

PREMIERE MONDIALE

**DISPERSION DE LA COLLECTION
DES MENUS IMPERIAUX,
PRÉSIDENTIELS & ROYAUX
DU CHEF CHRISTOPHE MARGUIN**

**VENTE AUX ENCHERES
LE 31 MAI 2024**

UNE COLLECTION QUI MET L'EAU A LA BOUCHE

Durant 40 ans, le Chef Christophe Marguin a patiemment et passionnément collecté plus de 4000 menus impériaux et présidentiels, souvenirs de 155 ans de réceptions des Chefs de l'Etat français et souvent témoins de pages de notre Histoire. Christophe Marguin a également confié à Virginie Vernier, experte au bureau de Lyon de la Maison Millon, une centaine de programmes de soirées officielles et près de 700 menus de repas donnés par la Couronne royale d'Angleterre en vue de leur vente aux enchères.

Christophe Marguin, la passion de la collection

L'histoire démarre en 1986. Christophe Marguin, alors tout jeune cuisinier au restaurant du Lutetia, passe ses après-midis à la bibliothèque historique de l'Association des Cuisiniers de France à Paris. Le Secrétaire de l'Association lui présente alors un Chef retraité souhaitant se séparer d'éditions originales de livres anciens de cuisine, de manuscrits d'Escoffier et de menus présidentiels. Christophe Marguin acquiert ainsi ses premiers trésors et se prend au jeu de la collection, d'abord chez les bouquinistes des quais de Seine, les maisons de vente et plus tard sur eBay... Le goût de la collection ne l'a plus jamais quitté, comme en témoignent les Salons de son restaurant Le Président à Lyon. Le salon des Chefs se présente comme un lieu atypique et unique décoré de vestes de cuisine des plus grands Chefs français et du monde entier. Le Salon des Médailles accueille une partie de la collection de médailles du Chef Marguin, parmi lesquelles se trouvent des distinctions de renommée mondiale telles que celles des de l'Académie Culinaire de France, ou encore les médailles décernées aux jurys du Bocuse d'Or. Y sont également exposées les récompenses personnelles du Chef, un des rares hommes en France et le seul cuisinier à être titulaire des 5 ordres nationaux, en reconnaissance de tous ses accomplissements faits par passion pour la gastronomie. Enfin le Salon des Familles propose un voyage dans le temps au cœur de l'univers culinaire des 5 générations de cuisiniers de la famille Marguin : photographies, menus, objets de famille sont disposés autour de la cheminée d'antan.

40 ans plus tard, la Collection de Menus présidentiels est constituée de plus de 4000 menus datés de Napoléon III (1868) au Président Emmanuel Macron (2023).

Le Chef Christophe Marguin a choisi de confier l'ensemble des pièces à Virginie Vernier, directrice du bureau lyonnais de la Maison Millon. Virginie se réjouit de ces retrouvailles : « La

Maison Millon que je représente à Lyon est fière d'accompagner le Chef Marguin, figure incontournable de la gastronomie lyonnaise, dans cette vente unique en son genre et de participer au rayonnement de l'histoire et de la gastronomie française avec cette extraordinaire collection ! ». De son côté, le Chef Marguin bénéficie d'un accompagnement local avec une résonance nationale, voire internationale. Cette vente est, en effet, une belle démonstration de la stratégie de maillage territorial de la Maison Millon qui permet d'offrir à chaque client la même exigence de service. Belle démonstration d'audace également pour cette maison presque centenaire qui a souhaité célébrer cette première mondiale en proposant un moment exceptionnel de convivialité : faire revivre une page d'histoire le temps de 2 dîners uniques à Lyon et à Paris. Défi que les Chefs Mathieu Viannay à Lyon et Frédéric Vardon à Paris s'approprient à relever !

Avant la dispersion, la collection inventoriée et expertisée par le Cabinet Poulain, fera également l'objet d'une exposition immersive les 29 et 30 mai. Conçue comme un parcours à travers le temps, le public y redécouvrira les grands moments de l'histoire diplomatique de la France en images d'archives et en vidéos. La Maison Millon n'a pas fini d'étonner ses visiteurs et clients !

La première vente aux enchères mondiale entièrement dédiée à une Collection de Menus présidentiels aura lieu le 31 mai 2024 en salle VV, 3 rue Rossini à Paris 9e.

L'ENCHERE DE LA BONNE CHERE

Le Chef Christophe Marguin, collectionneur passionné et passionnant propose de faire revivre une page d'histoire de France le temps d'un dîner avec la complicité de Mathieu Viannay, Chef du restaurant La Mère Brazier à Lyon ; Frédéric Vardon, Chef du restaurant Le 39V à Paris.

On y dégustera certains des menus qui ont été servis à la table des Chefs d'Etat de la France.

21 mars 2024 : La Mère Brazier
12 rue Royale, 69001 Lyon

28 mars 2024 : Le 39V
39 avenue George V, 75008 Paris

Exposition les 29 et 30 mai 2024
3 rue Rossini Paris 9e

31 mai 2024 : Vente aux enchères de la Collection
3 rue Rossini Paris 9e

Le Chef Christophe Marguin dans son restaurant Le Président à Lyon 6^e.





Menu du banquet offert au Président Sadi Carnot par le Conseil municipal de Lyon et le Conseil général du Rhône le 24 juin 1894. Dernier repas avant son assassinat par l'anarchiste italien Caserio.

