



Quand les grands se mettent à table, demandez le menu!

Par Béatrice de Rochebouët

Publié le 12/04/2024 à 16:39,

Mis à jour le 12/04/2024 à 16:39

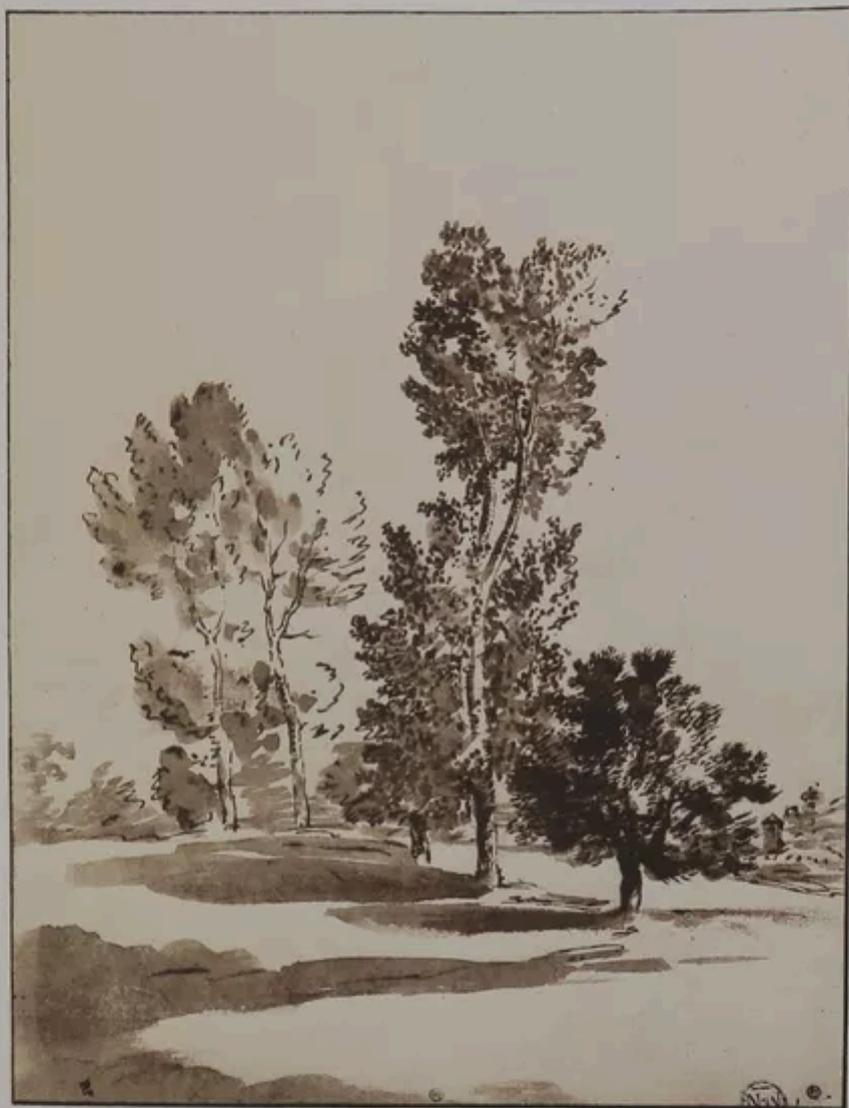


La reine Elizabeth II, flanquée du Premier ministre français Pierre Bérégovoy (L) et du président français François Mitterrand (R), assiste à un dîner à l'Élysée à Paris le 9 juin 1992. GERARD FOUET/AFP

ENCHÈRES - Christophe Marguin, chef passionné par les repas diplomatiques met en vente 4 000 pièces savoureuses, à Drouot.

