

**musée
du
design**

**musée
des arts
décoratifs**

dossier de presse

L'Histoire se met à table

**les menus de la collection
Jean-Maurice Sacré**

du 17 novembre 2016 au 26 février 2017

**BORDEAUX
culture**

sommaire

Communiqué de presse	4
Présentation de l'exposition.....	6-7
Autour de l'exposition.....	8
Visuels.....	9-15
Mécènes et partenaires de l'exposition.....	16
Iconographie et contacts presse & communication.....	18
Informations pratiques.....	19



Menu en laque du repas donné par le Shah d'Iran lors de la célébration du 2500^{ème} anniversaire de l'Empire perse, Persépolis, octobre 1971, collection privée Jean-Maurice Sacré

communiqué de presse

17 novembre 2016 - 26 février 2017

L'Histoire se met à table

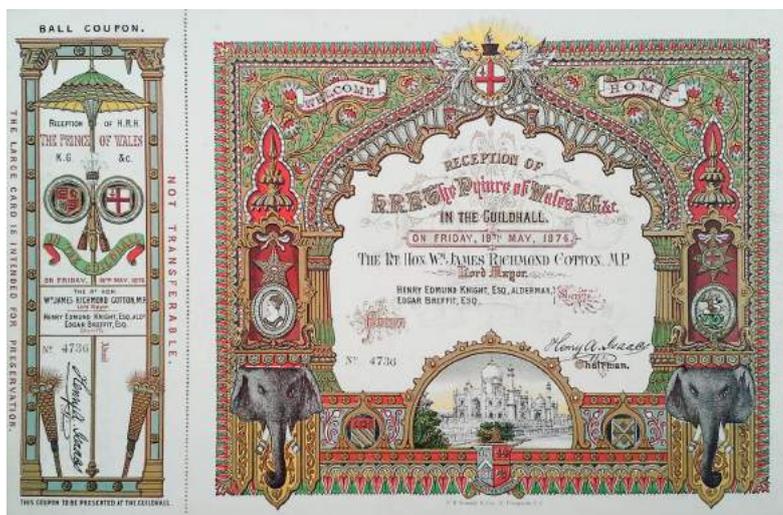
Les menus de la collection Jean-Maurice Sacré

Du 17 novembre 2016 au 26 février 2017, le musée des Arts décoratifs et du Design accueille, dans l'espace d'exposition temporaire, les menus de la collection de Jean-Maurice Sacré

