

EXPOSITION



L'AIN AU MENU

Un art de la gastronomie

MUSÉE
DE LA BRESSE
DOMAINE DES PLANONS

.....
1^{ER} MARS
15 NOVEMBRE 2019

Musée de la Bresse-Domaine des Planons

987 chemin des Seiglière
01380 SAINT CYR SUR MENTHON
Tél. 03 85 36 31 22

www.patrimoines.ain.fr



AIN⁰¹
le Département

SOMMAIRE

Communiqué de presse	p. 3
Sections de l'exposition	p. 4
L'Ain, terres de gastronomie	p. 5
Tables de l'Ain	p. 6
Rayonnement de la gastronomie de l'Ain	p.7
Mères et chefs de l'Ain	p. 8
Remerciements	p. 12
Informations pratiques	p. 15
Photothèque	p. 16

Conseil départemental de l'Ain

Direction de la communication / Céline Moyne-Bressand
tél. 04 74 22 98 33 / celine.moyne-bressand@ain.fr

Direction des musées / Agathe Gaubert
tél. 04 74 32 10 73 / agathe.gaubert@ain.fr

Exposition temporaire

Du 1^{er} mars au 15 novembre 2019

Musée de la Bresse-Domaine des Planons

Du 1^{er} avril au 3 novembre 2019

Musée du Bugey-Valromey

À la fois succession de plats et objet de table, inhérent à l'évolution des goûts, des cuisines, des styles artistiques, des pratiques sociales, des contextes politiques, des aires géographiques et dépendant de ses créateurs et de ses destinataires, le menu est polymorphe.

L'exposition invite à suivre un parcours savoureux présentant plusieurs centaines de menus qui, sélectionnés dans la collection départementale, offre une approche originale de la gastronomie de l'Ain, entre papiers et papilles. Les pratiques alimentaires des habitants de l'Ain se dévoilent au détour de menus de fêtes, de réunions associatives, amicales ou de travail et de précieux ensembles prêtés par des familles bressanes et bugistes. Les produits emblématiques et haut de gamme de l'Ain, parmi lesquels trônent la Volaille de Bresse et l'écrevisse sauce Nantua, rayonnent dans le monde entier en régnant dans les menus présidentiels et de croisières. Le talent et l'interprétation du territoire des Mères et des chefs de l'Ain transparaissent dans les menus de leurs restaurants inscrits dans une tradition familiale ou plus récemment créés.

A l'occasion du Centenaire de la Grande Guerre, le musée de la Bresse-Domaine des Planons propose un focus sur les menus, prêtés par le collectionneur Jean-Maurice Sacré, superbement illustrés de cette période. Des menus de soldats et d'officiers pour lesquels manger signifie se souvenir, être encore vivant et humain, côtoient des menus officiels autour desquels se jouent les enjeux de la guerre et les alliances.

Le musée du Bugey-Valromey quant à lui propose un focus sur les *Gastronomades*, ces amateurs de bonnes chères qui se déplaçaient de restaurant en restaurant pour déguster les spécialités remarquables liées au terroir. Ce sont les précurseurs du tourisme économique.

L'exposition a bénéficié du soutien financier de la Direction régionale des affaires culturelles Auvergne Rhône-Alpes. Le comité de labellisation de la Mission du Centenaire de la Première Guerre mondiale a attribué le label « Centenaire » à l'exposition du musée de la Bresse-Domaine des Planons.

Les textes du dossier de presse s'appuient sur les textes de l'exposition rédigés par Aurélie FAIVRE pour la Bresse, Suzanne LANTELME pour le Bugey, Valérie GUYONNET pour les focus Grande Guerre et Jean-Maurice SACRÉ pour le témoignage d'un collectionneur.

SECTIONS DE L'EXPOSITION

Depuis sa création en 1986, la Direction des musées départementaux de l'Ain collecte et valorise le patrimoine gastronomique du territoire. En 1987, la Direction des musées départementaux de l'Ain intègre la collecte de menus dans sa politique d'acquisition. Cette collection de menus est aujourd'hui riche de plus de 1 600 pièces datées de 1891 à 2018.

Aujourd'hui, le Département de l'Ain souhaite renforcer son attractivité autour de thématiques fortes et tout particulièrement celle de la gastronomie. De la production à la restauration, l'Ain s'appuie sur une tradition gastronomique forte qui s'enracinent sur des produits emblématiques labélisés AOP, AOC et IGP (volailles de Bresse, comté, bleu de Gex, beurre et crème de Bresse, écrevisses, truites, vins du Bugey, etc.) sublimés par des plats identitaires (poulet de Bresse à la crème, quenelles sauce Nantua...), les Glorieuses de Bresse, des tables de chefs étoilés et de personnalités renommées.

