

Il était une Foire... Poésies et Proverbes.

Institution dijonnaise plus que centenaire, la Foire gastronomique a laissé comme archives de somptueux « catalogues officiels », qui sont une mine d'anecdotes et de souvenirs. « Réclames » pittoresques, listes des membres (à 98 % des hommes) du Comité, textes historico-touristiques, poèmes, recueils de proverbes gourmands, dessins gastronomiques et vineux, listes d'exposants, programme détaillé des manifestations (à la Foire et en ville).

En lisant ces merveilles, l'eau vient à la bouche, et les bourrelets, à la panse... La gastronomie, c'est l'art de parler de ce que l'on mange. Ou, en termes plus mathématiques : Gastronomie = Cuisine + Littérature !



Des vers de marmitons

Jusque dans les années 1960, les catalogues sont parsemés de poésies écrites par des auteurs locaux dans la double veine vineuse et gastronomique.

Évidemment ce ne sont pas toujours de grands poètes, ni de grands poèmes, mais on trouve néanmoins des morceaux de bravoure.

En 1927, un certain Roger Pochard, au nom prédestiné, propose cinq strophes intitulées « Croquis de vendange en Bourgogne » :

*« Sur un ciel de vieil ivoire
Le couchant traîne sa moire...
Mais les bras coupent encor
La grappe noire
Et d'or ».*



LA PLUS IMPORTANTE MAISON RÉGIONALE

Escargots préparés toutes catégories

garantis au beurre fin sans mélange
EXPÉDITION TOUS LES JOURS

ÉTAB^S CARNET-MOUREY-MORIN
S. A. R. L. au capital de 1.400.000 francs
Maison fondée en 1863

USINE DE PRÉPARATION
30-32, rue de Larrey, 30-32
Téléphone 2-56 Téléphone 2-56

MAGASIN DE VENTE AU DÉTAIL
14, rue Bannelier, 14
Téléphone 10-71 **DIJON** Téléphone 10-71

Escargots en conserve au naturel
En boîtes métalliques illustrées — Préparation spéciale pour Hôtels, Restaurants, Comestibles, etc.

TARIFS ENVOYÉS SUR DEMANDE
TOUS LES PRODUITS EN EXPOSITION AUX STANDS 124 et 126

ADCO, CD 599 : « Escargots préparés toutes catégories », Catalogue 1935, p. 10

Dans les années 1930 s'illustre particulièrement Max Cappe, rédacteur du « Progrès de la Côte-d'Or », promis à un bel avenir de collaborateur (haine de l'Angleterre et des bolchéviques, admiration pour l'Allemagne), condamné à mort comme tel en 1945 (peine commuée mais il meurt en juin 1945). Son dossier est instructif. L'un de ses anciens collègues le décrit au milieu des années 1930 : « il collaborait alors à des revues et éditait des poésies (...) il paraissait partisan des groupements du centre ou à tendance radicale-socialiste » ; un autre témoin indique qu'« il déclamaient des poésies à des concerts ».

Car cette poésie de terroir, publiée sous les auspices de Gaston Gérard, trouvera sous Vichy un certain écho, même si – et c'est là tout le paradoxe – les Français n'avaient alors rien à manger, que le prince des cuisines s'appelait rutabaga et que les traditions des « belles provinces » françaises étaient sous la botte étrangère. Max Cappe passa alors de la tambouille poétique à la tambouille politique.



Voici par exemple son « Sonnet à la ‘Gastronomique’ » dédié, en 1927, à Gaston Gérard (qui lui aussi s’illustrera sous Vichy), qui commence de manière plutôt pompeuse :

*« Tu paradis ! Souveraine aux habits somptueux,
Dé esse du Bon Goût et de la Bonne Table...
Sous ton manteau superbe, aux plis majestueux,
Tu caches des trésors fameux et délectables. »*

En 1930, il écrit une ode « À la Bourgogne ! » :

*« O, coteaux animés par les lourds attelages
Que mènent en riant de gais et francs lurons,
Entendez-vous le soir, venu de nos villages,
Le chant des vendangeurs unis aux vigneron. »*

