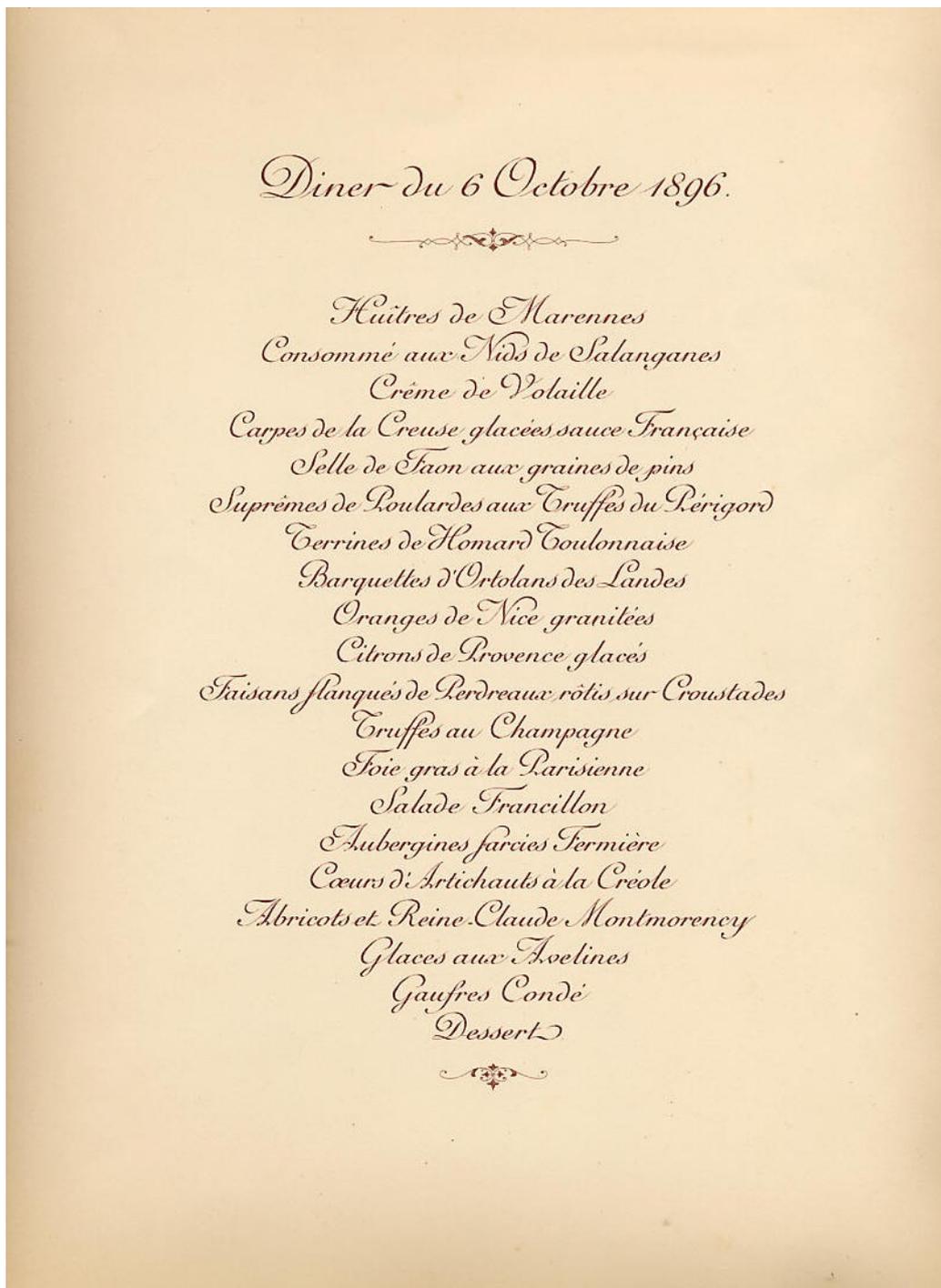


Quand la III République passe à table!

