. La terrine aux champignons	3, —
*207. Le Steak Hambourgeois à l'ail, frites	3, —
208. Les Frites au gratin à la crème, frites	3,50
209. Le Hamburger, légumes, frites	3,50
*210. Les Frites de pommes au beurre	3,50
211. Le Poivrade doré au feu, frites	3,50
212. L'Escalote, pommes frites	5, —
220. La Croquette de poisson, pommes frites	4,50

212. L'assiette Salades variées	2,50
213. La Salade d'été de bœuf, pommes tartes	2,50
219. La Salade Niçoise	1,50
221. La Salade	3,50
Supplément pour glace ou œuf en plus de cette	0,50

241. Le Sandwich au jambon	2, —
242. Le Sandwich au salami	2, —
243. Les deux Oufs au jambon	3, —
244. Les deux Oufs au lard	3, —
245. Les deux Oufs au plat	0,50

12. Le Als gras de Strasbourg	4,50
13. Le saumon fumé (sans sauce et beurre)	7, —
14. Le service du chef au gratin	5, —
17. L'omblette aux herbes	5, —
18. L'omblette au jus	4, —
19. Le jambon cuit	5, —
20. Le jambon cru	5,50
21. Le saumon sauté	5, —
22. Le Cèpe de Milan	3,50
23. L'assiette de viande froide	3,50
24. Le ragoût de Carottes	4, —
25. L'œuf à la Naise	2,50
26. Le Tison au ravigotte	3, —
216. Le Boulet froid garni	3,50
217. L'Assiette Hors-d'œuvre à l'igname	3,50
218. L'Assiette de Hors-d'œuvre	3, —

LES SNACK BAR DEUX SECTIONS

*231. Le Gâteau au beurre (spécialité)	1,50
232. La Tarte aux fraises	3,50

LES VINS OUVERTS

		W	N	W	N	W
BLANC:	Neuchâtel	4,50	2,40	1,50	1,00	0,50
	Vaudouze	5, —	3, —	1,00	1,50	0,70
	Vallée	5,10	2,70	1,70	1,15	0,55
ROUGE:	Neuchâtel	9, —	4,50	3,50	1,50	1, —
	W	7,20	2,80	2,30	1,10	0,50
	Boujean	6, —	3, —	1,90	1,30	0,70
	Mouton-de-Vent	7,50	—	—	—	—
	W	4,50	2,40	1,50	1,00	0,50
GRANT:	—	3,50	2,20	—	—	—
ROGAT:	—	—	—	—	11,50	—

* Prix de détail

De 14 h. 00 à 17 h. 00
et de 21 h. 30
ainsi que le dimanche
les articles 205, 207, 210 et 221
sont supprimés.



MARC SEVRAGE
Fondéur

Cette carte n'est pas valable à la salle à manger



Vins ouverts, *qualité bouteille pour le Neuchâtel

	1dl	3dl	5dl
Blancs			
Neuchâtel AOC "non filtré", Domaine Stéphane Coste, Auvèrnier	3.80	10.--	19.--
Neuchâtel AOC "Goutte d'or"*	5.--	15.--	25.--
Petite Arvine ce Fully, Valais *	9.50	28.50	47.50
Blanc cassis	4.50	13.50	22.50
Rosés			
Rosé toscan	3.80	11.40	19.--
Neuchâtel AOC Oeil de Perdrix *	6.50	19.50	32.50
Rouges			
Neuchâtel AOC Pinot Noir *	6.50	19.50	32.50
Salvagnin AOC "Le Tournel", Vaud	3.80	11.40	19.--

Vins en bouteilles 7.5dl

Blancs		
Neuchâtel AOC "Goutte d'or"		35.--
Petite Arvine de Fully, Valais		68.--
Rosés		
Neuchâtel AOC Oeil de Perdrix		48.--
Rouges		
Neuchâtel AOC Pinot Noir		48.--
Dôle de Sion, Valais		55.--

Apéritifs

Porto	19% vol.	4 cl.	5.50
Cinzano blanc	15% vol.	4 cl.	5.50
Suze	20% vol.	4 cl.	5.50
Cynar	16,5% vol.	4 cl.	5.50
Campari	23% vol.	4 cl.	5.50
Gilberto, (1dl vin blanc + sirop de sureau + minérale 2dl)			6.--
Anisek	45% vol.	2 cl.	4.50

Cafés / Thés

Café, expresso, ristretto	2.50
Beverisé, capuccino	3.80
Chocolat	3.80
Café-choco	3.80
Café ou chocolat viennois	5.80



Conclusion

Le menu est l'un des principaux témoins de l'évolution des pratiques culinaires, il est apparu avec le transfert du service "à la française" au service "à la russe".

Il retrace les apparentes évolutions des goûts culinaires des différentes classes. Par exemple, un menu de l'époque était riche en sauce, en gibiers et en fromage.

Aujourd'hui, nous consommons de plus en plus de soupes et des émulsions faibles en calories et "saines" pour notre corps.

La structure même du menu, par ses colonnes, ses blancs, ses filets, parle bien de la logique du repas.



Remerciements

Thierry Châtelain – Directeur de la BPUN

Thierry Dubois Cosandier – BPUN

Michel Schlup

Claude Frôté - le Bocca

Sami Koushyar

Marianne & Pierre-Alain Rohrer

Alexandra Schwarz

Julien Pisenti

et plusieurs autres personnes qui ont souhaité rester anonymes.