

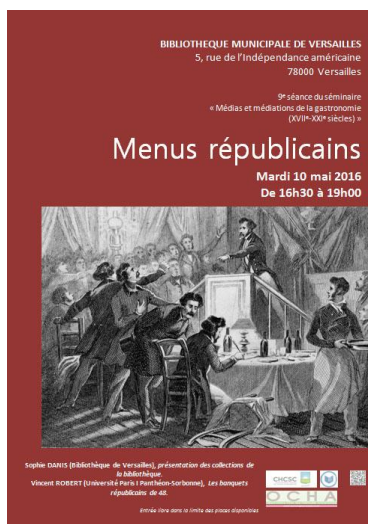
Compte-rendu de la séance 9 de la troisième saison du séminaire

« Médias et médiations de la gastronomie XVII^e- XXI^e siècles »

Mardi 10 mai 2016, 16h30-19h

Bibliothèque municipale de Versailles

« MENUS REPUBLICAINS »



Programme :

Sophie DANIS (Bibliothèque municipale de Versailles)

Présentation des collections de la bibliothèque.

Vincent ROBERT (Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne),

Les banquets politiques de 1818 à 1851

Introduction

L'image utilisée pour l'affiche de la séance de ce jour est censée représenter le banquet du Château-Rouge qui, le 9 juillet 1847, aurait réuni 86 députés et 1 200 convives venus écouter le discours du député Odilon Barrot, l'un des principaux organisateurs de la « campagne des banquets ». Il fut le premier de la campagne des quelque soixante-dix banquets « réformistes » qui aboutirent à la révolution de février 1848.

Les banquets constituent bien une forme de médiation sociale et/ou politique, mais aussi gastronomique car si l'on suit les écrivains gastronomes du XIX^e siècle (Brillat-Savarin, *La Physiologie du goût ou méditations de gastronomie transcendante*, 1825, notamment) et les chercheurs en sciences sociales et humaines qui travaillent sur le discours gastronomique, ce qui se dit entre les convives autour d'une table revêt de l'importance et son analyse se révèle souvent très riche d'enseignements.

De la même façon, le choix des mets et des boissons, l'ordonnancement des plats, le dressage des tables, le service, et bien sûr tous les choix effectués pour la confection des menus, tant sur la forme : matière, taille, mise en page, pliage, graphisme, typographie, que sur le fond : iconographie, noms des plats, etc. méritent d'être examinés : les informations complémentaires qu'ils apportent sont loin d'être anodines.

Sophie DANIS

Conservateur général des bibliothèques, directrice du réseau de bibliothèques de Versailles

https://chateauversailles-recherche.fr/IMG/pdf/Sophie_Danis_revu.pdf

Présentation des collections de la bibliothèque de Versailles

La bibliothèque centrale de Versailles est installée depuis 1800 dans un très beau bâtiment construit en 1761 par Jean-Baptiste Berthier pour abriter l'Hôtel des Affaires étrangères et de la Marine et classé en 1929 au titre des monuments historiques.

Sophie Danis nous a accueillis au premier étage du bâtiment, dans la galerie des archives, où furent notamment négociés le Traité de Gênes en 1768, qui décida du rattachement de la Corse à la France, et le Traité de Paris qui consacra l'indépendance américaine en 1783. Cette galerie, composée de sept salles en enfilade qui accueille le fonds ancien de la bibliothèque, a conservé son décor d'origine, avec ses boiseries en blanc et or, ses dessus-de-portes peints, représentant les capitales d'Europe des nations alliées au royaume de France, ses panneaux allégoriques représentant les parties du monde connues au XVIII^e siècle et un très beau portrait de Louis XV par Van Loo.

Cette bibliothèque classée possède de riches collections patrimoniales issues notamment de dons, de legs, de confiscations révolutionnaires également : ouvrages rares, manuscrits, partitions musicales, estampes, cartes et plans, photographies, archives d'écrivains.

La bibliothèque a abrité une collection de menus républicains, comme en témoigne Marc Bompaire, ancien conservateur général des Monnaies et médailles à la BnF qui les y a vus dans les années 70. Il a malheureusement été impossible de les retrouver, la faute peut-être à l'ancien conservateur. Sur les banquets républicains, ne subsiste donc qu'une coupure de journal (provenant des revues de presse effectuées par les bibliothécaires ou des lecteurs) du 12 mars 1848, où il est dit qu'à l'occasion de ce banquet qui s'est tenu dans la salle du Jeu de Paume, des toasts ont été portés à la République.