Le menu servi à l'Élysée le 6 octobre 1896



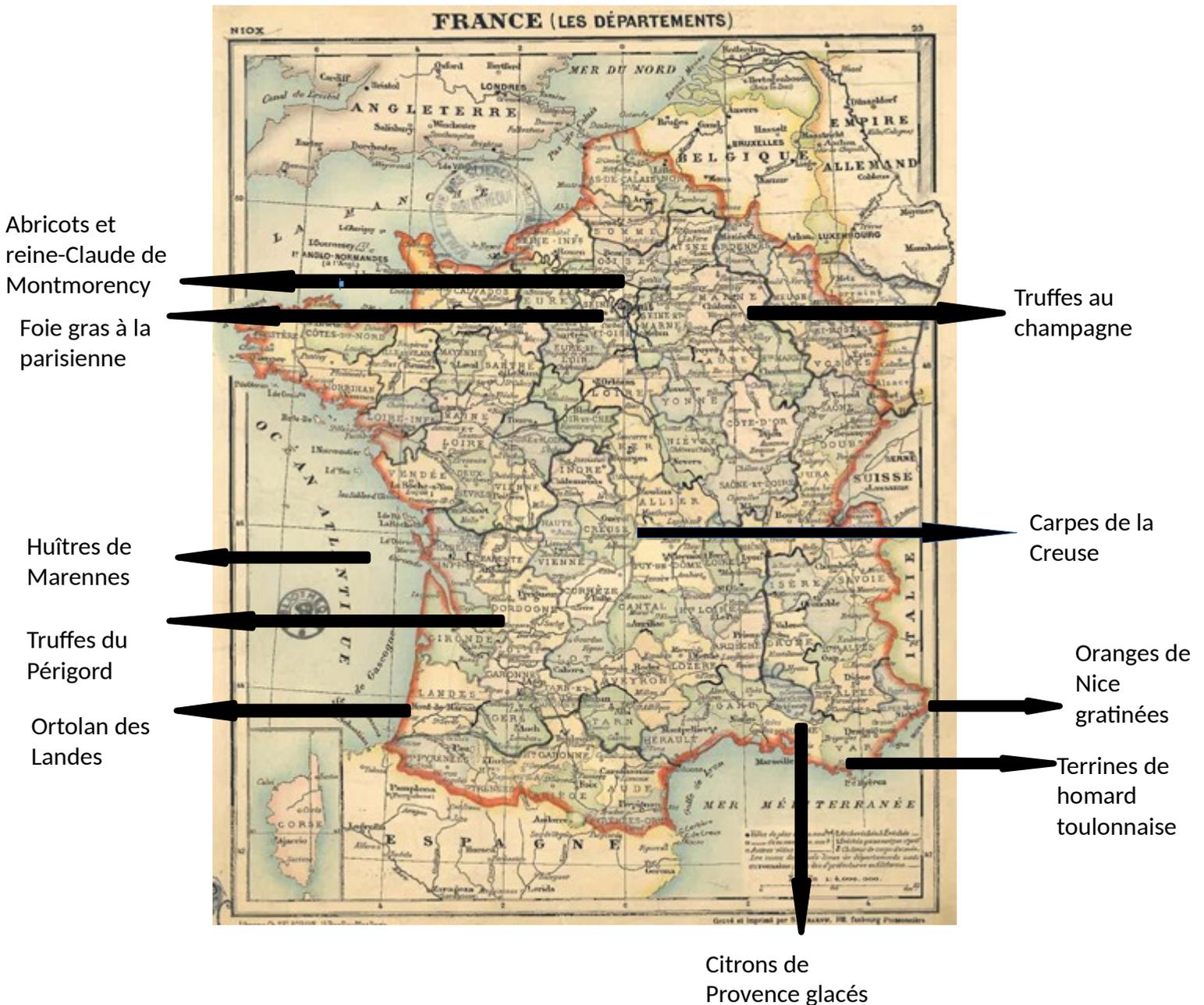
L'étude du menu du 6 octobre 1896 lors de la visite du Tsar Nicolas II et de sa femme peut-être associé à une carte de France de 1890 ainsi qu'à une carte de l'Empire colonial français. Le croisement de ces trois documents permet de montrer aux élèves l'intérêt pour la III République de servir un tel dîner. La République se met alors en scène!

Ici les trois documents permettent d'ouvrir les possibles d'une lecture croisée (historique, géographique, sciences politiques mais aussi géopolitique) dans le jalon de l'objet conclusif, le

Proposition du groupe lycée de l'académie de Lille: Agnès Baron, Sandrine Béraud, Julien Crombet et Olivier Mathieu

patrimoine, facteur de rayonnement culturel de la France dans le monde et objet d'action diplomatique (un exemple du patrimoine immatériel : le repas gastronomique des Français).

Carte extraite de l'Atlas de géographie, physique, politique et historique à l'usage des classes, de Gustave-Léon Niox et Eugène Darsy, 1890. (flèches= origine des mets servis le 6 octobre 1896).