En 1932, Max Cappe publie « La Paulée en Bourgogne ». La même année, Pierre Huguenin, membre de la respectable Académie des Sciences, Arts et Belles-Lettres, fait sonner un poème de 11 quatrains intitulé « Parva domus, magna quies ! (Petite maison, grand repos !). Tout y est : la maison sur la Côte, les treilles, les roses, le chien, les hirondelles, les clochers... et pourtant on est assez loin de Lamartine. La poésie se fait chanson avec le Tastevin et les Cadets de Bourgogne (1935) :

*« Comme un rite étrange
Antique et divin,
L'heure des vendanges
Enfante le Vin ! ».*

Ou encore, la même année :

*« Cercle les bondes du tonneau,
Maillet sonore,
Pour enfermer le vin nouveau,
Fils de l'aurore ! »*



ENTREPOT
FRIGORIFIQUE
DIJON
17, Boul. Voltaire

S. T. E. F.

TÉL. 20.88

Conservation de toutes Denrées périssables

Fabrique de Glace à Rafrâichir

Fabrication de Crèmes glacées


“ FRIGORETTE ”

*Livraison franco Domicile aux particuliers
à partir d'un 1/2 Litre et à tous parfums
dans l'heure de la commande*

- Vente et Location de Glacières -
Location de Wagons Frigorifiques

Mais, à côté de ces vers proprement dit, tous ces catalogues sont pleins de poésie. Dans ses « Propos de table. De la valeur des millésimes bourguignons » (1964), René Engel (à ne pas confondre avec Friedrich Engels), grand camerlingue du Tastevin, caractérise chaque année vineuse depuis 1948 : 1952, « année placée sous le signe de la sécheresse jusqu'à fin août. Des pluies tardives ont obligé à retarder la vendange qui sans cela aurait pu être la plus précoce du siècle » ; 1958, « vins blancs assez réussis. Vins rouges légers en couleur » ; 1962, « vins sains, issus de vendanges ensoleillées ; charmeurs, évolueront plus vite que les 1961 ».

Les publicités forgent également des punchlines gouleyants et accrocheurs.



GRANDE BRASSERIE
DU **MIROIR**

TÉLÉPHONE
INTER: 19.32
VILLE: 19.33
BAR: 19.34

DIJON

BIERES
DE
CHARMES

A toute heure
ON DÉJEUNE - ON DINE
ON SOUPE


Consommations de premier choix

REPAS PRIX FIXE : **14 fr.** (BOISSON
COMPRISE)

ET A LA CARTE

Tous les soirs, **Dancing au Caveau**

ADCO, CD 599 : « Grande brasserie du Miroir. A toute heure on déjeune, on dîne, on soupe », Catalogue 1935, p. 42



Sans parler des recettes de cuisine, comme ce « Coulis de veau » de 1935, dont on ne sait pas très bien s'il parle de politique ou de cuisine, s'il est de Staline ou de Curnonsky. Il commence en effet ainsi : « Pour faire un coulis bourgeois, mettez dans le fond de la casserole quelques petits morceaux de lard et de beurre »...

Proverbiale gourmandise

Dans chacune des catalogues figurent des formules qui pourraient servir de devise, de mot d'ordre voire de slogan, conférant à ces textes aussi une intéressante valeur parémiologique.

Il y les grands classiques historiques, cités à tout propos et en toutes les circonstances :

*« Il n'est ville de nom Dijon
Il n'est moutarde qu'à Dijon ».*

Ou encore, dans sa version un tantinet machiste :

*« De trois choses Dieu nous garde :
De bœuf salé sans moutarde
D'un valet qui se regarde
D'une femme qui se farde. »*

Pensées...
pour cet automne...

Aphorismes


Sentences

Propos et Dictons

de tout un chacun



ADCO, D 1/4991 : « *Pensées pour cet automne* », dans le *Catalogue* 1953, p. 23



Mais c'est Brillat-Savarin, voisin de la Bourgogne où il était venu faire ses études de droit, qui passa maître dans l'art de apophtegme gastronomique. Ses épigones bourguignons le citent abondamment et poursuivent la tradition dans le catalogue de 1953. On ignore presque toujours que Brillat-Savarin a servi d'inspiration à Simone de Beauvoir : « On devient cuisinier, mais on naît rôtiisseur ». À placer entre la foire et le fromage : « Un repas sans fromage est une belle à qui il manque un œil ».

