

À  
table  
E

---

# À table au XIX<sup>e</sup> siècle

Cette exposition bénéficie du soutien du groupe Élior  
Avec l'aimable concours de Cristal Saint-Louis  
et Pénélope (linge de maison).

Scénographie : Hubert Le Gall

---

## Musée d'Orsay

4 décembre 2001 - 3 mars 2002  
Salle des Fêtes et salles 52 à 54  
Niveau médian



## **SOMMAIRE**

- **COMMUNIQUÉ DE PRESSE (FRANÇAIS / ANGLAIS)**
- **ELIOR**
- **INTRODUCTION**
- **LA MODERNITÉ ALIMENTAIRE**
- **UNE ALIMENTATION ENTRE PROGRÈS ET NOSTALGIE**
- **LIEUX D'APPROVISIONNEMENT**
- **LA LITTÉRATURE GASTRONOMIQUE**
- **LE CAFÉ, LE RESTAURANT**
- **LA SALLE A MANGER**
- **LE CATALOGUE DE L'EXPOSITION**
- **LISTE DES ILLUSTRATIONS DISPONIBLES**



Service de presse et communication

---

## A TABLE AU XIXÈME SIÈCLE

4 décembre 2001 - 3 mars 2002

Salle des Fêtes et salles "Arts et décors de la IIIe République", niveau médian

*Cette exposition bénéficie du soutien du groupe Élior.*

L'exposition, qui se tient à titre exceptionnel dans les spectaculaires salles à décor de l'ancien hôtel de la gare d'Orsay, à proximité de l'actuel restaurant du musée, se propose de donner un panorama de la table dans la France urbaine du XIXe siècle. Le sujet n'a été en effet que très rarement abordé alors que la plupart des habitudes alimentaires d'aujourd'hui se sont élaborées à ce moment là.

Le XIXe siècle, qui a vu l'invention de la conserve par Benjamin Appert (1749-1841), véritable révolution culinaire, est aussi le siècle où l'on commence à consommer régulièrement la pomme de terre, le riz et les pâtes, ou encore les glaces, les fruits et légumes en primeur, ainsi que le café au lait avec des tartines au petit déjeuner. De même, les horaires des repas changent pour ressembler à ceux d'aujourd'hui. C'est au XIXe siècle que le service à la française, hérité des tables royales, est peu à peu supplanté par le service à la russe, celui que nous connaissons aujourd'hui (tous les convives mangent le même plat au même moment), sans pour autant que disparaisse le luxe de la table, grâce à la démocratisation de l'orfèvrerie engagée par des entreprises comme Christofle. C'est le XIXe siècle enfin qui impose le restaurant moderne, avec une carte, une addition, une table personnelle et un service sans horaire fixe, et qui en fait dans le même temps l'un des cadres privilégiés de la Comédie humaine.

Aux frontières de l'histoire, de la sociologie et des beaux-arts, l'exposition mêle tous les types de documents, peintures, photographies, dessins d'architecture, vaisselle et orfèvrerie, menus, affiches publicitaires, livres et objets techniques. Elle aborde, tout d'abord les bouleversements technologiques liés à l'alimentation, les aliments proprement dits et les lieux où l'on pouvait les acheter, ainsi que la littérature gastronomique, de Grimod de la Reynière à Auguste Escoffier. Le célèbre tableau de Manet, *L'asperge*, est confronté à une véritable asperge de 1889 conservée dans le formol, très probablement de la même espèce, la tardive d'Argenteuil, la seule encore consommable à la saison où peint Manet. L'asperge, connue seulement des gourmets aristocratiques pendant longtemps, est en effet devenue un légume plus courant dans la cuisine bourgeoise.

Une deuxième section est consacrée aux cafés et aux restaurants : le repas pris hors du foyer est en effet devenu une pratique de plus en plus courante, que l'on ait été riche ou pauvre. Sont évoqués les restaurants populaires, le bouillon notamment, genre inventé en 1854 par le boucher Baptiste-Adolphe Duval (1811-1870) et dont la propreté et les prix toujours modestes assurèrent le formidable succès jusqu'à la seconde guerre mondiale : de jeunes femmes en robe noire et bonnet de tulle blanc y servaient des plats à base de bœuf et de son bouillon.