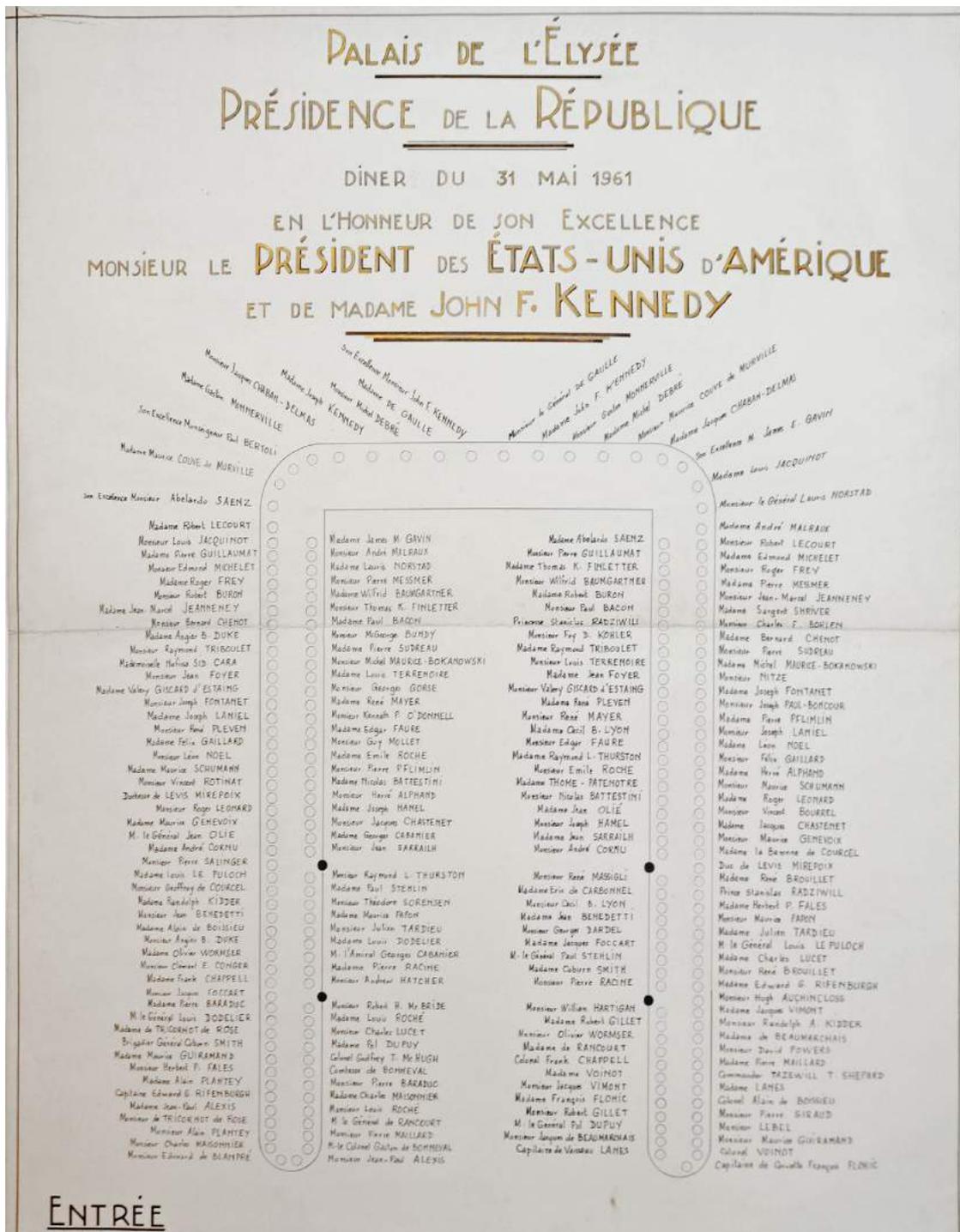
Cette exposition présente près de 200 menus inédits issus d'une collection privée. Des hôtes illustres invitent le public à leur table, du roi Georges II (menu de 1737) à J.F Kennedy (1961) en passant par Napoléon III et l'impératrice Eugénie (1852-1870), leurs homologues autrichiens François-Joseph et Sissi, son cousin Louis II de Bavière, le tsar Nicolas II, ou encore le Shah d'Iran et les présidents de la République française. A côté de ces repas somptueux figureront aussi les menus de la Première Guerre mondiale (1914 - 1918) ou du siège de Paris (1870-1871) : une affiche extraordinaire présentera un menu où de grands vins accompagnent... un salmis de rat !
Un parcours riche et passionnant illustré d'éléments de services d'époque qui nous racontera l'Histoire... par le menu.

Vernissage

Le jeudi 17 novembre à 19h au musée des Arts décoratifs et du Design
En présence de Jean-Maurice Sacré



Carton d'invitation pour la réception donnée en l'honneur du Prince de Galles au Guildhall, Londres, 19 mai 1876, collection privée Jean-Maurice Sacré



Plan de table du dîner offert en l'honneur de Son Excellence Monsieur le Président des États-Unis d'Amérique et de Madame John F. Kennedy, Palais de l'Élysée, Paris, 31 mai 1961, collection privée Jean-Maurice Sacré

L'Histoire se met à table

les menus de la collection Jean-Maurice Sacré



Les arts de la table sont au cœur de la programmation scientifique et culturelle du musée des Arts décoratifs et du Design. S'intéresser aux objets de la table implique de faire la lumière sur les produits qui y sont servis et la manière de les préparer. Ainsi, le 17 novembre 2016 s'ouvrira une exposition consacrée au menu - en tant qu'archive, contenu et œuvre graphique - du 18^e siècle à nos jours. Cette exposition sera l'occasion d'évoquer l'art de l'officier de bouche, les gestes de la table et du service, les plans de table, le protocole, etc., le tout replacé dans le contexte - officiel ou privé - pour lequel chaque menu a été initialement conçu.