Voici ceux que la Commanderie des Cordons bleus recueillit à sa suite : « Une bonne cuisine est l'engrais d'une conscience pure », « La sobriété est la conscience des mauvais estomacs ». Ou encore, plus original, « d'un chanoine » qu'on imagine rubicond : « Il y a trop de vin dans le monde pour dire la messe. Il n'y en a pas assez pour faire tourner les moulins. Donc, il faut le boire. »

ADCO, CD 599 :
« Jambons saucissons
Pavita (...) vous
recommande le Palais de
la Viande », Catalogue
1964, 3e de couverture

JAMBONS SAUCISSONS

PAVITA

S.A. au Capital de 1.000.000 de Frs

15, rue Maréchal-Franchet-d'Esperey, Dijon

Tél. 32-67-32 et 32-67-33

**3.800 TONNES DE VIANDE
EN 1963**

VOUS RECOMMANDE

LE

PALAIS de la VIANDE

HALLES CENTRALES

DIJON

Téléphone : 32.43.76



ADCO, CD 599 : *Le cuisinier et la tour de Bar ; couverture du catalogue 1932*



Il y a des proverbes aimables adaptés à toutes les circonstances de la table. Si l'on se trouve placé à côté d'un vegan : « Les légumes sont la plaque d'assurance contre l'incendie de l'estomac » ; d'un ancien combattant : « Un flacon est comme un drapeau : plus il est vieux, plus il est beau » ; d'un timide : « Brebis qui bêle, perd toujours sa goulée » ; de Tartuffe : « Il est beaucoup plus moral de jeter un regard de convoitise sur une table bien servie que sur la femme de son voisin » ; d'un buveur modéré : « La griserie est à l'ivresse ce que l'ironie est au rire » ; d'un hôte prodigue : « Le plus beau geste que puisse accomplir un être humain, c'est de verser à boire à son prochain » ; d'un contrôlé fiscal : « Assiettes. Toutes sont sympathiques, sauf celle de l'impôt ».

Mais, si l'on veut au contraire être désagréable avec son voisin, les mêmes proverbes peuvent respectivement servir si l'on est assis à côté d'un chasseur, d'un anti-militariste, d'un bavard, d'une féministe, d'un ivrogne, d'un radin ou d'un fonctionnaire du ministère des Finances...

Entre les années 1920 et les années 1960, la vogue n'était pas encore venue, sur les menus, des locutions telles que « et son coulis de fruit rouge », ou « sur son lit d'asperge », « avec une pointe de curry » ou encore « et son râpé d'écorce de kumbawa », venues plus tard.

Il fallait relier les plats de terroir à l'histoire bourguignonne, au prix de rapprochements parfois surprenants.

Voici, par ordre chronologique de personnages historiques bourguignons, quelques exemples de « plats obligatoires dans tous les hôtels et restaurants », mentionnés dans les catalogues des foires.

**Liste des plats imposés
aux Restaurateurs
pendant la durée de la Foire**

VENDREDI 30 OCTOBRE

L'Omelette Morvandelle

La Tête de Veau Lanturlu

SAMEDI 31 OCTOBRE

Terrine de Lapereau des Ducs de Bourgogne

L'Andouille aux Haricots

DIMANCHE 1^{er} NOVEMBRE

Suprême de Brochet Henri Racouchot

Poulet sauté Victor Chenuz

ADCO, CD
599 : Liste des
plats imposés aux
restaurateurs
pendant la durée
de la foire ;
Catalogue 1964,
p. 33

SANTS C.
PROFESSIONNEL

Terrine de venaison des Ducs (1953)
Terrine de Lapereau des Ducs de Bourgogne (1964)
Le marcassin Jean Sans Peur (1930)
Le Salmis de Pintade « Jean Sans Peur » (1953)
La Pintade en Salmi Jean Sans-Peur (1964)
La Croustade Charles le Téméraire (1953, 1964)
La Tête de Veau Lanturlu (1925, 1953, 1964)
Le poulet poêlé Condé (1925)
Les paupiettes de veau Condé (1930)
Le Poulet sauté « Bossuet » (1953)
Le Coquelet sauté Bossuet (1964)
Le cœur de filet à la Piron (1930)
Le Caneton à la Crébillon (1925)
Le poulet grillé François-Rude (1930)
Le cuissot de marcassin à la Darcy (1925)
La fricassée de volailles Carnot (1930)
La Poularde à la Carnot (1932)
Les croustades d'œufs Grangier (1925)
Les caissettes de cervelle Grangier (1930)