La gastronomie de l'Ain et l'alimentation constitue, avec le patrimoine culturel bressan, l'un des deux axes fondamentaux de l'activité scientifique et culturelle du musée de la Bresse. Inscrit dans son premier projet rédigé en 1990, préambule à son ouverture au public en 1995, il donne lieu à une dynamique d'expositions temporaires, d'évènements d'envergure et de partenariats avec différents acteurs gastronomiques de l'Ain et de la France. On citera « Une révolution en boîte, la conserve alimentaire » (2005), « Toqués de cuisine » (2006-2007), « Terroir et étiquettes, une histoire d'images » (2010-2011), « Le repas gastronomique des Français en Bresse » (2013), « Éleveuses de volailles de Bresse. Cheffes de l'Ain » présentée lors des journées européennes du patrimoine 2017 et 2018, la semaine du goût pour les plus jeunes, le repas immersif du « Festin des Planons », les concours des chefs portés par le Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse (CIVB), etc. Le musée du Bugey-Valromey à Lochieu est quant à lui le reflet d'une tradition gastronomique.

Brillat-Savarin et Lucien Tendret, tous deux originaires du Bugey, ont fortement contribué par leurs écrits à sensibiliser l'opinion au développement du goût, à l'analyse sociale et scientifique de l'art culinaire, à faire de la gastronomie un art de vivre. Le thème de la gastronomie est également évoqué autour de la cueillette traditionnelle (toujours activement pratiquée), de la chasse et de la pêche, la préparation des plats sur le « potager » de la cuisine ancienne de sa maison Renaissance. À cette cuisine paradoxalement rustique et raffinée, sublimée par la fraîcheur et la qualité de ses composants, s'ajoutent depuis un siècle les multiples influences cosmopolites apportées par les flux de l'immigration. Ces nouveaux arrivants des pays voisins amènent des recettes et un savoir-faire inédits, qui influencent durablement la cuisine familiale et celle des aubergistes.

Cette exposition *L'Ain au menu. Un art de la gastronomie* s'inscrit donc tout naturellement dans l'ADN de chacun de ces deux musées : de la Bresse-Domaine des Planons et du Bugey-Valromey.

Présentée conjointement dans les deux musées avec des focus distincts, elle offre une approche originale de la gastronomie de l'Ain, entre papiers et papilles. Son parcours savoureux vous invite à prendre place à table, pour découvrir, au travers de nombreux menus et objets, les pratiques alimentaires des habitants dans l'Ain, le rayonnement de la gastronomie de l'Ain dans le monde, la restauration dans l'Ain et le rapport entretenu par les Mères et les chefs avec leur territoire.

Cette exposition soulève – en contrepoint - la question du rapport d'usage entre les spécialités devenues emblématiques, volailles de Bresse, grenouilles et préparations à la Nantua, et les biens alimentaires produits sur le territoire.

Les témoignages des chefs étoilés, des présidents de Clubs de cuisiniers, de certains restaurateurs de l'Ain et de témoins recueillis par les musées, entre mars et mai 2018, apportent un éclairage contemporain et professionnel. Le prêt des menus des chefs distingués par le Bib gourmand et un modeste florilège en hommage à Alain Chapel complètent ce regard.

→ Menus de fête

Les menus de baptême, communion, fiançailles et mariage se caractérisent par la diversité des formats, des matériaux et de l'iconographie par laquelle chacun exprime son identité, mais aussi par l'ancrage au territoire quant aux plats choisis : gratin bressan, tarte ou galette bressane, volaille fermière de la Dombes, ou encore crêpes façon vonnassienne...

De nombreux menus de fêtes proviennent du restaurant Chez la Mère Charles de Mionnay, élaborés par Roger Chapel, père du chef étoilé Alain Chapel. Les menus de mariage, datés de 1958 à 1963, montrent une récurrence des plats et se caractérisent par des produits frais de saison et haut de gamme.

→ Menus de corporations et de rassemblements

Encore présente dans l'Ain, la pratique des conscrits perpétue le souvenir de la fête qui regroupait les jeunes hommes avant leur départ pour le service militaire obligatoire. Aujourd'hui, elle réunit les personnes d'une même ville, nées la même année, et se conclut le plus souvent par un banquet. L'iconographie de ses menus privilégie le caractère festif de l'événement avec ces dernières années, le retour à des symboles républicains français.

Les menus des Glorieuses de Bresse et de la Confrérie des Poulardiers de Bresse sont conçus pour glorifier la volaille de Bresse et les acteurs qui lui sont liés. L'iconographie est ici au service des mets du territoire : volaille de Bresse, galette de gaude, gâteau de foie blond Grand-mère Blanc, cailli bressan, bleu de Bresse et vins du Bugey.

Plus modestes, les menus de repas d'anciens combattants sont sobres, ceux des repas amicaux et associatifs révèlent des sensibilités propres aux groupes, ceux des professionnels sont nécessairement liés au secteur d'activité. Dans chacun de ces menus, l'intégration de spécialités gastronomiques de l'Ain n'est pas une nécessité.

