



Découvrez l'univers fastueux de la gastronomie et des arts de la table à bord des plus grands navires de la Compagnie Générale Transatlantique ! French Lines vous propose une exploration de l'histoire des grands *liners* français en se passionnant pour ce qui fait, encore aujourd'hui, la renommée des palaces français et la fierté de notre hôtellerie : l'art de vivre à la française.

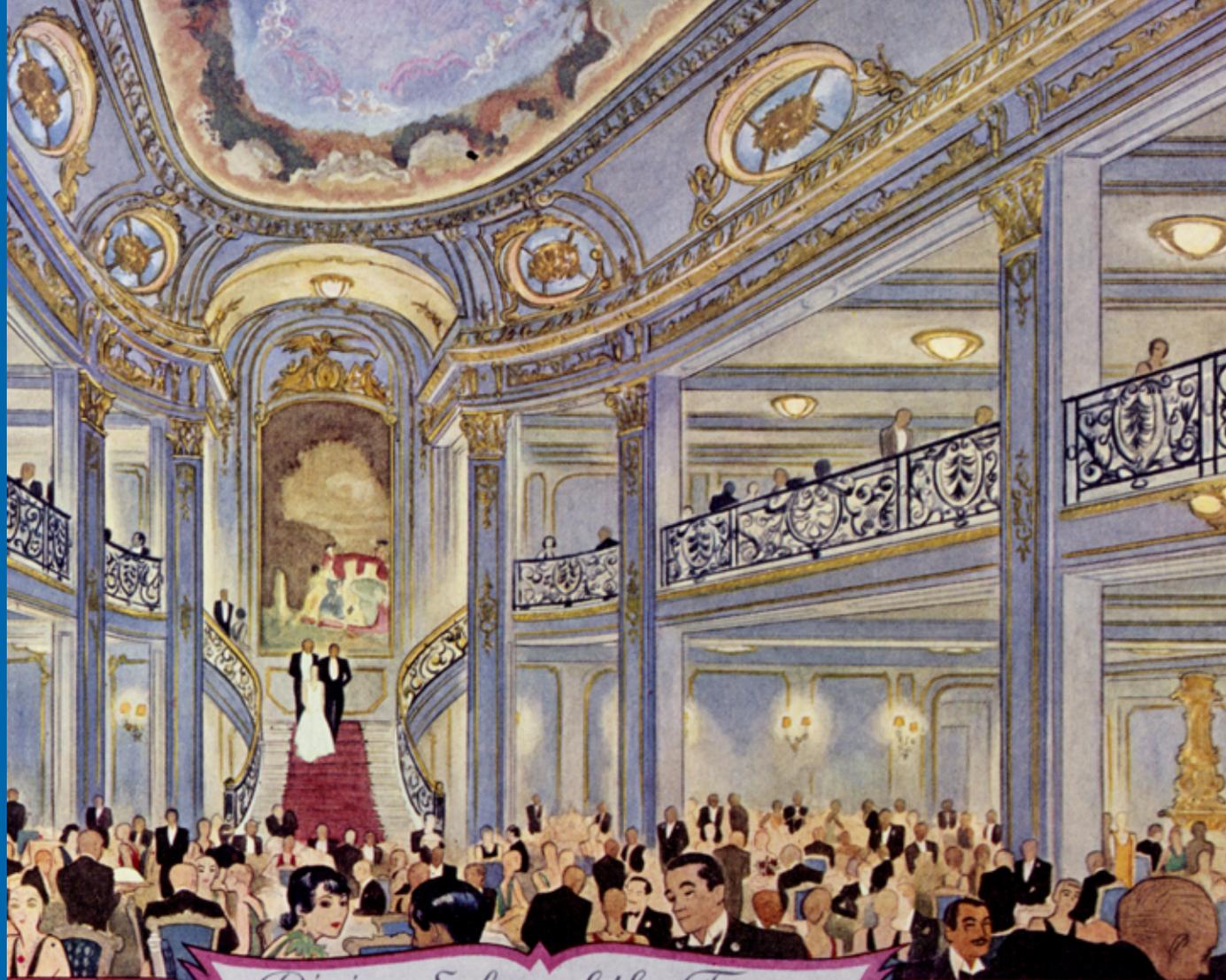
Pendant plus d'un siècle, les paquebots de la *French Line*, véritables palais flottants, furent de hauts lieux de la décoration, des arts de la table et de la gastronomie. Symbole du savoir-faire national, de l'art de recevoir et de l'excellence du service, la restauration des passagers prend place dans de luxueuses salles à manger, comme celle de *Normandie*, plus longue que la galerie des Glaces à Versailles.