3, Avenue de la Gare - DIJON Tél. 3.55

RESTAURANT

AU CHATEAUBRIANT



Sa Fine Cuisine

Ses Vins Renommés

Son Cadre Élégant

HOTEL - TOUT CONFORT
SALLES & SALONS AU 1^{er}

J. BONY
Chef de Cuisine, Propriétaire

STORES
&
PARAVENTS

BAUMANN

MELUN (S.-M.)

LES
MEILLEURS
LES PLUS
DURABLES



Demander Catalogue F. D.

Distillerie BONAL

MAISON FONDÉE EN 1865
par l'ancien Frère Raphaël,
du Couvent de Saint-Bruno

A Saint-Laurent-du-Pont (Isère)

CAPITAL 1.200.000 Fr.

4 FOIRES MORS CONCOURS
Grand Prix Exposition Universelle, Paris 1889

BORAL
Cognac-Quin

ÉLIXIR SAINT-BRUNO
d'après
recette originale

LA RAPHAËLLE
Liquor



La Base de Cassis et de Chénopas

La grande liqueur mondiale

« BONAL » S'EN ASSURET

VENDREDI 31 OCTOBRE
A 12 heures. — Visite inaugurale par le Comité de la Foire.

SAMEDI 1^{er} NOVEMBRE
Journée officielle d'ouverture

INAUGURATION DU PALAIS DES ARTS APPLIQUÉS

Sous la présidence effective de M. Eugène Loutier, Sous-secrétaire d'Etat aux Beaux-Arts. Plats obligatoires dans tous les hôtels et restaurants :

Matin : Le brochet rôti dijonnais. — Le civet au vin de Chambolle.

Soir : Le jambon braisé du Châtillonnais. — Le rôti de dinde.

De 9 à 19 heures. — Ouverture des halls, stands, salons et parcs de la Foire.

Au stand de l'Aéro-Club, délivrance des tickets pour les baptêmes de l'air.

A 19 h. 15. — Gare de Dijon-Ville. — Arrivée de M. E. Lantier et des membres de la Presse.

A 19 h. 30. — Réception à l'Hotel de Ville. De 13 à 16 heures. — Ouverture des Muses de la Ville et des salons du Palais des Ducs et Gouverneurs de Bourgogne.

De 13 à 30 à 23 heures. — Grande Fête foraine et Attractions Place Wilson, Boulevard Carnot, Place d'Armes et Place Darcy.

A 17 h. 30. — Grand Théâtre Municipal : *La Paraderie*, opérette. Vienneuse a grand spectacle.

A 15 heures. — Visite Officielle de la Foire et inauguration du Palais des Arts appliqués, par M. le Ministre.

De 18 à 19 heures. — A la Foire, Salon de la Musique, Concert gratuit par la Fanfare Municipale.

A 20 h. 30. — Grand Théâtre Municipal : *La Danse des Libellules*, opérette moderne.

Pour les autres établissements de spectacles, cinémas, etc., consulter les annonces quotidiennes des journaux.

CAFÉ DES ARTS
E. FORAIN
2, Rue Pasteur et Rue Charcol-Charny
Téléphone n° 191 DIJON R. C. Dijon n° 19
BIÈRE DE CHAMPAGNEULES

Décoration et illumination de tous les quartiers et rues conduisant à la Foire, avec le concours des Comités de quartiers.

DIMANCHE 2 NOVEMBRE

PREMIÈRE JOURNÉE DE L'AGRICULTURE

Sous la direction de M. Georges Janin, Directeur des Services Agricoles de la Côte-d'Or.

Plats obligatoires dans tous les hôtels et restaurants :

Matin : Les escargots de Bourgogne. — La fricassée de volailles Carnot.

Soir : Les pochons grillés à la Chambrette. — Le gigot d'agneau mariné.