Une expertise aux petits oignons

Les experts de la Maison Millon et du Cabinet Poulain ont relevé l'excellente qualité de conservation des menus. La collection, qu'ils qualifient d'exceptionnelle, est si vaste qu'elle rassemble des menus de tous les présidents depuis la III^e République en tant qu'hôte ou invité et quelques programmes de théâtre, d'opéras et de soirées auxquels les Présidents ont convié leurs invités. Elle permet ainsi de mesurer l'évolution du rôle du Président de la République : durant les III^e et IV^e Républiques, le Président fait un très grand nombre de déplacements sur le territoire, chacun donnant lieu à un banquet. A partir de la V^e République, les déplacements présidentiels s'internationalisent, les Affaires étrangères devenant le domaine réservé du Président de la République. Avec l'essor des moyens de transports modernes, les visites internationales sont plus nombreuses mais généralement plus courtes, les réceptions présidentielles s'espacent et le protocole s'allège.

Certains menus, notamment fin XIX^e et début XX^e siècle, se révèlent être de véritables objets d'art ; la richesse des décors allant de pair avec le prestige de l'hôte.

Une dizaine de menus de la collection du Chef Marguin illustrent la tradition lyonnaise et stéphanoise du menu sur soie. On notera en particulier celui du dernier repas du Président Sadi Carnot, assassiné à sa sortie du Palais de la Bourse à Lyon.

Les menus datant de la période 1900-1925 sont ornés de gravures de la Maison Stern à Paris. Sur les couvertures,

les figures féminines allégoriques représentant la France et le pays invité sont régulièrement utilisées. C'est le cas du menu du dîner offert par le Président de la République Gaston Doumergue au Roi égyptien le 20 octobre 1927 au Palais de l'Élysée : la belle couverture illustrée en couleurs par Jodeler représente une figure féminine égyptienne antique portant un bouquet sur une embarcation accostée en bord de Seine tout près du pont Alexandre III. Gravé par Stern, ce menu, qui comporte également le programme musical, est maintenu par un cordon blanc.

A partir du Président de Gaulle, les menus se simplifient : ils sont illustrés de gravures en noir et blanc, présentant une vue des façades du Palais de l'Élysée signée Decaris.

Les couvertures des menus donnés par le Président Giscard d'Estaing sont illustrées d'une reproduction de tableaux conservés dans les grands musées nationaux : de Fragonard à Picasso, en passant par Delacroix, Poussin, Barye, Redouté ou Millet... A l'occasion du dîner au Palais du Grand Trianon donné en l'honneur de la visite du Président Jimmy Carter à Versailles (5 janvier 1978), la couverture du menu présente une lithographie originale de Marc Chagall datant de 1977.

A partir de la Présidence de François Mitterrand, les menus sont plus sobres. Ils portent le blason de la République française en gaufrage doré sur papier blanc. On note toutefois quelques menus illustrés d'un tableau.

Menu du dîner offert par le Président Gaston Doumergue au Roi égyptien Fouad I^{er} le 20 octobre 1927 au Palais de l'Élysée.



© Millon / Collection Marguin



© Millon / Collection Marguin

Menu du déjeuner offert par le Président Emile Loubet à l'Empereur et à l'Impératrice de Russie sur le croiseur Montcalm en mai 1902.

CHAQUE MENU EST UNE PAGE D'HISTOIRE

Si la Collection des menus présidentiels du Chef Christophe Marguin rassemble de beaux documents bien conservés, elle traduit également la grande tradition culinaire française et ses changements : à la fin du XIX^e siècle, le service à la française est progressivement délaissé au profit du service à la russe qui introduit les menus de table. Avec l'arrivée du Président Nicolas Sarkozy à l'Élysée, on passe du service au plat à celui à l'assiette. Les menus montrent aussi l'évolution dans le choix des vins. Si les grands vins de Bordeaux sont toujours présents, le Beaujolais était, dans les années 1970, plus considéré, contrairement à ce qui se fait aujourd'hui.

Gourmandises pour historiens

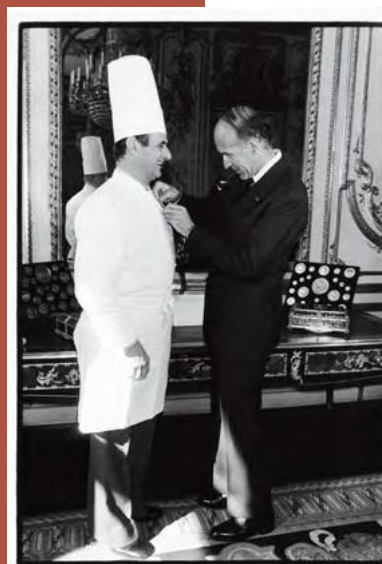
Fin XIX^e siècle et début du XX^e siècle, les menus comportent de nombreux plats, selon la tradition du service « à la française ». En septembre 1900, le Président Emile Loubet offre un banquet aux maires de France. Le menu servi par Potel et Chabot est fastueux : Darnes de saumons glacées parisiennes, Filet de bœuf en Bellevue, Pains de canetons de Rouen, Poulardes de Bresse rôties, Ballotines de faisans Saint-Hubert, glaces et dessert. Ce gigantesque banquet républicain nécessita l'installation de kilomètres de tables et de tentes le long des jardins des Tuileries. Il accueillit 22 965 édiles, ce qui en fait l'un des plus grands repas attablés de l'histoire... Une fabuleuse performance à une époque où les cuisines n'étaient pas équipées comme de nos jours !

