

Diplôme national de master

Domaine - sciences humaines et sociales

Mention - histoire civilisation patrimoine

Parcours - culture de l'écrit et de l'image

Une étude de la collection de menus de Christian Bourillot

Auteur

Dreyfus Raphaëlle

Sous la direction de Fabienne Henryot
Maître de conférence - ENSSIB

Remerciements

Je remercie tout d'abord ma directrice de mémoire, Fabienne Henryot, pour son aide et ses conseils tout au long de ma recherche.

J'adresse aussi un remerciement très chaleureux à Christian Bourillot qui a accepté de me recevoir, et m'a apporté des éclaircissements essentiels sur sa collection.

Je remercie également ma famille et amis, particulièrement Claire, Lucie et Louise, pour leur soutien et conseils.

Résumé :

Christian Bourillot est un cuisinier de Lyon, qui a tenu de 1961 à 1995 un restaurant étoilé place des Célestins. La scène gastronomique de Lyon accueille alors les plus grands chefs, tels que Paul Bocuse. Les menus nous permettent de garder une trace de ces années où Lyon a pris une très grande importance gastronomique en France. Ils nous permettent aussi d'évaluer les évolutions dans la cuisine, et les valeurs partagés par les cuisiniers lyonnais, qui constituent le cœur de l'identité gastronomique de la ville.

Descripteurs :

Gastronomie ; Identité lyonnaise ; Menus ; Réseaux de sociabilité des cuisiniers

Abstract :

Christian Bourillot is a chef from Lyon, who ran a Michelin-starred restaurant at the Place des Célestins from 1961 to 1995. To the gastronomical scene in Lyon belonged then the greatest chefs, such as Paul Bocuse. The menus allow us to keep a record of those years when Lyon was a leading gastronomic destination in France. They also enable us to assess the evolution of cuisine and the values shared by Lyon's chefs, which form the core of the city's gastronomic identity.

Keywords :

Gastronomy ; Lyon identity ; Menus ; Social networks of cooks

Droits d'auteurs



Cette création est mise à disposition selon le Contrat :

Paternité-Pas d'Utilisation Commerciale-Pas de Modification 4.0 France

disponible en ligne <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.fr> ou par courrier postal à Creative Commons, 171 Second Street, Suite 300, San Francisco, California 94105, USA.

Sommaire

SIGLES ET ABRÉVIATIONS.....	9
INTRODUCTION.....	11
LA COLLECTION DE CHRISTIAN BOURILLOT PAR RAPPORT AUX AUTRES COLLECTIONS DE MENUS EN FRANCE.....	17
A. Aborder la collection de menus de Christian Bourillot.....	17
<i>Christian Bourillot et la collection d'une vie.....</i>	<i>17</i>
<i>Description de la collection de menus de Christian Bourillot.....</i>	<i>19</i>
B. La collection de Christian Bourillot répond-elle aux critères d'ancienneté, de rareté, et de préciosité qui définissent un fonds patrimonial, par rapport aux autres collections de menus de France ?.....	20
<i>Qu'est ce qu'une collection patrimoniale ?.....</i>	<i>20</i>
<i>Les menus de Christian Bourillot, des objets anciens ?.....</i>	<i>21</i>
<i>La collection de Christian Bourillot, une grande collection ?.....</i>	<i>25</i>
<i>Une collection rare et précieuse ?.....</i>	<i>26</i>
C. Comment la collection de Christian Bourillot peut-elle trouver son utilité, en comparaison des collections gourmandes de la région lyonnaise et de France ?.....	29
<i>Où sont les fonds gourmands et les collections de menus en France.....</i>	<i>29</i>
<i>Les fonds gourmands à Lyon et autour de Lyon.....</i>	<i>35</i>
<i>La collection d'un cuisinier : des menus de toutes sortes.....</i>	<i>37</i>
UNE COLLECTION « TÉMOIGNAGE » D'UN PAN DE LA CUISINE LYONNAISE.....	41
A. Le menu : une vitrine pour les cuisines lyonnaises.....	41
<i>L'héritage de l'histoire culinaire lyonnaise.....</i>	<i>41</i>
<i>Une histoire culinaire à l'origine de polarités et de tensions qui se retrouvent encore aujourd'hui au cœur de la cuisine lyonnaise.....</i>	<i>50</i>
<i>Le rôle du graphisme comme indicateur d'un style de cuisine, entre bistrot et luxe.....</i>	<i>52</i>
<i>Des styles de menus propres aux restaurateurs.....</i>	<i>68</i>
B. Christian Bourillot et sa génération, amitiés et sociétés de cuisiniers.....	89
<i>La cohérence de la génération de cuisiniers de Christian Bourillot.....</i>	<i>89</i>
<i>Une génération encadrée par de solides structures associatives.....</i>	<i>90</i>
C. Le menu, de la recette à l'estomac, convoyeur par les mots des styles de cuisine.....	93
<i>Le pouvoir du menu : un objet de préfiguration.....</i>	<i>94</i>
<i>Les procédés rhétoriques communément utilisés par les menus, pour retranscrire une identité définie par le localisme.....</i>	<i>95</i>
UN TÉMOIGNAGE DE L'IMPORTANCE DE LA VIE GASTRONOMIQUE DANS L'ESPACE LYONNAIS.....	101
A. Le centre lyonnais nourrit l'activité gastronomique.....	101
<i>La collection de menus de Christian Bourillot, la collection d'un lyonnais. 101</i>	<i>101</i>
<i>Les menus de Christian Bourillot : la proportion majeure de menus de Lyon et du Grand Lyon.....</i>	<i>101</i>
<i>La stratégie de la ville de Lyon : une volonté de mise en valeur du patrimoine culinaire.....</i>	<i>102</i>
<i>Les entreprises présentes sur les menus.....</i>	<i>105</i>

B. Lyon et son garde-manger, le domaine des terroirs.....	115
<i>La notion de terroir : différentes définitions correspondant à une variété</i>	
<i>d'enjeux.....</i>	<i>115</i>
<i>Les terroirs autour de Lyon.....</i>	<i>116</i>
<i>Les cuisiniers et les terroirs.....</i>	<i>120</i>
C. Lyon et le lyonnais au delà de Lyon et du lyonnais.....	121
<i>La proportion de menus internationaux.....</i>	<i>121</i>
CONCLUSION.....	133
SOURCES.....	135
BIBLIOGRAPHIE.....	137
ANNEXES.....	147
TABLE DES ILLUSTRATIONS.....	159
TABLE DES MATIÈRES.....	161

Sigles et abréviations

BnF : Bibliothèque nationale de France.

CCFr : Catalogue Collectif de France.

CGT : Compagnie Générale Transatlantique.

MOF : Meilleur Ouvrier de France.

SIRHA : Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation.

INTRODUCTION

Qu'est-ce qui à Lyon, est lyonnais et symbolise la ville ? L'Olympique lyonnais et la gastronomie lyonnaise. Il n'y a pas vraiment d'autre réflexe d'association entre Lyon et un symbole. La lumière, la mode oui, mais c'est plus élitiste. La cuisine concerne tout le monde, touche tous les milieux sociaux, rassemble tout le monde !

Voilà ce que s'exclame Christophe Marguin, président des Toques Blanches, une des plus grandes associations professionnelles de cuisiniers de France, interviewé par Ludovic Viévard en 2006, dans le cadre de la réflexion Lyon 2020. Lyon 2020 est une initiative lancée par la direction de la prospective et de la stratégie du grand Lyon en février 2004¹. Cette initiative, destinée à renforcer le dynamisme de la métropole, travaille sur des sujets au centre de l'identité lyonnaise, parmi lesquels sont produits les rapports Lyon 2020 : Les fleuves de la Métropole², Lyon 2020 : Cinéma, jeux vidéo, audiovisuel, média³, Lyon 2020 : Métropole de la lumière⁴, et enfin Lyon 2020 : Lyon, capitale mondiale de la gastronomie⁵. La « gastronomie lyonnaise » est donc considérée comme une pièce centrale de l'identité de la ville.

Pourtant, le terme de gastronomie est une création relativement récente. D'après Philippe Meyzie⁶, le mot apparaît pour la première fois dans la langue française en 1801 avec un poème de Joseph Berchoux intitulé *La gastronomie ou l'Homme des champs à table. Poème didactique en IV chants*. Dans cette première apparition, « gastronomie désigne alors le discours sur la nourriture et la mise en règle du boire et du manger. » Le mot apparaît pour la première fois dans un dictionnaire de l'Académie en 1835, pour la sixième édition, et les académiciens lui attribuent la définition suivante : « l'art de faire bonne chère. »⁷ Associant la nourriture à l'art, le concept de gastronomie lie donc la cuisine au discours, à travers son sens premier, et plus largement, à la culture.

Le menu est donc par nature un objet gastronomique, premièrement puisqu'il est produit pour des repas exceptionnels, pas pour les repas du quotidien, et donc des repas où on cultive « l'art de faire bonne chère ». Ensuite, le menu est aussi l'endroit où naît le discours gastronomique. Enfin, la gastronomie, c'est aussi une codification de l'acte de manger, définition de la huitième édition du dictionnaire de l'Académie : « ensemble des règles qui constituent l'art de faire

¹Direction de la prospective et de la stratégie du Grand Lyon, *Lyon 2020 : groupe d'écoute*, Lyon, Millénaire 3, 2004 (disponible sur le site <<https://www.millenaire3.com/ressources/lyon-2020-groupes-d-ecoute>>) [consulté en juin 2021].

²Beauchene, Stéphanie, Hooge, Corinne, Jarreau, Philippe, *Lyon 2020 : les fleuves de la métropole*, Lyon, Millénaire 3, 2007 (disponible sur le site <<https://www.millenaire3.com/ressources/lyon-2020-les-fleuves-de-la-metropole>>) [consulté en juin 2021].

³Four, Pierre-Alain, *Lyon 2020 : cinéma, jeux vidéo, audio-visuel, média*, Lyon, Millénaire 3, 2005 (disponible sur le site <<https://www.millenaire3.com/ressources/lyon-2020-cinema-jeux-video-audio-visuel-media>>) [consulté en juin 2021].

⁴Direction de la prospective et de la stratégie du Grand Lyon, *Lyon 2020 : métropole de la lumière*, Lyon, Millénaire 3, 2006 (disponible sur le site <<https://www.millenaire3.com/ressources/lyon-2020-metropole-de-la-lumiere>>) [consulté en juin 2021].

⁵Hooge, Emile, Viévard, Ludovic, *Lyon 2020 : capitale mondiale de la gastronomie*, Lyon, Millénaire 3, 2007 (disponible sur le site <<https://www.millenaire3.com/ressources/lyon-2020-lyon-capitale-mondiale-de-la-gastronomie>>) [consulté en juin 2021].

⁶Meyzie, Philippe, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne, Manger et boire, XVIe s.-XIXe s.*, Paris, Armand Colin, 2010, p. 247 (disponible sur le site <<https://www.cairn.info/l-alimentation-en-europe-a-l-epoque-moderne--9782200244071.htm>>) [consulté en juin 2021].

⁷Académie française, *Dictionnaire de l'Académie française*, t. 1, Paris, Firmin-Didot frères, 1835, p. 825 (disponible sur le site <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k50407h/f857.item.texteImage>>) [consulté en juin 2021].

bonne chère ». Le menu, qui prescrit dans quel ordre il convient de consommer les plats, est aussi un outil de codification.

Précisons que le mot « menu » a aujourd'hui encore deux sens : il désigne à la fois la liste des plats proposée à un convive, et l'objet qui sert à présenter les plats. Philippe Meyzie, auteur d'une synthèse historique sur l'étude de l'alimentation en Europe, en donne une définition qui conserve cette ambiguïté :

les menus sont une énumération des plats servis lors d'un repas et non une présentation du repas que l'on dispose sur la table devant chaque convive.⁸

Maurice Rickards, dans son *Encyclopaedia of Ephemera*, donne quatre grands champs de recherche susceptibles de se servir du texte ou de l'objet qu'est le menu. Ainsi, le menu peut être envisagé comme une source dans des domaines aussi différents que l'étude de la cuisine et de la gastronomie, du graphisme et de l'impression, l'histoire économique, (le menu étant un outil pour évaluer les variations de prix), et enfin, un outil pour retracer l'histoire des associations.⁹

Si le menu est un objet d'étude précieux, son usage en histoire a tardé à se répandre, et a suivi le développement de l'histoire de la cuisine et de la gastronomie, qui a lui aussi été relativement tardif. Philippe Meyzie, en 2010, place le menu dans la catégorie des sources encore à explorer.

Longtemps cantonnés à un usage purement illustratif et anecdotique lorsque dominait une histoire érudite de la gastronomie, ils méritent aujourd'hui de devenir une source historique exploitée de manière rigoureuse.¹⁰

En effet, l'histoire érudite et anecdotique se trouve à la source de l'histoire de la gastronomie. Philippe Meyzie revient sur les débuts difficile de cette discipline dans le domaine universitaire :

Cette histoire anecdotique et légendaire a pendant longtemps constitué un obstacle au développement d'études scientifiques ; elle était considérée comme peu crédible, secondaire, voire même parfois perçue comme réactionnaire.¹¹

Dans ce domaine comme dans d'autres, le mouvement des Annales a eu un certain impact : Lucien Febvre et Fernand Braudel lancent l'étude de l'histoire de l'alimentation en France à travers un numéro de la revue *Annales* en 1961.¹² Mais dans un premier temps, les études se concentrent sur l'étude des rations alimentaires, et non pas sur la culture et les pratiques alimentaires. Des chercheurs venus d'autres disciplines, comme l'ethnologie, l'anthropologie et la linguistique viennent alors ouvrir le champ à d'autres types de sujets.

⁸Meyzie, Philippe, *op. cit.*, p. 23.

⁹Rickards, Maurice, Twyman, Michael (ed), *The Encyclopaedia of ephemera, a guide to the fragmentary documents of everyday life for the collector, curator, and historian*, New York, Routledge, 2000, p. 204.

¹⁰Meyzie, Philippe, *op. cit.*, p. 23.

¹¹Meyzie, Philippe, *op. cit.*, p. 11.

¹²Cobbi, Jane, Flandrin, Jean-Louis, *Tables d'hier, tables d'ailleurs: histoire et ethnologie du repas*, Paris, Odile Jacob, 1999, p. 8.

1961, Roland Barthes souligne, par exemple, que la cuisine est un « métalangage », c'est-à-dire un fait culturel riche de sens qui peut être analysé comme une syntaxe ; il ouvre ainsi la voie à une histoire culturelle des habitudes alimentaires. Mais c'est à Claude Lévi-Strauss que l'on doit d'avoir mis au centre de la recherche anthropologique, parmi un certain nombre de thèmes considérés généralement comme prosaïques, une analyse de la cuisine comme révélateur de spécificité culturelle avec « le triangle culinaire » (*l'Arc* 1965), repris dans le premier volume des Mythologiques : *Le cru et le cuit* (1965), et complété par *l'origine des manières de table* (1968).¹³

Après cet apport des autres disciplines des sciences humaines, l'histoire revient à la gastronomie. A ce moment, le travail de Jean-Louis Flandrin, historien de la sexualité et de la famille s'impose. Il lance l'étude de l'histoire des goûts et des pratiques alimentaires¹⁴, à travers des séminaires, et des ouvrages comme les *Chroniques de Platine* de 1992.

Pourtant, le champ de l'histoire de la gastronomie, s'il commence à être bien exploré, n'a donné qu'un nombre réduit d'études centrées sur l'objet qu'est le menu. Jean-Philippe Dupuy, un linguiste de l'université de Bourgogne qui fait plusieurs publications sur les stratégies de langage et de signes employés dans les menus regrette dans un article de 2010 paru dans *MEI - Médiation et information*, que les « recherches menées sur les rituels de consommation et l'imaginaire de la table accordent peu de place à cet accessoire »¹⁵

En histoire, quelques volumes fondateurs ont été publiés. Si l'étude de 1989 de Philippe Mordacq *Le menu. Une histoire illustrée de 1751 à nos jours* fournit une synthèse importante, la parution de l'ouvrage *Potage tortue, buisson d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, en 2011 compile une grande quantité d'informations spécifiquement sur les différentes collections de menus de France, et témoigne du gain d'intérêt pour le sujet.

Depuis les années 1990 et 2000, ce domaine se développe, et s'enrichit de nouveaux questionnements et thèmes. Le lien entre identité et alimentation est de plus en plus mis en avant, décliné en l'étude de l'imaginaire alimentaire, de la place des cuisines régionales, par des historiens comme Julia Csergo et Philippe Meyzie¹⁶. Le lien entre identité et gastronomie, utilisé depuis longtemps par les pouvoirs et instrumentalisé à des buts touristiques est maintenant un sujet étudié.

Par ailleurs, le développement de l'histoire de la gastronomie a été accompagné de l'introduction du thème de l'alimentation dans les musées de France. Le Musée des arts et traditions populaires organise en 1985, une exposition « les Français et la table » et, en 1993 une deuxième, « Versailles, tables royales en Europe XVII-XIX e siècle ». Le Musée de l'Homme présente en 1996 une exposition intitulée *Histoires de cuisine*. D'autres expositions continuent d'être données, par exemple au Musée de la Villette en 1987. Enfin, plusieurs musées de l'alimentation sont montés, comme l'Alimentarium à Vevey en Suisse, et l'Agropolis Muséum à Montpellier¹⁷.

¹³ Cobbi, Jane, Flandrin, Jean-Louis, *op. cit.*, p. 9.

¹⁴ Meyzie, Philippe, *op. cit.*, p. 11.

¹⁵ Dupuy, Jean-Philippe, « Objet et préfiguration : L'exemple du menu de restaurant », in *MEI - Médiation et information*, 30-31 Paris, L'Harmattan, 2010, p.113.

¹⁶ Meyzie, Philippe, *op. cit.*, p. 16.

¹⁷ Cobbi, Jane, Flandrin, Jean-Louis, *op. cit.*, p. 10.

Ce succès témoigne de l'intérêt du public pour le sujet. Ce succès aussi bien auprès des chercheurs que du public a été formulé ainsi par Jane Cobbi, sur le développement de l'histoire de la gastronomie.

Travailler dans ce domaine c'était se placer en quelque sorte sur une ligne de démarcation entre la science et le dilettantisme. On pouvait être soupçonné - et à juste titre, faut-il le dire ? - d'y trouver du plaisir¹⁸

Ainsi, les études sur la gastronomies en général sont de plus en plus nombreuses. Sur les menus en particuliers, des études de cas permettent d'alimenter les connaissances dans le domaine. Plusieurs mémoires d'étude ont par exemple pour sujet une collection de menus, comme celui de Charlotte Saison, qui rédige en 2011 un mémoire sur les collections de menus de la bibliothèque Jean Lévy de Lille en 2011, dirigée par Arnaud Thuru, ou encore celui de Claire Vatté, qui soutient en 2017 un mémoire dirigé par Philippe Martin et Christian Sorrel sur les menus de la collection de menus de Marius Audin, au musée de l'imprimerie de Lyon. Ces études qui se multiplient permettent de mieux connaître ces ensemble de documents.

Dans ce but, nous proposons une étude de la collection privée de Christian Bourillot. Christian Bourillot est un cuisinier lyonnais né en 1934. Il réunit méticuleusement des menus depuis le début de sa carrière. Cette carrière le conduit à fréquenter pendant sa formation une grande diversité d'établissements à Lyon et en France. Il ouvre ensuite son propre restaurant, à Lyon, récompensé d'une étoile au guide Michelin et de la note de quinze sur vingt au guide Gault et Millau. Il côtoie alors les acteurs les plus importants de la scène gastronomique de sa génération, et prend part à l'organisation des associations qui structurent le corps de métier, comme les Toques Blanches lyonnaises. Christian Bourillot, nous allons le voir, en tant que cuisinier met avant tout en avant son identité de lyonnais, en proposant des spécialités comme les quenelles pendant toute la période où il a tenu son restaurant. A travers cette collection qui comporte des menus qui viennent de son propre travail mais aussi de celui de ses collègues, nous allons nous intéresser à cette notion d'identité gastronomique lyonnaise, qui est une thématique qui traverse toute la collection de Christian Bourillot.

En suivant les évolutions du courant historiographique de l'histoire de la gastronomie, et en gardant à l'esprit l'importance de l'enjeu de l'identité gastronomique pour la ville de Lyon, nous pouvons donc examiner la collection de menus de Christian Bourillot par ce prisme. Nous pouvons donc essayer d'évaluer si, et en quelle mesure cette collection de menus nous permet-elle de circonscrire et de comprendre l'identité gastronomique lyonnaise.

Comment la collection de Christian Bourillot fait passer un objet du quotidien à une somme d'objets patrimoniaux, qui constituent un objet d'étude qui permet de s'immerger dans une partie de l'histoire de la gastronomie lyonnaise ?

Nous présentons d'abord la collection de Christian Bourillot, sa cohérence et le contexte de sa formation. Ensuite, nous présentons les différentes cuisines (et voyons si elles sont représentatives de l'identité lyonnaise). Enfin, nous montrons

¹⁸Cobbi, Jane, Flandrin, Jean-Louis, *op. cit.*, p. 8.

qu'au-delà des cuisiniers, l'identité culinaire lyonnaise mobilise une grande variété d'acteurs, qui gravitent autour du monde de la gastronomie lyonnaise.

LA COLLECTION DE CHRISTIAN BOURILLOT PAR RAPPORT AUX AUTRES COLLECTIONS DE MENUS EN FRANCE.

A. ABORDER LA COLLECTION DE MENUS DE CHRISTIAN BOURILLOT.

Pour comprendre dans quelle mesure cette collection nous permet de nous plonger dans la gastronomie lyonnaise, nous la décrivons. Nous présentons aussi le contexte de sa constitution. Nous comparons aussi cette collection avec d'autres collections de menus de France, afin de savoir comment ces documents sont utilisés.

Christian Bourillot et la collection d'une vie.

Christian Bourillot est le possesseur d'une vaste collection de menus. Il a pu les accumuler au cours de sa carrière de cuisinier, entamée en 1949, à laquelle il a mis un terme en 2009, et dans le cadre de laquelle il a pu fréquenter les plus hautes personnalités de la gastronomie lyonnaise. Connaissant le succès, il tient un restaurant à Lyon place des Célestins de 1961 à 1995. Issu d'une famille de cuisiniers de la région, il hérite sa vocation de sa grand-mère et de son père. Sa grand-mère, Marie Brevet, est cuisinière de maison bourgeoise¹⁹. Elle fonde à Hauteville, dans l'Ain, l'hôtel le Splendide. Son père, épousant la fille de Marie, Marthe Brevet, crée quelques années plus tard le restaurant Adrien Bourillot, à Dardilly. D'une vie ancrée dans la cuisine lyonnaise, Christian Bourillot a conservé une très vaste collection de documents en tout genre, dont des menus.

Nous avons pu nous entretenir avec Christian Bourillot, dans sa maison de Taluyers. Cet entretien, enregistré et retranscrit dans ce document, nous permet d'éclairer à la fois le contexte de constitution de sa collection, mais aussi son organisation. De plus, cet entretien nous a permis de recueillir le témoignage de Christian Bourillot sur le monde de la cuisine à Lyon, des années cinquante à nos jours, ainsi que la conception personnelle de la cuisine de Christian Bourillot.

Christian Bourillot a accumulé méticuleusement un très grand nombre de documents sur la cuisine, et notamment un très grand nombre de menus qu'il a collectés au cours de sa carrière. Une fraction de ces menus, au nombre de 346, nous sont parvenus. Mais la collection comporte aussi des cartes de restaurants (dont une trentaine auxquelles nous avons eu accès), ainsi que des cartes postales, et d'autres éphémères gastronomiques, comme des dépliants touristiques. Encore au domicile de Christian Bourillot se trouve le reste de la collection : elle comprend notamment un grand nombre de menus supplémentaires (vraisemblablement plusieurs centaines), des documents administratifs, des diplômes, des images, et enfin des livres de cuisine, dans plusieurs langues dont outre le français, l'espagnol et le japonais. Voilà ce qu'a déclaré Christian Bourillot à leur sujet : « des documents j'en ai encore beaucoup, des diplômes, j'en ai deux malles. Tous les concours que j'ai passés. » Sur la question de l'estimation du volume de la collection encore à son domicile, il affirme : « [les menus] j'ai jamais compté. J'ai compté les livres, je n'ai jamais compté les menus. » Les

¹⁹Bourillot, Christian, Christian Bourillot, Cuisinier à Lyon. Mes recettes de tradition, mes recettes de création, Paris, Renaudot, 1989, p. 9.

menus sont conservés dans des classeurs, grossièrement triés. Les menus qui nous sont parvenus ont été choisis par Christian Bourillot. Il a pu nous expliquer comment il les a sélectionnés, et pour quelle raison.

Je vous ai pas donné tous les menus, parce que je voulais pas les donner, donc vous n'avez pas les menus de mon restaurant. J'ai gardé les menus personnels à la famille. Les menus de ma grand-mère, de mon père. Trois générations de cuisiniers.

Les documents qui demeurent actuellement chez le cuisinier s'apparentent donc plus à des archives des établissements familiaux. D'un autre côté, dans sa collecte de menu, Christian Bourillot se comporte davantage comme un collectionneur, récoltant les menus avec minutie. Nous l'avons interrogé sur sa méthode de collecte, et sur ses motivations. Voici ce qu'il nous a confié : « Je n'en ai jamais acheté. Les gens savaient que je collectionnais des menus, et ils me les ont donné. A Paris, j'étais le seul cuisinier où je travaillais, au café de Paris, qui était intéressé par les menus. Et puis j'en ai eu aussi aux bouquinistes. » Il a aussi naturellement collecté les menus relatifs aux repas auxquels il a assisté, ou bien qu'il a réalisés. « Je faisais partie d'associations, et il y avait toujours des dîners. Et j'organisais aussi, quand j'étais au syndicat, c'est moi qui organisais, toute les années la Nuit à l'Auberge. »

Cette collection, en premier lieu, est née d'un caractère de collectionneur. En plus de tous les documents gastronomiques ayant déjà été mentionnés, Christian Bourillot était en possession d'une collection de vaisselle, vendue en 2013²⁰. Mais cette inclination pour la collection s'est aussi étendue à d'autres objets, ce qui explique la diversité des documents qu'il détient, menus, livres de cuisine, carte postales, diplômes, mais aussi dépliants, papeterie vierge. Christian Bourillot nous narre des anecdotes qui témoignent de cette disposition de collectionneur.

J'ai collectionné un peu tout. J'ai aussi collectionné les morceaux de marbre. J'avais soixante morceaux de marbre que je prenais quand je visitais, mais on me les a volé. J'ai jamais su qui c'était. Y avait toute sorte de marbre, des ivoires, des roses... Les timbres aussi. Les timbres, j'en ai quatre ou cinq milliers. Pour un collectionneur c'est pas beaucoup. J'ai commencé quand j'étais jeune. J'avais douze ans, mon père m'emmène au lycée pour passer le concours, et il m'a dit, « si tu réussis, je te paye quelque chose » et donc il m'a acheté une collection de timbres, avec des classeurs. Je collectionne aussi les cartes postales. J'en ai d'intéressantes, parce que j'ai toute la série des cartes postales de la guerre de 14 avec les ouvrières dans les usines. Ma grand-mère n'était pas du tout collectionneuse, elle disait, ça sert à rien, c'est des saloperies, y a que ces menus que j'avais le droit de garder. J'avais un herbier ! J'habitais Dardilly, c'était la campagne. je ramenaient au professeur des plantes. L'herbier, ma grand-mère l'a foutu en l'air. Mais elle a gardé les menus.

Cette vocation de collectionneur n'a fait que se renforcer à l'entrée de Christian Bourillot dans la vie professionnelle, et remonte au tout début de son apprentissage. « La Brasserie George a fait écrire un livre, et c'est moi qui avais le plus de documents de mon époque, 1959. Je gardais tout. Il y avait une vieille carte postale de la Brasserie George. Les cartes postales des restaurants, les dépliants, les

²⁰Le Progrès, « Christian Bourillot, nouveau fournisseur de la "Vaisselle des chefs" », Lyon, Le Progrès, 2012 (disponible sur le site <<https://www.leprogres.fr/loisirs/2012/03/11/christian-bourillot-nouveau-fournisseur-de-la-vaisselle-des-chefs#PlugCommentsList2>>) [consulté en juin 2021].

diplômes, je gardais tout. » Christian Bourillot explique donc comment il a recueilli sa collection.

Description de la collection de menus de Christian Bourillot

Nous pouvons décrire la méthode choisie pour aborder le mieux possible la partie de la collection de menus que nous avons pu analyser. Les menus n'étaient pas ordonnés. La priorité dans la logique de classement a alors été de pouvoir retrouver les séries de menus apparentées d'une façon ou d'une autre. Pour cela, les menus ont été classés en premier lieu par formats. Les plus grands mesurent 21 par 29,7 cm. Les plus nombreux 21 par 14,8 centimètres. Nous trouvons aussi quelques menus de forme carré, mesurant au côté entre une quinzaine et une dizaine de centimètres. Enfin, nous trouvons de très nombreux d'une hauteur d'une quinzaine de centimètres, souvent assez étroits. Nous avons aussi séparé les menus munis d'un cordon des autres. Nous avons choisi de mettre les documents qui ne sont pas strictement des menus, soit les cartes de restaurant, les cartes postales, et les dépliants. Il y avait une trentaine de ces documents. Une fois les menus triés, nous avons pu compter et quantifier le contenu de la collection, en identifiant 346 menus. Les menus carrés, qui constituent le plus petit sous-ensemble, avec 18 pièces, représentent 5% du fonds. Certains menus sont munis d'un cordon, au nombre de 25, soit 7%. Les 37 grands menus pleine page représentent 10% du volume. Les menus d'une quinzaine de centimètres de haut représentent 23%, et enfin, les menus au format 21 par 14,8 cm constituent plus de la moitié de la collection en occupant 53% du volume total. Un deuxième sous classement a donc ensuite été établi pour les ensembles de menus qui se sont avérés les plus nombreux, les menus format 21 par 14,8 cm. Nous les avons donc divisés en fonction des illustrations, là encore avec en vue le but de pouvoir identifier facilement et rapidement les séries. Une différence a donc été faite entre les menus avec un contenu iconographique faible ou très simple, les menus comportant une illustration, et les menus comportant une photographie. Ces ensembles ont ensuite été classés chronologiquement, là encore pour pouvoir reconnaître d'éventuelles séries, mais aussi pour pouvoir identifier plus facilement les évolutions de style au fil de temps.

Les différents menus ont ensuite été photographiés, un par un, ce qui permet d'en faire une description poussée par la suite. Pour chacun, nous avons noté s'ils sont en couleur, s'ils sont imprimés ou rédigés à la main ou encore tapés à la machine à écrire. Les acteurs impliqués dans la tenue du repas, s'ils sont identifiables sur le menu, ont ainsi également pu être relevés. Ce travail a porté ses fruits, et a permis de dégager des séries, comme la série des menus de voyage datés de 1958, ou encore la série de menus réalisés pour la coupe du monde de football de 1998.

Pour ce qui est de la forme, les menus se présentent sous la forme feuille volante, ou de livrets avec un nombre variable de pages. Cette forme leur est imposée par leur rôle, être un support pour une liste de plat, comme l'explique Jean-Philippe Dupuy, qui parle de « standardisation de la forme ». En effet, si le menu peut prendre des formats différents, comme une ardoise de restaurant, le menu de collection présente relativement peu de variation dans la forme. Le menu « apparaît le plus souvent comme un feuillet ou un ensemble de feuillets rectangulaires (de format 21 par 29,7 cm ou 21 par 14,8 cm en général), libres ou réunis par agrafage voire reliure mobile »²¹. Cette fixité du format est conditionnée par le texte, qui « impose ici sa configuration la plus fréquente, celle de la page en format portrait. »²² En effet, étant une liste de plats, la lecture de haut en bas des plats est en général adoptée. La forme de dépliant, avec une couverture, puis l'intérieur où est inscrit le contenu du repas est très courante pour les menus. Même dans les menus

²¹Dupuy, Jean-Philippe, « Objet et préfiguration : L'exemple du menu de restaurant », *op. cit.* p.113.

²² Dupuy, Jean-Philippe, « Objet et préfiguration : L'exemple du menu de restaurant », *op. cit.* p.115.

ne comportant qu'une seule page, la partie haute est en générale la plus décorée. Dans la collection de Christian Bourillot, nous avons principalement des pages seules, et des petits livrets constitués de quatre pages. Mais nous avons aussi de petits livrets plus conséquent. L'un d'entre eux, un menu donné pour le bicentenaire de la naissance de Brillat-Savarin, en 1955, est constitué de 20 pages, une pour chaque plat au menu, puis une pour présenter toutes les personnes à l'origine de ce repas. Il a de plus une couverture rigide, en cuir. Nous retrouvons deux autres menus avec des couvertures en cuir, ou simili-cuir.

B. LA COLLECTION DE CHRISTIAN BOURILLOT RÉPOND-ELLE AUX CRITÈRES D'ANCIENNETÉ, DE RARETÉ, ET DE PRÉCIOSITÉ QUI DÉFINISSENT UN FONDS PATRIMONIAL, PAR RAPPORT AUX AUTRES COLLECTIONS DE MENUS DE FRANCE ?

Nous rappelons donc quels sont les critères qui définissent le caractère patrimonial d'une collection. Nous comparons la collection de Christian Bourillot par rapport aux autres collections de menus de France pour évaluer si elle répond aux critères d'ancienneté, de rareté et de préciosité. Nous soulignons aussi que si la collection de Christian Bourillot n'y correspond que partiellement, elle trouve aussi son intérêt en temps que collection de nombreux documents, variés mais cohérents.

Qu'est ce qu'une collection patrimoniale ?

Nous pouvons ensuite évaluer si la collection de Christian Bourillot a les caractéristiques d'une collection patrimoniale. Dans la préface de l'ouvrage *La Fabrique du Patrimoine*, Fabienne Henryot s'attache à définir cette notion. Nous pouvons dégager les définitions juridiques de la notion de collection. En s'appuyant sur le *Code général de la propriété des personnes publiques*, Fabienne Henryot tire une définition de la collection comme étant « un ensemble d'objets, d'œuvres et de documents dont les différents éléments ne peuvent être dissociés sans porter atteinte à sa cohérence et dont la valeur est supérieure à la somme des valeurs individuelles des éléments qui le composent. » C'est particulièrement le cas pour les collections de menus, qui, pour être utilisés en histoire, valent en partie par l'aspect sériel. Avoir une grande quantité de documents similaires qui se répètent à différentes périodes est très précieux, pour les historiens qui travaillent sur l'alimentation, l'économie, ou même l'histoire régionale. Pour la définition d'une collection patrimoniale, le *Code des communes* évoque les biens « anciens, rares ou précieux »²³. Le Code général de la propriété des personnes publiques est plus détaillé. Les collections patrimoniales doivent être établies « aux fins de constitution d'une mémoire nationale » et présenter « un intérêt public du point de vue de l'histoire, de l'art, de l'archéologie, de la science et de la technique ». La définition qui transparaît dans le monde de la bibliothèque, utilisé « couramment »²⁴ est « ancien, rare et précieux »²⁵.

²³Henryot, Fabienne (dir.), *La fabrique du patrimoine écrit : Objets, acteurs, usages sociaux*, Villeurbanne, Presses de l'Enssib, 2020, p. 14, (disponible sur le site <<http://books.openedition.org/pressesenssib/10519>>) [consulté en juin 2021].

²⁴Henryot, Fabienne, *op. cit.*, p. 12.

²⁵Ibid.

Les menus de Christian Bourillot, des objets anciens ?

Nous avons donc expliqué que les collections sont définies comme une somme d'objets, dont la somme est plus importante que l'addition de toutes les pièces, et qui a un caractère « ancien, rare et précieux ». Nous avons vu comment Christian Bourillot a réuni cette collection, et son ampleur, ce qui permet de commencer à voir qu'elle répond bien au premier critère, ne serait que par son ampleur. Nous pouvons donc évaluer en quelle mesure elle répond aux critères de patrimonialisation « ancien, rare, et précieux ». Nous cherchons d'abord à évaluer où les menus de Christian Bourillot s'inscrivent, par rapport à la chronologie globale de l'histoire des menus, afin de pouvoir évaluer ce critère d'ancienneté.

Nous pouvons d'abord déterminer si les collections de menus contiennent toujours des documents anciens, et à quelle époque remonte cette ancienneté. Le menu est un document relativement récent. Nous pouvons résumer comment cet objet s'est imposé comme un indispensable de toutes les tables. Historiquement, le menu est une conséquence logique d'une innovation dans le service des plats, et est donc un usage qui vient de la vie mondaine. Au début du XIX^e siècle, le service à la française est progressivement supplanté par le service à la russe. Le service à la française, qui se rapproche du buffet moderne, n'impose pas à l'hôte le besoin de produire un menu : à chaque service, les plats sont visibles, et le convive peut choisir ce qu'il consomme à sa guise. Cette organisation est telle que le menu n'est pas nécessaire, et même nocif : il nuirait à une démonstration de générosité qui passe avant tout par l'exposition des plats, une démonstration visuelle d'abondance et de générosité, ainsi que d'inventivité culinaire²⁶. La mode change au début du XIX^e siècle. Le service à la russe tient son nom de son origine : il est apporté à Paris par l'ambassadeur d'Alexandre Ier, le prince Borissovitch Kourakine, lors d'une réception à Clichy en 1810²⁷. Avec le service à la russe, le besoin de communiquer le menu aux convives apparaît. Le service à la russe est un service à l'assiette, où les domestiques servent les convives attablés. Le menu est donc le nouveau moyen logique qui s'impose pour dévoiler le contenu du repas aux convives. Ce service à la russe n'est pas exactement synonyme de nos services à l'assiette modernes, puisque les desserts sont toujours disposés au milieu de la table²⁸. Un service hybride, franco-russe, est souvent adopté, et les pièces froides, aussi bien salée que sucrée, sont souvent exposées à la vue des convives²⁹, et le service à la française cohabite avec le service à la russe pour la plus grande partie du XIX^e siècle. Maurizio Campiverdi fait le constat qu'en « 1879, le service à la française est encore très utilisé pour les dîners d'apparats. »³⁰ Mais c'est service à la russe qui finit par prévaloir, et il est favorisé par un avantage culinaire certain : les plats peuvent être servis à la sortie des cuisines, ils ne refroidissent pas, et ne sont pas abîmés par l'attente, les soufflés ne retombent pas, les émulsions n'ont pas le temps de s'effondrer, par exemple. Maurizio Campiverdi relève les arguments écrits par deux auteurs de littérature gastronomique du XIX^e siècle, Urbain Dubois et Émile Bernard, auteurs de la *Cuisine Classique*. Ils écrivent en 1879 : « si la méthode de présenter les mets aux convives, au lieu de les ranger symétriquement sur la table, flatte moins les yeux et les sens, elle a pour résultat évident de faire savourer les mets servis dans les meilleures conditions de calorique et de bonté parfaite, puisqu'ils sont découpés aussitôt cuits, et mangés aussitôt

²⁶Mordacq, Philippe, *Le menu une histoire illustrée de 1751 à nos jours*, Paris, Robert Laffont, 1989, p. 5.

²⁷Campiverdi, Maurizio, « Le menu, une invention du XIX^e siècle », dans *Potage tortue, bûissons d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Poulain, Caroline (dir), Paris, Agnès Viénot Editions, 2011, p.18.

²⁸Mordacq, Philippe, *op. cit.*, p. 8.

²⁹Rambourg, Patrick, *Le menu du Moyen Âge au XX^e siècle: témoin de l'histoire et de la gastronomie*, publié sur le site de la bibliothèque de Dijon, 2012, (disponible sur le site <http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade/module-eadeac/pages/doc/document_rambourg.pdf>) [consulté en juin 2021].

³⁰Campiverdi, Maurizio, *op. cit.* 19.

servis. » Cet avantage culinaire favorise l'adoption de ce nouveau service, qui aide par conséquent à adopter l'usage du menu. En plus de l'avantage culinaire apporté par le service à la russe, qui demande un menu, d'autres facteurs favorisent l'adoption de ce nouvel objet. Philippe Mordacq en identifie les deux principaux dans son *Histoire illustrée des menus*. D'abord, il relève l'influence du gastronome Grimod de La Reynière, puis celle de la fréquentation grandissante des restaurants. Grimod de la Reynière, auteur de littérature gastronomique, fonde une association, le Jury dégustateur, en activité de 1803 à 1813³¹ à Paris. Pour les repas, il fait rédiger des menus au nom de chacun des membres³². L'usage se répand donc dans les élites gastronomiques qui font partie de cette prestigieuse association parisienne. D'autres associations reprennent l'usage, du menu plus tard, et aident à maintenir la mode. Maurizio Campiverdi en donne une liste assez extensive, et cite La Marmite³³, Le Dîner des peintres (1849), Le Cornet et le Crayon, Les Aquafortistes, l'Avant-Garde, Les Amis des Livres, Les Bibliophiles Contemporains (1889), Les Professeurs de dessin de la Ville de Paris, Les Amis de la table et de la chasse, Le Dîner Celtique, Le Dîner du Poitou, Les Lyonnais à Paris, Les Bourguignons à Paris, La Cigale, La Macédoine, L'Alouette, L'Épreuve³⁴, Le Vieux Papier, Le Moulin à Sel, la Plume, Les Employées de l'Assistance Publique³⁵. Ces différentes associations qui ont aidé à faire connaître l'usage du menu ont contribué à ce que Maurizio Campiverdi appelle la « décennie décisive »³⁶ du menu. Il place à ce moment le basculement où le menu devient un objet du quotidien : « avant 1870, les menus sont des raretés absolues, des pièces uniques ou presque. Après 1880, le menu triomphe, dans un premier temps dans le Paris de la Belle Époque puis partout dans le monde. Après cette date, le menu intéresse et entraîne non seulement la noblesse et la haute bourgeoisie mais aussi les employés et toutes les classes de la société »³⁷. Les avancées technologiques en matière d'impression ont également été capitales pour répandre l'usage du menu. Le procédé de la chromolithographie, qui permet de produire de nombreuses copies d'images en couleur, a été décisif. Il a permis aux menus publicitaires, comme ceux de la Liqueur Bénédictine et de Moët et Chandon, par exemple, de se développer.

D'un autre côté, les restaurants se multiplient après la révolution française : Paris compte, par exemple, 600 restaurants en 1800³⁸, établissement qui se répandent en Europe après la chute du premier Empire. Les restaurants mettent du temps à utiliser les menus de façon systématisée. Comme l'a identifié Maurizio Campiverdi, la aussi la décennie 1870 est le moment de bascule. En revanche, lorsque le menu rentre dans les usages, il n'en sort pas, et il adopte un rôle important pour la publicité des restaurants. Philippe Mordacq écrit : « la carte des plats a cessé d'être simplement utile pour devenir l'emblème d'une réception ou d'un établissement. »³⁹. Grâce au restaurant, l'usage du menu est donc connu dans toutes les couches de la société, et est plus qu'une liste de plats, mais aussi un objet de prestige : il est un objet de mémoire pour les convives, et devient donc le support de l'image de marque des restaurants et des organisateurs des réceptions.

³¹Mordacq, Philippe, *op. cit.*, p. 7.

³²Mordacq, Philippe, *op. cit.*, p. 8.

³³Campiverdi, Maurizio, *op. cit.* 26.

³⁴Ibid.

³⁵Campiverdi, Maurizio, *op. cit.* 27.

³⁶Campiverdi, Maurizio, *op. cit.* 24.

³⁷Ibid.

³⁸Mordacq, Philippe, *op. cit.*, p. 10.

³⁹Mordacq, Philippe, *op. cit.*, p. 4.

La fin du XIX^e siècle, et la Belle Époque sont donc des périodes particulièrement importantes pour les menus.

Cela se reflète en partie sur les périodes représentées dans les collections de menus conservées par les institutions françaises. Ces sont ces collections institutionnelles qui vont nous servir de comparaison, car il est plus difficile de connaître l'ampleur chronologique des collections privées de menus. Dans la synthèse sur les collections de menu dans les bibliothèques françaises, publié dans l'ouvrage qu'elle a dirigé, *Potage tortue, buisson d'écrevisse, et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Caroline Poulain donne le compte-rendu d'un questionnaire adressé de novembre 2010 à mars 2011⁴⁰ aux institutions françaises sur leur collection de menus. Nous pouvons donc évaluer comment sont représentées les différentes périodes dans les collections, en se basant sur les articles sur ces institutions, réunis dans *Potage tortue, buisson d'écrevisse, et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, et sur la description des fonds dans le CCFr. En bibliothèques, celles qui donnent les dates de la plus ancienne et de la plus récente pièces dans leurs collections sont la bibliothèque historique de la ville de Paris, le département des estampes et de la photographie de la BnF, le département philosophie histoire et science de l'homme de la BnF, la Bibliothèque municipale de Lille, la Bibliothèque municipale de Colmar, la Bibliothèque municipale de Nancy, la Bibliothèque municipale de La Rochelle, et la Bibliothèque municipale du Havre. Tous fonds confondus, dans ces bibliothèques, les fonds remontent en moyenne à 1873. Le fonds remontant au plus loin, dans cette liste, est la collection Pierre Delcourt, comportant des documents datant de 1828 à 1966, conservée au département des estampes et de la photographie de la BnF. Un très vieux menu, daté de 1810 est conservé à la Bibliothèque municipale de Dijon, qui fait des acquisitions régulières de pièces historiques. Les fonds conservés par les bibliothèques cités couvrent le plus souvent une période de 50 ans ou plus, les documents étant en effet le plus souvent issus de collections qui viennent de donateurs privés. Les collections sont pour la plupart constituer sur le temps d'une vie, ou sur la période d'activité d'une association. Les fonds ne couvrent pas toujours la fin du XX^e siècle, ni le XXI^e siècle. Parmi les fonds les plus récents, nous pouvons citer ceux de la Bibliothèque municipale de Dijon, qui, en plus des acquisitions, organise des collectes auprès du grand public. En 2016⁴¹, 408 nouveaux menus entrent dans les collections dijonnaises par dons. En 2017, Caroline Poulain lance une collecte de « menus d'amour », des menus de mariage, noce d'or et d'argent, de fiançailles ; Caroline Poulain suggère même les menus de divorce, datant de toute époque⁴² entrent dans le fonds. A la Bibliothèque Historique de la Ville de Paris, les documents couvrent l'ensemble du XX^e siècle depuis 1910, et naissent d'une volonté de collecte systématique des éphémères inspirée par Jules Cousin, à l'origine de la fondation de l'association des Amis de la Bibliothèque de la Ville de Paris⁴³ le 18 janvier 1910. D'autre part, les fonds de la bibliothèque du Havre, qui « s'échelonnent de 1912 [...] à 1975 »⁴⁴ sont aussi parmi les plus récents. La partie de la collection de Christian

⁴⁰Poulain, Caroline, « Bilan de l'enquête lancée dans les bibliothèques, archives et musées », dans *Potage tortue, buissons d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Poulain, Caroline (dir), Paris, Agnès Viénot Editions, 2011, p. 75-80.

⁴¹Poulain, Caroline, « Grande collecte des menus d'amour : participez et relayez ! », billet du blog Happy Apicius de la bibliothèque de Dijon, Dijon, 2017, (disponible sur le site <<https://happy-apicius.dijon.fr/grande-collecte-des-menus-damour-participez-et-relayez/>>) [consulté en juin 2021].

⁴²Poulain, Caroline, « Des nouvelles de la collecte de menus d'amour », billet du blog Happy Apicius de la bibliothèque de Dijon, Dijon, 2017, (disponible sur le site <<https://happy-apicius.dijon.fr/des-nouvelles-de-la-collecte-de-menus-damour/>>) [consulté en juin 2021].

⁴³Jestaz, Laure, « Les actualités gourmandes de la bibliothèque historique de la ville de Paris », dans *Potage tortue, buissons d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Poulain, Caroline (dir), Paris, Agnès Viénot Editions, 2011, p. p. 81.

⁴⁴Rouet, Dominique, « Manger à bord : menus de paquebot et navires de commerce en escale au Havre », dans *Potage tortue, buissons d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Poulain, Caroline (dir), Paris, Agnès Viénot Editions, 2011, p. p. 135.

Bourillot dont nous avons eu accès se place donc chronologiquement parmi les fonds de menus qui contiennent les pièces les plus récentes, et qui remontent le moins loin dans le temps. Il est probable que parmi les documents qui se trouvent encore à son domicile, se trouvent quelques pièces plus vieilles, comme des menus des établissements de Marie Brevet et Adrien Bourillot. La partie de la collection étudiée compte 346 menus, dont 300 sont datés. Dans cet ensemble de menus datés, le plus vieux date de 1922, le plus récent de 2018. Ils couvrent donc une période de 96 ans. Sur cette période, il y a trois menus par an en moyenne.

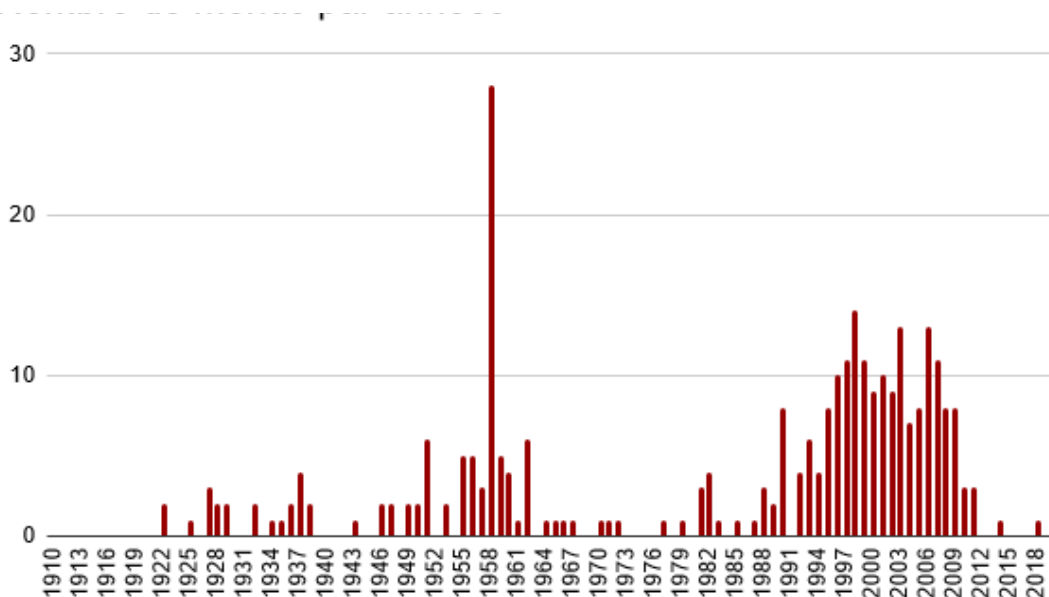


Figure 1 : nombre de menus dans la collection de Christian Bourillot par année.

L'année médiane est 1996, 1997 si l'on retire le pic statistique qui est dû à une série de menus de voyages très nombreux sur l'année 1958. Le fonds couvre donc une bonne partie du XX^e siècle, et le début du XXI^e siècle. Les menus sont plus nombreux pour la toute fin du XX^e siècle, et pour le début du suivant. De plus, en approchant des décennies 2000 et 2010, le fonds est plus homogène, toutes les années sont plus systématiquement représentées, et on trouve des séries de menus portant sur des événements qui se reproduisent années après années. Au début du siècle au contraire, des périodes de plusieurs années où il n'y a aucun menu sont fréquentes. Pour commencer, on constate que l'une de ces périodes mal représentée, c'est la Seconde Guerre mondiale. Il n'y a aucun menu daté d'entre 1932 et 1942, un seul en 1943, puis aucun en 1944 et 1945. Les années 1952 et 1954 ne comptent pas non plus de menus, et 1953 seulement 2, ce qui est inférieur à la moyenne annuelle. Il y a ensuite une autre période marquée par des séries d'années sans menus : les décennies 1960, 1970 et 1980. Il s'agit d'une répercussion de la vie professionnelle de Christian Bourillot. Christian Bourillot tient en effet le restaurant des Célestins, dit restaurant Bourillot, de l'année 1961 à l'année 1995. Les menus de ces années ont été conservés, et sont encore en possession du chef. En revanche, la période suivante, le tournant du siècle, est particulièrement bien représentée : les menus des années 1995 à 2010 représentent 51% du total des menus datés, avec en moyenne 9,5 menus par an. Les menus très récents sont peu présents, seulement un menu en 2014, et un en 2018.

La collection de Christian Bourillot, une grande collection ?

Après avoir évalué l'ancienneté des menus de la collection de Christian Bourillot, nous pouvons nous intéresser à son volume, aspect important de la valeur d'une collection de menus, puisqu'elle vaut aussi par sa continuité, et par le plus grand nombre de comparaison possible entre menu.

Les collections publiques de menus en France, sont avant tout conservées dans les bibliothèques, puis de façon plus minoritaire, dans les musées et archives. On peut le constater en lisant l'enquête de Caroline Poulain⁴⁵, mais aussi en examinant les fonds qui ressortent en utilisant les mots clés « gastronomie » « cuisine » ou « menus » du CCFr. Les plus grandes collections publiques de menus dans les bibliothèques de France sont concentrées dans la capitale. La plus grande, présentée dans *Potage tortue, buissons d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, est la collection de menus illustrés du département des estampes et de la photographie de la BnF, qui réunit plus de 18 000 menus, « une des plus importante [collections] recensée à ce jour »⁴⁶, écrit Florence Couto, rédactrice de l'article sur cette collection parisienne dans l'ouvrage de Caroline Poulain.

Ce fonds s'est agrandi en parti par « dons, legs, ou acquisition auprès des collectionneurs », mais aussi par le « dépôt légal des imprimeurs »⁴⁷. Cette source de versements, signale Florence Couto, fournit cependant un « nombre restreint et uniquement pour les planches illustrées, dites avant la lettre, vierge de tout texte ». Ce sont, comme dans la majorité des cas, des processus de dons de collections privées, qui ont constitué ce fonds. Florence Couto identifie trois collections, dont la première, celle de Roger Braun, fourni la plus grande partie du fonds, contenant 13 454 menus⁴⁸. La Bibliothèque municipale de Dijon, pôle associée de la BnF sur le sujet de la gastronomie⁴⁹ possède un fonds, ouvert, comprenant actuellement 16 000 menus⁵⁰, lui aussi largement fondé sur des collections, comme la collection Muteau, la collection Jean Bourgeois. Des pièces historiquement importantes y sont achetées, à un rythme de plus en plus soutenu depuis les années 2000, comme un menu datant de 1810 issu de l'Association du Jury dégustateur⁵¹. Le fonds est aussi régulièrement enrichi par des collections de particuliers, et même par des collectes publiques⁵², apportant un éclairage supplémentaire sur les repas familiaux. La Bibliothèque historique de la Ville de Paris, qui détient environ 10 000 menus, est relativement unique du point de vue de la provenance des menus, puisque les pièces ont été recueillies à la suite d'un effort organisé et conscient de sauvegarde de ce patrimoine. Dans le reste des bibliothèques, le rôle des collectionneurs privés dans le processus de patrimonialisation est crucial. Des collectionneurs, dont le même Roger Braun, dont une partie des collection se trouve à la BnF, ainsi qu'Henri Vivarez, ont contribué à la constitution de la collection de 2 000 menus à la bibliothèque des Arts décoratifs de Paris. Hors de Paris, cette mécanique de donation est aussi en grande partie responsable de la collection de 1791⁵³ menus

⁴⁵Poulain, Caroline, op. cit., p. 75-80.

⁴⁶Couto, Florence, « Les menus illustrés du département des estampes et de la photographie de la Bibliothèque nationale de France », dans *Potage tortue, buissons d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Poulain, Caroline (dir), Paris, Agnès Viénot Editions, 2011, p. 89-97.

⁴⁷Ibid.

⁴⁸Couto, Florence, op. cit., p. 89.

⁴⁹Langlois, Sébastien, « La collection de la bibliothèque municipale de Dijon », dans *Potage tortue, buissons d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Poulain, Caroline (dir), Paris, Agnès Viénot Editions, 2011, p. 187.

⁵⁰Bibliothèque de Dijon, « Collection de menus », extrait de site internet, (disponible sur le site <<http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade/subset.html?name=sub-menus/>>) [consulté en juin 2021].

⁵¹Langlois, Sébastien, op. cit. 189.

⁵²Lambert, Anne-Sophie, « Cartographie des principaux fonds culinaire en bibliothèques », *Papilles*, 49, Paris, Association des bibliothèques gourmandes, 2018, p. 40.

⁵³Saison, Charlotte, *Inventaire de la collections des menus de la Bibliothèque municipale de Lille*, Lille, Bibliothèque Municipale de Lille, mis à jour en 2021, p. 218, (disponible en téléchargement depuis le site (<<http://bm-lille.fr/patrimoine/faire-DREYFUS>) Raphaëlle | Master 1 | Mémoire | juin 2021

conservés à la bibliothèque municipale de Lille⁵⁴. Henri Lombard est ainsi à l'origine d'une collection de près de 600 menus lillois de la fin du XIX^e siècle. La bibliothèque de Lille regroupe aussi des « petits fonds »⁵⁵, les « fonds Danchin, Lefebvre, Quarré-Reybourbon, et Mahieu », constitués par des érudits lillois, ou encore une collection plus provinciale, conservé dans un album constitué par Marie Outrebon, et qui permet de sortir du domaine lillois pour trouver des menus originaires de l'ensemble du Nord. Les bibliothèques de Neufchâtel, Forney et le musée départemental de l'Ain de Bourg-en-Bresse détiennent aussi des collections de plus d'un millier de menus⁵⁶. En plus de ces huit bibliothèques avec de très grandes collections, le travail de Caroline Poulain permet d'identifier des collections plus modestes, de l'ordre de quelques centaines de pièces. Elles se trouvent dans les bibliothèques de Colmar, de Nancy, de la Rochelle, ou encore du Havre. La bibliothèque du Havre accueille la plus petite collection mentionnée par l'ouvrage *Potage tortue, buisson d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, avec seulement 130 pièces. Les collections de menus en France, la plupart du temps, se tiennent à cet ordre de grandeur de quelques centaines de pièces. En effet, le nombre de menus médian détenu par les bibliothèques mentionnées est de 850.

Nous pouvons noter que ces données, issus du CCFr et éclairées par le livre *Potage tortue, buisson d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, ne sont sans doute pas représentatives de toutes les collections. Il existe probablement de très petites collections, difficilement trouvables. Céline Clouet, dans son article « panorama des fonds gourmands en bibliothèque patrimoniale », publié dans le *Temps des Médias*, souligne la difficulté de retrouver des « ressources invisibles », surtout quand il s'agit d'éphémères, qui ne sont pas toujours catalogués⁵⁷. Le volume de la collection de Christian Bourillot, avec 346 menus accessibles, se situe donc dans le même ordre de grandeur que les autres fonds de menus des bibliothèques de France.

Une collection rare et précieuse ?