---

Musée d'Orsay  
62, rue de Lille  
75343 Paris cedex 07  
télécope 01 45 48 21 23

---

Contacts presse :  
Aggy Lerolle  
01 40 49 49 22  
presse@musee-orsay.fr

---

Amélie Hardivillier  
01 40 49 48 56  
Patricia Oranin  
01 40 49 49 21



Service de presse et communication

---

## THE ART OF EATING IN THE 19<sup>TH</sup> CENTURY

December 4, 2001 – March 3, 2002

Salle des Fêtes and galleries "Arts et décors de la III<sup>e</sup> République", middle level

*This exhibition is supported by the Élior corporation.*

Set up exceptionally in the spectacular decorated ballrooms of the former Orsay station Hotel, near today's museum restaurant, this exhibition is intended to give a panorama of table arts in 19<sup>th</sup>-century urban France. This subject is rarely tackled, though it was during this period that most of today's culinary conventions first appeared.

The 19<sup>th</sup> century, that saw the invention of canning by Benjamin Appert (1749-1841), a real culinary revolution, was also the century when people started to eat regularly potatoes, rice and pasta, ice cream, fresh fruit and vegetables, and white coffee with toast for breakfast. During the same period, the times of meals also changed to resemble those of today. French-style service inherited from royal meals was progressively replaced by the *service à la russe*, in which all guests eat the same course at the same time. Luxury of presentation stayed, thanks to the democratisation of table silver and decoration permitted by corporations such as Christofle. It is also in the nineteenth century that the modern restaurant appeared, with menu, bill, private tables and service without fixed times, which made it equally a privileged place for the Human Comedy.

Combining history, sociology and fine arts, the exhibition mingles all kinds of documents, paintings, photographs, architectural drawings, dishes and table silver, menus, advertising posters, books and technical objects. It outlines the technological developments linked to alimentation and presents the food itself, the places in which one could buy it, as well as gastronomic literature, from Grimod de la Reynière to Auguste Escoffier. Manet's famous painting *L'asperge (The Asparagus)* is displayed next to a real asparagus from 1889 kept in formaldehyde, almost certainly of the same species, the late Argenteuil asparagus, the only type edible in the season when Manet painted. The asparagus, known for a long time only by aristocratic connoisseurs, became a more common vegetable in bourgeois cooking.

A second section of the exhibition is devoted to cafés and restaurants: "eating out" became a more and more common practice for both rich and poor. Popular restaurants are evoked, in particular the "*bouillon*", a genre invented in 1854 by the butcher Baptiste-Adolphe Duval (1811-1870), that was a remarkable success up until the second world war thanks to its cleanliness and modest prices: young women wearing black dresses and white tulle bonnets served dishes based on beef and the stock drawn from it. The grandest Parisian establishments are also featured on the exhibition menu: the Maison Dorée and its sumptuous private salons; the Taverne Pousset, richly decorated by the architect Édouard Niermans; the Café Anglais, symbol of the culinary aristocracy; or the gaudy Maxim's. For this occasion, part of the decoration of the Café Riche, the famous address on the Boulevard des Italiens, designed by the architect

Musée d'Orsay  
62, rue de Lille  
75343 Paris cedex 07  
télécopie 01 45 48 21 23

Contacts presse :  
Aggy Lerolle  
01 40 49 49 22  
presse@musee-orsay.fr

Amélie Hardivillier  
01 40 49 48 56  
Patricia Oranin  
01 40 49 49 21

## **Elior est partenaire du Musée d'Orsay pour l'exposition « A table au 19<sup>ème</sup> siècle »**

Elior, leader européen de la restauration, est le partenaire exclusif de l'exposition "A table au 19<sup>ème</sup> siècle" qui se déroulera au Musée d'Orsay du 4 décembre 2001 au 3 mars 2002. Déjà très présente dans les sites culturels et de loisirs, la société confirme son engagement dans la promotion des arts de la table. Le partenariat avec le Musée d'Orsay se traduit dès le 4 décembre par une valorisation importante de l'exposition auprès des clients et du personnel d'Elior.