L'histoire s'écrit aussi dans les cuisines du Palais de l'Élysée : Paul Bocuse reçoit les insignes de la Légion d'honneur des mains du Président Giscard d'Estaing. Pour l'occasion, le Chef triplement étoilé n'est pas venu seul à l'Élysée. Avec ses amis, Michel Guérard, Roger Vergé, Pierre et Jean Troisgros, il investit les cuisines du Palais pour réaliser un déjeuner d'exception. D'autres grands noms de la cuisine figurent au nombre des convives, notamment Marcel Le Servot, alors Chef des cuisines de l'Élysée. Lors de ce repas, Bocuse propose une entrée qui deviendra emblématique : une soupe aux truffes noires coiffée d'un feuilletage. Au Président qui se demande comment s'y prendre pour savourer ce plat, il aurait répondu : « *Cassez la croûte, monsieur le Président !* ». Depuis cette réception, la « soupe VGE » reste un symbole de la gastronomie française et figure régulièrement au menu des repas présidentiels sous le nom de « soupe de l'Élysée ».

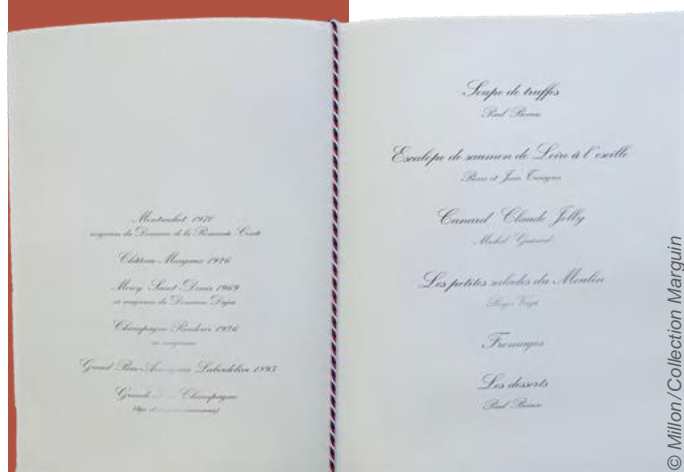
Plus récemment, à l'occasion du banquet servi dans la Galerie des Glaces du Château de Versailles en l'honneur du roi Charles III, la nouvelle génération de Chefs triplement étoilés s'est retrouvée : pour l'entrée, Anne-Sophie Pic a servi du homard bleu et du tourteau de casier avec des amandes fraîches et un gel de menthe-coq dans la vaisselle aux Oiseaux de la Manufacture de Sèvres. Lors de sa première visite d'État en 1957, la Reine Elizabeth II avait mangé un cardinal des mers à l'armoricaine, suivi d'un cœur de charolais Montpensier, d'une croustade de mousseron et d'un suprême de bécasse Grand Siècle. Le plat principal servi au roi Charles III a été confié au Chef Yannick Alléno : volaille de Bresse au parfum de maïs agrémenté d'un gratin de cèpes. Le maître-fromager Bernard Antony a sélectionné un Comté de 30 mois et un Stichelton, fromage bleu anglais. En dessert, le pâtissier Pierre Hermé a proposé une version déstructurée de son gâteau signature, l'Ispahan.



Banquet des maires de France offert le 22 septembre 1900, sous la Présidence d'Émile Loubet, durant l'Exposition universelle.



Paul Bocuse recevant la Légion d'Honneur du Président Giscard d'Estaing le 25 février 1975.



Menu du déjeuner à l'occasion de la réception de Paul Bocuse dans le grade de Chevalier de la Légion d'Honneur au Palais de l'Élysée.



1914 - 2014 :
100 ans séparent
ces 2 menus célébrant
l'Entente cordiale.



Le Président Raymond Poincaré
et le Président des Etats-Unis
Woodrow Wilson à Paris.

Le menu du centenaire de l'Entente cordiale illustre l'évolution des repas officiels. Il comprend en effet la reproduction du menu servi cent ans plus tôt : 17 plats sont servis en 1914 contre 5 en 2014 ! Les goûts des hôtes ont changé, les mets se sont allégés en nombre et en consistance. Selon les Présidents, le fromage est plus ou moins présent sur la table de l'Élysée : De Gaulle le supprime quasiment, Pompidou le réintroduit, Nicolas Sarkozy l'enlève pour raccourcir la durée des repas avant que François Hollande ne le remette au menu. Véritables ambassadeurs du savoir-faire gastronomique de notre pays, les Chefs de cuisine de l'Élysée s'appliquent à mettre en valeur la variété des produits et des terroirs français tout en prenant en compte le goût des invités. Ainsi, la Reine Elizabeth II ne cachait pas son goût pour le foie gras. Pour le repas du 6 juin 2014 donné à l'Élysée à l'occasion des célébrations du 70e anniversaire du débarquement de Normandie, François Hollande fera même une entorse au protocole en proposant de faire choisir le menu à son hôte afin d'éviter un éventuel impair. La Reine optera pour le foie gras alors que le Prince Charles, également présent, refusait d'en manger.

La diplomatie dans l'assiette

La Collection du Chef Christophe Marguin illustre les relations privilégiées avec certains partenaires internationaux. Les nombreux repas officiels avec les Chanceliers allemands témoignent ainsi de la pérennité du couple franco-allemand qui fut, à partir des années 1950, le moteur de la construction européenne. Autre invité récurrent dont le pays a une position stratégique, le Président égyptien Hosny Moubarak a été reçu très souvent à l'Élysée. Les multiples visites de Chefs d'État africains reflètent quant à eux les liens étroits entretenus avec la France après les indépendances.

« Ce qu'il y a d'extraordinaire dans cette collection c'est que j'ai l'histoire de France à travers mon métier. » Le Chef Marguin le sait bien « en France, l'Histoire s'écrit aussi à table ! » Et certains menus sont les témoins de négociations historiques. Ainsi, les 5 menus relatifs à la visite du roi Edouard VII en France en mai 1903 et à celle du Président Loubet au Royaume-Uni en juillet 1903 rappellent que les conversations autour de la table jetèrent les bases de la deuxième Entente cordiale.

