RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

CENTRE DES MONUMENTS NATIONAUX

Communiqué de presse
Le 9 février 2023

ÉVÈNEMENT

Exposition « Paris, capitale de la gastronomie, du Moyen Âge à nos jours. »

Du 13 avril au 16 juillet 2023 à la Conciergerie de Paris.

Contacts presse :
Pôle presse du CMN :
Marie Roy et Ophélie Thiery 01 44 61 21 86 presse@monuments-nationaux.fr
Pour retrouver l'ensemble des communiqués du CMN :
presse.monuments-nationaux.fr

Communiqué de presse

Le Centre des monuments nationaux présente « Paris, capitale de la gastronomie, du Moyen Age à nos jours » à la Conciergerie de Paris du 13 avril au 16 juillet 2023, sous le commissariat de François-Régis Gaudry, auteur et journaliste gastronomique à France inter, accompagné de Loïc Bienassis, historien à l'Institut Européen de l'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (IEHCA/Université de Tours) et Stéphane Solier, professeur agrégé de lettres classiques, chercheur en cultures de l'alimentation et auteur culinaire.
Au sein de la salle des Gens d'armes qui servait de réfectoire à l'époque médiévale, cette exposition propose un voyage dans la légende gastronomique de la capitale française, depuis le Moyen Âge jusqu'à nos jours. Du mémorable banquet de Charles V lorsque la cour résidait encore à Paris, jusqu'au succès contemporain de la capitale issue de son large et réputé répertoire culinaire, mêlant haute cuisine, traditions bourgeoises et populaires, et innovations.
Œuvres d'art, manuscrits, enluminures, menus orignaux, mais aussi une sélection d'arts de la table, tableaux, créations culinaires, vidéos et photographies seront au service de cette rétrospective. Ces œuvres et objets sont issus des collections des plus prestigieuses institutions françaises (la BnF, le musée du Louvre, le musée Carnavalet, le château de Fontainebleau, le musée national de la Renaissance à Ecouen, la Bibliothèque Historique de la Ville de Paris ...), et de nombreuses collections privées.

Et si Paris était encore le phare gastronomique du monde ? La ville conserve une vitalité unique sur la scène culinaire mondiale : nombre de chefs qui y exercent ont une réputation internationale, les apprentis cuisiniers du monde entier y affluent pour s'y former et les gourmets de toutes nationalités considèrent la capitale comme une destination culinaire de premier plan.
Paris est un laboratoire autant qu'un conservatoire de la gastronomie. Son statut de capitale mondiale de la gastronomie est le résultat d'une histoire riche et féconde qui s'étend sur plusieurs siècles.

L'exposition débute par le rôle de Paris, capitale politique, dans le rayonnement de la gastronomie française, avec une mise à l'honneur de la table médiévale dans l'écrin de la Conciergerie, précieux héritage du palais royal capétien.
Taillevent, cuisinier français à qui est attribué le célèbre *Viandier*, bestseller du Moyen Âge, a d'ailleurs officié dans les cuisines de la Conciergerie.
Dans le sillage du grand banquet organisé par Charles V au Palais de la Cité, en 1378, différents festins parisiens sont évoqués (Catherine de Médicis, Napoléon, le banquet des maires de France, repas officiels de l'Elysée...) à travers une sélection d'enluminures, documents d'archives, objets d'art, tableaux, photographies, gravures, menus...
De nouvelles reconstitutions en 3D sur l'Histopad, tablette de réalité augmentée de la Conciergerie, viennent également enrichir l'expérience d'immersion au sein du banquet de Charles V et dans les cuisines, en pleine ébullition au moment de la préparation de ce festin.