Ce menu réalisé par la maison Potel et Chabot permet de voir que certains plats (la crème de volaille, le faon, les faisans, les perdreaux, les aubergines, les avelines) ne correspondent pas à un terroir spécifique mais souvent à une façon d'être accommodée « à la française » ou à des habitudes alimentaires lors des repas festifs. De même, un ordre semble s'établir : un hors-d'œuvre, deux potages, des relevés, des entrées, des sorbets qui clôturent la première partie du

Proposition du groupe lycée de l'académie de Lille: Agnès Baron, Sandrine Béraud, Julien Crombet et Olivier Mathieu

repas puis un rôti, un légume, une salade, des entremets salés puis des entremets sucrés et un dessert.

Il s'accompagne de vins prestigieux qui permettent eux aussi de réfléchir le repas gastronomique des français comme facteur de rayonnement culturel de la France dans le monde et objet d'action diplomatique :

Vins
Xérès Goutte d'Or
Château Lagrange en carafes
Sauterne en carafes
Champagne rosé en carafes
Château Yquem 1876
Château Laffitte 1875
Clos Vougeot 1874
Roederer frappé

D'autres mets dans ce menu mettent à l'honneur des traditions héritées, ainsi les gaufres condé désignent un dessert servi à la table du Grand Condé. La salade francillon quant à elle est le nom d'une salade composée de pommes de terre, dont la recette originale fut donnée dans une pièce d'Alexandre Dumas fils, Francillon, créée à la Comédie-Française le 9 janvier 1887. Les restaurateurs parisiens tirèrent profit de cet événement littéraire et gastronomique en mettant la nouvelle salade à leur carte.

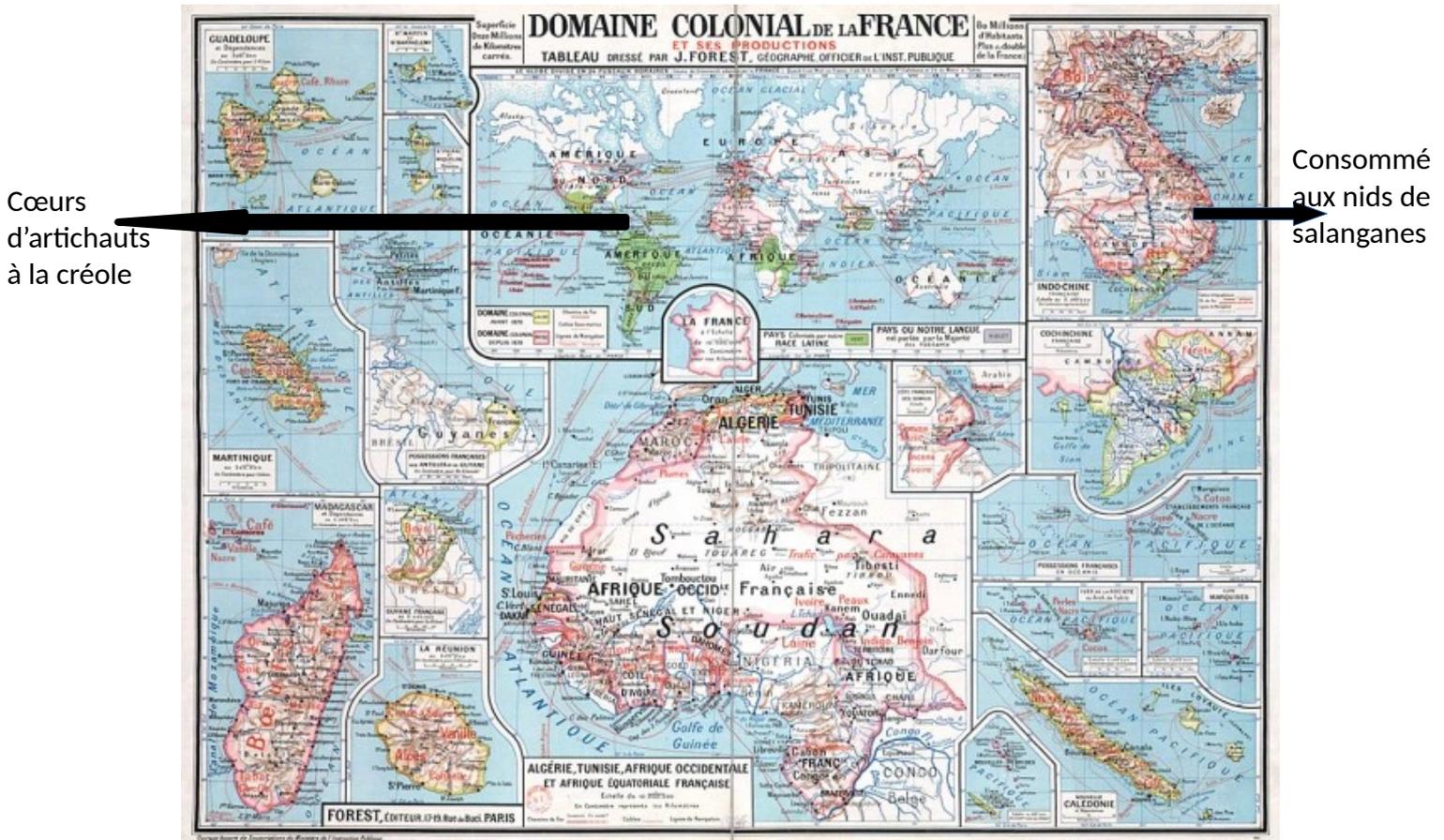
Le menu de ce dîner du 6 octobre 1896 permet donc un tour de France des terroirs. Il permet de montrer une France riche, variée et modernisée par des réseaux qui permettent les échanges entre les départements français. Il doit aussi impressionner l'hôte de la République française!