→ Exaltation gastronomique de l'Ain

Les menus des réunions des maires de l'Ain, de la Chambre du commerce et d'industrie et du Rotary Club de Bourg-en-Bresse sont conçus pour être des particularités de l'Ain : monuments historiques et costume régional côtoient produits prestigieux et spécialités reconnues. Ceux du Conseil général sont en revanche toujours identiques et sobres. S'ils ne contiennent pas nécessairement des spécialités, les repas ont lieu dans des restaurants implantés dans l'Ain où les chefs révèlent l'étendue de leur palette culinaire.

Dans d'autres régions de France, la volaille de Bresse est adoptée pour agrémenter les tables de repas associatifs, amicaux, professionnels et événementiels. Le menu exclusivement dombiste préparé pour le dîner d'inauguration de la foire de Genève, salon des arts ménagers, en 1964 est remarquable, de même que le menu en franco-provençal honorant l'écrivain et lexicographe de langue d'oc Frédéric Mistral avec un prestigieux *Poulardo bressano Manescalo*.

→Gastronomie de l'Ain et menus présidentiels

Les menus présidentiels sont conçus comme une manifestation de l'excellence de la gastronomie française. Volailles de Bresse, préparation à la Nantua, crêpes vonnassiennes ou encore plat « Brillat-Savarin » ou « de Brou » et vin de Cerdon sont reconnus dignes d'incarner la cuisine à la française. Ces spécialités gastronomiques de l'Ain apparaissent dans les quelques 150 menus datés de Sadi Carnot à Nicolas Sarkozy dont l'étude fait émerger des tendances quant à l'usage de ces spécialités par la Présidence de la République.

Les plats associés au Bugey sont proposés dans une trentaine de menus, principalement sous la IIIe République, plus particulièrement sous la présidence d'Émile Loubet et d'Armand Fallières, avec un regain d'intérêt pour les préparations à la Nantua sous Charles de Gaulle.

La volaille de Bresse est présente dans plus de quatre-vingt-dix menus. D'un emploi timoré sous la IIIe République, elle est largement plébiscitée sous la Ve République. Dans un même menu, plats bugistes et bressans peuvent se côtoyer. Avec plus de cinquante occurrences, la poularde de Bresse est la volaille favorite ; le chapon de Bresse, privilégié sous la IIIe République, reste rare. Le « Pintadon de Bresse Alcantara » de Gaston Doumergue ouvre la voie au travail d'une grande variété de volailles, poulet, dindonneau, pintade et coq, sous Charles de Gaulle alors que la loi AOC « Volaille de Bresse » valant pour les poulets, chapons et poulardes a été votée sous René Coty le 1^{er} août 1957.

La place des spécialités dans les services et la manière de les cuisiner ancrent l'Ain dans l'histoire de la cuisine française. La reconnaissance de la Bresse comme un territoire gastronomique transparaît dans les libellés de plats. La provenance « Bresse » suffit à évoquer le produit servi et apparaît comme un gage de qualité, raccourcissant d'autant le libellé qui se contente alors d'annoncer « Bresse grillée à la diable, « Bresse sautée aux truffes ».

→L'Ain voyage dans le monde

Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, l'essor du tourisme et les migrations génèrent la multiplication des voyages maritimes.

La soixantaine de menus de croisières, datés de 1929 à 1973, de la collection départementale provient majoritairement de la French Line de la Compagnie Générale Transatlantique dont les tables étaient réputées, d'autant plus que l'art du bien vivre et du bien manger à la française s'était diffusé au sein de l'aristocratie européenne. Elle rend compte du rayonnement, de l'usage et de la place des spécialités gastronomiques de l'Ain sur des paquebots dont la construction et les services reflètent la puissance technique, industrielle, commerciale, artistique et culturelle de la France.

MÈRES ET CHEFS DE L'AIN

Au 19^e siècle, les « Mères », les cuisinières de la bourgeoisie, quittent leur maison pour se mettre à leur compte donnant ainsi naissance à des traditions culinaires toujours vivaces et à la réputation gastronomique de Lyon. L'Ain, département voisin, est lui aussi réputé pour sa gastronomie, ses produits AOC et AOP dont, sa fameuse volaille de Bresse, et ses « mères » emblématiques.

La cuisine de ces mères se caractérise par sa simplicité et une exigence dans la sélection des produits. Curnonsky, le « prince des gastronomes », disait que leur cuisine « *a atteint tout naturellement ce degré suprême de l'art, la simplicité* ».

Cette cuisine est dite aujourd'hui de terroir.

→ Chefs et restaurateurs de l'Ain aujourd'hui

En 2018, l'Ain compte quatre chefs étoilés, huit Bib gourmands, et trente-quatre Assiettes. Les deux musées sont allés à la rencontre de certains d'entre eux au début 2018 pour recueillir leur témoignage et procéder à une campagne photographique restituée dans l'exposition.