À l'origine de cette exposition se trouve la collection privée de Jean-Maurice Sacré, un libellocénophile parisien (terme qui, comme missuphiliste, désigne le collectionneur de menus) qui prit contact avec le musée en 2015 suite à l'exposition *L'heure du souper ou l'art du bien-manger aux 17^e et 18^e siècles* qui inaugurerait le cycle de présentations dédié aux arts de la table.

Au sein de cette riche collection, le musée a sélectionné près de 200 pièces représentatives de

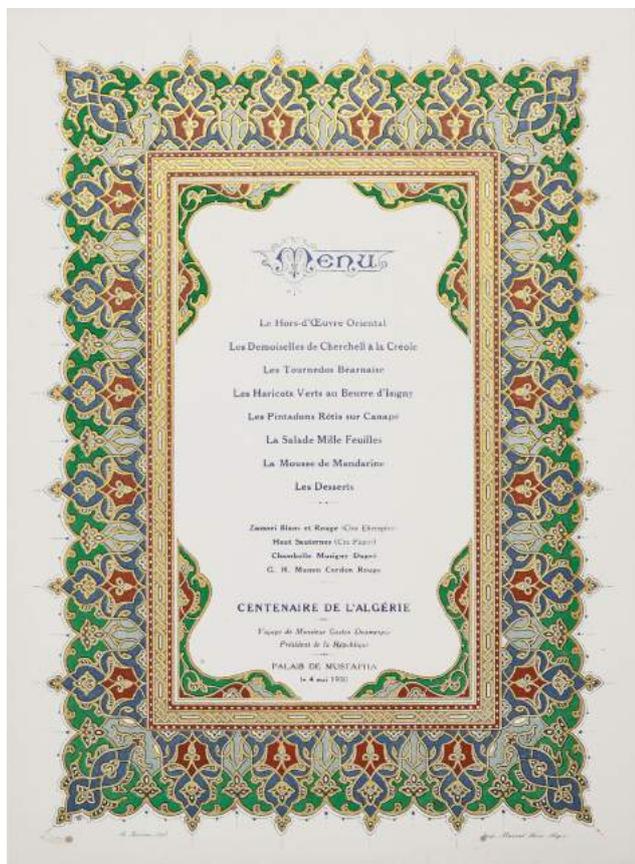
l'évolution du goût et des manières de table et, parmi elles, des menus d'exception qui racontent, d'une façon originale et inédite, l'Histoire mondiale.

Qu'il s'agisse d'un mariage royal, d'un déjeuner d'investiture présidentiel, d'un banquet officiel, d'une rencontre diplomatique, etc., tous les grands événements qui ont marqué l'Histoire ont, à un moment donné, réuni leurs protagonistes autour d'une table pour partager un repas et symboliser une entente, un accord. Dès lors, loin d'être un simple morceau de papier accessoire, le menu est devenu un document historique qui témoigne d'une époque, d'un contexte, d'un art de vivre, d'un goût.

Il a aussi un intérêt esthétique car il prend, au gré des événements qu'il célèbre, des formes extrêmement différentes, du livret à l'affiche, en passant par un rouleau de soie présenté dans un étui précieux. Il est calligraphié, peint, tissé, croqué, gravé, doré... Le texte est souvent mis en valeur par une illustration qui n'est jamais anodine.

Accompagné d'un plan de table, il se fait le porte-parole du protocole à l'occasion du mariage de la reine Élisabeth II d'Angleterre en 1947. Dessiné par Mucha, il devient une œuvre-d'art. Esquissé à la main et orné d'une caricature, il est un témoignage précieux et émouvant des conditions de vie des soldats de 14-18. Et surtout, rédigé en français lorsqu'il accompagne un repas à la cour d'Angleterre ou de Russie, il célèbre le rayonnement de la France en matière d'art de la table - et bien souvent de Bordeaux en ce qui concerne le vin - dans toute l'Europe et au-delà.