Les collections remontent surtout aux XVII^e et XVIII^e siècles. Même si les livres de cuisine ne faisaient pas partie des bibliothèques « nobles », on trouve malgré tout les grands classiques de l'Ancien Régime, comme Varenne ou Menon ; Brillat-Savarin aussi mais pas Dubois ; les grandes signatures du début du XX^e siècle, comme Escoffier. Pendant plus de 200 ans, les bibliothécaires en France, à quelques exceptions près, ont en outre acheté très peu de livres, ces institutions patrimoniales vivant surtout sur leur héritage d'Ancien Régime.

A signaler quelques intéressants manuscrits provenant notamment des archives royales. A certaines époques, le menu servait en cuisine, c'était un outil de travail, il n'était pas présenté aux convives. Il existe deux collections importantes : au château de Versailles et à la BHVP, notamment

les menus du château de Choisy, pour les petits soupers de Louis XV, où l'on conversait, l'étiquette étant beaucoup moins stricte, à la différence des grands repas de Versailles. On relève en particulier, grande nouveauté, la présence de menus en cercle, divisés en 4 services, avec sans doute un cache qui tournait et donc permettait de suivre la succession des plats aux convives.

On peut aussi collecter de précieux renseignements dans les nombreux livres de comptes et descriptions de ce qui s'achetait pour les repas au château : achats, distribution de restes aux pauvres, etc. Par exemple, les comptes de la maison du duc de Bourgogne de 1692 ou les comptes de bouche de la maison du Roi de 1767, qui comportent 3 colonnes : pour la grande table, la petite table, et enfin pour celle des aumôniers, avec chaque fois ce qui était servi, et parfois des petits graffitis sur la page de gauche.

Parmi les imprimés, citons La cuisinière républicaine qui enseigne la manière simple d'accommoder les pommes de terre avec quelques avis sur les soins nécessaires pour les conserver un petit livre de l'an III de la République, ou encore quelques curiosités tel ce livret de 1888, Du silence imposé pendant les repas dans les pensionnats, écrit par un médecin, Lucien Grellety, consultant à Vichy, qui argue que parler pendant les repas serait bien meilleur pour la digestion.

Sophie Danis, qui a beaucoup œuvré dans le passé au sein de l'association des Bibliothèques gourmandes et rédigé un mémoire sur les fonds culinaires des bibliothèques, a organisé cette année à la bibliothèque de Versailles, en association avec les commerçants de bouche de la ville, un « Mois de la gourmandise », thème fédérateur qui se prête bien à des actions de médiation ; d'autant que la gastronomie paraît aujourd'hui un thème légitime à tous alors que son enquête sur les fonds culinaires de la bibliothèque avait, il y a quinze ans, suscité quelques interrogations moqueuses. Ce « Mois de la gourmandise » s'attache bien entendu à mettre en valeur les collections de la bibliothèque, mais en les reliant concrètement à la nourriture, par exemple aux saveurs du chocolat avec des dégustations à l'aveugle dans les salles de lecture.



GOURMANDISE

LA GOURMANDISE À L'HONNEUR
DANS LES BIBLIOTHÈQUES DE VERSAILLES
DU MARDI 29 MARS AU SAMEDI 14 MAI

LECTURES / RENCONTRES / ATELIERS / TABLES THÉMATIQUES / EXPOSITIONS / JEU-PARTICIPATIF
BIBLIOTHÈQUES DE VERSAILLES • CULTURE-BIBLIOTHEQUES.VERSAILLES.FR

 VERSAILLES

Pour en savoir plus

L'histoire de la bibliothèque de Versailles

<http://culture-bibliotheques.versailles.fr/#c567377>

Le catalogue de la bibliothèque centrale

<http://bibliotheque.versailles.fr/cgi-bin/abnetclop.exe/O7114/ID2ae4527f/NT1>

Le programme du mois de la gourmandise en 2016

<http://www.versailles-tourisme.com/manifestations-diverses/sortie/le-mois-de-la-gourmandise-litteratures-et-saveurs.html>

Vincent ROBERT

Maître de conférences à l'Université Paris Panthéon-Sorbonne

Chercheur au Centre d'histoire du XIX^e siècle

Les banquets politiques de 1818 à 1851

Comment des banquets, manifestations qui paraissent assez anodines, peuvent-ils déboucher sur une révolution politique ?