Distinction créée en 1997, le Bib est attribué aux restaurants proposant « une cuisine soignée à prix modéré », dont le prix ne doit pas excéder trente-deux euros en province.

L'Assiette a été créée en 2016 pour distinguer « qualité des produits et tour de main du chef : un bon repas tout simplement ». La distinction d'un établissement passe aussi par son ancrage historique et local. À Vonnas, L'Ancienne Auberge du chef triplement étoilé Georges Blanc ou encore la brasserie Le Français créée en 1898, dirigée par la famille Ramboz depuis 1938 et qualifiée « d'institution burgienne », en constituent des exemples.

Collectivement, les chefs et les restaurateurs s'organisent en association. Le Club des cuisiniers de la Dombes, créé depuis une vingtaine d'années, regroupe dix-neuf « bonnes tables » et des producteurs locaux de poissons, fromages, vins, volailles... Existant aussi depuis une trentaine d'années, le Club des cuisiniers de l'Ain devient Épicur'Ain en avril 2018.

La notion de spécialités gastronomiques de l'Ain résulte de l'interprétation personnelle par les chefs du territoire à partir des produits de saison et de qualité, proposés par les producteurs et fournisseurs locaux.

Chacun s'attache à souligner l'excellence du travail mené par les producteurs et fournisseurs ; tous s'accordent à dire que la qualité de la cuisine dépend de la qualité du produit. Chacun reconnaît l'immense chance d'exercer sur un espace géographique pourvoyeur de biens alimentaires si richement diversifiés. Leurs menus sont la matérialisation de cette rencontre entre des produits bruts et un savoir-faire culinaire.

→ En hommage à Alain Chapel

Alain Chapel (1937, Lyon – 1990, Avignon), chef doublement étoilé du restaurant éponyme situé à Mionnay, a marqué les mémoires.

Au fil des témoignages collectés auprès des chefs et restaurateurs de l'Ain au début de l'année 2018, mais aussi auprès d'éleveuses de volailles de Bresse au printemps 2017, son nom est cité. Tous s'accordent pour le qualifier d' « homme formidable ». Profondément humain et talentueux cuisinier, il se forme chez Jean Vignard à Lyon et Fernand Point à Vienne. En 1967, il reprend la direction du restaurant de ses parents, *Chez la Mère Charles* à Mionnay. Il devient un acteur majeur de la « Nouvelle Cuisine ».

→ Focus...au musée de la Bresse-domaine des Planons



En Bresse, deux collections familiales de menus recouvrant plusieurs générations sont prêtées. Exposées selon le type de menus, de fêtes d'une part et amicaux, associatifs et professionnels d'autre part, et agencés selon un ordre chronologique, ces précieux ensembles racontent avec sensibilité, gourmandise et esthétisme, une histoire intime, à mi-chemin entre vie privée et vie publique. Le visiteur est pudiquement convié à assister aux repas de la famille RENOUD-LYAT et DUPERRAY, dont certains membres exercent la charge d'élus locaux, et au repas de la famille MONNET-RAVANAT, fameux chocolatiers durant deux générations de Bourg-en-Bresse.

La commémoration du Centenaire de la Grande Guerre constitue également l'occasion de réaliser un focus sur les menus de cette période grâce au prêt d'un collectionneur passionné, Jean-Maurice Sacré.

Octobre 1990. Nous sommes dans le Val-de-Marne par une journée radieuse comme nous en réserve souvent l'automne. Mes premiers pas me conduisent sur une brocante, juste avant de déjeuner chez des amis. Le beau temps se prête au déballage de vieux papiers. Ayant l'œil peu sûr, je m'attarde et regarde tout. Je n'ai pas encore cette âme de collectionneur. Mais ce bric-à-brac audacieux où tout se mêle me rend joyeux. De la couleur, des formes et tant de souvenirs éparpillés autour de moi... Et puis, mes yeux se portent vers un carton à dessins.

Que contient-il ?

Je le découvre. À l'intérieur, entre gravures, buvards publicitaires et dessins hétéroclites, un menu de toute beauté. À vrai dire je ne me suis pas rendu compte immédiatement qu'il s'agissait d'un menu. Sur la couverture, une superbe illustration en couleur de style art nouveau. Il est écrit « Palais de l'Élysée ». En-dessous, les armes du roi d'Espagne richement stylisées surmontent une médaille allégorique aussi brillante qu'une pièce d'or. Le document entre les mains, je l'ouvre. Quinze plats se succèdent. Il est midi. Tout me met en appétit d'autant plus qu'un bon déjeuner m'attend.

Sans hésiter, j'achète ce menu sans vraiment savoir ce que je vais en faire. Je viens d'acquérir le menu de la visite du roi d'Espagne Alphonse XIII à Paris en 1905. Sans doute le réflexe du beau, ce réflexe intime, irréfléchi, spontané et quelque part rassurant. La magie a opéré, cette magie même qui me conduira quelques jours plus tard à décider de collectionner ces menus présidentiels, témoins discrets et muets des rencontres diplomatiques. Dès cet instant, j'utilisais toutes sortes de stratagèmes pour dénicher ces menus. (...)