### **UNE EXPOSITION ETROITEMENT LIEE AU METIER D'ELIOR**

Elior confirme son implication dans la valorisation des métiers et des arts de la table par son partenariat avec le Musée d'Orsay pour l'exposition « A table au 19<sup>ème</sup> siècle ». Au-delà des modes, l'exposition nous aide à comprendre combien la table joue un rôle majeur dans la vie des hommes et des sociétés. Assurant depuis la création du Musée d'Orsay la restauration des visiteurs, Elior a développé une expertise particulière dans les musées et les sites culturels et est ainsi présent au Musée du Louvre ou à la Wallace Collection de Londres. De nombreux restaurants du Groupe s'inscrivent de plus dans une tradition propre au 19<sup>ème</sup> siècle, que ce soit par l'architecture (le Jules Verne à la Tour Eiffel), ou l'origine historique du restaurant (le Drouant).

### **UN PARTENARIAT POUR PROMOUVOIR LES ARTS DE LA TABLE**

Elior soutient l'exposition à travers une campagne publicitaire dans l'ensemble de ses points de vente, dès le 4 décembre 2001. Une visite virtuelle de l'exposition a été conçue, visible sur le site web de la société et le grand public sera invité à participer à un jeu se déroulant exclusivement sur internet ([www.elior.fr](http://www.elior.fr)), permettant de gagner des invitations pour l'exposition et des dîners prestigieux.

Elior donne une envergure particulière à cette opération pour ses principaux clients et partenaires. Une soirée privée exceptionnelle se tiendra au Musée d'Orsay, au cours de laquelle un cocktail dînatoire « à la mode du 19<sup>ème</sup> siècle », s'inspirant des œuvres de l'exposition sera proposé par les traiteurs du Groupe, Honoré James et Rosell. Organisé en collaboration avec les chefs Alain Reix (Jules Verne) et Louis Grondard (Drouant), l'événement a bénéficié des conseils avisés du Commissaire de l'exposition, Bruno Girveau.

En parallèle, le personnel d'Elior pourra profiter pleinement de l'exposition au même titre que les partenaires extérieurs : visite virtuelle et informations complètes sur l'intranet de la société, privatisation du Musée et de l'exposition pour les salariés et leur famille, etc.

### **UNE POLITIQUE PARTENARIALE ORIGINALE**

Cette opération avec le Musée d'Orsay s'inscrit dans la politique partenariale d'Elior, qui noue des relations professionnelles allant au-delà du lien client-fournisseur. Elior s'implique dans la vie quotidienne et les préoccupations de ses partenaires et s'engage à leurs côtés.

### **ELIOR EN BREF**

Afin de satisfaire les attentes variées de ses convives, Elior offre une palette complète de services allant des grandes tables gastronomiques aux restaurants situés sur les lieux de voyage (aéroports, autoroutes), le secteur des loisirs (musées, parcs), le monde du travail (restaurants d'entreprise et restaurants de direction), les écoles ou les établissements de santé. Les 38.000 collaborateurs d'Elior servent ainsi quotidiennement plus de 1,8 million de personnes dans 8.500 restaurants et points de vente en Europe et en Amérique latine. Fort de son expérience, Elior a depuis 10 ans pour ambition d'inventer, pour ses clients, les nouveaux plaisirs de la table.

## INTRODUCTION

*"La table est le seul endroit où l'on ne s'ennuie jamais pendant la première heure"*

Jean-Anthelme Brillat-Savarin

Mangeons-nous aujourd'hui si différemment qu'il y a cent cinquante ans ? En y regardant de plus près, on se rend compte combien le XIXe siècle a façonné la plupart des habitudes alimentaires actuelles.

