



Bibliothèque
de Bordeaux

DOSSIER DE PRESSE

Ripaillons!

le repas à toutes les sauces



bibliotheque.bordeaux.fr



**EXPOSITION / TABLES RONDES / RENCONTRES D'AUTEURS
CONFÉRENCES ET MISE EN VOIX / PROJECTIONS / DÉGUSTATIONS**

20 mai -19 juillet 2014

Bibliothèque Mériadeck

Honorée par l'UNESCO en 2010, la culture du repas « à la française » est synonyme de convivialité et de plaisir culinaire. On se transmet les recettes comme les adresses des bonnes tables, on les teste, et surtout on consacre à l'art de manger des moments privilégiés durant lesquels il est permis de rêver aux prochains délices !

Pour célébrer cette tradition sans cesse renouvelée et très présente dans le Sud-Ouest, la bibliothèque municipale concocte un menu de fête à destination de tous les publics. Pour l'apéritif, quelques films à voir ou à revoir (*Les saveurs du palais* en audio-description, *Le festin de Babette...*). Plusieurs entrées de choix : conférences et table-rondes pour découvrir l'histoire des menus, les produits locaux ou encore Montaigne à table. En plat principal, une exposition à déguster sans modération : livres, gravures, tableaux et objets de la table illustrent la diversité des façons de préparer et partager un repas. Et en dessert ? Une assiette gourmande : une démonstration de service par des professionnels et une série de dégustations de produits.

Alors sans plus attendre, ripaillons, dînons, soupçons, buvons... !

Manifestation en partenariat avec le Musée des beaux-arts, le Musée des arts décoratifs, les Archives départementales de la Gironde, Centre François Mauriac de Malagar, le Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux, Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme de Gascogne, l'Université Bordeaux Montaigne, l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, L'Institut national de l'audiovisuel, les Itinéraires de Charlotte, La Bibliothèque municipale de Dijon, Les Editions de l'Épure

EXPOSITION

Ripaillons !

Le repas à toutes les sauces

Inauguration de l'exposition

Vendredi 23 mai - 19h

Le repas à la française met en avant les plaisirs du goût et des bons moments passés ensemble. Quel que soit le décor, il puise toute sa richesse dans la tradition des recettes, sans cesse renouvelée et revisitée.

Et vous, où préférez-vous déguster un bon repas ? Au restaurant ? Chez vous ? Dans la salle à manger ou à la cuisine ? Peut-être les trois ! Ne vous privez pas et plongez dans les 4 ambiances concoctées pour l'exposition : la brasserie art-déco, la cuisine années 50, la salle à manger 18e siècle et le « hall of fame », une sélection de 10 étoiles légendaires de la gastronomie. Repas de fêtes, repas de tous les jours, ou banquets de rois, il y en a pour tous les goûts. Découvrez leur histoire au fil des livres, tableaux, cartes postales et objets de la table rassemblés pour l'occasion.



A l'occasion de l'inauguration de l'exposition, nous vous invitons à une séance de dédicace avec Corbeyran, auteur-scénariste de *Châteaux Bordeaux* - éditions Glénat. Corbeyran innove en créant les étiquettes de la cuvée spéciale Ripaillons !



TABLES RONDES

Les arts de la table : l'art de servir

Mardi 27 mai - 14h30

Auditorium Jean-Jacques Bel
Bibliothèque Mériadeck

Table ronde organisée par le Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme de Gascogne, autour de l'accueil, la notion de service et la culture gastronomique, dans un esprit de transmission des savoirs et des savoir-faire. Les discussions sont animées par Didier Lasserre, responsable pédagogique, en présence d'enseignants et d'étudiants du Bac professionnel Commercialisation et service en restaurant.



Suivie d'une Démonstration de service et de pliages de serviettes

Les élèves dressent une table, de 4 à 6 couverts, dans les règles de l'art.

La démonstration est ponctuée de séquences sur l'Histoire des services dits à la française, à la russe...

Du Sauternes à la châtaigne Produits, gastronomie et histoire

Mercredi 4 juin - 18h30

Auditorium Jean-Jacques Bel
Bibliothèque Mériadeck

Les produits qui contribuent à la gloire de la table du Sud-Ouest titillent nos papilles. Ils seront au cœur des échanges de cette table ronde, articulée autour des questions de production, de commerce et de consommation.



Table ronde animée par Marc de Ferrière, Professeur à l'Université François Rabelais de Tours, Chaire Unesco Sauvegarde et Valorisation des Patrimoines Culturels Alimentaires, Président de l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation (I.E.H.C.A.)

En présence de Corinne Marache, Maître de conférences en histoire contemporaine ; de Stéphanie Lachaud, Maître de conférences en histoire moderne et Philippe Meyzie, Maître de conférences en histoire moderne, à l'Université Bordeaux Montaigne, membres du conseil scientifique de l'I.E.H.C.A. et du Centre d'Etudes des Mondes Modernes et Contemporains de Bordeaux Montaigne.