Après l'Armistice, en décembre 1918 à l'Élysée, le Président des Etats-Unis, Woodrow Wilson est reçu par le Président Raymond Poincaré et participe à la Conférence de Paix début 1919. C'est la première fois qu'un président américain en exercice se rend dans un pays étranger durant son mandat. Dès son arrivée à Brest, le 13 décembre 1918, il reçoit un accueil populaire des plus fervents. Paris est aux couleurs de l'Amérique. Lors de la Conférence de la Paix de 1919, il obtient notamment la création de la Société des Nations. Il recevra la même année, le prix Nobel de la Paix pour son rôle crucial dans cette création.

Le menu du 30 mars 1951 figure également dans cette collection, rappelant la première visite officielle d'un Président de la République français aux Etats-Unis, au cours de laquelle Vincent Auriol prôna l'amitié franco-américaine et la paix en pleine Guerre froide. Cette visite historique est également un succès gastronomique, ainsi que le rapporte *Le Monde* du 28 mars 1951 : « Vers la fin du repas une vingtaine de cuisiniers en bonnet descendirent le grand escalier et présentèrent au milieu des applaudissements des pièces montées sensationnelles, dont un immense coq tricolore. M. Vincent Auriol félicita le Chef de cuisine, M. Gaston Magrin. »

Par ailleurs, certains menus révèlent que les termes utilisés pour présenter les plats sont autant de messages diplomatiques : lors de l'un des repas offerts au Tsar Nicolas II de Russie et à l'Impératrice Alexandra Feodorovna Romanova lors de leur séjour en France en août 1897, certains plats évoquent la France « Tortue à la française » et « Crème à la Dubarry », d'autres font référence à la Russie « Esturgeon du Volga à la Moscovite » et le dessert « Ananas à la Victoria » désigne symboliquement l'Angleterre, indiquant explicitement la volonté de la France de trouver un accord diplomatique avec la Russie et l'Angleterre.

En février 1992, durant trois jours, le Président Boris Eltsine est reçu avec faste par le Président François Mitterrand et Madame Edith Cresson, alors Première ministre. Les discussions portent sur le démantèlement nucléaire et la question du sort des crédits français destinés à l'URSS. Le traité franco-russe signé à cette occasion est l'un des premiers textes politiques d'importance entre la Russie post-soviétique et un état occidental.



© Millon / Collection Marguin

Menu du repas offert au
Tsar Nicolas II en août 1897.

Déjeuner

offert en l'honneur de

*Son Excellence Monsieur Boris Eltsine,
Président de la Fédération de Russie*

par

*Madame Edith Cresson,
Premier Ministre,*

le jeudi 6 février 1992

Menu du déjeuner offert
au Président Boris Eltsine
par la Première Ministre Edith Cresson
le 6 février 1992.

A LA TABLE DE LA COURONNE D'ANGLETERRE

La Reine Elizabeth II a connu la table de tous les présidents de la IV^e et de la V^e République. La collection des menus du Chef Christophe Marguin lui fait la part belle : Centenaire de l'Entente cordiale (2004), Inauguration du tunnel sous la Manche... Les menus des dîners des 9 et 10 juin 1992 offerts à la Reine rappellent sa visite lors des grandes réalisations du mandat du Président Mitterrand : la pyramide du Louvre, la Cité des sciences de La Villette, la Grande Arche de la Défense et le Musée d'Orsay. Son dernier voyage officiel en France remontait alors à 1972. Par la longévité de son règne, elle détient le record de visites d'Etat en France et chaque repas était inmanquablement accompagné de grands millésimes de Dom Pérignon, Château d'Yquem et Château Mouton Rothschild.