Le banquet de Charles V au Palais de la Cité,
Les grandes chroniques de France 1379,
© Bibliothèque Nationale de France

Le parcours se poursuit par le « Ventre de Paris », titre tiré du fameux livre d'Emile Zola. Ici, c'est l'approvisionnement qui est mis en exergue, des Halles historiques jusqu'à Rungis. Une épicerie est récréée au sein de l'exposition à cette occasion afin de donner à voir des productions franciliennes du champ à l'assiette. Cette section plonge le visiteur dans l'ambiance du cœur nourricier de la capitale : ses métiers, ses figures, son argot, et, par extension, l'écosystème alimentaire sur lequel Paris a construit une partie de sa légende gastronomique. Cette riche production est évoquée à travers des objets, gravures, tableaux, photographies et films. Cette partie de l'exposition offre également l'occasion de (re)découvrir le terroir francilien, région qui continue à avoir une production agricole (champignons de Paris, asperges d'Argenteuil, cresson de Méréville, cerises de Montmorency, brie de Meaux...) et qui a de tous temps été peuplée de fins gourmets

Le visiteur est ensuite convié à découvrir le récit de l'invention du restaurant et de son essor, du Palais Royal aux grands boulevards, puis au reste de la capitale, en passant des grandes tables, à celles des bistrots ou encore par les cabinets particuliers et le bouillon restaurant, autant de lieux mythiques de la restauration parisienne.
En effet, le restaurant est bien une innovation parisienne, une révolution sociale et culturelle. Depuis la fin du XVIIIe siècle, le restaurant est aussi l'un des cœurs de la vie politique, intellectuelle, artistique et littéraire, à l'instar des cafés du Palais Royal et brasseries attribuant des prix littéraires. Tableaux, gravures, arts de la table, objets, menus et livres fondateurs sont au service de cette mise en perspective.

Hanap ©1992 RMN-Grand Palais (Musée du Louvre) / Daniel Arnaudet

Et que serait Paris sans ses légendaires créations pâtissières et boulangères ? Du millefeuille au croissant, en passant par le macaron, le Paris-Brest et la baguette, Paris peut se prévaloir d'avoir vu naître nombre de spécialités. Et d'avoir également vu naître Antonin Carême, "le roi des chefs et le chef des rois" (1783-1833) comme la grande figure tutélaire de la pâtisserie moderne. Ainsi, une section est dédiée à Paris, indétrônable capitale du sucre et de la boulangerie depuis le XIXe siècle jusqu'à aujourd'hui, mêlant gravures, décors, créations culinaires et vidéo.

Le parcours se conclut par une mise à l'honneur du Paris gastronomique comme carrefour propice aux échanges, aux métissages et à la créativité. La ville lumière, qui adopte un rôle d'arbitre des élégances culinaires, doit en effet l'opulence de son offre gourmande au reste de la France : les produits bruts qu'elle en reçoit, les restaurants de cuisine régionale qu'elle accueille, les mets dont ses épiceries fines abondent. Paris est aussi une « ville-monde » où se croisent et se renouvellent les influences venues d'ici et d'ailleurs. Ce dernier chapitre plongera également le visiteur dans le prestige gastronomique de Paris vu de l'étranger, à travers l'aura médiatique et culturelle dont jouit la capitale.

Le commissariat

François-Régis Gaudry, auteur et journaliste gastronomique à France inter
Loïc Bienassis, Historien à l'Institut européen de l'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA/Université de Tours)
Stéphane Solier, professeur agrégé de lettres classiques, chercheur en cultures de l'alimentation, auteur culinaire.
Coordination : Alexandra Ouzilleau

Conseil scientifique (gastronomie médiévale): **Bruno Laurioux,** historien médiéviste, Président de l'Institut européen de l'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA) et professeur à l'université de Tours

Scénographie : Martin Michel

Autour de l'exposition

- ✓ Série d'animations, ateliers démonstration/dégustation,
- ✓ Conférences et rencontres
- ✓ Publication des Editions du Patrimoine
- ✓ Visites –conférences
- ✓ Visites, ateliers, et animations pour les scolaires, familles et publics éloignés
- ✓ Librairie-boutique

La Conciergerie

La Conciergerie © Caroline Rose – CMN

Le Palais de la Cité, demeure des rois capétiens, est le berceau de nos plus grandes institutions politiques, administratives et judiciaires. Les immenses et magnifiques salles gothiques de la Conciergerie édifiées sous Philippe le Bel permettent de saisir l'essor artistique de Paris au XIVème siècle et la magnificence de la première résidence parisienne des rois de France.
Siège du pouvoir et de la justice royale jusqu'au départ de Charles V, les parties inférieures du Palais sont les uniques vestiges, avec la Sainte-Chapelle voulue par Saint Louis, du palais de la Cité.
A la fin du XIVème siècle, l'activité judiciaire se développe et des prisons sont aménagées dans la Conciergerie. De nombreux prisonniers d'Etat y sont incarcérés. Pendant la Révolution française, elle devient un des hauts lieux de détention avec l'installation du Tribunal révolutionnaire. Sa prisonnière la plus célèbre est Marie-Antoinette.

