

que valent vos trésors ?

Un déjeuner confiné... en 1965 sur le paquebot France !

Cette semaine, Isabelle nous fait parvenir la photographie d'un menu pantagruélique proposé en juin 1965 aux passagers à bord du France. Aymeric Rouillac, commissaire-priseur, donne son avis.



Maître Aymeric Rouillac.
(Photo archives NR, Jérôme Dutac)

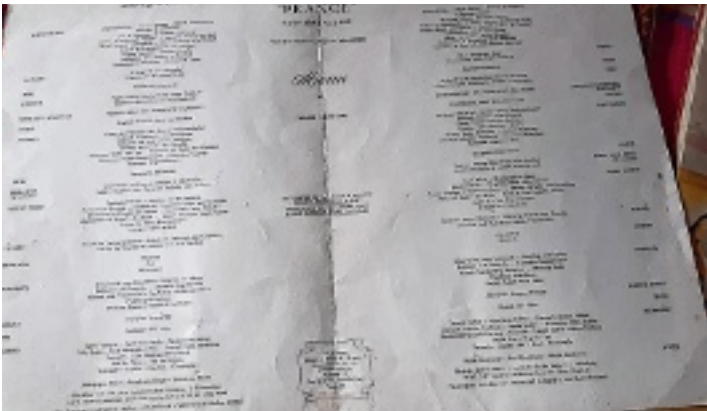
La photo envoyée par Isabelle nous plonge avec nostalgie à bord d'un joyau des mers : le France. Cette simple feuille de carton ornée sur sa face d'une illustration polychrome, raconte à elle seule l'art de vivre à la française. L'art de vivre en gastronomie mais aussi l'art de vivre en voyageur ! Le France, mis à l'eau le 11 mai 1960, était l'un des fleurons de la Compagnie générale transatlantique. Si tout le monde connaît le très british Titanic,

il ne faut pas oublier que l'hexagone fut et demeure l'un des principaux constructeurs de paquebot grâce aux chantiers navals de Saint-Nazaire. La traversée transatlantique, permettant de rallier New-York à la vieille Europe, devient l'occasion pour la France et l'Angleterre de se livrer une bataille de vitesse sur les mers. Le Titanic coule d'ailleurs alors qu'il tente de battre le record de la traversée et de remporter le célèbre « Ruban bleu » saluant le navire le plus rapide du monde. Navire emblématique des années 1960, le France a été construit à une époque où le vol transatlantique était déjà devenu la norme. Pourquoi traverser l'océan en près de cinq jours alors que, dès 1976, il est possible de rallier Paris à New-York en moins de trois heures à bord du Concorde ? La croisière sur le France est une expérience qu'il faut savoir apprécier. Les plus grands artistes de l'époque travaillent à son décor : tapisseries de Jean Picart le Doux, verreries de Max Ingrand, peintures de Louis Vuillermoz, la Compagnie transatlantique fait de son

paquebot un véritable ambassadeur du beau à la française.

Luxe, calme et volupté... l'art du beau à la française

Mais que serait l'art de vivre français sans sa gastronomie ? Le menu présenté par Isabelle comporte quinze différentes rubriques pour les mets, et deux rubriques supplémentaires pour les infusions et les vins. On ignore si un passager a déjà eu assez de fougue pour dévorer l'ensemble des plats, mais leur profusion aurait pu donner le tournis à Gargantua lui-même. On se demande alors quel jour particulier de l'année impose un pareil festin, même pour un voyageur de première classe. Il s'agissait du 29 juin 1965, a priori un jour comme les autres ! Si le menu d'Isabelle n'y gagne pas en intérêt pour les enchères, il est en revanche parfaitement révélateur de ce qu'était un jour ordinaire à bord du France : un moment magique.



Une profusion de mets, digne d'un festin de Gargantua.