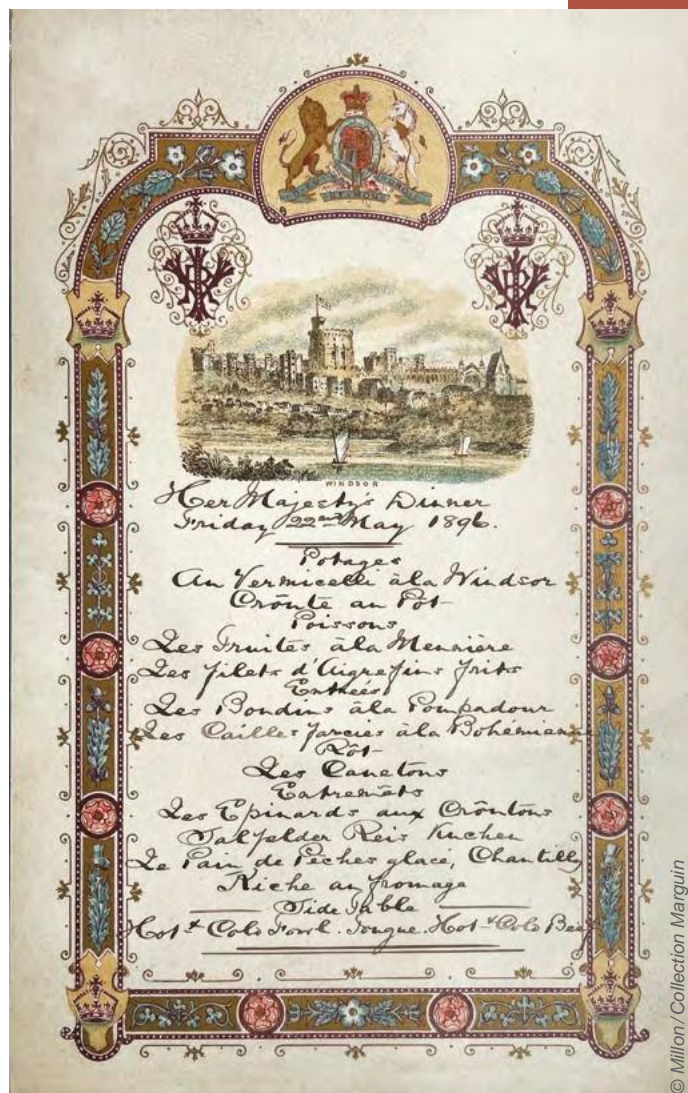
Dans l'intimité de la famille royale

Si la collection du Chef Christophe Marguin offre une large place aux menus-souvenirs des nombreuses rencontres franco-britanniques, elle inclut également un nombre impressionnant de menus, programmes et documents de la Couronne britannique. Dans ces près de 700 menus spécifiques, les noms des plats sont, pour la plupart, rédigés en français. Le plus ancien date du 10 novembre 1862 et concerne un banquet au Guildhall (Hôtel de Ville) de Londres.

Deux impressionnants menus « Her Majesty's Dinner » manuscrits à l'encre brune témoignent de dîners donnés par la Reine Victoria à Balmoral en 1885 et à Windsor en 1896.

Dans la Collection figurent également les documents souvenirs des moments historiques qui ont marqué l'histoire familiale de la couronne britannique durant le XX^e siècle : le couronnement de George V le 22 juin 1911, celui de George VI célébré le 12 mai 1937 et celui d'Elizabeth II en juin 1953, les menus du wedding breakfast du Prince Charles et de Lady Diana Spencer, celui du dîner de mariage du Prince William et Catherine Middleton, le menu du déjeuner de Jubilé de Diamant donné par la Reine et le Duc d'Edimbourg au château de Windsor le 18 mai 2012 ainsi que le Livret de l'office suivant le mariage de S.A.R. le Prince de Galles et de S.A.R. la Duchesse de Cornouailles le 9 avril 2005.

Autre curiosité : la « List of Wedding gifts, St. James's Palace, 20 novembre 1947 » présentant la liste exhaustive des cadeaux offerts par les familles royales et les 1 693 autres donateurs à l'occasion du mariage de la Princesse Elizabeth et du Lieutenant Philip Mountbatten. Plus de 2 500 cadeaux furent envoyés du monde entier, allant du magnifique collier de diamants offert par la ville de Londres à une simple éponge de bain. Le rationnement des vêtements étant toujours en vigueur en Grande-Bretagne après la Seconde Guerre mondiale, un grand nombre de vêtements et de textiles offerts étaient fabriqués à la main. Y figuraient 131 paires de bas nylon et 17 paires de bas de soie, 38 sacs à main et 24 paires de gants. Shroffs Ltd. envoya 101 tapis qui furent distribués aux couples dont le mariage avait aussi été célébré en novembre 1947. La nourriture était également rationnée, le couple princier reçut donc de nombreuses denrées alimentaires parmi lesquelles, les ingrédients du gâteau de mariage officiel provenant des Guides d'Australie, 500 boîtes d'ananas du gouverneur du Queensland que la princesse Elizabeth devait distribuer à sa guise, des dragées, des boîtes de saumon et une boîte de pommes du Kent.



«Her Majesty Dinner»
menu du repas donné par la
Reine Victoria à Windsor le
22 mai 1896.

Menu du «Wedding Breakfast»
du Prince Charles et de Lady
Diana Spencer le 29 juillet 1981.



D Î N E R

en l'honneur de

SON EXCELLENCE MONSIEUR LE PRÉSIDENT
DES ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE
et de
MADAME JOHN F. KENNEDY

Château de Versailles

1^{er} juin 1961

© Millon / Collection Marguin



© John F. Kennedy Presidential Library & Museum

Le Président
Charles de Gaulle et
Jacky Kennedy
au Château de Versailles
le 1^{er} juin 1961.

LA SAVEUR DE LA COLLECTION

Ce qui fait la saveur de cette extraordinaire collection, c'est bien sûr les anecdotes cachées derrière chaque menu, comme autant de petits morceaux de l'Histoire qui peuvent être acquis lors de la vente aux enchères. Chacun pourra replonger dans le passé en cherchant le détail de la liste des invités, leurs tenues, le programme de la visite protocolaire, les itinéraires empruntés, les cadeaux offerts et ceux reçus, les transcriptions des toasts et des discours...

Des moments mythiques à jamais gravés dans l'Histoire

Pour sa première visite d'État outre-Atlantique, le plus jeune président de l'histoire américaine choisit Paris. Le 2 juin 1961, face aux caméras du monde entier, John Fitzgerald Kennedy déclare : « *I am the man who accompanied Jacqueline Kennedy to Paris, and I have enjoyed it* ». L'élégance de la jeune femme a volé la vedette à son époux : les médias ne parlent que de sa beauté et de son style. Dans son message de bienvenue le Président de Gaulle est sous le charme de la « *gracieuse Madame Kennedy* » qui parle couramment français. Le 26 mars 2008, Nicolas Sarkozy et son épouse Carla Bruni sont en visite d'État au Royaume-Uni. Bien avant leur départ pour ce voyage important, la presse attaque la chanteuse. Faisant honneur à la France, pays de l'élégance, Carla Bruni a parfaitement respecté le protocole avec sa tenue grise, ses gants et son chapeau qui fait sensation, détrônant la Reine d'Angleterre dans le classement des « *Celebrity Hat Wearers* » ! Et quand la première dame s'incline devant sa Majesté dans une révérence parfaitement protocolaire, cette dernière est conquise !

