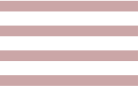


Le bicentenaire de la Révolution française en Bourgogne : menus révolutionnaires

Les célébrations centennaires de la Révolution française ne sont qu'au nombre de deux, et pourtant elles ont durablement marqué les esprits. L'une a impressionné le monde lors de l'exposition universelle de 1889, offrant à Paris la Tour Eiffel et de somptueux pavillons. La deuxième fut le théâtre de manifestations tout aussi ambitieuses. C'est dans ce cadre que la Délégation Régionale du Tourisme reçoit ces dossiers de candidature à un concours organisé par Equip'Hotel. Photographies, menus, chants... tout le folklore révolutionnaire est repris par ces restaurateurs bourguignons, qui, pleins d'inventivité, faisaient défiler dans les assiettes les « 6 gastéropodes républicains » accompagnés de la « tête de Louis XVI », pour terminer sur une « Prise de la Bastille » en dessert, et bien d'autres encore.





Les délégués régionaux, sous la supervision du préfet, sont nommés par le ministère du tourisme ; ils sont chargés de diverses missions. Ils quadrillent le territoire national et ont principalement un rôle consultatif, rendant un avis sur les classements d'établissement touristiques, l'attribution des subventions, mais sont aussi chargés de siéger dans de multiples organismes ou commissions où leur présence est nécessaire. C'est dans ce contexte-ci que ces documents sont arrivés dans les mains du Délégué Régional au Tourisme Bourguignon. En effet, dans l'esprit des festivités du bicentenaire de 1789, Equip'hotel, large organisme rassemblant les professionnels de la restauration, décide de lancer un concours ayant pour thème la Révolution Française ; il choisit le délégué régional au tourisme comme président d'honneur du jury. Ainsi, pour pouvoir rendre son verdict, celui-ci reçoit et décortique ces candidatures dont les archives départementales vous proposent un florilège.

Ces quelques pièces contrastent avec le souvenir fastueux et fantasmagorique voulu par les organisateurs des festivités parisiennes de 1989. La parade de La Marseillaise, l'inauguration de remarquables édifices comme la Pyramide du Louvre ou l'Opéra Bastille sont la marque impérissable d'une année de la grandeur et du spectacle. Ces quelques dossiers de candidature bourguignons constituent un témoignage original de la façon dont laquelle la Révolution fut reprise comme un argument commercial pour ces restaurateurs.



*ADCO, 1308 W
Hôtel "Climat de France" à Beaune*




Ce premier document est un livret de candidature produit par l'hôtel-bar-restaurant de France, situé à Beaune. Sur la page de gauche figure un courrier qui rend acte de la participation de l'établissement au concours. Sur la page de droite, une vue extérieure de l'hôtel rend mieux compte des moyens déployés par les restaurateurs pour la célébration : on notera les trois étendards, français, européens et arborant le logo de l'année du bicentenaire. Au premier plan deux employées sont vêtues à la mode révolutionnaire, revêtant cocardes et bonnet phrygien. Ici, la Révolution se célèbre comme un carnaval.

ADCO, 1308 W
*Hôtel-bar-restaurant de
 France, à Beaune*

Vue extérieure de l'hôtel





HOTEL-BAR-RESTAURANT DE FRANCE
 ** NN
BEAUNE
 35, AVENUE DU 8-SEPTEMBRE - 21200 BEAUNE - FRANCE
 TEL. 80 24 10 34

Monsieur le Délégué Régional au Tourisme
 Président du Jury
 CONCOURS BICENTENAIRE 89
 DELEGATION REGIONAL DU TOURISME
 Préfecture
 21041 DIJON

Réf. :
 CONCOURS BICENTENAIRE 89 Beaune, le 24 avril 1989

3 - MAI 1989

Monsieur le Président,

Nous soussignée, S. A. R. L. ACCUEIL-TOURISME-EUROPE, gérante de l'Hôtel-Bar-Restaurant de FRANCE situé au 35 avenue du 8 septembre à Beaune certifions avoir pris connaissance du règlement du concours cité en référence et nous engageons à le respecter.

Par la présente, nous faisons acte de candidature à ce concours et souhaitons participer aux trois catégories mentionnées ci-après :

- * DECOR REVOLUTIONNAIRE,
- * GESTE D'ACCUEIL,
- * MENU REVOLUTIONNAIRE pour le restaurant de Groupes de l'Hôtel.


Nous vous prions de trouver, ci-joint, 2 exemplaires de notre dossier comportant toutes les preuves nécessaires.

Vous en souhaitant bonne réception et vous remerciant de l'intérêt que vous porterez à ce courrier,

Nous vous prions d'agréer, Monsieur le Président, nos salutations distinguées.