Le temps des banquets, livre paru en 2010, s'attache à répondre à cette question. Les banquets ont longtemps été mal compris. Les commentateurs puis les historiens voyaient bien que leur interdiction mettait le feu aux poudres, mais peu ont perçu qu'ils ont constitué, à partir de la Restauration, un phénomène de fond pendant une trentaine d'années. Il faut dire aussi que notre vision a beaucoup été influencée par les écrits de plumes habiles mais hostiles à la République. Ces témoins et historiographes ont fait durablement circuler deux impressions dévalorisantes au sujet des banquets : il y en aurait eu beaucoup, ce qui n'est vrai que pour la période républicaine (1848-49) ; d'autre part, ce qui nous permet d'arriver au thème gastronomique, on y aurait très mal mangé. Flaubert fustige le « veau froid » et la promiscuité du banquet de Rouen à la Noël 1847. Labiche, dans *A bas la famille ou les banquets*, pièce en un acte créée le 16 décembre 1848, œuvre de circonstance assez drôle, est certes moins sévère que Roger de Beauvoir dans son *Banquet des femmes socialistes* (début 1849), mais ses moqueries provoquent tout de même à Lille une manifestation de démoc-socs hostiles à son égard. L'historiographe réactionnaire Henri d'Alméras reprend et développe toutes ces impressions antirépublicaines en 1921 (*La vie parisienne sous la République de 1848*, ouvrage maintes fois réédité) : il affirme que la digestion était rendue impossible par le climat révolutionnaire, que la « cuisine républicaine » constituait une catastrophe gastronomique pas très éloignée de celle induite par le « brouet noir » des Spartiates, que la période provoqua une chute spectaculaire de la qualité des repas servis dans les bons établissements, à quelques exceptions près.

Il est difficile de connaître la réalité gastronomique des banquets de la première moitié du XIX^e siècle. Peu de documents ont été conservés et l'une des sources principales de l'historien, la presse, très attentive aux noms des convives présents à la décoration, aux toasts et discours prononcés, ne parle quasiment jamais du menu.

Le temps des banquets libéraux

La dimension gastronomique des banquets ayant lieu sous la Restauration à partir de 1818 (banquets de l'Arc en ciel et du Mont Thabor) est restée forcément discrète. Les personnes les ayant organisés seront souvent au pouvoir après 1830 et auront bien garde de se vanter de ce type de manifestation qui passe toujours pour séditeuse. Néanmoins leur nouveauté en 1818 est assez évidente. S'ils ont peu de choses à voir avec les banquets populaires de la Révolution de 1789, ils se distinguent tout autant des traditions festives des ultras qui n'avaient aucun caractère égalitaire ; les ultras préféraient de loin se réunir dans les châteaux et les hôtels aristocratiques aux frais du propriétaire. Les premiers banquets libéraux sont fréquemment destinés à rendre hommage à un député. Une liste de souscription (entre 15 et 25 francs¹) circule parmi les gens de connaissance, la plupart faisant partie des électeurs censitaires. Le député lui-même est invité et ne paie rien même s'il dispose de revenus ou de rentes confortables ; Voyer d'Argenson, par exemple, fait partie des moins de 20 000 personnes censitaires à plus de mille francs. Il va de soi que ces repas sont de bonne qualité et, par la suite personne ne mentionne les mets consommés. Les 50 à 100 convives² se réunissent plutôt dans des restaurants que nous qualifierons d'intermédiaires : on évite les gargotes comme les établissements de luxe pour ne pas s'attirer des moqueries faciles. Nous savons que l'un des menus comportait des pieds de mouton truffés. Mais de manière générale un seul vin est proposé car on se méfie de ses effets et surtout parce que la trop bonne chère est mal vue (« on n'est pas des vautours »). Elle est d'ailleurs souvent utilisée par le pouvoir (par Decazes notamment) pour acheter des votes. Béranger brocarde cette pratique dans l'une des chansons politiques les plus fameuses du temps, *Le ventru...* :

*Electeurs de ma province,
Il faut que vous sachiez tous
ce que j'ai fait pour le prince
Pour la patrie et pour vous.
L'Etat n'a point déperî,
Je reviens gras et fleuri.*

*Quel dînés,
Quel dînés,
Les ministres m'ont donnés
Oh ! que j'ai fait de bons dînés. (bis)*

Les libéraux se doivent de défendre l'idée de frugalité, eux qui au cours de leurs banquets réalisent des quêtes en faveur des pauvres ; néanmoins ils ne peuvent leur distribuer directement de la nourriture, du pain et du vin par exemple, puisque la monarchie restaurée a ressuscité la prérogative royale d'Ancien Régime en cette matière.