Cette exposition est une promenade à travers l'évolution et la richesse de la gastronomie à bord qui invite aussi le visiteur à lever le voile sur l'envers du décor : des défis liés à l'approvisionnement en vivres aux prouesses gustatives réalisées quotidiennement par une armée d'employés hors pair, en passant par les hautes traditions du service en mer et la confection de menus d'exception.

Grâce à l'incroyable collection conservée dans les réserves de French Lines, découvrez les somptueux services d'orfèvrerie, de porcelaine et de cristallerie réalisés par les plus grandes manufactures françaises : Christofle, Ercuis, Puiforcat, Daum, Lalique, Haviland...

De multiples œuvres graphiques, affiches, photos inédites et documents originaux, ponctués par la projection d'extraits de films d'époque et une musique d'ambiance rappelant les Années folles, viennent compléter l'évocation de cet univers hors du commun, où la salle à manger se transforme en « théâtre gastronomique » : rituels de la haute société se mêlent alors au ballet orchestré des serveurs en tenue impeccable.

Bienvenue à bord !



Dining Salon of the France

A LA TABLE DES GEANTS

La gastronomie à bord des paquebots





Présentation des thématiques abordées au sein de l'exposition

« A la table des Géants, la gastronomie à bord des paquebots » (19 séquences réparties en 2 sections)

Section 1 : De la première à la troisième classe... histoire des salles à manger à bord des fleurons de la Transat

1) Premiers pas vers l'excellence : au tournant des XIXe et XXe siècles, comment attirer à bord une clientèle aisée grâce à un confort et à une décoration jusque-là réservés aux meilleurs hôtels ?

2) Priorité au confort : faire oublier aux riches passagers qu'ils ont quitté la sécurité du continent pour les aléas des océans, tel est le défi relevé par la Transat.

3) Christofle, l'art manufacturier au service de l'art culinaire : Christofle et la Compagnie Générale Transatlantique : histoire d'une longue et fructueuse collaboration.

4) Versailles sur l'Atlantique (France 1912) : des somptueux décors inspirés du Grand Siècle français à l'émergence de l'Art nouveau à bord : découverte du navire amiral de la Transat, contemporain du célèbre *Titanic*.

5) Un avant-gardisme contrarié (Paris 1921) : entre Art nouveau et Art déco, le paquebot *Paris* est un navire de transition à bord duquel les salles à manger sont décorées avec le plus grand soin.

6) Triomphe de la modernité (Île-de-France 1927) : l'unité des décors, résolument contemporains, fait de l'*Île-de-France* un chef-d'œuvre de l'Art déco français.

7 et 8) Normandie, œuvre d'art totale (Normandie 1935) : monumentalité, harmonie et élégance : tels sont les maîtres-mots qui président à la réalisation de ce navire de légende. Une salle à manger plus vaste que la galerie des Glaces, des dizaines de milliers de pièces d'orfèvrerie et de verrerie... *Normandie* demeure le paquebot de tous les superlatifs !

9) Le crépuscule des géants des mers (France 1962) : des espaces plus intimes, une utilisation massive des nouveaux matériaux, des décors modernes... L'épopée transatlantique française s'achève avec le fleuron de la marine des années 1960.

10 et 11) La troisième classe, du mythe à la réalité : plongez dans l'histoire du transport des passagers de troisième classe et de leurs conditions de restauration à bord ! De la promiscuité de l'entrepont des émigrants à la fin du XIXe siècle jusqu'au confort de la troisième classe sur *Normandie*, levez le voile sur une histoire méconnue !