Ma pierre à l'Edifice
En se connectant sur www.mapierrealedifice.fr, les amoureux du patrimoine peuvent faire un don pour la Conciergerie (« Mon monument préféré ») et ainsi contribuer à l'animer, l'entretenir et la préserver.

Informations pratiques

Conciergerie
2, boulevard du Palais
75001 Paris
01 53 40 60 80
www.paris-conciergerie.fr

Modalités de visite

Réservation conseillée sur le site www.paris-conciergerie.fr

Horaires

Ouvert tous les jours de 9h30 à 18h
Dernier accès 45 minutes avant la fermeture
Nocturne le samedi jusqu'à 20h, dernier accès à 19h15.

Tarifs

Tarif individuel (Conciergerie, exposition, HistoPad) : 11€50
Tarif partenaires : 9 €

Gratuité
Moins de 18 ans (en famille et hors groupes scolaires)
18-25 ans (ressortissants de l'Union Européenne et résidents réguliers non-européens sur le territoire de l'Union Européenne)
1er dimanche du mois de janvier à mars et de novembre à décembre
Personne handicapée et son accompagnateur
Demandeur d'emploi, sur présentation d'une attestation de moins de 6 mois, bénéficiaires RMI, RSA, aide sociale
Journalistes

Groupes scolaires (en visite libre) : 40 € (20 € pour les ZEP et champ social)
Réservation obligatoire pour les groupes : resailedelacite@monuments-nationaux.fr

Billet jumelé Conciergerie + Sainte-Chapelle (disponible sur place et sur le site de la Sainte-Chapelle)
Tarif individuel : 18,50 € / Tarif partenaires : 16,50 €

Offre de visite

HistoPad
Disponible en français, anglais, allemand, espagnol, italien, chinois, japonais, coréen et brésilien
Inclus dans le droit d'entrée

Accès

Métro : lignes 1, 7, 11 et 14, station Châtelet, ligne 4, stations Saint-Michel ou Cité
Bus : 21, 24, 27, 38, 58, 81, 85, 96 et Balabus
RER : ligne B, stations Châtelet ou Saint-Michel, ligne C, station Saint-Michel

Parking à proximité

Le CMN en bref

Sites archéologiques de Glanum et de Carnac, abbayes de Montmajour et du Mont-Saint-Michel, châteaux d'If et d'Azay-le-Rideau, domaine national de Saint-Cloud, Arc de Triomphe ou encore villas Savoye et Cavrois constituent quelques-uns des 100 monuments nationaux, propriétés de l'Etat, confiés au Centre des monuments nationaux. Premier opérateur public, culturel et touristique avec près de 10 millions de visiteurs par an, le Centre des monuments nationaux conserve et ouvre à la visite des monuments d'exception ainsi que leurs parcs et jardins. Ils illustrent, par leur diversité, la richesse du patrimoine français. S'appuyant sur une politique tarifaire adaptée, le CMN facilite la découverte du patrimoine monumental pour tous les publics. Son fonctionnement repose à plus de 85 % sur ses ressources propres issues notamment de la fréquentation, des librairies-boutiques, des locations d'espaces ou encore du mécénat. Fondé sur un système de péréquation, le Centre des monuments nationaux est un acteur de solidarité patrimoniale. Les monuments bénéficiaires permettent la réalisation d'actions culturelles et scientifiques sur l'ensemble du réseau. Par ailleurs, après la restauration et l'ouverture de l'Hôtel de la Marine au mois de juin 2021, le CMN restaure le château de Villers-Cotterêts pour y ouvrir la Cité internationale de la langue française en 2023. Enfin, le CMN s'affirme comme un acteur important dans le numérique avec l'Incubateur du patrimoine lancé en 2018.