Pour la société,

Le Gérant :
 Michel *[Signature]*



S.A.R.L. ACCUEIL - TOURISME - EUROPE AU CAPITAL DE 30.000 F - R.C. B 345239304

HOTEL-BAR-RESTAURANT DE FRANCE
 ** NN
 AVENUE DU 8-SEPTEMBRE, 21200, BEAUNE
 TEL. 80 24 10 34



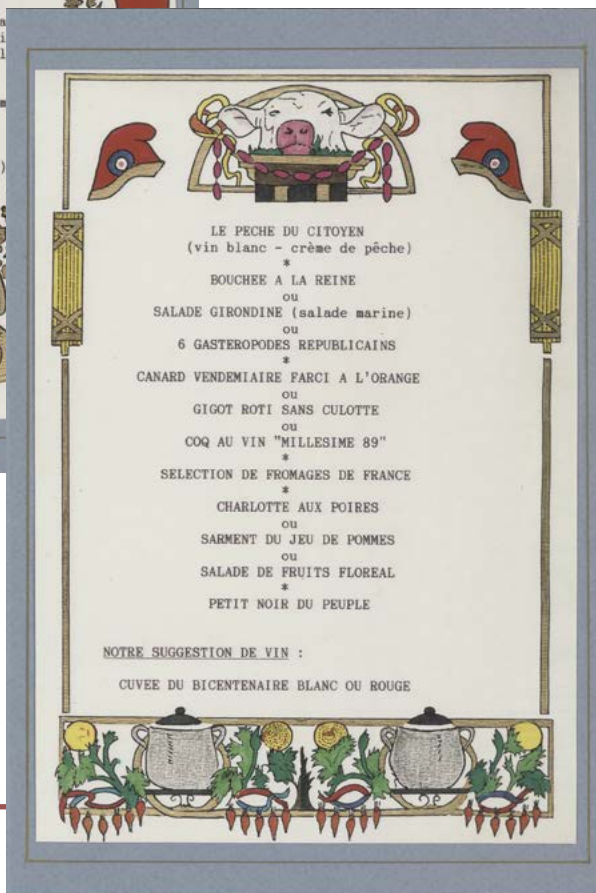
NETS - GROUPES - SEMINAIRES

POSSIBILITE PARKING AUTOCARS

PARIS - EUROPE AU CAPITAL DE 30.000 F - R.C. B 345239304

Le même établissement a produit cet autre document, qui sert de menu, présenté en détail page 6. On y retrouve les éléments habituels du décorum révolutionnaire : les faisceaux de licteur et les bonnets phrygiens sont les plus célèbres. Les plats portent tous des références à l'imaginaire révolutionnaire : des rappels au calendrier républicain (le canard vendémiaire farci à l'orange, salade de fruits floréal) ou de subtils jeux de mots (le serment du jeu de pommes ou la bouchée à la reine). Sur la page gauche, une Marseillaise réécrite pour les « bons vivants ». Dans cette version, ce n'est pas un sang impur qui abreuve nos sillons, mais « un vin bien pur humecte nos poumons ! ». Le couplet entier est celui-ci :

Allons enfants de la Courtille
Le jour de boire est arrivé ;
C'est pour nous que le boudin grille,
C'est pour nous qu'il est préparé.
Ne voit-on pas, dans la cuisine
Rôtir et dindons et gigots ?
Ma foi ! Nous serions bien nigauds
Si nous leur faisons triste mine,
A table, citoyens ! Vidons tous les flacons.
Buvons, buvons,
Qu'un vin bien pur humecte nos poumons



ADCO, 1308 W
 Hôtel-bar-restaurant de
 France, à Beaune

Un autre établissement, l'hôtel Climat de France à Beaune, se démarque par la présence d'objets dans son dossier. On y retrouve une gerbe de blé décorée de fleurs et de son ruban accompagné par le badge du bicentenaire (p. 3). L'hôtel joint également dans son dossier plusieurs photos de l'établissement décoré pour l'événement. Sur l'une d'entre elles, une autre version de ce bouquet, sur fond d'une nappe à pois. Les candidats ont également joint à leur dossier un napperon aux mêmes motifs. D'autres photographies permettent de mieux visualiser la décoration des lieux et les moyens mis en œuvre pour célébrer le bicentenaire.