Pour le critère de préciosité, établir la valeur d'un menu peut être difficile. Le prix varie énormément en fonction des pièces, et les vendeurs amateurs ne connaissent pas toujours la valeur des pièces qu'ils commercialisent. D'un autre côté, les collectionneurs qui recherchent des pièces très spécialisées peuvent mettre beaucoup d'argent dans un menu. le prix de vente peut atteindre de grandes sommes, augmentant surtout pour les pièces dédicacées. Pour évaluer la gamme de prix des pièces les plus précieuses, nous pouvons regarder les côtes des sites d'enchères, comme celui d'Hôtel Drouot. Pour le mois de juin 2021, nous y voyons des pièces allant d'une centaines d'euros⁵⁸, à plus d'une dizaine de millier d'euros⁵⁹. Jean-Maurice Sacré, collectionneur des menus des réceptions donnés par

[une-recherche-bibliographique.aspx](#)> rubrique collections particulières) [consulté en juin 2021].

⁵⁴Delrue-Vandenbulcke, Laure, Saison, Charlotte, « Une collection gourmande de la fin du XIX^e siècle : l'album de Marie Outrebon née Duphil à la Bibliothèque municipale de Lille », dans *Potage tortue, buissons d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Poulain, Caroline (dir), Paris, Agnès Viénot Editions, 2011, p. 115.

⁵⁵Ibidem.

⁵⁶Chanas, Céline, Court, Pascal, *Musée départemental de la Bresse, domaine des Planons : Guide des musées départementaux de l'Ain*, Bourg-En-Bresse, Musées des pays de l'Ain, 2009, p.26.

⁵⁷Clouet, Céline, «Panorama des fonds gourmands dans les bibliothèques patrimoniales françaises», *Le temps des médias*, 24, Paris, Nouveau Monde éditions, 2015, p. 286.

⁵⁸Drouot Paris, *Lot 385*, Paris, 2021, extrait de site internet, (disponible sur le site <<https://www.drouot.com/lots/15231791?actionParam=recherche&controllerParam=lot&fromId=>>>.

ou pour les présidents de la République depuis Napoléon III⁶⁰ raconte, dans un entretien donné pour *Potage tortue, buisson d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, raconte avoir essayé de mettre en œuvre de grands moyens pour trouver un menu en particulier, d'y avoir investi beaucoup d'argent, pour finalement le trouver dans une brocante « pour une bouchée de pain »⁶¹. Dans le même ouvrage, Rémi Flachard, qui tient à Paris, rue du Bac, une librairie spécialisée en gastronomie donne une grande fourchette de prix pour les menus qu'il vend : « chacun peut se faire plaisir [...] pour quelques euros, jusqu'à plusieurs centaines d'euros »⁶². Une chose est certaine : les menus sont des objets qui intéressent les collectionneurs, et font régulièrement l'objet de vente publique pour les plus précieux; Le critère de préciosité dépend de plusieurs facteurs, parmi lesquels le convive à qui a appartenu le menu, et la présence de dédicaces, qui sont deux caractéristiques pouvant énormément faire varier le prix. Si le reste de la collection de Christian Bourillot a une valeur similaire que les menus que Christian Bourillot a déjà vendus, cela nous donne des menus d'une valeur moyenne. « J'en ai vendu un paquet, pour dix, quinze euros pièce. » déclare Christian Bourillot. Nous pouvons identifier quelques menus susceptibles éventuellement d'intéresser des collectionneurs. Nous pensons à un menu de 1957 pour une réception fréquentée par Elizabeth II d'Angleterre et son époux. Il est difficile de savoir quels sont les menus les plus chers.

Enfin, nous pouvons aussi nous intéresser au critère de rareté. En premier lieu, il faut mentionner qu'une certaine partie de ces menus sont des documents manuscrits. Nous pouvons en trouver 17. Il y a aussi 15 documents rédigés à la machine à écrire, et un certain nombre sont des documents photocopiés, pratique dont Christian Bourillot témoigne de la fréquence dans les restaurants avant la révolution numérique : « la caissière écrivait, et avec un système à cylindre et de papier carbone ça recopiait. Pour 80 couverts [au Café de Paris] on en faisait une vingtaine, et ça faisait des bavures. »

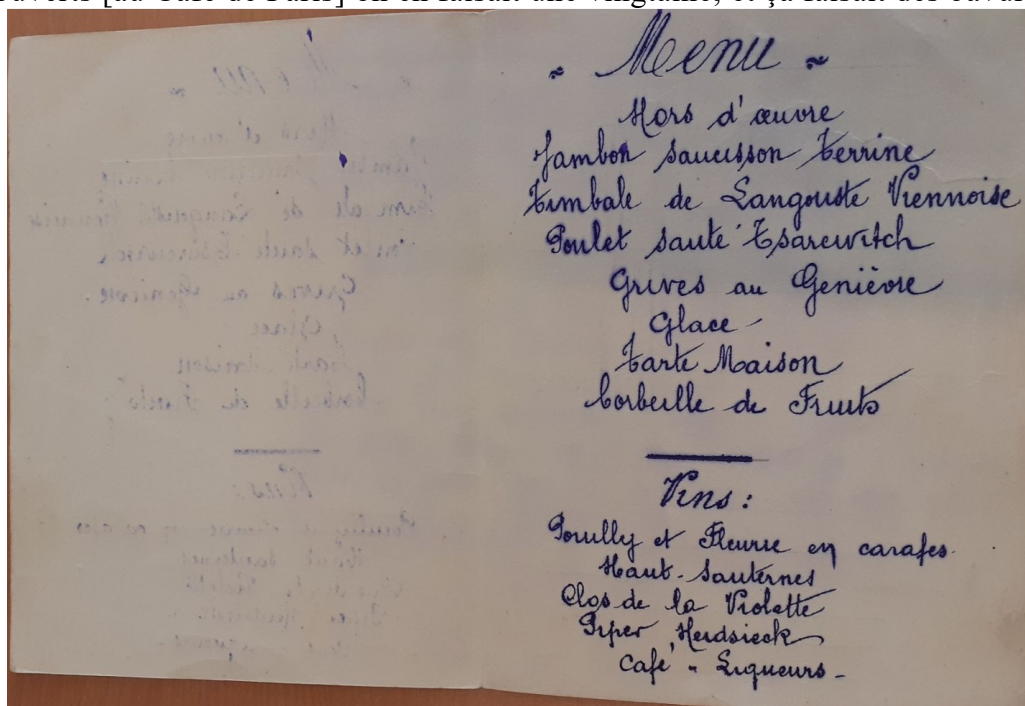


Figure 2 : menu publicitaire pour Cognac, non-daté.

⁵⁹Drouot Paris, Lot 30, Paris, 2021, extrait de site internet, (disponible sur le site < <https://www.drouot.com/lots/15209256?actionParam=recherche&controllerParam=lot&fromId=>>).

⁶⁰Sacré, Jean-Maurice, « À la table de l'histoire, la collection », *op. cit.*, p. 175.

⁶¹Sacré, Jean-Maurice, *op. cit.*, p. 176.

⁶²Flachard, Rémi, « L'évolution du marché des menus : les véritables collections de menus sont rares », dans *Potage tortue, buissons d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Poulain, Caroline (dir), Paris, Agnès Viénot Editions, 2011, p. 182.

Nous pouvons voir ces bavures sur un menu publicitaire pour la marque Cognac, avec une illustration en couleur, mais qui n'est pas daté. Nous trouvons également des menus manuscrits. Parmi ceux-là, nous pouvons identifier un certain nombre de menus familiaux. Vraisemblablement existant en peu d'exemplaires, ce sont des documents relatifs à des repas de fêtes de fin d'années, de noces, de communions, de fiançailles ou encore d'anniversaires. Ces menus témoins d'une pratique familiale et privée du repas gastronomique représentent proportionnellement un faible portion du fond, environ 7%. Nous pourrions peut-être y ajouter les menus des plus petites associations professionnelles, particulièrement le Club des Dix, qui est en fait constitué des proches de Paul Bocuse, mais ces repas sont pris dans des restaurants, donc même s'il sont pris dans un cadre relativement informel, nous avons choisi de ne pas en tenir compte.

Certains documents portent aussi la mention « menu tiré à ... exemplaires », ou bien juste un numéro, souvent trouvé au milieu en bas du document, ou au dos (menu numéroté 26/75 par exemple). On trouve par exemple des menus tirés à trois cent, vingt, vingt-cinq, ou bien encore, document d'une indéniable rareté, quatre exemplaires. Dix menus portent ce genre de mentions. Certains portent aussi une indication qui fait directement référence au statut d'objet de collection du menu « menu collector », ou « menu de collection ». De plus, ce sont des documents riches d'histoire. Certains comportent des taches minimes, le plus souvent de vin, mais plus important, de nombreux menus sont annotés. Nous avons relevé cinquante menus annotés. L'un d'entre eux comporte même un dessin à la main. Les annotations ont différents buts. Tout d'abord, au dos de certains menus, on trouve la note. Christian Bourillot témoigne de cette pratique. « Au restaurant Bourillot, ma mère écrivait les notes aux dos des menus ». Les documents annotés de cette façon portent donc des informations supplémentaires relatives au prix du repas. Il y a aussi quelques annotations, avec un but similaire, sans doute de la main de cuisiniers, où nous pouvons voir des plats entourés ou bien biffés. D'autre part, certaines annotations ont un but commémoratif, et s'inscrivent donc dans la dimension du menu en tant qu'objet de mémoire, au moins familiale. Cette intention commémorative est reconnue par Steven Heller dans sa contribution à l'ouvrage *Menu Design in America*, dirigé par Jim Heimann. Il écrit, en parlant de l'enrichissement graphique du menu : « ils feront de l'effet dans l'album familial »⁶³. Certains menus sont dédiés, ou portent un petit commentaire avec le souhait de pouvoir réunir de nouveau les convives autour d'un repas dans le futur. On trouve des mentions comme « rendez vous dans 10 ans » signée par le cuisinier Alain Chapel, sur un menu de 1959. Pierre Orsi, en particulier, signe un certain nombre de menus dans cette optique. Certains cuisiniers signent aussi ce document de leur nom, comme un auteur peut dédicacer son œuvre.

Les menus sont aussi des objets ouvragés, parfois avec un certain luxe de détail. Cela leur est indispensable, car ils doivent s'accorder à un établissement ou à une occasion où la nourriture servie est de haute qualité, voire luxueuse. Christian Bourillot identifie ce besoin, et indique que la qualité et l'art du menu fait partie d'un processus global visant à rendre le cadre le plus agréable possible, et le plus en adéquation avec la nourriture servie possible.

La qualité d'un restaurant, il faut que ça reste le plus parfait possible. Parfait ça n'existe pas, mais il faut que ça reste le plus parfait possible, se rapprocher

⁶³Heimann, Jim (ed.), Heller, Steven, Mariani, John, *Menu Design in America*, Cologne, Taschen, 2011, p. 69.

du parfait. Comment voulez-vous manger du foie gras aux truffes dans une écurie, ça ne marche pas, ou alors pendant quelque temps, mais c'est du snobisme.

Christian Bourillot a pu constater ce besoin directement, tout au long de sa carrière. Steven Heller, dans *Menu Design in America*, formalise le lien entre qualité et soin apporté au menu, et statut de l'établissement. Il écrit : « l'imagerie était employée à dessein pour suggérer l'ambiance et le statut de l'établissement »⁶⁴. En ornement, il y a bien sûr en premier lieu les images. Elles sont très largement présentes. 244 menus sont illustrés, soit 70% du corpus. La couleur contribue aussi à rendre le menu remarquable, et 54 pourcents des menus sont imprimés avec des encres de plusieurs couleurs. Le papier choisi est également un facteur pour contribuer à la qualité du menu. Le papier choisi, quand il n'est pas coloré, est souvent épais, voire cartonné, ou bien encore glacé. Un exemple intéressant de menu sur papier coloré, sont les menus réalisés à l'occasion de la coupe du monde de football de 1998, en partie imprimé sur du papier coloré bleu, blanc et rouge. Nous trouvons des menus imprimés sur papier artisanal, où sont intégrés une composition de fleurs séchées. Le papier lui-même est identifié comme un facteur de prestige : l'un des menus, précise le papetier, en mentionnant « papier d'Auvergne Val-de-Laga ». L'impression offre aussi de nombreuses possibilités d'ornementation. Ainsi, dans notre corpus, nous trouvons des menus ouvragés avec des procédés d'impression de qualité. Nous trouvons des menus où différents procédés de dorures sont employés, au nombre de 33. Nous trouvons aussi d'autres couleurs avec des effets métallisés : quatorze menus comportent des illustrations en partie argentée, quatre en partie cuivrée, et on retrouve même un menu où nous pouvons voir une couleur verte métallisée. Des procédés de déformation du papier sont également utilisés, 23 menus sont ainsi gaufrés. Ce procédé est souvent utilisé, surtout dans les menus les plus anciens, particulièrement pour mettre en relief les textes imprimés, parfois les sceaux et armes des organisations.

Les documents de Christian Bourillot forment donc bien une collection, car leur quantité et leur diversité fait leur valeur, en temps qu'objet documentant l'évolution gastronomique, et des techniques d'impression. La collection de Christian Bourillot, dont le critère de valeur et de rareté varie en fonction des pièces est au moins une collection qui a un caractère patrimonial, et qui peut donc être comparée aux autres collections gourmandes qui existent dans l'espace lyonnais.

C. COMMENT LA COLLECTION DE CHRISTIAN BOURILLOT PEUT-ELLE TROUVER SON UTILITÉ, EN COMPARAISON DES COLLECTIONS GOURMANDES DE LA RÉGION LYONNAISE ET DE FRANCE ?

Où sont les fonds gourmands et les collections de menus en France

Si les bibliothèques ont toujours accueilli des documents relevant du domaine de la cuisine, des fonds gourmands à proprement parler se sont développés plus tard. Sophie Denis fait le point, en 2018, dans un article pour la revue *Papille*, sur cette entrée relativement tardive. Elle écrit : « dans les bibliothèques publiques, après un grand désert en la matière, les collections se sont progressivement élargies depuis les années 70 »⁶⁵. Des facteurs responsables de ce progrès, elle cite avant tout l'influence de Jack Lang, qui avec son mandat entamé en 1981, contribue à « l'élargissement du champ culturel institutionnel et légitime à des domaines artistiques jusque là considérés comme

⁶⁴Heimann, Jim (ed.), Heller, Steven, Mariani, John, *op. cit.*, 75.

⁶⁵Danis, Sophie, *op. cit.* p. 8.

mineurs »⁶⁶. Les années quatre-vingt sont aussi le moment du tournant historiographique autour de l'histoire de la gastronomie, menée en France par Jean-Louis Flandrin.

Venant parachever cette entrée en grâce, Sophie Denis relève un événement éloquent. Quand, finalement, l'entrée de la gastronomie en bibliothèque donne lieu à la fondation de l'association des Bibliothèques Gourmandes, en 1991, le directeur du livre au ministère de la Culture, Jean Gattégno, accepte d'en prendre la présidence, témoignage que la cuisine est désormais bien accueillie. Dans les années 1990, Sophie Danis constate que « la cuisine avait réellement conquis sa place dans la culture aux yeux des bibliothécaires » et les fonds gourmands sont de plus en plus développés. Sophie Denis écrit sur les fonds gourmands actuels : « la volumétrie des fonds a triplé, et la presse est venu compléter l'offre »⁶⁷. Leur importance n'a pas décliné, et l'intérêt porté à la gastronomie n'a également fait que grandir, comme en témoigne l'inscription en 2010 du repas gastronomique français au patrimoine mondial de l'humanité de l'Unesco.

Les principaux travaux récents qui visent à décrire les fonds gastronomiques de France en bibliothèques sont les articles de Céline Clouet dans un article pour *le temps des médias*, ainsi que d'Anne-Sophie Lambert pour la revue *Papilles*. Céline Clouet, en s'appuyant sur le CCFr, identifie des fonds gourmands dans des bibliothèques parisiennes, comme la BnF et l'Inathèque, mais aussi la Bibliothèques du Breuil, la Bibliothèque du tourisme et des voyages Germaine Tillion, la bibliothèque de l'Heure Joyeuse et le Centre national de la littérature pour la jeunesse, ainsi que la bibliothèque interuniversitaire de Santé, qui détient des fonds sur les aspects techniques de la cuisine et du goût. En province, elle cite les bibliothèques de Dijon, Metz, Aix-en-Provence, Belley, Bourg-en-Bresse, Brest, Cahors, Lyon, Périgueux, Roanne, Bar-sur-Seine, Béziers, Bordeaux, Epernay, Villefranche-sur-Saône, et Reims. Anne-Sophie Lambert ajoute à cette liste la bibliothèque Forney et la bibliothèque des Art Décoratif, de Paris, ainsi que la bibliothèque de Grenay⁶⁸ dans le Nord, où sont organisés des ateliers de cuisine, et la bibliothèque de Lyon, qui abrite le dépôt légal des imprimeurs de la région Rhône-Alpes⁶⁹.

⁶⁶Danis, Sophie, op. cit. p. 9.

⁶⁷Danis, Sophie, op. cit. p. 13.

⁶⁸ Lambert, Anne-Sophie, « Cartographie des principaux fonds culinaire en bibliothèques », op. cit., p. 42.

⁶⁹ Lambert, Anne-Sophie, op. cit., p. 41.

La collection de Christian Bourillot par rapport aux autres collections de menus en France.

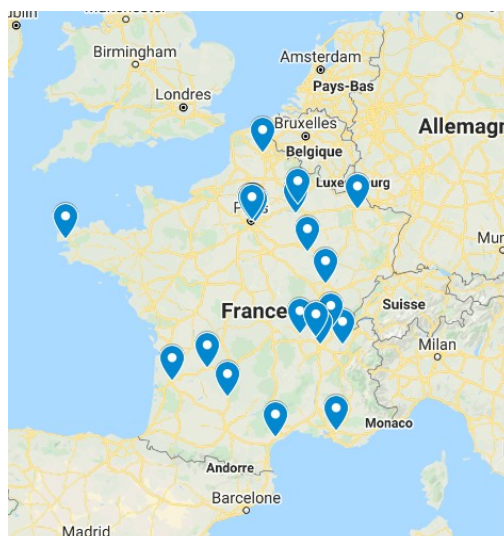


Figure 3 : carte des fonds gourmands en France.

D'après l'ouvrage dirigé par Caroline Poulain, et le CCFr, les collections publiques de menus en France se situent à Paris, dans les départements Estampes et Photographie, et Philosophie, histoire, science de l'homme de la BnF, dans la Bibliothèque historique de la Ville de Paris, dans la Bibliothèque des Arts décoratifs, dans la Bibliothèque Forney. En province, les collections de menus sont à Lille, à la bibliothèque Jean Lévy, à la bibliothèque municipale de Metz, de Colmar, de Reims, de Nancy, de la Rochelle, du Havre. Nous en trouvons également aux musée Gadagne de Lyon, au Musée de l'Imprimerie de Lyon, ainsi qu'au Musée départemental de Bourg-en-Bresse⁷⁰. Les collections de menus, contrairement aux fonds gourmands en général, sont moins bien réparties sur le territoire, concentrées sur la moitié nord de la France, en particulier sur le quart nord-est. Paris concentre là aussi plusieurs des plus grandes collections.

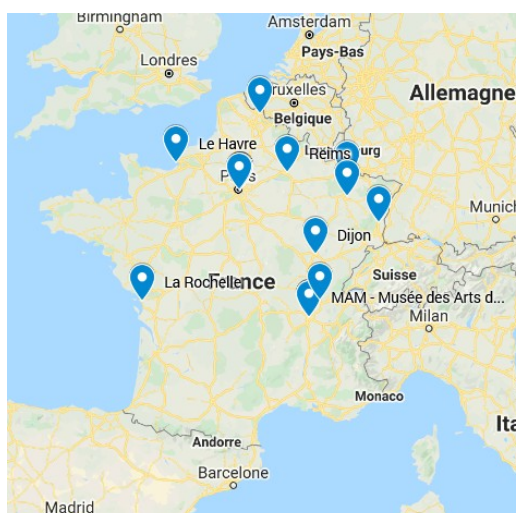


Figure 4 : carte des collections de menus publiques en France.

Pour mettre en valeur ces documents, et les rendre accessibles, différents systèmes sont mis en place. Certaines collections sont inventoriées, mais pas

⁷⁰Chanas, Céline, Court, Pascal, *Musée départemental de la Bresse, domaine des Planons : Guide des musées départementaux de l'Ain*, Bourg-En-Bresse, Musées des pays de l'Ain, 2009, p. 26.

numérisées. C'est par exemple le cas de la collection de menus de la bibliothèque des Arts Décoratifs de la ville de Paris.

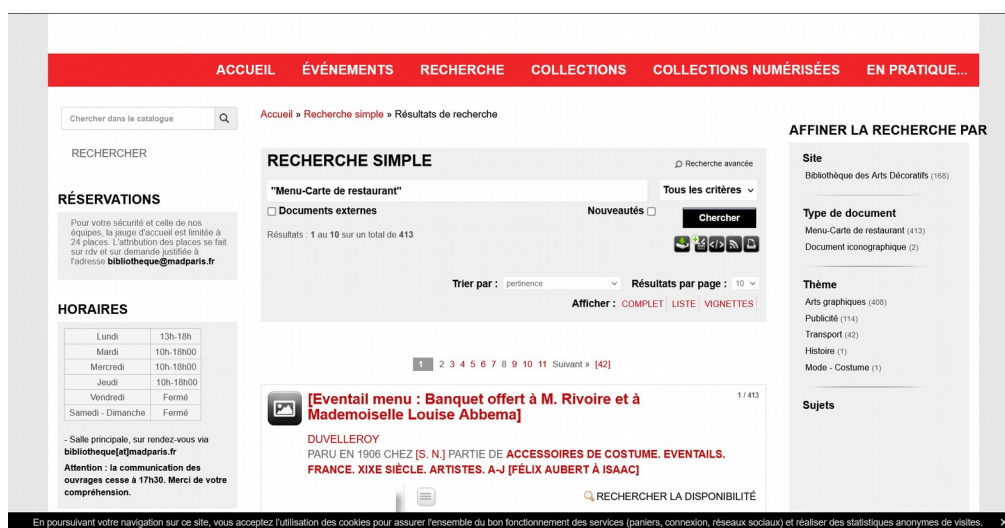


Figure 5 : capture d'écran montrant les résultats de recherche sur le catalogue de la Bibliothèque des Arts Décoratifs avec le tag "Menu-Carte de restaurant"

Depuis le portail documentaire, nous pouvons accéder à un tag « Menu-Carte de restaurant », qui donne 413 résultats⁷¹. Les menus ou série de menus sont bien décrits, indiquant outre la description physique, l'occasion du repas, l'institution qui le commande, la date et le lieu. Certains menus sont regroupés dans l'inventaire en série de plusieurs menus. D'autres collections sont numérisées, comme celles de Dijon et Lille. Depuis la plateforme en ligne de la BnF, Gallica, nous pouvons accéder aux collections numérisées de la BnF, de la Bibliothèque municipale de Dijon, et également aux 77 menus de la Bibliothèque Nationale Universitaire de Strasbourg. Pour accéder aux menus, il y a une arborescence sur le site, il faut choisir depuis les menus déroulants « par thématique », puis « arts, loisirs, sport », puis « patrimoine gourmand », et enfin « menu », pour accéder à un total de 11 610 documents numérisés, dont seulement 169 de la BnF. Le reste renvoie au site de la bibliothèque municipale de Dijon et de la Bibliothèque nationale Universitaire de Strasbourg. Nous pouvons aussi identifier un parcours type des mises à la disposition du public. A Lille, les collections étaient rentrées en bibliothèque au XX^e siècle, mais elles n'ont pas été décrites jusqu'en 1998, année de l'exposition « Propos de table cuisine et gastronomie » organisée à la Bibliothèque Jean Lévy par Clotilde Deparday et Wael El Khader. Cette exposition déclenche l'édition d'un catalogue. En 2011, Charlotte Saison, stagiaire, réalise un inventaire, et un index « permettant une recherche par "ville, date, adresse, personnalité, imprimeur ou encore illustrateur" »⁷². De la même façon, le travail sur l'amélioration de l'accès au public de la collection de menus de Dijon a été accentué à partir de 2011, à l'occasion du travail qui amène à la publication de *Potage tortue, buisson d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*. En 2011, d'après l'historien de la gastronomie

⁷¹Bibliothèque des Arts Décoratifs, résultat de recherche dans le catalogue, (disponible sur le site <<https://artsdecoratifs.e-sezhame.fr/search.php?action=Record&id=8128253795106963397>>) [consulté en juin 2021].

⁷²Saison, Charlotte, *Inventaire de la collections des menus de la Bibliothèque municipale de Lille*, Lille, Bibliothèque Municipale de Lille, mis à jour en 2021, p. 35, (disponible en téléchargement depuis le site (<<http://bm-lille.fr/patrimoine/faire-une-recherche-bibliographique.aspx>> rubrique collections particulières) [consulté en juin 2021].

La collection de Christian Bourillot par rapport aux autres collections de menus en France.

Patrick Rambourg, 2 2000 menus sont mis en ligne⁷³, en 2014, d'après le site du ministère de la Culture, ils sont plus de 5 000⁷⁴. La bibliothèque de Dijon a conçu une plateforme de recherche où le public peut naviguer dans la collection de menus numérisée, à l'aide d'un outil de recherche dédié.⁷⁵ De plus, les menus de Dijon, en plus d'être numérisés, sont chacun accompagnés d'une transcription des plats proposés, et d'une liste des boissons. Les 700 menus du musée de l'Imprimerie de Lyon sont également numérisés et inventoriés⁷⁶.

Pour promouvoir ces menus, plusieurs stratégies sont employées par les équipes qui en sont chargés. Certains menus, ou fonds, font l'objet de billets de blog. La bibliothèque de Dijon utilise un blog, régulièrement actif de octobre 2014 à mars 2020, où de nombreux billets sur les menus sont publiés.

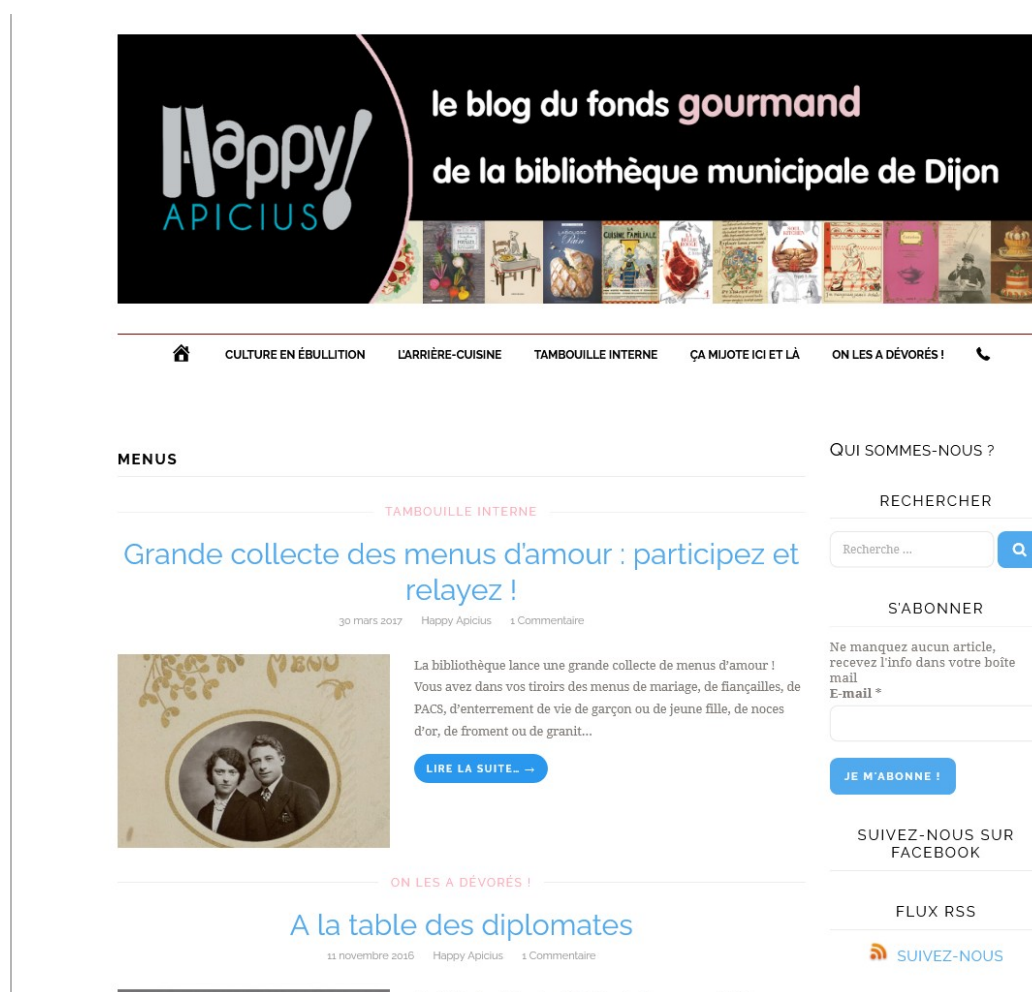


Figure 6 : blog Happy Apicius, dédiés aux fonds gourmands de la bibliothèque de Dijon.

⁷³ Rambourg, Patrick, *op. cit.*

⁷⁴Ministère de la Culture, Programme national de Numérisation et de Valorisation des contenus culturels (PNV), « Les menus, témoins de la gastronomie et de l'art de vivre », Paris, 2014, (disponible sur le site <<https://www.culture.gouv.fr/Sites-thematiques/Innovation-numerique/Programme-national-de-Numerisation-et-de-Valorisation-des-contenus-culturels-PNV2/Les-menus-témoins-de-la-gastronomie-et-de-l-art-de-vivre>>) [consulté en juin 2021].

⁷⁵Bibliothèque de Dijon, interface de recherche dans le catalogue, extrait de site internet, (disponible sur le site <http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade/search-form.html?name=menus&h_champ1=subsetall&h_query1=collections-menus&h_cop1=AND>) [consulté en juin 2021].

⁷⁶Lasseur, Anne, « La collection de menus du musée Gadagne », dans *Potage tortue, bissons d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Poulain, Caroline (dir), Paris, Agnès Viénot Editions, 2011, p. 153.

À Metz, un article de blog de 2013 présente également la collection Yvonne Mutelet⁷⁷. Enfin, Gallica, en plus de leur portail vers un certain nombre de menus numérisés, propose une mise en lumière des documents à l'aide de 4 billets de blog, rédigés par Caroline Poulain et l'équipe de Gallica⁷⁸.

Des expositions sont également organisées autour des menus. Au tournant du siècle, une grande exposition est organisée simultanément dans six bibliothèques, à Epernay, Roanne, Dijon, Metz, Lyon et Dunkerque. Après ces expositions ont été publiés six catalogues, qui présentent les fonds de chaque bibliothèque. Les collections privées sont aussi parfois exposées, comme la collection de Jean-Maurice Sacré, qui constitue l'exposition « L'Histoire se met à table » en hiver 2016-2017 au musée des Arts décoratifs et du Design de Bordeaux.⁷⁹ Le musée de Bourg-en-Bresse, qui conserve plus de 1 300 menus, réalise une exposition « L'Ain au menu, un art de la gastronomie » de mai à novembre 2018, qui met en valeur des produits de l'Ain, comme la volaille de Bresse, ou les écrevisses sauce Nantua⁸⁰. La bibliothèque de Dijon est également très active, particulièrement autour de la mise en valeur de ses nouvelles acquisitions. En 2011, après le travail qui a mené à la publication de l'ouvrage *Potage tortue, buisson d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, l'exposition « Entrée... La vie par le menu » est organisée à la bibliothèque municipale, et à la bibliothèque de La Nef, également à Dijon⁸¹. La bibliothèque de Dijon fait également organiser en 2018 une exposition sur 1 175 menus présidentiels récemment entrés dans les fonds⁸². D'autres expositions, récentes, parfois avec une ampleur plus réduite, sont encore organisées autour des menus. Nous pouvons relever par exemple l'exposition du Centre Culturel et la Société Archéologique, à Albi en 2020, « Les Archives se mettent à table » constituée de menus prêtés par les archives départementales des Midi-Pyrénées menus issus des archives départementales.⁸³ A l'autre bout de la France, dans l'Orne, une exposition est organisée dans la mairie de Mortrée, en septembre 2020 par Eliane Gozin⁸⁴, à la suite d'une collecte de menus auprès de la population des alentours. Une exposition, de 2020 également, est montée à la Maison du patrimoine du Havre, sur les « fastes et saveurs » des paquebots. S'y trouve des menus, des objets, ainsi que la projection d'un court métrage⁸⁵. Ces expositions autour de la

⁷⁷Bibliothèques Médiathèques de Metz, « Les menus d'Yvonne à Metz », billet du blog des bibliothèques de Metz, 2013 (disponible sur le site <<http://missmediablog.fr/les-menus-dyvonne-a-metz/>>) [consulté en juin 2021].

⁷⁸Gallica, résultat de recherche sur un site internet, (disponible sur le site <<https://gallica.bnf.fr/blog/recherche/?query=1574&mode=desktop>>) [consulté en juin 2021].

⁷⁹Aline Chambras, Xavier Ridon, Walid Salem, « 4 expositions à voir pendant vos vacances de Noël à Bordeaux », *Rue 89 Bordeaux*, 2016, (disponible sur le site <<https://rue89bordeaux.com/2016/12/4-expositions-a-voir-pendant-vos-vacances-de-noel-a-bordeaux/>>) [consulté en juin 2021].

⁸⁰Portail du patrimoine écrit et graphique en Auvergne-Rhône-Alpes, « L' Ain au menu. Un Art de la gastronomie », 2018, (disponible sur le site <<https://www.lectura.plus/2296-l-ain-au-menu-un-art-de-la-gastronomie.html>>) [consulté en juin 2021].

⁸¹Le Bien Public, « Vernissage : Une histoire de menus en bibliothèques », *Le Bien Public*, 2011, (disponible sur le site <<https://www.bienpublic.com/grand-dijon/2011/12/02/une-histoire-de-menus-en-bibliotheques>>) [consulté en juin 2020].

⁸²France 3 Région, « Exposition : la bibliothèque de Dijon présente un siècle de menus du palais de l'Élysée », *France 3 Région*, 2018, (disponible sur le site <<https://france3-regions.francetvinfo.fr/bourgogne-franche-comte/cote-d-or/dijon/exposition-bibliotheque-dijon-presente-siecle-menus-du-palais-elysee-1548670.html>>) [consulté en juin 2021].

⁸³La Région Occitanie, « Exposition "La collection Emile Rieux", Albi, *Agenda région*, 2020, (disponible sur le site <<https://www.laregion.fr/Exposition-La-collection-Emile-Rieux>>) [consulté en juin 2021].

⁸⁴Ouest-France, « Mortrée. Exposition sur les livres de cuisine : précision », *Ouest-France*, 2020, (disponible sur le site <<https://www.ouest-france.fr/normandie/mortree-61570/mortree-exposition-sur-les-livres-de-cuisine-precision-6955661>>) [consulté en juin 2020].

⁸⁵Paris Normandie, « Au Havre, une exposition sur le luxe et la gastronomie à bord des paquebots transatlantiques », Paris, Paris Normandie, 2019, (disponible sur le site <<https://www.paris-normandie.fr/art/loisirs/au-havre-une-exposition-sur-le-luxe-et-la-gastronomie-a-bord-des-paquebots-transatlantiques-HD16047231>>)

culture alimentaire, dont les expositions de menus font partie, répondent à une double préoccupation. D'un part, la nourriture au cours du XXI^e siècle devient un sujet qui retient l'attention. Sophie Danis écrit que la cuisine « devient un « phénomène visible de société »⁸⁶, pour des raisons de préoccupation du développement durable et de la santé », et des préoccupations liées au « retour à l'authenticité ». Dans ces conditions, le document culinaire ou gastronomique devient un « produit d'appel pour tout publics »⁸⁷. En effet, la présence grandissante de la cuisine en bibliothèque répond à une autre préoccupation, celle des bibliothécaires : « les bibliothèques ont constaté la stagnation de leur impact sur la population [...] et profondément remis leur modèle en question ». La stratégie, dans laquelle s'inscrit l'accueil de la cuisine en bibliothèque, est de « diversifier largement une offre et des services traditionnellement centrés sur les collections, notamment en développant de nouvelles activités d'animation et en aménagement des espaces de convivialité ». Des exemples radicaux de ce renouvellement tourné vers la cuisine sont les bibliothèques qui ouvrent des cuisines, comme la « bibliothèque-estaminet, à Grenay »⁸⁸, ou encore :

La médiathèque intercommunale de Villeneuve-Loubet ouverte en 2013 installée dans le pôle culturel Auguste Escoffier qui abrite un atelier culinaire, composé de 6 postes de travail pouvant accueillir jusqu'à 12 personnes.⁸⁹

La mise en valeur des collections de menus par les expositions, ou la mise à la disposition du public via la numérisation s'inscrivent dans une démarche plus classique de valorisation d'un fonds patrimonial. Mais il reste que le sujet, par son aspect accessible et intrigant, participe au renouvellement de la proposition des bibliothèques. Jean-Maurice Sacré, grand collectionneur de menus, qui a contribué à l'organisation d'une grande exposition de menus au Musée de Arts Décoratifs de Bordeaux en 2017⁹⁰, exprime simplement cet engouement autour des menus dans son entretien donné pour *Potage tortue, buisson d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*. Pour lui, le succès des menus s'explique simplement car ils constituent : « une façon agréable de s'intéresser à l'histoire »⁹¹.

Les fonds gourmands à Lyon et autour de Lyon

Un réseau de d'institutions accueillant des fonds gourmands existe dans le lyonnais. Elles ont des missions et des collections très variés. La Bibliothèque municipale de Lyon, qui accueille le dépôts légal des imprimés de la région abrite donc des collections gastronomiques relatives à la vie locale, comme les archives photographiques de Lyon-Figaro datant de 1886 à 2006⁹², qui s'intéressent à des produits et savoir-faire gastronomique lyonnais. La bibliothèque Gérard Pélisson⁹³ à l'Institut Paul Bocuse est située dans un espace réduit. Elle est principalement destiné à

>) [consulté en juin 2021].

⁸⁶Danis, Sophie, « Cuisine, culture et bibliothèque, de Jack Lang à Top Chef », *Papilles*, 49, Paris, Association des bibliothèques gourmandes, 2018, p. 12.

⁸⁷Danis, Sophie, op. cit., p. 11.

⁸⁸Danis, Sophie, op. cit., p. 15.

⁸⁹Evans, Christophe (dir.), Lambert, Anne-Sophie, *Cuisine et bibliothèque*, Villeurbanne, Enssib, 2017, p. 57, (disponible sur le site <<https://www.enssib.fr/bibliotheque-numerique/documents/67455-cuisine-et-bibliotheque.pdf>>) [consulté en juin 2021].

⁹⁰Aline Chambras, Xavier Ridon, Walid Salem, « 4 expositions à voir pendant vos vacances de Noël à Bordeaux », *Rue 89 Bordeaux*, 2016, (disponible sur le site <<https://rue89bordeaux.com/2016/12/4-expositions-a-voir-pendant-vos-vacances-de-noel-a-bordeaux/>>) [consulté en juin 2021].

⁹¹Sacré, Jean-Maurice, op. cit., p. 175.

⁹²Lambert, Anne-Sophie, « Cartographie des principaux fonds culinaire en bibliothèques », op. cit., p. 41.

⁹³Bouhaniche, Rémi, « Bibliothèque Gérard Pélisson », Villeurbanne, Studio Rémi Bouhaniche, 2013, (disponible sur le site <<http://remibouhaniche.com/fr/portfolio/bibliotheque-gerard-pelisson/>>) [consulté en juin 2021].

l'enseignement et à la mise à disposition des élèves de documents techniques⁹⁴. Le Musée Des Pays de l'Ain, accueille un fonds de menu⁹⁵. D'après la description du fonds sur le CCFr, il s'agit de documents « liés au territoire de l'Ain ». On y trouve aussi des menus de croisière. Le fonds, qui profite d'acquisitions régulières, est ouvert en 1987, et les acquisitions s'accroissent après 1991. Dans l'Ain également, à Belley, un fonds de 28 documents est réuni autour de la figure de Brillat-Savarin. Le musée de l'Imprimerie de Lyon possède aussi un fonds de menu. Le menu y est alors envisagé surtout comme support des évolutions techniques et graphiques. Pauline-Laure Lauxerois rédige l'article compris dans *Potage tortue, buisson d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, qui décrit cette collection, et le sous-titre « le menu : fenêtre gourmande sur le graphisme »⁹⁶. Les menus du musée de l'Imprimerie sont divisés en trois fonds, relevant du travail de Marius Audin, de l'imprimerie Arnaud, et de l'imprimerie Perreyon. La collection Marius Audin est une collection familiale de menu, étendue des années 1920 aux années 1960, qui contient des pièces collectés à travers toute l'Europe. Les autres fonds ont pour particularités de regrouper des menus d'une seule maison, le fonds Perreyon contenant des pièces issues de l'imprimerie familiale de 1884 à la fin du XX^e siècle. L'imprimerie Arnaud, qui a connu un grand succès et ouvert de nombreuses succursales, notamment en Afrique et en Amérique du Sud, permet une vue sur une grande diversité géographique. Quelques menus supplémentaires sont dispersés dans les autres fonds du musée⁹⁷. Cette grande diversité, allié à ce système de classement par imprimerie, fait de ces collections des outils précieux, plus pour l'histoire du graphisme que pour l'histoire de la cuisine. D'origine diverses, ces menus permettent de constater une « grande diversité graphique » en fonction des lieux d'impression, mais aussi du passage du temps, selon Pauline-Laure Lauxerois qui rédige dans *Potage tortue, buisson d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus* un article sur ces collections. Pauline-Laure Lauxerois constate : « c'est donc l'évolution graphique des styles qui donne tout leur intérêt à ces collections de menus »⁹⁸. Pouvoir observer l'évolution des pratiques des maisons d'imprimerie, c'est pouvoir repérer facilement des évolutions, comme l'apparition des graphistes, qui viennent, comme le relève Pauline-Laure Lauxerois, se substituer aux compositeurs, ou l'emploi de plus en plus spécialisé des dessinateurs publicitaire. C'est aussi pouvoir repérer facilement les modes, comme l'intégration d'éléments Art Nouveau après les début du XX^e siècle, ou également, la réutilisation volontaire de motifs, pour donner un effet rétro. Le Musée Gadagne de Lyon est aussi le lieu de conservation d'environ 500 menus. On y retrouve différents aspects de la culture lyonnaise par le menu, comme les menus de l'Association des amis de Lyon et de Guignol, ainsi que des menus issus de loges maçonniques. Ensemble précieux, une cinquantaine de pièces sont des menus sur soie, spécialité lyonnaise.⁹⁹ Ces pièces, qui ont le plus souvent traits à de grandes manifestations publiques, comme les expositions

⁹⁴Institut Paul Bocuse, « Nos campus : on visite ? », extrait de site internet, (disponible sur le site <<https://jpo.institutpaulbocuse.com/nos-campus/on-visite/>>) [consulté en juin 2021].

⁹⁵Chanas, Céline, Court, Pascal, *Musée départemental de la Bresse, domaine des Planons : Guide des musées départementaux de l'Ain*, Bourg-En-Bresse, Musées des pays de l'Ain, 2009, p. 26.

⁹⁶Lauxerois, Pauline-Laure, « Musée de l'Imprimerie, Lyon : le menu, une fenêtre gourmande sur le graphisme », dans *Potage tortue, buissons d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Poulain, Caroline (dir), Paris, Agnès Viénot Editions, 2011, p. 149.

⁹⁷Lauxerois, Pauline-Laure, op. cit., p. 150.

⁹⁸Lauxerois, Pauline-Laure, op. cit., p. 151.

⁹⁹Lasseur, Anne, « La collection de menus du musée Gadagne », op. cit., p. 153.

internationales¹⁰⁰, ou associatives, on d'autant plus d'intérêt que les collections de menus font partie d'un ensemble documentaire plus varié qui comporte environ 50 000 documents¹⁰¹, comme des invitations, des discours, des programmes musicaux ou des médailles, qui vont avec chaque événement, ce qui permet de jeter un regard plus éclairé sur l'organisation des repas. Le lyonnais est donc pourvu d'un réseau de fonds gourmands, et même de certains grands fonds de menus.

En bibliothèque, les collections de menu ont des buts variés. Il est fréquent qu'elles soient représentatives d'un thème en particulier, en plus de donner un aperçu de la vie culturelle et gastronomique de leur ville. La collection de menus de la bibliothèque du Havre, par exemple, a une « une originalité liée au monde de la mer ». Les collections de menus sont aussi fréquemment directement liées à une activité artistique : les menus de la bibliothèque municipale de Colmar sont pour une grande part des menus d'artistes, ce qui est aussi le cas de la collection Émile Couneau, artiste amateur, qui a donné une collection conservée à la médiathèque Michel-Crépeau à la Rochelle. Mais ces fonds n'offrent pas la même perspective que la collection de menus de Christian Bourillot. Les fonds gourmands que l'on trouve en bibliothèque, ou à l'Institut Paul Bocuse relèvent plutôt de fonds techniques, ou pour le fonds Lyon-Figaro, d'archives de mangeurs et de journalistes. Les fonds de menu de Bourg-en-Bresse s'ancrent dans le terroir en particulier. Les collections du Musée de l'Imprimerie sont réunies par le biais de l'histoire de l'imprimerie et du graphisme, et sont donc vues à travers la perspective de cette industrie. Les menus du musée Gadagne portent sur l'histoire de la ville, ou sur des menus précieux et atypiques, les menus sur soie. La perspective du cuisinier n'est donc pas encore présente dans le lyonnais. En revanche, cet angle est connu, et il est déjà envisagé, notamment dans une des collections du fonds de menu de la bibliothèque Municipale de Lille. Ces 670 menus ont en effet été réunis par un professionnel de la restauration, Roger Lombard. La collection comprend « menu de restaurant et de banquets, brouillons de menu et recettes de cuisine reflètent l'activité professionnelle d'une vie »¹⁰². A Dijon, nous pouvons aussi relever que la collection de menus de l'Élysée a été enrichie de 1175 menus par le don d'un cuisinier, Guillaume Gomez, présent dans les cuisines présidentielles de 1995 à 2017¹⁰³. La perspective est donc différente, car le fonds n'est plus établi par des convives, mais constitue un bilan de la production culturelle du restaurateur, une somme de son œuvre.

La collection d'un cuisinier : des menus de toutes sortes

Ainsi, en ayant présenté les fonds de menus en France, et dans le Lyonnais, en voyant comment ils s'intègrent avec les autres fonds gourmands, nous pouvons évaluer la diversité de la collection de Christian Bourillot, ce qui contribue à sa richesse. La collection Bourillot montre des menus issus d'une grande diversité d'occasions, du menu familial, à la manifestation d'ampleur internationale, et représente également différentes cuisines, et des types d'illustration et de forme variés. Christian Bourillot témoigne qu'il a constitué cette partie de la collection en y comprenant des menus d'une grande variété : « Si vous voulez, il y a des menus où j'ai travaillé, et puis d'autres sur des bateaux un peu partout, et des menus de collection. » Dans son *Inventaire des menus de la Bibliothèque de Lille*, Charlotte Saison dresse cette typologie des menus : « menus de

¹⁰⁰Lasseur, Anne, op. cit., p. 154.

¹⁰¹Lasseur, Anne, op. cit., p. 154.

¹⁰²Delrue-Vandenbulcke, Laure, Saison, Charlotte, « Une collection gourmande de la fin du XIX^e siècle : l'album de Marie Outrebon née Duphil à la Bibliothèque municipale de Lille », op. cit., p. 115.

¹⁰³Langlois, Sébastien, « Les menus du chef Gomez à la BM de Dijon », *Happy Apicius*, blog de la Bibliothèque de Dijon, 2018, (disponible sur le site <<https://happy-apicius.dijon.fr/les-menus-du-chef-gomez-a-la-bm-de-dijon/>>) [consulté en juin 2021].

la vie publique et politique, Menus des institutions professionnelles et des sociétés, Menus de la vie associative et culturelle, Menus de la vie mondaine, Menus de la vie familiale et privée, Menus de restaurants et établissements gastronomiques, Menus publicitaires, Menus non identifiés, Encadrements et ébauches de menus, Brouillons de menus et de carte ». À la bibliothèque de Dijon, l'indexation suit cette première division, où certaines catégories se recoupent avec le plan des menus de Lille : « vie publique et politique », « vie culturelle et associative », « associations et institutions professionnelles », « vie familiale et privée », « événements et associations gastronomiques et viticoles », « restaurants et établissements gastronomiques », « autres menus ». Après cette division initiale, il y a encore trois niveaux de détails présents pour retrouver un menu.

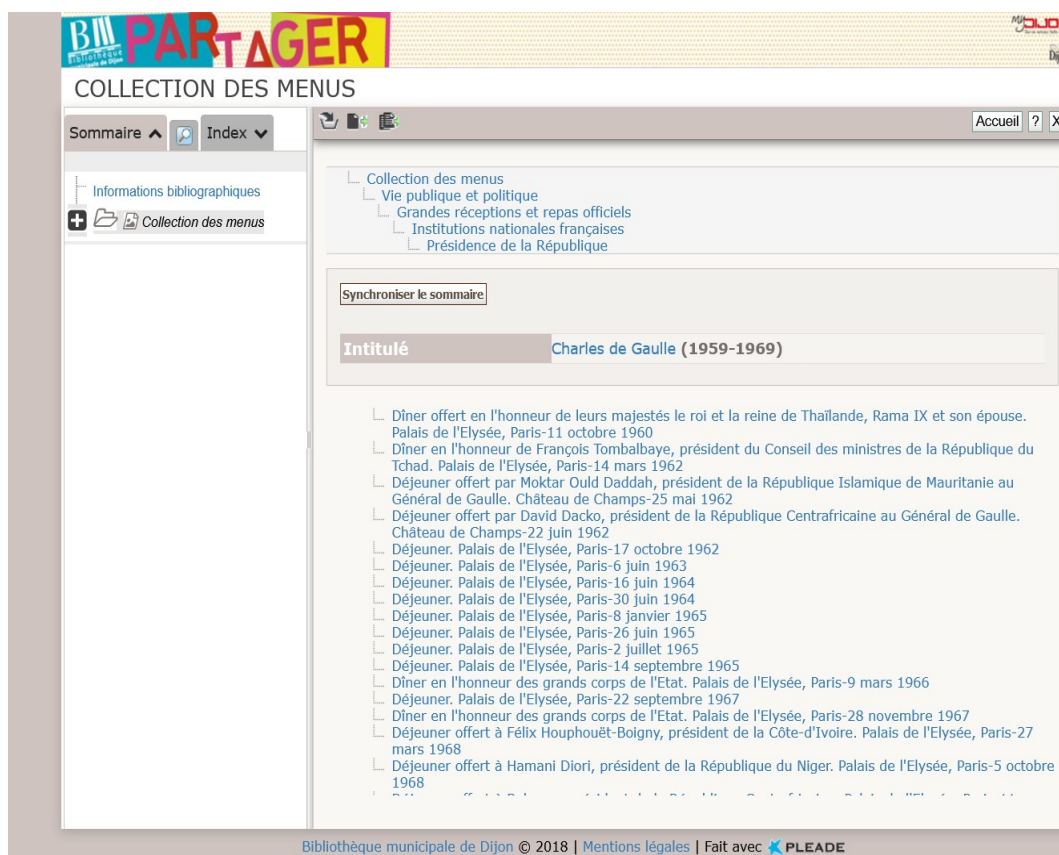


Figure 7 : résultat de recherche d'un menu en suivant l'arborescence des collections de menus à la Bibliothèque de Dijon.

Par exemple, pour trouver un menu présidentiel sous Charles de Gaulle, nous empruntons l'arborescence : « vie publique et politique », puis « grandes réceptions et repas officiels », puis « institutions nationales françaises », puis « présidence de la République », et enfin nous choisissons « Charles de Gaulle », et nous obtenons tous les menus répondant à ce critères¹⁰⁴. Toutes ces catégories sont présentes, dans l'ensemble, dans la collection de Christian Bourillot, à l'exception de la catégorie « brouillon de menus », présente à la bibliothèque de Lille. Ajoutons à cette liste la catégorie des menus de voyages, qui sont nombreux dans la collection de Christian Bourillot. Nous trouvons plusieurs menus qui relèvent de la vie publique et politique. Nous pouvons citer par exemple deux

¹⁰⁴Bibliothèque municipale de Dijon, résultat de recherche sur un site internet, (disponible sur le site <[http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade/ead.html?id=FR212316101-menus_026#!?%22content%22:\[%22FR212316101-menus_026_e0000014%22,true,%22%22\]}>](http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade/ead.html?id=FR212316101-menus_026#!?%22content%22:[%22FR212316101-menus_026_e0000014%22,true,%22%22]}>)) [consulté en juin 2021].

menus de 1956, pour des repas tenus à l'Élysée, en l'honneur du président Josip Broz-Tito de la République Populaire Fédérative de Yougoslavie et de son épouse Jovanka Broz, et en l'honneur du président de la république du Libéria, William Tubman et de son épouse. Nous pouvons également citer deux menus de repas où Elizabeth II d'Angleterre a été conviée. Le premier est un menu de 1938, présent en double, publié pour un repas qui compte également comme convive Léopold III, roi des Belges. L'autre est un menu de 1957, donné en l'honneur de la reine d'Angleterre et de son époux. Des repas politiques sont aussi donnés à Lyon, comme en témoigne le menu de 1996, tenu à l'occasion du douzième sommet des pays industrialisés, dans le Pavillon du Parc, donné par le président Jacques Chirac à l'occasion du G7. Les menus de sociétés sont également présents à travers toute la collection, surtout les sociétés de banquiers, particulièrement la Banque Populaire de Lyon, et le Crédit Agricole. Les menus de sociétés professionnelles gastronomiques sont très nombreux et variés. Les menus des Toques Blanches Lyonnaises sont bien représentés, avec 8 menus. Nous pouvons aussi citer un menu de la Fédération Nationale de l'Industrie Hôtelière, à laquelle Christian Bourillot a siégé au conseil d'administration. L'Association des Métiers de Bouches est aussi à l'origine de trois menus. Pour la vie associative et mondaine, outre l'association d'amis cuisinier, le Club des Dix, nous trouvons une association autour de la figure de Brillat-Savarin, l'association des anciens combattants de Crépieux, et deux menus du Rotary Club. Nous pouvons aussi voir deux menus, sans doute commandés par une association professionnelle de policiers, pour un repas sur le thème de la Saint Valentin, pris au Pavillon du Parc. Les menus des restaurants gastronomiques sont également nombreux. Nous pouvons trouver trois menus du Filet de Sole, le restaurant d'Albert Mennweg. Nous pouvons également trouver un menu du Café Neuf de Marius Vettard. Enfin, plus récent, nous trouvons par exemple trois menus de Patrick Henriroux, successeur de Fernand Point au restaurant la Pyramide à partir de 1989¹⁰⁵. Nous trouvons différents menus publicitaires, un menu de 1922 pour la liqueur Bénédictine, et un menu publicitaire pour Cognac, rempli à la main. Enfin, pour les menus qui relèvent de la sphère privée, nous pouvons en identifier une certaine variété. Nous pouvons trouver des menus pour les fêtes de fin d'année, des menus de fiançailles, de mariage, de noces d'argent et d'or, ou bien encore d'anniversaire. Ce dernier menu, issu d'un repas organisé pour les soixante-dix ans de Gisèle Lacombe, mère de Jean-Paul Lacombe, est illustré par une émouvante photographie familiale en couleur. Certains menus ne sont pas identifiables. Il leur manque la date, la mention de l'événement pour lequel ils ont été créés, ou même un nom de cuisinier. C'est surtout le cas pour les plus petits menus. Enfin, nous pouvons également trouver des menus vierges.

En ayant pris contact avec la collection de Christian Bourillot, et grâce à l'éclairage apporté par l'entretien avec le cuisinier, nous pouvons évaluer en quoi cette collection a un caractère patrimonial. Si elle n'est que partiellement ancienne, rare, et précieuse, sa spécificité et son intérêt lui viennent aussi de son origine, une collection de cuisiniers, et du nombre de documents couvrant une assez grande période de temps. Cette collection a avant tout la spécificité d'être une collection constituée par un grand cuisinier de Lyon. Nous pouvons donc l'analyser au prisme de l'identité gastronomique lyonnaise, pour voir quelles facettes sont représentées, et quelles facettes ne le sont pas.

¹⁰⁵ Hôtel La Pyramide, « Patrick Henriroux, chef doublement étoilé au Guide Michelin et 4 toques au Gault & Millau, à La Pyramide de Vienne en Isère », extrait de site internet, (disponible sur le site <<https://www.lapyramide.com/fr/restaurants/univers-du-chef.html>>) [consulté en juin 2021].

UNE COLLECTION « TÉMOIGNAGE » D'UN PAN DE LA CUISINE LYONNAISE.

A. LE MENU : UNE VITRINE POUR LES CUISINES LYONNAISES

A travers cette collection de menus, dont le plus vieux remonte à 1922 et le plus récent à 2018, nous avons un aperçu de l'évolution des menus à Lyon. Nous pouvons donc témoigner à la fois de l'évolution de la gastronomie, et de la conception graphique des menus. Puisque le menu est au service du bon déroulé du repas, son graphisme reflète le style de cuisine. Nous présentons donc l'historique de la cuisine de Lyon au cours du XX^e siècle, et mettons en lumière les deux pôles qui constituent l'identité gastronomique lyonnaise, nourris de la cuisine populaire et de la cuisine bourgeoise. Nous constatons alors que dans la collection de Christian Bourillot, les menus relevant de la cuisine populaire et de son héritage à Lyon sont rares. La collection de menus est en effet à l'image de ce dernier, et nous donne surtout à voir le travail des tables étoilées de Lyon. Nous nous interrogerons donc sur les identités graphique et culinaire de ces restaurateurs, pour évaluer les stratégies qu'il emploient pour forger une identité différente de leur concurrents.

L'héritage de l'histoire culinaire lyonnaise

L'héritage des bouchons

De quelques années le cadet de Paul Bocuse, et ancré dans une tradition gastronomique familiale, Christian Bourillot côtoie des générations de cuisiniers de Lyon, dont l'on retrouve les menus dans sa collection. En suivant les *Histoire(s) de la gastronomie lyonnaise*, de Yves Rouèche, on peut faire remonter la source de l'histoire récente de la gastronomie lyonnaise à une des plus célèbres « institution lyonnaise »¹⁰⁶, le bouchon. Ce sont des établissements rustiques, qui héritent leur nom d'un faisceau de rameaux que les restaurateurs devaient nouer au-dessus du porche pour indiquer que l'établissement était un débit de boisson. Du mot « bousche » désignant le fagot de brindilles ou de paille, est venu le mot bouchon¹⁰⁷. Ces bouchons sont là où les lyonnais, particulièrement artisans de la soie qui font de très longues journées de travail, prennent le « mâchon », repas matinal constitué « d'un plat, d'un fromage et d'un pot de vin rouge »¹⁰⁸. Aujourd'hui moins nombreux, ils restent très présents comme image d'Épinal de la gastronomie Lyonnaise. Les restaurateurs y servent une cuisine populaire, centrée autour du cochon, avec des plats comme le gras-double, le graton, ou le tablier de sapeur¹⁰⁹. Dans notre corpus, nous avons un menu de l'établissement Chez Berrier et Milliet, au 31 rue Bellecour¹¹⁰, daté de 1927, bouchon lyonnais où l'on prend le mâchon. Cependant, ce menu n'est pas un menu de mâchon, mais probablement un menu de noce. En effet, il présente un motif souvent utilisé pour les occasions

¹⁰⁶Rouèche, Yves, *Histoire(s) de la gastronomie lyonnaise*, Lyon, Libel, 2018, p. 38.