¹ Soit l'équivalent environ des meilleurs salaires hebdomadaires d'ouvriers parisiens.

² Le banquet de Bourgogne, le 1^{er} avril 1830, en réunit 600 dont une bonne partie des 221 députés ayant voté la défiance au cabinet Polignac, mais cette fréquentation très élevée est tout à fait exceptionnelle.

Les libéraux peinent à se rapprocher des milieux populaires, leurs discours et pratiques paraissant par trop ambiguës. Ils sont pris sous le double feu de leurs adversaires. Quand ils parviennent à multiplier le nombre de leurs banquets en 1829, les ultras insistent sur le supposé « parasitisme » des « commis voyageurs libéraux », comme on peut le lire dans *Les Illusions perdues* de Balzac où Lucien de Rubempré est suspecté de vouloir se faire nourrir par les électeurs. Sous la Monarchie de Juillet les libéraux réuniront encore des banquets comme celui où Guizot partagea à Lisieux le repas de ses électeurs normands du Pays d'Auge en 1840 ; mais les républicains n'ont aucun mal pour pointer son « faste » puisque le droit d'entrée était encore fixé à 9-12 francs. Alors que la question de la subsistance est loin d'être devenue obsolète³, la gastronomie des banquets libéraux passe donc très largement pour honteuse dans l'opinion publique. Leurs convives sont dépeints, par exemple sous la plume d'un Altaroche (*Fête à l'Hôtel de Ville de Paris*, 19 juin 1837), comme des gloutons, des richards, des parasites.

Un autre modèle plus démocratique de banquet supplante le type de manifestation qu'ils avaient créé en 1818.

La démocratisation des banquets à partir de 1829-1830

Cette évolution apparaît on ne peut plus logique, les libéraux les plus résolus ayant eux-mêmes bien perçu que les banquets représentaient un excellent vecteur politique. La liste de souscription fonctionne d'une façon similaire à celle des membres d'une association et le fait de partager un repas à la même table constitue un « fait social », pour reprendre l'expression employée cent ans plus tard par Marcel Mauss, et lie les convives. Le niveau du droit d'entrée doit être abaissé afin d'étendre l'influence politique des banquets. Certains événements, telle la venue du « héros des deux mondes », Lafayette, semblent des occasions rêvées pour expérimenter cette nouvelle formule étendue de banquet. D'autant que si les droits de réunion et d'association sont toujours refusés par le gouvernement monarchiste en 1829, le banquet, lui, est libre. Ainsi les ouvriers du compagnonnage, les élèves du lycée Charlemagne ou des gardes nationaux en organisent-ils avant même la Révolution de Juillet. Certains libéraux se montrent très favorables à l'utilisation de ce moyen et les républicains, dans leur grande majorité, finissent eux aussi par être convaincus de l'utilité d'y recourir.

Mais pour ces derniers, non seulement par conviction politique mais également par souci d'efficacité, l'abaissement du droit d'entrée doit absolument être spectaculaire. Aussi en 1832, à Lyon l'un de leurs bastions, ils montent un gigantesque banquet réunissant deux mille convives qui s'acquittent chacun de seulement trois francs. Les journaux conservateurs lyonnais agitent alors le spectre du retour de l'an II et de l'époque lacédémonienne (« le brouet noir » ...) et ce *topos* ressortira à chaque étape de la démocratisation du banquet. Les organisateurs du banquet de Lyon ont-ils économisé sur la nourriture afin de pouvoir réunir autant de monde et ont-ils dû servir un repas d'une qualité très moyenne ? C'est probable en effet. Les journaux républicains, quand ils parlent des banquets, passent toujours sous silence les économies faites sur la nourriture et évoquent parfois

³ Nicolas Bourguinat, *Les Grains du désordre. L'État face aux violences frumentaires dans la première moitié du XIX^e siècle*, Éditions de l'EHESS, 2002.