Éditeur et auteurs, éditions de l'Épure

Samedi 31 mai à 15h

Auditorium Jean-Jacques Bel
Bibliothèque Mériadeck

Avec **Sabine Bucquet**, éditrice

Et les auteures **Sonia Ezgulian**, et **Martine Camillieri**



« Voilà plus de 22 ans que **Les éditions de l'Épure** tracent leur élégant sillon. Au tout début, l'idée est de s'intéresser à la genèse de la création : peinture, sculpture, architecture, design et cuisine animent le catalogue que je recentre en 2001 sur la cuisine et le livre-objet. Mon ambition : éditer les livres que j'aimerais trouver dans ma bibliothèque et avoir toute l'audace d'offrir la liberté d'expression à des auteurs de tout poil, pourvu que la passion et le plaisir les animent... Le rachat des droits des **Recettes immorales** de Montalbàn esquisse l'esprit de la maison. Parallèlement la collection **Dix façons**

de préparer... trouve son public. Exempt de photographie, l'objet « Epurien » donne la part belle au texte, aux papiers de création et au façonnage

à l'ancienne. Aujourd'hui, le catalogue compte près de 300 titres. En novembre sort un ouvrage cher à mon cœur : la réédition de **Cuisine insolite** co-signé par Raymond Oliver et Mose. Graphisme, burlesque et curiosités culinaires s'y mêlent et s'y agitent au fil des pages.

À L'Épure, caresser les mots du regard prend tout son sens. »



© Diane Rondot



© Emmanuel Auger

Les éditions de l'épure

A cette occasion, venez découvrir le fonds et les nouveautés de la maison d'édition.

CONFÉRENCES ET MISE EN VOIX

La table de Montaigne

Mercredi 11 juin - 18h30

Conférence et mise en voix

Auditorium Jean-Jacques Bel

Bibliothèque Mériadeck

Christian Coulon, Professeur émérite à l'Institut d'études politiques de Bordeaux, évoque deux aspects rarement étudiés de l'œuvre de Michel de Montaigne, la cuisine et les manières de table.

Bien qu'il ne passe pas pour un gastronome avisé, Montaigne livre, aussi bien dans les Essais que dans le Journal de voyage, de nombreuses informations et observations sur ses goûts et ses aventures de table. Ces considérations sont loin d'être anecdotiques. Elles permettent d'entrer d'une manière originale dans sa conception de la vie et de « l'humaine condition », donc de « goûter une si perpétuelle variété des formes de notre nature ».



Mise en voix des Essais de Montaigne

Une farandole de pages gourmandes de Michel de Montaigne, interprétée par le comédien Romain Jarry de la Compagnie des Limbes.

Histoire(s) de menus

Samedi 5 juillet à 15h

Auditorium Jean-Jacques Bel

Bibliothèque Mériadeck

Par Caroline Poulain, Conservatrice en charge du Patrimoine, Bibliothèque municipale de Dijon

La Bibliothèque de Dijon est pôle associé de la Bibliothèque nationale de France pour l'acquisition des livres de gastronomie. Elle conserve aussi une collection de menus dont Caroline Poulain livre à cette occasion tous les secrets.



PROJECTIONS



Cycle cinéma

**Du samedi 17 mai
au mardi 1^{er} juillet**

Auditorium Jean-Jacques Bel
Bibliothèque Mériadeck

Les saveurs du Palais



Comédie
réalisée par
Christian Vincent
France, 2012

film en audio-description

Avec **Catherine Frot, Jean
d'Ormesson et Hippolyte Girardot**

Samedi 17 mai à 15h

Tampopo



Comédie
réalisée par Juzo Itami
Japon, 1985

Avec **Tsutomu Yamazaki, Nobuko
Miyamoto, Koji Yakusho**

Samedi 7 juin à 14h30

Au petit Marguery



Comédie dramatique
réalisée par Laurent
Bénéguy
France, 1995

Avec **Stéphane Audran, Michel
Aumont, Jacques Gamblin**

Mardi 17 juin à 19h

Le Festin de Babette



Comédie dramatique
réalisée par Gabriel Axel
Danemark, 1987

Avec **Stéphane Audran, Hanna
Steensgard, Bodil Kjer**

Samedi 28 juin à 14h30

Vatel



Comédie dramatique
réalisée par Roland Joffré
France-Grande-Bretagne-
Belgique, 2000

Avec **Gérard Depardieu, Julian
Sands, Timothy Spall**

Mardi 1^{er} juillet à 19h

DÉGUSTATIONS

Ateliers de dégustation, mets et vins, par *Les itinéraires de Charlotte*

Du samedi 24 mai au samedi 28 juin



Suivez l'œnoguide pour une initiation à la dégustation : explication de l'influence du verre sur le vin, découverte de l'histoire de notre vignoble, présentation des différents cépages du bordelais.

5 ateliers sont proposés :

- **Le vin au féminin**
- **Le vin au masculin**
- **Du rouge !**
- **Du blanc !**
- **Les insolites**

Atelier de 17 personnes par séance. Inscription obligatoire

Samedi 24 mai à 16h30

Samedi 7 juin à 16h30

Mardi 10 juin à 18h30

Mardi 24 juin à 18h30

Samedi 28 juin à 16h30

La manifestation prévoit une adaptation au public déficient visuel.

CONTACT PRESSE

Victoire Pineau

05 56 10 30 68

05 56 10 30 04

06 78 50 00 33

v.pineau@mairie-bordeaux.fr

Nicolas Barbey

05 56 10 29 15

n.barbey@mairie-bordeaux.fr