¹⁰⁷Ibid.

¹⁰⁸Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 42.

¹⁰⁹Hooge, Emile, Vievard, Ludovic, *Lyon 2020 : capitale mondiale de la gastronomie*, Lyon, Millénaire 3, 2007, p. 15 (disponible sur le site <<https://www.millenaire3.com/ressources/lyon-2020-lyon-capitale-mondiale-de-la-gastronomie>>) [consulté en juin 2021].

¹¹⁰Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 39.

nuptiales, un ornement en forme de cœur dessiné en rose et en perle, ainsi qu'un morceau de ruban épinglé. Le menu est long, plus long qu'un menu de mâchon. A cette exception près, nous n'avons pu retrouver aucun menu réellement marqué par ce pan de la gastronomie lyonnaise dans la collection de Christian Bourillot.

Les Mères de la cuisine lyonnaise

Parallèlement à cette cuisine principalement populaire, Lyon est aussi le centre d'une cuisine bourgeoise, qui est la première à être reconnue. Elle est incarnée, en partie, par les Mères Lyonnaises. Employée dans les maisons bourgeoises, ces cuisinières finissent par ouvrir leur propres établissements et prennent « leur indépendance à la fin du XIX^e siècle et au XX^e siècle pour devenir les célèbres mères lyonnaises »¹¹¹, explique Yves Rouèche qui retrace le parcours de ces femmes. Le titre de « Mère » est assez large, et il n'est même pas donné seulement à des restauratrices. La Mère Bizolon, « maman des poilus »¹¹² tenait une buvette et servait la soupe aux soldats à Perrache pendant la Seconde Guerre Mondiale. Dire que toutes les femmes de Lyon qui ont pris le titre de Mère faisaient une cuisine bourgeoise donc serait inexact, certaines patronnes de bouchon sont en effet aussi connues comme des Mères, comme les Mères Coquit et Léon, cuisinières chez la Mère Coquit, ouvert en 1904, et renommé Léon de Lyon en 1930. Certaines font une cuisine de brasserie et de bouchon, comme la Mère Léa, ancienne cuisinière de la Voûte, où sont servis des plats comme le gratin de macaroni et le paillason de pomme de terre¹¹³, et qui est considéré encore aujourd'hui comme un bouchon lyonnais¹¹⁴. Cette indétermination quant au style du cuisine du groupe vient en partie d'un manque de reconnaissance officielle des activités exercées par les Mères. L'état civil de la très célèbre Mère Fillioux porte la mention « sans profession »¹¹⁵. Le titre de Mère est lié à un concept familial, et est donné à des femmes qui exercent une grande diversité de métiers. Cependant, s'il est juste de resituer cette diversité d'activité des Mères, les plus célèbres Mères lyonnaises, celles qui ont le plus d'impact sur les cuisiniers qui leur ont succédé, comme la Mère Fillioux ou la Mère Guy, incarnent bien cette deuxième image fondatrice de la cuisine lyonnaise, celle d'une cuisine de maison bourgeoise, riche, « nourrie au beurre »¹¹⁶ où sont servi poulardes à la crème et gratins d'écrevisse. La cuisine classique lyonnaise des années vingt et trente est une cuisine bourgeoise, que Yves Rouèche qualifie de « feutrée »¹¹⁷. Grimod de la Reynière vante les vertus d'une cuisine « abondante et de qualité ». C'est à ce moment-là que Curnonsky lance le développement du renom de la cuisine lyonnaise. « Lyon, nous n'hésitons pas à le dire, à l'écrire, à le proclamer, est la capitale gastronomique du monde »¹¹⁸. Il décrit une cuisine généreuse, toute à la fois régionale et ouverte sur le monde¹¹⁹. Après la crise économique de 1929, qui fait s'effondrer l'industrie de la soie, conjointe au développement de l'automobile et donc, du tourisme, la gastronomie lyonnaise est un secteur de plus en plus mis en avant. En effet, à cette époque, la cuisine lyonnaise connaît le soutien de la ville,

¹¹¹Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 46.

¹¹²Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 116.

¹¹³Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 238.

¹¹⁴Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 41.

¹¹⁵Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 58.

¹¹⁶Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 26.

¹¹⁷Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 48.

¹¹⁸Ibid.

¹¹⁹Ibid.

ainsi que la reconnaissance critique. En 1933, la Mère Brazier, première femme étoilée, obtient six étoiles du guide Michelin, pour chacun de ses deux restaurants. La ville soutient ce développement, et fait inaugurer, par exemple, en 1935 un Palais de l'Alimentation de treize mille mètres carrés au sein de la foire de Lyon. Curnonsky et Grancher font paraître en 1935 un ouvrage intitulé *Lyon, capitale mondiale de la gastronomie*¹²⁰. En 1936, le guide Michelin accorde de nouveau ses trois étoiles pour les deux établissements de la mère Brazier, mais aussi, événement extraordinaire pour une ville de province, trois étoiles pour les restaurants la Mère Guy, ainsi que pour le restaurant Francotte. Yves Rouèche écrit sur cette naissance de la notion de ville de Lyon comme sommet de la gastronomie : « la machine est lancée, et rien ne l'arrêtera »¹²¹. Malgré tout, les deux Guerres Mondiales freinent le développement gastronomique de Lyon. Le haut lieu de la gastronomie dans les années 1950 devient Dijon. La cuisine de Lyon, surtout entre les deux Guerres, est connue pour être une cuisine de femme, la cuisine des Mères. La cuisine des Mères ne se fait pas remarquer pour l'innovation qu'elle apporte, mais pour la perfection de l'exécution des recettes, comme nous le voyons avec la cuisine de la mère Fillioux, par exemple, servant tous les jours la poularde demi-deuil.

Mentionnons les plus célèbres Mères restauratrices, dont la conception de la cuisine a durablement influencé le parcours de la cuisine lyonnaise. La mère Guy, considérée comme la « première Mère »¹²², est issue d'une dynastie de cuisinières qui remonte au XIX^e siècle. Grand-mère et petite filles sont connues pour leur matelote d'anguille. Le restaurant est repris par Jean et Philippe Foillard, qui obtiennent les trois étoiles du guide Michelin en 1936. Dans la collection de Christian Bourillot, nous trouvons un menu qui propose une « matelote Mère Guy », daté de 1936. La mère Fillioux, née Françoise Fayolle, installée au 73 rue Duquesne à Lyon sert un unique menu toute sa vie, « midi et soir comme une partition de musique ». Y figure l'emblématique poularde demi-deuil. Ces mères ont participé à l'histoire de la gastronomie lyonnaise, s'attachant à « transformer les plats les plus simples en mets emblématiques »¹²³. La Mère Fillioux forme la Mère Brazier, qui cède un de ses établissements, un restaurant situé rue Royale, à sa fille Jacqueline dite Jacotte, dont l'on retrouve la trace dans la collection de Christian Bourillot, présente en temps que convive. Citons aussi d'autres Mères comme la Mère Léa, la Mère Andrée, la Mère Vittet.¹²⁴ « L'ère des Mères connaît son apogée dans la première moitié du XX^e siècle. Après la Seconde Guerre Mondiale, et surtout à partir des années 1970, avec l'apparition de la Nouvelle Cuisine, les Mères laissent progressivement la place aux hommes »¹²⁵. Ainsi, l'écrit Yves Rouèche, les Mères lyonnaises disparaissent à la fin du XX^e siècle. Pourtant, cette singularité de la cuisine lyonnaise est bien connue, et la Mère reste toujours une figure à laquelle la cuisine lyonnaise est instantanément reliée. Les Mères sont mises en valeur par les restaurateurs qu'elles ont contribué à former, et par les journalistes. Voilà ce que nous dit Christian Bourillot de cette partie de l'histoire de la gastronomie lyonnaise :

C'est ce qu'ils veulent. Curnonsky a déclaré en 1932 « Lyon, capitale mondiale de la gastronomie ». A cette époque là c'était les Mères, la Mère Guy, la Mère Fillioux qui était rue du Quai, maintenant c'est un garage, et puis les cuisiniers, déjà Vettard, Mennweg, Vignard avait trois étoiles. C'était de grands restaurants, à Lyon. Francotte avait trois étoiles. Et puis les journalistes ne sont pas bêtes. Ils ont

¹²⁰Csergo, Julia, "Lyon, première « capitale mondiale de la gastronomie », dans *Voyages en gastronomie*, Csergo, Julia (dir.), Lemasson, Jean-Pierre (dir.), Paris, Autrement, 2008, p.33.

¹²¹Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 50.

¹²²Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 56.

¹²³Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 57.

¹²⁴Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 60.

¹²⁵Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 62.

embrayé sur la cuisine mondiale... C'est le premier qui met des femmes à l'honneur, Curnonsky.

Si les menus de Mères sont relativement peu présents dans la collection, elles ont marqué les générations suivantes de cuisiniers . Les mentions des Mères dans les menus tiennent souvent de l'allusion, du nom donné à un plat pour le valoriser. Nous trouvons par exemple un menu de 1946, qui propose une « volaille à la Fillieux ». Un très beau menu, d'un repas donné en l'honneur des Mères, est présent. Nous trouvons aussi un menu en hommage de Jacqueline Blanc.

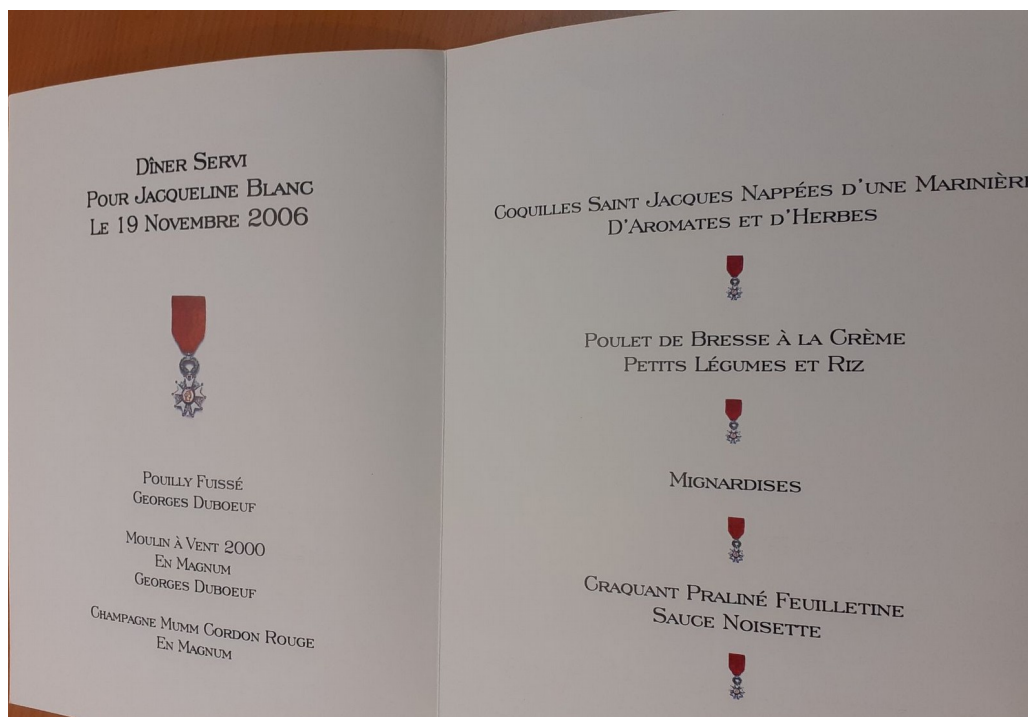


Figure 8 : menu servi en l'hommage de Jacqueline Blanc.

Une collection « témoignage » d'un pan de la cuisine lyonnaise.

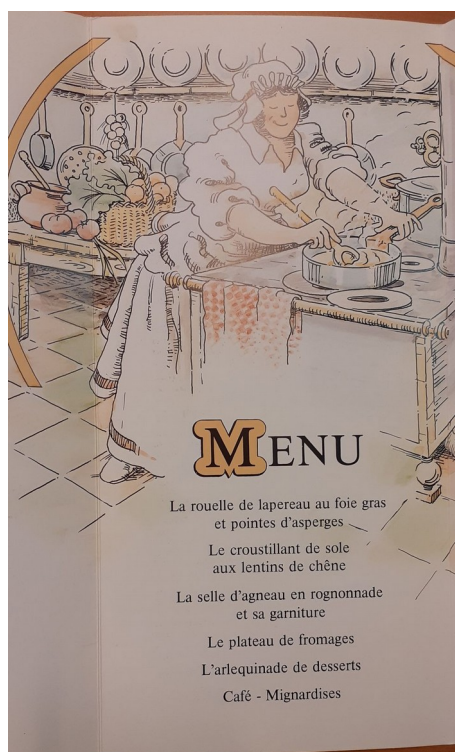


Figure 9 : menu du "Repas des Mères".

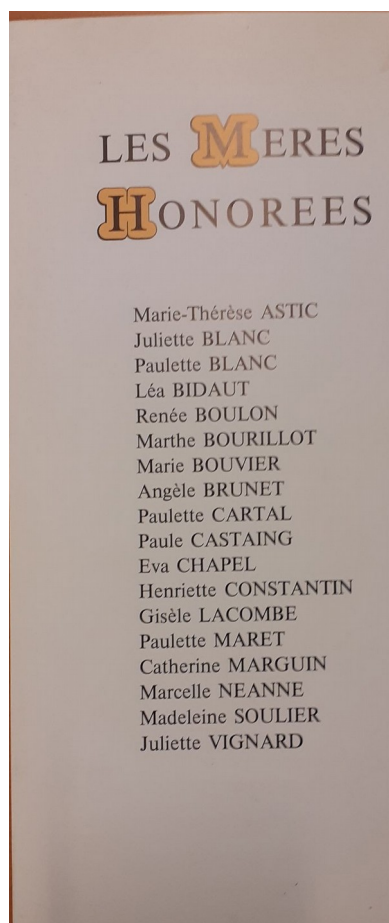


Figure 10 : les Mères honorées, "Repas des Mères".

Les Mères sont donc reconnues, pas comme des innovatrices, mais comme les passeuses d'un savoir-faire, souvent dans un cadre en partie familial. Leur évocation est synonyme de prestige. Leur nom sert aussi à valoriser celui d'un cuisinier de leur famille, en l'inscrivant dans une tradition gastronomique lyonnaise.

Les grands chefs du début du XX^e siècle

Simultanément aux Mères lyonnaises, puis prenant leur suite, des chefs emblématiques contribuent à faire vivre la dynamique gastronomique de la ville. Si les menus des Mères sont rares dans la collection de Christian Bourillot, les menus des grands chefs du XX^e sont en revanche nombreux. Paradoxalement, si le nom des grands chefs participe à faire la renommée de Lyon, Ludovic Viévard dans un rapport de 2005 commandé par la métropole de Lyon, n'hésite pas à affirmer que « la cuisine des chefs n'est pas spécifiquement lyonnaise ». Il tempère dans la suite de son rapport cette affirmation, mais nous y voyons la marque de la difficulté à circonscrire le périmètre englobée par la cuisine lyonnaise. Ces propos sont aussi symptomatiques du fait que, comme nous l'avons vu, dans l'imaginaire, la cuisine lyonnaise est peuplée de bouchons et de Mères, même si ces deux archétypes sont proportionnellement minoritaires au XX^e et XXI^e siècle. Pourtant, ce sont ces chefs qui ont permis d'asseoir durablement la réputation gastronomique de Lyon.

Comme les Mères, ces chefs du début du siècle pratiquent une cuisine « codifiée »¹²⁶, telle qu'elle a été conceptualisée par Auguste Escoffier, et travaillent sur « l'exécution à la perfection de recettes sans cesse répétées »¹²⁷. Nous avons constaté que la filiation avec les Mères est fréquente, Christian Bourillot lui-même s'appuie sur l'héritage de sa grand-mère, Marthe Brevet. Le menu des Toques Blanches donné en leur honneur donne une liste de ces illustres prédécesseurs, où l'on reconnaît des noms de cuisiniers. Au côté de Marthe Brevet, nous y voyons Eva Chapel, Gisèle Lacombe, Catherine Marguin, Paulette Blanc, dont nous pouvons reconnaître facilement la filiations avec les grands noms des cuisiniers du XX^e siècle comme Alain Chapel, Paul et Jean-Paul Lacombe, Jacky et Christophe Marguin ou Georges Blanc.

Cette génération de chefs du début du XX^e siècle a laissé quelques menus dans la collection de Christian Bourillot. Nous trouvons des menus de Marius Vettard, dit le Père Vettard, et son fils Jean, propriétaires du Café Neuf. Marius Vettard, chef historique, est le fondateur des Toques Blanches Lyonnaises. Christian Bourillot détient un menu du Café Neuf.

Autre grand chef, également très présent, Albert Mennweg, qui obtient deux étoiles en 1932 avec son établissement le Filet de Sole¹²⁸, également membre fondateur des Toques Blanches Lyonnaises. Dans le fonds, nous retrouvons sept menus issus du Filet de Sole. Fernand Point, propriétaire de la Pyramide à Vienne, est également très présent. Dans son restaurant « pépinière de légende »¹²⁹, sont formés certains des plus grands cuisiniers de la région, Paul Bocuse en premier lieu, mais aussi Jean et Pierre Troisgros. Il meurt en 1955. A la Pyramide travaillent également des chefs importants dans l'organisation des Toques Blanches

¹²⁶Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 50.

¹²⁷Ibid.

¹²⁸Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 52.

¹²⁹Desgrandchamps, Valérie, *Les Toques Blanches lyonnaise*, Lyon, éditions Stéphane Bachès, 2007, p. 70.

Lyonnaises, comme Jacky Marguin, le père de Christophe Marguin, président de l'association des Toques Blanches depuis 2006¹³⁰.

Grand cuisinier également présent dans le fonds, Roger Roucou, propriétaire du restaurant la Mère Guy depuis 1946, qui fournit trois menus à la collection de Christian Bourillot. Enfin, père et fils Nandron, Joannès et Gérard, sont certainement, parmi ces grands chefs les plus présents. Propriétaire du restaurant Nandron, quai Jean Moulin, Joannès Nandron est formé par Albert Mennweg. Son fils Jean lui succède en 1962. L'établissement ferme en 1996¹³¹. Les Nandron sont très présents dans la collection de menus de Christian Bourillot, avec 25 mentions. On trouve aussi bien des menus du restaurant Nandron, que des mentions de la participation du chef pour des repas à d'autres occasions. Joannès Nandron a par exemple préparé, avec d'autres cuisiniers, une série de menus pour une association folklorique de l'Ain, l'Académie Granet de 1958 à 1961.

Les bouchons lyonnais, les Mères, et les grands cuisiniers du début du XX^e siècle ont formé un patrimoine culinaire dont la génération cuisiniers de la seconde moitié du XX^e siècle, auquel appartient Christian Bourillot, sont les héritiers.

La génération de Christian Bourillot : menée par Paul Bocuse

Dans les années 1960, l'avènement de Paul Bocuse permet à la ville de retrouver et d'ancrer durablement son titre de capitale gastronomique, qui s'est estompé depuis les années trente. La cuisine lyonnaise est irrémédiablement marquée par Paul Bocuse, « leader charismatique d'un groupe de jeunes chefs étoilés qui bouleversent les codes de la cuisine française, établis depuis Auguste Escoffier, et la hiérarchie des chefs de la grande cuisine française »¹³². Son impact est immense, et il entraîne dans son sillage les chefs de sa générations, et les chefs plus jeunes, comme Jean-Paul Lacombe¹³³. Il obtient sa troisième étoile du guide Michelin en 1965¹³⁴, et la conserve jusqu'à son décès. Le restaurant Paul Bocuse conserve les trois étoiles jusqu'à l'édition 2020 du guide. S'il ne se revendique pas de la Nouvelle Cuisine de Gault Millau, puisqu'il déclare « il n'y a qu'une cuisine, la bonne cuisine », il innove, rénove la cuisine bourgeoise en y apportant « une touche d'originalité »¹³⁵. C'est surtout en marketing qu'il innove : « chef d'entreprise », il s'emploie à « sortir de sa cuisine », et encourage un mouvement qui vise à faire des cuisiniers les propriétaires de leur établissement. Décoré de la légion d'honneur en 1975¹³⁶, sa renommée mondiale est assise. « Conscient de l'importance de son image »¹³⁷ il la développe en établissant des partenariats avec de grandes entreprises, comme Disney, ou dans la grande distribution en partenariat avec la marque William Saurin¹³⁸. Nous allons voir que son image est également mise en valeur sur les menus de la collection de Christian Bourillot. Nous pouvons voir cette image déclinée sous forme de portrait, de plein pieds ou en gros plan, ou encore sous forme de statuette, sur les menus des Bocuse d'or, ou les menus du championnat de tennis de Lyon.

Le parcours de Christian Bourillot

Paul Bocuse prend la tête d'une nouvelle génération de cuisiniers, à laquelle appartient Christian Bourillot, qui est de quelques années seulement son cadet. En effet,

¹³⁰Desgrandchamps, Valérie, *op. cit.*, p.207.

¹³¹Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 54.

¹³²Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 67.

¹³³Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 65.

¹³⁴Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 64.

¹³⁵Ibid.

¹³⁶Ibid.

¹³⁷Ibid.

¹³⁸Ibid.

Paul Bocuse est né en 1926, Christian Bourillot en 1934. Présentons donc le parcours de Christian Bourillot, représentatif des types de carrières des grands chefs lyonnais de la seconde moitié du XX^e siècle. En détaillant la carrière de Christian Bourillot, nous retrouvons beaucoup d'établissements qui ont fourni un ou plusieurs menus de la collection. Christian Bourillot, a pu lors de notre entretien, nous faire un récit détaillé de son parcours. Depuis sa première journée en tant que cuisinier professionnel, jusqu'à aujourd'hui, il a pu nous relater cette carrière avec un grand luxe de détail. Il décrit ainsi son entrée en poste, et son expérience à la Brasserie Georges, où il a commencé son apprentissage en 1949 :

Je suis rentré à la brasserie George, un lundi à huit heures du matin. A cette époque là, les apprentis c'était dur. Je suis rentré à la brasserie George, c'était le paradis. Ils étaient gentils. Il y a encore beaucoup de maisons où les apprentis, c'était... à coup de pied. J'étais le chouchou. J'étais le seul apprenti, il y avait dix-sept cuisiniers et plongeurs. On faisait 1000 couverts par jour.

Le cuisinier a ensuite travaillé chez le Père Bise, à Talloires, au bord du lac d'Annecy.

J'ai travaillé chez le père Bise, il n' y avait pas beaucoup de plats. Il y avait trois ou quatre entrées, trois poissons, des viandes, carré d'agneau, poulardes à la crème à l'estragon, et du riz de veau. Ça s'arrêtait vite là.

Il a ensuite pu travailler au restaurant Adrien Bourillot, restaurant de son père. Nous disposons d'un menu du restaurant Adrien Bourillot de Dardilly. Comme Paul Bocuse, Christian Bourillot poursuit son apprentissage à Paris. Il témoigne de l'importance de cette ville dans sa formation culinaire.

A l'époque de la haute-cuisine, les trois étoiles d'y a quarante ans, on allait chez eux, on savait qu'on mangeait ça. [...] En changeant de maison, y avait seulement deux trois recette qu'on savait pas. A Paris, j'ai fait plusieurs maisons... Vers 1953-1959. J'étais dans le groupe Drouant, donc Café de Paris, Pavillon d'Armenonville, le Pré Catelan... C'étaient tous des étoilés. C'était incroyable. Maintenant ça ne se ferait plus. Il y a un peu Ducasse qui fait ça.

À Paris, Christian Bourillot a également travaillé au restaurant le Savoyard. Cette formation a eu une très grande importance, écrit-il dans son livre *Christian Bourillot cuisinier à Lyon, mes recettes de tradition, mes recettes de création* : « je n'ai pu reprendre l'affaire familiale, car avant de partir [Adrien Bourillot] avait demandé à maman que j'apprenne le métier de cuisinier en fréquentant de grandes maisons. Elle réalisa son vœu à la lettre, malgré de nombreux sacrifices »¹³⁹. L'enjeu du lieu de formation est donc, nous le voyons, très grand, et il est fréquent qu'un cuisinier fréquente plusieurs établissements pour se former. Cela ne fait que renforcer les liens entre cuisinier formés dans les même établissement. De plus, la variété des lieux de formation contribue à la bonne connaissance de la scène culinaire, ce qui entretient aussi des réseaux d'amitié et professionnels dans le corps de métier.

Revenant en province, Christian Bourillot a également été employé au Panoramic, à Courchevel, dans les Alpes. Il a ensuite accepté un poste à la Compagnie Générale Transatlantique, et a été cuisinier sur les paquebots de ligne

¹³⁹Bourillot, Christian, *Christian Bourillot, Cuisinier à Lyon. Mes recettes de tradition, mes recettes de création*, Paris, Renaudot, 1989, p. 9.

le Liberté et le Colombie, sur la ligne Le Havre-New York. La partie de la collection à laquelle nous avons eu accès est particulièrement riche en menus de cette période, l'année 1958, qui sont donc des menus de voyage.

Sur le Liberté : sur les bateaux, c'était anglais-français, surtout sur le Liberté, c'était un bateau de ligne, tous les quinze jours, on arrivait à New York, on restait deux jours, on revenait, on mettait plus longtemps pour aller que pour revenir, à cause des vents. J'ai fait dix-huit voyages. J'ai aussi fait les Antilles avec un autre paquebot, le Colombie. Le chef [de la CGT] me dit, Christian, je voudrais te proposer quelque chose. Tu vas faire un voyage sur un paquebot, un mois, en Martinique, Guadeloupe, et ensuite, tu vas faire le tour du monde. Tu te débrouilles pour faire les menus, je veux pas savoir pourvu que ça soit bien. J'étais tout content. Tu vas commencer sous-chef au France, et après c'est toi qu'a la place au dessus. La CGT s'en ai mêlé, ils m'ont fait une vie incroyable, donc j'ai été obligé d'abandonner le projet. Sur le Liberté, il y avait 4 cuisines, première classe deuxième classe troisième classe, et le commune, le personnel. Et le chef s'appelle un communal. J'ai fait les 3e, j'ai fait les premières. Sur la Liberté, il y avait le chef, le chef adjoint, deux sous-chef, j'ai travaillé partout.

De la collection de Christian Bourillot, nous avons eu accès à vingt-sept menus de la Compagnie Générale Transatlantique, dont certains documents en double.

Après avoir terminé son travail à la Compagnie Générale Transatlantique, Christian Bourillot rentre une fois de plus en province, et est employé à l'hôtel Bardet-Régina au Mont-d-Or. « C'est encore une aventure, j'y vais comme second, le chef est jamais venu ! J'y suis resté une saison » s'amuse-t-il. Nous voyons donc qu'au fur et à mesure de sa formation, Christian Bourillot se retrouve de plus en plus souvent en position de diriger les cuisines. Témoignage de cette époque, nous avons un menu de Bardet-Regina. Il travaille enfin à la Réserve de Beaulieu, à Beaulieu-sur-Mer, dans les Alpes-Maritimes. Nous n'avons pas trouvé de menu de cet établissement dans la partie de la collection qui nous est accessible, mais nous pouvons noter que nous avons un menu des hôteliers de Saint Raphaël, daté de 1932. (1932) Peut-être a-t-il été collecté à cette occasion. Enfin, dernière étape avant d'ouvrir son propre restaurant, Christian Bourillot travaille à Pollionnay, au Col de la Luère, deuxième restaurant de la mère Brazier, « la plus célèbre des Mères Lyonnaises »¹⁴⁰, des mots de Yves Rouèche, auteur de l'ouvrage *Histoire(s) de la gastronomie lyonnaise*. Chez cette triple étoilée du guide Michelin, qui a aussi formé Paul Bocuse, il achève sa formation.

Enfin, Christian Bourillot ouvre son propre restaurant, lorsqu'il rachète de la brasserie Francotte, un restaurant qui avait obtenu les trois étoiles en 1936¹⁴¹. Son restaurant est ensuite connu sous le nom de Francotte, du restaurant des Célestins, ou bien encore du restaurant Christian Bourillot. Nous trouvons un menu du restaurant Francotte, daté de 1951. Il raconte la destinée de cet établissement qu'il a tenu de 1966 à 1995.

Premier janvier 1961. À six heures du matin, j'étais dans la cuisine. Huit place des Célestins. La société s'appelait le restaurant des Célestins, mais petit à petit, par la notoriété, tout le monde disait Christian Bourillot. C'est redevenu ensuite la brasserie Francotte. Avec Mehu et Carpentier. Actuellement il y en a un nouveau [repreneur]. Ça fait le sixième je crois. J'ai arrêté en 1995.

¹⁴⁰Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 58.

¹⁴¹Bibliothèque municipale de Lyon, *Lyon. - Restaurant Francotte. - 8, Place des Célestins. - Lyon*, Lyon, collection Cartes postales DL, (disponible sur le site <[https://numelyo.bm-lyon.fr/BML:BML_01ICO001014cd41ae237b6c?&query%255B%255D=%2522Lyon%2520\(Rh%25C3%25B4ne\)%2520--%2520Arrondissement%2520\(02e\)%2522&hitStart=1460&hitTotal=3714&hitPageSize=16](https://numelyo.bm-lyon.fr/BML:BML_01ICO001014cd41ae237b6c?&query%255B%255D=%2522Lyon%2520(Rh%25C3%25B4ne)%2520--%2520Arrondissement%2520(02e)%2522&hitStart=1460&hitTotal=3714&hitPageSize=16)>) [consulté en juin 2021].

Nous n'avons pas pu accéder aux menus de cette époque, qui sont encore chez Christian Bourillot. A soixante ans, en 1995, Christian Bourillot vend son affaire à Patrick Mehu et Jean-Yves Carpentier. Il rejoint alors l'Institut Paul Bocuse, où il est professeur.

Pouvez vous nous parler de votre place à la l'Institut Paul Bocuse ? : j'ai été professeur, à l'école Paul Bocuse, un peu partout, j'ai été professeur en Chine, au Japon, au Mexique, en Israël. J'ai fait différent pays où j'ai fait qu'un repas vous voyez.

Christian Bourillot entame aussi une carrière de consultant en restauration. En 2000, il reprend aussi le Pavillon du Parc, dans le Parc de la Tête d'or. Nous avons plusieurs menus du Pavillon du Parc. Il se retire de ce poste de concessionnaire en 2009, qui est repris par le cuisinier Jean-Paul Pignol.

A travers la carrière de Christian Bourillot, nous voyons donc un exemple du type de carrières des cuisiniers de sa génération. Nous y retrouvons aussi des lieux de formations communs, qu'ont également fréquenté d'autres cuisiniers, comme les cuisines de la Mère Brazier, au col de la Luère, où a également travaillé Paul Bocuse. Nous voyons également que, évolution notable, facilitée par le soutien de Paul Bocuse à ses cadets cuisiniers¹⁴², les cuisiniers de cette époque sont le plus souvent, à l'exemple de Christian Bourillot, propriétaire de leur affaire.

Une histoire culinaire à l'origine de polarités et de tensions qui se retrouvent encore aujourd'hui au cœur de la cuisine lyonnaise

Cette histoire, qui est à l'origine des pratiques et des traditions gastronomiques lyonnaises, place l'identité gastronomique lyonnaise en tension entre cuisine populaire et cuisine de tradition bourgeoise. Si chacun des deux pôle fournit des spécialités, et est responsable d'une partie du rayonnement de la ville sur la scène gastronomique française et même internationale, l'image des bouchons lyonnais est sans doute la première qui vient à l'esprit, alors qu'en vérité, le rayonnement du lyonnais lui vient en grande partie de ses grandes tables et de ses étoiles. Isabelle Lefort rédige un article sur les Halles de Lyon pour l'ouvrage *Voyage en gastronomie*, dirigé par Julia Csergo et Jean-Pierre Lemasson. Elle y décrit la tension entre les deux pôles culinaires de la ville, exposant :

la double polarité originelle de la gastronomie lyonnaise, entre bouchons et mères incarnant la tradition culinaire populaire et grandes toques. Le premier est celui du bien-manger et d'un « art culinaire » local, celui des emblématiques cochonnailles en particulier. Le second est celui de la « grande cuisine », celle des chefs dont la renommée se dilate aujourd'hui à l'international.

Cette tension se retrouve dès que les spécialités de Lyon sont énoncées : à l'opposé des plats au porc et des abats, qui évoquent bouchons et brasseries lyonnaises, la poularde, l'écrevisse ou encore la quenelle sont nettement plus représentatives d'une cuisine bourgeoise. Cet état des choses fait que celui qui veut incarner l'identité gastronomique de Lyon se retrouve devant une somme de modèles opposés. Dans une certaine mesure, cela pose problème aux générations récentes de cuisiniers, qui se retrouvent à devoir choisir entre un des pôles, ou à

¹⁴²Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 65.

essayer de concilier les deux. Nous allons voir que les aspirations des chefs dépendent principalement de leur identité propre, et que cela contribue à brouiller (mais aussi à enrichir) l'image de l'identité gastronomique lyonnaise.

Amaia Errecart, Philippe Fache, Marien Paris dans un article pour *Marché et organisations*, écrivent que les Chefs les plus jeunes se tournent vers des concepts de « bistronomie », relevant plus de l'héritage de la brasserie :

En outre, il est possible d'observer un positionnement différent chez deux générations de restaurateurs sur les projets événementiels et institutionnels. La jeune génération, marquée davantage par le modèle de la « bistronomie », se porte sur l'innovation événementielle en s'associant avec des acteurs culturels divers dans une logique partenariale et une démarche résolument ancrée dans la créativité et la transversalité des disciplines. Cette jeune génération s'intègre pleinement comme actrice de la « ville créative », comme nous le verrons dans la seconde partie de cet article. L'autre génération, héritière de la « nouvelle cuisine », constituée d'une centaine de grands chefs souvent étoilés regroupés au sein de l'association Les Toques blanches lyonnaises, s'ancre davantage dans une démarche de patrimonialisation. Elle se positionne comme garante de « *la pérennité des traditions de la cuisine lyonnaise, d'un savoir-faire transmis de génération en génération, d'un art de la table envié dans le monde entier* ».

Selon ces trois auteurs, les nouveaux chefs chercheraient à faire une synthèse des deux héritages, mais en se tournant vers les cadres, les méthodes de la brasserie. A l'inverse, Alain Alexanian, chef à l'Alexandrin, interviewé par Ludovic Viévard dans le cadre de l'initiative Lyon 2020, évoque la nouvelles générations des grandes tables lyonnaises, responsables selon lui de la plus grande partie de l'attraction touristique de la ville, et qui cherche à se délester de cette image :

Le paradoxe est que les étrangers qui vont à la Rotonde ou chez Mathieu Vianney ont une vision de la ville telle qu'elle respire aujourd'hui, mais pas de ce que la presse évoque sempiternellement. Du coup, cette image oblige les restaurateurs à faire perdurer la gastronomie « folklorique », uniquement parce que les gens pensent que c'est la réalité de la cuisine lyonnaise. La nouvelle génération n'ouvre pas que des bouchons. Pourtant, on ne parle que de cela.¹⁴³

Par ailleurs, les représentants des bouchons luttent également pour maintenir leur place. Leur nombre et leur clientèle diminue, et ils ne parviennent pas à établir un label pour les protéger¹⁴⁴. De plus, ils subissent une concurrence de la part des bistrotts de chefs, des établissements lancés par les grandes tables lyonnaises, et qui ont l'avantage d'être plus accessibles pour les clients, et qui représente un bien moins grand coût de revient pour les chefs, car la haute-cuisine telle qu'elle est pratiquée chez les tables étoilées coûte cher. Interviewés également par Ludovic Viévard, également dans le cadre de l'initiative Lyon 2020, des patrons de bouchons, Jean-Louis Gelin, chef à La Meunière, Gilles Maisonnave, chef à Chez Brunet et Yves Rivoiron, chef au Café des Fédérations s'expriment sur les difficultés que rencontrent également les bouchons à être reconnus, et sur l'augmentation indéniable du poids des grandes tables dans le rayonnement de l'identité gastronomique de Lyon après Paul Bocuse :

Il y a plus de grandes tables qu'autrefois ?

¹⁴³Alexanian, Alain, Viévard, Ludovic, « La nouvelle gastronomie lyonnaise basée sur des concepts », *Millénaire 3*, 2004 (disponible sur le site < <https://www.millenaire3.com/Interview/2004/la-nouvelle-gastronomie-lyonnaise-basee-sur-des-concepts>>) [consulté en juin 2021].

¹⁴⁴Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 41.

Gilles Maissonave : Oui, c'est certain. Leur nombre a plus que doublé en quelques années. Ils sont dans une dynamique différente de la nôtre où ils doivent toujours créer pour se maintenir. Ils s'appuient sur une association, « les Toques Blanches lyonnaises », présidée par Guy Lassausaie qui se dévoue pour garder le patrimoine culinaire de la région et former la relève. Comme membre du bureau de l'association, j'ai l'occasion de les voir et de discuter régulièrement de leurs problèmes.

Les chefs étoilés disent qu'il n'y en a que pour les bouchons et la cuisine locale traditionnelle. Êtes-vous conscients que Lyon ne parvient pas à mettre en avant ses nouveaux chefs ?

Gilles Maissonave : Oui, Alain Alexanian m'en a parlé. C'est vrai que « Lyon » continue de rimer avec « bouchons ».

Y a-t-il de la place pour deux identités gastronomiques à Lyon ?

Yves Rivoiron : Ici on dit qu'il « y a de la place pour Bocuse et les bouchons ». C'est une plaisanterie, bien sûr. Mais cela montre toute la place que prend Paul Bocuse dans l'imaginaire. Il a donné un coup d'éclairage sur une nouvelle façon de cuisiner, mais il a aussi étouffé les plus jeunes, parce qu'il était lui-même trop visible.

La collection de menus de Christian Bourillot est clairement à placer du côté de la gastronomie des chefs. La collecte des menus a en effet été tributaire de la carrière de Christian Bourillot, chef étoilé. Ainsi, si elle donne une assez large vision de la cuisine qui se fait à Lyon, au niveau des époques, des styles individuels, et des plats, et si elle constitue une collection proprement lyonnaise, la représentation de la gastronomie lyonnaise est en fait partielle. Pour avoir une idée plus précise des compromis qui ont été choisis pour concilier les deux pôles de l'identité gastronomique lyonnaise par chacun des chefs du fonds, nous pourrions retranscrire l'ensemble des menus. Ainsi, nous pourrions constater si les spécialités qui relèvent de la « mangeaille »¹⁴⁵, et qui semblent dans l'ensemble assez en retrait dans les menus de la collection de Christian Bourillot, sont présentes, dans quels menus, sous quelle forme, et dans quelle mesure. Cela demanderait de retranscrire tous les menus, comme l'a fait la bibliothèque municipale de Dijon.

L'histoire gastronomique de Lyon produit donc un héritage divisé entre deux pôles. La génération de Paul Bocuse rend à Lyon sa place maîtresse dans le paysage gastronomique français en allant puiser avant tout dans la cuisine bourgeoise. Cela a pour impacte de laisser en majorité des menus relevant de la haute-cuisine dans la collection de Christian Bourillot, dont nous allons analyser les codes graphiques.

Le rôle du graphisme comme indicateur d'un style de cuisine, entre bistrot et luxe

Ainsi, nous voyons que la question de l'alignement avec un pôle ou les deux de la tradition gastronomique lyonnaise est une question importante pour les restaurateurs, auxquels ils doivent répondre pour déterminer l'identité de leur établissement. En plus de s'attacher à l'identité lyonnaise, les chefs développent

¹⁴⁵Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 33.

des identités, notamment visuelles, qui leur sont propres, et les démarquent de leurs concurrents. Le menu est un des supports où est développée cette identité. Ainsi, un des rôles du menu, peut être le plus important, est de convoier l'identité et les spécificités de l'établissement, ou au moins du repas pour lequel il est conçu. Le graphisme du menu a donc un sens, et est le premier contact du convive avec le menu, visible dès le premier coup d'œil, avant même d'accéder au discours culinaire. Si le contenu du menu influe sur l'expérience de dégustation, le menu en temps qu'objet, contribue aussi à la « préfiguration » du repas (Dupuy). Le convive prenant le menu en main reçoit une certaine quantité d'informations, qui l'aident à situer le type de cuisine qu'il va consommer, et d'établissement qu'il fréquente.

Dans *Menu Design in America*, Steven Heller présente le rôle du menu comme : « un outil marketing à part entière, la signature d'un chef, le reflet d'une cuisine, un baromètre du goût »¹⁴⁶. Pour les auteurs, l'essence du menu, c'est d'être « l'expression graphiques des mets proposés »¹⁴⁷. Même s'il est conçu pour refléter le contexte d'un repas, il retransmet aussi l'identité gastronomique du cuisinier, ou du restaurant. L'enjeu est donc fort, pour fixer dans l'esprit des convives, qui sont le plus souvent également des clients, cette « identité forte »¹⁴⁸ (Steven Heller), reflet de l'établissement. Cette exigence identitaire explique en partie l'usage du portrait photographique, très courant.

Le menu, c'est un de ses rôles les plus importants, doit donc être le porteur d'une identité gastronomique et commerciale. Ainsi, cela explique que même si les plats proposés changent régulièrement, usuellement chaque saison, l'apparence du menu change peu, et peut rester identique sur une longue période de temps.

Christian Bourillot nous explique avoir gardé des menus très similaires pour tout le temps où il a tenu le restaurant des Célestins, de 1961 à 1995. Il décrit les évolutions des menus du restaurant Bourillot : « seulement l'intérieur changeait, et la couverture moins. Les images sont restées identiques jusqu'à la fin. » Les éléments présents sur la première page de ses menus, le monogramme CB, et une photo de Christian Bourillot enfant, sont encore aujourd'hui présents sur le papier à lettre qu'il a conçu quand il s'est mis à exercer le métier de consultant en cuisine, et constituent donc la pièce centrale de l'identité qu'il utilise pour vendre son travail auprès du public. Cependant, nous pouvons noter que les menus issus du Pavillon du parc, où Christian Bourillot a travaillé de 2000 à 2009 ne portent pas ces marques propres à l'identité commerciale développée par Christian Bourillot. Cela s'explique d'une part par le statut du Pavillon du parc, un établissement qui n'est pas fondé par Christian Bourillot qui n'y était que concessionnaire, et d'autre part par les type de menus de cette époque que nous trouvons, qui sont des menus édités lors de circonstances bien particulières, souvent pour des réunions commandé par des corps de métier comme la police ou par des associations comme le Rotary Club. Ainsi, la circonstance du repas est la chose qui s'impose le plus sur le menu.

Quand l'occasion du repas donne l'identité iconographique du menu

Ainsi, dans certaines catégories de menu, l'occasion du repas dicte l'apparence du menu. C'est le cas des menus de mariage, de noce ou de fiançailles, que l'on peut identifier par une iconographie particulière : cœurs, alliances, fleurs, couple, couple d'oiseaux, initiale des mariés.

¹⁴⁶Heimann, Jim (ed.), Heller, Steven, Mariani, John, *Menu Design in America*, Cologne, Taschen, 2011, p. 15.

¹⁴⁷Heimann, Jim (ed.), Heller, Steven, Mariani, John, *op. cit.*, p. 64.

¹⁴⁸Heimann, Jim (ed.), Heller, Steven, Mariani, John, *op. cit.*, p. 66.



Figure 12 : menu de mariage, 1947.

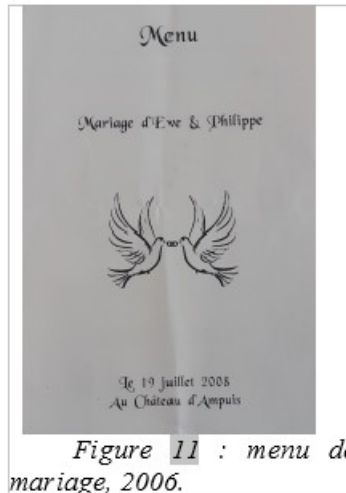


Figure 11 : menu de mariage, 2006.

Nous mettons comme exemple un menu de 1947, et un menu de 2006, qui répondent aux codes iconographiques des menus de mariage.



Figure 11

: menu de communion, 1957

Nous trouvons également un menu de communion de 1957, avec un très beau travail de gaufrage et de dorure, donc l'iconographie correspond parfaitement à l'occasion, même si le repas est pris au Filet de Sole, établissement qui a, nous le

Une collection « témoignage » d'un pan de la cuisine lyonnaise.

verront une identité graphique affirmée. On y retrouve un ange agenouillé devant un autel, et le calice et l'hostie de l'eucharistie. Enfin, nous trouvons quelques menus à thèmes, où l'iconographie travaille en général pour renforcer le thème.

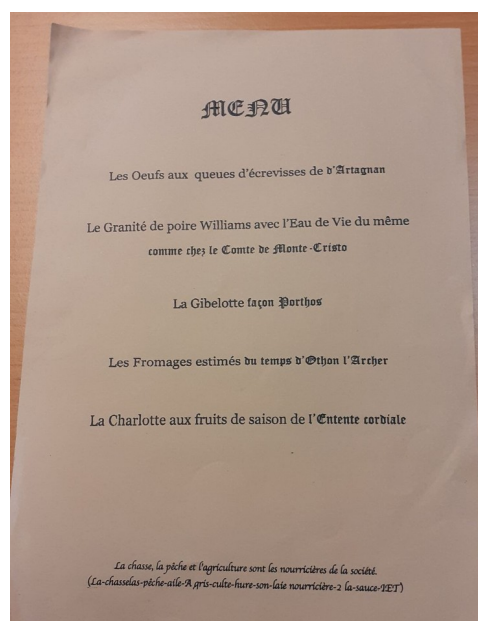
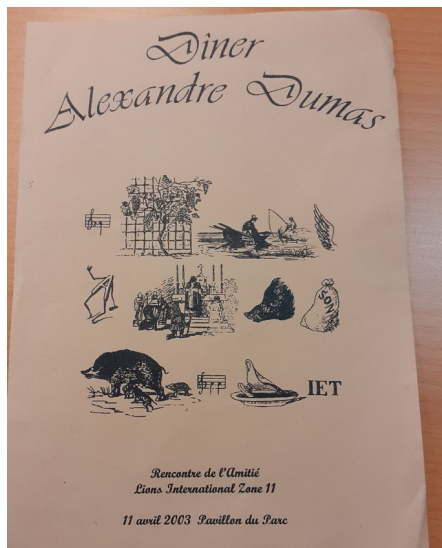


Figure 12 : menu Alexandre Dumas, Figure 13 : menu Alexandre Dumas, première page. deuxième page.

Ainsi, pour ce dîner donné en l'honneur d'Alexandre Dumas, le jeu sur les typographies renforcent les références qui sont faites aux romans historiques de l'écrivain. Le rébus, en première page, adopte une apparence semblable à des gravures qui renforce l'effet, et ajoute en plus à l'aspect ludique du menu. Deuxième exemple, peut-être le menu le plus insolite de la collection de Christian Bourillot. Nous trouvons un menu du Club des Dix, réalisé après l'opération cardiaque subie en 2005 par Paul Bocuse, sur le thème de cette opération ! Ainsi, iconographie, contenu du menu, plats, choix des couleurs, tout dans ce menu est conçu pour honorer le thème du cœur.

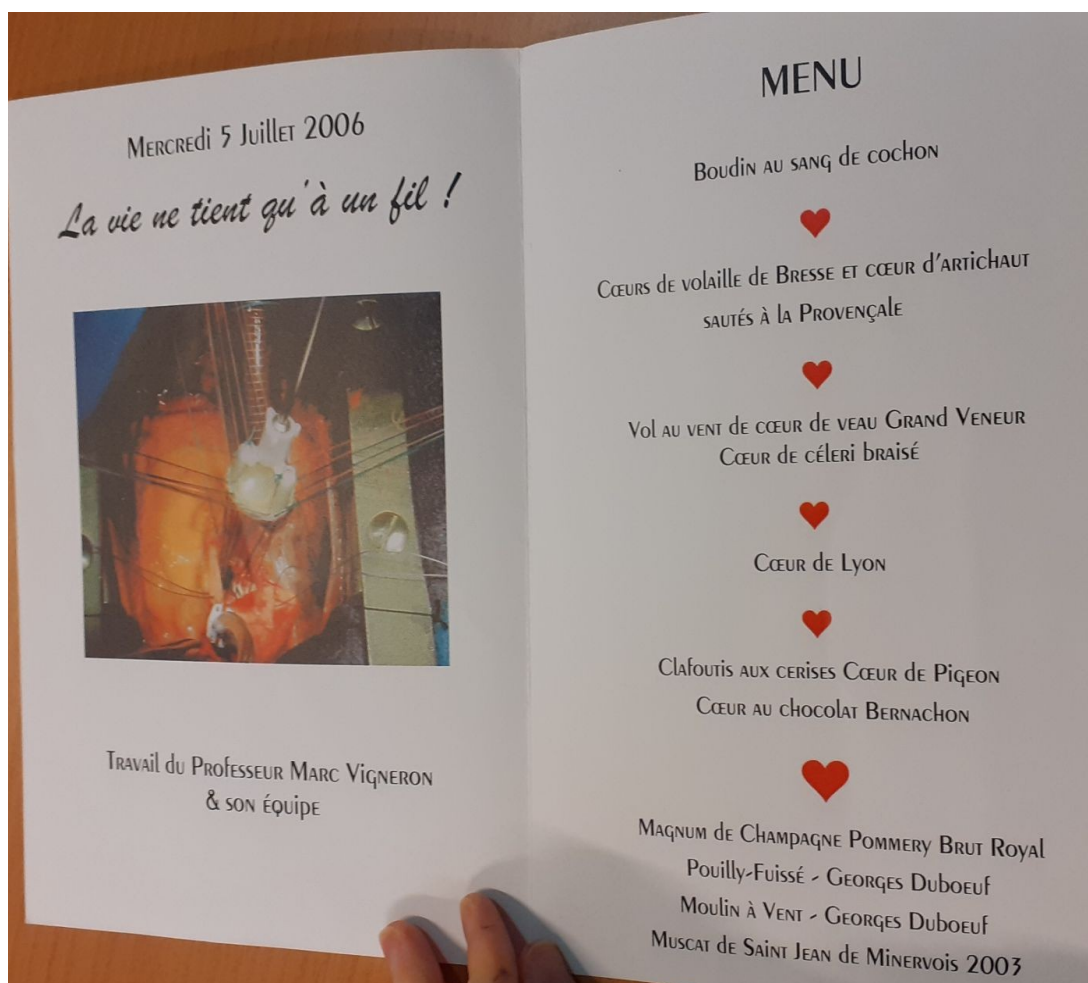


Figure 14 : menu du Club des Dix, 2006, deuxième et troisième page.



Figure 15 : menu du Club des Dix, 2006, quatrième page.

D'autres menus du Club des Dix, à la date anniversaire, reprennent cette iconographie avec humour, mais celui-là, un des seuls menus où tous les plats correspondent à une même thématique de façon ludique, est de loin le plus marquant.

De grandes tendances communes à tous les menus

Des normes sont établies quant à ce qu'il convient d'inclure sur un menu. Ces conventions sont décrites dans *Menu Design in America*, et se résument à ces quelques préceptes : « inscrire le nom de l'établissement, employer le mot « menu » et imaginer une présentation qui ne déroute pas le lecteur »¹⁴⁹. La mention « menu » est très souvent présente, malgré le peu d'ambiguïté laissée par le texte, une liste des plats, ainsi que la forme et le contexte de lecture du document. Mais le mot menu, affiché en gros, s'il est superflu du point de vue de la communication d'information, est en fait un terrain de jeu graphique et particulièrement typographique. L'imagerie, doit surtout transmettre des informations à propos de deux éléments fondamentaux, le « statut »¹⁵⁰, essentiels pour justifier le prix, et l'« ambiance »¹⁵¹, qui est au centre de l'identité. Christian Bourillot, en concevant son menu, témoigne également de l'importance du menu et de sa participation à la constitution d'une ambiance favorable à la dégustation. Il nous a confié que, malgré l'investissement certain représenté par l'impression des menus en couleur, c'est pour lui essentiel. Il renchérit, et relit l'esthétisme du menu avec d'autres éléments connexes à la cuisine. Voilà comment il explique sa démarche :

Dans un restaurant la cuisine c'est le pilier, mais si y a que le pilier, c'est pas joli, c'est comme dans les églises, si il n'y avait que les piliers, les gens ne feraient pas leurs prières. Donc si vous voulez, tout le reste... le couvert doit être joli, les nappes doivent être jolies, le service doit être agréable. Ça compte pour 50% ! La communication, le décor, la gentillesse, l'intérieur. [...] Y a tout qui compte, la qualité du fromage, la qualité du dessert. Il s'agit pas d'en faire 500, mais 10 qui soit très bon, et puis il faut changer, et puis des petits fours. On servait, c'était la mode, une petite entrée gratuite, et un dessert en plus qu'on servait, et il fallait trouver l'idée que les autres n'avaient pas.

L'attrait esthétique du menu, essentiel pour retranscrire le statut de l'établissement, est également lié à la mode, à laquelle le menu doit se plier au moins dans une certaine mesure. Tout en devant, en priorité, représenter l'essence de l'établissement, le menu est donc un objet artistique soumis à la mode. Des grands courants de modes dans les menus sont identifiables. Pauline-Laure Lauxerois identifie courant de l'Imprimerie artistique comme étant majeur dans les menus du XIX^e siècle, et du tout début du XX^e siècle, accompagné par le développement de la publicité, qui se manifeste dans le domaine du menu par le menu publicitaire. Ce style que décrit Pauline-laure Lauxerois, est caractérisé par « une esthétique débordante et fantaisiste »¹⁵², qui foisonne avec des jeux sur la « multiplication des typographies », « des vignettes », « des caractères »¹⁵³. Il s'accorde à une cuisine bourgeoise, luxueuse, telle qu'elle était faite à Lyon par les chefs du début du . Le but pour les imprimeurs d'alors, est de faire étalage de leur technique, ce qui reflète aussi le statut du restaurant ou du cuisinier. Les illustrations, qui se développent sur les menus en couleur grâce au procédé de la chromolithographie, vont aussi dans ce sens. Elles sont utilisées pour attirer l'œil du client.

¹⁴⁹Heimann, Jim (ed.), Heller, Steven, Mariani, John, *op. cit.*, p. 80.

¹⁵⁰Heimann, Jim (ed.), Heller, Steven, Mariani, John, *op. cit.*, p. 75.

¹⁵¹Ibidem.

¹⁵²Lauxerois, Pauline-Laure, « Musée de l'Imprimerie, Lyon : le menu, une fenêtre gourmande sur le graphisme », *op. cit.*, p. 151.

¹⁵³Ibid.

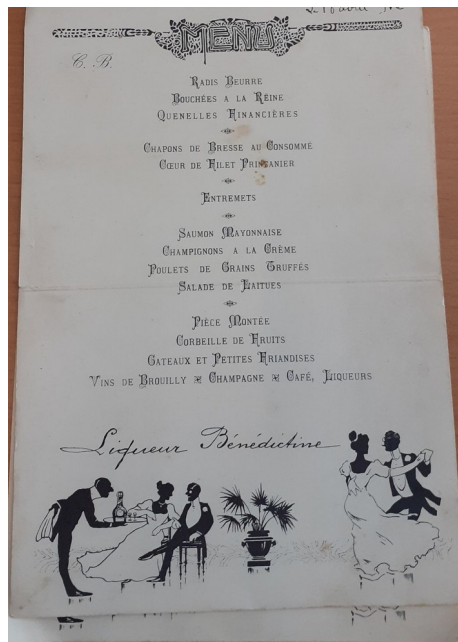


Figure 16 : menu liqueur Bénédictine, 1922, intérieur.



Figure 17 : menu liqueur Bénédictine, 1922, extérieur.

Nous trouvons un menu qui relève de ce genre d'esthétique, le plus vieux de la collection de Christian Bourillot, un menu publicitaire pour la liqueur Bénédictine qui date de 1922. D'une grande richesse graphique, nous y voyons plusieurs polices, avec le mot menu entouré de motifs organiques, le corps du texte orné de lettrines. Nous voyons dans le même style que les lettrines différents types de fleurons stylisés, utilisés pour séparer les plats entre eux, et les boissons entre elles. Il y a aussi une variété d'illustrations, dans trois styles différents, un dessin de fleur en couleur, une photo en noir et blanc et un dessin en noir et blanc.

Certains menus peuvent aussi se rapprocher d'autres styles, comme l'Art Nouveau.



Figure 18 : menu non-daté, première page.

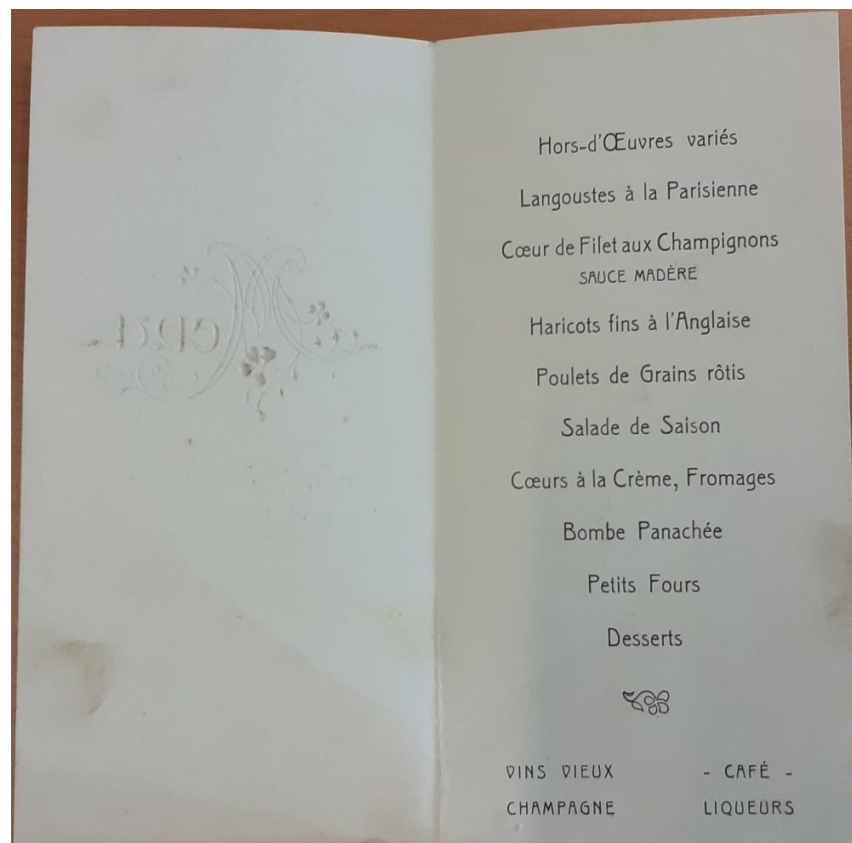


Figure 19 : menu non-daté, deuxième et troisième pages.