De plus, ce menu de réception laisse à voir aussi des terres lointaines, des colonies dont la III République s'enorgueillit. C'est l'occasion pour les élèves de spécialité HGGSP d'utiliser des éléments vus en tronc commun en classe de première.

Proposition du groupe lycée de l'académie de Lille: Agnès Baron, Sandrine Béraud, Julien Crombet et Olivier Mathieu

Carte de l'Empire colonial français en 1911

La bibliothèque numérique Gallica conserve deux cartes scolaires de l'empire colonial de la France, dessinées par le géographe Joseph Forest et intitulées «Domaine colonial de la France et ses productions». La première (1911) attribue à l'empire une superficie de 11 millions de km² et une population de 80 millions d'habitants.



Le menu gastronomique des français est aussi un objet d'étude des relations diplomatiques entre la République française et la Russie tsariste. Ces deux pays renforcent à ce moment leurs relations suite au traité d'alliance de 1894. Le tsar Nicolas II est en visite officielle en France au début de son accession au trône de Russie. En 1896, le couple impérial russe se rend en France pour une visite d'une semaine afin de sceller l'alliance militaire et diplomatique.

La réception à l'Élysée du tsar de Russie et de la tsarine le 6 octobre 1896 marque l'apogée de l'accueil par le président Félix Faure. Le repas a lieu dans la grande salle des fêtes de l'Élysée. Cette salle est décorée de tapisseries des Gobelins et de nombreux chefs-d'œuvre de l'art français. Le président accueille lors de ce dîner plus de 200 personnes. Cette soirée est l'occasion d'illuminer la Tour Eiffel, de faire tirer des feux d'artifice et d'inviter les souverains russes à un gala à l'opéra de Paris.

Le menu du dîner servi le 6 octobre 1896 est illustré par le peintre orientaliste Georges Clairin, gravé par Devambez, il montre une iconographie qui est utilisée au début du 20e siècle : l'allégorie de la France et du pays hôte. Ce dessin est intercalé entre les deux feuilles du menu faisant couverture.

Proposition du groupe lycée de l'académie de Lille: Agnès Baron, Sandrine Béraud, Julien Crombet et Olivier Mathieu



L'illustration du menu du 6 octobre 1896 montre les allégories de la France et de la Russie se tendant la main, des drapeaux, des armes, et des femmes portant des symboles d'abondance. Quatre exemplaires destinés aux souverains et au couple présidentiel ont été peints à la main sur soie.

Si l'étude de ce menu de réception prête à sourire dans un premier temps, si il peut faire saliver dans un second temps, il est aussi une source intéressante pour étudier une République qui se montre à la veille du premier conflit mondial. Il permet de travailler le repas gastronomique des français dans sa dimension historique, facteur de rayonnement culturel de la France dans le monde et objet d'action diplomatique.

Voir

-<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k235006r/f1.item> : article du journal le temps du 8 octobre 1896

-<https://www.franceculture.fr/gastronomie/la-table-de-lelysee-par-ses-menus>