Dix ans, vingt ans, trente ans ont passé et me voici aujourd'hui à Bourg-en-Bresse. Une affection particulière me lie aux Planons. Il y a plus de dix ans, ici même, je présentais au public une partie de ma collection lors de l'exposition Toqués de cuisine. Il y avait un engagement, un accueil, une sympathie de toute l'équipe qui m'a soutenue dans cette première exposition muséale. Pour les remercier de cette belle entreprise, je leur avais promis de mettre ma collection à disposition, si d'aventure, ils sollicitaient une nouvelle contribution de ma part.

Aujourd'hui c'est le cas, mais ce n'est pas ma collection de menus présidentiels que je prête, la leur étant suffisamment riche autour des spécialités de l'Ain servies aux présidents de la République. Je vous fais découvrir une autre facette de ma collection : celle des menus de la Grande Guerre dont nous célébrons cette année le centenaire de l'Armistice. Une collection, c'est quelque part une histoire d'amour. Mais c'est surtout pour moi une manière de donner un sens à sa vie, d'être utile et d'apporter aux autres une parcelle du bonheur qui m'habite. »

Ces menus offrent une approche de l'histoire de la Grande Guerre en France : la vie politique, culturelle et sociale, sur le front comme à l'arrière. Leurs illustrations invitent, à la manière d'une bande dessinée, à suivre l'actualité de la guerre, à en découvrir ses acteurs, parfois caricaturés, mais aussi à s'imaginer le vécu de leurs auteurs et à approcher leurs pensées.

Les menus du 11^e Régiment de cuirassiers, ont été réalisés entre mars 1916 et mars 1917, période pendant laquelle le régiment est stationné dans des secteurs calmes. Ils laissent apparaître une consommation régulière de pommes frites, de viandes cuisinées, de salade et de haricots verts et on retrouve systématiquement le fromage et les desserts. Le soldat Margerie, auteur des illustrations d'une grande partie de ces menus, nous donne sa vision de la guerre en caricaturant les Allemands, que ce soit le soldat dans son costume marron avec sa grande barbe et prenant régulièrement des coups, ou les femmes qu'il représente poilues et obèses.

Des menus de soldats et d'officiers pour lesquels manger signifie se souvenir, être encore vivant et humain, côtoient des menus officiels autour desquels se jouent les enjeux de la guerre et les alliances. Quant au « cuistot », son rôle est crucial.

Rôle du Cuistot durant la guerre

Durant la Grande Guerre, l'alimentation est une des préoccupations principales des soldats et de l'administration militaire. Le cuisinier de troupes tient un rôle important : celui de bien nourrir les soldats, de leur conserver ainsi un bon moral et de soutenir leur engagement dans les combats.

Souvent caricaturé, le cuisinier militaire est une véritable figure du front.

Régulièrement associé au « singe », conserve de viande, ou à la rata, ragoût de haricots ou de pommes de terre et de viande de porc ou de bœuf, le cuistot est souvent représenté sur les cartes postales et sur les menus. La presse diffuse largement cette image du soldat prêt à tout pour protéger « la roulante », cette cuisine mobile apparue à partir de 1915 et ayant largement contribué à améliorer les conditions alimentaires sur le front.

ÎLOT POUR PETITS ET GRANDS

•A table, les enfants !

A l'issue du parcours, un vaste espace est réservé aux enfants. Vitrine colorées, à hauteur de lecture des enfants, présente des menus colorés et animés invitant à un voyage des sens et de l'imaginaire. Les menus de croisière font découvrir d'élégants animaux exotiques, cuisiniers ou convives gourmets. Ils content, en plusieurs menus, l'histoire de la Belle au bois dormant ou encore, récitent les Fables de la Fontaine. Le menu du prestigieux restaurant strasbourgeois Le crocodile fait pénétrer dans l'univers de Jules Verne.

•A table, les grands !

Véritables petites œuvres d'art, l'iconographie des menus offre un plaisir visuel exploité par les marques du secteur alimentaire. Avant de quitter l'exposition, un dernier regard est porté sur les menus publicitaires aux illustrations diverses.

Jeux, création de menus et livres complètent cette découverte culturelle.

→Focus...au musée du Bugey-Valromey



Le thème de la gastronomie, porté par le bugiste Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755 – 1826), est évoqué autour de la cueillette traditionnelle (toujours activement pratiquée), de la chasse et de la pêche, la préparation des plats sur le « potager » de la cuisine ancienne, au four, dans la cheminée monumentale, à la rôtissoire ou au chaudron.