Ce menu, signé par ou pour un certain « Monsieur Paul Barbier » n'est pas daté, et il ne présente aucun nom de cuisinier ou de restaurant qui pourrait faciliter son identification. Nous ne pouvons donc pas savoir s'il date d'une époque où l'Art Nouveau était encore une mode récente, ou s'il s'agit d'un menu qui en reproduit le style. Dans tous les cas, l'inspiration est claire. Nous voyons ici un menu avec des

motifs floraux qui jouent avec la typographie du mot menu en l'ornant. Le texte est aussi imprimé dans une police très caractéristique, arrondie, assez étroite, et sans empattements. Nous y voyons aussi un fleuron.

L'usage s'inverse au cours du XX^e siècle, si bien que Charlotte Saison, spécialiste du fonds de menus détenu par la Bibliothèque Jean Lévy de Lille, écrit dans son inventaire (disponible sur le site internet de la bibliothèque Jean Lévy) « on va droit à l'essentiel et on enlève un maximum de fioriture ». Cette recherche de simplicité vaut surtout pour les menus de dégustation, où l'on cherche à créer une atmosphère authentique, pour permettre au mangeur la meilleure expérience gustative.



Figure 20 : menu Fondation Paul Bocuse, 2010, première page.

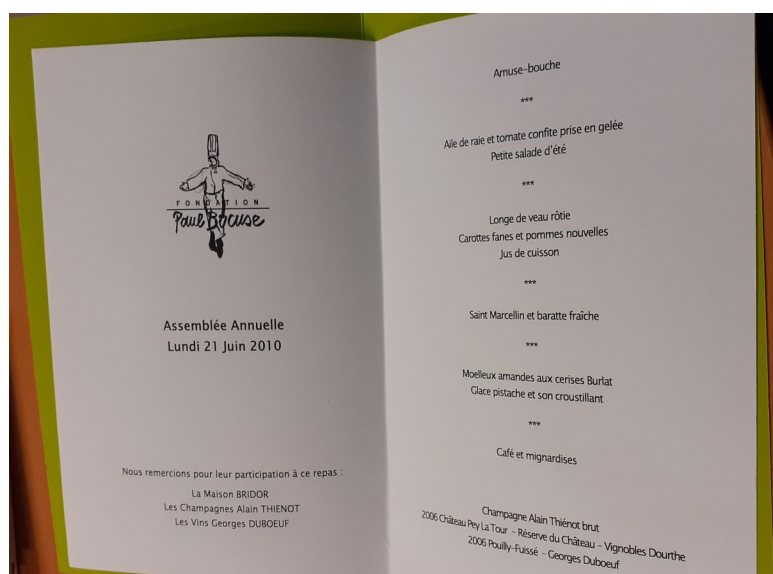


Figure 21 : menu Fondation Paul Bocuse, 2010, deuxième et troisième pages.

Cette recherche de sobriété s'exprime par des menus avec peu d'illustrations, peu de couleur. Ils utilisent également souvent des polices d'écritures simples, sans empattements, pour mieux dégager cette impression de sobriété. Dans ce menu de 2010, pas d'illustrations mis à part le logo de la Fondation Paul Bocuse, pas de couleur sur le texte, une seule sur la couverture. La couverture ne figure que le logo du restaurant Saisons, situé à l'Institut Paul Bocuse à Écully.

A l'opposé de la sobriété recherchée par les menus qui servent à donner une image de simplicité, qui sont le plus souvent des menus de restaurant, l'usage de la publicité sur les menus se maintient. On voit plus rarement une marque se faire connaître par la distribution de menus, car les restaurants conçoivent le menu pour refléter leur établissement. Cependant, les campagnes de publicités des entreprises sont visibles d'autres façons. En particuliers pour les grandes manifestations culinaires, il arrive fréquemment que de grandes entreprises soient présentes sur les menus. Les entreprises doivent alors se partager la place sur la page. Dans ces cas-là, un travail particulier sur les logos est utilisé. Michel Wlassikoff, auteur d'une *Histoire du graphisme en France*, identifié après 1980 un tournant qui mène vers la « publicité triomphante », avec un travail particulier sur les « sigles et logotypes »¹⁵⁴.

Nous pouvons voir ce travail en particulier sur les menus issus des différents concours organisés par le SIRHA, comme la Coupe du Monde de la Pâtisserie, ou le Bocuse d'Or, de grandes manifestations culinaires qui sont soutenus par de nombreux partenariats avec des entreprises.



Figure 22 : menu SIRHA, "Nuit de lumière", 2007, première page.

¹⁵⁴Wlassikoff, Michel, *Histoire du graphisme en France*, Paris, Arts Decoratifs Ucad, 2005, p. 254.



Figure 23 : menu SIRHA, "Nuit de lumière", 2007, quatrième page.

Charlotte Saison identifie également une nouvelle tendance vers laquelle s'engagent graphiquement les menus, après le début du XXI^e siècle. « Chaque menu est pensé comme un objet à garder, il est soigné et est une œuvre d'art qui accompagne le repas »¹⁵⁵, évalue-t-elle. Nous pouvons le constater dans la collection de Christian Bourillot, avec certains menus récents, clairement pensés comme des objets à conserver. D'autres sont très travaillés du point de vue artistique. Nous trouvons aussi un certain nombre de menus avec une couverture rigide, et qui sont donc moins fragiles, plus difficiles à froisser, à déchirer ou à tacher.

Parallèlement aux menus qui recherchent la sobriété, il arrive aussi que les menus modernes soient conçus pour imiter l'écriture manuscrite. Le but est alors de créer un menu plus authentique, des mots de Jean-Philippe Dupuy, de recréer « l'empreinte manuelle » qui « réincarne le texte pour créer le mythe de l'artisan »¹⁵⁶.

¹⁵⁵Saison, Charlotte, *Inventaire de la collections des menus de la Bibliothèque municipale de Lille*, Lille, Bibliothèque Municipale de Lille, mis à jour en 2021, p. 38, (disponible en téléchargement depuis le site (<<http://bm-lille.fr/patrimoine/faire-une-recherche-bibliographique.aspx>> rubrique collections particulières) [consulté en juin 2021].

¹⁵⁶Dupuy, Jean-Philippe, « Objet et préfiguration : L'exemple du menu de restaurant », in *MEI - Médiation et information*, 30-31 Paris, L'Harmattan, 2010, p.114.

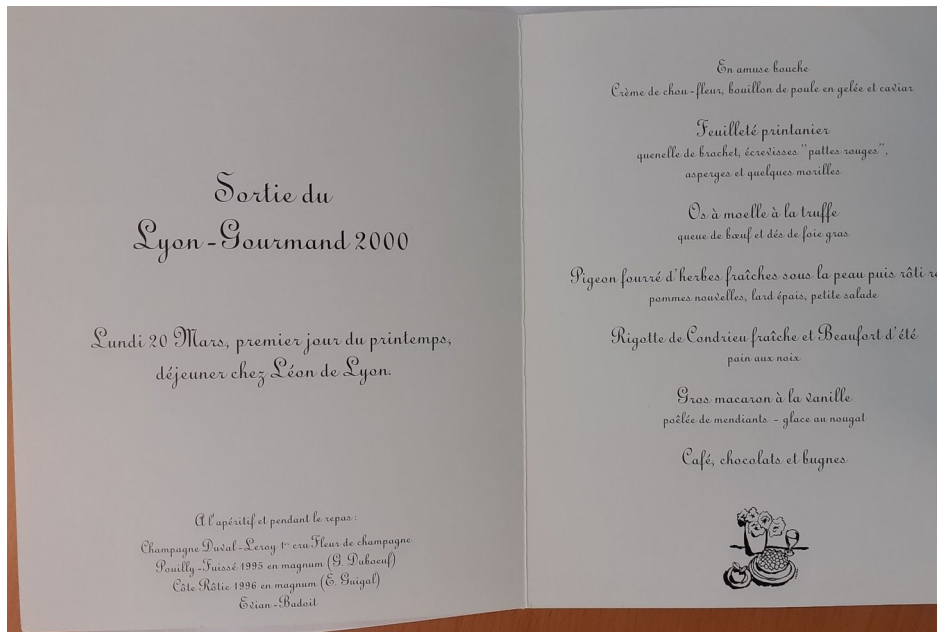


Figure 24 : menu Lyon-Gourmand, 2000, deuxième et troisième pages.

Ce menu Lyon-Gourmand de 2000 utilise une police ronde, ornée, qui imite l'écriture manuscrite, et a un aspect classique et soigné. Certains menus ne sont pas conçus avec une police qui cherche à imiter une écriture manuscrite, peut-être parce que le procédé, très visible, est de plus en plus délaissé, surtout dans les restaurants de haute-cuisine. Certains menus utilisent donc une page réellement écrite à la main, mais reproduite pour autant de convive qu'il le faut. Dans la collection de Christian Bourillot, ce procédé est surtout utilisé par le graphiste Alain Vavro, connu pour sa longue collaboration avec Paul Bocuse. Le but, même si le risque est de sacrifier une partie de la lisibilité du menu, est de produire un objet à l'apparence unique, et authentique.

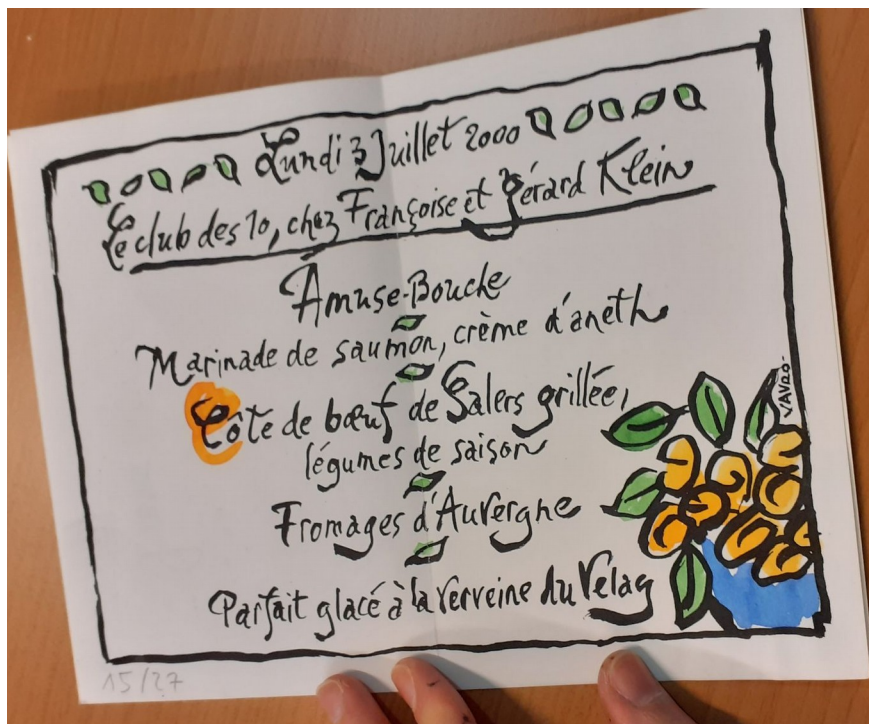


Figure 25 : menu du Club des Dix, 2000, deuxième et troisième pages.

Un travail de graphisme, utilisant intégralement une écriture manuscrite, est réalisé ici par Alain Vavro, pour un menu du Club des Dix, qui se déroule au restaurant la Bougnate, à Blesle, en Haute-Loire.

En règle général, les menus d'artiste sont plus l'exception que la règle, comme le relève Steven Heller, dans *Menu Design in America* : « rares sont ceux que l'on peut attribuer à un unique artiste »¹⁵⁷. Dans la collection de Christian Bourillot, si beaucoup de menus reprennent des illustrations déjà existantes, les menus composés par des artistes sont plus rares. Cependant, Christian Bourillot en détient une poignée. Le graphiste Alain Vavro est très présent, ce qui s'explique par sa collaboration avec Paul Bocuse, et d'autres restaurateurs, comme Jean-Paul Lacombe, pour les menus de Léon de Lyon. Le travail d'Alain Vavro a beaucoup contribué à l'identité des menus lyonnais, et Christian Bourillot nous explique qu'il a aussi constitué un modèle dont il souhaite se différencier.

Alain Vavro, je le connais par Paul Bocuse, moi je l'ai jamais fait travailler, parce que tout le monde le faisait travailler, sauf moi. Parce qu'il a un style, très bien, il fait de très jolies choses, moi personnellement il n'a jamais eu un centime de ma part. Très coloré, très moderne. C'est lui qu'à fait la Mère Brazier et tout. Ce que j'ai fait c'est avant Vavro quand même. Il aurait peut être pu mieux faire, mais ça aurait sûrement pas plus aux clients. Mais, on est devenu très copains. Un jour, Paul me dit, mais pourquoi tu ne fais pas travailler Alain ? Je lui ai dit la même chose que je viens de vous dire. Et Alain Vavro lui a dit, ah bien toi, t'es pas un faux-cul. Je lui avait même envoyé un client, et un bon client. C'est pas contre lui, sauf que moi, j'ai un style, j'ai pas le style à Bocuse, j'ai pas le style à Nandron, j'ai pas le style à Léon de Lyon, ou à Brazier et compagnie. Il m'a dit, ce que t'as, j'aurais pas fait mieux.

Nous reconnaissons aussi le travail du graveur-pastelliste lyonnais Jacques Truphemus, décédé en 2017¹⁵⁸, qui illustre le menu du repas donné au restaurant Paul Bocuse pour la remise des insignes de la Légion d'honneur à Jean-Paul Lacombe en 2006.

¹⁵⁷ Heimann, Jim (ed.), Heller, Steven, Mariani, John, *op. cit.*, p. 80.

¹⁵⁸Data BnF, « Jacques Truphémus (1922-2017) », (disponible sur le site < https://data.bnf.fr/fr/12698669/jacques_truphemus/>) [consulté en juin 2021].

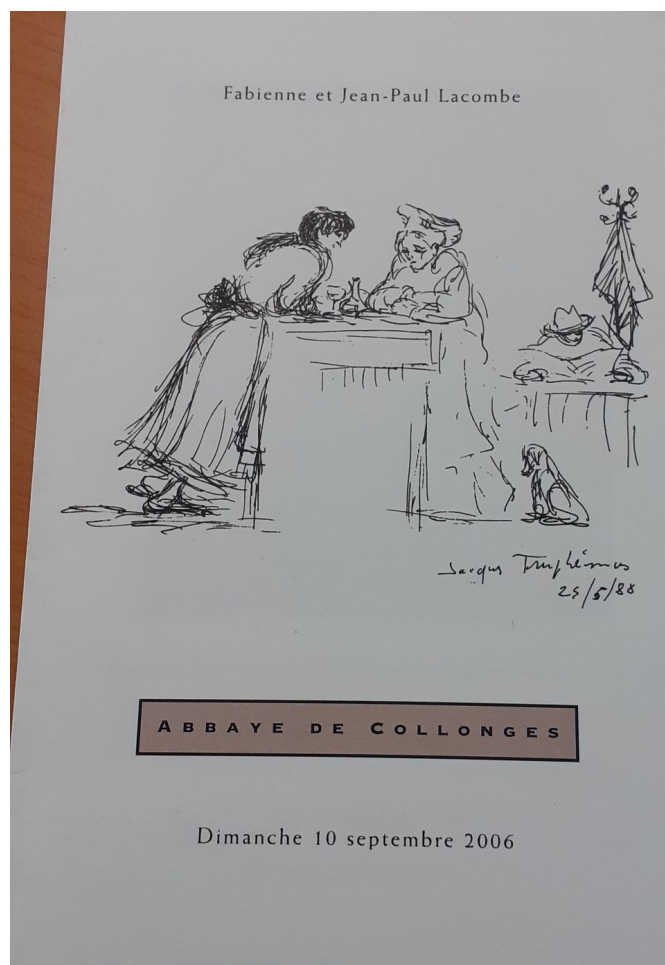


Figure 26 : menu restaurant Paul Bocuse, illustré par Jacques Truphémus, 2006, première page.

Nous avons présenté les grandes tendances auxquelles sont soumis les menus, qui sont tributaires des modes, et dépendent du statut du menu qui devient, de plus en plus depuis le XX^e siècle, un objet mémoriel. Il reste un dernier phénomène graphique, qui se retrouve souvent dans les menus. Comme le signale Steven Heller, dans *Menu Design in America*, le menu, car il fait appel aux grands et grandes cuisiniers et cuisinières du passé, pour se rapprocher de la tradition, est rarement considéré comme un objet d'avant-garde. Ainsi, le rapport du menu à la mode typographique est aussi porteur d'un message. Un menu qui utilise des procédés tournés vers le rappel du passé indique au convive qu'il va trouver une cuisine traditionnelle. Steven Heller parle d'« anachronisme »¹⁵⁹. Pauline-Laure Lauxerois, dans son article sur les collections du musée de l'Imprimerie de Lyon dans *Potage tortue, Buisson d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus* parle d'une intention « volontairement rétro »¹⁶⁰. La réutilisation de motifs est fréquente dans les menus, et que cela fait qu'une partie d'entre eux ne sont pas les documents les plus proches des modes graphiques. Ce procédé de rappel est utilisé par Christian Bourillot lui-même, pour établir le motif qu'il utilise comme sigle.

Ce monogramme du CB, je l'ai fait faire, quand je suis passé Meilleur Ouvrier de France j'ai voulu améliorer la communication, j'ai demandé à un graphiste, il m'a trouvé une enluminure du XVII^e siècle, et je l'ai utilisée.

¹⁵⁹Heimann, Jim (ed.), Heller, Steven, Mariani, John, *op. cit.*, p. 78.

¹⁶⁰Lauxerois, Pauline-Laure, « Musée de l'Imprimerie, Lyon : le menu, une fenêtre gourmande sur le graphisme », *op. cit.*, p. 151.

Autre forme de rappel au passé, c'est le travail des imprimeurs avec les typographies médiévales, surtout pour les menus de la première moitié du XX^e siècle. Nous trouvons par exemple des menus imprimés entièrement ou en partie en typographie gothique. Ce sont parfois des menus liés à des occasions de commémorations d'un événement historique. Le menu de l'Académie Granet, association de protection du folklore de l'Ain, de 1960, joue avec une typographie gothique, et une illustration tiré d'un vitrail, imprimé sur une feuille plastique translucide.

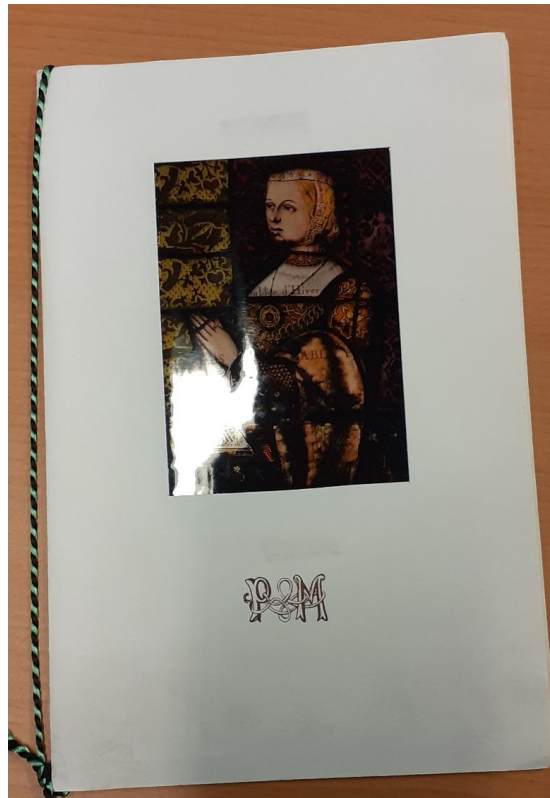


Figure 27 : menu Académie Granet, 1960, première page.

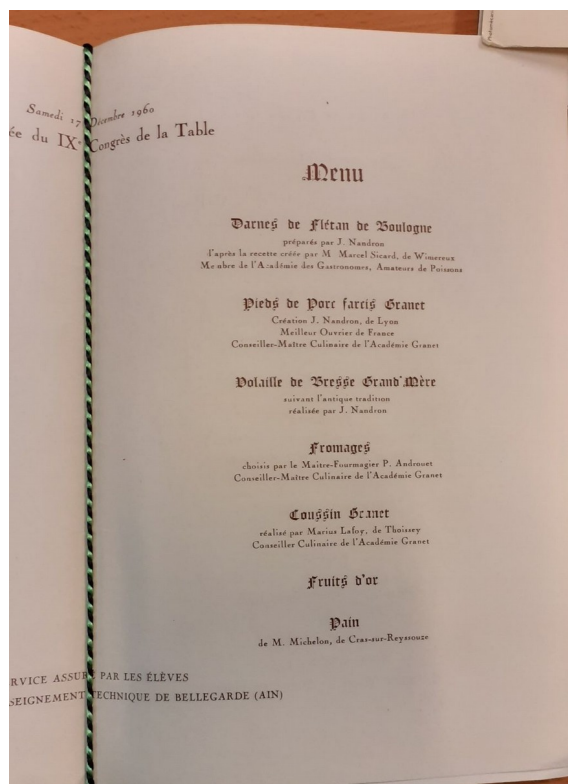


Figure 28 : menu Académie Granet, 1960, troisième page.

Des styles de menus propres aux restaurateurs

Ces grandes évolutions et ces tendances sont des principes qui s'appliquent aux menus en général. Nous avons également vu que si le menu est donné pour une occasion en particulier, il arrive fréquemment que ce soit le thème de l'occasion qui soit mis en avant par le graphisme. Dans *Potage tortue, buisson d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Pauline-Laure Lauxerois écrit un article sur les menus conservés au Musée de l'Imprimerie de Lyon, intitulé « le menu, fenêtre gourmande sur le graphisme »¹⁶¹. Réciproquement, le graphisme du menu est une fenêtre sur la cuisine. Des styles particuliers, propres à chaque restaurateur, et connectés au style de cuisine, ressortent dans la collection de Christian Bourillot.

L'impact du style de cuisine sur la conception graphique du menu, l'exemple de Christian Bourillot

Pour commencer, nous pouvons voir comment Christian Bourillot a établi son style personnel, et comment sa cuisine se reflète dans ses choix graphiques. Nous avons pu l'interroger sur ses choix, et nous pouvons donc avoir des informations directes sur ce processus de création d'identité visuelle pour correspondre avec l'identité gastronomique, même si nous avons accès à finalement peu de menu issus de ses établissements. Nous avons principalement des menus de Christian Bourillot issus de la période où il a travaillé au Pavillon du Parc au Parc de la Tête d'Or, mais il ne reprenait pas les codes du restaurant des Célestins, et produisait des menus en petit nombre, conçu pour être peu durables, car suivant les commandes des différents clients du Pavillon du Parc. Cependant, l'entretien avec Christian Bourillot, qui a pu nous éclairer parallèlement sur son rapport à la cuisine et sur ses choix graphiques nous paraît un exemple indispensable pour comprendre le processus de conception d'un menu. Nous avons d'abord interrogé Christian Bourillot sur ses préférences culinaires. Voilà ce qu'il a répondu. « Je vais vous dire, c'est pas un chef qui fait les spécialités. Ce sont les clients qui demandent des plats. Et qui vous oblige, petit à petit, à faire ces plats. Autrement, on peut dire que le meilleur menu que j'aime, c'est le dernier que j'ai fait. » Nous avons interrogé Christian Bourillot pour savoir s'il favorise un domaine culinaire, et il nous a expliqué qu'au contraire, dans sa pratique de la cuisine, pouvoir tout faire est très important. « Les spécialités, le froid, le chaud, ça m'est égal. » a-t-il déclaré. Varier, être capable de faire un maximum de plats différents, et sans difficultés, savoir tout faire, comprendre tous les classiques est donc particulièrement important dans sa cuisine. « J'ai fait quand même pas mal de plats. Dans la fameuse bible, l'Escoffier, j'ai fait 80% des plats. » a-t-il souligné. S'il ne met pas le lien avec une spécialité, ou une préférence au premier plan, la cuisine de Christian Bourillot a une cohérence, un même esprit. C'est avant tout une cuisine familiale, qui reprend l'héritage de sa grand-mère et de son père. Christian Bourillot est l'auteur d'un livre de cuisine, intitulé *Christian Bourillot Cuisinier à Lyon Mes recettes de tradition, mes recettes de création*, publié en 1989 chez Renaudot et Cie. Événement important dans sa carrière, il nous a narré les circonstances de création de ce livre¹⁶². Pour l'élaborer, il s'est appuyé sur sa tradition familiale. Durant l'entrevue, il évoque avec affection le document qui lui

¹⁶¹ Lauxerois, Pauline-Laure, « Musée de l'Imprimerie, Lyon : le menu, une fenêtre gourmande sur le graphisme », *op. cit.*, p. 149;
¹⁶² en annexe

a permis de s'approcher au plus près des recettes de Marie Brevet. « J'ai le carnet de recette de ma grand-mère, elle ne savait pas écrire ni lire. Mais elle avait un carnet où elle notait phonétiquement. » Dans la préface de son ouvrage, il écrit : « les recettes de ce livre ont toutes été réalisées par un de nous trois. Elles ont figuré sur le menu depuis 1898 jusqu'à nos jours. Elles sont d'inspiration de la région lyonnaise. Comment renier ses origines ! »¹⁶³. Également influencé par la cuisine d'Adrien Bourillot, Christian Bourillot écrit : « en 1939, il achète avec maman, une auberge à Dardilly, où nous fûmes élevés. Il ont acquis une bonne renommée, grâce à la cuisine d'Adrien Bourillot, dépouillée à l'extrême, n'employant que des produits des fermes alentour¹⁶⁴ ». Christian Bourillot a fondé une partie de son style culinaire autour de cette simplicité. « J'avais cette renommée de faire une cuisine simple. [...] En prenant des choses tout à fait simples, avec une bonne garniture, qui allait vraiment avec le plat qu'on fait. La volaille, pendant des années, on mettait que du riz ! ». Nous pouvons signaler que ce classicisme culinaire, n'est pas seulement un choix du cuisinier, mais aussi un positionnement commercial, attendu des clients, dans la salle du restaurant, ou des commanditaires de repas. Christian Bourillot nous a conté deux anecdotes très représentative de ce phénomène :

Les menus, quand vous allez dans des familles, c'est très ciblé, contrairement à ce qu'on pense. Les gens ils ont des œillères. Une fois j'ai voulu proposer un gratin de haricots verts au lieu d'un gratin dauphinois, j'ai cru qu'ils allaient me jeter un machin par la figure, ils étaient furieux. Mais vous avez trouvé ça où ? Ils m'ont crié.

Dans mon restaurant, on faisait beaucoup de quenelles, les gens venaient manger des quenelles. J'en ai eu marre. Un jour, j'enlève les quenelles. Des gens arrivent, disent « ah, mais vous faites plus de quenelles ? On ne va plus revenir. » Dans la nuit, je suis allé retrouver mon imprimeur, pour refaire les menus. Il y avait deux-trois spécialités que j'avais enlevées, il fallait les remettre. Y avait pas grand chose d'enlevé, parce que j'y avais quatre à cinq entrées, quatre à cinq poissons, quatre à cinq viandes, et puis les desserts ça changeait un peu plus. La confection m'a coûté cher.

Une cuisine simple, familiale avant tout, variée et suivant l'Escoffier, mettant en avant pour se démarquer auprès des clients des spécialités de la cuisine bourgeoise lyonnaise comme les quenelles, voilà le portrait de la cuisine de Christian Bourillot. Voyons maintenant comment le menu qu'il a établi pour son restaurant le reflète à travers des choix graphiques, pour les ornements, l'illustration, et la conception du menu.

Comment avez-vous choisi quels ornements inclure sur votre menu ? : J'aime la sobriété, j'ai pas trop le clinquant. Ce monogramme du CB, je l'ai fait faire, quand je suis passé meilleur ouvrier de France j'ai voulu améliorer la communication, j'ai demandé à un graphiste, il m'a trouvé une enluminure du XVIIe siècle, et je l'ai utilisée.

Comment avez-vous choisi l'illustration incluse sur votre menu : J'avais 4 ans, 1938. Le fourneau, c'est mon père qui l'avait fait, l'habit c'est ma grand-mère qui l'avait fait, et la photo c'est ma maman qui l'a pris avec une boîte carrée. C'était à Miribel. Le fourneau, il marchait. Il y avait de l'eau chaude, et une bouillotte, ce

¹⁶³Bourillot, Christian, *Christian Bourillot, Cuisinier à Lyon. Mes recettes de tradition, mes recettes de création*, Paris, Renaudot, 1989, p. 10.

¹⁶⁴Bourillot, Christian, *op. cit.*, p. 9.

qu'on appelait une bouillotte, on faisait bouillir de l'eau. Mon grand-père s'asseyait sur une chaise et ne bougeait pas, tant que le feu n'était pas éteint.

Comment la conception d'un menu se déroule-t-elle ? : la première fois ça coûte un peu d'argent. J'ai encore les feuilles en plastique avec le monogramme CB. Je les donnais à l'imprimeur, il me les rendait. Ça m'a servi de sigle. Très simple. j'ai pas la tête trop compliquée et je suis pas embêté par l'intelligence, les chiffres je les ai pas dans la tête, mais pour faire les menu... peut-être 800 francs, à chaque impression. De la belle impression, en couleurs, Il gardait les matrices, c'était au plombs.

Qui a pris part à la conception de votre menu ? : Le graphiste s'appelait Deswarte, et son employé qui m'a trouvé là, qu'était dans le 1er arrondissement, là où il y a les bistrot, vers la mairie, dans les petites rues. [...] Le médaillon avec le petit truc autour de la photo, c'est l'imprimeur qui a trouvé. J'ai une tante qui m'a dit, mais tu vas pas mettre une photo comme ça, tu te rends compte, c'est minable ta photo ! Je lui ai dit, je suis un minable, je mets une photo minable ! Elle était furieuse, elle a téléphoné après à ma mère, pour lui dire, ton fils il est impoli. J'ai cuisiné dessus jusqu'à au moins 6-7 ans ! Et le fourneau, je voulais le garder, mais ma grand-mère l'a prêté, on nous l'a jamais rendu. Je n'en suis pas mort, mais sentimentalement. C'est une photo qui représente ma famille. Ma grand-mère, ma mère, mon père. C'est trois personnes que j'aime, naturellement, C'est comme ça, j'en suis pas mort, ni de chagrin est tout, mais ça m'a ennuyé.

Nous voyons donc que les cuisiniers, comme nous le montre l'exemple de Christian Bourillot, conçoivent un menu qui correspond à leur conception de la cuisine. Christian Bourillot fait une cuisine classique, qui suit en grande partie l'Escoffier, mais en apportant une simplicité héritée de la cuisine familiale. Il utilise donc un menu d'apparence assez classique, avec un monogramme hérité du XVIIe siècle, mais aussi une photo familiale, qui vient annoncer les changements apportés à la cuisine classique. En suivant cet exemple, nous pouvons alors essayer d'expliquer les choix des autres cuisiniers présents dans la collection de Christian Bourillot, à commencer par le leader de la génération, Paul Bocuse.

Le portrait de Paul Bocuse : l'icône de la cuisine lyonnaise

Paul Bocuse fournit énormément de menus dans la collection de Christian Bourillot. Le plus grand cuisinier de Lyon, a, en accord avec son statut, une identité graphique tout à fait particulière. De plus, le portrait de Paul Bocuse, très bien connu grâce à son exposition médiatique n'est pas seulement utilisé dans les menus du restaurant Paul Bocuse, mais également dans les menus des nombreuses institutions qu'il a fondé, comme l'Institut Paul Bocuse ou le Bocuse d'or. L'image de Paul Bocuse a la particularité d'être suffisamment reconnue pour être utilisée de plusieurs façons très différentes. Les menus utilisant cette image peuvent jouer avec, la déformer, en faire une icône, car elle est suffisamment reconnue pour être efficace même dans ces représentations un peu plus extrêmes. Les menus estampillés « Paul Bocuse » sont caractérisés par une grande diversité, et par l'utilisation fréquente du portrait du chef. Cette grande diversité nous empêche de bien discerner les liens entre conceptions graphiques et cuisine, mais s'explique par

la position de leader tenu par Paul Bocuse parmi les cuisiniers de sa génération. Nous souhaitons donc d'abord examiner comment cette position de leader s'exprime graphiquement, avant d'analyser les quelques menus du restaurant Paul Bocuse qui sont moins marqués par cette position.

C'est autour de la figure de Paul Bocuse que nous trouvons le plus menus qui figurent un portrait de chef, des images que Florent Quellie, dans son article « Pour une histoire majoritaire des cuisiniers et des cuisinières », paru dans la revue *Food & History*, appelle à étudier. En effet, ces images de cuisiniers sont importantes pour cette démarche qui vise à mieux « donner à voir les cuisiniers ». Florent Quellie appelle à lancer des « études sur la longue durée de ces représentations iconographiques »¹⁶⁵, mais aussi à être attentif dans les analyses à critères particuliers, la représentation du corps du cuisinier, à la mise en situation du portrait, aux vêtements et attributs, et à l'environnement où est placé le cuisinier.

Ces portraits, en général photographiques, même si on trouve aussi des illustrations, nous renseignent aussi sur le type d'événement, ou sur l'identité de l'établissement et de la cuisine qu'on y fait. Nous trouvons de nombreux menus portant l'image de Paul Bocuse, dans la collection de Christian Bourillot, un proche du grand cuisinier, qui l'a côtoyé au Club des Dix, et membre fondateur à la fondation Paul Bocuse. Nous pouvons donc trouver une variété de représentations différentes de Paul Bocuse. Nous pouvons d'abord nous intéresser aux représentations mettant en valeur l'établissement, puis aux portraits qui ne s'intéressent qu'au chef.

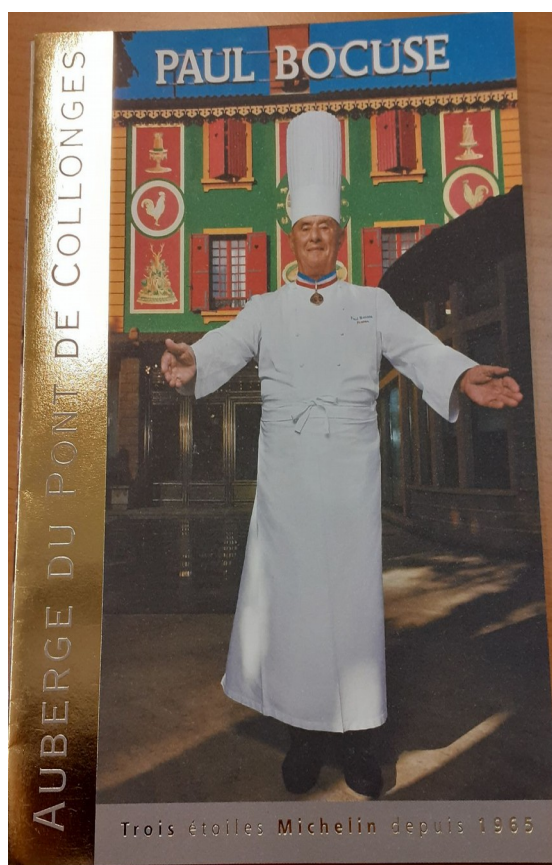


Figure 29 : menu restaurant Paul Bocuse, utilisé pour les réunions du Club des Dix 2008 et 2009, première page.

¹⁶⁵Quellie, Florent, « Pour une histoire majoritaire des cuisiniers et des cuisinières », *Food & History*, 15, Brepols, Paris, 2017, p. 18, (disponible sur le site < http://www.brepols.net/Pages/ShowProduct.aspx?prod_id=IS-9782503571706-1>) [consulté en juin 2021].

Sur ce menu, la dimension commerciale est très importante. Le menu est tourné vers le convive. Paul Bocuse se tient debout, les bras grands ouverts, les mains tournées vers celui qui regarde l'image. Le portrait est pris avec une légère contre-plongée, ce qui donne au chef l'apparence d'une grande force. Paul Bocuse occupe également la quasi-totalité de l'image, sur la longueur et la largeur. Son habit de travail blanc se détache de plus très bien de l'arrière-plan, où l'on voit l'entrée du restaurant, et la façade colorée. Cette mise en situation renforce l'idée exprimée par la posture de Paul Bocuse : il cherche à donner une image du bon accueil.

L'arrière-plan montrant le restaurant Paul Bocuse, laisse voir, en plus de la façade colorée, l'entrée, avec ses colonnes dorées. Cette ambiance appelle aussi à une cuisine luxueuse, et riche.



Figure 30 : menu restaurant Paul Bocuse, utilisé pour l'anniversaire de Paul Bocuse, en 2006, et pour deux menus non-datés.

La composition de l'image est très semblable à celle de la précédente, mais il n'y a pas de texte : l'image parle pour elle-même. Paul Bocuse y figure là encore au restaurant Paul Bocuse, les bras ouverts, mais cette fois-ci, il est au côté de la pile des guides Michelin 1965-2005, qui décernent tous les trois étoiles à l'établissement. Le but est de montrer visuellement l'accomplissement atteint par le restaurant, tout au long de son existence. Dans ces deux images, relativement similaires, Paul Bocuse est représenté en train de sourire, pour accentuer le message de bon accueil.

Ensuite, nous retrouvons un certain nombre de représentations où Paul Bocuse figure seul, avec un arrière-plan minimal. L'image de Paul Bocuse est puissante, et suffisante pour marquer au mieux l'esprit du convive. Amaia Errecart,

Philippe Fache et Marien Paris dans un article pour *Marché et organisations* qui porte sur la scène gastronomique Lyonnaise parlent de l'« icône » Bocuse¹⁶⁶».

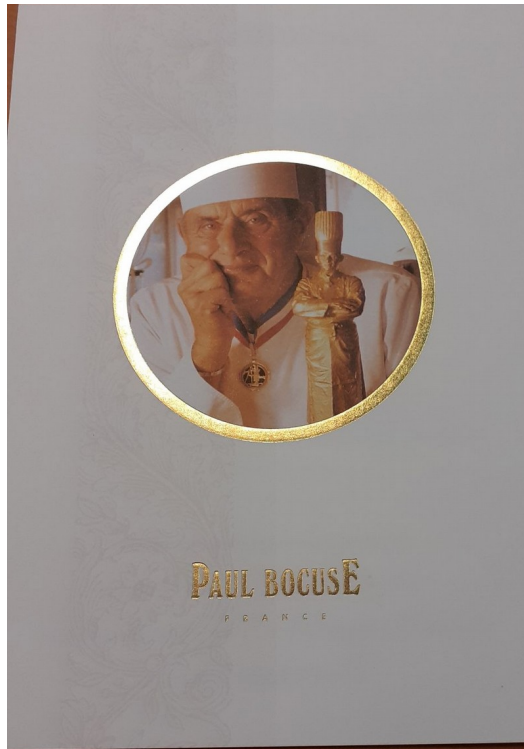


Figure 31 : menu restaurant Paul Bocuse, pour les vingt ans du Bocuse d'Or, 2007, première page.

Ces représentations utilisent l'image de Paul Bocuse comme une icône. L'image est cadrée autour du visage de Paul Bocuse, avec une forme ronde qui fait que l'image peut s'intégrer facilement à n'importe quel menu, et on retrouve cette photo sur d'autres menus de la collection de Christian Bourillot. Le visage de Paul Bocuse a ici une fonction d'icône, dans le sens qu'on pourrait employer en informatique, par exemple : il est immédiatement identifiable, suffisant pour que le convive sache immédiatement à qui il a affaire, et relie son expérience gastronomique à venir avec le prestige du restaurant Paul Bocuse. On peut aussi avancer que l'image se rapproche d'une icône au sens religieux du terme, impression renforcée par l'emploi du doré dans la première image, et la mise en scène de la statuette décernée au gagnant du Bocuse d'Or. Ici, Paul Bocuse est montré avec une expression songeuse. Il regarde directement le photographe, et se tient appuyé sur la main. Il n'est pas montré en action, mais en penseur.

¹⁶⁶Errecart, Amaia, Fache, Philippe, Paris, Marien "La gastronomie : de l'institutionnalisation à l'événementialisation. Des usages culturels en mutation pour un patrimoine immatériel. Une approche communicationnelle de la nouvelle « scène » gastronomique lyonnaise", dans *Marché et organisations* 2019/2 (n° 35), p.56.



Figure 32 : menu restaurant Paul Bocuse, deuxième Bocuse d'Or, 1989, première page.

Enfin, nous trouvons aussi cette photographie de Paul Bocuse, qui invoque les symboles d'une imagerie française. Nous voyions, bien mis en valeur sur le fond et sur l'habit blanc, le col tricolore des M.OF, où est accrochée la médaille du titre. « Paul Bocuse France » est également brodé en bleu et rouge sur l'habit blanc. Enfin, avec une touche d'humour, puisque l'animal est dans une casserole, Paul Bocuse pose ici avec un coq, animal symbole de la France. Devant ce type de portrait de Paul Bocuse, presque solennel, Florent Quellie parle de « mise en scène quasi-présidentielle »¹⁶⁷. Paul Bocuse apparaît ici en chef de file de la gastronomie française.

Enfin, dans cette démarche qui vise à donner à Paul Bocuse un statut d'icône, nous pouvons évoquer le menu donné à l'occasion des Trophées de la Gastronomie et des Vins de 2018, donné par l'association des Toques Blanches Lyonnaises en hommage à Paul Bocuse après son décès en 2018. Ici, le chef est iconisé au plus haut point : son profil, et sa toque, suffise à le reconnaître.

¹⁶⁷Quellie, Florent, *op. cit.*, p. 18.

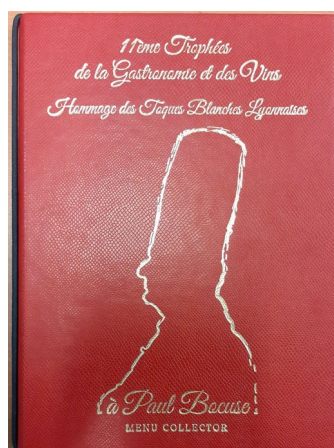


Figure 33 : menu *Trophées de la Gastronomie et des Vins*, 2018, première page.

Paul Bocuse n'est donc pas seulement mis en scène en tant que cuisiniers, mais en tant qu'icône de la cuisine, et en tant que symbole du patrimoine gastronomique national.

Deuxième type de représentation, nous trouvons des images de Paul Bocuse visant à mettre en valeur le travail de transmission accompli par Paul Bocuse. L'image de Paul Bocuse est alors mise en scène au côté d'autres cuisiniers. L'image de Paul Bocuse est utilisée comme figure de transmetteur de l'art culinaire. Amaia Errecart, Philippe Fache et Marien Paris écrivent dans leur article sur la scène culinaire lyonnaise :

la figure de Paul Bocuse agit symboliquement à la manière d'un trait d'union culturel entre la tradition historique de la gastronomie lyonnaise (la cuisine des « mères » lyonnaises) et sa capacité de renouveau (la Nouvelle Cuisine), tandis que de nombreux nouveaux restaurants portés par de jeunes chefs, issus parfois de l'Institut Bocuse, se font régulièrement reconnaître¹⁶⁸.

Dans la collection de Christian Bourillot, certains menus expriment très clairement cette idée, particulièrement les menus qui proviennent de l'Institut Paul Bocuse qui sont relativement nombreux, Christian Bourillot y étant professeur. Nous trouvons aussi de nombreux menus issus de la Fondation Paul Bocuse, organisation fondée en 2004, qui a pour but la préservation du savoir-faire culinaire, dont Christian Bourillot est un membre fondateur. Nous avons plusieurs variations d'une image de Paul Bocuse monté en vélo tandem avec un enfant, qui portent tous deux l'habit de cuisinier. Visuellement, la représentation avec le vélo en tandem exprime bien cette idée que Paul Bocuse aide et guide les futures générations de cuisiniers. Cette image est issue d'une photo, présente sur le livre de cuisine *Paul Bocuse, le feu sacré*, dont Glénat indique que les illustrations sont issues des archives personnelles de Paul Bocuse.¹⁶⁹ Cette image est présente sur la première page de plusieurs menus, avec plusieurs variations légèrement différentes. Elle a d'abord été utilisée pour les menus édités à l'occasion du lancement de l'institut Paul Bocuse, puis pour les menus des réunions du comité de l'innovation de l'Institut Paul Bocuse. Nous retrouvons dans la collection de Christian Bourillot les années 2001, 2002, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008.

¹⁶⁸Errecart, Amaia, Fache, Philippe, Paris, Marien, op. cit., p.57.

¹⁶⁹ Glénat, *Paul Bocuse, le feu sacré*, (disponible sur le site <<https://www.glenat.com/le-verre-et-lassiette/paul-bocuse-le-feu-sacre-9782723452168>>) [consulté en juin 2021].



Figure 34 : menu restaurant Paul Bocuse, 2001, à l'occasion de la création de la Fondation Paul Bocuse, première page.



Figure 35 : menu Institut Paul Bocuse, 2003, première page.

Ce menu de 2003, issu de l'Institut Paul Bocuse, avec des dimensions plus réduites présente une idée assez similaire. Nous y voyons Paul Bocuse, représenté comme assez fréquemment, très droit, les bras croisés. Un enfant s'appuie sur lui, également vêtu en cuisinier, dans la même position que le chef. Les deux personnes habillées de blanc ressortent bien, sur l'arrière plan, qui laisse voir entre les arbres le cadre du château du Vivier à Écully.

Enfin, nous trouvons des représentations qui jouent sur la célébrité de Paul Bocuse, pour en donner une image décalée, humoristique, ou intime.

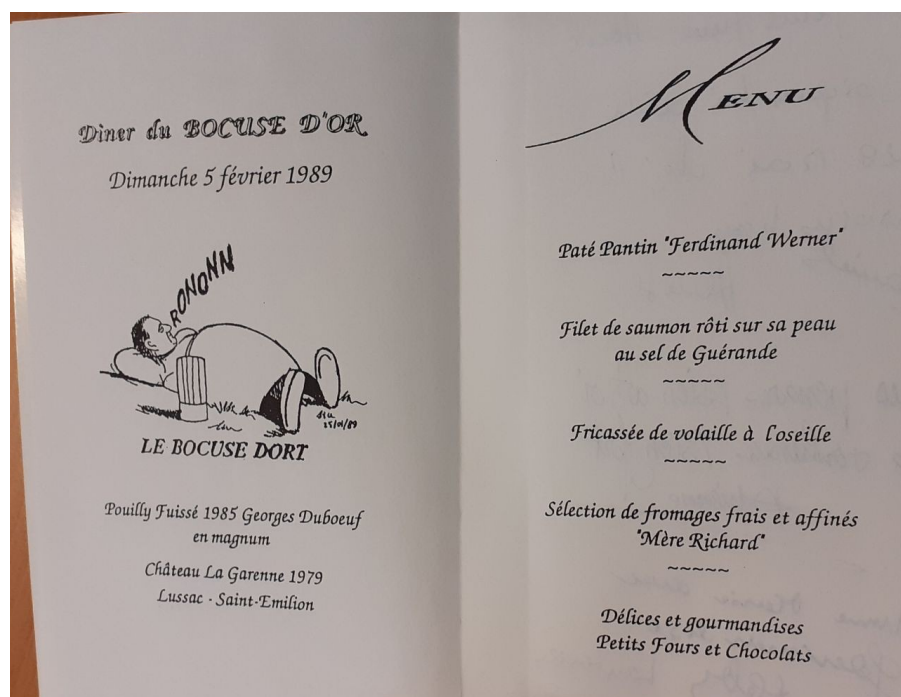


Figure 36 : menu restaurant Paul Bocuse, deuxième Bocuse d'Or, 1989, deuxième et troisième pages.

Ce menu, édité à l'occasion du deuxième concours du Bocuse d'Or, a pour couverture le portrait de Paul Bocuse avec un coq présenté précédemment, qui porte des symboles de la France. Le contraste avec cette représentation dessinée du chef endormi est donc renforcé.

L'autre facette de l'identité graphique de Paul Bocuse : de la sobriété à l'influence d'Alain Vavro

Nous pouvons ensuite voir les quelques menus qui n'utilisent pas la position de leader de Paul Bocuse au cœur de leur identité. Nous y voyons alors un menu assez classique, pour une cuisine que Yves Rouèche décrit comme « une cuisine traditionnelle de maison bourgeoise qui s'affranchit des codes du passé pour apporter une touche d'originalité dans la préparation »¹⁷⁰ Ainsi, dans ce menu, nous voyons des utilisations de caractères et de fleurons d'aspect assez classique. Cependant, le menu a aussi certaines originalités. Il est au format paysage, et présente un travail sur la typographie des textes, dont les bordures décrivent un arc de cercle. Enfin, rappelant l'importance de la mise en avant de l'accueil dans les menus qui figurent le restaurant Paul Bocuse, nous trouvons une photo de l'intérieur du restaurant.

¹⁷⁰Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 65.



Figure 37 : menu restaurant Paul Bocuse, non-daté, première page.

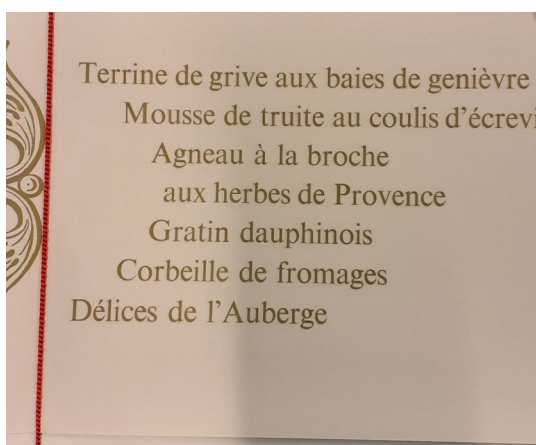


Figure 38 : menu restaurant paul Bocuse, non-daté, quatrième page.

Paul Bocuse est aussi connu pour sa collaboration avec le graphiste Alain Vavro. Dans ce cas là, les choix du cuisinier s'effacent derrière le style très affirmé et coloré du graphiste lyonnais. Il est spécialisé dans la conception de menus et il a aussi travaillé sur de la vaisselle. Alain Vavro est présent sur une trentaine de menus du corpus, il a aussi réalisé les assiettes officielles du Bocuse d'or. Il a pris part à une longue collaboration avec le cuisinier Paul Bocuse.

Le graphiste fournit des compositions très colorées et marquantes, qui mettent en valeur le cadre du restaurant Paul Bocuse à Collonges-au-Mont-d'Or. Il travaille aussi bien avec la photographie que l'illustration. Nous prenons pour exemple un menu de 1999, édité à l'occasion du congrès international du FCSI (Foodservice Consultants Society International) au restaurant Paul Bocuse. Nous reconnaissons dans le cadre que propose Alain Vavro une inspiration du théâtre guignolesque. Le menu met aussi en valeur le cadre du restaurant.



Figure 39 : menu restaurant Paul Bocuse, congrès FCSI, 1999, première page.



Figure 40 : menu restaurant Paul Bocuse, congrès FCSI, 1999, dernière page, détail.

La figure de Paul Bocuse est celle du leader de la cuisine lyonnaise. On retrouve dans les menus de son restaurant ou les menus des institutions qu'il a fondé l'utilisation presque systématique de son portrait. C'est le point principal qui fait l'identité graphique de Paul Bocuse. Sur le menu de restaurant qui n'utilise pas de portrait, et à l'intérieur des autres menus, nous voyons que Paul Bocuse favorise des menus simples. Nous devons aussi relever sa collaboration remarquée avec Alain Vavro, même si Christian Bourillot ne possède finalement que peu de menus d'Alain Vavro conçus pour Paul Bocuse. Le style graphique des cuisiniers que nous allons présenter ensuite, qui ont un impact plus réduit sur la gastronomie lyonnaise que Paul Bocuse, on en général développé un style graphique relativement uniforme, qui retranscrit l'identité culinaire qui leur est propre.

Pierre Orsi : classicisme et luxe

Pierre Orsi est sans doute le deuxième cuisinier qui laisse le plus de menus dans la collection de Christian Bourillot, derrière Paul Bocuse. En effet, c'est un proche de Christian Bourillot, et ses menus sont très souvent dédiés, avec des formules affectueuses comme « à notre amitié d'Osaka ». Il devient MOF peu après Christian Bourillot, en 1972, et est un des premiers apprentis de Paul Bocuse. Il

rachète en 1975 le restaurant le Chateaubriand avec son épouse Geneviève, qu'ils renomment ensuite le restaurant Pierre Orsi. Chaque année, ils organisent un repas de réveillon le 13 janvier, dont Christian Bourillot détient un certain nombre de menus.

Sa cuisine est décrite par Yves Rouèche comme une « cuisine bourgeoise aux saveurs authentiques »¹⁷¹. Il obtient les deux étoiles au guide Michelin en 1980 avec le commentaire suivant : « C'est un conservatoire de l'art de vivre à la française, une douce boîte à musique, un brin désuète, où l'on célèbre la grande cuisine bourgeoise ». En contraste avec Paul Bocuse, représenté seul ou avec des cuisiniers, nous pouvons trouver une photographie de Pierre Orsi avec son épouse.

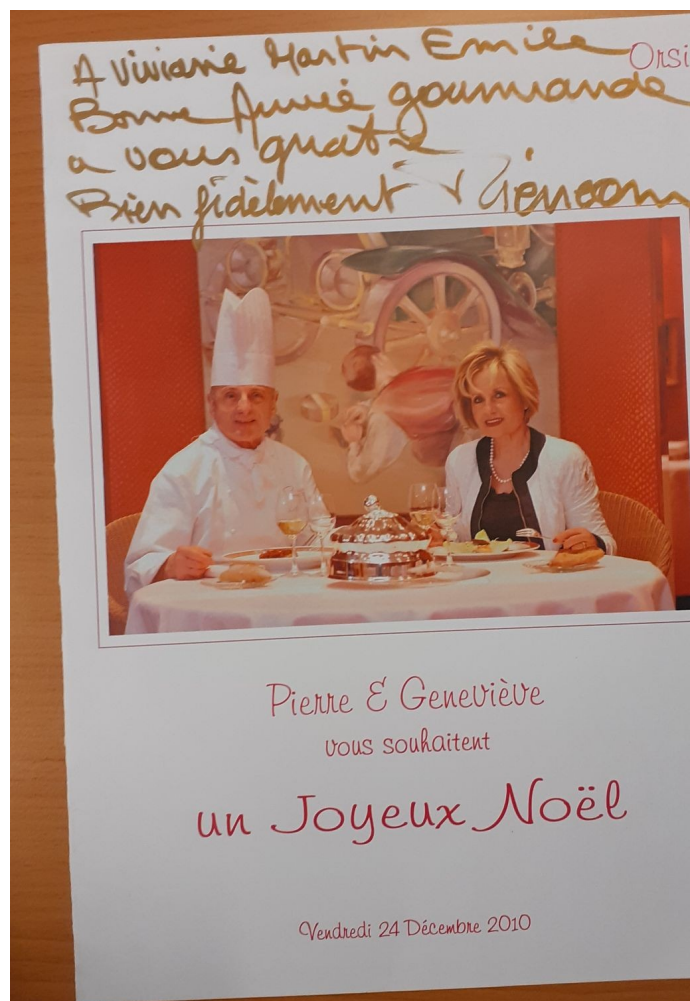


Figure 41 : menu restaurant Pierre Orsi, Noël 2010, première page.

L'imagerie correspond ici à l'idée d'une cuisine bourgeoise. Le décor est luxueux. La photographie, de couleurs chaudes, évoque une atmosphère chaude et accueillante. Nous voyons à l'arrière-plan une œuvre d'art. Sur la table, nous voyons un service en argent et des verres en cristal, remplis. Si Pierre Orsi porte l'habit de cuisinier, son épouse porte un tailleur et un collier, correspondant au canon de l'élégance traditionnelle. Les deux personnes occupent la même place dans l'image. Geneviève Orsi, représentée avec son époux, connu pour son rôle dans l'accueil des clients¹⁷² est ici représentée avec lui, faisant partie de l'identité de l'établissement. Elle reçoit en 2013

¹⁷¹Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 214.

¹⁷²Winckler, Nicolas, *Lyon People 164*, Lyon, p. 152.

lors des Trophées de la Gastronomie et des Vins le trophée de l'accueil et des art de la table¹⁷³.

Nous trouvons également un menu, illustré par un portrait assez classique de Pierre Orsi, représenté jusqu'au buste, avec son habit et sa toque, regardant l'objectif, abordant son col MOF, et appuyé sur la main. En arrière-plan, nous retrouvons encore des couleurs chaudes et des tons dorés.

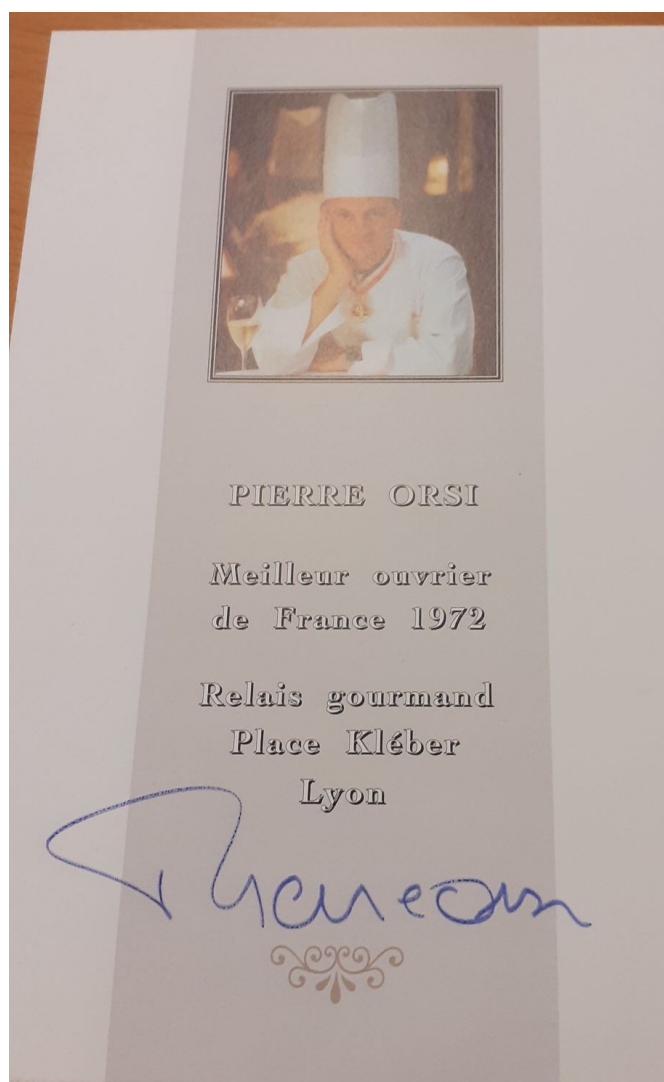


Figure 42 : menu restaurant Pierre Orsi, 1994, quatrième page.