Visuel : «Her Majesty's Dinner», dîner organisé pour la reine Victoria, Château de Balmoral (Écosse), 12 octobre 1896, collection privée Jean-Maurice Sacré



Des hôtes illustres inviteront le public à leur table, du roi George II (menu de 1737) à J.F. Kennedy (réception à l'Élysée et à Versailles, 1961) en passant par Napoléon III et l'Impératrice Eugénie (1852-1870), leurs homologues autrichiens François-Joseph et Élisabeth, dite Sissi, son cousin Louis II de Bavière, le tsar Nicolas II, ou encore le Shah d'Iran et son mirifique festin organisé en 1971 à Persépolis pour célébrer les 2500 ans de la fondation de l'Empire perse, où l'on dut livrer près de vingt tonnes de nourriture pour trois jours de réception.

Cette collection rassemble également la quasi totalité des menus officiels des Présidents de la République à l'Élysée. Certains menus seront présentés accompagnés d'un livre de cave. Les plus illustres seront exposés aux côtés des services historiques de l'époque prêtés par des institutions et maisons prestigieuses : les pièces de la collection patrimoniale de Baccarat (service Harcourt, service du Tsar, coupe présentée lors des fêtes de Persépolis célébrant l'Empire perse) illustreront l'art de recevoir à la Française à travers les siècles, des éléments en argent des

services Transat et Atlas de Luc Lanel pour la maison Christofle accompagneront le menu du voyage inaugural du Normandie en 1934, deux services prêtés par la Présidence de la République, dont des verres en cristal Baccarat du service Juvisy ou encore des assiettes en porcelaine de Sèvres, évoqueront le faste des dîners d'État donnés à l'occasion de la réception au palais de l'Élysée du couple Kennedy le 31 mai 1961 ou du roi Edouard VII le 2 mai 1903.

Des films et une iconographie viendront également illustrer ces festivités. À côté de ces repas somptueux figureront aussi les menus de la Première Guerre mondiale (1914-1918), de la guerre franco-prussienne et du siège de Paris (1870-1871) marqué par la disette : une affiche extraordinaire présentera un menu où de grands vins accompagnent... un salmis de rats ! L'exposition sera également l'occasion de découvrir des menus signés par de grands chefs, d'Auguste Escoffier aux chefs étoilés contemporains.

La ville de Bordeaux sera bien sûr mise à l'honneur à travers ses vins, sa gastronomie et des menus officiels datant du début du 20^e siècle.

Un parcours riche et passionnant qui nous racontera l'Histoire... par le menu.

Cette exposition s'inscrit dans le cycle consacré aux arts de la table, thématique chère au musée des Arts décoratifs et du Design de Bordeaux.

Commissaire de l'exposition : Caroline Fillon - *madd* Bordeaux

Visuel : Menu du déjeuner offert à Gaston Doumergue au palais Mustapha à Alger à l'occasion du centenaire de l'Algérie, 4 mai 1930, collection privée Jean-Maurice Sacré

autour de l'exposition

- Un livret de visite
- Un banquet

Organisé au *madd* le samedi 19 novembre dans le cadre de la manifestation Bordeaux S.O Good.

- Un cycle de rencontres dans le cadre des *Jeudis du musée*

Présentation de l'ouvrage *À la table des diplomates, l'Histoire racontée par ses grands repas* (sortie en octobre 2016 aux Editions les Arènes) auquel ont collaboré vingt auteurs spécialisés dans les arts de la table, la cuisine et le protocole ; des rencontres avec des chefs et des professionnels de la gastronomie.

- Des dégustations

Pendant toute la durée de l'exposition, les élèves de Bordeaux Ecole Supérieure de la Table, formation FERRANDI, servent, dans le restaurant d'application de leur école, des canapés issus d'une réinterprétation de menus présentés dans l'exposition. Un événement en fin du mois de février, toujours inspiré par le contenu de l'exposition, sera organisé au musée par les élèves cuisiniers, pâtisseries et managers de cet établissement.

- Visites commentées adultes/ familles

Tous les samedis et dimanches à 15h ; sans réservation (prix entrée + 3€).