A cette cuisine paradoxalement rustique et raffinée, sublimée par la fraîcheur et la qualité de ses composants et aujourd'hui modernisée, s'ajoutent depuis un siècle les multiples influences cosmopolites apportées par les flux de l'immigration. Ces nouveaux arrivants des pays voisins apportent des recettes et un savoir-faire inédits, qui influencent durablement la cuisine familiale et celle des aubergistes. La transmission des savoirs dans le cercle familial et amical, les écoles hôtelières, les différents médias, amènent audace et créativité et poussent à un incessant renouvellement des fondamentaux posés par Brillat-Savarin et ses suiveurs.

Curnonsky (1872-1956) et les « Gastronomades »

Maurice Edmond Sailland, surnommé Curnonsky est, de son vivant, intronisé « Prince des gastronomes ». Homme de lettres (*La table et l'amour : nouveau traité des excitants modernes*, 1950) et journaliste, il est aujourd'hui connu en tant que critique gastronomique dont la philosophie culinaire s'énonce simplement : « En cuisine, comme dans tous les autres arts, la simplicité est le signe de la perfection ».

Avec son ami Marcel Rouff, poète et romancier, ils entreprennent en 1921 un circuit des régions françaises à la découverte des grandes et petites cuisines locales, des auberges campagnardes aux restaurants renommés, afin d'en dresser le répertoire. Pour les deux complices, ces adresses sont autant d'étapes gourmandes où ils se restaurent avec délectation et, souvent, se logent avant de sauter dans un car ou un train pour le prochain menu.

Curnonsky note avec précision ses impressions sur les plats dégustés. Il s'agit de donner corps à l'idée d'un « tour » gastronomique précurseur du tourisme de bouche et de goût, sans ambition de description paysagère, géographique, historique ou artistique des pays traversés. L'ouvrage : *La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises*, reflète une personnalité attachante. Inlassable coureur de bonnes tables, voyageur infatigable au caractère aimable, doté d'un robuste estomac et d'un palais infaillible, il rédige vingt-huit tomes, bouclant en huit ans son tour de France gourmand.

Curnonsky crée en 1928 l'Académie des gastronomes sur le modèle de l'Académie française. Prenant exemple sur les cartes scolaires (« Les fromages en France » par exemple) du géographe Paul Vidal de La Blache, sa carte de la France gastronomique zone la production et la répartition des produits et des savoir-faire à l'échelle des territoires régionaux. Le secteur Rhône-Alpes se distingue par la densité de ses produits dans laquelle le département de l'Ain fait le plein de gibiers, volailles, poissons, légumes... Notons que pour Curnonsky, le Bugey occupe la place de cœur car il est le pays des deux références indépassables de la cuisine française : Jean-Anthelme Brillat-Savarin et le restaurant Pernollet à Belley.

Il conclut son itinérance dans l'Ain en posant l'équivalence gastronomique entre deux « Pays de gueule » : « la Bresse et le Bugey représentent pour nous la perfection dans l'ordre gastronomique, par la qualité et la variété de la cuisine, par le genre de tables où on la déguste, par l'atmosphère au milieu de laquelle on s'en réjouit. »

Le « Cercle des Touristes Gastronomes » naît dans les salons de l'Hôtel Meurice à Paris en 1953 : il rassemble les *Gastronomades*, comme aime les appeler Curnonsky, gourmand de mots, comme de mets. L'essor de l'automobile et des loisirs va peu à peu toucher plus largement la société et lancer sur les routes de France nombre de bons vivants, amateurs de bonne chère.

REMERCIEMENTS

→ Réalisation et financement

Conseil départemental de l'Ain

→ Financements complémentaires

Direction régionale des affaires culturelles Auvergne Rhône-Alpes

Préfecture de l'Ain - Mission Centenaire de la Première Guerre mondiale

Le Département adresse ses plus vifs remerciements aux partenaires pour leur contribution et leurs précieux conseils.

→ Chefs, restaurateurs, artisans des métiers de bouche de l'Ain et témoins

Georges BLANC, Restaurant Georges Blanc, Vonnas

L'Embarcadère, Jassans-Riottier

Stéphane BOUCHARD et Noëlle BUSATO BOUCHARD, Chez Noëlle, Relevant

Marie CHARRETON, arrière-petite fille de la mère Prusse

Pascal et madame CHASSON, L'auberge rouge, Saint-Maurice-de-Beynost

Sylvain COCHET, Contrevoz

Raymond DELORE, Grand Echanson de la confrérie des Commandeurs du Bugey

Christophe EQUILLE, sommelier

Didier et Sandra GOIFFON, La Marelle, Péronnas

Jean-Charles GUYOT, L'Embarcadère, Nantua

Marc et Amandine JOCQUEL, Le petit Mézériat, Mézériat

Ivan LAVAUX, Jérôme BUSSET, L'Auberge de l'abbaye, Ambronay

Frédéric MARTIN, La Table Bâgéenne, Bâgé-le-Châtel

Benjamin et Hélène MARTINETTI, Auberge Lentaise, Lent

Frédéric et Céline MICHEL, Le Raisin, Pont-de-Vaux

Nicolas MORELLE et Julie GAVAND, Voyages des sens, Treffort-Cuisiat

Jean-Luc PERNOLLET, chef retraité, Maison Pernollet, Belley

Laurent PERRÉAL, Restaurant Laurent Perréal, Attignat

Stéphane PRÉVALET, Mets et vins, Bourg-en-Bresse

Pierre RAMBOZ, Brasserie Le Français, Bourg-en-Bresse

Dominique SAINT PIERRE, historien, collectionneurs de menus

Philippe et madame TÉJÉRINA, Tégorina-Hôtel de la Place, Polliat

→ Prêteurs

Académie de la Bresse, film en hommage à Pierre Ramboz - Archives départementales de l'Ain -