Brillat-Savarin, en publiant en 1826 *La Physiologie du goût* à la suite des ouvrages de Grimod de La Reynière, fait du XIXe siècle, le premier siècle véritablement gastronome. Mais le XIXe siècle est aussi, pour la France des villes, le siècle de la révolution culinaire par la conserve, de la vulgarisation de certains aliments, de la modification des horaires des repas, du passage du service à la française, hérité des tables royales, au service à la russe (celui que nous pratiquons, tous les convives mangeant le même plat au même moment). C'est encore le siècle qui impose le restaurant moderne, avec une carte, une addition, une table personnelle et un service sans horaire fixe ; le siècle qui fait de la table le cadre privilégié de la comédie humaine.

C'est enfin le XIXe siècle, siècle de l'industrie et de l'hygiénisme naissants, qui voit surgir les premières inquiétudes sur la nature réelle de ce que nous mangeons.

## LA MODERNITE ALIMENTAIRE

En inventant la conserve vers 1795 puis en publiant en 1810 *"L'art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales"*, Nicolas Appert (1749-1841) abolit le temps et le rythme des saisons.

"Au moyen de cette précieuse découverte, on naturalise le printemps et l'été au milieu du plus rigoureux hiver...on mange au mois de février, un plat de petits pois, que l'on peut hardiment faire passer pour des primeurs" (Grimod de La Reynière, 1806). On espère désormais réduire les années de pénurie et les famines, nourrir les voyageurs au long cours, exporter les productions. Originaire de la Marne, Appert utilise des bouteilles de champagne à col élargi pour ses premières conserves, puis des bocaux. A l'instar des Anglais, les conserveurs nantais préfèrent le fer blanc à partir de 1850.

Au milieu du XIXe siècle, c'est l'espace qu'abolissent le chemin de fer et le bateau à vapeur. Tous les aliments circulent désormais rapidement, y compris depuis les colonies, d'où parviennent les premiers fruits exotiques, agrumes et bananes.

Expérimentée dans les années 1875, la réfrigération achève de bouleverser des habitudes alimentaires ancestrales.

### **Saupiquet : la conserve, un produit de luxe**

Contrairement aux apparences, la boîte de conserve est encore un produit de luxe autour de 1900. Elle figure sur les publicités pour soupers fins et dîners mondains, comme en témoigne l'affiche Saupiquet pour les "Sardines Jockey Club", où l'on voit des mangeurs illustres qui abandonnent leur fourchette pour manger des sardines avec les doigts.

## **Les huîtres**

"Les huîtres s'en vont. Et de 60 centimes la douzaine, le premier effet de ce cri a été de les faire monter à 1 franc 30 centimes" (Alexandre Dumas, *le Grand Dictionnaire de cuisine*, 1873)

Avec l'invention du chemin de fer, les huîtres plates sauvages de Normandie sont transportées par wagons entiers à Paris. Sous le Second Empire, cette huître connue depuis l'antiquité vient à manquer et pour faire face à la pénurie, on invente l'ostréiculture en important des huîtres portugaises creuses que l'on cultive un peu partout sur le littoral français (Bretagne, Bassin d'Arcachon).

Dans le tableau de Germain Ribot peint vers 1870, les huîtres sont encore plates, probablement des Cancale, alors les plus réputées. Soixante ans plus tard, Gustave Loiseau représente des huîtres creuses de souche portugaise, reconnaissables à leur forme irrégulière et allongée.

## **Le fromage de Brie**

Avec le Chester anglais et le Roquefort, le Brie est l'un des fromages les plus prisés du XIXe siècle. De Meaux ou de Melun, présenté sur son paillon comme dans le tableau de François Bonvin, il ne sera détrôné par le Camembert qu'à la fin du siècle.

## **La côte de Bœuf**

Grâce aux médecins, le bœuf a acquis une réputation nouvelle d'aliment suprême de la force et de la santé. Malgré un coût encore élevé, sa consommation augmente régulièrement dans les villes. Le porc reste toutefois la viande la plus populaire. Quant au cheval, la répugnance est toujours grande, malgré bien des expériences et des encouragements à partir des années 1850.