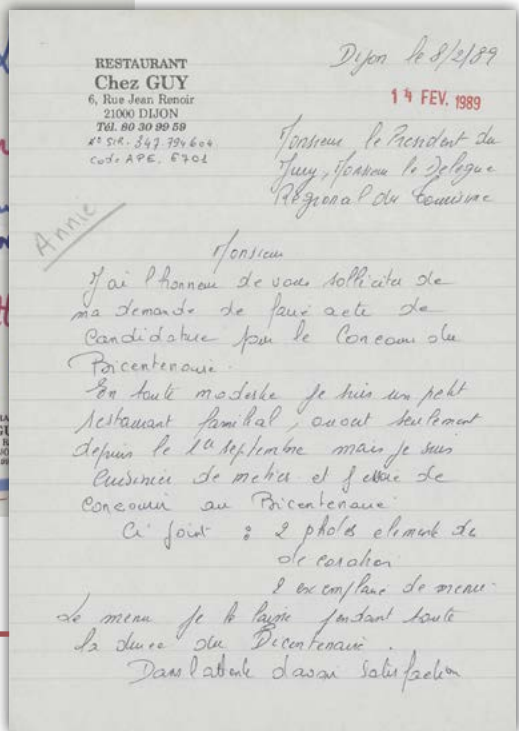
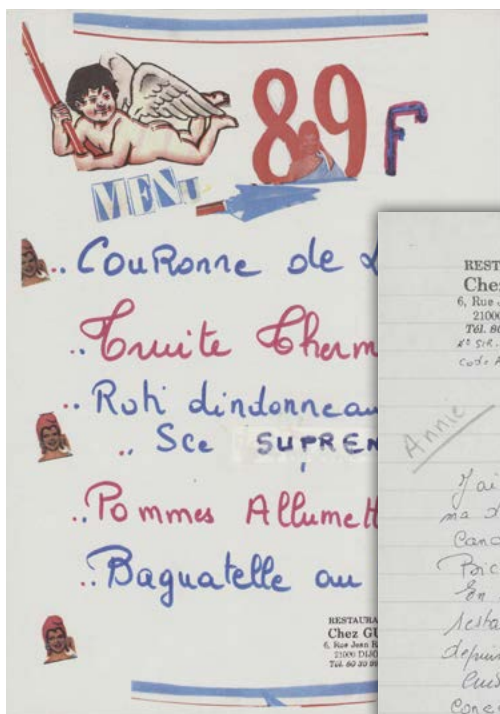


ADCO, 1308 W
Hôtel "Climat de France" à Beaune.





Un autre établissement s'est porté candidat au concours, le restaurant « Chez Guy » à Dijon. La lettre de candidature se revendique comme celle d'une petite entreprise familiale qui peut contraster avec les établissements beaunois, plus conséquents. L'établissement, malgré ses moyens limités, a quand même joué le jeu du bicentenaire en proposant un menu à thème illustré et une photo des décorations prévues. Un dossier de candidature qui met en valeur des restaurateurs plus modestes ayant quand même tenu à participer à ces célébrations de 1989.



ADCO, 1308 W
"Chez Guy" à Dijon

"Au cœur des Monts de Charolais un art de vivre bien Français"

Entrées

Terrine de foie de volaille et sa gelée au porto
Foie gras frais cuit à la maison
Petite salade maraîchère à la terrine et au foie gras
Gâteau chaud de foie de volaille aux queues de langoustines
Jambon cru du pays
Truite fumée du Sornin avec ses toasts
Cassiolette d'escargots au poivre vert

Poissons

Panaché de poissons dans sa nage de légumes
Ragoût de lotte et St Jacques
Saumon frais en escalope et sa sauce oseille
Filet de sandre à la julienne de légumes
Mousse de brochet et son coulis

Viandes et Volailles

Canette rôtie aux baies de cassis
Cuisses de volaille farcies avec émincé de morilles
Ris de veau braisé à la crème aux mousserons
Entrecôte grillée sauce marchand de vin
Filet de bœuf poêlé au poivre vert à la crème
Côte de bœuf à la moelle (pour 2 ou 3 personnes) (par pers.)
Côtes d'agneau grillées aux herbes de Provence
Pièce de charolais et son escalope de foie gras au beurre de truffe

Aujourd'hui



- Quelques fromages frais et affinés
- Le choix de tous nos desserts
- Avec petits fours

Pour nos jeunes convives de moins de 10 ans

*Quantité de rôties Pressantée avec,
mousse de brochet
steack grillé
filet de poisson meunier
côte d'agneau grillée*

ADCO, 1308 W
"Le Moderne", à Charolles

Pour terminer cette sélection de documents, « Le Moderne » à Charolles en Saône-et-Loire envoya à la Délégation Régionale du Tourisme une chemise comprenant la carte du restaurant, et une recette de filets de rougets en sauce. La recette (p.12) ne se prive pas de mentionner la couleur de la vaisselle, bleue, qui avec le rouge du rouget et le blanc de la sauce, formera une cocarde ou un drapeau tricolore.

LE MODERNE

Jean BONIN

Pour 4 personnes:

4 rougets 280 G en filet
=====

Vin blanc 1 dl
Vermouth 1 dl
Echalottes 2
Fumet de poissons
Crème 2dl
Citron 1/2

LA SAUCE
=====

Faire réduire vin blancs et échalottes. Ajouter vermouth et fumet, ajouter la crème et laisser épaissir légèrement.

Assaisonner et mettre le 1/2 jus de citron.

Poêler les filets de rougets 2 Mn de chaque côté avec un peu d'huile d'olive.

Prendre 4 assiettes blues drapeau, mettre un peu de sauce au fond de celles -ci et disposer 2 filets de rouget dans chaque assiette en mettant la peau rouge de ceux ci sur le dessus.

ADCO, 1308 W

Un plat républicain : recette de filets de rougets en sauce provenant du restaurant "Le Moderne", à Charolles.

1308 W : fonds de la délégation régionale du tourisme.

Texte réalisé par Raphaël Lossier, étudiant à l'IUUT de Dijon (licence APICA),
alternant aux Archives départementales de la Côte-d'Or.