<http://www.afsp.msh-paris.fr/activite/2006/germmqrhispo06/txt/bourguinat.pdf>

celles réalisées sur la décoration (fleurs, etc.). Cependant, comment alimenter en chaud 2 000 personnes sans revoir à la baisse le menu ? C'était sans doute impossible plus d'un demi-siècle avant l'invention de la roulante mais personne ne songe à se vanter de cette adaptation culinaire. D'ailleurs certains jusqu'au boutistes trouvent que les banquets des républicains sont par trop encore somptueux. C'est le cas de Lamennais qui ne s'y rallie que vers la fin de la Monarchie de Juillet, en 1847, quand le droit de réunion paraît menacé, Guizot tentant, en vain, d'interdire les banquets de l'opposition en faveur d'une réforme électorale.

Les banquets libéraux avaient été pensés comme un contrepoint aux Grands Couverts royaux. Mais à partir de 1830 cette conception devient obsolète puisque c'est la nation qui dorénavant est souveraine. Tout le monde doit avoir accès la table où l'on partage la nourriture. Cette idée fait d'autant plus son chemin que républicains et socialistes cherchent à s'opposer absolument aux théories libérales ; or, à propos de la nourriture un texte-repoussoir, la métaphore du « grand banquet de la nature » de Malthus avait fait florès en France en 1845. Le pasteur anglais y émettait l'idée que les enfants qu'une famille ne peut nourrir doivent « quitter la salle », car « il n'y a point de couvert mis » pour eux ; ils sont de trop. Ce passage fait scandale en France ; son auteur l'avait d'ailleurs supprimé dans les éditions postérieures de son *Essai sur le principe de population* paru en 1803, mais il continua à se diffuser par plusieurs canaux. Par conséquent, plus les années passent plus le nombre d'acteurs politiques souhaitant abaisser le droit d'entrée aux banquets augmente. Aussi, sous la Seconde République, ce prix descend-il à deux francs voire parfois moins encore.

Les banquets de 48

C'est par centaines qu'on les dénombre dans toute la France. Par exemple les plantations d'arbres de la liberté sont fréquemment suivies d'un banquet sur les places, dans un esprit fort démocratique, « à la bonne franquette ». Les menus ne semblent pas être très recherchés dans ces manifestations symboles d'égalité. Au contraire même puisque quand des gens assez aisés y viennent avec des mets sortant de l'ordinaire, la méfiance se répand parmi les convives : « On vient nous corrompre ».

La vogue des banquets rebondit à l'automne 1848 dans un contexte différent de celui des premières semaines de la République. La période est plus difficile, Juin 48 laisse des traces et il s'agit alors de préparer les élections. Cependant de nombreux organisateurs croient en la communion des convives dans ces repas égalitaires. Proudhon s'y montre favorable mais ses propagandistes les plus fervents sont surtout les saint-simoniens démocrates autour de Pierre Leroux, partisans d'un « nouveau christianisme » qui fait explicitement référence aux premiers chrétiens de l'Antiquité.

Les banquets de 48 doivent donc surtout, dans l'esprit de leurs promoteurs, être ouverts au plus grand nombre. La qualité de la nourriture paraît incontestablement avoir constitué un souci moindre. Pour autant, peut-on affirmer qu'aucun intérêt ne lui était porté ? Certainement pas. En réalité, l'analyse des banquets politiques depuis 1818 montre que la part du non-dit dans les relations des événements est grande. Pendant la Restauration les libertés politiques étaient tellement mesurées qu'une telle prudence se comprend aisément. En 1818 lors des deux premiers banquets, il n'y eut ni toast ni discours car ils étaient alors encore interdits. Or tout le monde comprenait le sens des

chansons interprétées. « Où peut-on être mieux qu'au sein de sa famille ? ». A l'origine paroles d'un chant d'émigrés royalistes, cette formule se retrouve utilisée dans les deux banquets de 1818 pour rappeler le souvenir des exilés de 1815, en particulier celui des conventionnels. Il en va de même pour la nourriture servie qui a souvent des connotations politiques mais cet usage reste tacite ce qui est aisément compréhensible. Ainsi, quand dans la région grenobloise un responsable militaire s'étouffe contre un banquet, il ne nomme pas la composition du menu. Or elle comprenait très probablement un rôti de porc avec des pommes de terre ; tout le monde sait alors que Louis XVIII était habituellement assimilé à un cochon par ses adversaires. De même, servir des poires au vin rouge dans un banquet sous la Monarchie de Juillet constitue une moquerie patente à l'encontre du roi des Français Louis-Philippe. Pendant la Seconde République, l'association des cuisiniers de Paris rebaptise un plat de pieds de veau un « royaliste » ; le blanc manger à la gelée de groseille est appelé un « girondin », un dessert de fruits secs un « président », allusion à Louis-Napoléon Bonaparte en train de « mendier » des pouvoirs à l'assemblée nationale, etc.