Délices d'initiés

Le plus ancien menu est celui du repas donné par Napoléon III le 1^{er} mars 1868. Certains menus sont très rares comme ceux de tous les repas donnés du 4 au 6 juin 1982 à l'occasion du Sommet de Versailles. Ronald Reagan (États-Unis), Margaret Thatcher (Grande-Bretagne), Helmut Schmidt (Allemagne), Giovanni Spadolini (Italie), Pierre Elliott Trudeau (Canada) et Zenkō Suzuki (Japon). Gaston Thorn, représentant la Commission européenne et Wilfried Martens, la Communauté économique européenne jetèrent les bases des réunions de dirigeants internationaux qui ont suivi. C'est aussi le cas du menu du dîner à l'occasion de la visite du Colonel Mouammar Kadhafi installé dans une tente bédouine dans les jardins de l'Hôtel Marigny (10 décembre 2007) et qui a marqué le mandat du Président Nicolas Sarkozy. Le menu a seulement été imprimé à 18 exemplaires, un par convive.

Autre pépite : l'ensemble des menus servis à bord du prototype 001 du Concorde. Témoignage du 1^{er} vol international présidentiel qui a permis la rencontre du Président Georges Pompidou et de Richard Nixon sur l'île de Terceira aux Açores. Le lot comporte les menus servis sur le trajet Paris-Terceira et du repas servi au retour avec liste des vins. Selon André Turcat, directeur des essais en vol, un appel anonyme signalant la présence d'une bombe à bord a été reçu au centre de contrôle après le décollage. Certain de la sécurité de l'appareil, Turcat décide de poursuivre le vol. L'atterrissage à la base aérienne de Lajes s'est fait dans des conditions météorologiques très difficiles et l'accident a été évité de peu. Malgré ces péripéties, la rencontre entre les Présidents français et américain a pu se tenir comme prévu. Les échanges portèrent notamment sur la crise monétaire internationale. Valéry Giscard d'Estaing, alors Ministre de l'Économie et des Finances, et Maurice Schumann, Ministre des Affaires étrangères, faisaient partie de la délégation française.



Vol présidentiel Air France à bord du Concorde Paris-Terceira du 12 décembre 1971. Couverture illustrée Nuit de Noël 1950 par Singier.



Menus des 2 dîners offerts par le Président François Hollande à Barack Obama et Vladimir Poutine, le même jour.



Figurent également dans la collection, les célèbres menus des deux dîners successifs offerts par le Président François Hollande le 5 juin 2014, en marge des cérémonies du 70^e anniversaire du Débarquement. Au Restaurant *Le Chiberta* du Chef Guy Savoy, François Hollande reçoit le Président Barack Obama, en présence du Secrétaire d'État, John Kerry, du Ministre des Affaires étrangères, Laurent Fabius et de quatre conseillers spéciaux. Après une salade de homard bleu et un bar de ligne en écailles grillées, Barack Obama a légèrement bouleversé le programme du dîner en demandant une assiette de fromages avant le dessert. À l'issue du repas, François Hollande rejoint le Palais de l'Élysée pour un deuxième dîner avec Vladimir Poutine, Président de la Fédération de Russie.

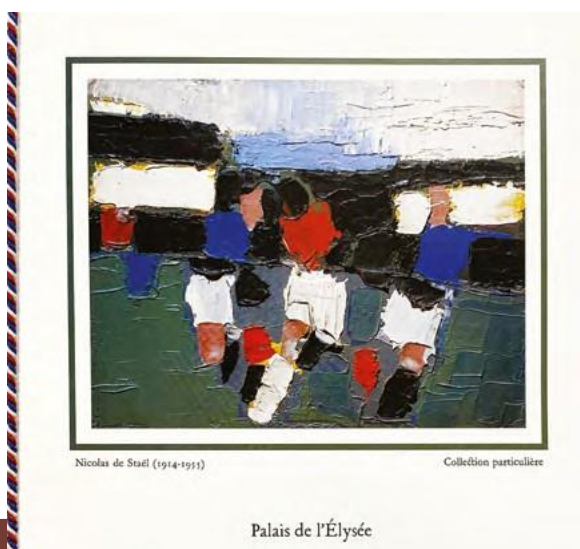
Le menu du 21 juillet 1938 rappelle le fastueux déjeuner de neuf plats, chacun servi avec un vin d'exception, réunissant 250 convives dans la Galerie des Glaces offert par Le Président Albert Lebrun au roi George VI d'Angleterre et la Reine Elizabeth. « 92 maîtres d'hôtel en livrées de la Maison de France et coiffés de perruque poudrée assuraient le service » et, selon le supplément spécial du journal *Paris-Soir*, « les menus de ces repas en l'honneur des souverains britanniques ont été élaborés par MM. Carton, Beloeil, Chef du Crillon, et Guiraud, Chef du Ritz. »

Les menus donnés en l'honneur du Président de la République française dans un pays hôte sont très prisés des amateurs : c'est le cas du menu du dîner offert au Général de Gaulle par l'Alliance française de New-York et d'autres organisations franco-américaines le 26 avril 1960 à New-York ou de celui du dîner du 16 avril 1982 à l'Ambassade de France à Tokyo, offert par le Président français en l'honneur de l'Empereur du Japon illustré d'une reproduction en couleurs d'une aquarelle d'Henri Rivière figurant une vue de Camaret.