- Livret-jeu pour les enfants



Menu du banquet organisé en l'honneur du Préfet de la Seine au Guildhall, 29 juillet 1875, collection privée Jean-Maurice Sacré



Menu du banquet offert au Grand Hôtel à l'occasion de la Journée Sarah Bernhardt, gravure de la Maison Devambez d'après un dessin original d'Alfons Mucha, Paris, 9 décembre 1896, collection privée Jean-Maurice Sacré



Menu d'un dîner donné pour la société Les Cent Bibliophiles, d'après un dessin original de Louis Jou, 17 juin 1914, collection privée Jean-Maurice Sacré



Menu de réveillon organisé par la Croix Rouge, 24 décembre 1916, dessin original de Jean Oriou, collection privée Jean-Maurice Sacré

MENU

SOUS-MARIN "LAGRANGE"

du 14 Juillet 1918.

Aperitif: Cinzano.

hors-d'œuvres

Boissons

Entrées

Legumes

Rôtis

Entremets

Deserts. fromages.

Café - Cognac.

Coquilles - Talouades - Bœuf.
Carcasson - olives - Fin blanc -
Moulets grillés "Maitre d'hotel"

Oufs farcis micov
Gibelotte de lapereau
Petits pois "La Francaise"

Foilets à la broche.

Crèmes glacées

Gruyère - Roquefort
Truffles - Têches - Foies



Hervé
09

Menu du sous-marin Lagrange, 14 juillet 1918, collection privée Jean-Maurice Sacré



Menu offert aux astronautes d'Apollo 11 accompagné d'une plaque commémorative, Century Plaza, Los Angeles, août 1969, collection privée Jean-Maurice Sacré



Menu en papier du repas donné par le Shah d'Iran lors de la célébration du 2500^{ème} anniversaire de l'Empire perse, Persépolis, octobre 1971, collection privée Jean-Maurice Sacré

partenaires

Le musée des Arts décoratifs et du Design remercie Jean-Maurice Sacré pour sa générosité.

Il souhaite également remercier :

Fraysse & Associés
partenaire fidèle

Maison Mumm
Bordeaux S.O Good
Baccarat
Christofle
la Présidence de la République
la Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux
la formation FERRANDI de Bordeaux école supérieure de la table
Samsung

les Amis du musée des Arts décoratifs et du Design
Château Nairac
Société de négoce DIVA
les Galeries Lafayette
les Crus Bourgeois du Médoc

Ruedi Baur pour le design graphique de l'affiche



Menu du 17^e dîner des Compagnons de la Belle Table, dessin original de J.Sauvage, La Maison Prunier, Paris, 26 janvier 1950, collection privée Jean-Maurice Sacré

iconographie

L'ensemble des visuels et des crédits photos est disponible sur DropBox en suivant ce lien : <https://www.dropbox.com/sh/xoex7xg5mmdcbwf/AABIEDfchPqvCdAITIAV1oxba?dl=0>

Crédits photos : © *madd* Bordeaux - Mathilde Delanne sauf couverture © Lysiane Gauthier

contacts presse & communication

Musée des Arts décoratifs et du Design

Carine Dall'Agnol - c.dallagnol@mairie-bordeaux.fr +33 (0)5 56 10 14 30

informations pratiques

visites et tarifs

- Tarifs musée :

Plein : 5€ / 2,5€ tarif réduit*

Personne à mobilité réduite : accessible uniquement au rdc.

*Tarif réduit à destination des demandeurs d'emploi, étudiants et groupes de plus de 10 personnes.

Gratuit : le 1^{er} dimanche de chaque mois.

Gratuité pour les Amis de Musée des Arts décoratifs et du Design, les titulaires de la Carte Jeune (moins de 16 ans) et leur accompagnateur, les titulaires du Pass Musées Bordeaux et les moins de 18 ans.

- Visites commentées : tous les samedis et les dimanches à 15h ; sans réservation : prix musée + 3€
Visites commentées pour les groupes : tarifs et réservations au 05 56 10 14 05 ou à artdeco.publics@mairie-bordeaux.fr

- Accès à l'exposition *Houselife*, collection design du Cnap au *madd* Bordeaux inclus dans le prix.

horaires :

11h - 18h en semaine - Fermé les mardis et les jours fériés.

musée des Arts décoratifs et du Design

39 rue Bouffard, 33 000 Bordeaux

+ 33 (0)5 56 10 14 00

musad@mairie-bordeaux.fr

Suivez toutes les actualités du *madd*

www.madd-bordeaux.fr



@madd_bordeaux #madd_bordeaux