La nourriture n'a-t-elle eu que des sens symboliques ? Sans doute pas non plus. Les associations de cuisiniers (secours mutuel, ...) sont en général plutôt acquises aux idées démocratiques. Certaines comprennent même un assez grand nombre de membres sympathisant avec les causes révolutionnaires ; par exemple, au printemps 1839, tous les cuisiniers du restaurant parisien chez Véry sont absents de leur lieu de travail lors de la manifestation en faveur d'Auguste Blanqui. En 1848, le préfet de Paris Caussidière reconnaît à l'association des cuisiniers de la capitale le droit de se substituer aux bureaux de placement. Dotées d'un capital faible (environ mille francs en moyenne), les associations de cuisiniers et plus généralement celles de services (coiffeurs, etc.), qui n'ont pas attiré jusqu'à maintenant l'attention des historiens contrairement aux coopératives de producteurs (mineurs de Carmaux, etc.), étaient malgré tout viables.

Or ces associations de cuisiniers cherchent à nourrir le peuple, notamment à Paris, sans du tout poursuivre des buts commerciaux, contrairement à ce que sous-entend Labiche dans sa pièce. Ces repas populaires proposés par l'association des cuisiniers de Paris n'offrent ni une grande qualité ni beaucoup de choix. Néanmoins l'alimentation proposée se révèle saine et homogène. Elle est bien meilleure que celle des repas ordinaires que faisaient leurs convives avant 48 ; ceux-ci sont sûrs qu'elle ne provient pas d'arlequins, ces restes et rebuts recyclés contre lesquels Eugène Sue pestait tellement. Une « chaîne » de restaurants populaires, qui se fournit aux mêmes circuits d'approvisionnement, voit donc le jour. Cette nouveauté ne résiste pas à la disparition du régime républicain. Les associations sont dissoutes après le Coup d'Etat bonapartiste de décembre 1851, le dernier établissement de ce type à fermer ses portes étant celui du faubourg du Temple. Néanmoins le boucher Pierre-Louis Duval, sans doute ami avec Jean Macé, réutilise cette idée sous le Second Empire en créant ses « bouillons », certes en visant une clientèle peu aisée mais pas misérable.

Pendant la Seconde République, l'idée de démocratiser la gastronomie, reprise un peu plus tard par des chefs comme Jules Favre, Gustave Garlin ou Charles Driessens, a par conséquent eu un début d'application grâce sans doute, contrairement à ce qu'affirmait la propagande du parti de l'ordre, à de bons cuisiniers affectés par le chômage en 1848-49 et acquis aux idées démoc-socs voire à des théories révolutionnaires. 1848 marque aussi une nette évolution pour la place des femmes dans les banquets. Avant la Révolution de Février, elles en sont quasiment systématiquement exclues, si l'on excepte des repas populaires très informels, des pique-niques en quelque sorte, comme celui se

déroulant près de Clermont-Ferrand en 1840 où l'on note qu'il comptait un nombre assez important de femmes et d'enfants. D'une part parce que libéraux et républicains craignent que le banquet soit taxé d'orgie par les conservateurs et les réactionnaires en cas de présence de femmes et, d'autre part, parce que souvent pour des raisons idéologiques la plupart d'entre eux ne souhaitent pas qu'elles soient là. Même les premiers socialistes sont réticents à la participation des femmes à des banquets ; ainsi Victor Considérant refuse-t-il l'entrée d'un banquet fouriériste aux femmes, dont Flora Tristan. En 1848, si Proudhon et ses disciples restent hostiles à la participation des femmes aux affaires publiques, il n'en va pas de même pour de nombreux républicains, en particulier pour ceux proches de Pierre Leroux.

En ne s'arrêtant pas à l'absence de sources précises sur la composition des repas, tout en souhaitant bien entendu qu'une documentation enfouie jusque-là finisse par émerger, une analyse de la signification et des pratiques des banquets politiques en France entre 1818 et 1851 fournit un grand nombre d'enseignements sur le thème des rapports entre la politique, la société et la gastronomie.