Les études médicales ayant par ailleurs établi que la viande était plus digestible rôtie que bouillie, certains morceaux, dont la côte de bœuf connaissent au XIXe siècle un regain d'intérêt.

## LA LITTÉRATURE GASTRONOMIQUE

Le XIXe siècle en cuisine commence avec Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière, un homme d'Ancien Régime, ni savant ni cuisinier, qui va pourtant fonder en France la science gastronomique et la "littérature gourmande". Rendu fameux par ses soupers excentriques, Grimod publie *L'Almanach des Gourmands* (1804-1812) puis le *Manuel des Amphitryons* (1808), qui l'installent dans le rôle de maître du bon goût. Magistrat rendu célèbre grâce à un seul livre, *La Physiologie du goût* (1826), Brillat-Savarin succède à Grimod, avec plus d'ambition intellectuelle encore que son prédécesseur. A leur suite, plusieurs autres "chroniqueurs" gastronomiques jalonnent le siècle, de Charles Monselet à Chatillon-Plessis.

Parmi les cuisiniers, Antonin Carême domine toute la première moitié du XIXe siècle : il est aussi le premier à utiliser systématiquement pour ses ouvrages, des planches gravées qui mettent en valeur ses savantes compositions architecturales, par exemple dans *Le Pâtissier royal parisien* de 1815. C'est l'exemple que suivent Urbain Dubois et Émile Bernard avec *La Cuisine classique* (1856), ou encore Jules Gouffé, qui publie, en 1867, le premier *Livre de cuisine* illustré en couleurs. Auguste Escoffier, chef des palaces de César Ritz, clôt la série des grands cuisiniers théoriciens du XIXe, tout en fondant une école qui dominera la première moitié du XXe siècle.

Jusqu'au début du XIXe siècle, le livre de cuisine est essentiellement une affaire d'hommes. Paraissent alors plusieurs ouvrages, écrits par des femmes pour des femmes. Louise Utrech-Friedel, puis Mme Gâcon-Dufour ouvrent la voie ; après elles, le succès des livres à destination des ménagères et des cuisinières ne se démentira plus.

Autre phénomène propre au XIXe siècle, le guide gastronomique, genre ébauché par Grimod, trouve sa forme adulte en 1814 avec le *Guide des dîneurs* d'Honoré Blanc et termine le siècle sur la naissance du fameux Michelin.



D'abord concentrés au Palais Royal, les restaurants parisiens de luxe passent vers 1830 sur les grands boulevards, avec l'installation de Tortoni, du Café Anglais, du Café Riche ou plus tard, de la Maison Dorée. A la fin du siècle, Lucas (futur Lucas-Carton), Maxim's ou encore Paillard installent la gastronomie autour de la Madeleine et des Champs Elysées. En province, les restaurants apparaissent seulement à partir du deuxième quart du XIX siècle.

### **Souper à la Maison d'Or**

Inspiré du tableau de Thomas Couture, *Souper à la Maison d'Or* (vers 1855, musée national du château de Compiègne), ce papier peint, qui faisait partie d'une série inachevée consacrée aux Vices et Vertus, illustre presque littéralement un épisode licencieux de la vie des frères Goncourt dans les mêmes années. La scène se passe dans un salon de La Maison Dorée, célèbre établissement du boulevard des Italiens ouvert en 1845, lors de la reconstruction de l'immeuble. Ce restaurant symbolisait à lui seul "la corruption des grandes villes", comme le tonne l'orateur d'un club politique décrit par Flaubert dans *L'éducation sentimentale* : "Honte et infamie ! On devrait happer les bourgeois au sortir de la Maison d'Or et leur cracher à la figure".