En deuxième lieu, nous pouvons identifier une deuxième stratégie graphique régulièrement utilisée par Pierre Orsi. En effet, Pierre Orsi choisit presque systématiquement des polices très ornées, d'apparence manuscrites, ce qui, comme nous l'avons vu, participe à rappeler l'idée d'authenticité, mais qui est aussi un procédé de moins en moins utilisé par les grandes tables car jugé désuet. De plus, Pierre Orsi favorise aussi beaucoup la couleur, la photographie, et l'iconographie du luxe, du beau. Il utilise particulièrement le motif du jardin, du floral, et en particulier de la rose. Enfin, Pierre Orsi choisit très souvent les formats 21 par 29,7 centimètres. Enfin, et ce sans que nous puissions identifier un lien avec l'identité culinaire qu'il développe, Pierre Orsi favorise bien plus souvent

¹⁷³Ibidem.

la photographie plus que l'illustration. Nous pouvons imaginer que c'est pour se démarquer de Paul Bocuse, dont la longue collaboration avec Alain Vavro a été très marquante. Cette utilisation de la photographie répond peut être à une volonté que le menu soit utilisé pour se remémorer le cadre de l'expérience gustative.



Figure 43 : menu restaurant Pierre Orsi, 2006, première page.

Nous pouvons présenter quelques autres identités graphiques et gastronomiques qui marquent la collection de Christian Bourillot. Nous pouvons voir à travers ces quelques exemples supplémentaires que l'identité graphique peut aussi s'appuyer sur un aspect particulièrement saillante du registre gastronomique, au lieu de retranscrire l'identité gastronomique en générale.

Mettre une spécialité à l'honneur : le Filet de Sole d'Albert Mennweg

Albert Mennweg, au Filet de Sole, utilise le plat qui nomme son restaurant sur la plupart de ses menus, reflétant sa spécialité, le filet de sole en cocon. C'est en effet une « spécialité faisant honneur à son enseigne », des mots de Yves Rouèche, qui décrit le plat comme un « filet de sole enveloppé dans une pâte à quenelle, additionnée de

champignons, servie avec une sauce financière ». Ce plat, emblématique, se retrouve donc représenté sur les menus.

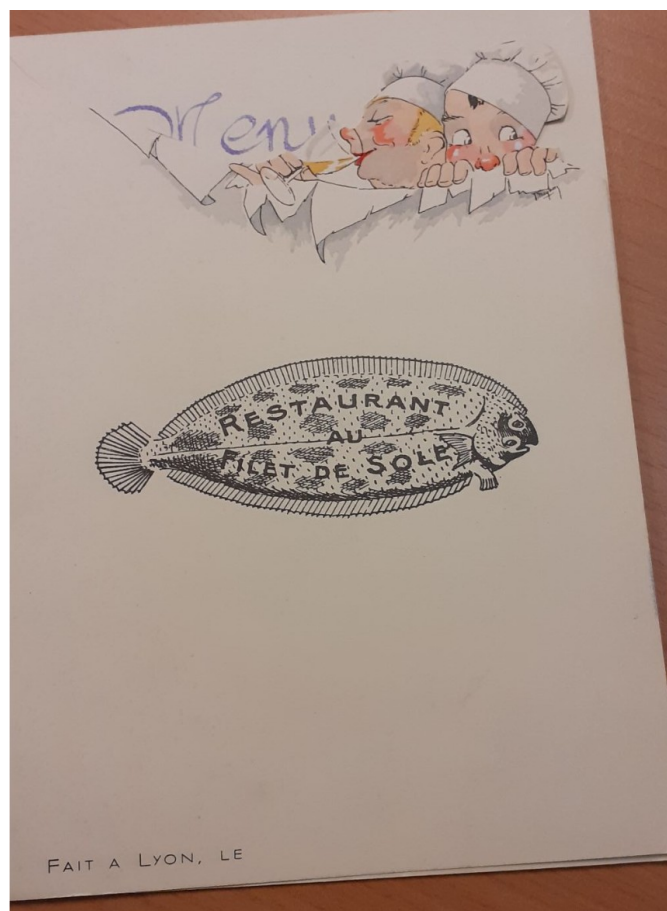


Figure 44 : menu restaurant Au Filet de Sole, non-daté, première page.



Figure 45 : menu restaurant Au Filet de Sole, 1928, première page.

Jean-Paul Lacombe : la brasserie Léon de Lyon et le style du bistrot de cuisinier

La brasserie Léon de Lyon, dans ce corpus, est peut-être l'établissement qui se réclame le plus de la cuisine populaire et de la tradition des brasseries lyonnaises. Paul Lacombe, reprenant le restaurant en 1950, modifie peu à peu sa carte « de saucisson chaud, gras double et paquet de couenne [...] elle devient foie gras en brioche, galantine truffée, quenelle sauce nantua, gratin de queues d'écrevisses. »¹⁷⁴ Le fils de Paul Lacombe, Jean-Paul Lacombe obtient pour l'établissement la deuxième étoile en 1978. A partir de 2008, il change de cap, et s'oriente vers l'héritage populaire du bistrot. Il propose une cuisine de fusion, et Yves Rouèche relève qu'on y fait toujours en essence « une cuisine lyonnaise bourgeoise. » Il propose toujours une cuisine bourgeoise, mais qui sut s'adapter à « l'esprit brasserie ».¹⁷⁵ En effet, Léon de Lyon se présente comme une brasserie, et met en avant son enracinement historique dans la ville de Lyon. « « Mieux vaut boire et s'en ressentir, que ne pas boire et s'en repentir » est sa devise, et sur la devanture nous pouvons lire Léon de Lyon depuis 1904 »¹⁷⁶. L'établissement a été transmis dans de nombreuses mains, celle de la mère Coquit en 1904, puis celle de la mère Léon et de son époux le Gros Léon, puis encore dans celles de George Bocuse, le père de Paul Bocuse, qui rebaptise l'établissement Léon de Lyon. Léon de Lyon est ensuite repris par Paul Lacombe, puis par son fils. Même si la cuisine est une cuisine de chef, Jean-Paul Lacombe a comme but d'être un « aubergiste en centre ville »¹⁷⁷, et met en avant cet héritage de la cuisine des Mères et des brasseries. Ainsi, sur deux menus, de 1965 et 1995, le premier du père et le second du fils, ce sont les rues de Lyon qui sont représentées, comme un appel à l'imagerie traditionnelle de Lyon, une image pittoresque. En 1995, Léon de Lyon a deux étoiles, et une modernisation est apportée, par l'usage de la couleur, et de la peinture, dont Jean-Paul Lacombe est un amateur, et expose dans son restaurant. Cette intention de conserver cette filiation tout en se modernisant est exprimée en quatrième de couverture d'un menu de 2007, estampillé « bistrot de cuisinier », dans un texte rédigé par Bernard Pivot, qui présente Jean-Paul Lacombe comme un « canut ».

¹⁷⁴Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 223.

¹⁷⁵Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 226.

¹⁷⁶Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 220.

¹⁷⁷Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 223.

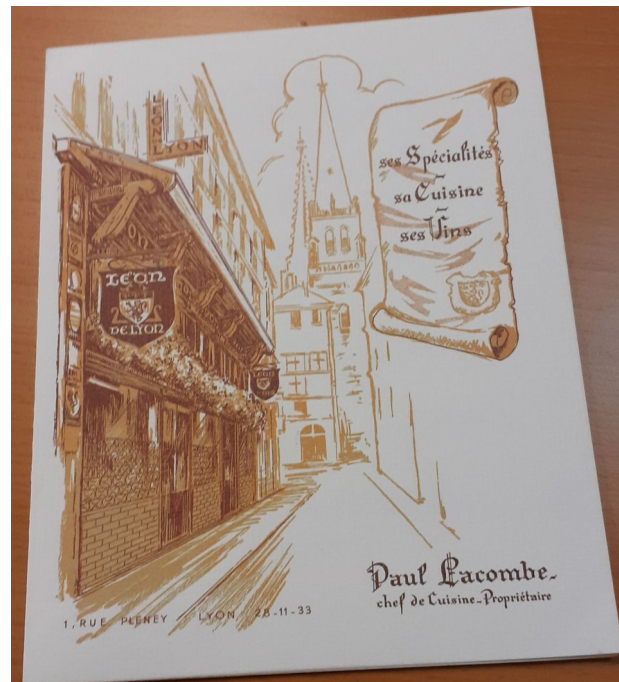


Figure 46 : menu restaurant Léon de Lyon, 1965, première page.



Figure 47 : menu restaurant Léon de Lyon, 1995, première page.

Une collection « témoignage » d'un pan de la cuisine lyonnaise.



Figure 48 : menu restaurant Léon de Lyon, 2007, pour le Club des Dix, première page.

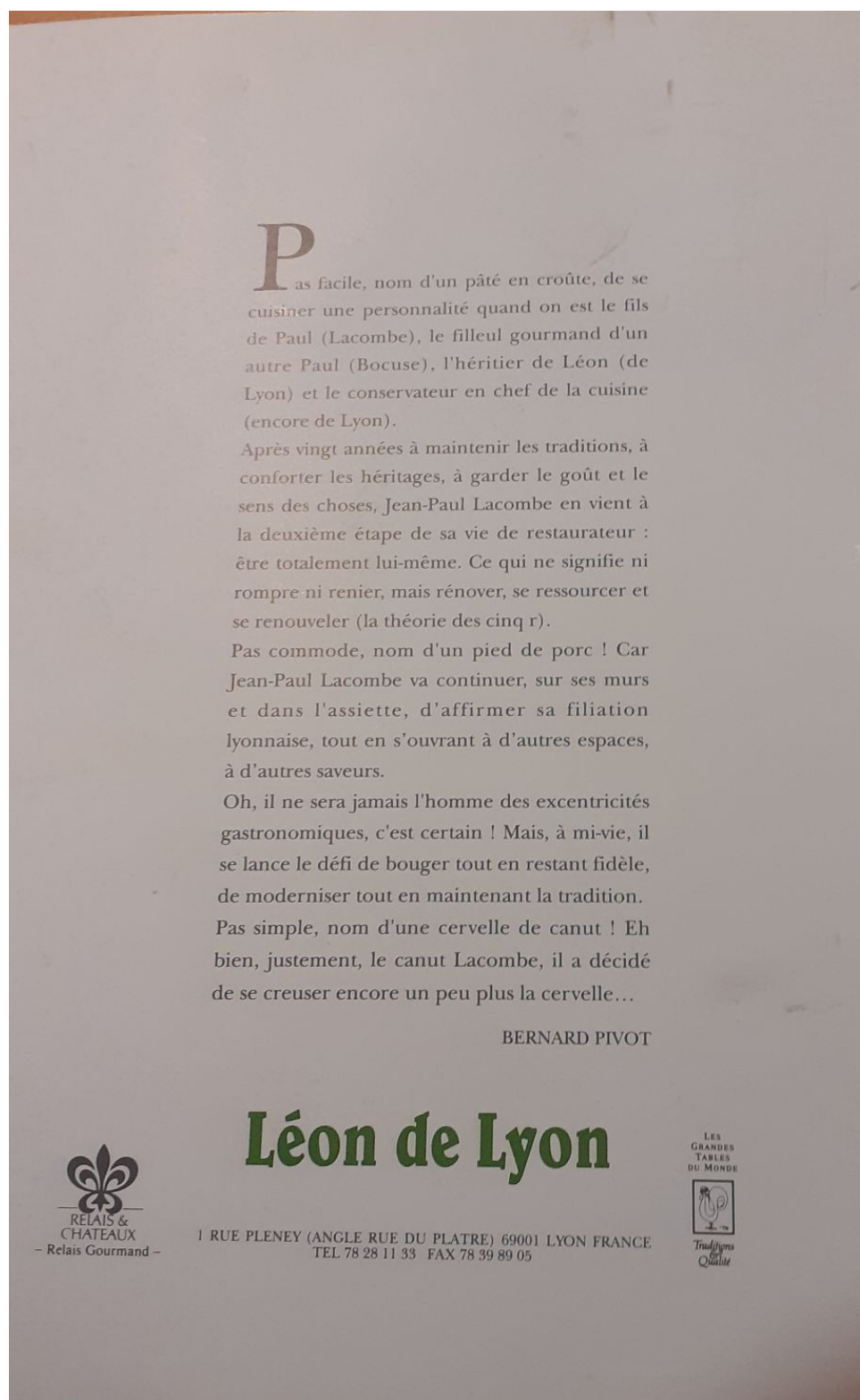


Figure 49 : menu restaurant Léon de Lyon, 2007, pour le Club des Dix, quatrième page.

A travers cette collection réunie par Christian Bourillot, nous pouvons témoigner du travail de plusieurs générations de cuisiniers lyonnais. Ils partagent, nous l'avons vu, une histoire et des racines communes. Le style le plus présent dans la collection est une cuisine bourgeoise, qui appartient aux tables étoilées.

Ces grandes tables utilisent des codes graphiques communs, et si les styles se distinguent, le travail d'Alain Vavro pour plusieurs maisons témoigne de la cohérence de cette génération, menée par Paul Bocuse.

B. CHRISTIAN BOURILLOT ET SA GÉNÉRATION, AMITIÉS ET SOCIÉTÉS DE CUISINIERS

Les menus, s'ils permettent de mettre en lumière les évolutions des styles de cuisine, permettent aussi d'en savoir plus sur les structures qui animent les relations entre cuisiniers. Les associations de cuisiniers laissent de très nombreux menus dans la collection de Christian Bourillot, et nous permettent de constater la volonté de structurer le corps de métier, mais aussi d'établir des relations amicales.

La cohérence de la génération de cuisiniers de Christian Bourillot

Ces grands chefs, même si nous avons vu que la cuisine lyonnaise présente ses contradictions, forment une génération cohérente, qui partage des lieux de formation, et se réunit dans différentes associations professionnelles et amicales. Certains, comme Paul Bocuse, ou George Blanc, sont formés par les Mères lyonnaises. Beaucoup fréquentent le milieu de la brasserie, comme Christian Bourillot, qui commence son apprentissage à la Brasserie Georges, dont la devise « bonne bière et bonne chère depuis 1836 »¹⁷⁸ laisse entendre le caractère historique et populaire. Leur union, nous le verrons, est une force, et leur a permis de marquer les esprits. Christophe Marguin, interviewé pour la Direction de la Prospective et du Dialogue Public du Grand Lyon, diffusé sur le site web Millénaire 3, met la convivialité qui règne entre cuisiniers comme moteur de leur force collective :

C'est la base de tout. C'est ça qui a fait la force de la génération de mon père. Ils se faisaient des canulars, des coups pendables, il y avait une vraie complicité entre eux. On retrouve cette ambiance entre nous, même si on reste des enfants sages à côté d'eux !

Ces espiègeries, témoignage de la bonne entente entre cuisiniers, font grand bruit, et contribuent à faire connaître cette génération de cuisiniers. Pour l'exemple, Paul Bocuse, en 1975, alors qu'il doit recevoir la médaille de chevalier de la Légion d'honneur, reçoit une lettre, faussement signée par Valéry Giscard d'Estaing, en réalité envoyée par des farceurs.¹⁷⁹ Il se rend quand même à l'Élysée pour la cérémonie, et reçoit la médaille des mains du président, inaugurant par la même occasion la soupe aux truffes V.G.E.. Christian Bourillot nous narre une autre farce à l'issue heureuse, qui traite de comment il a reçu le titre de MOF en 1968.

Quand je suis passé MOF, ce n'est pas moi qui était favori. Et ce n'est pas moi qui me suis inscrit. C'est Paul Bocuse. Un jour je reçois un courrier : vous êtes convoqué aux demi-finales du concours du MOF. Alors je voulais pas les dédire, j'y suis allé ! Et après quand je l'ai eu, faut pas dire que j'étais pas content, Mais y a une part de chance. je le passais le lendemain, j'avais pas.

Nous pouvons rapporter une dernière anecdote, qui met la aussi en lumière l'implication de Christian Bourillot dans cette génération. Avec la complicité de Paul Bocuse, Christian Bourillot a remplacé le 1er avril 1971 la plaque de rue « rue Pléney »,

¹⁷⁸Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 213.

¹⁷⁹Winckler, Nicolas, *Lyon People 164*, Lyon, p. 29.

adresse de Léon de Lyon, par une plaque sur laquelle figure l'inscription « rue Léon de Lyon, Paul Lacombe, inventeur de la cervelle de canut »¹⁸⁰. Notons que Paul Lacombe, s'il l'a popularisée, n'a pas inventé la cervelle de canuts. « Cette farce est restée dans les esprits de nombreuses années » écrit Yves Rouèche. Cette génération, unie par des lieux d'apprentissage, et un socle culturel commun fait naître un réseau d'amitié qui perdure. Ce réseau est structuré par des associations, qui permet d'organiser des grandes manifestations et des rencontres entre les chefs.

Une génération encadrée par de solides structures associatives

L'histoire des académies et autres associations gourmandes de Lyon est aussi très riche. Elles font partis des plus importantes institutions lyonnaises, et sont une « une composante de l'identité locale »¹⁸¹. La première, d'après Yves Rouèche, est la Société des dîners, fondée en 1800, une association composée de médecins qui se réunissaient pour des repas réguliers. Certaines sont très célèbres, et décisives pour l'histoire de la gastronomie lyonnaise, comme le Cercle de la petite table, fondée en 1811, qui introduit les huîtres à Lyon en 1818¹⁸². Certaines d'entre elles sont encore en activité, comme la Société des Amis de Lyon et de Guignol, dont la collection de menus est conservée au musée Gadagne. Association regroupant des professionnels de bouche, le Club des Douze mais aussi le Club des Dix, et surtout les Toques Blanches lyonnaises sont encore régulièrement réunies, et largement représentées dans les menus de la collection de Christian Bourillot. Ces associations professionnelles contribuent à structurer la scène des cuisiniers de Lyon au fur et à mesure du temps.

Les Toques Blanches lyonnaises

Les Toques Blanches lyonnaises, association dont l'objectif « était surtout de jouer aux boules et de casser la croûte »¹⁸³, fondée en 1936 suite au passage à la semaine de quarante heures sous Léon Blum, est devenu une organisation qui « défend les intérêts de la profession en nouant des partenariats et en s'investissant dans des évènements d'envergure »¹⁸⁴. L'association passe « d'une amicale à une association active »¹⁸⁵. Christian Bourillot a participé, en tant que trésorier et secrétaire, à la professionnalisation de cette association. Voilà ce qu'il déclare sur son expérience au sein des Toques Blanches lyonnaises, dont nous trouvons huit menus dans la collection de Christian Bourillot :

Il y avait les Toques Blanches lyonnaises, je suis resté dix-huit ans trésorier et secrétaire un jour j'ai abandonné. Les Toques Blanches, c'est une association qui date de 1936, qui a été faite par des cuisiniers, ça a été fait au Café Neuf, chez Vettard, place Bellecour. Il y a eu les fameuses ordonnances des quarante heures, les patrons se sont réunis, se sont demandé à quel sauce ils allaient être mangés, et il se sont bien entendus, et Marius Vettard, qu'on appelait le Père Vettard, a décidé, on va s'appeler les Toques Blanches, et c'est parti de ce projet social, qui ne convenait pas du tout, parce qu'à l'époque on

¹⁸⁰Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 226.

¹⁸¹Barou, Jacques, "Les gastrolâtres: Rituels et fonctions des sociétés gastronomiques lyonnaises", dans *Ethnologie française*, 27, Paris, 1997, p. 9.

¹⁸² Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 44.

¹⁸³ Winckler, Nicolas, *op. cit.*, p. 29.

¹⁸⁴ Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 45.

¹⁸⁵ Desgrandchamps, Valérie, *op. cit.*, p. 210.

faisait soixante, soixante-dix heures dans les cuisines. Et les Toques Blanches sont resté des année sans rien, et quand monsieur Vettard est mort, j'étais secrétaire-trésorier, et c'est monsieur Paul Blanc qu'a été coopté, (parce qu'il y avait pas de statuts), il a été coopté président, et un jour, on était en 1957, il voulait toujours prendre des gens. Je lui ai dit Monsieur Blanc, faudrait bien qu'on face quelque chose parce que là, des gens qui sont là, je suis pas bien content. Je lui ai dit, on fait des statuts, on fait un comité d'accueil, on prend ou on prend pas, et comme ça, vous savez pourquoi vous êtes refusé, vous savez pas par qui. Il faudrait que vous fassiez des statuts. Il me dit, c'est vous qui payez, je vais vous la mettre à votre nom... Finalement il ne m'a jamais fait de notes. C'était limité à 100. Quand que ç'a été monsieur Rocou qui a été président, j'en avais marre d'être secrétaire trésorier. Je suis resté 18 ans, c'est déjà pas mal. Monsieur Roger Roucou, il était très bon président, mais il faisait des affaires un peu difficiles, alors on l'a démissionné. Ça été repris. Pierre [Orsi] a accepté à condition que je sois vice-président. Moi, président vicié, ça me va très bien. On a fait notre temps et j'ai dit terminé, d'autant que ça m'a couté un peu de sous. On faisait des dîners, comme y avait pas de statut, il yen avait toujours trois ou quatre qui payaient pas, et c'était moi qui payais alors j'en ai eu marre... On a donné ça [la présidence] à Lassausaie, qui s'est fait remonter les bretelles par monsieur Marguin, et il a donné ça [la présidence] à monsieur Christophe Marguin, et il est arrivé à échéance et on a nommé Laurent Bouvier. Il y a eu une brouille avec un monsieur, je ne dirai pas son nom, et on a jamais rien retrouvé, ni l'argent, ni les documents que j'avais réussi à collationner depuis 1936, et donc c'est tout perdu. Il en reste un petit peu, que j'ai donné à Laurent Bouvier. J'ai compris que monsieur Marguin voulait s'éjecter. j'ai rien dit, j'y allait plus, et monsieur Marguin s'est fait nommer président à vie des Toques Blanches. C'est de la jalousie, une histoire que j'y suis pour rien... La seule association de cuisiniers en France où le président est à vie.

Christian Bourillot décrit l'importance du rôle qu'il a joué au sein des Toques Blanches Lyonnaise, notamment, dans le processus de structuration de l'association. En effet, si le groupe a été créé en 1936 par Marius Vettard, les statuts n'ont été établis que « quelque trente ans plus tard ! »¹⁸⁶. L'établissement de ces statuts, processus dans lequel le rôle de Christina Bourillot a été crucial, a permis à l'association de réunir les meilleurs chefs lyonnais, en limitant le nombre de membres autour de la centaine. Cela permet à l'association d'incarner une certaine idée de l'excellence lyonnaise, avec un « certain élitisme »¹⁸⁷. Les Toques Blanches lyonnaises, en se formalisant, on en revanche perdu leur aspect d'amicale. Les chefs ont mis en place d'autres structures pour assurer une continuité dans la sociabilité entre chefs, avec des cercles plus intimes comme le Club de Dix.

Le Club des Dix

Le club des Dix, formé « autour de Paul Bocuse »¹⁸⁸ le 16 juillet 1992, en réaction au climat de plus en plus professionnel aux Toques Blanches, a pour vocation d'être une association d'amis. Fondé par Christian Bourillot, Pierre Orsi, et Jean-Paul Lacombe, ils organisent un déjeuner par mois, invitant à chaque fois Paul Bocuse dans un établissement différent. Le club accueille, outre les membres fondateurs, les chocolatiers Maurice et Jean-Jacques Bernachon, les chefs Daniel Leron, Gérard Nandron, Jacky Marguin, Pierre Orsi, le traiteur Jean-Paul Pignol, le producteur de beaujolais Georges

¹⁸⁶ Desgrandchamps, Valérie, *op. cit.*, p. 26.

¹⁸⁷ Desgrandchamps, Valérie, *op. cit.*, p. 27.

¹⁸⁸ Winckler, Nicolas, *op. cit.*, p. 68.

Duboeuf, « l'épicurien »¹⁸⁹ François de Saint Laumer, et enfin le graphiste Alain Vavro. Au fur et à mesure de la dégradation de l'état de santé de Paul Bocuse, suivi de son décès en 2018, les réunions du club se font plus rares. La présence de Paul Bocuse se faisant plus rare « le club perd sa raison d'être » témoigne Alain Vavro dans un numéro de *Lyon People* édité pour les 80 ans des Toques Blanches lyonnaises¹⁹⁰.

Christian Bourillot raconte également son expérience au sein du Club des dix, véritablement fondé sur l'affection de Paul Bocuse pour les cuisiniers de sa génération.

Bocuse, quand je suis arrivé à Lyon, je vais au marché, et je ne connaissais pas Monsieur Bocuse, et il demande à la Dédé, celle qui nous vendait les légumes, qui c'est lui qui prend tous vos légumes ? Et elle dit, c'est le petit Bourillot, c'est lui qu'a racheté Francotte. Et il me dit, toi viens, parce qu'il me tutoyait, moi je le vouvoyais, et je lui dit, je suis tout seul en cuisine, je fais tout, la cuisine, la plonge, la pâtisserie. Il me dit à quinze heures à l'Aubergerie. Donc je prends mes dispositions pour l'après-midi, je vais le voir, on discute, et il dit : « apportez le champagne ! » et je dis, monsieur Bocuse, je bois du vin en mangeant, mais pas d'alcool autrement, et sa femme s'exclame, ah, quand même un qui boit pas d'alcool ! Parce que les cuisiniers... Mon père est mort de la cirrhose du foie, les cuisiniers c'était des alambics. Il me dit gentiment ah, t'es un vrai cuisinier alors ! Demain on boit le café avec Lacombe, Nandron, tu feras le quatrième. Et c'est parti comme ça en 61, et de là vient la jalousie de Monsieur Marguin, parce que lui il a jamais tutoyé monsieur Bocuse. Avec Bocuse, on a fait les quatre cent coups. Ensuite, quand monsieur Lacombe est décédé, Jean-Paul Lacombe m'invite à manger, et me dit, les Toques Blanches, c'est de la merde, faut qu'on fasse un petit truc. je lui dit, on fait un club, les noms on les marque, la semaine prochaine vient avec Pierre, et on fonde le Club des Dix. On se réunissait à dix heures le matin dans nos restaurant, à midi il fallait être parti. On mangeait un plat, un dessert, on payait pas, on donnait juste pour le service. Interdit les statuts, interdit nos femmes. Monsieur Marguin en faisait partie et tout. Ça a perduré, mais monsieur Bocuse ne venait plus, vu son état. Jacques Bernachon est mort, même si son fils venait - les fils avaient le droit de venir. Nandron est mort, ils ont tous oublié de vivre. Maintenant on est plus qu'un tout petit nombre, on se réunit toujours, on est pas nombreux, y a Jean Flory (patron d'une brasserie), y a Orsi, Hervé Flory (le directeur de l'Institut), monsieur Marguin, qui est copain avec Orsi, son fils, et Jean-Paul Lacombe. Les Toques Blanches, c'est plus du tout une question d'amitié. C'est un label. Au Club des Dix, interdit de faire du commerce.

Son témoignage manifeste une véritable volonté de camaraderie, et une négation des enjeux commerciaux dans les relations entre les acteurs de la scène gastronomique. Cependant, nous voyons que ces enjeux ressortissent de façon sous-jacente, avec des tensions autour de Paul Bocuse.

¹⁸⁹Ibidem.

¹⁹⁰Ibidem.

D'autres manifestations de l'importance de la sociabilité pour les cuisiniers

Le réseau d'amitié, particulièrement important, repose aussi sur d'autres pratiques que les réunions, comme en témoignent ces manifestations d'amitié entre chefs. Des pratiques comme celle-ci, informelles, qui peuvent passer inaperçus, font le liant entre les cuisiniers.

A Lyon, on se faisait concurrence, mais jamais on en parlait. La preuve, c'est la première année que j'ai fermé, en 67, l'année de mon mariage, j'ai mis sur ma porte que j'étais fermé, que je me reposais, et j'ai marqué sur ma porte Nandron, mon voisin en face, deux trois noms, et c'est parti comme ça. Et quand Nandron était fermé il mettait Bourillot et tout. Les autres on pas toujours marché mais nous trois oui. Et vous savez, ça a été bénéfique, y a des gens qui venaient jamais chez nous, ils sont venus et ils sont revenus. Pareil chez Nandron, chez Lacombe, ça a fait une osmose des gens. Les gens n'arrivaient pas devant une porte close. Et Bocuse a dit comment ça fait que j'ai pas mon nom ? Mais il plaisantait... fallait que ça reste des restaurants, vous voyez... Quand je suis parti, l'idée a été perdue.

Les liens d'amitié entre cuisiniers leur permettent d'entretenir de bons rapports, et leur permet d'en retirer des bénéfices commerciaux directement mesurables.

Enfin, nous voulons signaler la présence dans la collection de Christian Bourillot d'une autre association, l'académie Granet, qui joue un rôle bien plus réduit dans la scène gastronomique, puisque ce n'est ni une association lyonnaise, ni une association de professionnels de l'alimentation, mais qu'il nous a semblé intéressant de mentionner car elle laisse dans la collection de Christian Bourillot six menus. De plus, les liens entre cette association et la scène gastronomique ne sont pas nuls. Figurent sur les menus les plus grands cuisiniers, comme Joannès Nandron, ou le chef alsacien Martin Gaertner. Un soin tout particulier est aussi apporté à décrire les producteurs de pain et fromage sur les menus. L'académie Granet, une association de l'Ain, fondée en 1945 « dont les membres, tous enfants de l'Ain s'attachent à mettre en valeur le patrimoine architectural, littéraire, artistique, folklorique et gastronomique de l'Ain. »¹⁹¹. Nous trouvons donc les menus de 1958 à 1961 de l'Académie Granet, qui se réunit annuellement pour honorer les bâtisseurs de l'église de Brou.

Ces cuisiniers, qui se connaissent bien et se côtoient au quotidien, partagent donc, des codes gastronomiques. Partant des mêmes recettes, un des rôles du menu est alors d'exposer précisément le travail qui différencie chacun des cuisiniers.

C. LE MENU, DE LA RECETTE À L'ESTOMAC, CONVOYEUR PAR LES MOTS DES STYLES DE CUISINE.

Nous avons vu les grands mouvements du graphisme s'appliquant aux menus, et comment les choix graphiques traduisent l'identité gastronomique des différents cuisiniers dont on retrouve les menus dans la collection de Christian Bourillot. Nous avons ensuite présenté l'union de la génération de cuisiniers de la génération de cuisiniers de Christian Bourillot, unis autour de Paul Bocuse. Cette génération de grands chefs, MOF et étoilés est responsable du pôle le plus essentiel à l'attractivité de Lyon dans le secteur gastronomique. Nous allons maintenant voir quels choix ces chefs font dans le texte de leur menus.

¹⁹¹Vacheresse, Paul, « L'académie Granet a soufflé ses 70 bougies », Lyon, *Le Progrès*, 2015, (disponible sur le site <<https://www.leprogres.fr/ain/2015/03/23/1-academie-granet-a-souffle-ses-70-bougies>>) [consulté en juin 2021].

Le pouvoir du menu : un objet de préfiguration

En effet, comme le graphisme, le texte du menu joue un très grand rôle. Son impact est d'autant plus grand qu'il sert au convive à imaginer son futur repas, par différents procédés. Le texte spécifique au menu, c'est-à-dire la liste des plats, comme tout texte, sert un but rhétorique. En France, le chercheur qui travaille sur l'aspect rhétorique, sémiotique et linguistique du menu, est Jean-Philippe Dupuy, membre du CIMEOS, le laboratoire en Sciences de l'Information et de la Communication de l'Université de Bourgogne, dont le travail s'articule autour de trois axes, dont l'un d'entre eux s'intitule « alimentation et gastronomie ». Philippe Dupuy publie en 2009 l'article « Rhétorique du menu gastronomique » dans la revue *Communications et langages*, qui paraît également dans les numéros 32, 33 et 34 de la revue *Papilles*. Pour fonder sa réflexion, il constate : « le menu de restaurant est certes un outil pratique permettant au convive de procéder à des choix dans une liste de mets, mais c'est aussi un objet textuel, doté d'une rhétorique spécifique »¹⁹². En plus de guider éventuellement le choix du mangeur dans ce qu'il va consommer, Jean-Philippe Dupuy relève également que le menu a une influence très importante sur la perception du repas à venir. Dans un article de 2009, il fait l'étude du menu du point de vue du sémiologue, en relevant qu'il s'agit d'un objet de préfiguration. Il définit ainsi un objet de préfiguration : est « préfiguratif un objet dont la fonction première est de permettre à celui qui le manipule de se représenter un objet, une situation, un procès non encore advenus »¹⁹³. Dans le cas d'un repas précédé d'une mise à disposition du menu, le « procédé non-avenu », c'est le repas. Le caractère préfiguratif du menu lui donne un pouvoir d'influence très important sur son lecteur. L'idée de Jean-Philippe Dupuy, c'est que le « verbal contribue au goût »¹⁹⁴. Pour étayer son propos, il établit une comparaison avec les dégustations de vins, où la pratique de la dégustation à l'aveugle montre que l'étiquette a une grande influence sur l'expérience du dégustateur. Jean-Philippe Dupuy relève la similarité de la situation du menu et écrit : « en connaissant les expériences de modification du goût en changeant l'étiquette du vin, on se demande en quoi le menu influe sur la « construction du goût »¹⁹⁵. De la même façon que la conception graphique du menu doit refléter l'identité de l'établissement, le texte doit s'accorder avec le repas, et avec l'établissement.

Les procédés rhétoriques du texte du menu sont étroitement liés au rapport du cuisinier à la recette, et comment ils le perçoivent. Si les recettes, avec des ouvrages considérés comme des bibles, comme l'Escoffier, sont encore des points de référence pour les cuisiniers, suivre complètement une recette n'est plus ce qui se fait de plus courant, à cause de l'exigence d'innovation des restaurants gastronomiques. La recette est décriée par les cuisiniers Alain Chapel, qui la compare à une prison avec des « grilles immuables et fermées »¹⁹⁶. Alain Chapel lance de nombreuses accusations contre les recettes, qui sont selon lui rigides, qui ne peuvent pas respecter les particularités du terroir, des saisons, et qui nuisent au cuisinier, à sa créativité, l'empêche de s'exprimer. De plus, la contrainte de la

¹⁹²Dupuy, Jean-Philippe, « Rhétorique du menu gastronomique », *Papilles*, 32, 2008, p. 31.

¹⁹³Dupuy, Jean-Philippe, « Objet et préfiguration : L'exemple du menu de restaurant », in *MEI - Médiation et information*, 30-31 Paris, L'Harmattan, 2010, p.113.

¹⁹⁴Dupuy, Jean-Philippe, « Rhétorique du menu gastronomique », *Papilles*, 34, 2010, p. 50.

¹⁹⁵Ibid.

¹⁹⁶Abert, Jean-François, Chapel, Alain, *La cuisine, c'est beaucoup plus que des recettes*, Paris, Robert Laffont, 2009, p. 11.

recette rejaillit sur la formulation du menu. Christian Bourillot nous éclaire sur ce lien indiscutable entre formulation du menu et recette :

Pour un poulet au vinaigre, il y a au moins dix recettes. Si vous faites votre recette, faut pas qu'elle soit pareil qu'ailleurs. Mais ya des gens qui vous disent : « c'est pas un poulet au vinaigre ce que tu fais ! Parce qu'il y a deux façons de nommer des choses, tout ce qui est sur Escoffier, faut que ça soit comme l'Escoffier. Un tournedos de Rossini, il doit être faite comme sur l'escoffier, avec la tranche de foie gras poêlée, avec des lames de truffes, avec la sauce... » Moi je mettais tournedos aux truffes ! Y avait des truffes dedans... Et après je faisais comme je voulais. C'est un peu ça qui m'a démarqué. J'étais à la période où on commençait à abandonner la cuisine classique un peu lourde, donc j'avais allégé, moins de fond.

La codification de la cuisine contraint donc la rédaction des menus. Le cuisinier doit trouver la bonne dénomination pour décrire son plat, qui doit à la fois enchanter, pour que le convive se mette dans les meilleures dispositions possibles envers ce qu'il va consommer, mais aussi correspondre bien au plat, pour qu'il soit reconnu, mais aussi exprimer l'identité et l'originalité du chef. Si le menu ne tient pas ses promesses, où donne une image trop déformé de la réalité, la conséquence est grave. L'image du restaurateur ou de l'établissement en ressort ternie. Cet équilibre est à l'origine d'un certain mépris pour la langue du menu, que relève Jean-Philippe Dupuy : « le menu de restaurant a souvent mauvaise presse : affecté, artificiel, ampoulé », du fait d'une « méfiance envers une pratique rhétorique jugée déplacée »¹⁹⁷. Cette grande exigence qui pèse sur le discours employé par le menu explique aussi en partie le malaise ressenti vis-à-vis du menu, qui conduit certains établissements comme Le Pré à Chamalières, à le supprimer.

Ouvrir un menu, avance Jean-Philippe Dupuy, permet au convive de se mettre en condition pour le repas, en évoquant les autres menus que le convive a ouvert auparavant : « prendre le menu en main, en percevoir le poids, la matière, l'épaisseur, le grain, c'est ainsi déclencher le mouvement synesthésique (Parret, 1998) qui conduira à la construction du goût. »¹⁹⁸ Ce jeu sur l'ouverture, l'anticipation, est parfois accentué par différents mécanismes. Dans la collection de Christian Bourillot nous trouvons des menus placés dans une enveloppe, ou qui se révèlent derrière des rabats à soulever. Certains sont aussi équipés d'un ruban à dénouer, ou même d'un sceau à briser.

Les procédés rhétoriques communément utilisés par les menus, pour retranscrire une identité définie par le localisme

De plus, pour remplir son rôle d'objet de préfiguration, le menu utilise une rhétorique particulière afin de convaincre et charmer le convive. Jean-Philippe Dupuy parle d'« écart rhétorique ». En premier lieu, Jean-Philippe Dupuy rappelle un des principes fondamentaux de la communication, établi par Paul Grice : « l'échange verbal repose sur l'acceptation tacite de maxime conversationnelle, l'une d'elles (maxime de quantité) étant que le locuteur doit donner autant d'information que la situation requiert, ni plus, ni moins ». Autre maxime qui est plus souvent encore non-respectée dans les menus, la « maxime de manière, qui veut que l'on s'exprime clairement »¹⁹⁹. Dans un menu, la formulation n'est pas toujours simplement descriptive, d'autant plus quand le chef veut exprimer son originalité. En dire trop, ou trop peu, c'est la base de la rhétorique, et en s'engageant dans ce procédé, « le chef s'engage sur une plus-value

¹⁹⁷ Dupuy, Jean-Philippe, « Rhétorique du menu gastronomique », *Papilles*, 32, 2008, p. 32.

¹⁹⁸ Dupuy, Jean-Philippe, « Objet et préfiguration : L'exemple du menu de restaurant », *op. cit.*, p.116.

¹⁹⁹ Dupuy, Jean-Philippe, « Rhétorique du menu gastronomique », *Papilles*, 33, 2009, p. 27.

gustative ». Par le néologisme, le cuisinier démontre une « volonté de ré-enchantement »²⁰⁰. L'emploi de termes rares, parfois obscurs ou exotiques suit la même démarche, tout comme le jeu sur les contrastes culinaires : associations inédites, du chaud et du froid, du salé et sucré. Cet emploi de contrastes et de néologismes est particulièrement audacieux dans les restaurants gastronomiques réputés. En effet, dans ce cadre, la qualité de la nourriture est garantie dans l'esprit du convive par d'autres facteurs que le menu, et il s'attend même à trouver ce genre d'audace. Ainsi, pour Jean-Philippe Dupuy, le jeu rhétorique des menus constitue « une transgression sans risque, la qualité étant par ailleurs garantie par toute une série de signes »²⁰¹ qui vont du cadre, des critiques lues dans la littérature spécialisée, au prix même de la commande, en passant par la confiance en un grand nom de la cuisine.

Ces effets sont donc particulièrement amplifiés dans le domaine du menu de restaurant gastronomique, menus qui constituent la plus grande partie de la collection de Christian Bourillot. Dans la collection de Christian Bourillot, nous disposons de plusieurs menus de restaurants gastronomiques dont la réputation est établie par une ou plusieurs étoiles. D'abord, nous avons plusieurs menus du restaurant Paul Bocuse, établissement auquel le Michelin a attribué trois étoiles de 1965 à 2011. Ensuite, nous avons un certain nombre de menus d'établissements à deux et trois étoiles. Nous avons un menu de 1981 de George Blanc, l'année où il reçut sa troisième étoile. Nous avons également un menu du Crocodile, restaurant de Strasbourg ayant reçu les trois étoiles entre 1989 et 2002, datant de 2000. Enfin, nous avons un menu de Patrick Henriroux, un des successeurs de Fernand Point à la Pyramide de Vienne, cette fois-ci avec seulement deux étoiles, mais qui propose un contenu gastronomique et linguistique très intéressant. Voici les transcriptions de quelques menus :

Menu restaurant Georges Blanc, 1981.

Chaud et froid de blanc
de poularde de Bresse jacqueline

*

bar et saumon la marinière

*

filet d'agneau aux girolles et cèpes
gâteau de courgette et tomates de pays

*

fromages de chèvres des monts du maçonnais

*

desserts "ruban bleu"

mignardises

*

Voici le menu de George Blanc de 1981, l'année où il a obtenu sa troisième étoile du guide Michelin. George Blanc, se revendiquant d'une cuisine des Mères à la suite de ses aïeules Élixa et Paulette Blanc, choisit principalement d'utiliser des termes familiers, et proche du terroir. Ainsi, le cuisinier prend soin de s'inscrire dans son terroir, la Bresse, avec la poularde, produit emblématique, dans le

²⁰⁰ Dupuy, Jean-Philippe, « Rhétorique du menu gastronomique », *Papilles*, 33, 2009, p. 22.

²⁰¹ Dupuy, Jean-Philippe, « Rhétorique du menu gastronomique », *Papilles*, 34, 2010, p. 46.

premier plat. Mais si le produit est un classique, il est mis en valeur et modernisé par un appel surprenant aux sens du toucher, à la perception thermique. Le rôle du menu répond, d'après Jean-Philippe Dupuy, comme d'autre objet de préfiguration, à trois besoins : indiquer la « fabrication », la « commercialisation » et enfin « l'utilisation »²⁰² à faire de l'objet. Ici, la mention de la provenance de la viande répond à la fois au besoin d'indiquer la commercialisation : la poularde de bresse, c'est une marque qui justifie le prix, mais qui livre aussi une information sur un ingrédient, donc sur la fabrication. Enfin, et surtout, la mention « chaud et froid » répond au besoin d'indiquer la bonne utilisation à faire de l'objet. En effet, cette précision quand au chaud-froid a un double emploi : tout d'abord, comme le relève Jean-Philippe Dupuy, elle évite au convive la surprise, et le guide pour aborder un plat à en partie froid. D'autre part, cet appel à d'autre sens que le goût vise à engager davantage le mangeur, en mobilisant en avance, dès la lecture du menu, son « sens thermique »²⁰³.

La poularde est aussi accolée du nom propre « Jacqueline », ce qui est probablement en référence à l'épouse de George Blanc, qui porte ce nom. La référence à la famille est fréquemment rencontrée dans les menus des chefs, et sert à exprimer leur identité gastronomique. Jean Philippe Dupuy a relevé ce phénomène, et en explique en partie la finalité : « le cuisinier affirme sa présence à l'intérieur même des menus qu'il propose : ou bien directement (...) ou bien, le plus souvent, en convoquant les figures des glorieux prédécesseurs. (...) Mais on peut aussi faire appelle aux successeurs et aux enfants ». Lorsque le cuisinier fait appel au nom d'un prédécesseur, il cherche à ancrer sa cuisine dans une tradition qui s'écrit sur le long terme. Lorsqu'il fait référence à une épouse ou à un enfant, il cherche aussi à entrer dans une démarche qui s'inscrit dans le cadre d'une cuisine au caractère familial. Georges Blanc fait aussi de nombreuses références à la provenance des ses ingrédients, dans une démarche d'identification du « micro-terroir », des mots de Jean-Philippe Dupuy²⁰⁴. Il parle de « tomate de pays » et des « mont du mâconnais ».

L'appel à un nom propre sert un autre objectif : le but est de rapprocher le convive du cuisinier. En effet, un des but du menu pour séduire le mangeur, c'est de lui donner une sensation d'être choisi, de « créer une relation de connivence entre cuisinier expert et convive ». Si certaines références ne sont pas immédiatement compréhensible sans mobiliser une connaissance familiale, c'est qu'il « ne s'agit pas d'expliquer mais bien de distinguer, d'élire »²⁰⁵. Ce procédé est aussi utilisé dans les menus de Christian Bourillot.

Pour moi, c'était toujours très simple, et les noms, c'était les noms des enfants, de ma grand-mère, de ma mère, de mon père, beaucoup de simplicité. La volaille je l'appelait Marie, c'était le nom de ma grand-mère, ma grand-mère était à Bresse. Et je faisais une volaille avec une pomme aux truffes. les gens me demandaient qui c'est marie, je disais, vous avait pas de marie dans votre famille ? [...] Les clients demandaient, en plus on était quatorze, c'était une petite maison. Ils demandaient ce que c'était, on leur expliquait. Ce qui avait l'avantage de faire un rapport entre le client et le commerçant, ça faisait parler, communiquer. Ça faisait un lien, le menu c'est ça.

Menu du restaurant la Pyramide ENTRE CRÉATIVITÉ ET TERROIRS

²⁰² Dupuy, Jean-Philippe, « Objet et préfiguration : L'exemple du menu de restaurant », *op. cit.*, p.111.

²⁰³Dupuy, Jean-Philippe, « Rhétorique du menu gastronomique », *Papilles*, 32, 2008, p. 40.

²⁰⁴Dupuy, Jean-Philippe, « Rhétorique du menu gastronomique », *Papilles*, 34, 2010, p. 45.

²⁰⁵Dupuy, Jean-Philippe, « Rhétorique du menu gastronomique », *Papilles*, 32, 2008, p. 34.

les becs à sel

l'oeuf poché sur un crumble de parmesan,
piquillos et cecina de léon,
salade aux truffes aestivum

jus mousseux aux écrevisses
et sot l'y laisse de volaille,
une macaire en boule au jus d'estragon

sartagnade de saint pierre à la pulpe de fèves,
rameau de "passe-pierre" et caviar
beurre de citron

piste de courgette en bubble,
pignons de pin et roquette, croquet au chorizo

filet de veau roulé aux oignons frits,
presse de pomme de terre à la muscade,
gnocchi de chèvres et jeunes betteraves

les fromages de nos région

framboise
"mademoiselle rose au thé"
les becs à sucres

Ce menu de Patrick Henriroux, successeur de Fernand Point et Jacky Marguin à la Pyramide n'est pas daté. Cependant, la typographie et l'état du papier nous fait le placer après 2000. Nous pouvons nous tromper. En tout cas, le menu est plus vieux que 1989, date à laquelle Patrick Henriroux reprend la Pyramide.

Sur ce menu, nous avons un travail sur les formes et les textures. Nous trouvons de nombreux termes exotiques, ou hautement spécialisés. L'emploi de ces termes, pour Jean-Philippe Dupuy, suivent un double but : d'abord de placer le cuisinier en position de force, comme expert de sa discipline, maîtrisant une connaissance complexe. Ensuite, l'emploi de ces termes cherchent à placer le convive en « esthète »²⁰⁶, en connaisseur. Le but du menu, c'est alors de « créer une relation de connivence entre cuisinier expert et convive »²⁰⁷. Parallèlement, ce menu propose également un grand travail pour engager tous les sens du lecteur, au niveau du sens haptique avec les textures, mais aussi de la vue, avec les formes. Nous avons un appel au croquant, au croustillant, avec le « crumble », et le « croquet », mais aussi à des textures complexes, avec par exemple la « presse de pomme de terre », formulation utilisée pour désigner un plat sans doute proche de la purée, mais qui livre les information sur la méthode de préparation, la pomme de terre est un « presse », et non pas écrasée. La formulation « presse de pomme de terre » fait aussi mention à une texture inégale, artisanale, avec éventuellement des morceaux de pomme de terre. La formulation est aussi nouvelle, le menu présente

²⁰⁶Dupuy, Jean-Philippe, « Rhétorique du menu gastronomique », *Papilles*, 32, 2008, p. 36.

²⁰⁷Dupuy, Jean-Philippe, « Rhétorique du menu gastronomique », *Papilles*, 32, 2008, p. 35

un « pressé de pomme de terre », non pas une pomme de terre pressée. Cette innovation syntaxique laisse également penser à une variation sur le produit qu'est la pomme de terre. Nous trouvons aussi des textures qui évoquent la légèreté, comme le « mousseux » du jus. D'autre part, nous avons dans ce menu un travail sur les formes. Le menu joue ici sur le cercle : nous avons un macaire « en boule » un pisto de courgette en bubble un filet de veau roulé. Enfin, nous avons des références plus difficiles à classer, qui font entrer le menu dans une démarche narrative, notamment avec les mentions mystérieuses de rameau et de pisto. Patrick Henrioux choisit aussi de parler de « l'œuf », ce qui correspond à une pratique rarement encore utilisée sur les menus, de faire précéder le produit par un article défini. « L'emploi de l'article défini (...) nous semble procéder de cette même volonté de sublimer le produit, d'en proposer hyperboliquement l'archétype, la quintessence »²⁰⁸, écrit Jean-Philippe Dupuy.

Nous avons aussi choisis de prendre un menu particulièrement représentatif des menus de la collection de Christian Bourillot. Il s'agit d'un menu de Paul Bocuse, qui est très présent dans sa collection.

Menu du restaurant Paul Bocuse, 1979, donné en l'honneur des Jeunes Restaurateurs de France

MENU

Soupe de truffes V.G.E
(plat créé pour l'Élysée)

Homard à l'américaine Constant Guillot

Volaille de Bresse à la Broche
Epinards en branches

Le Frisson au Grand Marnier
Petits fours

Buffet de desserts Bernachon

Nous avons choisi ce menu de 1979 donné au restaurant Paul Bocuse. Si par rapport aux premiers menus de Georges Blanc et de Patrick Henrioux il utilise une rhétorique plus simple, il montre l'attachement de Paul Bocuse à montrer ses fournisseurs et son attachement à la ville de Lyon. Ce type de menu, et de procédé rhétorique et assez représentatif de ce que l'on peut trouver dans la collection de monsieur Bourillot. Nous y trouvons comme dans le menu que nous avons décrit de Georges Blanc, une référence à un nom propre, Eugénie. Nous supposons que c'est une référence à la Mère Eugénie Brazier. Nous trouvons ensuite une spécialité culinaire qui rappelle l'identité gastronomique de l'établissement, la soupe de truffe V.G.E. Nous trouvons même la précision « plat créé pour l'Élysée » afin de rappeler les circonstances de la création de ce plat emblématique. Nous trouvons ensuite le homard à l'américaine de Constant Guillot, référence relativement érudite à la spécialité d'un chef du 19^{ème} siècle, pour un plat que l'on trouve dans l'Escoffier, qui laisse présager une cuisine classique et bourgeoise. C'est aussi un moyen pour le chef de montrer son expertise. Nous trouvons ensuite une volaille, dont on précise la provenance, la Bresse. Enfin nous trouvons des références aux fournisseurs de Paul Bocuse, Renée Richard et Maurice Bernachon,

²⁰⁸Dupuy, Jean-Philippe, « Rhétorique du menu gastronomique », *Papilles*, 33, 2009, p. 23.

respectivement fromagère et chocolatier. Ce menu montre une attention toute particulière pour la provenance des produits. Cela cherche à souligner l'authenticité du repas, ce que Jean Philippe Dupuy appelle le « fait à la maison »²⁰⁹.

Ainsi, le langage des menus est conditionné par différents procédés rhétoriques, qui traduisent différentes intentions de cuisine. Le procédé le plus commun est celui qui consiste à indiquer la provenance du produit, procédé lié à l'ancrage aux terroirs de la gastronomie lyonnaise.

²⁰⁹Dupuy, Jean-Philippe, « Rhétorique du menu gastronomique », *Papilles*, 34, 2010, p. 45.

UN TÉMOIGNAGE DE L'IMPORTANCE DE LA VIE GASTRONOMIQUE DANS L'ESPACE LYONNAIS

A. LE CENTRE LYONNAIS NOURRIT L'ACTIVITÉ GASTRONOMIQUE.

La collection de menus de Christian Bourillot est profondément ancrée autour de Lyon. Lyon est d'abord le lieu de travail de Christian Bourillot, et sa famille y est présente depuis trois générations. Mais il y a également une vraie volonté d'entretenir le patrimoine gastronomique à Lyon, qui se manifeste par un soutien des collectivités et des entreprises. Les menus sont des documents qui nous permettent de témoigner de ce soutien, car apparaître sur les menus est un enjeu pour maîtriser un territoire, à travers la publicité.

La collection de menus de Christian Bourillot, la collection d'un lyonnais.

La collection de menus de Christian Bourillot est, dans l'essence, une collection lyonnaise. La vie de Christian Bourillot est profondément ancrée à Lyon. Son identité en tant que lyonnais constitue une partie importante de sa philosophie culinaire. Né à Lyon, élevé à Dardilly, il établit son restaurant des Célestins dans le cœur historique de la ville. Quand il reprend le Pavillon du Parc, c'est là encore dans un lieu ancré dans l'histoire de Lyon, au milieu du Parc de la Tête d'or. Le titre qu'il a donné à son recueil de recettes, *Christian Bourillot, cuisinier à Lyon. Mes recettes de tradition, mes recettes de création*, accole directement sa pratique de la cuisine son identité de lyonnais. Durant notre entretien, il réaffirme son attachement à ces racines : « C'est important Lyon, je suis un canut ». Ainsi, c'est très logiquement que sa collection de menus présente de nombreuses pièces fortement liées à la vie culturelle et mondaine de Lyon.

Les menus de Christian Bourillot : la proportion majeure de menus de Lyon et du Grand Lyon.

Pour savoir dans quelle mesure Lyon était centrale dans cette collection, et identifier les rapports avec les terroirs de la région, le reste de la France, et du monde, nous avons dû travailler à l'identification de la provenance géographique des menus. Nous entendons par provenance des menus non pas le lieu d'impression, ou de conception du menu, qui peut dépendre d'entreprises d'échelle nationale ou internationale, mais du lieu d'utilisation du menu. Cependant, établir la commune de provenance des menus avec certitude n'est pas toujours possible. Un certain nombre de menus mentionnent explicitement le lieu de tenue du repas, mais c'est moins fréquent que la date. Les menus mentionnent aussi régulièrement les informations pour contacter le restaurant (surtout en dernière page du livret) mais ce n'est pas systématique. Ainsi, dans les cas où la commune n'était pas mentionnée explicitement, nous considérons pouvoir établir raisonnablement où est tenu le repas si nous disposons d'indicateurs suffisants. En premier lieu, un bon indicateur est la mention explicite de l'événement à l'origine de la production du menu. Deuxièmement, la mention du restaurant et des coordonnées du restaurant

nous paraît également être une indication suffisante. Enfin, nous avons pu localiser de façon certaine quelques menus à l'aide d'une photo des convives avec un arrière-plan reconnaissable (la façade colorée du restaurant Paul Bocuse). Quand le menu porte juste le nom d'un ou plusieurs chefs, il est plus dur d'être sûr du lieu du repas, le genre d'événements qui entraînent la production d'un menu étant fréquemment des occasions où le chef sort de sa cuisine. Pour les menus qui portent l'adresse d'un restaurant, il y a également une marge d'incertitude, puisque les menus sont parfois réutilisés pour des occasions très différentes, au fil du temps, puisque concevoir un menu coûte cher.

Ainsi, nous pouvons identifier la commune d'origine de seulement 239 sur 346 menus, soit 69%. Sur ceux-là, 107 viennent de Lyon, soit 44%. Beaucoup d'autres viennent de communes comprises dans le Grand Lyon. Parmi les 59 communes du Grand Lyon, nous retrouvons dans la collection de Christian Bourillot Collonges-au-Mont-d'Or, commune du restaurant Paul Bocuse. Nous trouvons ensuite Ecully, commune du campus de l'Institut Paul Bocuse. Une ambiguïté demeure sur la localisation des menus de l'Institut Paul Bocuse, que nous avons situés sauf mention contraire, à Ecully, car un restaurant dépendant de l'Institut se trouve à Lyon, place Bellecour. Nous retrouvons ensuite Dardilly, commune de naissance de Christian Bourillot, puis la Tour-de-Salvagny et Charbonnières-les-Bains, où des repas sont donnés dans les restaurants des casinos, et enfin Bron, Chassieu et Caluire. En tout, Lyon et le Grand Lyon fournissent 65% des menus dont la localisation est possible.

Ces menus, nous l'avons vu, portent en général des marques gastronomiques de l'identité lyonnaise. Mais ils en portent aussi des marqueurs économiques, en mettant en avant des entreprises lyonnaises. L'espace du menu est un espace convoité. Les menus sont des objets de mémoire, de collection, et sont donc un lieu d'exposition privilégié pour la publicité. Organisations publiques et entreprises s'en servent pour associer leur nom avec les chefs.

La stratégie de la ville de Lyon : une volonté de mise en valeur du patrimoine culinaire

Le fait que nous trouvons autant de menus de Lyon n'est pas seulement une conséquence de l'ancrage de Christian Bourillot à Lyon. Amaia Errecart, Philippe Fache, Marien Paris écrivent dans un article publié dans *Marché et organisations* : « à l'échelle de la métropole lyonnaise, la gastronomie prend ainsi une place prépondérante dans la mise en récit de l'identité territoriale. »²¹⁰ « Capitale mondiale de la gastronomie » selon Curnonsky, ville de Paul Bocuse, Lyon est une ville qui fait reposer une partie de son identité sur son patrimoine culinaire qui est un capital symbolique sur lequel autorités et entreprises s'appuient. La manifestation la plus visible d'investissement public et privé dans une collection de menus, ce sont les nombreux événements autour de la gastronomie organisés à Lyon, qui donnent lieu à la production de menu. Grandes et petites manifestations culturelles, elles sont ainsi assez souvent soutenues par les pouvoirs publics. Amaia Errecart, Philippe Fache, Marien Paris écrivent : « l'Etat, à travers la MFPCA (Mission Française du Patrimoine et des Cultures Alimentaires) et les métropoles, a œuvré à replacer la gastronomie au cœur du paysage culturel

²¹⁰Errecart, Amaia, Fache, Philippe, Paris, Marien, op. cit., p. 55.

urbain. »²¹¹ Le ministère de l'Economie soutient la tenue du SIRHA²¹². Ces organismes privés et publics font valoir cet engagement, par une présence sur les menus. L'intensité de la présence de l'organisme qui a financé le repas sur le menu s'échelonne du menu publicitaire en premier lieu, utilisés par les entreprises qui sont alors présentés visuellement et textuellement sur tout le menu, au logo en deuxième lieu, qui sont présents surtout en dernière page, et enfin à la simple mention ou remerciement. Ainsi nous voyons régulièrement dans les menus la présence de la Ville de Lyon, qui soutient des manifestations culturelles comme les Trophées de la Gastronomie et des Vins, le Grand Prix du Tennis de Lyon, l'exposition agricole et floral de la foire de Lyon en 1927, ou encore les Bocuse d'Or, et qui le fait savoir par le biais du menu.