A LA TABLE DES GEANTS

La gastronomie à bord des paquebots





Présentation des thématiques abordées au sein de l'exposition « A la table des Géants, la gastronomie à bord des paquebots » (19 séquences réparties en 2 sections)

Section 2 : De l'approvisionnement à la table du Commandant : cuisiner, servir et recevoir

12) L'approvisionnement en vivres : un défi permanent : ne rien oublier, ne rien laisser au hasard tout en maintenant un très haut niveau d'exigence et de qualité, tels sont les challenges de l'approvisionnement !

13) La cuisine à bord des paquebots de la French Line : entre Carême et Escoffier : durant les six jours que pouvait durer la traversée, le défilé des gourmandises ne cesse de prendre de l'ampleur : les cuisiniers doivent réaliser des mets dignes des plus grands palaces pour satisfaire toutes les exigences des passagers.

14) Orfèvrerie gourmande sur l'Atlantique nord : croissants, brioches, pains, entremets, mignardises, petits fours... Boulangers et pâtisseries s'affairent dans le ventre du navire et rivalisent de créativité pour fournir les milliers de pièces quotidiennes.

15) Le service en mer, héritage des hautes traditions du savoir-faire français : héritier des manières de table françaises du XVIIIe siècle, le service dispensé à bord des paquebots de la French Line magnifie les multiples plats proposés aux passagers durant la traversée. Découvrez les exceptionnelles compétences du personnel des salles à manger !

16) Champagnes et grands crus, le luxe par le vin : les caves richement dotées des paquebots de la Compagnie Générale Transatlantique sont de considérables arguments de vente : la clientèle américaine plébiscite les grands crus tandis que le vin fourni à volonté contribue à l'ambiance festive des navires de la French Line.

17) Quand la Transat passe à table... : des recettes de première classe aux plats de troisième classe, de la carte pour enfants aux repas *kasher*, des dîners de gala aux menus *calorie conscious* en passant par les spécialités pour chiens... Voyage au cœur des menus de la Transat !

18) De la grande descente à la table du commandant : parade sociale et lieu de toutes les convoitises : acteurs, artistes, hommes politiques ou d'affaires bénéficient d'un accueil individualisé. Durant la traversée, le Commandant se doit d'inviter un certain nombre de personnalités à sa table. Voir et être vu, la règle d'or pour de nombreux passagers de première classe !

19) La gastronomie et le service français, un atout pour se démarquer de la concurrence : la Compagnie Générale Transatlantique n'a cessé de se démarquer de ses rivaux par le service et la cuisine typiquement français proposés sur ses navires : prendre place à bord d'un paquebot de la French Line signifie s'immerger dans la culture du pays.



A LA TABLE DES GEANTS
La gastronomie à bord des paquebots





En pratique...

> Matériel scénographique mis à disposition :

- 25 panneaux de textes et images sur PVC rigide (format 100 x 70 cm)
- Supports en plexiglas de toutes dimensions pour la présentation des œuvres (argenterie, cristallerie et porcelaine...)
- Possibilité de mise à disposition de grandes bâches souples (reproductions de photographies anciennes de salles à manger...)
- Porte-cartels destinés aux vitrines

> Adaptation des panneaux d'exposition (retirages sous différents formats et sur différents supports) :

Afin de s'harmoniser à vos locaux, l'exposition peut être adaptée en retirant les panneaux sur le support et au format de votre choix (bâches souples, format réduit...). La scénographie peut également être enrichie avec la réalisation de bâches reproduisant en grand format des photographies et visuels issus de nos collections.

En fonction du format retenu pour les panneaux/bâches et des éventuels prêts (œuvres et documents) sollicités, cette exposition peut occuper un espace moyen compris entre 250 et 400 m².

> Proposition de documents audiovisuels pouvant accompagner l'exposition (sous la forme d'audiovisuels dans l'exposition ou de projections de films pour un événement...):

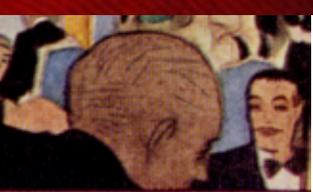
En fonction des moyens techniques mis à disposition, French Lines peut vous proposer de compléter l'exposition par des projections d'extraits de films d'époque et éventuellement par la sonorisation des espaces grâce à un montage sonore d'ambiance (annonces d'époque de la Compagnie Générale Transatlantique, fond musical des années 1920-1930...).