### **La Taverne Pousset**

Ouverte en 1898 au 16, boulevard des Italiens à Paris, la taverne Pousset a été décorée richement à l'intention du "monde élégant et viveur" de la Belle Époque. Assisté des peintres Georges Clairin et Hippolyte Lucas, l'architecte Édouard Niermans a composé un ensemble polychrome, dans un esprit pré-Art nouveau.

### **Le Café Riche**

Fondé en 1837, à l'angle du boulevard des Italiens et de la rue Le Peletier, le Café Riche est l'une des adresses les plus élégantes de la capitale. Signe des temps, ce haut lieu de la restauration devient café-brasserie en 1894 et l'architecte Albert Ballu met en place un nouveau décor. La façade comportait au rez de chaussée deux grands reliefs en faïence, la *Danse* du sculpteur Jean Hugues et les *Fleurs* de Jules Blanchard, et à l'entresol, des panneaux de mosaïque de Jean-Louis Forain pour lesquels il choisit l'un de ses thèmes de prédilection, les types parisiens du boulevard. Ce nouveau décor, aussitôt considéré comme un outrage aux bonnes mœurs, est déposé en 1898 et plusieurs pièces sont alors récupérées par le musée des Arts décoratifs.

Le Café Riche, qui accueillait un prestigieux cénacle littéraire dont faisaient partie les frères Goncourt, mais aussi à partir de 1889 les repas impressionnistes emmenés par Gustave Caillebotte, ferme définitivement ses portes en 1916.

## LA SALLE A MANGER

### A table chez soi

Trois scènes, trois témoignages sur le rituel du repas en ville au cours du XIXe siècle et dans différentes classes de la société.

Familière, cette matinée bourgeoise décrite en 1816 par Martin Drolling, qui se déroule dans une pièce au mobilier réduit et qui ressemble plus à un lieu de passage qu'à une pièce répondant à un usage déterminé.

Aux antipodes, le jardin d'hiver de la princesse Mathilde en son hôtel particulier de la rue de Courcelles à Paris, dépeint par Charles Giraud en 1854. C'est dans la plus haute sphère de la société du Second Empire que nous sommes conviés ici, chez la propre cousine de l'Empereur. Bien qu'il soit réservé à quelques intimes, le cérémonial de ce dîner est codifié à l'extrême, les invités pénètrent en cortège dans la pièce, leur place à table est déterminée, et ils seront servis par des laquais en livrée et bas blancs dans de la vaisselle frappée aux armes de leur hôtesse, surmontées d'une couronne princière et flanquées des aigles impériales.

Un peu plus tardive, 1876, la troisième scène se déroule dans un hôtel particulier du même arrondissement parisien, lors d'un déjeuner dans une famille de bourgeois de fortune récente. Dans une atmosphère figée et silencieuse, la mère du peintre Gustave Caillebotte se fait servir par son maître d'hôtel, tandis que son frère René, faisant fi des règles de la préséance, a déjà commencé son repas sans attendre.

### Faïence et dînettes

La vaisselle en faïence est de loin la plus répandue sur les tables bourgeoises et populaires. De nombreuses entreprises se concentrent sur la grande série, tentant de concilier production industrielle et réussite esthétique. Les faïenceries de Sarreguemines, Lunéville, Gien, Choisy-le-Roi, ou encore Creil et Montereau, Vieillard à Bordeaux, lancent des services dont certains connaîtront un immense succès, au point que les pièces adultes sont reproduites sous forme de dînettes. C'est le cas pour le "Rouen à la corne" de la faïencerie de Gien, inspiré de motifs du XVIIIe siècle ; pour le fameux service "Japon" de Creil, aussi produit par Lunéville, que Claude Monet utilisait à Giverny ; ou bien pour le service en camaïeu bleu à motifs de fruits de Choisy-le-Roi. On trouvait alors deux types de dînette, celle de goûter, de format intermédiaire, utilisée pour les collations des enfants comme on le voit dans le film des frères Lumière, et la dînette de jeu, plus petite.