Il existe des collectionneurs de menus de restaurant. Ces derniers peuvent tenir leur intérêt des célébrités présentes au repas, du caractère exceptionnel des délices ou vins y figurant, ou, comme ici, de l'établissement donnant la réception. Soucieux du détail, la Compagnie transatlantique demandait à un artiste de réaliser une illustration pour l'orner. Ici Georges Rohner était à la manœuvre : professeur aux Beaux-Arts de Paris, un chantre du retour au dessin, qui fonda un mouvement oublié appelé les : « Forces Nouvelles ». Absente des photographies

d'Isabelle, son œuvre figure peut être un bouquet de fleur comme c'était le cas pour son illustration du menu du 23 décembre 1964 que nous avons retrouvée. Isolé, ce menu du France, peut être estimé autour d'une dizaine d'euros. C'est peu, mais lorsque l'on tient une véritable collection les prix peuvent alors s'envoler. En ces derniers jours de confinement, vous pourrez y trouver l'inspiration pour une farandole de desserts version sixties : « danycheff aux amandes » et « pudding brésilien ». Pour les autres la mer à perte de vue.

pratique

Vous avez un objet à proposer à notre expert : envoyez-nous ce que vous connaissez sur celui-ci, ainsi qu'une (ou plusieurs) photo en format jpeg sur la boîte mail : tresors41nrco.fr (attention, trésors sans accent). Vos coordonnées sont indispensables à la prise en compte de votre demande, mais vous pouvez réclamer l'anonymat en cas de publication.

TENTEZ de GAGNER immédiatement

VOS PASS 4 PARCS

VALLEE DES SINGES, DEFI PLANET, PARC DE LA BELLE, LE CORMENIER

[Valables saison 2020 et 2021]

Tentez de gagner vos places [pour 2 pers.] - Jeu jusqu'au 3 mai 2020 à Minuit

PROFITEZ D'UNE VISITE COMPLÈTE

PASS 4 PARCS

40€ 25€

TEL 0 892 981 300

Service 0,79 € / appel + prix appel

SMS Envoyez kdo1 au 72800

★ SMS+

Jeu organisé par le groupe La Nouvelle République. Remarque: selon les modalités prévues en règlements. 252 AVENUE DE GRAMMONT 37000 TOURS.

la Nouvelle République Centre Presse

tvt val de loire

Box chaîne 30 TNT chaîne 37 Live & Replay tvtours.fr

SAMEDI

9 h 30 Le journal de TV TOURS-Val de Loire.

10 h Tilt. Le mag' des bonnes idées en Val de Loire. Présenté par Émilie Tardif.

10 h 50 Renversant. Le magazine culturel qui va vous mettre la tête à l'envers.

12 h 40 Stadium, toute l'actualité sportive locale.

14 h 30 Séance Docu : « Le Monde de Nausicaä ».

17 h 45 Bêtes 2 Son. La mini-série sur le rap français.

18 h 45 Le journal de TV TOURS-Val de Loire.

20 h La Bonne Étape de Périco Légasse. Le meilleur de l'art de vivre dans notre région.

22 h 20 Renversant. Le magazine culturel qui va vous mettre la tête à l'envers.

DIMANCHE

9 h 30 Le journal de TV TOURS-Val de Loire.

10 h 40 Renversant. Le magazine culturel qui va vous mettre la tête à l'envers.

12 h 40 Stadium, toute l'actualité sportive locale.

17 h 45 Bêtes 2 Son. La mini-série sur le rap français.

18 h Tilt. Le mag' des bonnes idées en Val de Loire. Présenté par Émilie Tardif.

18 h 45 Le journal de TV TOURS-Val de Loire.

19 h 10 Renversant. Le magazine culturel qui va vous mettre la tête à l'envers.

20 h La Bonne Étape de Périco Légasse.

Votre journal paraîtra :

Vendredi 8 mai Victoire 1945

La Région à la bouche

DIMANCHE

Vins de Saumur Domaine du Grand Clos

la Nouvelle République