Ce sont quarante ans de passion pour les menus impériaux et présidentiels que le collectionneur et chef lyonnais Christophe Marguin met aux enchères, le 31 mai, à Drouot, sous le marteau d'Alexandre Millon. «*Mes enfants, l'un dans l'évènementiel, l'autre dans la cuisine, ne voudront pas les garder, mieux vaut m'en séparer maintenant*», confie ce dernier. Quatre mille menus, réunis sous 450 lots, qui font revivre la grande histoire des fastueux dîners ou déjeuners concoctés par les plus illustres personnalités de la cuisine pour les chefs d'État ou les têtes couronnées, de la France à l'Angleterre, du Danemark à la Suède, de l'Amérique à la Grande-

Bretagne et la Norvège. Du grandiose déjeuner de neuf plats, avec vins d'exception, donné le 21 juillet 1938 par le président Albert Lebrun pour le roi George VI, 250 convives dans la galerie des Glaces de Versailles, entourés de 92 maîtres d'hôtel en livrée et coiffés de perruques poudrées, au dîner non moins fastueux offert par le président François Hollande, le 5 juin 2014, en marge des cérémonies du Débarquement, au restaurant Le Chiberta de Guy Savoy, avec salade de homard bleu et bar de ligne en écailles grillées, et, en cerise sur le gâteau, une assiette de fromages demandée inopinément par le président américain Barack Obama avant le dessert. Le plus ancien menu est celui du repas donné par Napoléon III le 1^{er} mars 1868.



Nicolas Poussin (1594-1665)

Musée du Louvre

Palais de l'Élysée

Menu du déjeuner offert par Monsieur le Président de la République et Madame Valéry GISCARD D'ESTAING à l'occasion de la réception de Monsieur Paul BOCUSE dans le grade de Chevalier de la LÉGION D'HONNEUR, 25 février 1975 au Palais de l'Élysée, 4 pp. in-4 sous couv. illustrée d'une reproduction d'un dessin de Nicolas POUSSIN. Millon/Coll. Marguin

L'eau à la bouche

Pour célébrer l'événement avant la vente, Christophe Marguin a organisé deux dîners, au restaurant Le 39V, avenue George-V, écrin contemporain conçu par Raphaël Navot comme un anneau autour d'un jardin suspendu sur les toits de Paris. Dans sa cuisine, visible grâce aux baies vitrées, par tous les invités, Frédéric Vardon, à la tête de l'établissement, et Mathieu Viannay, chef du restaurant La Mère Brazier, à Lyon, ont reproduit à l'identique le fameux menu du déjeuner donné pour Paul Bocuse, lors de sa remise de la Légion d'honneur par le président Valéry Giscard d'Estaing, le 25 février 1975, au Palais de l'Élysée. Au menu, arrosé de grands crus, réalisé à l'époque par le chef triplement étoilé avec ses amis Michel Guérard, Roger Vergé, Pierre et Jean Troisgros: soupe de truffes coiffée de son feuilleté, escalope de saumon de Loire à l'oseille, canard Claude Jolly, fromage et dessert des plus traditionnels avec ses œufs à la neige, son gâteau chocolat meringué et ses crêpes Suzette.

De quoi mettre l'eau à la bouche, avant de se porter acquéreur du menu lui-même (estimation 180 à 200 euros), avec sa couverture ultraclassique: une reproduction en noir et blanc d'un dessin de Nicolas Poussin représentant des arbres dans une prairie. Il vaut d'être acquis par le seul nom en belles lettres calligraphiées de la «soupe VGE», devenue un symbole de la gastronomie française et figurant régulièrement au menu des repas présidentiels, sous le nom de «soupe Élysée».

L'histoire de cette collection remonte à 1986, lorsque Christophe Marguin, alors tout jeune commis au restaurant du Lutetia, passe ses après-midi à la bibliothèque de l'Association des cuisiniers de France, à Paris. Son secrétaire lui présente un chef retraité souhaitant se séparer d'éditions originales de manuscrits d'Escoffier et de menus présidentiels. Christophe Marguin se prend au jeu de la collection.