Cette aide de la ville à la gastronomie lyonnaise constitue une stratégie de valorisation des atouts du territoire qui est similaire à ce qu'il se produit pour d'autres domaines culturels. A Lyon, ville des frères Lumière, un autre domaine culturel très mis en valeur, le cinéma. Amaia Errecart, Philippe Fache et Marien Paris relèvent la similitude de la politique de la ville, qui :

contribue à faire de Lyon une place gastronomique de premier plan, rejoignant ainsi les grandes figures de la culture lyonnaise telles que les frères Lumière, inventeurs du cinéma dont l'héritage a contribué au rayonnement culturel de la ville, et qui font également aujourd'hui l'objet d'une valorisation événementielle à travers le Festival Lumière.²¹³

Les politiques sont parfois même convergentes : nous trouvons des menus témoignant de repas pris en l'honneur d'une manifestation culturelle pour le cinéma.

²¹¹Errecart, Amaia, Fache, Philippe, Paris, Marien, op. cit., p. 53.

²¹²SIRHA, « Nos partenaires », Lyon, extrait de site internet, (disponible sur le site <<https://www.sirha.com/fr/nos-partenaires>>).

²¹³Errecart, Amaia, Fache, Philippe, Paris, Marien, op. cit., p. 57.

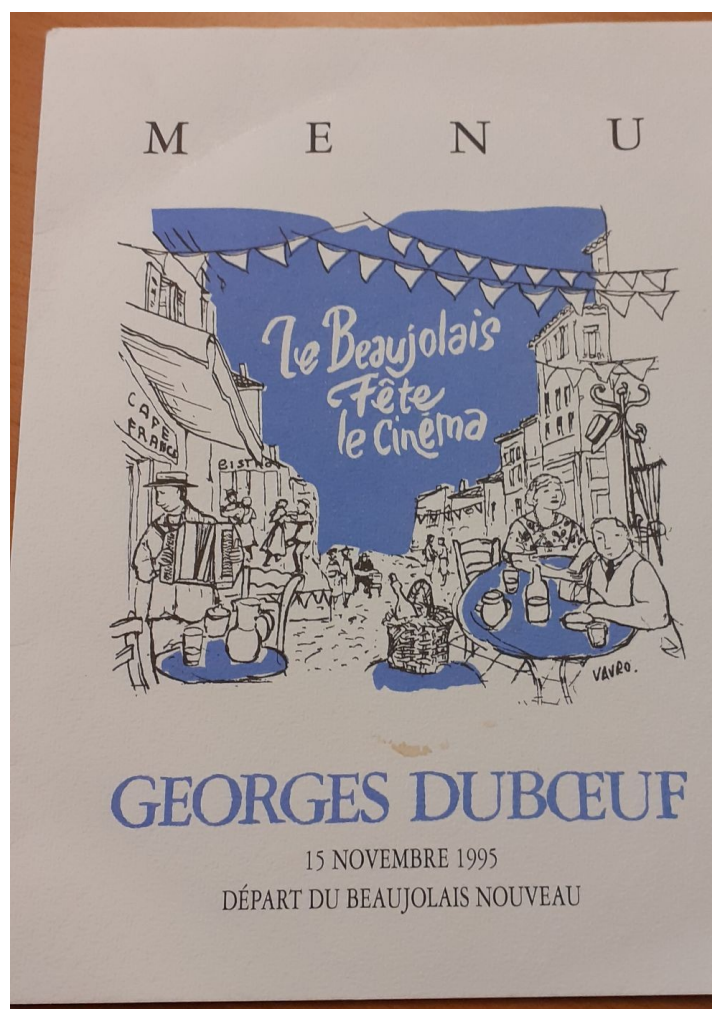


Figure 50 : Menu commandé par Georges Dubœuf, pour le beaujolais nouveau 1995, première page.

Dans les deux cas, la démarche est de valoriser les atouts historiques de la ville pour en faire des domaines porteurs de prestige.

Les maires et autres représentants officiels de la ville sont des figures bien présentes dans la collection de Christian Bourillot, convives d'honneur, leur nom est parfois mentionné sur le menu. Ils sont présents sur des menus de repas prestigieux, d'une grande importance symbolique, ou d'une grande ampleur. Le dîner hautement symbolique pour la vie gastronomique de Lyon du centenaire de la naissance de Curnonsky, est placé « sous la présidence de monsieur Louis Pradel, maire de Lyon ». Nous trouvons aussi un menu très luxueux, soutenu par la ville de Lyon, et par un très grand nombre d'organismes privés. Le menu présente une texture cuir, avec des dorures, pour un format carré. Il s'agit du menu édité à l'occasion de la soirée des trophées de la Gastronomie et des Vins données en 2009. La ville de Lyon y apparaît listée dans les « partenaires de la soirée ». De plus, le menu indique la tenue d'un discours de Guy Mathiolon, président de la Chambre de Commerce et d'Industrie. Enfin, la présence de Gérard Collomb, « sénateur-maire de Lyon et président du Grand Lyon » est indiquée sur le menu pour remettre les Trophée du Chef Espoir de l'Année. Nous trouvons aussi une mention de la participation de la Ville de Lyon dans un autre menu très symbolique, pour une très importante manifestation, puisqu'il s'agit de la onzième édition des Trophées de la Gastronomie et des Vins, donnée le 29 octobre 2018, en

hommage à Paul Bocuse. C'est encore une fois un menu luxueux, avec un format plus grand que le précédent, puisque c'est un format 21 par 29,7 cm. Il possède également une couverture en texture cuir avec des dorures. Nous y voyons le portrait stylisé de profil du défunt chef sur la couverture.

Les entreprises présentes sur les menus

Les produits alimentaires s'affichent sur les menus lyonnais

La gastronomie à Lyon est aussi soutenue par des entreprises privées, nous le voyons, en particulier sur les menus des Trophées de la Gastronomie et des Vins. En effet, comme la ville de Lyon, les entreprises du secteur de l'alimentation souhaitent que la réputation de Lyon comme une ville gastronomique soit valorisée. Elles soutiennent donc également les grandes manifestations gastronomiques de la ville. De plus, ce soutien leur permet aussi une exposition publicitaire sur les menus. Sur les menus de Christian Bourillot, nous relevons 318 entreprises différentes. Précisons que nous comptons ici les entreprises qui ne figurent pas dans le texte du menu. En effet, pour repérer les entreprises mentionnées dans le texte du menu, l'optimal serait de retranscrire le texte de tous les menus. La part des entreprises produisant vins et champagnes est donc sous-estimée, ainsi que celle des entreprises fromagères. De plus, pour les vins et champagne indiqués au menu, s'il s'agit effectivement d'une exposition publicitaire, c'est aussi un critère qui permet au convive de savoir ce qui sera servi. La plupart de ces entreprises sont en rapport direct avec le monde de la gastronomie : 22% d'entre elles vendent des produits alimentaires, et 14% des boissons. Ici, la publicité ne visent pas seulement à faire connaître la marque, et à l'inscrire dans l'esprit du convive, mais profite aussi d'un autre effet : « le menu est le média adéquat d'action directe qui répond exactement à ce que Guérin appelle « l'état de réceptivité et d'opportunité d'action » (principe qu'une salle de restaurant appelle à la commande, effet renforcé si on fait par exemple de la pub en été pour une boisson fraîche). »²¹⁴ Sur les menus, la réclame pour les produits alimentaires est donc fréquente.

La présence des sociétés de boissons, alcoolisées ou non, est très grande. Une des entreprises qui s'est fait connaître par ce biais est la Liqueur Bénédictine, dont Christian Bourillot possède un menu en couleur. Nous trouvons aussi des menus Negrita et Moët, donné au restaurant le Filet de Sole d'Albert Mennweg.

²¹⁴Bargiel, Réjane, « Le menu, un support pour la publicité », dans *Potage tortue, buissons d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Poulain, Caroline (dir), Paris, Agnès Viénot Editions, 2011, p. 62.

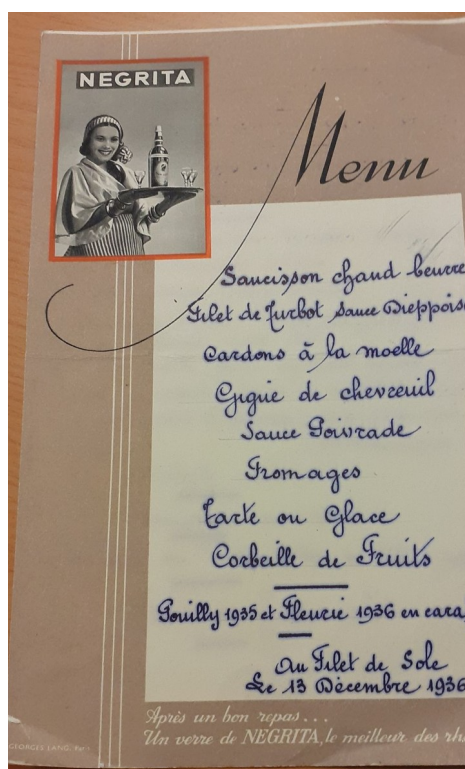


Figure 51 : menu restaurant Au Filet de Sole, 1936, menu publicitaire pour le rhum Negrita, première page.

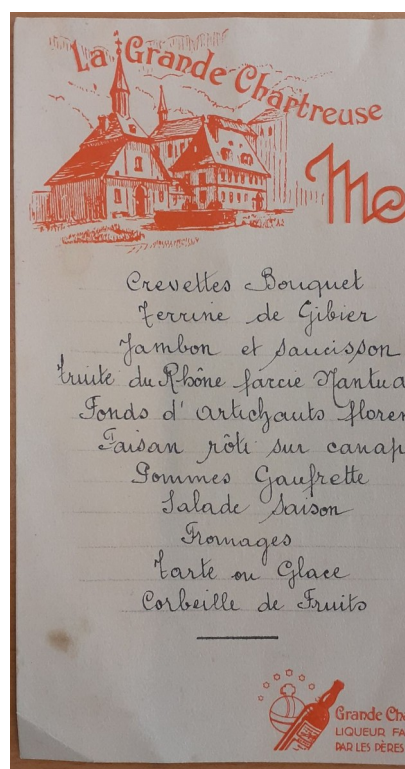


Figure 52 : menu publicitaire Le Grande Chartreuse, non-daté, première page.

L'entreprise édite plus de 650 menus entre 1894 et 1937²¹⁵. La campagne « prouve son efficacité »²¹⁶. Par nombre d'occurrences, les sociétés de boissons constituent les deux entreprises les plus représentées. L'entreprise la plus représentée, avec 16 occurrences publicitaires dans différents menus est celle des vins Georges Duboeuf, qui apparaît 16 fois. Ensuite, vient l'entreprise Perrier, avec 14 occurrences. Viennent ensuite les vendeurs de produits culinaires de luxe, avec l'épicerie fine Rougié, spécialisée dans le foie gras, avec 13 occurrences, et les fromages mère Richard, avec 10 occurrences. Produits culinaires et boissons alcoolisés sont aussi les secteurs où le plus grand nombre d'entreprises sont représentées. En effet, sur les 318 entreprises relevées, 73 sont des productrices de denrées et produits culinaires, et 46 de boissons alcoolisées. A noter que les entreprises savent que cette présence sur le menu est très importante, et démarchent les restaurants afin d'y apparaître. Christian Bourillot explique son rapport à ses agents commerciaux :

J'ai jamais voulu de participation. Ça se faisait, les marchands de limonade me prêtaient de l'argent, on faisait ce qui s'appelle des billets de fonds. Et puis, on les remboursait, ou fallait prendre toute la marchandise chez eux et selon le chiffre d'affaires on était libéré. Mais ça a duré 10 ans. Moi j'ai toujours voulu la liberté, la liberté d'entreprendre ce que je voulais dans mon établissement. C'était moi qu'était responsable, un point c'est tout. C'est une

²¹⁵Roncín, Sébastien, « Un fond d'entreprise concilier industrie et art : la liqueur bénédictine et ses menus publicitaires », dans *Potage tortue, bissons d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Poulain, Caroline (dir), Paris, Agnès Viénot Editions, 2011, p. 182.

²¹⁶Bargiel, Réjane, « Le menu, un support pour la publicité », *op. cit.*, 2011, p. 62.

Un témoignage de l'importance de la vie gastronomique dans l'espace lyonnais

question de responsabilité pour moi, et de liberté. Donc tous les gens sont venus me trouver.. Un jour il y en a un qui m'a dit, tu vas faire faillite.

Une certaine localité des entreprises

D'autre part, nous voyons surtout apparaître dans la collection de menus de Christian Bourillot des entreprises locales. Dans les dix entreprises qui reviennent le plus souvent dans les menus, trois sont des entreprises locales : les vins Georges Duboeuf, en première place avec seize occurrences, la fromagerie la Mère Richard avec dix occurrences, et la société d'organisation Sepelcom, avec neuf occurrences. La logique publicitaire est similaire à celle qui pousse les entreprises de denrée alimentaire à organiser leur promotion sur les menus. En effet, les entreprises locales qui font leur promotion sur les menus touchent une cible locale. Ainsi, nous ne voyons pas seulement des entreprises alimentaires locales, mais aussi et des entreprises de secteurs divers dont la clientèle est en majorité locale. Ainsi, nous voyons des agences de banques et d'assurances comme la Lyonnaise de Banque (CIC), ou le groupe d'assurance Apicil, ou encore la société immobilière Ric promotion de Lyon, qui a cessé son activité. La Banque Rhône-Alpes met particulièrement en avant son partenariat avec les Toques Blanches lyonnaises. La Banque Rhône-Alpes a été chargée de constituer pour l'association un « pool de partenaires », et met en contact les Toques Blanches avec plus de 600 entreprises²¹⁷. Nous avons choisi un exemple particulièrement saisissant d'une entreprise faisant sa promotion. C'est une entreprise de plomberie, Servimo. Si elle n'a aucun rapport avec la restauration, c'est une entreprise qui doit se concentrer sur une promotion à Lyon et dans les alentours.



Figure 53 : Menu restaurant Pavillon du Parc, 2003, soirée les Lions de Lyon, quatrième page.

²¹⁷Winckler, Nicolas, *Lyon People*, 164, Lyon, p. 168.

Si la ville et les entreprises soutiennent l'activité gastronomique à Lyon, certains producteurs sont vecteur de prestige, et sont donc mis en avant sur les menus des grandes tables lyonnaises.

Les ambassadeurs de la gastronomie lyonnaise : un nom emblématique sur le menu

Parmi ces entreprises, certaines sont utilisées différemment dans les menus. Elles figurent en général dans le corps du menu, et ne sont donc pas comptées dans les chiffres donnés précédemment. En revanche, elles ont un rôle important. Ce sont, comme les désigne Yves Rouèche dans son ouvrage *Histoire(s) de la gastronomie Lyonnaise*, les « ambassadeurs et ambassades de la gastronomie lyonnaise »²¹⁸. Ce sont des producteurs, dont un certain nombre sont regroupés aujourd'hui dans les Halles de Lyon. Ils ont pour point commun d'être les détenteurs de savoir-faire artisanaux attachés à des valeurs d'authenticité, de localisme. Cet artisanat préservé, souvent ancré dans une histoire familiale, leur garantit une réputation d'excellence. Leur produit a donc un caractère d'exception. Il forment un réseau et partagent un même lieu de vente, les Halles de Lyon rebaptisées Halles Paul Bocuse. Isabelle Lefort, dans un article sur les Halles rédigé pour l'ouvrage *Voyage en Gastronomie* dirigé par Julia Csergo et Jean-Pierre Lemasson, a conduit un sondage auprès des commerçants des Halles de Lyon. Plus de la moitié d'entre eux considèrent qu'ils mettent en vente des produits « gastronomique », et 75% des produits « de luxe »²¹⁹. Producteurs célèbres, leur présence au menu présente donc un double avantage. Indiquer le nom d'un de ces grands producteurs, sur les menus, c'est un type d'argument d'autorité, qui indique au mangeur qu'il va se retrouver devant un mets exceptionnel, et qui en trouve une garantie dans la réputation de l'entreprise. Pour les entreprises, c'est une exposition publicitaire supplémentaire. De plus, ces producteurs profitent de l'aura des plus grands noms de la cuisine lyonnaise, essentiellement Paul Bocuse, ce qui sert aussi d'argument d'autorité pour asseoir leur réputation.

La Mère Richard

La plus célèbre de ces producteurs, c'est sans doute la fromagère Renée Richard, décédée en 2014, après avoir transmis l'entreprise familiale à sa fille, également nommée Renée Richard. Yves Rouèche retrace l'importance du personnage, qu'elle a su transmettre à son entreprise. Il signale aussi d'emblée l'importance de sa collaboration avec Paul Bocuse : « elle était le fournisseur officiel de Paul Bocuse en saint-marcelin et un véritable monument des Halles de Lyon »²²⁰. Son nom, sa marque est tout particulièrement mis en valeur par la collectivité : « en 2016, le parvis des halles est [...] rebaptisé parvis Renée Richard dite la Mère Richard »²²¹. Elle est très présente dans les menus, particulièrement sur les menus du restaurant Paul Bocuse. Nous pouvons donner deux exemples représentatifs des types de mentions où l'on repère la fromagerie Renée Richard. Nous la retrouvons par exemple dans un menu donné en 1992 au restaurant Paul Bocuse et illustré par Alain Vavro, qui propose aux convives du « saint-marcellin de la Mère Richard ». Nous la retrouvons aussi dans des manifestations

²¹⁸Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 161.

²¹⁹Lefort, Isabelle, « Les Halles de Lyon : miroir de la gastronomie Lyonnaise ? » dans *Voyages en gastronomie*, Csergo, Julia (dir), Lemasson, Jean-Pierre (dir.), Paris, Autrement, 2008, p.162.

²²⁰Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 168.

²²¹Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 70.

Un témoignage de l'importance de la vie gastronomique dans l'espace lyonnais

internationales, comme à la Coupe du monde de la pâtisserie, en 2001, ou le menu indique une « sélection de fromages de la Mère Richard ». L'histoire de Renée Richard explique sa place de fromagère la plus célèbre de Lyon. Elle naît à Lyon en 1928 de parents charcutiers-rôtisseurs. Elle achète sa fromagerie en 1967, aux Halles des Cordeliers. Elle se spécialise dans l'affinage du saint-marcellin, mettant au point une méthode pour produire des fromages coulants à cœur, innovante par rapport à la tradition, qui favorise les saint-marcellins secs. Fournisseuse de Paul Bocuse, son nom devient très célèbre. Comme toujours, les acteurs de la cuisine lyonnaise forment un réseau : Yves Rouèche relève que : « Paul Bocuse et René Richard se connaissent depuis longtemps, leurs mères respectives ayant travaillé ensemble par le passé »²²². Paul Bocuse innove alors là aussi, en faisant préciser sur ses menus la provenance des fromages : « Paul Bocuse est le premier à indiquer sur la carte de son restaurant le nom de la créatrice des saint-marcellin qu'il propose à ses clients sous l'intitulé « saint-marcellin de la Mère Richard » »²²³. D'autre part, son succès et sa position d'ambassadrice du fromages lyonnais lui vient aussi d'un savoir-faire en marketing « unique à l'époque »²²⁴ : « elle crée sa marque et son logo, qu'elle fait figurer sur un papier d'emballage à l'enseigne de la Mère Richard. »²²⁵. Succès de marketing, partenariat avec Paul Bocuse, elle connaît un grand succès, et de nombreuses maisons se fournissent chez elle. Pour son très grand succès et son savoir-faire unique, elle est médaillée, et

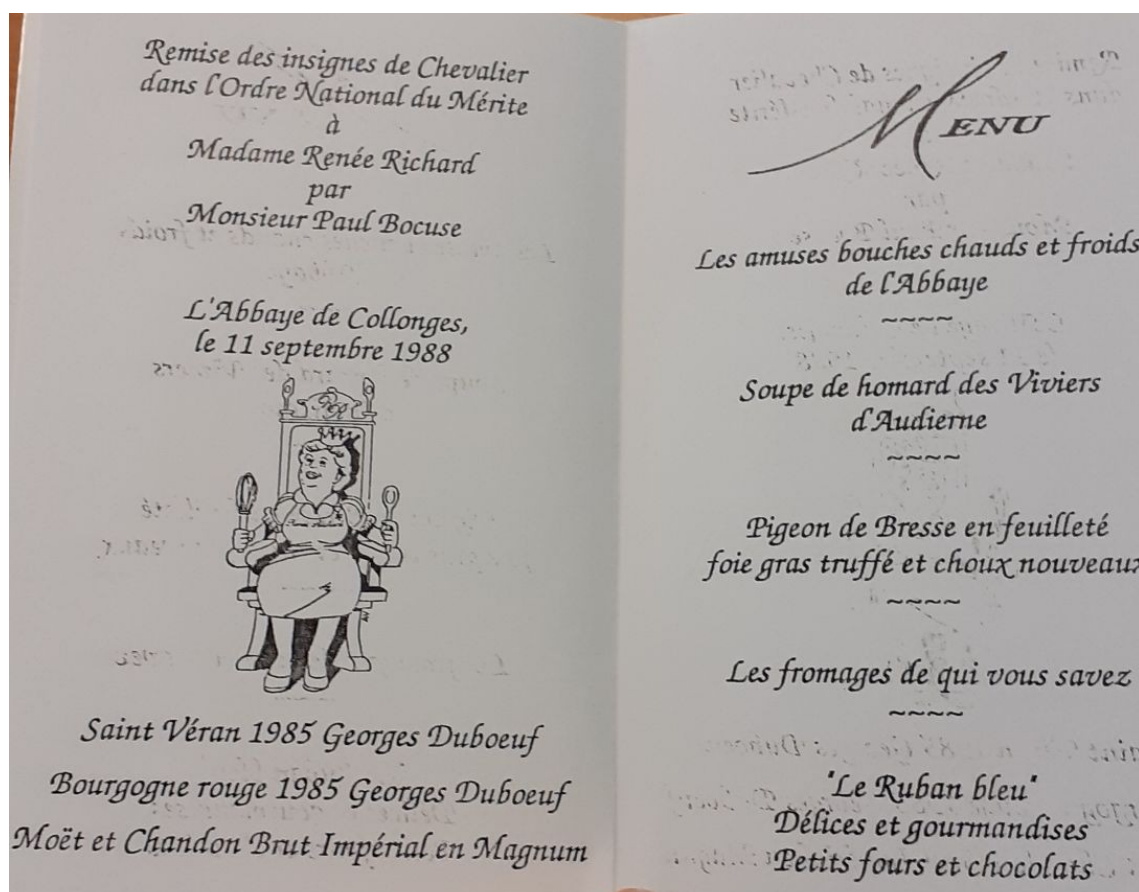


Figure 54 : menu restaurant Paul Bocuse, 1988, remise de médaille à Renée Richard, deuxième et troisième page.

²²²Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 164.

²²³Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 167.

²²⁴Ibid.

²²⁵Ibid.

Renée Richard reçoit les insignes de Chevalier de l'Ordre National du mérite. Elle est représentée comme on l'appelle parfois « la reine du saint-marcellin »²²⁶. On la reconnaît sur le dessin, et elle a en guise de *regalia* un fouet et une cuillère.

Les autres producteurs, de grands noms, mais une présence plus ponctuelle

La fromagerie la Mère Richard est de très loin la fromagerie qui revient le plus dans les menus, et certainement l'entreprise que l'on voit le plus dans le corps du texte. Son saint-marcellin est un produit iconique. Grâce à son association avec Paul Bocuse, et son savoir-faire marketing en avance sur les techniques de son époque, elle est l'une des productrices les plus emblématiques. A ses côtés, nous trouvons aussi dans la collection de Christian Bourillot d'autres producteurs de sa génération, qui sont souvent également installés aux Halles de Lyon, lieu qui concentre tous ses produits assez onéreux, et leur donne un lieu de valorisation, fréquenté par un public qui s'attend à les trouver là. Si Renée Richard est mise en avant presque dans tous les menus de Paul Bocuse, elle n'a pas exactement la même position de leader que lui, mais bénéficie indéniablement d'une exposition médiatique bien supérieure à celle des autres producteurs. Nous allons présenter quelques-uns de ces producteurs, car ils apparaissent dans la collection de Christian Bourillot, et font partie du réseau qui unit les acteurs gastronomiques de Lyon.

²²⁶Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 168.



Figure 55 : menu restaurant Léon de Lyon, réunion du Club des Dix, 2007, quatrième page.

Un des menus, une réunion du club des dix mettant en valeur les bistrots de cuisinier fait une liste de nombre de ces fournisseurs célèbres de Lyon.

On y voit la charcuterie Sibilía, une enseigne établie par le travail de Colette Sibilía, née Colette Raynaud en 1933²²⁷. Dans le domaine de la charcuterie, nous voyons aussi apparaître le nom de Bobosse, surnom de René Besson, spécialiste des andouillettes²²⁸.

²²⁷Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 168.

²²⁸Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 173.

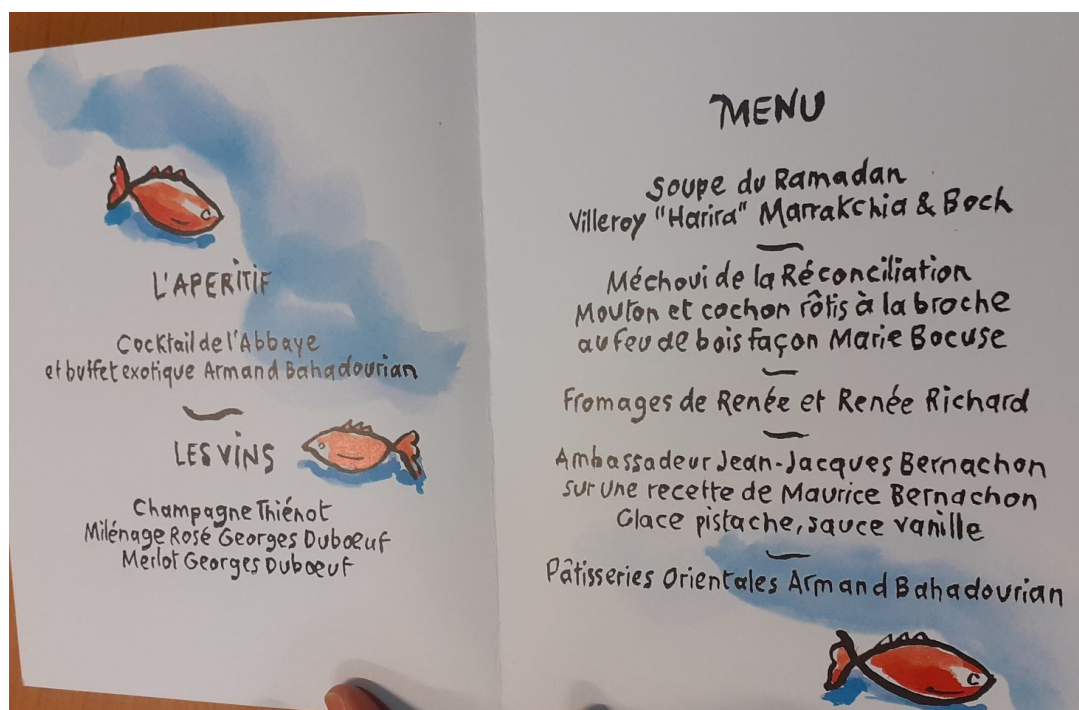


Figure 56 : menu restaurant Paul Bocuse, 2002, anniversaire, deuxième et troisième pages.

Nous voyons également d'autres noms, comme, Armand Bahadourian. Armand Bahadourian est spécialisé dans la vente d'épices, ayant repris l'affaire de son père, Djebraïl Bahadourian, qui a ouvert l'échoppe en 1929. Eux aussi sont honorés par la ville de Lyon, qui a fait baptiser « la place qui fait face au magasin Bahadourian « place Djebraïl Bahadourian » en 2003 »²²⁹.

Producteur très présent, nous pouvons aussi trouver de nombreux menus mentionnant le nom de l'entreprise Bernachon, le « pape du chocolat »²³⁰, très lié à Paul Bocuse qu'il accompagne lors de sa remise de la Légion d'Honneur de 1975, concevant un dessert pour Valéry Giscard d'Estaing qui reste à la carte du restaurant Paul Bocuse, le Président.²³¹ L'entreprise perdure depuis trois générations, et Maurice puis Jean-Jacques Bernachon sont des membres réguliers du Club des Dix, ce qui fait qu'ils sont très présents dans la collection de Christian Bourillot.

Enfin, très présent lui aussi, mentionnons le producteur de vins du Beaujolais Georges Dubœuf, « promoteur »²³² du Beaujolais, qui a permis un renouveau du cru dans les années 1980, en organisant une opération marketing de grande ampleur en 1986²³³. Nous le voyons souvent dans la partie dédiée aux vins des menus, mais il édite également plusieurs menus pour le beaujolais nouveau.

Ces grands « ambassadeurs » constituent des marqueurs de l'identité gastronomique lyonnaise, grâce à leur grande notoriété. Isabelle Lefort note la très grande importance de ces enseigne dans le paysage gastronomique lyonnais :

²²⁹Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 197.

²³⁰Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 178.

²³¹Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 181.

²³²Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 197.

²³³Ibid.

Un témoignage de l'importance de la vie gastronomique dans l'espace lyonnais

Les grands noms des Halles lyonnaises *Sibilla* (charcuterie), *Pupier* (poissonnerie), *Bobosse* (andouillette), *Maréchal* (fromagerie), *La Mère Richard* (fromagerie et spécialiste du saint-marcellin), que se fournissent les grandes tables lyonnaises (des affiches signalent « fournisseur de... »), là que se tisse le réseau entre fournisseurs et cuisiniers, que réside le creuset de la gastronomie lyonnaise, le sanctuaire de l'authenticité gastronomique lyonnaise.²³⁴

En conclusion, nous souhaitons souligner que nous trouvons beaucoup moins ces producteurs que Renée Richard, dont le nom est véritablement utilisé pour le prestige qu'il apporte, à l'exception peut-être de George Duboeuf, qui produit beaucoup de menus, pour des événements à but promotionnel. Nous voyons aussi que seulement un ou deux producteurs de chaque type de produit se démarque, malgré la myriade de charcutiers fromagers de Lyon. Ces entreprises sont mises en valeur par un produit emblématique, les saint-marcellins de la Mère Richard, ou le saucisson cousu à la maison de Sibilla.

Toutes ces grandes maisons, pour être mise en valeur sur les menus, dépendent d'un corps de métier qui est tout autre, les imprimeurs.

La localité des entreprises d'impression

Nous voyons également une autre catégorie d'entreprise lyonnaise sur un grand nombre de menus, les imprimeries. Ce sont des imprimeurs spécialisés dans les travaux de ville, qui sont en contact direct avec leur clientèle. Puisque la carte doit changer régulièrement dans les restaurants, et que les menus sont souvent des travaux en plus à réaliser, les restaurateurs travaillent avec des imprimeurs locaux. Christian Bourillot décrit ce processus.

La première fois ça coûte un peu d'argent. J'ai encore les feuilles en plastique avec le monogramme CB. Je les donnai à l'imprimeur, il me les rendait. Ça m'a servi de sigle. Très simple. j'ai pas la tête trop compliquée et je suis pas embêté par l'intelligence, les chiffres je les ai pas dans la tête, mais pour faire les menus... peut-être 800 francs, à chaque impression. De la belle impression, en couleurs, il gardait les matrices, c'était au plombs.

Je travaillais avec un imprimeur de Villeurbanne, il faisait ceux de Nandron aussi. je me rappelle plus son nom, ça faisait 25 ans que je ne les avais pas revu. Il était imprimeur dans une petite rue, il faisait de l'imprimerie un peu comme ça quoi. Il travaillait beaucoup, parce qu'il faisait des trucs que personne ne voulait faire, il avait des vieilles machines et des nouvelles machines. C'était lui qui faisait les ouvertures en papier galcés aussi.

Nous retrouvons donc dans les menus de la collection de Christian Bourillot un certain nombre d'imprimeurs. Ce sont, le plus souvent, des imprimeurs spécialisés dans les travaux de ville, disposant du matériel pour produire des documents luxueux, en couleur, avec du gaufrage, ou encore des dorures. ou encore l'établissement de photomécanique Bunaud.

Des imprimeries fermées ou reconverties

Certains établissements sont aujourd'hui fermés. Nous trouvons notamment l'imprimerie Rechagnieux sous le nom de Rechagnieux offset Tarare, dont les sièges se trouvent à Pontcharra-sur-Turdine, elle aussi une imprimerie familiale. L'imprimerie

²³⁴Lefort, Isabelle, « Les Halles de Lyon : miroir de la gastronomie Lyonnaise ? » *op. cit.* p. 166.

Sezanne, qui fournit un menu pour la « nuit de lumière Novotel » à Bron, est liquidée en 2004.

Thierry Noël, nommé PDG en septembre dernier pour la redresser, a procédé en début d'année à un plan social réduisant les effectifs de plus de 40 %. « Aux nombreuses tracasseries administratives ayant freiné ou interdit certains licenciements se sont ajoutés la perte d'un contrat de 1,3 million d'euros avec Hewlett-Packard et des mois de mai et juin très mauvais. La région Rhône-Alpes est suréquipée dans notre métier »²³⁵

Quand à l'imprimerie Lorge, dont nous avons un menu datant de 1937, fondée en 1916 par Johanny Lorge, elle se choisit en 2000 de se concentrer uniquement sur l'impression d'étiquette²³⁶.

La spécialisation de certains imprimeurs

Enfin, nous retrouvons, logiquement, les entreprises spécialisées dans les menus et autres travaux de ville. Nous trouvons ce profil d'entreprise avec Valette, entreprise fondée en 1908. Elle met elle aussi en avant une « tradition d'entreprise familiale », même si la famille Callot a succédé en 1974 aux Valette, ainsi que la maîtrise des « toutes dernières technologies »²³⁷ (site de l'entreprise). Il vante leur « service complet du début à la fin de la chaîne graphique » et leur spécialité « relief, dorure à chaud, gaufrage ». Nous trouvons également l'entreprise Malinvaud, entreprise familiale également très implantée à Lyon. En 2001, Jean-Paul Malinvaud apparaît dans un article du Progrès, et représente déjà la quatrième génération à diriger l'affaire familiale. Ses partenariats avec les grands noms de la gastronomie lyonnaises sont remarquées :

Jean-Paul Malinvaud tient ces techniques de l'estampe, de la taille douce, du gaufrage qui de l'ouvrage original « rendent » la matière, l'authenticité. « Il faut savoir être efficace, rapide mais il faut aussi savoir peaufiner un travail celui d'un artiste, qu'il s'appelle Drevet, Vavro ou Puvis, d'une organisation mondiale comme l'ONU ou l'UNICEF, d'une grande maison de vins, de couture ou de bijoux ou d'une grande famille » explique-t-il. « Avec celle de Monaco, Jean-Paul Malinvaud invite aux bals, trophées et championnats par bostols interposés. Une affaire de carton, gravé en lettres d'or qui permet de jouer dans la cour des grands.. Toujours présent là où il faut à l'instant précis, hier à l'Auberge de Collonges pour sceller la fameuse plaque du Bocuse d'Or. »²³⁸

Enfin, 13 menus de la collection de Christian Bourillot ont été édités par une société qui s'est spécialisée dans l'impression pour les restaurateurs, l'Art du menu André Forest. L'entreprise, fondée à Lyon, implantée à Chassieu depuis 1999, et est une entreprise familiale, en activité depuis 1963. Un article du Progrès témoigne de son succès, en donnant comme indication « *établissements de prestige parmi les 2 800 clients* ». Elle a l'avantage de proposer des articles divers pour les

²³⁵Depagneux, Marie-Annick, « L'imprimerie Sézanne en liquidation judiciaire », Les Echos, Lyon, 2004, (disponible sur le site < <https://www.lesechos.fr/2004/07/limprimerie-sezanne-en-liquidation-judiciaire-644228>>) [consulté en juin 2021].

²³⁶Lorge, « Histoire : Imprimeur depuis 1916 », extrait de site internet, (disponible sur le site < <http://www.lorge.fr/histoire/>>) [consulté en juin 2021].

²³⁷Imprimerie Valette, « L'imprimerie Valette », extrait de site internet, (disponible sur le site <<http://imprimerie-valette.com/limprimerie/>>) [consulté en juin 2021].

²³⁸Le Progrès, « Jean-Paul Malinvaud : l'impression comme mode d'expression », *Le Progrès*, Lyon, 2001, (disponible sur le site <https://nouveau-europresse-com.docelec.enssib.fr/Link/ENSSIBT_1/news/%c2%b720010130%c2%b7PR%c2%b7980922>) [consulté en juin 2021].

restaurateurs, (« porte-menu, des livres de cave, des porte-addition, des parures de bureau, des sous-main, ainsi que des pochettes à couverts ou encore des menus lumineux à Led »²³⁹) ce qui explique son succès durable. La société dépasse aujourd'hui le lyonnais en termes de clientèle, et se tourne vers l'exportation.

Nous voyons donc que Lyon est présente partout, au centre de la collection de menus de Christian Bourillot. Mais d'une part, nous y trouvons aussi des menus issus du reste de la région d'Auvergne-Rhône-Alpes, et d'autre part, nous pouvons constater que les terroirs autour de Lyon ont une importance très grande dans la gastronomie de la métropole.

B. LYON ET SON GARDE-MANGER, LE DOMAINE DES TERROIRS.

En abordant la cuisine de Lyon, la question du rapport au terroir se pose immédiatement. Ce rapport au terroir est aussi à mettre en corrélation avec le statut de la cuisine lyonnaise, par rapport au reste de la cuisine française. Culinaires parlant, même si Lyon est une des plus grandes villes de France, Lyon n'est pas Paris, dont les pratiques culinaires sont une exception. La cuisine de Lyon se retrouve donc à être une cuisine de province, et cela change le rapport des chefs quant à l'expérimentation culinaire. Christian Bourillot s'exprime sur cette exception qu'est la cuisine parisienne :

La cuisine parisienne n'était pas pareille, parce que la cuisine parisienne était une cuisine qui changeait tous les jours, donc il fallait absolument travailler à Paris. Mais selon l'Escoffier.

A Lyon, l'identité ne se retrouve pas dans l'innovation. Nous nous retrouvons alors avec une très grande métropole qui se tourne systématiquement vers le terroirs, en plus de ses propres spécialités héritées de la cuisine bourgeoise et populaire, pour constituer son identité gastronomique, et donc son attractivité. L'apport de produits des terroirs fortement identifiés comme tel dans la gastronomie lyonnaise est remarquée, dès le sacre du critique culinaire Curnonsky de la ville de Lyon comme capitale gastronomique. Curnonsky déclare « Lyon est aussi capitale de la gueule pour une raison géographique. Elle est placée de telle sorte qu'elle a, à sa porte, les pays producteurs des grandes denrées gastronomique ».

La notion de terroir : différentes définitions correspondant à une variété d'enjeux

Le terroir est une notion qui peut prendre différents sens. Gérard Beudet en donne les acceptions les plus courantes. D'après ses mots, le terroir est :

une unité physique de taille variable dotée d'un certain potentiel agricole (terroir de fond de vallée, de versant de montagne, de plaine, de butte, etc.), le terme renvoie en d'autres circonstances à un espace aménagé dont les caractères résultent de l'effet combiné du potentiel des sols et des pratiques culturelles adoptées par les populations locales (terroir irrigué, en terrasse, viticole, etc.). Si le terme a surtout été utilisé par les géographes pour désigner une étendue de pays qui présente une certaine homogénéité biogéographique et agronomique, il a aussi été retenu pour rendre compte par extension de particularités culturelles locales, notamment langagières, religieuses, architecturales. Enfin, le terme peut signaler une filiation avec

²³⁹Belda, Philippe, « Chassieu : L'art des menus de luxe avec la société Forest », Le Progrès, Lyon, 2004, (disponible sur le site <https://nouveau-europresse-com.docelec.enssib.fr/Link/ENSSIBT_1/news%c2%b720140131%c2%b7PR%c2%b72712997387769>) [consulté en juin 2021].

un habitat et un environnement socioculturel donnés ; c'est ainsi qu'on parlera de littérature du terroir.²⁴⁰

D'un point de vue gastronomique, le terroir est donc l'alliance entre une particularité territoriale, et les savoir-faire, qui influencent tous deux le produit pour le rendre unique. L'idée de terroir, si elle est loin de constituer une définition absolue et définitive, peut donc prendre plusieurs sens. Cela permet aux terroirs d'être le territoire d'enjeux culturels et identitaires. Les enjeux liés aux terroirs sont si importants que sur le plan économique, les terroirs sont encadrés par des labels qui garantissent la provenance des produits. En 2005, dans le cadre du projet « Lyon 2020 », un groupe de travail pour favoriser le développement de la gastronomie à Lyon est constitué, dirigé par Jean-Michel Daclin, vice-président du Grand Lyon, chargé de la coopération décentralisée et du rayonnement international de l'agglomération. Ce groupe de travail produit plusieurs rapports, disponible sur le site de la Direction de la Prospective et du Dialogue Public du Grand Lyon, Millénaire 3. Le rapport final, « Lyon 2020, capitale mondiale de la gastronomie » insiste aussi sur les marqueurs de la qualité de la production de ces terroirs, incarnés par les appellations contrôlées, pour protéger les produits.

La qualité de la production agricole est attestée par le fait que 80 % de la surface agricole de la région est concernée par les AOC. Cela représente 58 AOC et le tiers des exploitations de la région. Deux domaines d'excellence se détachent : les fromages (11 AOC, soit 26 % des AOC de France en matière de fromages, ce qui fait de Rhône-Alpes la première région pour la diversité fromagère) et les volailles (2 seules AOC françaises de volailles).

Cependant, ces labels se révèlent surtout utiles pour la grande distribution. En effet, ils apparaissent peu sur les menus, remplacés le plus souvent par la mention d'un producteur. Peut-être sont-ils jugés redondants sur un menu, car le convive sait que le chef a choisi les meilleurs produits.

Dans une époque où la traçabilité des produits, les appellations d'origine contrôlée, deviennent un enjeu économique et touristique, l'enjeu du rapport entre Lyon et les terroirs qui produisent les produits qui sont consommés est capital. Delphine Balvet, pour le rapport « Les Productions locales et traditionnelles, dans l'agglomération lyonnaise. Premier état des lieux et perspectives », écrit :

« En fait, quand on regarde attentivement les éléments qui font de Lyon une place importante dans le domaine de la gastronomie, il apparaît que cette ville doit beaucoup à sa situation géographique. En effet, au cœur d'une région aux caractéristiques agricoles et alimentaires variées, elle tire parti de la diversité biologique et culturelle qui l'entoure. Ainsi, la cuisine lyonnaise ne serait pas ce qu'elle est sans les produits traditionnels de la Bresse, de la Dombes, du Dauphiné, des monts du Lyonnais, etc. »

Les terroirs autour de Lyon

L'accent mis sur les terroirs qui sont autour de Lyon est en partie dû à l'importance historique des routes commerciales qui se croisent à Lyon. Yves Rouèche le relève dans son ouvrage, *Histoire(s) de la gastronomie Lyonnaise*, et

²⁴⁰Beudet, Gérard, « La géographie du tourisme gourmand », dans *Téoros*, Montréal, Téoros, 2006, p. 2., (disponible en ligne <<https://journals.openedition.org/teoros/1298#entries>>), [consulté en juin 2021].

écrit ceci au début d'un chapitre sur les terroirs qui fournissent les produits du répertoire de la cuisine lyonnaise :

Depuis l'Antiquité, avec la création de quatre voies romaines reliant Lyon à Rome, Cologne, Brest et Bordeaux, la ville est un carrefour de communication. Lyon est implanté au carrefour de la Saône et du Rhône, facilitant au transport de marchandises par voie fluviale et surtout lui ouvrant les portes de la Méditerranée²⁴¹

Bruno Benoit, dans un rapport pour l'initiative Lyon 2020 note que Lyon est aujourd'hui encore au centre d'un réseau commercial très bien construit :

Le carrefour lyonnais et plus largement régional voit se recouper tout un ensemble d'axes porteurs de produits du terroir. Du nord au sud, de la Bourgogne à la vallée du Rhône, le couloir des vins, d'ouest en est, du Massif central aux Alpes, la transversale des fromages et des eaux minérales, du nord-ouest au sud-est, du Charolais au Dauphiné, la diagonale de la viande, des noix et des plantes aromatiques, et enfin, du nord-est au sud-ouest, de la Bresse au Vivarais, l'autre diagonale, celle de la volaille, des poissons, des grenouilles, du gibier et des fruits. A cette excellente situation régionale, il faut ajouter depuis la deuxième moitié du XIX^e siècle, et l'établissement de la ligne ferroviaire PLM, puis le développement des moyens de transport, un accès facilité au marché national et international qui a enrichi sa palette de produits et de saveurs. Le marché de gros à Perrache, pas loin de la gare, est devenu la deuxième plate-forme pour les produits alimentaires en France après Rungis.²⁴²

La situation géographique de Lyon permet aussi à la ville d'être entourée par des paysages et des sols d'une grande diversité. Dans l'ouvrage *Rhône-Alpes géographie d'une région gourmande*, Françoise Petit décrit la structure géographique de la région qui permet cette diversité.

un fleuve structurant sa géographie, son parrain fort relief, avec les Alpes, le Jura, et le Massif Central, des zones montagneuses qui est 65 % de son territoire, près de la moitié des terres rhônalpines se situent à plus de 500 m d'altitude. Les paysages oscillent entre plane, Coline, vallée profonde et hauts sommets.²⁴³

Elle conclut donc : « cette mosaïque de paysage crée une multitude de produits et de saveurs », et ajoute « son caractère unique est accentuée par la présence de divers climat, marqué côté ouest par l'effet océan Atlantique et côté sud par la proximité de la Méditerranée ». Dans le rapport final, synthétisant les résultats du groupe de travail, rédigé par Emile Hooge, Cédric Polère et Ludovic Viévard, le rapport entre Lyon et ses terroirs est qualifié de « péri-féerie »²⁴⁴. Les auteurs décrivent les terroirs concernés par cette interaction avec Lyon :

Cette périphérie... j'allais écrire cette « péri féerie » ! à laquelle on ne saurait guère imposer des limites nettement géographiques, comprend, autour du Lyonnais proprement dit, le Vivarais, le Beaujolais, le Forez, les Dombes, le Bugey, le Valromey, la Bresse, la partie rhodanienne du Dauphiné, le Mâconnais et ce pays de Louhans qui fournit à Lyon ses incomparables poulardes. De Mâcon à Vienne, de Saint-Agrève à Belley et à Gex, triomphent le même culte de la bonne chère, la

²⁴¹ Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 145.

²⁴² Benoit, Bruno, *Lyon et ses produits du terroir*, Lyon, Millénaire 3, 2006, (disponible sur le site <<https://www.millenaire3.com/ressources/lyon-et-ses-produits-du-terroir>>) [consulté en juin 2021].

²⁴³ Petit, Françoise, *Saveur Rhône-Alpes - Géographie d'une région gourmande*, Paris, Glénat, 2014, p. 16.

²⁴⁴ Hooge, Emile, Viévard, Ludovic, *Lyon 2020 : capitale mondiale de la gastronomie*, Lyon, Millénaire 3, 2007, p. 17, (disponible sur le site <<https://www.millenaire3.com/ressources/lyon-2020-lyon-capitale-mondiale-de-la-gastronomie>>) [consulté en juin 2021].

passion de la table, le goût d'une cuisine à la fois simple et raffinée, dont les éléments essentiels ne diffèrent que peu de la cuisine lyonnaise.

Cette alliance entre métropole et campagne est donc essentielle à l'identité gastronomique de Lyon. Christophe Marguin, dans une interview donnée dans le cadre de Lyon 2020 la décrit comme la plus grande force pour que le lyonnais reste une région forte au niveau de la gastronomie. Nous lisons, dans cette interview menée par Ludovic Viévard :

En France, la capitale de la gastronomie, c'est Lyon. Il est vrai que deux régions en particulier, l'Alsace et la Provence Alpes-Côte d'Azur, nous attaquent sur ce terrain. Mais nous avons la particularité d'être une ville, une ville au centre d'un territoire. [...] Si Lyon a cette réputation, c'est parce qu'elle est située au cœur d'une région unique. A l'intérieur d'un cercle tracé autour de Lyon, on trouve des bœufs du Charollais, des volailles de Bresse, des poissons de Saône, les vins du Bugey, du Beaujolais, des côtes du Rhône, des fruits et des légumes de la vallée du Rhône

Nous trouvons un rapport de l'initiative Lyon 2020 entièrement consacré à cette interaction entre Lyon et ses terroirs, intitulé « Lyon et ses produits du terroir », rédigé par Bruno Benoit. Il nous permet d'identifier dans le détail cet apport du terroir pour la cuisine lyonnaise. Bruno Benoit décrit ces produits, qui sont à la base de la cuisine lyonnaise, et que nous retrouvons presque systématiquement dans les menus de la collection de Christian Bourillot :

Les lentilles du Puy-en-Velay en salade, le maïs de la Bresse pour faire des soupes, « les dents de lion » ou pissenlits trouvées un peu partout pour la salade ou encore le fromage fort fabriqué avec des vieux fromages. Parallèlement, il y a tous les produits fondamentaux de la cuisine bourgeoise lyonnaise, parmi eux les poulets de Bresse et la crème de cette riche plaine, les brochets du Rhône et de la Dombes qui enfantent la quenelle, mais aussi les anguilles de la Saône pour faire une bonne matelote, l'omble chevalier et la perche des lacs de Savoie, la viande bovine du charolais, les agneaux du Tricastin, les truites de la rivière d'Ain, les écrevisses du Jura, les grenouilles, les carpes et le gibier de la Dombes, les dindes de Crémieu, les cardons du Lyonnais, le St-marcellin du Dauphiné, la fourme du Forez, le Saint Nectaire et le bleu d'Auvergne, le reblochon et le beaufort savoyards, le bleu du pays de Gex, les cerises de la vallée de la Brévenne ou encore les fraises de Thuirins, les noix de Grenoble et les marrons d'Ardèche.

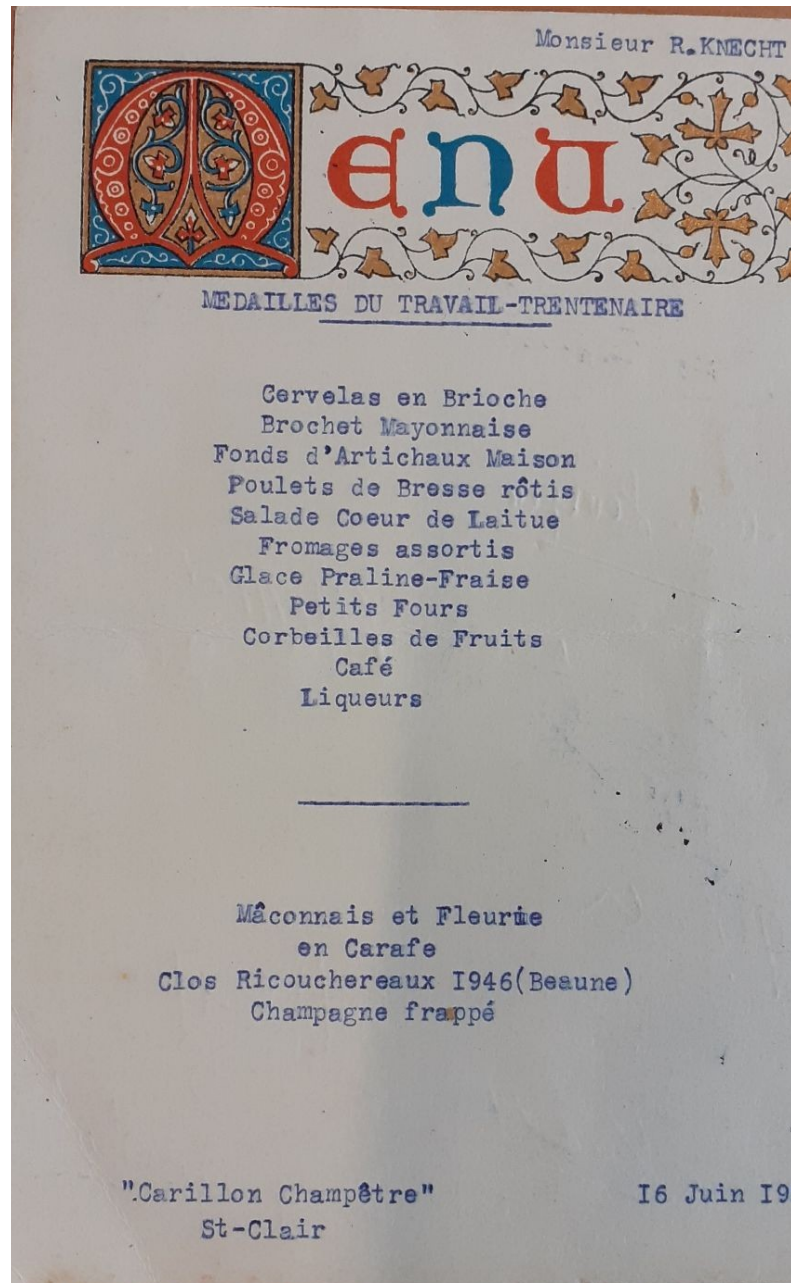


Figure 57 : menu 1951, première page.

Sur ce menu de 1951, très lyonnais, nous voyons apparaître le poulet de Bresse et le brochet. Nous voyons donc que la volonté de valoriser les terroirs s'inscrit dans le temps long, à Lyon. Cependant, cette valorisation dans les menus se manifeste plus fortement sur les menus récents. Nous voyons notamment apparaître des indicateurs géographiques plus précis, comme des noms de commune, ou de producteurs. Nous trouvons donc des menus exceptionnellement soigneux dans leur énonciation de la provenance des produits, comme ce menu familial (le repas célèbre à la fois un anniversaire de mariage et l'anniversaire du marié) de 1990.

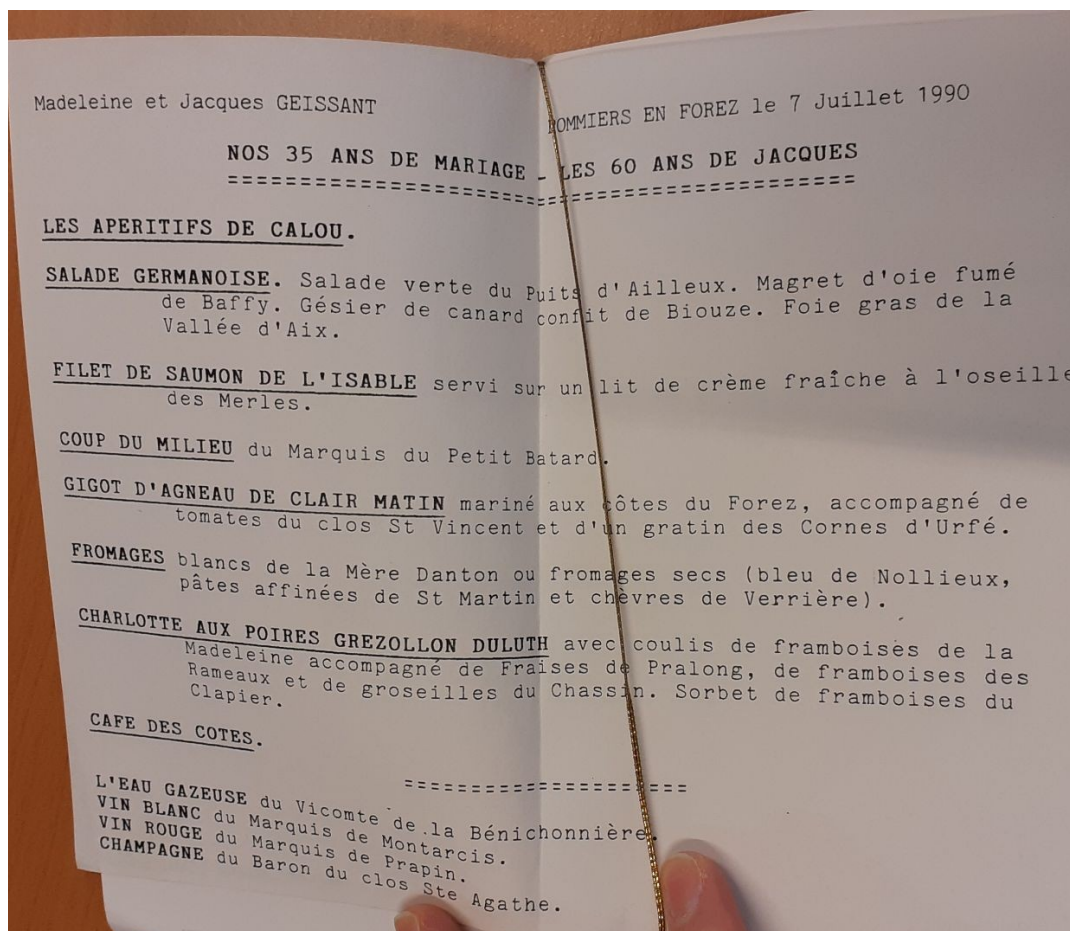


Figure 58 : menu de trente-cinq ans de noces et d'anniversaire, 1990, deuxième et troisième pages.

Le soin apporté au détail de la description est très grand, si bien que le menu utilise une mise en page assez atypique, avec le texte qui s'étale sur l'ensemble de la deuxième et de la troisième page.

Les cuisiniers et les terroirs

De plus, les cuisiniers de Lyon entretiennent une relation privilégiée avec ces producteurs locaux qui pérennisent ce savoir-faire du terroir. Christian Bourillot a une très bonne connaissance de la région, qu'il a parcouru en temps que membre du syndicat de l'hôtellerie :

Vous savez, je connais toutes les communes du Rhône, j'étais responsable de la profession, j'ai fait toutes les communes, tous les quartiers. Je connais beaucoup, beaucoup de restaurants. J'ai assumé ma responsabilité.

La nouvelle génération de cuisiniers, représentée dans l'initiative Lyon 2020 par Alain Alexanian, chef à l'Alexandrin, à Lyon, est plus que jamais consciente de cette importance du terroir. Alain Alexanian le revendique lors de cet entretien mené par Ludovic Viévard.

Il faut garder ce qu'il y a de meilleur dans la cuisine, c'est-à-dire le produit. C'est la Bresse, l'Ain, la Savoie, etc. Rhône-Alpes est tellement riche en produits variés et de qualité que l'on n'a presque pas besoin d'aller chercher ailleurs des produits qui ne correspondraient d'ailleurs pas à la Région.

Un témoignage de l'importance de la vie gastronomique dans l'espace lyonnais

Quand je peux avoir des poissons de lac, omble chevalier, féra du lac, perche, etc., je me dois de mettre en avant ces poissons, et pas du homard ou du saumon !

Qu'est-ce que c'est pour vous qu'une cuisine de terroir ?