Archives municipales de Bourg-en-Bresse - Marie CHARRETON, prêt collection familiale d'objets

- Raymond DELORE, prêt collection familiale et associative de menus - Agnès DUPERRAY, prêt col-

lection familiale de menus - Pierre GUILLOT, prêt d'ouvrages - Valérie GUYONNET, prêt collection

particulière de menus - André JULLIARD, prêt collection familiale d'objets - Katherine MONET-RA-

VANAT, prêt collection familiale de menus - Jean-Luc PERNOLLET, prêt collection familiale de me-

nus et d'objets - Jean-Maurice SACRÉ, prêt collection des menus de la Grande Guerre - Suzanne

RENOUD-LYAT, prêt collection familiale de menus - Dominique SAINT PIERRE, prêt collection de

menus et objets

→ Commissariat d'exposition

Aurélié FAIVRE, responsable du musée de la Bresse-Domaine des Planons

Suzanne LANTELME, responsable du musée du Bugey-Valromey

assistées de :

- Au Musée de la Bresse :

Laurent BENON, chargé de valorisation des collections et assistance aux missions scientifiques
Célia DOMAINE, apprentie en Master « Expographe-Muséographie », sous la direction de Serge CHAUMIER, université d'Artois
Valérie GUYONNET, médiatrice culturelle en charge des collections du musée

- Au Musée du Bugey :

Louise LIBOUTET, médiatrice culturelle
Thierry LOPEZ, médiateur culturel
Annie MALLEVAL, agent d'accueil, régisseuse de recettes

→Panneaux « Chefs de l'Ain »

Michel ARMENTA, photographe
Agathe GAUBERT, création graphique, responsable marketing à la direction des musées départementaux
Appliphoto, Échirolles, impression

→Conseil scientifique

Delphine CANO, directrice des musées départementaux - conservatrice en chef du patrimoine
Jasmine COVELLI, responsable du département scientifique à la direction des musées départementaux
Emmanuel CRONIER, maître de conférences en histoire contemporaine, université de Picardie-Jules Verne ; les cultures alimentaires constituent un de ses thèmes de recherche
Julia CSERGO, maître de conférences en histoire contemporaine, université Lumière-Lyon 2 ; spécialiste des cultures alimentaires et de l'histoire culturelle du monde contemporain ; responsable scientifique du dossier de candidature du « repas gastronomique des Français » classé au patrimoine mondial de l'Unesco
Caroline POULAIN, conservatrice en charge du patrimoine comprenant un fonds gourmand, bibliothèque municipale de Dijon
Carine RENOUX, responsable de l'action culturelle, Archives départementales de l'Ain
Jean-Maurice SACRÉ, collectionneur de menus

→Contributions

André JULLIARD, CNRS, Institut d'ethnologie méditerranéenne, européenne et comparative IDE-MEC, Aix-Marseille Universités
Nicolas MILLET, ethnologue, Conseil régional Auvergne Rhône-Alpes
Jean-Luc PERNOLLET, chef cuisinier
André SARRA-BOURNET, historien, professeur au lycée du Bugey, Belley

→Participation

Marin LABROSSE, membre de l'AAPPMA La Truite du Valromey
Michèle PRUD'HOMME, croisières Prud'homme
Dominique SAINT-PIERRE, historien

→Fabrication, montage et suivi administratif

Atelier de muséographie de la direction des musées départementaux

Marc PARILLAUD, responsable
Daniel BILLOUD, agent technique
Luc MARTINOT, agent technique
Frédéric VILLETTE, agent technique

Musée de la Bresse
Charline GRIZARD, médiatrice culturelle
Mickaël GAUTHERET, médiateur culturel

→ Département scientifique de la direction des musées départementaux

Fabienne BOINNOT, secrétariat
Pascal DAMIEN, chargé d'étude et de recherche
Muriel GENEVAY, accompagnante professionnelle
Liliane LIEGEON, agent en charge de l'entretien des collections
Myriam VULIN-DESMARIS, assistante collection

→ Département ressources de la direction des musées départementaux

Sylvie CROS, secrétariat
Dominique MICHELON, comptable
Cécile RAFFOURT, secrétariat
Pierre RODRIGUEZ, adjoint à la directrice des musées départementaux