«Au grand dam de mon épouse, j'ai toujours accumulé les vieux livres de cuisine - je les ai vendus pour en racheter d'autres pendant le confinement -, les moules en cuivre - je m'en suis séparé car trop encombrants -, les Guides Michelin, les boîtes d'allumettes, les cartes de visite de restaurants, souvenirs d'adresses qui n'ont pas tenu dans la durée, les cartes magnétiques d'hôtels. Ou encore les vestes de chef - j'en possède 169 -, ma fierté, qui sont accrochées sous verre dans la "salle des chefs", dans mon restaurant, à Lyon», explique ce président des Toques blanches lyonnaises (de 2006 à 2012), réélu depuis 2015. Son plus beau souvenir: la veste qu'Éric Bouchenoire, le plus proche collaborateur de Joël Robuchon, lui donna dans la cour de l'Élysée. Il repartit torse nu sous sa veste de blazer...

Une page d'histoire

Christophe Marguin a la collectionniste dans la peau. Il est tombé dans la marmite enfant, de par sa famille. La «dynastie Marguin» débuta en 1906 aux Échets, à Miribel (Auvergne), avec Pierre (1878-1959), maréchal-ferrant de profession, qui y tenait une auberge avec sa femme, Pierrette. Leur fils Louis (1910-1986) participa à l'affaire avec son épouse, Catherine (1907-1992). Après sa formation chez Paul Bocuse, Jacques (dit Jacky), le fils de Louis et Catherine, en devint le cuisinier et obtint une étoile au Michelin, en 1977. Christophe Marguin reprit officiellement l'affaire deux ans plus tard, avant de s'installer à Lyon, en 2017.

Chaque menu de sa collection est une page d'histoire, et l'histoire s'écrit aussi à table. En témoigne le menu du 30 mars 1951, rappelant la première visite officielle d'un président français aux États-Unis, celle de Vincent Auriol prônant l'amitié franco-américaine et la paix en pleine guerre froide. Elle fut couronnée d'un succès gastronomique d'une vingtaine de cuisiniers ayant réalisé des pièces montées incroyables, dont un immense coq tricolore.

Il y en a des dizaines d'autres relatifs à la venue du roi Édouard VII en France en mai 1903, ou à la visite du président Loubet au Royaume-Uni, la même année, dont les conversations jetèrent les bases de la deuxième Entente cordiale. Sans compter la reine Elizabeth II, qui connut à table tous les présidents de la IV et de la V République et est venue de nombreuses fois pendant le mandat de François Mitterrand, pour célébrer la Pyramide du Louvre, la Grande Arche de la Défense ou le Musée d'Orsay. Et, plus récents, les menus du «wedding breakfast» du prince Charles et de Lady Diana ou du dîner de mariage du prince William et de Catherine Middleton. Sept cents menus d'Angleterre figurent dans la collection.

«Je suis capable, le jour de la vente, de venir en racheter certains», confie Christophe Marguin, *«et, si ça se passe bien, de faire une seconde vente, car j'en ai gardé, tel le double du dernier dîner pour le prince Charles, à Versailles, ou des menus signés Nicolas Sarkozy, François Hollande ou Emmanuel Macron».* Son rêve? Les voir tous acquis par un même collectionneur, mécène sensible à son histoire, dont le nom est lié au luxe français et à ses savoir-faire. Cherchez l'indice...

Pour l'heure, reste à Alexandre Millon et son équipe (Virginie Vernier et le cabinet d'expertise Poulain) à estimer ces pièces, toutes à des prix attractifs, dès quelques centaines d'euros. Il n'y a pas de précédent. L'intérêt prendra-t-il? L'alliance de noms

historiques avec des mets de grands chefs pourrait faire saliver d'envie les foules, à l'issue d'une belle médiatisation de la vente.

La rédaction vous conseille

- [À Lyon, la guerre autour du nom de Paul Bocuse est déclarée](#)
- [À Paris, le mercato des grands chefs bat son plein](#)
- [Les coulisses des repas des présidents](#)
- [TV ce soir : retrouver notre sélection du jour](#)
- [Découvrez la collection «Le meilleur du prix Goncourt»](#)

Sujets

Christophe Marguin

Recettes de cuisine

Chefs étoilés