Retrouvez le CMN sur

- Facebook : www.facebook.com/leCMN
- Twitter : @leCMN
- Instagram : @leCMN
- YouTube : www.youtube.com/c/lecmn
- Linkedin : www.linkedin.com/company/centre-des-monuments-nationaux
- TikTok : www.tiktok.com/@le_cmn

Monuments placés sous la responsabilité du CMN pour être ouverts à la visite

Auvergne-Rhône-Alpes
Château d'Aulteribe
Monastère royal de Brou à Bourg-en-Bresse
Château de Chareil-Cintrat
Château de Voltaire à Ferney
Trésor de la cathédrale de Lyon
Ensemble cathédral du Puy-en-Velay
Château de Villeneuve-Lembron

Bourgogne-Franche-Comté
Chapelle aux Moines de Berzé-la-Ville
Cathédrale de Besançon et son horloge astronomique
Château de Bussy-Rabutin
Abbaye de Cluny

Bretagne
Grand cairn de Barnenez
Sites mégalithiques de Carnac
Site des mégalithes de Locmariaquer
Maison d'Ernest Renan à Tréguier

Centre-Val de Loire
Château d'Azay-le-Rideau
Château de Bouges
Crypte et tour de la cathédrale de Bourges
Palais Jacques Cœur à Bourges
Tour de la cathédrale de Chartres
Château de Châteaudun
Château de Fougères-sur-Bièvre
Maison de George Sand à Nohant
Château de Talcy
Cloître de la Psalette à Tours

Grand Est
Château de Haroué
Château de La Motte Tilly
Palais du Tau à Reims
Tours de la cathédrale de Reims

Hauts-de-France
Tours et trésor de la cathédrale d'Amiens
Château de Coucy
Villa Cavrois à Croix
Château de Pierrefonds
Château de Villers-Cotterêts (ouverture en 2023)
Colonne de la Grande Armée à Wimille

Ile-de-France
Château de Champs-sur-Marne
Château de Jossigny
Château de Maisons
Villa Savoye à Poissy
Domaine national de Rambouillet
Domaine national de Saint-Cloud
Basilique cathédrale de Saint-Denis
Maison des Jardies à Sèvres
Château de Vincennes

Normandie
Abbaye du Bec-Hellouin
Château de Carrouges
Abbaye du Mont-Saint-Michel

Nouvelle Aquitaine
Cloître de la cathédrale de Bayonne
Tour Pey-Berland à Bordeaux
Château de Cadillac
Abbaye de Charroux
Tours de la Lanterne, Saint-Nicolas et de la Chaîne à La Rochelle
Abbaye de La Sauve-Majeure
Sites préhistoriques de la vallée de la Vézère
Site archéologique de Montcaret
Château d'Oiron
Grotte de Pair-non-Pair
Château de Puyguilhem
Site gallo-romain de Sanxay

Occitanie
Tours et remparts d'Aigues-Mortes
Château d'Assier
Abbaye de Beaulieu-en-Rouergue
Château et remparts de la cité de Carcassonne
Château de Castelnau-Bretenoux
Site archéologique et musée d'Ensérune
Château de Gramont
Château de Montal
Sites et musée archéologiques de Montmaurin
Forteresse de Salses
Fort Saint-André de Villeneuve-lez-Avignon

Paris
Arc de Triomphe
Chapelle expiatoire
Colonne de Juillet
Conciergerie
Domaine national du Palais-Royal
Hôtel de la Marine
Hôtel de Sully
Panthéon
Sainte-Chapelle
Tours de Notre-Dame de Paris

Pays de la Loire
Château d'Angers
Maison de Georges Clemenceau à Saint-Vincent-sur-Jard

Provence-Alpes-Côte d'Azur
Cloître de la cathédrale de Fréjus
Site archéologique de Glanum
Château d'If
Villa Kérylos
Trophée d'Auguste à La Turbie
Place forte de Mont-Dauphin
Abbaye de Montmajour
Cap moderne, Eileen Gray et Le Corbusier au Cap Martin
Hôtel de Sade à Saint-Rémy-de-Provence
Monastère de Saorge
Abbaye du Thoronet

Un programme d'abonnement annuel « Passion monuments », disponible en ligne et en caisse dans près de 60 monuments au prix de 45 €, permet de proposer aux visiteurs un accès illimité aux sites du réseau du CMN, et de nombreux autres avantages.
passion.monuments-nationaux.fr