C'est une cuisine qui met en avant les produits de la terre régionale. J'ai 49 producteurs de légumes bio qui produisent presque exclusivement pour moi. Ça c'est de l'ancrage dans le territoire.

Mais des légumes, on peut en trouver dans toute la France ! Est-ce qu'il y a encore une spécificité de la cuisine lyonnaise ?

Bien sûr ! Tout ce qui correspond géographiquement à la Région Rhône-Alpes. On a des fromages fabuleux, des poissons hors normes, comme l'omble chevalier que l'on ne trouve qu'ici. Il y a aussi la carpe, qui a fait l'identité culinaire de la région. Derrière ces produits, il y a des pêcheurs, des éleveurs, des agriculteurs, des producteurs de vins, etc. Ce sont eux la richesse de la Région. Nous ne sommes que les derniers maillons de cette chaîne. La cuisine de Rhône-Alpes c'est ça.²⁴⁵

Cette entrevue témoigne de l'importance croissante pour la nouvelle génération de cuisiniers de l'ancrage dans le terroir en utilisant en priorité des produits locaux. Cela représente une nouvelle évolution de la gastronomie lyonnaise. En effet la génération précédente était auparavant très dépendante de produits d'importation pour certaines spécialités. Par exemple, les poissons de mer. La nouvelle génération favorise le brochet, et la sole en cocon d'Albert Mennweg paraît démodée. Cette nouvelle identité gastronomique lyonnaise est une identité qui s'exporte, et qui est aussi ouverte à d'autres influences.

C. LYON ET LE LYONNAIS AU DELÀ DE LYON ET DU LYONNAIS

Enfin, la meilleure façon de voir l'identité gastronomique exprimée par ce menu est peut être de regarder les menus lyonnais prévus pour une diffusion à l'échelle nationale voir internationale. Cette influence de Lyon prend plusieurs formes, qui donnent plusieurs catégories de menus. Nous cherchons donc à évaluer la proportion de menus de Christian Bourillot qui sont destinés à un rayonnement international. Nous comptons tout d'abord, des manifestations culinaires lyonnaises d'envergure internationale, puis les menus créés à l'occasion de la venue de politiciens étrangers en France. Lyon est aussi le lieu de formations culinaires d'importance mondiale. Les menus sont aussi des documents qui témoignent d'une volonté de faire du repas un espace de représentation de la culture française : nous trouvons d'une part des menus qui indiquent des partenariats avec d'autres acteurs du monde du luxe, et d'autre part, les chefs agissent à l'étranger comme de véritables ambassadeurs de la culture française.

La proportion de menus internationaux

Dans la collection de Christian Bourillot, nous voyons plusieurs menus d'occasions variées, pour des événements d'importance internationale à Lyon, ou bien pour des événements témoignant de la présence de chefs lyonnais dans le reste de la France et à l'étranger.

²⁴⁵Alexanian, Alain, Vievard, Ludovic, « La nouvelle gastronomie lyonnaise basée sur des concepts », Millénaire 3, 2004 (disponible sur le site < <https://www.millenaire3.com/Interview/2004/la-nouvelle-gastronomie-lyonnaise-basee-sur-des-concepts>>) [consulté en juin 2021].

A l'échelle de la France, les menus sont, comme nous l'avons vu, concentrés autour de Lyon, et dans les départements qui sont attachés à son influence, essentiellement la région Auvergne-Rhône-Alpes. Nous observons aussi que les menus sont plus présents au sud, et qu'ils semblent dans une certaine mesure suivre la route de l'autoroute du soleil.



Figure 59 : carte de la localisation des menus de la collection de Christian Bourillot (échelle européenne).

Les menus de repas réalisés hors de France sont très minoritaires. En revanche, nous pouvons estimer que les menus destinés à avoir une portée internationale ont pour caractéristique d'être des menus bilingues. Nous trouvons 33 menus en totalité ou en partie bilingue, ce qui n'est pas un chiffre négligeable. Beaucoup sont des menus bilingues anglais-français, mais nous trouvons aussi des menus bilingues français-japonais, ou bien encore anglais-hébreu.

Un témoignage de l'importance de la vie gastronomique dans l'espace lyonnais



Figure 60 : carte de la localisation des menus de la collection de Christian Bourillot (échelle mondiale).

Si le nombre de menus témoignant de repas cuisinés à l'étranger est faible, ce sont en général des menus témoignant d'un impact important des cuisiniers lyonnais.

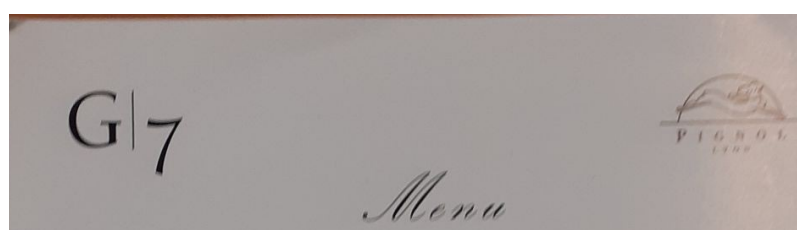
Ces menus destinés à des convives de divers nationalités relèvent de différents mécanismes et organisations, dont la première est la venue de personnalités politiques d'ordre mondial mangeant à Lyon.

A la table des événements politiques internationaux

Nous trouvons des menus commandés par la ville de Lyon pour des rencontres diplomatiques et des événements politiques internationaux. L'impact symbolique est grand, et ces menus jouent un rôle important. En 1996, le G7 se tient à Lyon, et Christian Bourillot en a un menu. Les plats proposés sont particulièrement emblématiques : « charcuterie lyonnaise » « saucisson chaud » « gratins de macaronis ». Les terroirs de Lyon sont aussi mis en valeur, et nous voyons apparaître sur le menu la Dombes et la Bresse. Au niveau de l'illustration, nous remarquons que sur la devanture, à côté du nom du restaurateur Jean-Paul Pignol, nous voyons le blason de la ville de Lyon.



Figure 61 : menu traiteur Pignol, pour le G7 1996, première page.



Sur ce menu, en double, datant de 2001, nous avons les armes de la ville, en couleurs avec dorure et papier gaufré, y compris avec la devise de la ville. Le menu est explicitement « offert par le Maire de Lyon ». Dans les plats, nous retrouvons systématiquement des spécialités lyonnaises : le cervelas en brioche, puis des raviololes, puis une pièce de volaille de Bresse, et enfin des Saint-Marcelin de la Mère Richard.

La venue de personnalités politiques à Lyon n'est pas rare, et Christian Bourillot raconte en avoir reçu également : « le vice-président sous Reagan, il s'est fourvoyé chez moi. J'ai un passeport perpétuel pour les États-Unis. »

Les personnalités politiques qui viennent à Lyon se trouvent donc confrontées aux spécialités culinaires de la ville. Mais l'impact de la gastronomie lyonnaise se manifeste avant tout sur le plan culturel, à travers des manifestations qui ne touchent pas qu'une poignée de politiques, mais un grand nombre de professionnels de la restauration.

Les manifestations culinaires d'ampleur internationale

Les grandes manifestations internationales sont à ce niveau là particulièrement importantes. Elles sont fréquentées par un très grand nombre de personnes. Amaia Errecart, Philippe Fache et Marien Paris écrivent, pour un article de la revue *Marché et organisations* :

La réappropriation de la gastronomie comme proposition culturelle dans l'espace urbain, et particulièrement dans les grandes métropoles, relève en revanche d'une tendance nouvelle, mise en avant par son institutionnalisation (résultant de sa « patrimonialisation ») et par l'émergence et la multiplication d'événements gastronomiques, dont la visibilité croissante résulte de stratégies de communication comparables aux événements culturels de grande ampleur (festivals de musique, de cinéma, etc.).²⁴⁶

Ces manifestations sont donc le témoignage d'une volonté de la ville de Lyon de mettre en avant son patrimoine culinaire devant le plus large public possible. Dans la collection de menus de Christian Bourillot, nous retrouvons beaucoup de manifestations qui ont lieu à Lyon, et sur le thème de la gastronomie, qui sont celles que Christian Bourillot a fréquenté en tant que cuisinier.

La plupart sont réunis sous l'ombrelle du SIRHA, le Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation, qui « se déroule à Lyon tous les deux ans fin janvier »²⁴⁷. Il s'agit d'un salon, destiné aux professionnels de la restauration et de l'accueil. Il est d'une très grande ampleur puisqu'il réunit d'après Yves Rouèche « trois milles exposants venus du monde entier », et son impact est très grand puisqu'il concentre « pendant cinq jours les plus prestigieuses compétitions du monde de la gastronomie » que sont « le Bocuse d'Or, la Coupe de France de la Boulangerie, la Coupe du Monde de la Pâtisserie, l'International Catering Cup, le Concours National des Fromagers ». Parmi ceux-ci, le plus présent dans la collection de Christian Bourillot est le Bocuse d'Or, qui donne 9 menus dans la collection. C'est aussi le concours le plus important, qui fait « fait rêver les jeunes chefs du monde entier ». Il est lancé en janvier 1987, et constitue un « show gastronomique inédit », où « 24 jeunes chefs s'affrontent dans un show éblouissant, conclusion de 18 mois de sélection nationale et continentale à travers le monde »²⁴⁸. Dans la collection de Christian Bourillot, nous retrouvons des menus issus des éditions 1989, 1997, 1999, 2001, 2005, 2007, 2009, ainsi que 2010, pour le Bocuse d'Or d'Europe. Nous retrouvons également des menus produits à

²⁴⁶ Errecart, Amaia, Fache, Philippe, Paris, Marien, op. cit., p. 52.

²⁴⁷Rouèche, Yves, op. cit., p. 74.

²⁴⁸Ibid.

l'occasion de la Coupe du Monde de la Pâtisserie de 2001, et de 2009, deuxième concours le plus important du SIRHA²⁴⁹. La Coupe du Monde de la Pâtisserie est fondée en 1989 par Gabriel Paillason. Elle est considérée comme « le plus grand concours international de l'art de la pâtisserie. », et y concourent « vingt deux équipes originaires du monde entier composé d'un pâtissier, d'un chocolatier, et d'un glacier »²⁵⁰.

Notons d'ailleurs que ces manifestations culinaires se multiplient. Le SIRHA est maintenant doublé d'un événement ouvert au grand public, la Biennale internationale du goût (BIG !)²⁵¹ :

un événement à destination du grand public en marge du Sirha (salon réservé aux professionnels) porté par les mêmes organisateurs que celui-ci, à savoir l'entreprise événementielle GL Events, et soutenu également par l'association des Toques blanches lyonnaises.²⁵²

La ville de Lyon continue de mettre en avant ces manifestations, en les multipliant, pour qu'elles puissent incarner les différentes facettes de l'identité gastronomique de la ville. En 2018, le festival gastronomique Attable est constitué²⁵³, « qui revendique au contraire, en s'associant à Grand Cuisine (agence de communication) et à Arty Farty (association à l'origine des Nuits Sonores jusqu'alors active dans le milieu de la musique, de la fête et de la nuit) une approche décomplexée, transversale, performative et explorative de l'événement gastronomique »²⁵⁴ Autre festival, qui a la particularité de mettre en avant une spécialité lyonnaise, le Championnat du Monde de Pâté-croute. Ces manifestations, plus récentes, ne se retrouvent pas du tout dans la collection de menus de Christian Bourillot.

Le patrimoine culinaire de Lyon, bien connu grâce à ces manifestations qui touche les professionnels de la restauration en masse. Ces salons où se rencontrent les professionnels de la restauration sont aussi l'occasion pour les monde de la haute gastronomie d'établir des partenariats avec le reste du monde du luxe.

Le rayonnement de la cuisine : le partenariats avec le reste du monde du luxe

Autre élément qui témoigne des menus qui ambitionnent de toucher un public national ou international, l'association avec d'autres domaines du luxe, ou du moins de la beauté. Christophe Marguin, dans une interview de 2006 pour l'initiative Lyon 2020 met en avant l'importance de « croiser les métiers », procédé qui bénéficie à l'un et l'autre des partenaires, et que l'on reconnaît par une mention sur les menus. Il donne pour exemple son propre partenariat avec le créateur lyonnais Nicolas Fafiotte, connu pour son travail sur les robes de mariées.

Nous sommes très partant pour des opérations de communication, pour croiser les métiers, travailler autour de l'image de la cuisine, des chefs. Nous avons fait quelque chose qui avait bien fonctionné pour l'inauguration de la Biennale d'art contemporain avec Hermès. On est demandeur. Je termine par une anecdote qui va dans ce sens... Pour les 100 ans de la maison, j'ai fait

²⁴⁹Errecart, Amaia, Fache, Philippe, Paris, Marien, op. cit., p. 64.

²⁵⁰Yves Roèche p.75.

²⁵¹Errecart, Amaia, Fache, Philippe, Paris, Marien, op. cit., p. 64.

²⁵²Ibid.

²⁵³Ibid.

²⁵⁴Ibid.

faire une veste de cuisine par Nicolas Fafiotte, avec la carte du restaurant imprimée dessus...²⁵⁵

Christian Bourillot témoigne également d'une préoccupation de rapprochement entre la cuisine et le monde de la mode. Il explique ainsi son choix de couleur pour ses cartes, proche de celui de ses menus : « j'avais toute mes cartes de visite en gris comme ça, c'était le gris de Christian Dior. »

Nous voyons apparaître ce genre de partenariats sur les menus de la collection de Christian Bourillot. Nous trouvons des entreprises lyonnaises qui ne font pas partie du luxe, mais qui appartiennent quand même au domaine de la beauté, comme la franchise de coiffure Jack Holt, ou encore l'entreprise d'accessoires de coiffure de Tarare Mitsie, qui apparaît sur cinq menus différents. Nous trouvons aussi des créateurs qui appartiennent au domaine du luxe, connus à l'échelle régionale voir nationale, comme le créateur de robe de mariées et de soirée Max Chaoul²⁵⁶, ou encore le designer de chaussure Charles Jourdan, originaire de la Drôme, et qui a établi ses premières usines à Romain-sur-Isère²⁵⁷. Enfin, nous trouvons un menu qui fait référence aux parfums Nina Ricci, dans le cadre d'un menu donné au restaurant Paul Bocuse en l'hommage des « jeunes restaurateurs de France », financé par la marque Grand Marnier.

Cette inclusion du reste du monde du luxe sur les menus se positionne dans le cadre d'une démarche de représentation des domaines d'excellence de la France. Dans le cadre de cette démarche, les chefs s'emploient à devenir des ambassadeurs culturels.

Les chefs comme ambassadeur de la culture française

Nous trouvons aussi des occurrences où la portée du voyage avait un enjeu plus grand que la transmission culinaire. Christian Bourillot raconte qu'il a par exemple été en Chine pour démontrer le savoir-faire gastronomique français et lyonnais.

Par contre en Chine, quand je suis allé pour la région, on devait montrer qu'avec le marché, on pouvait faire de la cuisine française. [...] Et pendant quatre ou cinq jours, je leur ai fait à manger, pour les grands du parti communiste, avec mon co-pain, qui était un très bon cuisinier même s'il n'était pas meilleur que moi. On était dans un ancien restaurant qui s'appelait Lucullus du temps de la Chine d'avant Mao. Les cuisines, fallait voir ! Heureusement qu'ils ne voyaient pas les cuisines, ils n'auraient pas mangé ! Terre battue, des frigos déglingués, et on était avec les gens de la région. On les voyait pas de la journée, mais ils mangeaient à midi avec les gens du parti communiste. Et le maire de Shanghai dit, très bien, vous avez démontré qu'on peut faire de la bonne cuisine à Shanghai, mais par contre, on voudrait que vous nous disiez ce qui va pas. Et moi, j'embraye sur ce qui n'allait pas. Je voyais les conseils régionaux, ils glissaient de leurs chaises, ils étaient sous les tables, ils me faisaient des grimaces et tout. Et moi j'ai tout balancé. Le maire de Shanghai, dit, on vous remercie de votre franchise, monsieur, et voilà les cadeaux, plein de cadeaux. Et les conseillers régionaux, ils m'ont dit, tu sais, quand on est à l'étranger, faut faire attention à ce qu'on dit... Je leur ai dit, ils m'ont fait des ca-

²⁵⁵Arlot, Emmanuel, Marguin, Christophe, Vievard, Ludovic, *La gastronomie, un secteur emblématique pour Lyon*, Lyon, Millénaire 3, 2006 (disponible sur le site <<https://www.millenaire3.com/Interview/2006/la-gastronomie-un-secteur-emblématique-pour-lyon>>) [consulté en juin 2021].

²⁵⁶France 3 Région, "Lyon : Max Chaoul, le créateur de robes de mariée, est mort", *France 3 Région*, 2020, (disponible sur le site <<https://france3-regions.francetvinfo.fr/auvergne-rhone-alpes/rhone/lyon/lyon-max-chaoul-createur-robes-mariee-est-mort-1900912.html>>) [consulté en juin 2021].

²⁵⁷France 3 Région, "Romans-sur-Isère : la friche Jourdan va devenir un gymnase, l'entreprise de jeans 1083 est définitivement écartée", *France 3 Région*, 2020, (disponible sur le site <<https://france3-regions.francetvinfo.fr/auvergne-rhone-alpes/drome/romans-isere-friche-jourdan-va-devenir-gymnase-entreprise-jeans-1083-est-definitivement-ecartee-1902050.html>>) [consulté en juin 2021].

deaux et il m'ont applaudit, on me demande de dire, j'ai pas critiqué le parti communiste !

Christian Bourillot s'est donc déplacé avec les représentants de la région, ce qui montre que ce voyage dépasse l'importance de la formation, et a des enjeux importants, d'ordre politique. Nous n'avons pas retrouvé de menu qui correspond à ces événements, mais nous pensons que ces démonstrations de savoir-faire culinaire sont représentatives d'autres voyages qu'a fait Christian Bourillot dans ce but. Nous pouvons par exemple penser au voyage de Christian Bourillot à Tel Aviv, dont nous avons un menu.



Figure 63 : menu hôtel Hilton, Tel Aviv, 1996, première page.

Ces grands noms animent aussi des réseaux de formation de réputation mondiale. Les élèves de nationalité française et étrangères se côtoient alors, formant un corps de métiers s'étendant à travers le monde entier.

L'influence de Lyon à l'étranger par la formation culinaire

L'influence de Lyon dans la formation culinaire à haut niveau est surtout due à l'Institut Paul Bocuse. L'Institut Paul Bocuse est une institution lyonnaise très présente dans la collection de Christian Bourillot, qui y a été professeur. L'Institut fait beaucoup pour diffuser les savoir-faire gastronomique lyonnais à

Un témoignage de l'importance de la vie gastronomique dans l'espace lyonnais

l'international. En effet, d'après son site internet, l'Institut Paul Bocuse accueille 700 étudiants de 49 nationalités²⁵⁸. Les élèves deviennent des restaurateurs importants, souligne Yves Rouèche :

Depuis 1990, la célèbre école française forme des milliers de professionnels de haut niveau de l'hôtellerie et de la restauration qui sont aujourd'hui installés dans 78 pays, formant un formidable réseau d'ambassadeur du savoir-faire français²⁵⁹

Nous retrouvons aussi plusieurs menus bilingues français-japonais, témoignant de l'importance de la présence gastronomique de Lyon au Japon. L'Institut Paul Bocuse y a un partenariat avec l'École Internationale des Arts Culinaires de l'Académie Hokuto Bunka sur l'île d'Hokkaido²⁶⁰. Parallèlement, l'école hôtelière japonaise Tsuji a ouvert un campus à Villefranche-sur-Saône en 1979²⁶¹. Christian Bourillot a lui même eu l'occasion d'enseigner au Japon :

Au Japon j'y suis allé deux fois. Je faisais la recette. Au Japon, devant 300 élèves, autant de professionnels, mais des grands amphithéâtres, avec des glaces au plafond, on nous voyait travailler.

Nous trouvons dans la collection de Christian Bourillot deux menus bilingues français-japonais, dont l'un provient du Pont du Ciel, restaurant de gastronomie française ouvert par Pierre Orsi à Osaka en 1985. Nous lisons sur le menu « la carte gourmande et lyonnaise ». Sur le deuxième menu, dont nous ne pouvons identifier la provenance, nous voyons des quenelles au menu.

²⁵⁸Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 80.

²⁵⁹Ibid.

²⁶⁰Institut Paul Bocuse, « International : nos campus », extrait de site internet, (disponible sur le site <<https://www.institutpaulbocuse.com/international/nos-campus/>>) [consulté en juin 2021].

²⁶¹Rouèche, Yves, *op. cit.*, p. 80.

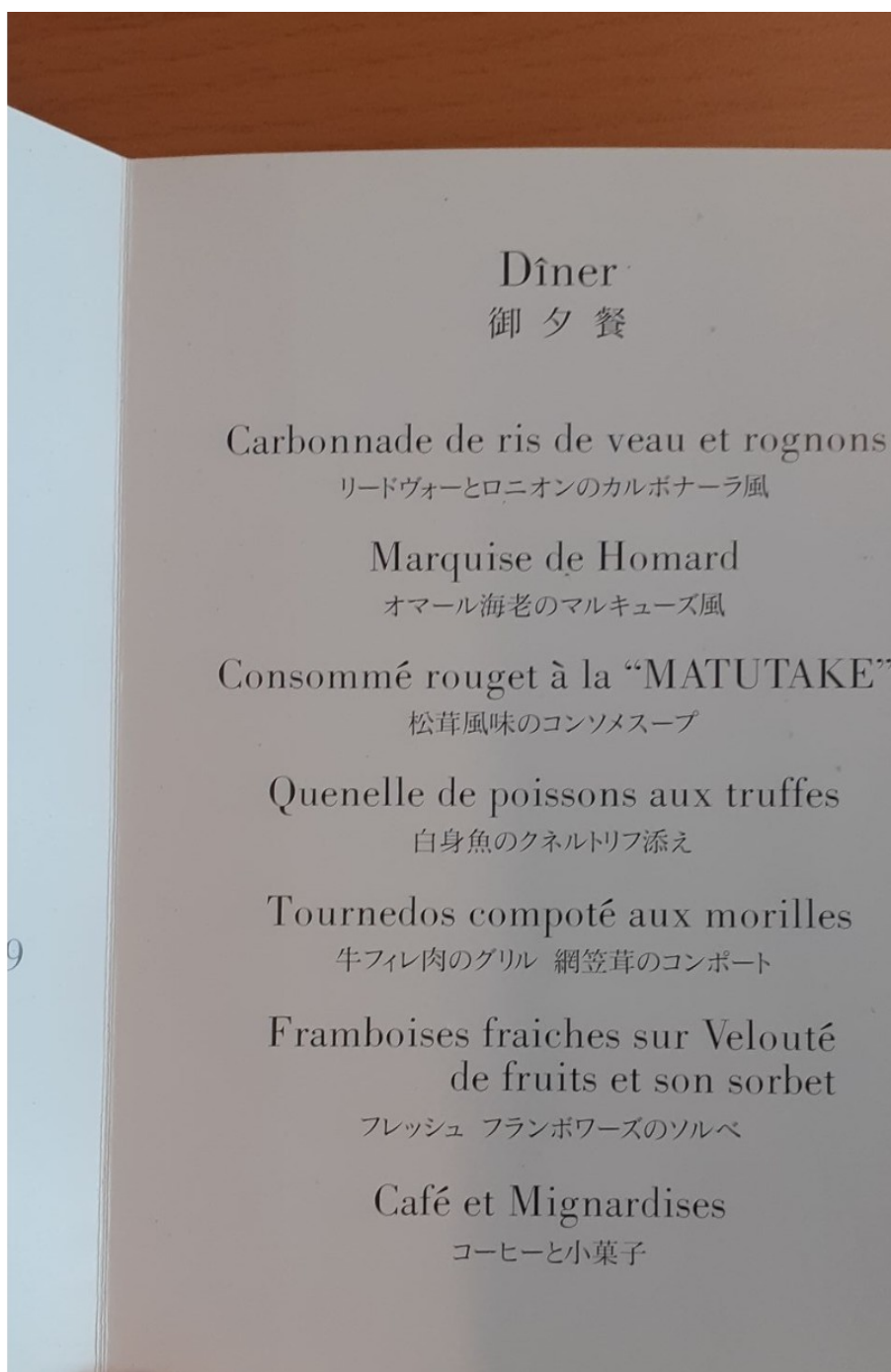


Figure 64 : menu restaurant le Pont du Ciel, 1994, troisième page.

Cet impact des restaurateurs lyonnais peut aussi avoir lieu à l'ouverture d'un restaurant, pour aider l'établissement à démarrer. Christian Bourillot nous raconte avoir fait un déplacement pour aider un restaurant à s'établir en Espagne.

Un jour j'ai été invité en Espagne pour mettre en place une maison, pour mettre en route une carte. Il y avait ce chef, qui était commis. J'ai fait ce qu'on avait demandé, rien d'extraordinaire. Un jour monsieur Orsi va manger chez ce cuisinier, qui ne fait pas la cuisine comme moi. Il fait une cuisine très évoluée. Enfin, il a quand même fermé. Et il lui dit : à Lyon, je connais un cuisinier, c'est lui qui m'a fait découvrir comment on devait faire la cuisine.

Un témoignage de l'importance de la vie gastronomique dans l'espace lyonnais

Alors Orsi, ancien chez Bocuse, dit, c'est monsieur Bocuse. Le cuisinier répond, non non non non, c'est un type, je me rappelle pas son nom, parce qu'on l'appelait par son prénom, il voulait pas qu'on l'appelle chef, je sais son prénom, c'est Christian. Orsi dit, Christian Bourillot, c'est mon copain !

L'ouverture de restaurants de tradition lyonnaise à l'internationale, comme le Pont du Ciel de Pierre Orsi témoigne de la réussite de la transmission de cette tradition gastronomique à de nombreux professionnels de différents pays.

Les menus de Christian Bourillot nous permettent donc de témoigner de l'existence d'un autre domaine qui contribue à l'unicité de la cuisine lyonnaise, les réseaux de professionnels en activité à Lyon, et dans les terroirs qui entourent la ville. C'est en s'appuyant sur ce réseau solide que Lyon peut prendre le titre de capitale gastronomique. Cela lui permet aussi d'employer les chefs comme des ambassadeurs, qui mettent en scène la cuisine lyonnaise en France et à l'étranger.

CONCLUSION

La collection de Christian Bourillot est en essence une collection lyonnaise. Nous y voyons apparaître les contradictions qui constituent l'identité gastronomique lyonnaise. En cela, ce n'est pas qu'une somme d'objets usuels et anecdotiques, mais une collection qui a véritablement un caractère patrimonial. Cela est dû en partie à ses caractéristiques, comme la rareté relative des menus que l'on y trouve, sa taille, relativement étendue, son ampleur chronologique, quatre-vingt-seize ans de 1922 à 2008, mais aussi à son origine. En effet, cette collection est avant tout la collection d'un cuisinier, Christian Bourillot, qui l'a réunie à la fois par plaisir mais aussi pour s'informer du travail de ses collègues cuisiniers. Ainsi, nous voyons les acteurs qui ont fait le renouveau gastronomique de Lyon, durant la deuxième moitié du XX^e siècle, à commencer par Paul Bocuse.

Christian Bourillot a appartenu à cette génération qui a apporté à Lyon de nombreuses tables étoilées, et a pleinement contribué à faire vivre une haute cuisine lyonnaise, héritée de la cuisine bourgeoise.

L'identité lyonnaise s'ancre aussi dans l'espace de la ville. Nous discernons dans cette collection les efforts fournis par la collectivité et les entreprises pour contribuer au rayonnement gastronomique de Lyon. En effet, cette ville qui se revendique comme une capitale gastronomique, en s'appuyant sur l'excellence des produits de son terroir, étend son influence à travers le monde entier grâce à sa cuisine unique et prestigieuse.

Cette identité gastronomique, qui rayonne en France et hors de France, se cristallise toujours autour de la tension entre cuisine héritée de la tradition populaire, et cuisine héritée de la tradition bourgeoise. Pourtant, les deux appartiennent aujourd'hui à un haut registre culinaire, caractérisé par l'excellence des produits, mais manifestent ces deux origines différentes. Les chefs de la génération de Christian Bourillot et Paul Bocuse, qui ont contribué au renouveau gastronomique de Lyon dans les années 60, ont mis en avant une cuisine de tradition bourgeoise, qui constitue la majorité écrasante des menus de la collection de Christian Bourillot. Le mouvement des bistrotiers de cuisiniers, tenu par des grands noms comme Paul Bocuse et Jean-Paul Lacombe, et l'image d'Épinal des bouchons lyonnais, encadrés par des labels touristiques depuis les années 2000, remettent sur le devant de la scène la cuisine lyonnaise de tradition populaire, dans une version fortement influencée par les plats des tables étoilées. Si cette division est toujours fondamentale pour les établissements lyonnais quant à leur identité gastronomique, l'unicité de la cuisine lyonnaise se manifeste maintenant par deux aspects. Le premier est la valorisation croissante depuis les années 2000 de l'authenticité des terroirs et de leurs produits. Cela conduit les nouvelles générations de cuisiniers à se rapprocher de plus en plus des producteurs, y compris des producteurs de produits brut comme les maraîchers et les éleveurs. Ces producteurs d'exception sont valorisés par les cuisiniers et intégrés aux réseaux de professionnels des métiers de bouche qui traversent la région. Ces réseaux sont également responsables de la cohérence de la cuisine lyonnaise. Ils s'incarnent dans des associations de cuisiniers, prestigieuses comme les Toques Blanches lyonnaises, mais aussi dans des organisations syndicales qui sont théoriquement ouvertes aux professionnels dans leur ensemble, comme le Syndicat de l'hôtellerie, auquel Christian Bourillot a appartenu pendant trente ans. Ces réseaux professionnels se renforcent lors des grandes manifestations comme le

SIRHA. Au SIRHA sont réunis plusieurs corps de métiers, divisés sur le site internet du SIRHA en onze catégories différentes, avec des secteurs aussi variés que des distributeurs et grossistes, des fabricants de matériel, ou encore des architectes.²⁶² A ces réseaux de professionnels de la restauration et du restaurant se superposent des réseaux qui comptent d'autres secteurs d'activités. Nous l'avons mentionné, les Toques Blanches établissent des partenariats avec plus de 600 entreprises. Christian Bourillot, comme d'autres cuisiniers, est aussi intégré aux réseaux franc-maçons qui sont importants à Lyon²⁶³. Ces réseaux puissants sont le lieu de relations de connivences, mais aussi le lieu d'une sociabilité sincère, et de valeurs partagées, comme le localisme et le maintien des traditions.

Ces réseaux sont solides et bénéficient à la nouvelle génération de cuisiniers lyonnais, qui renouvellent les concepts de la gastronomie lyonnaise. Cependant malgré les efforts de la collectivité, pour conserver le titre de capitale mondiale de la gastronomie, Lyon est aujourd'hui en concurrence avec d'autres espaces. Le restaurant Paul Bocuse perd pour la première fois depuis 1965 sa troisième étoile au guide Michelin en 2020. La Cité de la gastronomie ouverte à Lyon, en réaction à l'inscription du repas gastronomique des français au patrimoine immatériel de l'Unesco en 2010, a fermé ses portes en 2020. Son manque de succès a été attribué à une réduction de la « cuisine lyonnaise réduite à son glorieux passé »²⁶⁴. Si la gastronomie lyonnaise telle qu'elle est présente dans la collection de Christian Bourillot n'a ainsi plus la faveur des critiques, la scène gastronomique de Lyon est toujours en évolution. Cette adaptation aux nouveaux enjeux qui entourent la gastronomie se manifeste par la création de festivals accessibles au public comme la Biennale Internationale du Goût et la Lyon Street Food Festival, réunie depuis 2016, ou encore le festival Omnivore (organisé par le SIRHA). Ces festivals s'adaptent à de nouveaux concepts, proches des jeunes générations, sur un ton moderne. La devise du Lyon Street Food Festival est « Food, Culture, Music et Party »²⁶⁵, et Omnivore propose des « Fucking Dinners »²⁶⁶.

²⁶² SIRHA, « Le salon », Lyon, extrait de site internet, (disponible sur le site <<https://www.sirha.com/fr/le-salon>>) [consulté en juin 2021].

²⁶³ Otteinheimer, Ghislaine, Lecadre, Renaud, « Des connexions invisibles », *L'Express*, 2001, (disponible sur le site <https://www.lexpress.fr/informations/des-connexions-invisibles_642090.html>) [consulté en juin 2021].

²⁶⁴ Jeudi, Louis, « Enquête : à Lyon, la Cité de la Gastronomie cherche un second souffle », *Atabula*, 2020, (disponible sur le site <<https://www.atabula.com/2020/09/28/enquete-a-lyon-la-cite-de-la-gastronomie-cherche-un-second-souffle/>>) [consulté en juin 2021].

²⁶⁵ Lyon Street Food Festival, Accueil du site 2021, extrait de site internet, (disponible sur le site <<https://lyonstreetfoodfestival.com/>>) [consulté en juin 2021].

²⁶⁶ SIRHA, Omnivore, *Programme 2021*, 2021, (disponible sur le site < <https://www.omnivore.com/events>>) [consulté en juin 2021].

SOURCES

Collection privée de menus de Christian Bourillot.

BIBLIOGRAPHIE

I. Autour de l'histoire de la gastronomie et de l'alimentation

Cobbi, Jane, Flandrin, Jean-Louis, *Tables d'hier, tables d'ailleurs: histoire et ethnologie du repas*, Paris, Odile Jacob, 1999, p. 496.

Flandrin, Jean-Louis, Montanari, Massimo, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p.926.

Flandrin, Jean-Louis, *Chronique de Platine, pour une gastronomie historique*, Paris, Odile Jacob, 1992, p.280.

Meyzie, Philippe, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne, Manger et boire, XVI^e s.-XIX^e s.*, Paris, Armand Colin, 2010, p. 288 (disponible sur le site <<https://www.cairn.info/l-alimentation-en-europe-a-l-epoque-moderne--9782200244071.htm>>) [consulté en juin 2021]

Ory, Pascal, *Le discours gastronomique*, Paris, Gallimard, 1998, p.202.

Rambourg, Patrick, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Perrin, 2010, p.384.

Revel, Jean-François, *Un festin en paroles, histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'antiquité à nos jours*, Evreux, Pauvert Jean-Jacques, 1979, p. 313.

Quellie, Florent, « Pour une histoire majoritaire des cuisiniers et des cuisinières », *Food & History*, 15, Brepols, Paris, 2017, p. 3-23, (disponible sur le site < http://www.brepols.net/Pages/ShowProduct.aspx?prod_id=IS-9782503571706-1>) [consulté en juin 2021]

II. Sur les collections gourmandes en France

A. Les collections de menus en France

Bastien, Fanny, Poulain, Caroline, “Histoire(s) de menus. Idée, action, mobilisation” *Bibliothèque(s)*, Paris, Association des bibliothécaires de France, 2012, p.80.

Clouet, Céline, “Panorama des fonds gourmands dans les bibliothèques patrimoniales françaises”, *Le temps des médias*, 24, Paris, Nouveau Monde éditions, 2015, p. 281-315.

Couto, Florence, « Les menus illustrés du département des estampes et de la photographie de la Bibliothèque nationale de France », dans *Potage tortue, buissons d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Poulain, Caroline (dir), Paris, Agnès Viénot Editions, 2011, p. 89-97.

Danis, Sophie, « Cuisine, culture et bibliothèque, de Jack Lang à Top Chef », *Papilles*, 49, Paris, Association des bibliothèques gourmandes, 2018, p. 7-16.

Delrue-Vandenbulcke, Laure, Saison, Charlotte, « Une collection gourmande de la fin du XIX^e siècle : l'album de Marie Outrebon née Duphil à la Bibliothèque municipale de Lille », dans *Potage tortue, buissons d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Poulain, Caroline (dir), Paris, Agnès Viénot Editions, 2011, p. 115-117.

Evans, Christophe (dir.), Lambert, Anne-Sophie, *Cuisine et bibliothèque*, Villeurbanne, Enssib, 2017, p. 103, (disponible sur le site <<https://www.enssib.fr/bibliotheque-numerique/documents/67455-cuisine-et-bibliotheque.pdf>>) [consulté en juin 2021].

Flachard, Rémi, « L'évolution du marché des menus : les véritables collections de menus sont rares », dans *Potage tortue, buissons d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Poulain, Caroline (dir), Paris, Agnès Viénot Editions, 2011, p. 182-183.

Henryot, Fabienne (dir.), *La fabrique du patrimoine écrit : Objets, acteurs, usages sociaux*, Villeurbanne, Presses de l'Enssib, 2020, p. 312, (disponible sur le site <<http://books.openedition.org/pressesenssib/10519>>) [consulté en juin 2021]

Jestaz, Laure, « Les actualités gourmandes de la bibliothèque historique de la ville de Paris », dans *Potage tortue, buissons d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Poulain, Caroline (dir), Paris, Agnès Viénot Editions, 2011, p. 81-88.

Lambert, Anne-Sophie, « Cartographie des principaux fonds culinaire en bibliothèques », *Papilles*, 49, Paris, Association des bibliothèques gourmandes, 2018, p. 38-42.

Langlois, Sébastien, « La collection de la bibliothèque municipale de Dijon », dans *Potage tortue, buissons d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Poulain, Caroline (dir), Paris, Agnès Viénot Editions, 2011, p. 187-194.

Lasseur, Anne, « La collection de menus du musée Gadagne », dans *Potage tortue, buissons d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Poulain, Caroline (dir), Paris, Agnès Viénot Editions, 2011, p. 153-158.

Lauxerois, Pauline-Laure, « Musée de l'Imprimerie, Lyon : le menu, une fenêtre gourmande sur le graphisme », dans *Potage tortue, buissons d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Poulain, Caroline (dir), Paris, Agnès Viénot Editions, 2011, p. 149-152.

Mouren, Raphaële (dir.), Tabulae, Kitab, « *Je lègue ma bibliothèque à...* » *Dons et legs dans les bibliothèques publiques*, Arles, Atelier Perrousseaux, Centre de conservation du livre, 2010, p.222.

Poulain, Caroline, « Bilan de l'enquête lancée dans les bibliothèques, archives et musées », dans *Potage tortue, buissons d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Poulain, Caroline (dir), Paris, Agnès Viénot Editions, 2011, p. 75-80.

Roncin, Sébastien, « Un fond d'entreprise concilier industrie et art : la liqueur bénédictine et ses menus publicitaires », dans *Potage tortue, buissons d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Poulain, Caroline (dir), Paris, Agnès Viénot Editions, 2011, p. 182-183.

Rouet, Dominique, « Manger à bord : menus de paquebot et navires de commerce en escale au Havre », dans *Potage tortue, buissons d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Poulain, Caroline (dir), Paris, Agnès Viénot Editions, 2011, p. p. 135-137.

Sacré, Jean-Maurice, « À la table de l'histoire, la collection », dans *Potage tortue, buissons d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Poulain, Caroline (dir), Paris, Agnès Viénot Editions, 2011, p. 175-176.

B. Sur les collections gourmandes du lyonnais

Chanas, Céline, Court, Pascal, *Musée départemental de la Bresse, domaine des Planons : Guide des musées départementaux de l'Ain*, Bourg-En-Bresse, Musées des pays de l'Ain, 2009, p.46.

III. Sur le menu en temps qu'objet

A. Autour de l'histoire des menus

Campiverdi, Maurizio, « Le menu, une invention du XIX^e siècle », dans *Potage tortue, buissons d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Poulain, Caroline (dir), Paris, Agnès Viénot Editions, 2011, p.15-35.

Mordacq, Philippe, *Le menu une histoire illustrée de 1751 à nos jours*, Paris, Robert Laffont, 1989, p. 158.

B. Sur le fonctionnement des menus en temps qu'objet

Bargiel, Réjane, « Le menu, un support pour la publicité », dans *Potage tortue, buissons d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Poulain, Caroline (dir), Paris, Agnès Viénot Editions, 2011, p. 159-162.

Dupuy, Jean-Philippe, « Rhétorique du menu gastronomique », *Papilles*, 33, 2009, p. 22-28.

Dupuy, Jean-Philippe, « Rhétorique du menu gastronomique », *Papilles*, 32, 2008, p. 32-40.

Dupuy, Jean-Philippe, « Rhétorique du menu gastronomique », *Papilles*, 34, 2010, p. 44-51.

Dupuy, Jean-Philippe, « Objet et préfiguration : L'exemple du menu de restaurant », in *MEI - Médiation et information*, 30-31 Paris, L'Harmattan, 2010, p. 111-122.

Rickards, Maurice, Twyman, Michael (ed), *The Encyclopaedia of ephemera, a guide to the fragmentary documents of everyday life for the collector, curator, and historian*, New York, Routledge, 2000, p. 414.

Wlassikoff, Michel, *Histoire du graphisme en France*, Paris, Arts Decoratifs Ucad, 2005, p.324.

Heimann, Jim (ed.), Heller, Steven, Mariani, John, *Menu Design in America*, Cologne, Taschen, 2011, p. 592.

IV. Autour de la gastronomie à Lyon

A. Sur l'histoire de la gastronomie lyonnaise

Csergo, Julia, "Lyon, première « capitale mondiale de la gastronomie », dans *Voyages en gastronomie*, Csergo, Julia (dir.), Lemasson, Jean-Pierre (dir.), Paris, Autrement, 2008, p.33-49.

Rouèche, Yves, *Histoire(s) de la gastronomie lyonnaise*, Lyon, Libel, 2018, p. 251.

B. Autour des terroirs et des spécialités

Bérard, Laurence, Hyman, Philippe, Hyman Mary (coll.), *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, Rhône-Alpes, produits du terroir et recettes traditionnelles*, Paris, Albin Michel, 1995, p.573.

Petit, Françoise, *Saveur Rhône-Alpes - Géographie d'une région gourmande*, Paris, Glénat, 2014, p. 256.

C. Sur les réseaux des métiers de bouche lyonnais

Barou, Jacques, "Les gastrolâtres: Rituels et fonctions des sociétés gastronomiques lyonnaises", dans *Ethnologie française*, 27, Paris, 1997, p. 9-17.

Desgrandchamps, Valérie, *Les Toques Blanches lyonnaise*, Lyon, éditions Stéphane Bachès, 2007, p. 256.

Errecart, Amaia, Fache, Philippe, Paris, Marien "La gastronomie : de l'institutionnalisation à l'événementialisation. Des usages culturels en mutation pour un patrimoine immatériel. Une approche communicationnelle de la nouvelle « scène » gastronomique lyonnaise", dans *Marché et organisations* 2019/2 (n° 35), p.51-72.

Lefort, Isabelle, « Les Halles de Lyon : miroir de la gastronomie Lyonnaise ? » dans *Voyages en gastronomie*, Csergo, Julia (dir.), Lemasson, Jean-Pierre (dir.), Paris, Autrement, 2008, p.159-169.

Winckler, Nicolas, *Lyon People*, 164, Lyon, p. 258.

D. La parole aux cuisiniers

Abert, Jean-François, Chapel, Alain, *La cuisine, c'est beaucoup plus que des recettes*, Paris, Robert Laffont, 2009, p. 510.

Bourillot, Christian, *Christian Bourillot, Cuisinier à Lyon. Mes recettes de tradition, mes recettes de création*, Paris, Renaudot, 1989, p. 286.

Webographie :**I. Usuels**

Académie française, *Dictionnaire de l'Académie française*, t. 1, Paris, Firmin-Didot frères, 1835, p. 825 (disponible sur le site <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k50407h/f857.item.texteImage>>) [consulté en juin 2021] p. 911.

Académie française, *Dictionnaire de l'Académie française*, t. 1, Paris, Hachette, 1932-1935, p. 590 (disponible sur le site <<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1280382r/f604.item>>) [consulté en juin 2021] p. 743.

II. Autour de la question de l'identité lyonnaise*A. Sur l'image d'Epinal de la ville de Lyon*

Beauchene, Stephanie, Hooge, Corinne, Jarreau, Philippe, *Lyon 2020 : les fleuves de la métropole*, Lyon, Millénaire 3, 2007 (disponible sur le site <<https://www.millenaire3.com/ressources/lyon-2020-les-fleuves-de-la-metropole>>) [consulté en juin 2021].

Direcction de la prospective et de la stratégie du Grand Lyon, *Lyon 2020 : métropole de la lumière*, Lyon, Millénaire 3, 2006 (disponible sur le site <<https://www.millenaire3.com/ressources/lyon-2020-metropole-de-la-lumiere>>) [consulté en juin 2021].

Direcction de la prospective et de la stratégie du Grand Lyon, *Lyon 2020 : groupe d'écoute*, Lyon, Millénaire 3, 2004 (disponible sur le site <<https://www.millenaire3.com/ressources/lyon-2020-groupes-d-ecoute>>) [consulté en juin 2021].

Four, Pierre-Alain, *Lyon 2020 : cinéma, jeux vidéo, audio-visuel, média*, Lyon, Millénaire 3, 2005 (disponible sur le site <<https://www.millenaire3.com/ressources/lyon-2020-cinema-jeux-video-audio-visuel-media>>) [consulté en juin 2021].

B. L'identité gastronomique de la ville

Alexanian, Alain, Vievard, Ludovic, « La nouvelle gastronomie lyonnaise basée sur des concepts », Millénaire 3, 2004 (disponible sur le site <<https://www.millenaire3.com/Interview/2004/la-nouvelle-gastronomie-lyonnaise-basee-sur-des-concepts>>) [consulté en juin 2021]

Arlot, Emmanuel, Marguin, Christophe, Vievard, Ludovic, *La gastronomie, un secteur emblématique pour Lyon*, Lyon, Millénaire 3, 2006 (disponible sur le site <<https://www.millenaire3.com/Interview/2006/la-gastronomie-un-secteur-emblematique-pour-lyon>>) [consulté en juin 2021].

Hooge, Emile, Vievard, Ludovic, *Lyon 2020 : capitale mondiale de la gastronomie*, Lyon, Millénaire 3, 2007 (disponible sur le site <<https://www.millenaire3.com/ressources/lyon-2020-lyon-capitale-mondiale-de-la-gastronomie>>) [consulté en juin 2021].

III. Les acteurs participant à animer la scène gastronomique de Lyon

A. Les initiatives des collectivités

Jeudi, Louis, « Enquête : à Lyon, la Cité de la Gastronomie cherche un second souffle », *Atabula*, 2020, (disponible sur le site <<https://www.atabula.com/2020/09/28/enquete-a-lyon-la-cite-de-la-gastronomie-cherche-un-second-souffle/>>) [consulté en juin 2021].

B. Les liens avec les entreprises

France 3 Région, « Lyon : Max Chaoul, le créateur de robes de mariée, est mort », *France 3 Région*, 2020, (disponible sur le site <<https://france3-regions.francetvinfo.fr/auvergne-rhone-alpes/rhone/lyon/lyon-max-chaoul-createur-robes-mariee-est-mort-1900912.html>>) [consulté en juin 2021].

France 3 Région, « Romans-sur-Isère : la friche Jourdan va devenir un gymnase, l'entreprise de jeans 1083 est définitivement écartée », *France 3 Région*, 2020, (disponible sur le site <<https://france3-regions.francetvinfo.fr/auvergne-rhone-alpes/drome/romans-isere-friche-jourdan-va-devenir-gymnase-entreprise-jeans-1083-est-definitivement-ecartee-1902050.html>>) [consulté en juin 2021].

Otteinheimer, Ghislaine, Lecadre, Renaud, « Des connexions invisibles », *L'Express*, 2001, (disponible sur le site <https://www.lexpress.fr/informations/des-connexions-invisibles_642090.html>) [consulté en juin 2021].

SIRHA, « Nos partenaires », Lyon, extrait de site internet, (disponible sur le site <<https://www.sirha.com/fr/nos-partenaires>>) [consulté en juin 2021].

C. Les chefs

Bibliothèque municipale de Lyon, *Lyon. - Restaurant Francotte. - 8, Place des Célestins. - Lyon*, Lyon, collection Cartes postales DL, (disponible sur le site <[https://numelyo.bm-lyon.fr/BML:BML_01ICO001014cd41ae237b6c?&query%255B%255D=%2522Lyon%2520\(Rh%25C3%25B4ne\)%2520--%2520Arrondissement%2520\(02e\)%2522&hitStart=1460&hitTotal=3714&hitPageSize=16](https://numelyo.bm-lyon.fr/BML:BML_01ICO001014cd41ae237b6c?&query%255B%255D=%2522Lyon%2520(Rh%25C3%25B4ne)%2520--%2520Arrondissement%2520(02e)%2522&hitStart=1460&hitTotal=3714&hitPageSize=16)>) [consulté en juin 2021].

Hôtel La Pyramide, « Patrick Henriroux, chef doublement étoilé au Guide Michelin et 4 toques au Gault & Millau, à La Pyramide de Vienne en Isère », extrait de site internet, (disponible sur le site <<https://www.lapyramide.com/fr/restaurants/univers-du-chef.html>>) [consulté en juin 2021].

D. Les festivals de gastronomie

Lyon Street Food Festival, Accueil du site 2021, extrait de site internet, (disponible sur le site <<https://lyonstreetfoodfestival.com/>>) [consulté en juin 2021].

SIRHA, « Le salon », Lyon, extrait de site internet, (disponible sur le site <<https://www.sirha.com/fr/le-salon>>) [consulté en juin 2021].

SIRHA, Omnivore, *Programme 2021*, 2021, (disponible sur le site <<https://www.omnivore.com/events>>) [consulté en juin 2021].

E. *Le rôle du terroir*

Beudet, Gérard, « La géographie du tourisme gourmand », dans *Téoros*, Montréal, Téoros, 2006, p. 1-27, (disponible en ligne <<https://journals.openedition.org/teoros/1298#entries>>), [consulté en juin 2021].

Benoit, Bruno, *Lyon et ses produits du terroir*, Lyon, Millénaire 3, 2006, (disponible sur le site <<https://www.millenaire3.com/ressources/lyon-et-ses-produits-du-terroir>>) [consulté en juin 2021]

Vacheresse, Paul, « L'académie Granet a soufflé ses 70 bougies », Lyon, *Le Progrès*, 2015, (disponible sur le site <<https://www.leprogres.fr/ain/2015/03/23/l-academie-granet-a-souffle-ses-70-bougies>>) [consulté en juin 2021]

F. *La place de la formation culinaire à Lyon*

Bouhaniche, Rémi, « Bibliothèque Gérard Pélisson », Villeurbanne, Studio Rémi Bouhaniche, 2013, (disponible sur le site <<http://remibouhaniche.com/fr/portfolio/bibliotheque-gerard-pelisson/>>) [consulté en juin 2021].

Institut Paul Bocuse, « International : nos campus », extrait de site internet, (disponible sur le site <<https://www.institutpaulbocuse.com/international/nos-campus/>>) [consulté en juin 2021].

Institut Paul Bocuse, « Nos campus : on visite ? », extrait de site internet, (disponible sur le site <<https://jpo.institutpaulbocuse.com/nos-campus/on-visite/>>) [consulté en juin 2021].

IV. Les acteurs participant à la conception des menus

A. *Sur les artistes*

Data BnF, « Jacques Truphémus (1922-2017) », (disponible sur le site <https://data.bnf.fr/fr/12698669/jacques_truphemus/>) [consulté en juin 2021]

B. *Sur les sociétés d'impression*

Belda, Philippe, « Chassieu : L'art des menus de luxe avec la société Forest », *Le Progrès*, Lyon, 2004, (disponible sur le site <https://nouveau-europresse-com.docelec.enssib.fr/Link/ENSSIBT_1/news%c2%b720140131%c2%b7PR%c2%b72712997387769>) [consulté en juin 2021].

Depagneux, Marie-Annick, « L'imprimerie Sézanne en liquidation judiciaire », *Les Echos*, Lyon, 2004, (disponible sur le site <<https://www.lesechos.fr/2004/07/limprimerie-sezanne-en-liquidation-judiciaire-644228>>) [consulté en juin 2021].

Le Progrès, « Jean-Paul Malinvaud : l'impression comme mode d'expression », *Le Progrès*, Lyon, 2001, (disponible sur le site <https://nouveau-europresse-com.docelec.enssib.fr/Link/ENSSIBT_1/news%c2%b720010130%c2%b7PR%c2%b7980922>) [consulté en juin 2021].

Logre, « Histoire : Imprimeur depuis 1916 », extrait de site internet, (disponible sur le site < <http://www.logre.fr/histoire/>>) [consulté en juin 2021].

Imprimerie Valette, « L'imprimerie Valette », extrait de site internet, (disponible sur le site <<http://imprimerie-valette.com/limprimerie/>>) [consulté en juin 2021].

V. La mise en valeur des collections

A. La valeur des collections

Drouot Paris, *Lot 385*, Paris, 2021, extrait de site internet, (disponible sur le site <<https://www.drouot.com/lots/15231791?actionParam=recherche&controllerParam=lot&fromId=>>) [consulté en juin 2021].

Drouot Paris, *Lot 30*, Paris, 2021, extrait de site internet, (disponible sur le site < <https://www.drouot.com/lots/15209256?actionParam=recherche&controllerParam=lot&fromId=>>) [consulté en juin 2021].

Le Progrès, « Christian Bourillot, nouveau fournisseur de la “Vaisselle des chefs” », Lyon, Le Progrès, 2012 (disponible sur le site <<https://www.leprogres.fr/loisirs/2012/03/11/christian-bourillot-nouveau-fournisseur-de-la-vaisselle-des-chefs#PlugCommentsList2>>) [consulté en juin 2021]

B. Les méthodes de collectes et l'histoire des collections de menus

Bibliothèque de Dijon, « Collection de menus », extrait de site internet, (disponible sur le site <<http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade/subset.html?name=sub-menus/>>) [consulté en juin 2021].

Poulain, Caroline, « Des nouvelles de la collecte de menus d'amour », billet du blog Happy Apicius de la bibliothèque de Dijon, Dijon, 2017, (disponible sur le site <<https://happy-apicius.dijon.fr/des-nouvelles-de-la-collecte-de-menus-damour/>>) [consulté en juin 2021].

Poulain, Caroline, « Grande collecte des menus d'amour : participez et relayez ! », billet du blog Happy Apicius de la bibliothèque de Dijon, Dijon, 2017, (disponible sur le site <<https://happy-apicius.dijon.fr/grande-collecte-des-menus-damour-participez-et-relayez/>>) [consulté en juin 2021].

Rambourg, Patrick, “Les menus de la Bibliothèque municipale de Dijon”, billet du blog Patrick Rambourg, 2011, (disponible sur le site < <http://patrickrambourg.unblog.fr/2011/03/20/les-menus-de-la-bibliotheque-municipale-de-dijon/>>) [consulté en juin 2021].

Saison, Charlotte, *Inventaire de la collections des menus de la Bibliothèque municipale de Lille*, Lille, Bibliothèque Municipale de Lille, mis à jour en 2021, p.

218, (disponible en téléchargement depuis le site (<http://bm-lille.fr/patrimoine/faire-une-recherche-bibliographique.aspx>) rubrique collections particulières) [consulté en juin 2021].

C. Des dossiers et billets de blog pour expliquer le contenu des collections au public

Bibliothèques Médiathèques de Metz, « Les menus d'Yvonne à Metz », billet de blog des bibliothèques de Metz, 2013 (disponible sur le site <http://missmediablog.fr/les-menus-dyvonne-a-metz/>) [consulté en juin 2021].

Poulain, Caroline (dir.) Happy Apicius, blog, (disponible sur le site <https://happy-apicius.dijon.fr/2014/10/>) [consulté en juin 2021].

Rambourg, Patrick, *Le menu du Moyen Âge au XX^e siècle: témoin de l'histoire et de la gastronomie*, publié sur le site de la bibliothèque de Dijon, 2012, (disponible sur le site http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade/module-eadeac/pages/doc/document_rambourg.pdf) [consulté en juin 2021]

D. Sur la numérisation des collections

Bibliothèque des Arts Décoratifs, résultat de recherche dans le catalogue, (disponible sur le site <https://artsdecoratifs.e-sezhame.fr/search.php?lookfor=%22Menu-Carte%20de%20restaurant%22&type=genreStr&page=1>) [consulté en juin 2021].

Bibliothèque des Arts Décoratifs, résultat de recherche dans le catalogue, (disponible sur le site <https://artsdecoratifs.e-sezhame.fr/search.php?action=Record&id=8128253795106963397>) [consulté en juin 2021].

Bibliothèque de Dijon, interface de recherche dans le catalogue, extrait de site internet, (disponible sur le site http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade/search-form.html?name=menus&h_champ1=subsetall&h_query1=collections-menus&h_cop1=AND) [consulté en juin 2021].

Bibliothèque de Dijon, résultat de recherche sur un site internet, (disponible sur le site [http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade/eade.html?id=FR212316101-menus_026#!{%22content%22:\[%22FR212316101-menus_026_e0000014%22,true,%22%22\]}>](http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade/eade.html?id=FR212316101-menus_026#!{%22content%22:[%22FR212316101-menus_026_e0000014%22,true,%22%22]}>)) [consulté en juin 2021].

Gallica, résultat de recherche sur un site internet, (disponible sur le site <https://gallica.bnf.fr/blog/recherche/?query=1574&mode=desktop>) [consulté en juin 2021].

Ministère de la Culture, Programme national de Numérisation et de Valorisation des contenus culturels (PNV), « Les menus, témoins de la gastronomie et de l'art de vivre », Paris, 2014, (disponible sur le site <https://www.culture.gouv.fr/Sites-thematiques/Innovation-numerique/Programme-national-de-Numerisation-et-de-Valorisation-des-contenus-culturels-PNV2/Les-menus-temoins-de-la-gastronomie-et-de-l-art-de-vivre>) [consulté en juin 2021].

E. Autour des expositions montées à partir des collections gourmandes

Aline Chambras, Xavier Ridon, Walid Salem, « 4 expositions à voir pendant vos vacances de Noël à Bordeaux », *Rue 89 Bordeaux*, 2016, (disponible sur le site <<https://rue89bordeaux.com/2016/12/4-expositions-a-voir-pendant-vos-vacances-de-noel-a-bordeaux/>>) [consulté en juin 2021].

France 3 Région, « Exposition : la bibliothèque de Dijon présente un siècle de menus du palais de l'Élysée », *France 3 Région*, 2018, (disponible sur le site <<https://france3-regions.francetvinfo.fr/bourgogne-franche-comte/cote-d-or/dijon/exposition-bibliotheque-dijon-presente-siecle-menus-du-palais-elysee-1548670.html>>) [consulté en juin 2021].

Le Bien Public, « Vernissage : Une histoire de menus en bibliothèques », *Le Bien Public*, 2011, (disponible sur le site <<https://www.bienpublic.com/grand-dijon/2011/12/02/une-histoire-de-menus-en-bibliotheques>>) [consulté en juin 2020].

La Région Occitanie, « Exposition "La collection Emile Rieux", Albi, *Agenda région*, 2020, (disponible sur le site <<https://www.laregion.fr/Exposition-La-collection-Emile-Rieux>>) [consulté en juin 2021].

Portail du patrimoine écrit et graphique en Auvergne-Rhône-Alpes, « L' Ain au menu. Un Art de la gastronomie », 2018, (disponible sur le site <<https://www.lectura.plus/2296-l-ain-au-menu-un-art-de-la-gastronomie.html>>) [consulté en juin 2021].