Bibliographie sélective

- * Vincent Robert, *Le temps des banquets. Politique et symbolique d'une génération, 1818-1848*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2010.
- * Vincent Robert (dir.), « Les banquets », *Romantisme*, n° 137, 3/2007.
→ sommaire : <http://www.revues.armand-colin.com/lettres-langue/romantisme/romantisme-ndeg-137-32007>
- * Vincent Robert, « Révolutionner l'alimentation du peuple. Les associations de cuisiniers dans le Paris de la Deuxième République », in Thomas Bouchet et alii (dir.), *La gamelle et l'outil. Manger au travail en France et en Europe de la fin du XVIII^e siècle à nos jours*, Nancy, Ed. Arbre bleu, 2016, p.107-118.

SOURCES et BIBLIOGRAPHIE

(N.B. Ces pistes bibliographiques ne peuvent viser à l'exhaustivité)

- * Maurice Agulhon, *La République au village*, Plon, 1970 ; rééd au Seuil, 1979.
- * Maurice Agulhon, *Les Quarante-huitards*, Paris, Gallimard-Julliard, collection « Archives », 1976.
- * Maurice Agulhon, *Marianne au combat, L'imagerie et la symbolique républicaines de 1789 à 1880*, Flammarion, 1979.
- * Benedict Anderson, *Imagined Communities. Reflexion on origins and spread of nationalism*, London Verso, 1983, réédition révisée en 1991 / trad. en français, *L'imaginaire national Réflexions sur l'origine et l'essor du nationalisme*, La Découverte, 1996.
- * Pierre Birnbaum, *La République et le cochon*, Seuil, 2013.
- * Marcel David, *Fraternité et Révolution française, 1789-1799*, Paris, 1987.
- * Gerhard Fouquet, « Das Festmahl in den oberdeutschen Städten. Zu Form, Funktion und Bedeutung öffentlichen Konsums », *Archiv für Kulturgeschichte*, 74 (1992), p. 109-12.
- * Frans Grijzenhout, « Le temple et la table. La fête patriotique, 1781-1787 », *Annales historiques de la Révolution française*, 277 (1989), p. 187-190.
- * Jean-Pierre Gross, « Le Banquet fraternel de l'an II », *Mélanges Michel Vovelle : Sur la Révolution, approches plurielles*, volume de l'Institut d'histoire de la Révolution française, textes réunis par Jean-Paul Bertaud et al., Paris, 1997, p. 253-260.
- * Eric Hobsbawm et Terence Ranger (dir.), *The Invention of Tradition*, Cambridge University Press, 1983 ; *L'Invention de la tradition*, Ed. Amsterdam, 2006.

- * Olivier Ihl, *La fête républicaine*, Paris, Gallimard, coll. « Bibliothèque des Histoires », 1996.
- * Olivier Ihl, « De bouche à oreille. Sur les pratiques de commensalité dans la tradition républicaine du cérémonial de table », *Revue française de science politique*, 1998 (48), p. 387-408.
- * Jules Michelet, *Les banquets publics*, Paris, 1910.
- * Mona Ozouf, *La fête révolutionnaire, 1789-1799*, Paris, 1976.
- * Patrick Rambourg, « Le banquet des *Misérables* de Victor Hugo à Bruxelles (1862) », *Papilles* n° 38, hiver 2012, p. 64-67.
- Patrick Rambourg, « Un banquet républicain : le banquet des maires de France à l'exposition universelle de Paris (1900) », *Papilles* n° 36, janvier 2011, p. 53-56.
- * Patrick Rambourg, « Un banquet servi à la française le 16 juillet 1846 », *Papilles* n° 32, novembre 2008, p. 65-68.
- * Natalie Scholz et Christina Schröer (dir.), *Représentation et pouvoir. La politique symbolique en France (1789-1830)*, Presses universitaires de Rennes, 2007.
<http://books.openedition.org/pur/6434>
- dont Hans-Ulrich Thamer, *Entre unanimité et conflit : la politisation des banquets publics 1789-1799*, p. 93-100 <http://books.openedition.org/pur/6446>
- * Rebecca Spang, « La fronde des nappes. Fat and Lean Rhetoric in the Political Banquets of 1847 », in Carrol F. Coates (dir.), *Repression and Expression. Literary and Social Coding in 19th France*, New York, Peter Lang, 1996, p. 167-178.
- * Michel Vovelle, *Les métamorphoses de la fête en Provence de 1750 à 1820*, Paris, 1976.
- * Antje von Ungern-Sternberg, « Politische Bankette zur Zeit des Direktoriums », in Rolf Reichardt, Rüdiger Schmidt Hans-Ulrich Thamer, *Symbolische Politik und politische Zeichensysteme im Zeitalter der Französischen Revolution (1789-1848)*, Münster, 2005, p. 131-154.

