



L'Art de la Table jusqu'au 3 mai à l'Alliance Française

Que dégusta Lee Kwan Yew à Matignon en octobre 2001? Découvrez-le à l'Alliance Française à l'occasion de l'exposition « À TABLE! THE FRENCH ART OF FINE DINING »

Depuis 2010, le *repas gastronomique des Français* **est inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'Unesco**. Comme l'écrivait Jean-Anthelme Brillat-Savarin :« **le plaisir de la table est la sensation réfléchie, qui naît des diverses circonstances de faits, de lieux, de choses et de personnes qui accompagnent le repas** ». Ce n'est pas la communauté française de Singapour qui dira le contraire!

Vous trouverez à l'Alliance Française trois belles tables dressées pour un diner raffiné et une collection de menus historiques reliant la France et l'Asie du Sud-Est. **Christofle, Baccarat, Bernardaud** et le Fond Gourmand de la Bibliothèque municipale de Dijon ont contribué à cette expo À Table ravissante et instructive.



Photo Courtesy of Alliance Française de Singapour

Mes coups de coeur

Les cartes de menus de la Compagnie des Messageries

maritimes.

La Compagnie des Messageries maritimes fondée en 1851 à Marseille desservait « l'Orient » dès 1861. Son drapeau rectangulaire, avec les lettres MM sur fond blanc et les coins rouges, était célèbre dans les milieux maritimes, notamment sur les routes commerciales Europe-Asie.

Les paquebots *Cambodge* et *Vietnam* furent mis en service au début des années 1950.

Un menu *lost in translation*

Le *Cambodge* était affecté à la ligne Marseille-Japon. La traduction de son menu du 29 Mars 1959 fait sourire. La « Julienne de Carottes Lucile » se transforme en prosaïque « rasped carrots salad » (carottes rapées) et le « Mérou en Belle-Vue », en « rock-bass sauce mayonnaise ».

Lecteur averti sachez qu'un mérou fait partie de la famille des Serranidae alors que le *rock-bass* du menu en anglais est de celle des centrarchidae. Et oui un papa marin et pêcheur, ça marque!



Menu lost in translation ...Photo de l'auteur

Une choucroute pour Manille

Son **navire** soeur le **Viet Nam** était affecté à partir du 17 juillet 1953 à la **ligne d'Extrême Orient**. On compta parmi ses passagers le **roi du Cambodge Sihanouk et sa femme**.

Son menu m'a laissée perplexe, tant par son design que par le choix des mets proposés sur la route de Manille un 25 février 1966. La composition du menu est typique de la gastronomie du terroir Alsacien. Mais, c'est un déjeuner plutôt hivernal pour les chaleurs tropicales... Avec une illustration inspirée probablement des courtisanes immortalisées par le célèbre artiste Japonais du 19e siècle **Keisai Eisen**. Van Gogh s'en est inspiré en 1886 après en avoir vu une reproduction sur la couverture du magazine Paris illustré

Si vous voulez en savoir plus sur les estampes japonaises, l'exposition « Life in Edo » qui vient d'ouvrir ses portes au *Asian Civilisations Museum* est pour vous.



Photo de l'auteur

L'Art Culinaire et la Diplomatie

Le choix des plats composant un menu n'est jamais anodin! Il est un savant mélange de sciences, de politiques et de sensibilités culturelles. Comme outil politique, il joue un rôle non négligeable dans la mondialisation des échanges.

Conférence sur la gastrodiplomacy le 28 avril

Guillaume Gomez, Chef des cuisines de l'Élysée jusqu'à février 2021, nous dévoilera les coulisses des réceptions du palais présidentiel. Son livre « À la table des présidents » raconte les secrets des menus et cuisines de l'Élysée où il a officié pendant plus de 25 ans. Et Laurent Stefanini, Ambassadeur de France à Monaco et auteur de « À la table des diplomates », fera également parti du panel. Pour en savoir plus, écoutez les podcasts de France Culture « Dis-moi comment l'on mange à l'Élysée, je te dirai ce qu'est la France » et La table de l'Élysée par ses menus.

Cinema : 100% de plaisir, 0 calorie...

Le cinéma se fait gastronome, avec notamment la projection d'un documentaire sur le vin naturel réalisé par Stéphanie Rigourd, la sommelière française la plus en vue à Singapour.



Photo Courtesy of Alliance Française de Singapour

Des ateliers gastronomiques

Parallèlement à l'exposition, près d'une douzaine d'ateliers seront organisés, allant de la dégustation de vins, de champagnes et de fromages à des ateliers sur l'étiquette à table et l'art français de dresser une table. Rendez vous sur le site de l'Alliance Française pour plus de détails.

Caroline Carfantan

Photo de couverture image credit @alex_domart