→ Impression et pose textes et images

Ateliers Guedj, Saint-Priest

→ Scénographie

L'Agence Privée, Besançon

→ Communication

Direction des musées départementaux de l'Ain : Agathe Gaubert
Direction de la communication du Département de l'Ain

INFORMATIONS PRATIQUES

Musée de la Bresse

Domaine des Planons

987 chemin des Seiglières
(F) 01 380 Saint-Cyr-sur-Menthon
tél. 03 85 36 31 22
musees.ain@ain.fr
patrimoines.ain.fr

→ Ouverture

Du 1^{er} mars au 15 novembre 2019
De 10 h à 18 h
Fermeture des expositions à 17 h 45
Fermé le mardi
Ouvert les jours fériés

→ Accès

Le musée est à 20 min de Mâcon
et 25 min de Bourg-en-Bresse, à
1 h de Lyon, de Châlon-sur-Saône et
de Lons-le-Saunier, à 1 h 30 de
Genève

Accès par la RD 1079 ou l'autoroute
A40 sortie n° 4 Saint-Genis-sur-
Menthon ou n° 3 Pont-de-Veyle (accès
piétonnier par l'aire de repos sur
l'autoroute « musée de la Bresse »
dans le sens Genève-Mâcon)

→ Tarifs

- Adulte : 4 € / Tarif réduit : 4 €
 - Gratuit pour les moins de 26 ans et le 1^{er} dimanche du mois.
- L'entrée du musée comprend la visite du site et de ses collections, l'exposition temporaire.

Musée du Bugey-Valromey

3 rue Centrale
(F) 01260 LOCHIEU
tél. 04 79 87 52 23
musees.ain@ain.fr
patrimoines.ain.fr

→ Ouverture

Du 1^{er} avril au 3 novembre 2019
De 10 h à 12 h 30 et de 13 h 30 à 18 h
Fermeture des expositions à 17 h 45
Fermé le mardi
Ouvert les jours fériés

→ Accès

Le musée est à 30 min de Belley,
à 1 heure de Chambéry, Annecy,
Aix-les-Bains et Genève, à 1 heure 30
de Lyon et Bourg-en-Bresse

PHOTOTHÈQUE



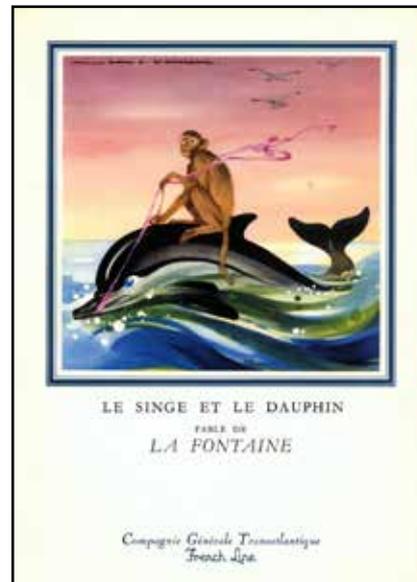
Vue de l'expo en Bresse © Agence privée



Emile Loubet, échange France-Algérie-Tunisie, dîner du 14 avril 1903
Coll. départementale des musées de l'Ain



Menu du 19 février 1902, ministère de la Marine
Coll. départementale des musées de l'Ain



Cie Gle transatlantique, paquebot Ile-de-France
Le singe et le dauphin III. Jean-Adrien Mercier, 28 avril 1958
Coll. départementale des musées de l'Ain



Menu du général Pétain 1917 - L'attente
Coll. Jean-Maurice Sacré



Menu du dîner du 18 août Illustration du soldat Margerite
En Alsace on boira de la bière
Coll. Jean-Maurice Sacré



Menu du dîner du 20 août - Le coup de pieds aux fesses
Coll. Jean-Maurice Sacré



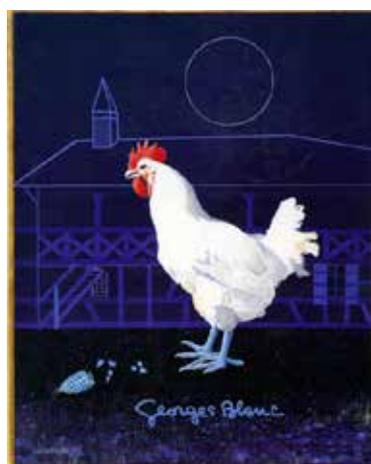
Menu de croisière daté du 19 juillet 1900
Coll. départementale des musées de l'Ain



Statuette signée Kiki, représentant La mère Brazier
Coll. départementale des musées de l'Ain



Menu du Palais de l'Elysée
Coll. départementale des musées de l'Ain



Menu Georges Blanc
Coll. départementale des musées de l'Ain



Menu du cinquantenaire de la volaille de Bresse
Montrevel-en-Bresse, 16 décembre 1986, Glorieuses de Bresse
Coll. départementale des musées de l'Ain