On trouvera aussi dans la collection les menus des repas offerts à Nelson Mandela en juin 1990, quatre mois après sa libération après 27 années de captivité ainsi que le repas de la visite en France de Mikhaïl Gorbatchev en octobre 1985. Premier voyage officiel dans un pays occidental du plus jeune Secrétaire général du comité central du Parti communiste de l'Union soviétique, les entretiens autour de la table ont eu pour sujet principal les questions d'armement nucléaire.

Au-delà des rendez-vous diplomatiques qui ont fait la grande Histoire, le Chef Christophe Marguin aime à rappeler que sa collection témoigne aussi de ces rencontres du chef de l'État avec l'industrie, la culture et le sport : à partir du mandat de Jacques Chirac, les équipes de France de rugby et de football ont régulièrement été invitées pour célébrer leurs exploits.

Menu du déjeuner offert en l'honneur de l'équipe de France de football par le Président Jacques Chirac.



Palais de l'Élysée

CHIFFRES CLÉS

**COLLECTION DES MENUS PRÉSIDENTIELS & ROYAUX
DU CHEF CHRISTOPHE MARGUIN**

2 650 menus offerts par l'Empereur Napoléon III et les Présidents de la République Française et de réceptions lors de visites présidentielles à l'étranger.

1 album photos relatives au début de mandat du Président de la République Française Raymond Poincaré (1860-1934) depuis son élection le 18 février 1913 jusqu'à la veille de la Première Guerre Mondiale vers juillet 1914.

152 plans de table de l'Elysée.

63 programmes de soirées données par les Présidents de la République Française au Théâtre National de l'Opéra, à la Comédie française, au Théâtre Louis XV du Château de Versailles, au Champ de Mars, à l'Opéra national de Lyon.

683 menus offerts par la Couronne britannique.

Reconstitution des dîners qui donneront lieu à **3** soirées à Lyon, à Paris et à Bordeaux.

Soit **407** lots.

Estimations allant de **15 € à 1 500 €**.

CALENDRIER DE LA VENTE AUX ENCHÈRES

Le Chef Christophe Marguin, collectionneur passionné et passionnant propose de faire revivre une page d'histoire de France le temps d'un dîner avec la complicité de Mathieu Viannay, Chef du restaurant La Mère Brazier à Lyon ; Frédéric Vardon, Chef du restaurant Le 39V à Paris.

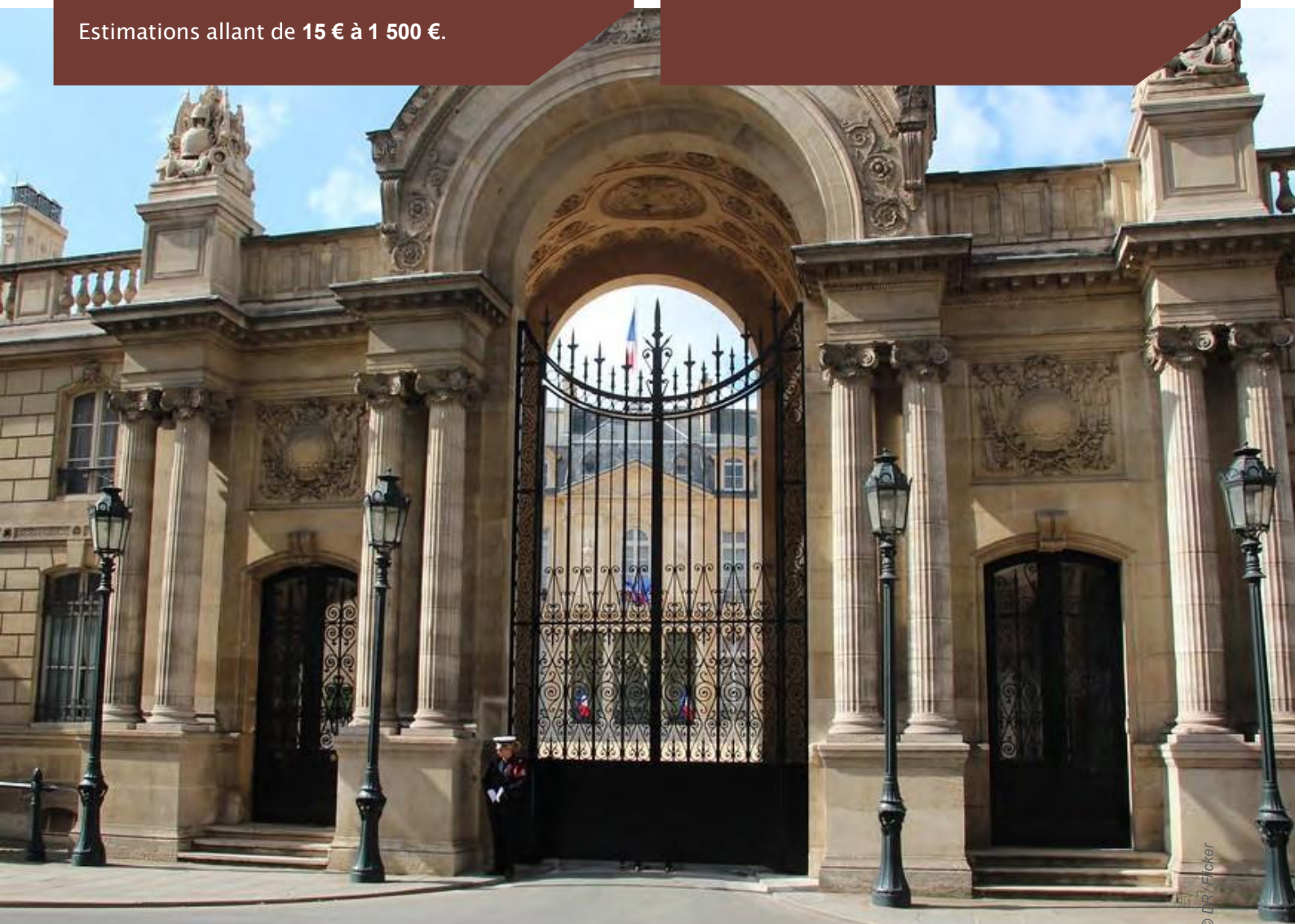
On y dégustera certains des menus qui ont été servis à la table des Chefs d'Etat de la France.

