

Patrick Rambourg

À TABLE... LE MENU!

qui
« aligne autant de mets que
de vers un sonnet... »

Préface par Pascal Ory

PARIS
HONORÉ CHAMPION ÉDITEUR

www.honorechampion.com

TABLE DES MATIÈRES

Préface par Pascal Ory	7
Avant-Propos	
Une histoire de mets et de mots	11
Chapitre I	
Des collections de menus	13
– Une source historique et gastronomique	15
– De ville en ville... ..	15
– Que de menus à Paris!	16
– Et encore des menus à Paris... ..	18
– Une collection belge	20
– New York, Washington, San Francisco... ..	21
Chapitre II	
Qu'est-ce qu'un menu?	25
– L'origine du menu	26
– «Le mémoire de ce qui doit y entrer»	27
– Un outil de la convivialité et de la gastronomie	27
– La diversité du menu	28
Chapitre III	
Les premiers menus :	
du Moyen Âge à la Renaissance	31
– Les premiers menus de l'Histoire	33
– Des menus de banquets, de festins	33
– Service, mets et assiettes	35

Chapitre IV**Les menus des officiers de bouche**

(XVII^e et XVIII^e siècles)	37
– Ne pas mettre deux plats identiques côte à côte .	39
– L'ordonnancement des repas	40
– Des menus de travail	41
– Un service à la française de plus en plus complexe	42

Chapitre V**Les menus de Choisy (1744-1759)**

45	
– Les menus de sa Majesté	47
– Des voyages gastronomiques	48
– Les petits soupers de Choisy	48
– La gloire d'un art	49

Chapitre VI

Les menus de restaurant :

une nouvelle évolution	53
– Une nouvelle visibilité du menu	55
– Les menus-cartes des restaurants	56
– Du répertoire à la carte du jour	57
– Savoir choisir ses plats et son menu	58

Chapitre VII

D'un service à l'autre :

l'affirmation du menu de table	61
– Le programme du dîner	62
– Les temps modernes	63
– Trois services en même temps	64

Chapitre VIII

La grammaire du menu

67	
– Un outil de communication	69
– Des entrées légères pour les dames... ..	70
– Des usages d'écriture : du chapon ou des chapons ?	
Quenelle au pluriel ou au singulier ?	71
– La cacophonie des mots	72

Chapitre IX

Du menu artistique au menu publicitaire	75
– Un objet symbole	77
– Artistique et publicitaire	78
– Les menus de la Bénédictine	79
– L’annonce des plaisirs gastronomiques	79

Chapitre X

Les menus d’un restaurant parisien sous l’occupation	81
– Les menus témoignent de l’Histoire: « du fromage s’il en reste »	83
– L’apparition des cartes d’alimentation	84
– Les cartes du restaurant « Leprince »: une étude de cas	84
– Du contrôle de la nourriture aux restrictions alimentaires	85
– Plus de babas, d’éclairs au chocolat et de tartes aux cerises...	87
– Des menus difficiles à composer	88

Chapitre XI

De moins en moins de plats dans une société de consommation !	91
– Les prémices du plat unique	92
– Réduire le nombre de plats	93
– Vers l’épure des menus	94
– Le menu dégustation	95

Chapitre XII

Conclusion : au fil des menus !	99
– Et le menu devint menu...	101
– Au fil des menus de l’Histoire	102

Index des mots et noms propres	111
---	-----

Index des ouvrages culinaires cités	115
--	-----

Notes et bibliographie	117
Table des matières	125



«Les vins»,
Gravure d'Albert Robida,
La cuisine française, l'Art du bien manger (1908).