Journaux, iconographie

* *L'illustration*

- N°914, 1860 « Banquet à Lyon »
- n°1134, 1864 « Banquet dans Middle-Temple »
- n°1871, 1879, « M. Gambetta au banquet offert par la corporation des voyageurs de commerce »
- n°2366, 1888 : « banquet royaliste »
- n°2369, 1888 « banquet des maires »
- n°2729, 1895 « le banquet de Bordeaux »
- n°3003, 1900 « banquet des maires »
- n°3005, 1900 « banquet des maires »
- n°3219, 1904 « banquet Mutualité »

- * Journaux républicains comme :
Le Courrier républicain du 27 nivôse an III
Le Républicain français du 15 prairial an III

Bibliothèques ville de Paris : « banquet »
<http://bibliotheques-specialisees.paris.fr/catalogue/recherche-avancee.dot>

Gallica « banquet républicain »
<http://gallica.bnf.fr/services/engine/search/sru?operation=searchRetrieve&version=1.2&query=%28gallica%20all%20%22banquet%20r%C3%A9publicain%22%29>
 Gallica « banquet »
<http://gallica.bnf.fr/services/engine/search/sru?operation=searchRetrieve&version=1.2&query=%28gallica%20all%20%22banquet%22%29>

Worldcat « banquet républicain »
<https://www.worldcat.org/search?q=kw%3Abanquet+r%C3%A9publicain&qt=advanced&dblist=638>

Delcampe « banquet républicain »
<http://www.delcampe.fr/items?language=F&searchString=banquet+r%E9publicain&cat=0&searchOptionForm%5BsearchMode%5D=extended&searchOptionForm%5BtermsToExclude%5D=&searchOptionForm%5BsearchTIdCountry%5D=fr&searchOptionForm%5BsearchInDescription%5D=N>

BM Dijon fonds gourmand « banquet »
<http://www.bm-dijon.fr/opacwebaloes/index.aspx?ldPage=314>

BM Dijon fonds menus « vie publique et politique »

[http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade/ead.html?id=FR212316101-menus_026&c=FR212316101-menus_026_BMDIJON662686U#!{%22content%22:\[%22FR212316101-menus_026_BMDIJON662686U%22,false,%22%22\]}](http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade/ead.html?id=FR212316101-menus_026&c=FR212316101-menus_026_BMDIJON662686U#!{%22content%22:[%22FR212316101-menus_026_BMDIJON662686U%22,false,%22%22]})

The food bibliography « banquet »

http://www.foodbibliography.eu/rf_fr_1.asp

INA “banquet”

<http://www.ina.fr/recherche/search?search=banquet>

Histoire par l'image “banquet”

https://www.histoire-image.org/recherche-avancee?keys=banquet&auteur=&theme=&mots_cles=&periode=All&type=All&lieu=All

Culture.fr « banquet républicain »

http://www.culture.fr/collections/resultats?keywords=banquet+r%C3%A9publicain&sel_search_mode=tous_les_termes&sel_filter_ortho=sel_filter_ortho&sel_filter_syn=sel_filter_syn&filter_date_debut=&filter_date_fin=&filter_date_fixe=&display_mode=list

Culture.fr « banquet »

http://www.culture.fr/collections/resultats?keywords=banquet&sel_search_mode=tous_les_termes&sel_filter_ortho=sel_filter_ortho&sel_filter_syn=sel_filter_syn&filter_date_debut=&filter_date_fin=&filter_date_fixe=

Paris en images

<http://www.parisenimages.fr/fr/galerie-collections?recherche=banquet&debut=&fin=&submit=OK>

Archives nationales « banquet républicain »

<http://www.siv.archives-nationales.culture.gouv.fr/siv/rechercheconsultation/recherche/ir/rechercheGeneralisteResultat.action?formCaller=GENERALISTE&etatsavegarde=#resultat>

Archives nationales « banquet »

<http://www.siv.archives-nationales.culture.gouv.fr/siv/rechercheconsultation/recherche/ir/rechercheGeneralisteResultat.action?formCaller=GENERALISTE&etatsavegarde=#resultat>

* Sur les collections de menus en France, où sont susceptibles de figurer le détail des agapes de banquet, voir bien entendu le magnifique ouvrage dirigé par Caroline Poulain, *Potage, tortue, buisson d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Bibliothèque municipale de Dijon / Agnès Viénot Ed., 2011.