21 mars 2024 : La Mère Brazier
12 rue Royale, 69001 Lyon

28 mars 2024 : Le 39V
39 avenue George V, 75008 Paris

Exposition les 29 et 30 mai 2024
3 rue Rossini Paris 9e

31 mai 2024 : Vente aux enchères de la Collection
3 rue Rossini Paris 9e





l'équipe d'experts est désormais constituée d'Elvire Poulain-Marquis et de Pierre Marquis, qui partagent une même passion du livre. Chaque année, ce sont ainsi plus de 10 000 ouvrages, allant du livre d'heures du XV^e siècle au livre d'artiste contemporain, qui sont expertisés au sein du Cabinet Poulain dans le cadre de ventes aux enchères publiques.



A propos de la Maison Millon

Première maison de ventes aux enchères française indépendante, la Maison Millon presque centenaire est une véritable success story à la française.

Ses 30 départements spécialisés (Art Moderne, Art Contemporain, Arts d'Asie, Arts d'Orient, Montres, Joaillerie...) couvrent 5 000 ans d'Histoire de l'Art et ont pour mission d'offrir leur savoir et savoir-faire pour accompagner tous leurs clients.

S'appuyant sur un maillage territorial très important à la fois français et international : Belgique, Suisse, Espagne, Maroc, Liban, Luxembourg et Vietnam, les bureaux d'expertise permanents organisent 700 journées d'expertises généralistes ou thématiques gratuites en présence d'un expert. La Maison Millon atteint ainsi le nombre record de plus de 80 000 œuvres présentées aux enchères en 2023.

Cette réussite est également le fruit d'une stratégie de service audacieuse et innovante qui permet à la Maison Millon de gérer toutes les typologies de ventes, de la plus modeste à la plus luxueuse, avec la même exigence d'accompagnement client et un processus de gestion optimum. Via une palette inédite de ventes digitales et physiques, la Maison s'adresse à tous les clients à travers les ventes récurrentes et les ventes spécialisées.



A la direction du bureau lyonnais depuis 2019, Virginie Vernier a pour mission de faire rayonner l'expertise de la Maison Millon dans toute la région Auvergne Rhône-Alpes et Sud Bourgogne.

« Chaque vente est une occasion de rencontres avec des personnes qui ont souvent des histoires fortes attachées à leurs objets », mais avec Christophe Marguin, Virginie aime à parler

de « retrouvailles », car plusieurs collaborations se sont succédées dans le passé notamment autour de l'événement Tapis Rouge à Lyon lorsque Virginie était alors Présidente de l'Association Quartier Auguste Comte.

Présentation du Chef Christophe Marguin

Issu de 4 générations de cuisinières et cuisiniers qui officiaient derrière les fourneaux de la maison familiale des Echets, Christophe Marguin ne pouvait que suivre la digne lignée de ces ancêtres et devenir Chef Cuisinier. Mais il n'a pas seulement succédé, il a aussi créé « son histoire »... Passionné par son métier, gourmand autant que gastronome, il entame un parcours initiatique culinaire auprès de grands Chefs étoilés français et anglophones et revient en 1991 pour reprendre les rênes du restaurant familial avec son épouse Nicole.

Plusieurs fois couronné (premier prix Prosper Montagné et Prix International Pierre Taittinger en 1996), ce Chef emblématique est devenu un acteur majeur du monde de la gastronomie lyonnaise. Investi dans de nombreux mandats associatifs – tant dans les Associations de professionnels de l'art culinaire que dans les organisations régionales –, participant chaque année au jury de multiples concours culinaires, ce Chef engagé ne cesse de promouvoir la gastronomie et de transmettre ses valeurs aux nouvelles générations. Il est décoré de nombreuses distinctions nationales telles que Chevalier de la Légion d'Honneur, Officier du Mérite National, Commandeur du Mérite Agricole, Commandeur des Palmes Académiques, Officier des Arts et des Lettres. Ardent représentant du patrimoine culinaire régional et de notre histoire culinaire, il fut élu à l'unanimité Chef de l'année en 1997 par ses pairs dont Messieurs Paul Bocuse, Pierre Orsi ou Jean-Paul Lacombe... Ces grands noms de la cuisine lyonnaise l'ont d'ailleurs incité à prendre la Présidence de l'Association des Toques Blanches Lyonnaises de 2006 à 2012 et de 2015 à ce jour.



A propos du Cabinet Poulain

Fondé il y a près de 30 ans par Pierre Poulain avec la collaboration de Michèle Poulain, le Cabinet Poulain est spécialisé dans l'expertise et l'organisation de ventes aux enchères publiques de livres anciens et modernes. Il réalise également des inventaires de bibliothèques dans le cadre de successions, partages, assurances, ventes, donations, etc.

Couverture du menu du banquet des maires de France
offert le 22 septembre 1900, sous la Présidence
d'Émile Loubet, durant l'Exposition universelle.