Ouest-France, « Mortrée. Exposition sur les livres de cuisine : précision », *Ouest-France*, 2020, (disponible sur le site <<https://www.ouest-france.fr/normandie/mortree-61570/mortree-exposition-sur-les-livres-de-cuisine-precision-6955661>>) [consulté en juin 2020].

Paris Normandie, « Au Havre, une exposition sur le luxe et la gastronomie à bord des paquebots transatlantiques », Paris, Paris Normandie, 2019, (disponible sur le site <<https://www.paris-normandie.fr/art/loisirs/au-havre-une-exposition-sur-le-luxe-et-la-gastronomie-a-bord-des-paquebots-transatlantiques-HD16047231>>) [consulté en juin 2021].

ANNEXES

Table des annexes

**ANNEXE 1 : TRANSCRIPTION DE L'ENTRETIEN AVEC CHRISTIAN BOURILLOT DU 3
AVRIL 2021**

ANNEXE 1 : TRANSCRIPTION DE L'ENTRETIEN AVEC CHRISTIAN BOURILLOT DU 3 AVRIL 2021

Pouvez-vous présenter votre carrière ?

Je suis rentré à la brasserie George, un lundi à huit heures du matin. A cette époque là, les apprentis c'était dur. Je suis rentré à la brasserie George, c'était le paradis. Ils étaient gentils. Il y a encore beaucoup de maisons où les apprentis, c'était... à coup de pied. J'étais le chouchou. J'étais le seul apprenti, il y avait 17 cuisiniers et plongeurs. On faisait 1000 couverts par jour.

J'ai fait mon régiment au mess de la défense nationale, aux Invalides, comme cuisinier.

Sur les bateaux, c'était anglais-français, surtout sur le Liberté, c'était un bateau de ligne, tous les quinze jours, on arrivait à New York, on restait deux jours, on revenait, on mettait plus longtemps pour aller que pour revenir, à cause des vents. J'ai fait dix-huit voyages. J'ai aussi fait les Antilles avec un autre paquebot, le Colombie. Le chef [de la CGT] me dit, Christian, je voudrais te proposer quelque chose. Tu vas faire un voyage sur un paquebot, un mois, en Martinique, Guadeloupe, et ensuite, tu vas faire le tour du monde. Tu te débrouilles pour faire les menus, je veux pas savoir pourvu que ça soit bien. J'étais tout content. Tu vas commencer sous-chef au France, et après c'est toi qu'a la place au dessus. La CGT s'en est mêlée, ils m'ont fait une vie incroyable, donc j'ai été obligé d'abandonner le projet. Ils m'ont dit, tant que nous les communistes on sera là, jamais tu sera chef ! La transat, on monte, on fait pas comme toi, on oublie pas de monter les grades. Moi j'ai jamais rien demandé ! C'est le chef qui a fait une proposition, bien sûr que je l'ai acceptée ! Donc j'ai démissionné, et en partant je suis allé chercher mon chèque, et on me dit, vous avez rendez-vous avec le grand patron de la CGT. Donc je suis reçu dans son bureau. Il m'a dit petit - ça vexait pas - je lui ai expliqué, il m'a dit ah ! Ils vont foutre la compagnie en l'air, ils vont foutre la compagnie en l'air ! Il me dit, toi ton dossier il est là, et quand tu pars de la CGT, on reviens jamais ! Naturellement je suis allé voir ailleurs. Et la CGT, c'est eux qu'on coulé le France, un ans de grève au Havre, et le France, terminé.

Sur le Liberté, il y avait quatre cuisines, première classe, deuxième classe, troisième classe, et la commune, le personnel. Et le chef s'appelle un communiste. J'ai fait les troisièmes, j'ai fait les premières. Sur la Liberté, il y avait le chef, le chef adjoint, deux sous-chef, j'ai travaillé partout.

A Paris, j'ai fait plusieurs maisons... Vers 1953-1959. J'étais dans le groupe Drouant, donc Café de Paris, Pavillon d'Armenonville, le Pré Catelan... C'étaient tous des étoilés. C'était incroyable. Maintenant ça ne se ferait plus. Il y a juste un peu Ducasse qui fait ça.

Et votre restaurant ?

Premier janvier 1961. A six heures du matin, j'étais dans la cuisine. Huit Place des Célestins. La société s'appelait le restaurant des Célestins, mais petit à petit, par la notoriété, tout le monde disait Christian Bourillot. C'est redevenu ensuite la brasserie Francotte. Avec Mehu et Carpentier. Actuellement il y en a un nouveau [propriétaire], ça fait le sixième je crois. On avait trois tentes [qui servaient de terrasse] et on les a supprimées à cause des prostituées. Les prostituées on les servait. Quand je suis arrivé, les morses m'ont dit qu'il y avait 44 prostituées dans le coin, autour. Alors c'était vraiment un quartier chaud comme on dit. Les filles se mettaient là, et elles faisaient voir des choses qu'on aurait pas

dû voir. Elles attiraient les clients comme ça. Un jour, j'ai supprimé la terrasse. Faut une certaine tenue. Alors, y en a qu'étaient contents. J'ai arrêté le restaurant en 1995. J'ai été professeur, à l'école Paul Bocuse, un peu partout, j'ai été professeur en Chine, au Japon, au Mexique, en Israël. J'ai fait différent pays où j'ai fait qu'un repas vous voyez. Au Japon j'y suis allé deux fois. Je faisais la recette. Au Japon, devant 300 élèves, autant de professionnels, mais des grands amphithéâtres, avec des glaces au plafond, on nous voyait travailler. À Écully y a la même chose. La première fois que j'ai fait le cours, ils nous apportent des fleurs. J'ai embrassé. Ça se fait pas, mais ça a eu un tel succès, après tout mes cours fallait que j'embrasse. A la française. Même Paul Bocuse ne l'avait jamais fait.

Avez-vous cuisiné un menu particulièrement marquant ?

Non. C'est comme quand on dit les spécialités d'un chef. parce que je vais vous dire, c'est pas un chef qui fait les spécialités. C'est les clients qui redemandent des plats. Et qui vous obligent, petit à petit, à faire ces plats. Autrement, on peut dire que le meilleur menu que j'aime, c'est le dernier que j'ai fait. J'ai fait quand même pas mal de plats. Dans la fameuse bible, l'Escoffier, j'ai fait 80% des plats. Sur les bateaux, on changeait la carte midi et soir (c'est écrit à la main d'ailleurs) on prenait l'Escoffier, et on arrivait, entre toutes les maisons que j'ai fait, à faire presque tous les plats. Le chef prenait l'Escoffier, et il disait, et bienn aujourd'hui, l'agneau on va le faire comme ça... A ce moment-là, il n' y avait pas l'esprit de rentabilité comme maintenant. Les gens gagnent bien leur vie.

Pouvez-vous nous parler des règles de conception des menus ?

Maintenant les règles, on en parle plus, mais avant c'était toujours, ça dépendait des genres de dîner, c'était toujours une entrée, des potages, puis ensuite tous les poissons, avec les quiches et les trucs comme ça qu'étaient agglomérés, ensuite toutes les viandes, en sauce, après les légumes, et après les viandes rôties. Après fromage, et dessert. A cette époque là, il y en avait pas beaucoup, y en avait, mais pas beaucoup. Si vous voulez, les cuisiniers ne sont pas très forts en pâtisserie. Ce qu'ils font, ils le font bien, mais il n'y avait pas une très grande variété.

Il y a vingt ans, quand j'ai terminé on a fait des menus parfois très longs, où dans une assiette il y avait quatre sortes de produits, ce qui, je peux vous dire, c'est un peu difficile, parce que quand vous avez fini le repas, quand vous avez... j'avais mangé chez lui un jour, je le connais bien... Je lui ai rendu un service, et il m'avait invité avec monsieur Orsi. On a commencé à huit heures on a fini à minuit. Moi, j'ai noté, tout ce qu'on avait mangé, j'ai noté. Quand je suis rentré dans la voiture avec mon épouse, je leur ai dit : « et bien maintenant, vous me dites ce qu'on a mangé ». Terminé. Ils se rappelaient de rien du tout. Tandis qu'avant, on allait chez Bocuse, on se rappelait de la soupe aux truffes, on se rappelait de ci... Il ne faisait pas beaucoup de plats... J'ai travaillé chez le père Bise, il n' y avait pas beaucoup de plats. Il y avait trois ou quatre entrées, trois poissons, des viandes, carré d'agneau, poulardes à la crème à l'estragon, et du riz de veau. Ca s'arrêtait vite là.

Mais nous trouvons aussi des menus très courts ?

C'est la question du prix. ça coûte horriblement cher, il faut cuisiner par clients. Sinon vous allez dans les brasseries, et c'est très bon, mais c'est beaucoup plus court. On mange un plat, peut-être une petite entrée ou un dessert... Mais un plat. Ce qui n'existait pas avant. Avant, quelqu'un qui mangeait qu'un plat, on disait, bah il est fauché celui là.

Les variations dans les menus dépendent-elles des évolutions dans la cuisine ?

J'ai été cuisinier tout de suite après la guerre. Quand je suis entrée en apprentissage, il y avait encore des tickets. Pour la nourriture, pour l'huile, pour la viande, mais pas le poisson... En France, depuis 1941-42, les gens mourraient de faim...

Quand l'abondance est revenue, les gens se sont gavés ! Les choucroutes, pour deux personnes, maintenant ça fait quatre ! Et ils les mangeaient ! Et puis ils prenaient du fromage et puis une omelette norvégienne. C'est toujours les événements économiques, les guerres, qui changent les choses. Maintenant, on est dans une période d'abondance. Je ne dis pas que tout le monde est riche, ou est heureux, malheureusement, mais enfin, 80% des français mangent normalement. Le changement, c'est la vie économique d'un pays. Les métiers de bouche, c'est la vie économique d'un pays. Les boulangers, maintenant ils font des sandwiches, et ç'aurait été un scandale. Les contextes sont différents. Les évolutions se font sur dix ans, et il reste toujours quelque chose d'avant... voyez la brasserie Georges ou les brasseries Bocuse, c'est de l'ancienne cuisine. La cuisine dont on parle représente 0,5% de tous les repas qui sont mangés. Tous les grands, les Gagnaire et compagnie, Bocuse, ils étaient très... Enfin là ça va changer un peu... Michelin c'est un état dans l'état.

Les nouveaux menus, c'est incroyable ce qu'ils donnent à manger. C'est n'importe quoi... Alors les gens vont une fois, mais ils ne reviennent pas. Un jour j'ai été invité en Espagne pour mettre en place une maison, pour mettre en route une carte. Il y avait ce chef, qui était commis. J'ai fait ce qu'on avait demandé, rien d'extraordinaire. Un jour, Orsi va manger chez ce cuisinier, qui ne fait pas la cuisine comme moi. Il fait une cuisine très évoluée. Enfin, il a quand même fermé. Et il lui dit : a Lyon, je connais un cuisinier, c'est lui qui m'a fait découvrir comment on devait faire la cuisine. Alors Orsi, ancien chez Bocuse, dit, c'est monsieur Bocuse. Non non non non, c'est un type, je me rappelle pas son nom, parce qu'on l'appelait par son prénom, il voulait pas qu'on l'appelle chef, je sais son prénom, c'est Christian. Orsi dit Christian Bourillot, c'est mon copain ! Il avait déjà une cuisine marginale. A l'époque de la haute cuisine, les trois étoiles d'y quarante ans, on allait chez eux, on savait qu'on mangeait ça. La cuisine parisienne n'était pas pareille, parce que la cuisine parisienne était une cuisine qui change tous les jours, donc il fallait absolument travailler à Paris. Mais selon l'Escoffier. En changeant de maison, y avait seulement deux trois recettes qu'on savait pas,

La cuisine est évolutive, demain ce sera, à mon avis, c'est un avis très personnel, on reviendra vers des choses moins conflictuelles, parce que c'est conflictuel... Y a des restaurants, ça dure deux ans trois ans et terminé.. Ou ça plaît pas aux clients, ou ils y retournent pas. Les gens reviennent. C'est un petit peu du snobisme. On dit, je suis allé là, je suis allée chez machin... Un qui fait ça c'est Ducasse, même, si c'est plus classique. Alors maintenant, dans les assiettes, on met beaucoup de choses, ça, je pense que ça tiendra pas, on reviendra, avec des plats très bon, très originaux, mais avec très peu de choses, d'abord parce que sinon il faut trop de personnel, ça coûte cher. Partout où j'allais, j'avais une base, je me débrouillais. Maintenant, j'irai dans des restaurant, je ne saurai pas faire. Ils le redisent tous en ce moment, on revient à la base pour aller plus loin. Ils cherchent maintenant à faire des plats avec beaucoup de moins de choses.

Que pensez-vous des formulations parfois compliquées ou volontairement exotiques que l'on trouve parfois sur les menus ?

Dans un restaurant, il faut un petit peu surprendre. Pour un poulet au vinaigre, il y a au moins dix recettes. Si vous faites votre recette à vous, faut pas qu'elle soit pareil qu'ailleurs. Mais y a des gens qui vous disent : c'est pas un poulet au vinaigre ce que tu fais !

Pour moi, c'était toujours très simple, et les noms, c'était les noms des enfants, de ma grand-mère, de ma mère, de mon père, beaucoup de simplicité.

J'avais cette renommé de faire une cuisine simple. C'est ce qui avait plu au chef espagnol. En prenant des choses tout à fait simples, avec une bonne garniture, qui allait vraiment avec le plat qu'on fait. La volaille, pendant des années, on ne mettait que du riz ! La volaille je l'appelait Marie, c'était le nom de ma grand-mère, ma grand-mère était à Bresse, de Châtillon. Et je faisais une volaille avec une pomme aux truffes. les gens me demandaient qui c'est Marie, je disais, vous n'avez pas de Marie dans votre famille ? Parce qu'il y a deux façons de nommer des chose, tout ce qui est sur l'Escoffier, faut que ça soit comme l'Escoffier. Un tournedos de Rossini, il doit être fait comme sur l'Escoffier, avec la tranche de foie gras poêlée, avec des larmes de truffes, avec la sauce... Moi je mettais tournedos aux truffes ! Y avait des truffes dedans... Et après je faisais comme je voulais. C'est un peu ça qui m'a démarqué. J'étais à la période où on commençait à abandonner la cuisine classique un peu lourde, donc j'avais allégé, moins de fond.

Les clients demandaient, en plus on était quatorze, c'était une petite maison. Ils demandaient ce que c'était, on leur expliquait. Ce qui avait l'avantage de faire un rapport entre le client et le commerçant, ça faisait parler, communiquer. ça faisait un lien, le menu c'est ça.

Quelle est la part de menus auxquels vous nous avez donné accès ? Quelle est la part que vous avez conservée ? Quel est le volume de votre collection et de quoi est-elle constituée ?

Je vous ai pas donné tous les menus, parce que je voulais pas les donner, donc vous n'avez pas les menus de mon restaurant. J'ai gardé les menus personnels à la famille. Les menus de ma grand-mère, de mon père. Trois générations de cuisiniers. Ma grand-mère était cuisinière en maison bourgeoise. Elle a d'ailleurs créé un restaurant, et un sanatorium [à Hauteville] de 50 chambres, qui existe toujours. Il y a 100 chambres maintenant. Ma grand-mère était du côté de ma maman. Je les donnerai mais quand je serai mort. J'ai trois enfants, une fille d'un premier mariage et deux garçons. Quand j'ai parlé que j'avais tout donné, il a refusé. Quand je serai mort ils le feront comme ils veulent. Des documents j'en ai encore beaucoup, c'est tout des diplômes, j'en ai deux malles. Tous les concours que j'ai passés. Parce que les autres ne voulaient pas les faire, alors j'ai fait.

Comment avez-vous constitué cette collection ?

Si vous voulez, y a des menus où j'ai travaillé, et puis d'autres sur des bateaux un peu partout, et des menus de collection. Des menus, j'en ai vendu 600. Je me suis occupé de la vaisselle des chefs pendant très longtemps. J'avais des menus du côté de Paris, illustrés, et il y a quelques années je les ai vendus 15 euros pièces. Ils n' étaient pas tous en bon état. Maintenant, les menus, on les donne. Mais à cette époque là, il fallait les réclamer. Avec les copains on se les échangeait, donc on avait que des menus un peu... pas usés, mais qui avait servi quoi. Il y en avait des usagés. Ca s'abîmait, j'avais pas la place. J'en ai vendu. Des livres, j'en ai donné 500. Mais pas des livres de cuisine. J'aime pas toujours les livres. Il y a beaucoup de livres qui m'ont été offerts. J'en ai pas acheté beaucoup beaucoup. J'ai jamais acheté. Les gens savaient que je collectionnais des menus, et il me les on donné. A Paris, j'étais le seul cuisinier là où je travaillais, au Café de Paris, qui était intéressé par les menus. Et puis j'en ai eu aussi aux bouquinistes. Aux bouquinistes, je rencontrais souvent Michel Simon, l'acteur, et lui cherchait uniquement des livres pornographiques. Il avait la plus belle collection de livres pornographiques du monde. J'ai collectionné un peu tout. J'ai collectionné aussi les morceaux de marbre. j'avais 60 morceaux de marbre que je prenais quand je visitais, mais on me les a volé. J'ai jamais su qui c'était. Il y avait toute sorte de marbre, des ivoires, des roses... Les timbres aussi. Les timbres j'en ai 4-5000. pour un collectionneur c'est pas beaucoup. J'ai commencé quand j'étais jeune. J'avais 12 ans,

mon père m'emmène au lycée pour passer le concours, et il m'a dit, si tu réussis, je te paye quelque chose et donc il m'a acheté une collection de timbres, avec des classeurs et tout. Je collectionne aussi les cartes postales. J'en ai d'intéressantes, parce que j'ai toute la série des cartes postales de la guerre de 14 avec les ouvrières dans les usines. Ma grand mère, elle était pas du tout collectionneuse, elle disait, ça sert à rien, c'est des saloperies, il n'y a que les menus que j'avais le droit de garder. J'avais un herbier ! J'habitais Dardilly, c'était la campagne. je ramenaient au professeur des plantes. L'herbier, ma grand-mère l'a foutu en l'air. Mais elle a gardé les menus... ma grand-mère, la cuisine... Elle était amoureuse de Raymond Oliver, qui faisait les premiers cours de cuisine à la télévision, vers 1955. Il a dû faire ça dix ans. C'était extraordinaire. Il a créé la jalousie des cuisiniers. Il avait l'accent.

Y a-t-il également des menus que vous avez collecté en tant que convive du repas ?

Oui beaucoup. Je faisais partie d'associations, et il y avait toujours des dîners. Et j'organisais aussi, quand j'étais au syndicat, c'est moi qui organisais, toutes les années la Nuit à l'auberge. Elle se faisait un peu partout, surtout au casino de Charbonnière. Je suis resté au syndicat de 1961 à 1995.

Nous retrouvons parfois des marques sur les menus, comment les expliquer ?

Au restaurant Bourillot, ma mère écrivait les notes au dos des menus. La caissière écrivait, et avec un système à cylindre et de papier carbone ça recopiait. Pour 80 couverts [au Café de Paris] on en faisait une vingtaine, et ça faisait des bavures.

Pouvez vous nous parler de votre expérience aux Toques Blanches Lyonnaise et au Club des Dix ?

Il y avait les Toques Blanches lyonnaises, je suis resté dix-huit ans trésorier et secrétaire un jour j'ai abandonné. Les Toques Blanches, c'est une association qui date de 1936, qui a été faite par des cuisiniers, ça a été fait au Café Neuf, chez Vettard, place Bellecour. Il y a eu les fameuses ordonnances des quarante heures, les patrons se sont réunis, se sont demandé à quelle sauce ils allaient être mangés, et ils se sont bien entendus, et Marius Vettard, qu'on appelait le Père Vettard, a décidé, on va s'appeler les Toques Blanches, et c'est parti de ce projet social, qui ne convenait pas du tout, parce qu'à l'époque on faisait soixante, soixante-dix heures dans les cuisines. Et les Toques Blanches sont restés des années sans rien, et quand monsieur Vettard est mort, j'étais secrétaire-trésorier, et c'est monsieur Paul Blanc qu'a été coopté, (parce qu'il n'y avait pas de statuts), il a été coopté président, et un jour - on était en 1957 - il voulait toujours prendre des gens. Je lui ai dit, Monsieur Blanc, faudrait bien qu'on face quelque chose parce que là, des gens qui sont là, je suis pas bien content. Je lui ai dit, on fait des statuts, on fait un comité d'accueil, on prend ou on prend pas, et comme ça, vous savez pourquoi vous êtes refusé, vous savez pas par qui. Il faudrait que vous fassiez des statuts. Il me dit, c'est vous qui payez, je vais vous la mettre à votre nom... Finalement il ne m'a jamais fait de note. C'était limité à 100. Quand que ç'a été monsieur Roucou qu'a été président, j'en avais marre d'être secrétaire-trésorier. Je suis resté 18 ans, c'est déjà pas mal. Monsieur Roger Roucou, il était très bon président, mais il faisait des affaires un peu difficiles, alors on l'a démissionné. Et qui est ce qu'à été élu président ? Bah Christian tu vas y aller, tu sais faire... Ça été repris. Pierre [Orsi] a accepté à condition que je sois vice-président. Moi, président vicié, ça me va très bien. On a fait notre temps et j'ai dit terminé, d'autant que ça m'a coûté un

peu de sous. On faisait des dîners, comme y avait pas de statut, il y en avait toujours trois ou quatre qui payaient pas, et c'était moi qui payais alors j'en ai eu marre... On a donné ça [la présidence] à Lassausaie, qui s'est fait remonter les bretelles par monsieur Marguin, et il a donné ça [la présidence] à monsieur Christophe Marguin, et il est arrivé à échéance et on a nommé Laurent Bouvier. Il y a eu une brouille avec un monsieur, je ne dirai pas son nom, et on a jamais rien retrouvé, ni l'argent, ni les documents que j'avais réussi à collationner depuis 1936, et donc c'est tout perdu. Il en reste un petit peu, que j'ai donné à Laurent Bouvier. J'ai compris que monsieur Marguin voulait m'éjecter. J'ai rien dit, j'y allais plus, et monsieur Marguin s'est fait nommer président à vie des Toques Blanches. C'est de la jalousie, une histoire que j'y suis pour rien... La seule association de cuisiniers en France où le président est à vie.

Quand je suis arrivé à Lyon, je vais au marché, et je ne connaissais pas Monsieur Bocuse, et il demande à la Dédé, celle qui nous vendait les légumes, qui c'est lui qui prend tous vos légumes ? Et elle dit, c'est le petit Bourillot, c'est lui qui a racheté Francotte. Et il me dit, toi, viens, parce qu'il me tutoyait, moi je le vouvoyais, et je lui dit, je suis tout seul en cuisine, je fais tout, la cuisine, la plonge, la pâtisserie. Il me dit à quinze heures à l'Auberge. Donc je prends mes dispositions pour l'après-midi, je vais le voir, on discute, et il dit : apportez le champagne ! Et je dis, monsieur Bocuse, je bois du vin en mangeant, mais pas d'alcool autrement, et sa femme s'exclame, ah, quand même un qui boit pas d'alcool ! Parce que les cuisiniers... Mon père est mort de la cirrhose du foie, les cuisiniers c'étaient des alambics. Il me dit gentiment ah, t'es un vrai cuisinier alors ! Demain on boit le café avec Lacombe, Nandron, tu feras le quatrième. Et c'est parti comme ça en 61, et de là vient la jalousie de Monsieur Marguin, parce que lui il a jamais tutoyé monsieur Bocuse. Avec Bocuse, on a fait les quatre cent coups. Ensuite, quand monsieur Lacombe [Paul] est décédé, Jean-Paul Lacombe m'invite à manger, et me dit, les Toques Blanches, c'est de la merde, faut qu'on fasse un petit truc. Je lui dit, on fait un club, les noms on les marque, la semaine prochaine vient avec Pierre, et on fonde le Club des Dix. On se réunissait à dix heures le matin dans nos restaurants, à midi il fallait être parti. On mangeait un plat, un dessert, on payait pas, on donnait juste pour le service. Interdit les statuts, interdit nos femmes. Monsieur Marguin en faisait partie et tout. Ça a perduré, mais monsieur Bocuse ne venait plus, vu son état. Jacques Bernachon est mort, même si son fils venait ; les fils avaient le droit de venir. Nandron est mort, ils ont tous oublié de vivre. Maintenant on est plus qu'un tout petit nombre, on se réunit toujours, on est pas nombreux, y a Jean Flory, y a Orsi, Hervé Flory [le directeur de l'Institut], monsieur Marguin, qui est copain avec Orsi, son fils, et Jean-Paul Lacombe. Les Toques Blanches, c'est plus du tout une question d'amitié. C'est un label. Au Club des Dix, interdit de faire du commerce.

A Lyon, on se faisait concurrence, mais jamais on en parlait. La preuve, c'est la première année que j'ai fermé, en 67, l'année de mon mariage, j'ai mis sur ma porte que j'étais fermé, que je me reposais, et j'ai marqué sur ma porte Nandron, mon voisin en face, deux trois noms, et c'est parti comme ça. Et quand Nandron était fermé il mettait Bourillot et tout. Les autres ont pas toujours marché mais nous trois, oui. Et vous savez, ça a été bénéfique, y a des gens qui venaient jamais chez nous, ils sont venus et ils sont revenus. Pareil chez Nandron, chez Lacombe, ça a fait une osmose des gens. Les gens n'arrivaient pas devant une porte close. Et Bocuse a dit comment ça fait que j'ai pas mon nom ? Mais il plaisantait... fallait que ça reste des restaurants, vous voyez... Quand je suis parti, l'idée a été perdue.

On ne fermait pas beaucoup, au début je fermais un jour par an, le jour de la sainte Marie parce que ma grand-mère s'appelait Marie, et on lui faisait sa fête. Chez nous on fêtait ni fête ni anniversaire. Ma première communion, tous les événements normaux de cette époque là, on fermait pas, on invitait deux trois personnes de la famille, on les

mettait dans une salle, on voyait ni mon père ni ma mère. Le gens croient toujours qu'avant on était malheureux, parce qu'on travaillait beaucoup, parce qu'on avait pas si, c'est pas vrai. Moi j'ai mangé pendant la guerre, maintenant ils sont bons les rutabagas. On mangeait même l'intérieur des choux, le trognon dans les soupes. La viande on en mangeait deux-trois fois par semaine, même chez mes parents qui tenaient un restaurant. Lundi on mangeait des restant de cou, de pattes, en ragoût. c'était tout le monde pareil, Dardilly c'était un village. Dardilly-le-Haut, Dardilly-le-Bas, deux communes libres, deux paroisses, deux écoles. On m'envoyait chercher des cardes pour les lapins, j'étais heureux. Dans le village, il y avait des gens plus malheureux que d'autres. Ma grand mère, elle portait la soupe bien chaude à ces gens là, qu'avaient pas de quoi chauffer une soupe. Et les gens du village ne sont jamais morts de faim. Des fois mon père faisait bien chauffer la salle avec des gâteaux. Et puis Dardilly commune libre ça voulait dire que c'était pas catholique. Pour les messes, les enterrement, les non-croyants, ils étaient à la sortie de l'église, ils rentraient pas, et quand on sortait, ils suivaient le cortège - je suis resté dix ans enfant de cœur, ça rapportait de l'argent, surtout les morts, les communions, les baptêmes, les fiançailles. Pour les mort on allait avec le curée donner l'extrême onction dans les maison. On répondait en latin.

Vous avez participé à l'organisation du Bocuse d'Or ?

C'est moi qu'avait proposé à Paul Bocuse, et puis il m'a dit, puisque que c'est comme ça, t'as qu'à t'en occuper. Il était comme ça, mais c'était toujours gentil, toujours très gentil. Et je m'en suis occupé. J'ai fait la liste de MOF et tout. Et monsieur Marguin n'y était pas. j'ai dit, écoute Jacky, Monsieur Bocuse m'a demandé une liste de MOF, j'ai donné la liste de MOF, mais c'est pas moi qui commande, je suis que subalterne. Et il m'en a voulu, à mort. Il a pleuré à Orsi, qui a pleuré à Bocuse, et Paul Bocuse m'a dit qu'il y fait chier, t'as qu'à le mettre. Et puis voilà. Et on bossait ! Moi j'attaquais à quatre heures du matin, après je faisais le service chez moi le soir, je me couchai à une heure du matin. Je bossais un peu plus que les autres parce que théoriquement c'était moi le responsable. Et puis Paul Bocuse a dit la deuxième année que maintenant que c'était fait, il allait pas en changer. Mais la première année, c'était grand-guignolesque, c'était d'une hygiène, oh alors ! C'était déjà à l'Eurexpo. On m'a dit, oui, part pas comme ça, t'es quand même la pierre angulaire... J'ai dit, on veut pas que je reste. Il m'a dit, c'est qui ? J'ai dit, je ne dénonce jamais quelqu'un. Il me dit pourquoi, quand il faut dénoncer ? Mon père a été dénoncé en 1942, et il a passé trois jours avec monsieur Barbier. Il me dit, vous le connaissiez celui qu'a dénoncé votre père ? Oui, bien sûr. Et votre père ne lui a pas cassé la gueule ? Mon père lui a dit, la guerre est finie, on en parle plus. Mais il sortait plus. Un jour mon père a eu pitié de lui, il a été le voir, et il a joué au jacquet. Et ça a été mieux mais ça a pris un an. On est des citoyens et il s'est trompé, il s'est trompé, c'est fini.

Cuisiner à Lyon, est-ce particulier ?

C'est important Lyon, je suis un canut. Tradition, c'est pour ma grand-mère et mon père. Parce que j'ai le carnet de recette de ma grand-mère, elle ne savait ni écrire ni lire. Mais elle avait un carnet où elle notait phonétiquement. J'ai repris ces recettes, parce qu'elle écrivait, mais elle ne mettait pas tout alors j'explique. Quand je suis allé à l'étranger, j'ai fait la cuisine de Lyon. C'est ce qu'ils veulent. Curnonsky a déclaré en 1932 "Lyon capitale mondiale de la gastronomie" A cette époque là c'était les Mères, la Mère Guy, la Mère Fillioux qui était rue du Quai - maintenant c'est un garage - et puis les cuisiniers, déjà Vettard, Mennweg, Vignard avait trois étoiles. C'était de grands restaurants, à Lyon. Francotte avait trois

étoiles. Et puis les journalistes ne sont pas bêtes. Ils ont embrayé sur la cuisine mondiale... C'est le premier qui met des femmes à l'honneur, Curnonsky. Et quand pendant la guerre il s'est caché, il est parti en Bretagne.

Connaissez-vous Alain Vavro ?

Alain Vavro, je le connais par Paul Bocuse, moi je l'ai jamais fait travailler, parce que tout le monde le faisait travailler, sauf moi. Parce qu'il a un style, très bien, il fait de très jolies choses, moi personnellement il n'a jamais eu un centime de ma part. Très coloré, très moderne. C'est lui qu'à fait la Mère Brazier et tout. Ce que j'ai fait c'est avant Vavro quand même. Il aurait peut être pu mieux faire, mais ça aurait sûrement pas plu aux clients. Mais, on est devenu très copains. Un jour, Paul me dit, mais pourquoi tu ne fais pas travailler Alain ? Je lui ai dit la même chose que je viens de vous dire. Et Alain Vavro lui a dit, ah bien toi, t'es pas un faux-cul. Je lui avait même envoyé un client, et un bon client. C'est pas contre lui, sauf que moi, j'ai un style, j'ai pas le style à Bocuse, j'ai pas le style à Nandron, j'ai pas le style à Léon de Lyon, ou Brazier et compagnie. Il m'a dit, ce que t'as, j'aurais pas fait mieux.

Qui se charge de la conception graphique des menus ?

Les familles se chargeaient des illustrations. La réserve de Beaulieu, la Mère Brazier, les menus étaient tout simples. Je trouve que ça a évolué dans le bon sens. En ce moment, on a évolué vers une thérapie qui, je dirais, n'est pas la meilleure. mais au moins y a de la qualité, y a des idées, et c'est quand même souvent bon. Il y a des mélanges très difficiles. Pris individuellement, rien de rater, mais les harmonies... On se demandait ce que ça faisait là... Quand une volaille à la crème c'est si bon avec simplement des haricots verts bien cuits. Maintenant... Couper les haricots verts en deux ! Je trouve ça ridicule. Je faisais le menu selon les gens, si c'était des gens avec beaucoup d'argent je me faisais payer. Les menus, quand vous allez dans des familles, c'est très ciblé, contrairement à ce qu'on pense. Les gens ils ont des œillères. Une fois j'ai voulu proposer un gratin de haricots verts au lieu d'un gratin dauphinois, j'ai cru qu'ils allaient me jeter un machin par la figure, ils étaient furieux. Mais vous avez trouvé ça où ? Ils m'ont crié.

Comment est déterminé le nombre de tirage des menus ?

Le plus grand dîner du monde qui s'est fait à Paris, y avait 2800 menus tirés. C'est le nombre de convives qui détermine le nombre de menus. [Jean-Paul] Pignol, quand il fait des mariages de 600 personnes, il fait 600 menus. Dans un restaurant, pour 40 couverts, on en fait 35. On faisait, maintenant, c'est un peu critiqué, on faisait pour les dames un menu sans prix.

Comment définiriez- vous l'identité du restaurant Christian Bourillot ?

J'aime la sobriété, j'ai pas trop le clinquant. Chez nous, on appelle ça une bonbonnière, pas grand, 37 couverts, des boiseries, un tapis par terre sur mesure avec les défauts des murs. Le menu était très simple, changé trois fois par an. On faisait beaucoup de quenelles, les gens venaient manger des quenelles. J'en ai eu marre. Un jour j'enlève les quenelles. Des gens arrivent, disent, ah mais vous faites plus de quenelles ? on va plus revenir. Dans la nuit, je suis allé retrouver mon imprimeur, pour refaire les menus. Il y avait deux trois spécialités que j'avais enlevées, faut les remettre. Y avait pas grand chose à enlever, parce que j'y avais quatre à cinq entrées, quatre à cinq poissons, quatre à cinq viandes, les desserts changeaient plus. La confection m'a coûté cher.

Pouvez-vous décrire le processus de conception des menus du restaurant Christian Bourillot ?

Je travaille avec un imprimeur de Villeurbanne, il faisait ceux de Nandrin aussi. je me rappelle plus son nom, ça faisait 25 ans que je ne les avais pas revu. Il était imprimeur dans une petite rue, il faisait de l'imprimerie un peu comme ça quoi. Il

travaillait beaucoup, parce qu'il faisait des trucs que personne ne voulait faire, il avait de vieilles machines et de nouvelles machines. C'était lui qui faisait les couvertures en papier glacé aussi. Seulement l'intérieur changeait, et la couverture moins. Les images sont restées identiques jusqu'à la fin. La première fois ça coûte un peu d'argent. J'ai encore les feuilles en plastique avec le CB. Je les donne à l'imprimeur, il me les rend. Ca m'a servi de sigle. Très simple. J'ai pas la tête trop compliquée et je suis pas embêté par l'intelligence, les chiffres je les ai pas dans la tête, mais pour faire les menu... peut-être 800 francs, à chaque impression. De la belle impression, en couleurs, Il gardait les matrices, c'était au plomb. Ce monogramme du CB, je l'ai fait faire, quand je suis passé meilleur ouvrier de France j'ai voulu améliorer la communication, j'ai demandé à un graphiste, il m'a trouvé une enluminure du XVIIe siècle, et je l'ai utilisée.

Comment avez vous choisi l'illustration ?

J'avais 4 ans, 1938. Le fourneau, c'est mon père qui l'avait fait, l'habit c'est ma grand-mère qui l'avait fait, et la photo c'est ma maman qui l'a pris avec une boîte carrée. C'était à Miribel. Le fourneau, il marchait. Il y avait de l'eau chaude, et une bouillotte, ce qu'on appelait une bouillotte, on faisait bouillir de l'eau. Mon grand-père s'asseyait sur une chaise et ne bougeait pas, tant que le feu n'était pas éteint. Et puis j'avais toutes mes cartes de visite en gris comme ça, c'était le gris de Christian Dior. Et puis au début ils étaient très simples les menus. Voyez Bardet-Regina, au Mont-d'Or, une étoile Michelin. C'est encore une aventure, j'y vais comme second, le chef n'est jamais venu ! J'y suis resté une saison.

Y avait-il une présence publicitaire sur vos menus ?

J'ai jamais voulu de participation. Ca se faisait, les marchands de limonade prêtaient de l'argent, on faisait ce qui s'appelle des billets de fonds. Et puis, on les remboursait, ou fallait prendre toute la marchandise chez eux et selon le chiffre d'affaires on était libéré. Mais ça durait 10 ans . Moi j'ai toujours voulu la liberté, la liberté d'entreprendre ce que je voulais dans mon établissement. C'était moi qu'était responsable, un point c'est tout. C'est une question de responsabilité pour moi, et de liberté. Donc tous les gens sont venus me trouver.. Un jour il y en a un qui m'a dit, tu vas faire faillite. Un jour il y a un marchand de champagne qui vient, il apporte une bouteille de champagne, et je n'en avais pas. Il me ramène une bouteille de champagne. Je lui dit : je ne bois pas d'alcool. Je goûte tout, c'est pas pour dire que j'aime pas le vin, j'adore le vin, mais j'en bois que modérément. Et quand je bois, je bois que du bon vin. - y a du bon vin ici à Taluyers – je lui en ai pris 24 bouteilles, sans goûter. Moi de la cirrhose du foi j'ai perdu mon père, deux tantes, un oncle, deux oncles, tous mort de la cirrhose du foi. Mais je goûte tout, les liqueurs que j'avais dans mon établissement j'ai toujours tout goûté, j'en ai encore à la cave. J'ai encore un fond de bouteille d'armagnac 1900.

Pourquoi imprimer les menus en couleurs malgré la charge financière supplémentaire ?

Dans un restaurant la cuisine c'est le pilier, mais si y a que le pilier, c'est pas joli, c'est comme dans les églises, s'il n'y avait que les piliers, les gens ne feraient pas leurs prières. Donc si vous voulez, tout le reste... le couvert doit être joli, les nappes doivent être jolies, le service doit être agréable. ça compte pour 50% ! La communication, le décor, la gentillesse, l'intérieur. [...] Y a tout qui compte, la qualité du fromage, la qualité du dessert. Il s'agit pas d'en faire cinq cent, mais dix qui soient très bons, et puis il faut changer, et puis des petits fours. On servait, c'était la mode, une petite entrée gratuite, et un dessert en plus, et il fallait trouver l'idée que les autres n'avaient pas. Mais les grands noms, je n'en met

pas sur mon menu. Comme dans mon livre de cuisine. J'ai fait un livre de cuisine, c'est un vrai livre de cuisine. Je l'ai écrit personnellement. Je garde les brouillons, pour qu'on dise pas que quelqu'un l'a écrit à ma place. Je l'ai écrit sur commande, d'un monsieur que je connaissais, qui était éditeur. Un jour il vient, et sa femme était à Grange Blanche, je dit Grange Blanche, mais c'est l'hôpital Édouard Herriot. Il me dit : ma femme, elle a un cancer du pancréas, mais elle veut absolument manger des quenelles. Je dit, comment voulez vous transporter des quenelles à Édouard Herriot. Je dis, je me débrouille. Je lui dit, venez dans une demi-heure je vous la ferai. Bon, j'avais des cocottes, avec un couvercle, j'ai pas fermé, j'ai dit, faut pas conduire comme un fou. Et tous les jours - c'est le professeur Dubernard qui l'a soignée - j'ai fait porter des quenelles, tous les jours, par un taxi. Elle téléphonait de l'hôpital, mais lui, il était à Paris, et il était éditeur. Il me dit Christian, faut écrire un livre de cuisine. je lui dit, mais je suis nul, je sais à peine écrire. Il me dit tu te débrouilles, je te demande pas, donc on fermait le mois de juillet, pendant le mois de juillet, j'ai écrit mon livre. Je l'ai fait taper par une secrétaire au syndicat, que j'ai payé en plus, et j'ai écrit environ 150 recettes, plus les petits commentaires, et j'ai fait venir un copain photographe qui a raté les photos. Un correcteur de Paris est venu, il a trouvé quelques erreurs, comme j'avais mis dans une recette vingt grammes de safran. Le livre était imprimé par Renaudot, et finalement il a été imprimé avec l'erreur. Les gens ne l'ont pas tellement vu. On a imprimé et on en a vendu 10 000. Il en a fait re-tirer 5 000, mais il a fait faillite. Et j'ai jamais été payé. Il m'avait donné un acompte de 10 000 francs. Il était gêné comme tout, mais on est resté en très bon terme. Je vais vous dire, c'était un boulot de fou. Surtout qu'il ne faut pas faire les recettes des autres, il ne faut pas faire les recettes des livres.

Qui était votre graphiste ?

Le graphiste s'appelait Deswarte, et son employé qui m'a trouvé là, qu'était dans le premier arrondissement, là où il y a les bistrot, vers la mairie, dans les petites rues. [...] Le médaillon avec le petit truc autour de la photo, c'est l'imprimeur qui a trouvé. J'ai une tante qui m'a dit, mais tu vas pas mettre une photo [celle de Christian Bourillot sur son four pour enfant] comme ça, tu te rends compte, c'est minable ta photo ! Je lui ai dit, je suis un minable, je mets une photo minable ! Elle était furieuse, elle a téléphoné après à ma mère, pour lui dire, ton fils il est impoli.

J'ai cuisiné dessus jusqu'à au moins 6-7 ans ! Et le fourneau, je voulais le garder, mais ma grand-mère l'a prêté, on nous l'a jamais rendu. Je n'en suis pas mort. C'est une photo qui représente ma famille. Ma grand-mère, ma mère, mon père. C'est trois personnes que j'aime, naturellement, C'est comme ça, j'en suis pas mort, ni de chagrin et tout, mais ça m'a ennuyé.

Comment s'est passé votre passage des épreuves de MOF ?

Quand je suis passé MOF, ce n'est pas moi qui était favori. Et ce n'est pas moi qui me suis inscrit. C'est Paul Bocuse. Un jour je reçois un courrier : vous êtes convoqué aux demi-finales du concours du MOF. Alors je voulais pas les dédire, j'y suis allé ! Et après quand je l'ai eu, faut pas dire que j'étais pas content, Mais il y a une part de chance. je le passais le lendemain, j'avais pas.

Quelle est l'importance des menus ?

La Brasserie George a fait écrire un livre, et c'est moi qui avais le plus de documents de mon époque, 1959. Je gardais tout. Il y avait une vieille carte postale de la Brasserie George. Les cartes postales des restaurants, les dépliants, les diplômes, je gardais tout. Les menus c'est central : un métier que vous aimez ou vous ne l'aimez pas. Moi, je suis toujours parti du principe que j'étais pas plus fort que les autres, parfois équivalent, mais pas plus fort, et toutes les idées des autres m'intéressaient, et même maintenant qu'on fait plus du tout la cuisine comme on la faisait, ça m'intéresse. Des fois ce serait autrement, ce serait pas plus mal. Comment voulez-vous que les choses évoluent ! Sinon on en serait toujours pas à manger des pommes de terre ! Les

ingrédients évoluent ! L'Asie a énormément apporté ! Je suis allé au Japon donner des cours, pendant trois semaines, tous les soirs on m'a invité dans un restaurant différent. Dire que j'ai tout aimé non, mais y avait des bonnes choses. Par contre en Chine, quand j'y suis allé pour la région, on devait montrer qu'avec le marché, on pouvait faire de la cuisine française. Il fallait passer d'abord par le marché officiel. J'ai dit à l'interprète ça va pas ? Il a dit, ici que c'est des gens du Parti qui sont là. J'étais avec un autre copain qui s'appelait Jean Brouilly. Et pendant quatre-cinq jours, je leur ai fait à manger, pour les grands du parti communiste, avec mon copain, qui était un très bon cuisinier même s'il n'était pas meilleur que moi. On était dans un ancien restaurant qui s'appelait Baculus du temps de la Chine d'avant Mao. Les cuisines, fallait voir ! Heureusement qu'ils ne voyaient pas la cuisine, ils n'auraient pas mangé ! Terre battue, des frigos déglingués, et on était avec les gens de la région. On les voyait pas de la journée, mais ils mangeaient à midi avec les gens du parti communiste. Et le maire de Shanghai dit, très bien, vous avez démontré qu'on peut faire de la bonne cuisine à Shanghai. mais par contre, on voudrait que vous nous disiez ce qui ne va pas. Et moi, j'embraye sur ce qui ne va pas. Je voyais les conseils régionaux, ils glissaient de leur chaise, ils étaient sous les tables, ils me faisaient des grimaces et tout. Et moi j'ai tout balancé. Le maire de Shanghai, dit, on vous remercie de votre franchise, monsieur, et voilà les cadeaux, plein de cadeaux. Et les conseillers régionaux, ils m'ont dit, tu sais, quand on est à l'étranger, faut faire attention à ce qu'on dit... Je leur ai dit, ils m'ont fait des cadeaux et ils m'ont applaudit, on me demande de dire, j'ai pas critiqué le parti communiste ! Et le soir il nous on invité chez une cuisine véritablement chinoise, un des meilleurs repas que j'ai fait, mais végétarien, le goût mon Dieu, et il y avait un plat, j'ai cru que c'était de la viande. Et il nous avait mis du vin et des fourchettes. Quand on a pas l'habitude ! Eux en cuisine ils travaillent comme ça, avec des baguettes. Moins maintenant.

Pourquoi collectionner les menus ?

Il y a une perspective professionnelle, quand même. Quand on aime faire la cuisine... J'ai des livres de cuisine... maintenant on en achète beaucoup moins parce qu'il en sort quatre par jours et c'est toujours pareil. Mais j'ai commencé par plaisir, par connaissance sur la cuisine. J'ai fait des conférences sur l'histoire de la cuisine ! Je l'ai relu récemment, et je l'écrirai plus du tout pareil, parce que mon exposé est complètement faux... Sur les débuts nébuleux de la cuisine. Ils ont fait du feu déjà pour éloigner les animaux, et on cuisait sur la pierre. Mais j'ai fait un tas d'erreurs historiques.

Avez-vous une estimation du nombre de menus dans votre collection?

J'ai jamais compté. J'ai compté les livres, je n'ai jamais compté les menus. J'en ai vendu un paquet. Je continue, je récolte les articles, dans un carton avec marqué "mon ego". Dernièrement, j'ai jeté beaucoup de papiers administratifs.

Une anecdote qui vous a marqué lors de vos rencontres ?

Le vice-président sous Reagan, il s'est fourvoyé chez moi. J'ai un passeport perpétuel pour les Etats-Unis. Je lui ai trouvé des filles.

Que pensez-vous de la Cité de la gastronomie ?

Les cités de la gastronomie : ça s'est écroulé complètement. On devait faire qu'une ville, mais il y a trois villes. Le maire il a tellement rouspété qu'ils l'ont fait.

TABLE DES ILLUSTRATIONS

Figure 1 : nombre de menus dans la collection de Christian Bourillot par année..	24
Figure 2 : menu publicitaire pour Cognac, non-daté.....	27
Figure 3 : carte des fonds gourmands en France.....	31
Figure 4 : carte des collections de menus publiques en France.....	31
Figure 5 : capture d'écran montrant les résultats de recherche sur le catalogue de la Bibliothèque des Arts Décoratifs avec le tag "Menu-Carte de restaurant".....	32
Figure 6 : blog Happy Apicius, dédiés aux fonds gourmands de la bibliothèque de Dijon.....	33
Figure 7 : résultat de recherche d'un menu en suivant l'arborescence des collections de menus à la Bibliothèque de Dijon.....	38
Figure 8 : menu servi en l'hommage de Jacqueline Blanc.....	44
Figure 9 : menu du "Repas des Mères".....	45
Figure 10 : les Mères honorées, "Repas des Mères".....	45
Figure 11 : menu de communion, 1957.....	54
Figure 12 : menu Alexandre Dumas, première page.....	55
Figure 13 : menu Alexandre Dumas, deuxième page.....	55
Figure 14 : menu du Club des Dix, 2006, deuxième et troisième page.....	56
Figure 15 : menu du Club des Dix, 2006, quatrième page.....	56
Figure 16 : menu liqueur Bénédictine, 1922, intérieur.....	58
Figure 17 : menu liqueur Bénédictine, 1922, extérieur.....	58
Figure 18 : menu non-daté, première page.....	59
Figure 19 : menu non-daté, deuxième et troisième pages.....	59
Figure 20 : menu Fondation Paul Bocuse, 2010, première page.....	60
Figure 21 : menu Fondation Paul Bocuse, 2010, deuxième et troisième pages.....	60
Figure 22 : menu SIRHA, "Nuit de lumière", 2007, première page.....	61
Figure 23 : menu SIRHA, "Nuit de lumière", 2007, quatrième page.....	62
Figure 24 : menu Lyon-Gourmand, 2000, deuxième et troisième pages.....	63
Figure 25 : menu du Club des Dix, 2000, deuxième et troisième pages.....	63
Figure 26 : menu restaurant Paul Bocuse, illustré par Jacques Truphémus, 2006, première page.....	65
Figure 27 : menu Académie Granet, 1960, première page.....	67
Figure 28 : menu Académie Granet, 1960, troisième page.....	67
Figure 29 : menu restaurant Paul Bocuse, utilisé pour les réunion du Club des Dix 2008 et 2009, première page.....	71
Figure 30 : menu restaurant Paul Bocuse, utilisé pour l'anniversaire de Paul Bocuse, en 2006, et pour deux menus non-datés.....	72
Figure 31 : menu restaurant Paul Bocuse, pour les vingt ans du Bocuse d'Or, 2007, première page.....	73
Figure 32 : menu restaurant Paul Bocuse, deuxième Bocuse d'Or, 1989, première page.....	74
Figure 33 : menu Trophées de la Gastronomie et des Vins, 2018, première page.	75
Figure 34 : menu restaurant Paul Bocuse, 2001, à l'occasion de la création de la Fondation Paul Bocuse, première page.....	76
Figure 35 : menu Institut Paul Bocuse, 2003, première page.....	77
Figure 36 : menu restaurant Paul Bocuse, deuxième Bocuse d'Or, 1989, deuxième et troisième pages.....	78
Figure 37 : menu restaurant Paul Bocuse, non-daté, première page.....	79
Figure 38 : menu restaurant Paul Bocuse, non-daté, quatrième page.....	79
Figure 39 : menu restaurant Paul Bocuse, congrès FCSI, 1999, première page.....	80

Figure 40 : menu restaurant Paul Bocuse, congrès FCSI, 1999, dernière page, détail.....	80
Figure 41 : menu restaurant Pierre Orsi, Noël 2010, première page.....	81
Figure 42 : menu restaurant Pierre Orsi, 1994, quatrième page.....	82
Figure 43 : menu restaurant Pierre Orsi, 2006, première page.....	83
Figure 44 : menu restaurant Au Filet de Sole, non-daté, première page.....	84
Figure 45 : menu restaurant Au Filet de Sole, 1928, première page.....	84
Figure 46 : menu restaurant Léon de Lyon, 1965, première page.....	86
Figure 47 : menu restaurant Léon de Lyon, 1995, première page.....	86
Figure 48 : menu restaurant Léon de Lyon, 2007, pour le Club des Dix, première page.....	87
Figure 49 : menu restaurant Léon de Lyon, 2007, pour le Club des Dix, quatrième page.....	88
Figure 50 : Menu commandé par Georges Duboeuf, pour le beaujolais nouveau 1995, première page.....	104
Figure 51 : menu restaurant Au Filet de Sole, 1936, menu publicitaire pour le rhum Negrita, première page.....	106
Figure 52 : menu publicitaire Le Grande Chartreuse, non-daté, première page...	106
Figure 53 : Menu restaurant Pavillon du Parc, 2003, soirée les Lions de Lyon, quatrième page.....	107
Figure 54 : menu restaurant Paul Bocuse, 1988, remise de médaille à Renée Richard, deuxième et troisième page.....	109
Figure 55 : menu restaurant Léon de Lyon, réunion du Club des Dix, 2007, quatrième page.....	111
Figure 56 : menu restaurant Paul Bocuse, 2002, anniversaire, deuxième et troisième pages.....	112
Figure 57 : menu 1951, première page.....	119
Figure 58 : menu de trente-cinq ans de noces et d'anniversaire, 1990, deuxième et troisième pages.....	120
Figure 59 : carte de la localisation des menus de la collection de Christian Bourillot (échelle européenne).....	122
Figure 60 : carte de la localisation des menus de la collection de Christian Bourillot (échelle mondiale).....	123
Figure 61 : menu traiteur Pignol, pour le G7 1996, première page.....	124
Figure 62 : menu traiteur Pignol, pour le G7 1996, troisième page.....	124
Figure 63 : menu hôtel Hilton, Tel Aviv, 1996, première page.....	128
Figure 64 : menu restaurant le Pont du Ciel, 1994, troisième page.....	130

TABLE DES MATIÈRES

SIGLES ET ABRÉVIATIONS.....	9
INTRODUCTION.....	11
LA COLLECTION DE CHRISTIAN BOURILLOT PAR RAPPORT AUX AUTRES COLLECTIONS DE MENUS EN FRANCE.....	17
A. Aborder la collection de menus de Christian Bourillot.....	17
<i>Christian Bourillot et la collection d'une vie.....</i>	<i>17</i>
<i>Description de la collection de menus de Christian Bourillot.....</i>	<i>19</i>
B. La collection de Christian Bourillot répond-elle aux critères d'ancienneté, de rareté, et de préciosité qui définissent un fonds patrimonial, par rapport aux autres collections de menus de France ?.....	20
<i>Qu'est ce qu'une collection patrimoniale ?.....</i>	<i>20</i>
<i>Les menus de Christian Bourillot, des objets anciens ?.....</i>	<i>21</i>
<i>La collection de Christian Bourillot, une grande collection ?.....</i>	<i>25</i>
<i>Une collection rare et précieuse ?.....</i>	<i>26</i>
C. Comment la collection de Christian Bourillot peut-elle trouver son utilité, en comparaison des collections gourmandes de la région lyonnaise et de France ?.....	29
<i>Où sont les fonds gourmands et les collections de menus en France.....</i>	<i>29</i>
<i>Les fonds gourmands à Lyon et autour de Lyon.....</i>	<i>35</i>
<i>La collection d'un cuisinier : des menus de toutes sortes.....</i>	<i>37</i>
UNE COLLECTION « TÉMOIGNAGE » D'UN PAN DE LA CUISINE LYONNAISE.....	41
A. Le menu : une vitrine pour les cuisines lyonnaises.....	41
<i>L'héritage de l'histoire culinaire lyonnaise.....</i>	<i>41</i>
<i>L'héritage des bouchons.....</i>	<i>41</i>
<i>Les Mères de la cuisine lyonnaise.....</i>	<i>42</i>
<i>Les grands chefs du début du XX^e siècle.....</i>	<i>46</i>
<i>La génération de Christian Bourillot : menée par Paul Bocuse.....</i>	<i>47</i>
<i>Le parcours de Christian Bourillot.....</i>	<i>47</i>
<i>Une histoire culinaire à l'origine de polarités et de tensions qui se retrouvent encore aujourd'hui au cœur de la cuisine lyonnaise.....</i>	<i>50</i>
<i>Le rôle du graphisme comme indicateur d'un style de cuisine, entre bistrot et luxe.....</i>	<i>52</i>
<i>Quand l'occasion du repas donne l'identité iconographique du menu.....</i>	<i>53</i>
<i>De grandes tendances communes à tous les menus.....</i>	<i>57</i>
<i>Des styles de menus propres aux restaurateurs.....</i>	<i>68</i>
<i>L'impact du style de cuisine sur la conception graphique du menu, l'exemple de Christian Bourillot.....</i>	<i>68</i>
<i>Le portrait de Paul Bocuse : l'icône de la cuisine lyonnaise.....</i>	<i>70</i>
<i>L'autre facette de l'identité graphique de Paul Bocuse : de la sobriété à l'influence d'Alain Vavro.....</i>	<i>78</i>
<i>Pierre Orsi : classicisme et luxe.....</i>	<i>80</i>
<i>Mettre une spécialité à l'honneur : le Filet de Sole d'Albert Mennweg.....</i>	<i>83</i>
<i>Jean-Paul Lacombe : la brasserie Léon de Lyon et le style du bistrot de cuisinier.....</i>	<i>85</i>
B. Christian Bourillot et sa génération, amitiés et sociétés de cuisiniers.....	89
<i>La cohérence de la génération de cuisiniers de Christian Bourillot.....</i>	<i>89</i>

<i>Une génération encadrée par de solides structures associatives</i>	90
Les Toques Blanches lyonnaises.....	90
Le Club des Dix.....	91
D'autres manifestations de l'importance de la sociabilité pour les cuisiniers	93
.....	93
C. Le menu, de la recette à l'estomac, convoyeur par les mots des styles de cuisine	93
<i>Le pouvoir du menu : un objet de préfiguration</i>	94
<i>Les procédés rhétoriques communément utilisés par les menu, pour retranscrire une identité définie par le localisme</i>	95
UN TÉMOIGNAGE DE L'IMPORTANCE DE LA VIE GASTRONOMIQUE DANS L'ESPACE LYONNAIS	101
A. Le centre lyonnais nourrit l'activité gastronomique	101
<i>La collection de menus de Christian Bourillot, la collection d'un lyonnais</i>	101
<i>Les menus de Christian Bourillot : la proportion majeure de menus de Lyon et du Grand Lyon</i>	101
<i>La stratégie de la ville de Lyon : une volonté de mise en valeur du patrimoine culinaire</i>	102
<i>Les entreprises présentes sur les menus</i>	105
Les produits alimentaires s'affichent sur les menus lyonnais.....	105
Une certaine localité des entreprises.....	107
Les ambassadeurs de la gastronomie lyonnaise : un nom emblématique sur le menu.....	108
La Mère Richard.....	108
Les autres producteurs, de grands noms, mais une présence plus ponctuelle.....	110
La localité des entreprises d'impression.....	113
Des imprimeries fermées ou reconverties.....	113
La spécialisation de certains imprimeurs.....	114
B. Lyon et son garde-manger, le domaine des terroirs	115
<i>La notion de terroir : différentes définitions correspondant à une variété d'enjeux</i>	115
<i>Les terroirs autour de Lyon</i>	116
<i>Les cuisiniers et les terroirs</i>	120
C. Lyon et le lyonnais au delà de Lyon et du lyonnais	121
<i>La proportion de menus internationaux</i>	121
A la table des événements politiques internationaux.....	123
Les manifestations culinaires d'ampleur international.....	125
Le rayonnement de la cuisine : le partenariats avec le reste du monde du luxe.....	126
Les chefs comme ambassadeur de la culture française.....	127
L'influence de Lyon à l'étranger par la formation culinaire.....	128
CONCLUSION	133
SOURCES	135
BIBLIOGRAPHIE	137
ANNEXES	147
TABLE DES ILLUSTRATIONS	159

TABLE DES MATIÈRES.....161