De 9 à 19 heures. — Ouverture des halls, stands, salons et parcs de la Foire.

Au stand de l'Aéro-Club, délivrance des tickets pour les baptêmes de l'air.

De 13 à 16 heures. — Ouverture des Muses de la Ville et des salons du Palais des Ducs et Gouverneurs de Bourgogne.

De 13 à 30 à 23 heures. — Grande Fête foraine et Attractions, Place Wilson, Boulevard Carnot, Place d'Armes et Place Darcy.

A 16 h. 30. — Grand Théâtre Municipal : *La Danse des Libellules*, opérette moderne.


A 16 h. 30. — Grand Amphithéâtre de la Faculté des Lettres, rue Chabot-Charny, Conférence de M. Bédier, Directeur des Services vétérinaires de la Côte-d'Or. — La volaille, réglé des gourmets et des délectés. — Son élevage en Bourgogne.

De 18 à 19 heures. — A la Foire, Salon de la Musique, concert gratuit par les Trompettes Dijonnaises.

AU TISSERAND BELGE

GRANDE MAISON de BLANC
12 et 14 rue Bossuet, DIJON

LE PLUS BEAU LINGE



LES PLUS JOLIS TROUSSEAUX

ADCO, CD 599 : La Fricassée de volaille Carnot, dans le catalogue 1930, p. 84-85

Arrimer les plats roboratifs aux gloires de Bourgogne, c'était affirmer l'excellence de la cuisine régionale. Mais, mis à la suite, ces plats historiques opèrent des rapprochements hardis, voire irrévérencieux, dont se dégage un irrésistible effet comique.

Les ducs de Bourgogne en terrine ! Jean sans Peur déguisé en marcassin ou en pintade ! Charles le Téméraire, qui rêva d'être roi, finit bien tristement sous les murs de Nancy, dévoré par les loups – mais pas en croustade, tout de même !

Lors de la révolte du Lanturlu, les vigneron dijonnais firent en effet leur tête de cochon, pas de veau. Les princes de Condé, gouverneurs de Bourgogne, eussent été bien étonnés de se savoir cuisinés en paupiettes ou la poêle. Bossuet, extraordinaire prédicateur, était surnommé l'Aigle, non le Poulet ou le Coquelet, de Meaux.

Sadi Carnot, le président de la République assassiné en 1894 dans l'exercice de ses fonctions : une volaille en fricassée, voire une poularde ! Les époux Grangier furent généreux pour Dijon, qui leur donne en retour des croustades d'œufs et des caissettes de cervelle !

Plus tard viendrait le Poulet Gaston-Gérard, lorsque le fondateur de la Foire fut devenu à son tour un personnage historique...



« France, mère des arts », chantait Du Bellay ; France, « nation littéraire », répètent à l'envi sociologues et historiens ; France, qui a fait classer en 2010 son repas gastronomique comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité. Il n'est pas très étonnant que littérature et cuisine marchent de conserve en France (en général) et en Bourgogne (en particulier). La gastronomie, c'est l'art de parler de ce qui, venant de la cuisine, arrive sur la table. Les vers de marmitons, les proverbes de table et les noms de plats historiques ne sont sans doute pas la crème de la littérature, mais ces textes bien oubliés sont le reflet de leur époque et, comme tels, ils sont des objets d'histoire, pittoresques et évocateurs.

Sources : Catalogues de la foire gastronomique de Dijon pour les années 1927, 1930, 1932, 1935, 1953 et 1964 (Archives départementales de la Côte-d'Or, CD 599 et D 1/4991)

Archives départementales de la Côte-d'Or, 29 U 3 : dossier de cour de Justice de Max Cappe (1945)

À lire : Éliane LOCHOT, « La Foire à tonton et l'affirmation des menus bourguignons », Écomusée de la Bresse bourguignonne, Actes de la journée d'étude 2018, p. 28-35 (http://www.ecomusee-bresse71.fr/uploads/media/Actes_JE_2018.pdf)

du 30 octobre au 11 novembre 1964

CD 599



34^{eme}

FOIRE
Gastronomique
DIJON
FRANCE

ADCO, CD 599 :

Page de couverture du catalogue 1964