### Le surtout de Jean Baffier : un grand couvert pour le Peuple

Sculpteur berrichon, nationaliste forcené préoccupé par la question sociale et la culture régionale, Jean Baffier (1851-1920) est un artiste hors du commun. Pendant plus de vingt ans, il tente de composer une gigantesque salle à manger communautaire, dont le décor est inspiré par la nature et le folklore de son Berry natal. Sur une table rustique de 16 mètres de long, il prévoit de disposer soixante-dix pièces d'un surtout composé comme un paysage autour d'une soupière monumentale. Pendant plus de vingt ans, il modèle chandeliers, cruches, soupières, bougeoirs, objets qui sont pour la plupart effectivement réalisés en cuivre et en étain. Certains d'entre eux seront même édités par la maison Siot-Decauville. Aujourd'hui disséminées dans plusieurs musées français, ces pièces sont rassemblées pour la première fois en aussi grand nombre, formant la moitié de la table rêvée par le sculpteur et connue seulement par l'un de ses dessins.

## Le catalogue de l'exposition

Ouvrage collectif réalisé sous la direction de Bruno Girveau, conservateur au musée d'Orsay

Si ce livre accompagne l'exposition *A table au XIXème siècle*, il ne s'agit pas pour autant d'un catalogue de l'exposition, mais plutôt d'un recueil d'essais qui en éclairent et approfondissent les différents propos. A cet égard il fera figure d'ouvrage de référence pour tout ce qui touche aux pratiques et moeurs alimentaires de l'homme - et plus précisément du citadin français - entre la fin du XVIIIème siècle et 1914. La qualité et la richesse de l'illustration en font un livre d'art à part entière.

### Sommaire :

Introduction par Bruno Girveau

*La comédie alimentaire* par Bruno Girveau, conservateur au musée d'Orsay

#### Cuisine et aliments :

*La modernité alimentaire au XIXème* par Julia Csergo, chercheur associé au GRHIS, université de Rouen ; *L'épicerie fine au XIXème siècle : Chevet, Corcellet et les autres...* par Emmanuelle Corcellet-Prévost, historienne de l'art ; *Livres et cuisine au XIXème siècle* par Mary et Philip Hyman, historiens ; *Le menu dans le Paris du XIXème siècle* par Barbara K. Wheaton, conservateur honoraire ; *Gastronomie et gastronomes au XIXème siècle* par Alberto Capatti, professeur à l'université de Pavie.

#### Arts et manières de table :

*Le temps de manger* par Anne Martin-Fugier, historienne, EHESS ; *Le siècle des gastronomes* par Zeev Gourarier, conservateur en chef au musée national des Arts et Traditions populaires ; *L'industrie au service de la table : Les orfèvres confrontés aux ambiguïtés de la modernité* par Odile Nouvel-Kammerer, conservateur en chef au musée des Arts décoratifs, Paris.

#### La salle à manger :

*Salle à manger privée* par Marie-Laure Crosnier Leconte, chargée d'études documentaires au musée d'Orsay.

#### Le café, le restaurant :

*Aux origines du restaurant parisien* par Rebecca L. Spang, historienne à l'University College of London ; *Le restaurant pour tous* par Bruno Girveau ; *Des moos et des mots : Courbet à la brasserie Andler* par Frédérique Desbuissons, maître de conférences à l'université de Reims.

Liste des œuvres exposées ; Index ; Bibliographie

**Caractéristiques :** format 22 x 28 cm, 224 pages, 148 illustrations dont 110 en couleur, broché, prix 40 € (262.38 F) coédition Réunion des musées nationaux/Flammarion, diffusion Flammarion.

