Pour relater la venue du roi Louis XIII au château de Mions en 1629. Nous organisons un banquet royal et je suis à la recherche des menus et des termes utilisés à cette époque.



Banquet. By Adriaen van Utrecht – www.rijksmuseum.nl : Home : Info, Public Domain,

Bibliothèque publique d'information, notre réponse du 30/06/2019 :

Malgré mes recherches, je n'ai pas trouvé de menus datant du règne de Louis XIII.
Dans son livre A la table des rois, Gérard Vié précise: » De quoi sont composés les menus royaux? Si les archives de la Maison du Roi conservées aux archives nationales sont des sources irremplaçables, elles n'en demeurent pas moins très lacunaires et inégales selon les règnes pour donner une idée

précise de ce que mangeaient les souverains lors de repas quotidiens ou d'exception »

D'autre part, l'historien Patrick Rambourg écrit: « Si nous disposons, depuis le Moyen-Age, d'une liste de plats élaborés et ordonnés pour un repas, le menu en tant qu'objet ne s'imposera qu'à partir du XIXème s. Il fallut en effet attendre la disparition du service « à la russe » et la mise en place progressive de « l'ancien service à la française » pour qu'il devienne un « outil essentiel » du nouvel ordonnancement, un objet incontournable de la table et un élément clé de la gastronomie ».

A lire sur la bibliothèque numérique de la bibliothèque municipale de Dijon. Le menu du Moyen Âge au XXe siècle : témoin de l'histoire et de la gastronomiede Patrick Rambourg, historien

La bibliothèque municipale de Dijon possède l'une des plus grandes collections françaises de menus, plus de **12000 menus** datant de 1810 à nos jours, qui sont autant de témoins de l'histoire de la gastronomie, de la cuisine et de l'art de vivre. En constant enrichissement, l'inventaire donne aujourd'hui accès à plus de 8000 menus numérisés.

De pus, elle édite le blog Happy-apicius qui se veut culinaire et patrimonial.

Enfin, la BnF (Bibliothèque nationale de France), via **Gallica**, sa bibliothèque numérique permet l'accès à un grand nombre de menus mais je n'ai pas trouvé ceux que vous recherchez. Ces menus sont issus de la bibliothèque municipale de Dijon, de la BnF et de la Bibliothèque nationale et universitaire de Strasbourg.

J'ai également consulté plusieurs bases de données proposées par le Ministère de la Culture ainsi que des catalogues de plusieurs bibliothèques spécialisées (bibliothèque Forney et bibliothèque du musée des arts décoratifs) sans plus de

résultat.

Pour vous aider dans la rédaction de votre menu, je vous propose néanmoins de consulter les livres suivants:

A table…le menu
Rambourg, Patrick. Editions Slatkine, 2013
Nous gardons tous au fond d'un tiroir un menu qui nous rappelle l'heureux souvenir d'un repas convivial. Mais que savons-nous vraiment du menu ? De sa genèse, de son histoire, et de son rapport à la société ? Des premiers menus du Moyen Age aux menus dégustation des chefs d'aujourd'hui, Patrick Rambourg raconte comment le menu a migré de la cuisine à la salle pour devenir un outil de la convivialité et de la gastronomie, et un support artistique et publicitaire. Il présente une histoire inédite du menu qui témoigne de l'évolution culinaire de la société et des mœurs de table, de nos pratiques alimentaires et gastronomiques. Car le menu d'un repas est « le mémoire de ce qui doit y entrer » (Grimod de la Reynière, 1808).

Le cuisinier français: 400 recettes du XVIIème siècle
La Varenne, Pierre François. Vendémiaire, 2016
Au XVIIe siècle, à l'heure où l'on commence à préférer la cuisine au beurre et les cuissons douces qui valorisent les produits, les cuisiniers puisent une inspiration nouvelle dans les recettes populaires où triomphent les aromates de nos régions : oseille, persil, câpres, échalotes… Ainsi naquit la grande cuisine française, dont François Pierre La Varenne, cuisinier du marquis d'Uxelles, fut l'un des plus illustres précurseurs.La publication du Cuisinier français en 1651 fut une véritable révolution : l'ouvrage allait bientôt s'imposer comme la Bible de la gastronomie de l'époque. Le voici enfin réédité dans une version abrégée et modernisée. On y trouvera les recettes du bouillon d'herbes, du potage à la neige, des beignets à la moelle, des petits pâtés à l'espagnole, des sucreries marbrées à la violette ou du verjus fée…François Pierre La Varenne fut, sous les règnes de Louis XIII et de

Louis XIV, à la fois l'un des pères de la gastronomie moderne, et l'un des « inventeurs » de l'édition de livres de cuisine destinés au plus grand nombre. Son ouvrage a inspiré les plus grands chefs contemporains.

Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français
Coron, Sabine. Edition Hermann, 2001
Remonter aux sources de l'art culinaire et de son histoire en France, du quatorzième siècle à la fin de l'Ancien Régime, tel est le propos de Livres en bouche. Ce catalogue révèle la richesse du patrimoine culinaire de la France, reconstitué à partir de collections provenant pour l'essentiel de la Bibliothèque nationale de France, en particulier de la Bibliothèque de l'Arsenal. Écrit par des historiens de l'alimentation et de la table et des spécialistes du livre de cuisine, l'ouvrage offre à la fois une vue d'ensemble des pratiques alimentaires de la France et des informations sur les sources de l'histoire culinaire.
À côté de recueils de recettes et de manuels sur l'art de servir et de se tenir à table, apparaissent des traités d'économie rustique ou domestique, des livres de médecins ou d'agronomes, des recueils d'adresses pour l'approvisionnement. On y décrit les ouvrages les plus célèbres consacrés à l'art culinaire, du Viandier de Taillevent à la Cuisinière bourgeoise de Menon, les grands classiques tels que le Cuisinier français de La Varenne ou le Cuisinier royal et bourgeois de Massialot. On y rencontre des raretés comme le premier Viandier manuscrit, en rouleau, ou l'unique exemplaire du Petit Traité auquel verrez la manière de faire cuisine, sans oublier la Cuisinière républicaine de Mme Mérigot, première femme à qui fut attribuée la rédaction d'un livre de cuisine.
Ce parcours historique s'achève avec Grimod de La Reynière et son Almanack des gourmands, où la littérature culinaire cède déjà le pas à la littérature gastronomique

A la table des rois

Vié, Gérard. Art Lys, 1993.
L’auteur, considéré à juste titre comme l’un des tout premiers chefs de France, a fait des Trois marches, à Versailles, un haut lieu de la cuisine et de la gastronomie françaises. Voici des recettes qui lui ont été inspirées par plusieurs traités culinaires des XVIIe et XVIIIe siècles.

Eurêkoi – Bibliothèque Publique d’Information