#### Contacts presse :

Flammarion, 4 rue Casimir Delavigne, 75006 Paris  
Béatrice Mocquard, tél : 01 40 51 31 35, e-mail : [bmo@flammarion.fr](mailto:bmo@flammarion.fr)

Réunion des musées nationaux, 49 rue Etienne Marcel, 75039 Paris cedex 01  
Annick Duboscq, tél : 01 40 13 48 51, e-mail : [Annick.Duboscq@rmn.fr](mailto:Annick.Duboscq@rmn.fr)

**A TABLE AU XIXÈME SIÈCLE**

**4 décembre 2001 – 3 mars 2002**

**LISTE DES ILLUSTRATIONS DISPONIBLES POUR LA PRESSE**

**+ NOIR ET BLANC.**

**1. AMIEUX FRÈRES, CONSERVEURS**

*Fabrication d'une boîte pour sardines ; Début du XXème siècle*

Fer blanc, bois

H.69,5 ; L.49,5 cm

Nantes, Musée du Château des Ducs de Bretagne

© Musée du Château des Ducs de Bretagne (cliché ville de Nantes ; A Guillard)

*2. Boîte à conserve, sardines à l'huile, Vincent Colin à Nantes*

milieu du XIXème siècle

H.5,9 cm ; L.12 cm

Nantes, Musée du Château des Ducs de Bretagne

© Musée du Château des Ducs de Bretagne (cliché ville de Nantes ; A Guillard)

**3. ÉDOUARD MANET (1832-1883)**

*L'asperge (1880)*

Huile sur toile

H.16 ; L.21 cm

Paris, musée d'Orsay

© DR / Réunion des musées nationaux

**4. FRANÇOIS-ANTOINE ZOEGGER (1829-1885)**

*Projet de salle à manger (vers 1880), plan et élévations*

Mine de plomb, plume, encre noire, aquarelle et gouache

H. 47,9 ; L.64,9 cm

Paris, musée d'Orsay

© DR / Réunion des musées nationaux

**5. FRANÇOIS-ANTOINE ZOEGGER (1829-1885)**

*Projet de salle à manger (vers 1880), vue perspective*

Mine de plomb, plume, encre noire, aquarelle et gouache

H.35 ; L.28,5 cm

Paris, musée d'Orsay

© DR / Réunion des musées nationaux

**6. PAUL LEBRET**

*Un dressoir, projet de concours de l'Ecole des Beaux-Arts pour le prix Godeboeuf de 1898 (1898)*

Plume et encre noire, aquarelle

H.48 ; L.60 cm

Paris, musée d'Orsay

© musée d'Orsay / clichés A.Brandt, P.Schmidt

**15. PAL (DIT JEAN DE PALEOLOGUE)**

**A bas l'intermédiaire**

Affiche (1896)

Paris, Musée de la Publicité

© DR / Paris, Musée de la Publicité

**16. ARISTIDE DELANNOY**

*Grande brasserie lilloise, rue Léon Gambetta (1899)*

Affiche

Paris, Musée de la Publicité

© DR / Paris, Musée de la Publicité

**+ 17. LANGLUME**

*5 heures, l'agrément d'un salon de cent couverts*

Lithographie

Paris, Musée Carnavalet

© DR / Photothèque des musées de la ville de Paris

**+ 18. LES NOUVELLES CUISINES DU CAFÉ RICHE (1866)**

Lithographie

Paris, Musée Carnavalet

© DR / Photothèque des musées de la ville de Paris

**19. JACQUES-ÉMILE BLANCHE**

*Contemplation, 1883*

Huile sur toile

Floride, St Petersburg, Museum of Fine Arts

© DR / Floride, St Petersburg, Museum of Fine Arts

**20. JULES GOUFFÉ**

*Le Livre de cuisine, Paris, 1867*

*Chaud froid de poulet à la gelée et aspic à la Bellevue, Planche LXX*

Paris, Bibliothèque nationale de France

© DR / Paris, Bibliothèque nationale de France

**21. JULES GOUFFÉ**

*Le Livre de cuisine, Paris, 1867*

*Dessert varié, Planche XXV*

Paris, Bibliothèque nationale de France

© DR / Paris, Bibliothèque nationale de France

**22. JULES GOUFFÉ**

*Le Livre de cuisine, Paris, 1867*

*Buisson de coquillages, Planche XXII*

Paris, Bibliothèque nationale de France

© DR / Paris, Bibliothèque nationale de France