> Prêts d'œuvres et de documents originaux :

Afin d'enrichir le contenu de l'exposition et de présenter au public des témoignages exceptionnels de la vie des navires et de l'histoire de la Compagnie Générale Transatlantique, nous tenons à votre disposition une liste d'objets et de documents originaux en rapport avec l'exposition et pouvant illustrer certains thèmes évoqués dans les panneaux.

Les possibilités de prêts dépendent des conditions de sécurité et de conservation dans les lieux d'accueil de l'exposition. Les objets et documents originaux requièrent des vitrines sécurisées fournies par l'emprunteur. Les prêts doivent bénéficier de conditions climatiques stables (thermo-hygrométrie constante) et d'un éclairage adapté. Les salles d'exposition nécessitent une surveillance humaine et/ou vidéo pendant les heures d'ouverture et un système d'alarme permanent pendant les heures de fermeture.

Tout prêt est soumis à la souscription par l'emprunteur d'une assurance tous risques « clou à clou ».



A LA TABLE DES GEANTS
La gastronomie à bord des paquebots



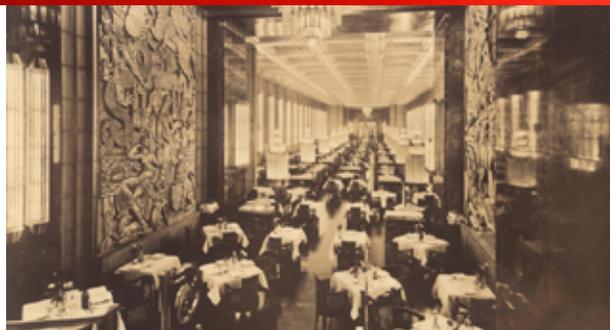
L'équipe de French Lines se tient à votre entière disposition pour examiner en détail les solutions envisageables pour faciliter les prêts et déterminer les besoins en mobilier muséographique.

Exemples d'œuvres et de documents pouvant être mis à votre disposition :

- Arts de la table (argenterie, verrerie et porcelaine issues des plus grandes manufactures françaises)
- Menus (menus de gala, de petit-déjeuner, kasher, diététique, menus pour chiens...)
- Affiches originales
- Peintures, dessins et estampes (écorchés de navires, vie à bord...)
- Maquettes de divers paquebots (dimensions variables, de quelques centimètres à plusieurs mètres)
- Mobilier (fauteuils de salles à manger...)
- Textiles (uniformes...)
- Photographies (tirages originaux ou retirages)
- Documents d'archives (rapports de voyage...)

➤ **Fourniture des éléments d'information pour les cartels :**

Les prêts d'œuvres et de documents originaux s'accompagnent de la fourniture des cartels explicatifs. Les textes sont réalisés par l'équipe de French Lines et peuvent, selon vos souhaits, adopter une forme plus ou moins brève (cartels explicatifs développés, présentation succincte des œuvres...).



A LA TABLE DES GEANTS
La gastronomie à bord des paquebots





> L'Association French Lines

Association reconnue d'intérêt général, French Lines gère depuis 1995 un patrimoine unique racontant plus de 150 ans d'histoire des grandes entreprises de la Marine marchande française (Compagnie Générale Transatlantique, Compagnie des Messageries Maritimes, CGM, SNCM...). Dans ses réserves du Havre, elle conserve notamment plus de 6 kilomètres d'archives, 80 000 photographies, 300 films et une collection de plus de 32 000 objets et œuvres d'art (sculptures, peintures, arts graphiques, mobilier et décors, maquettes, arts de la table...) souvent issus de paquebots mythiques aux noms évocateurs tels que *France*, *Normandie*, *André Lebon*, *Pasteur*, *Liberté* ou encore *Champollion*...

L'ensemble du patrimoine conservé par French Lines est présenté au public le plus large possible, tant en France qu'à l'étranger, par le biais d'expositions temporaires et de prêts à diverses institutions culturelles. Chaque année, ce sont plusieurs centaines d'œuvres et d'archives qui sont ainsi présentées et exposées, autour de thématiques aussi variées que la gastronomie et les arts de la table, les arts décoratifs à bord des paquebots, l'histoire de la conteneurisation, les loisirs en mer, les prouesses industrielles ou encore les métiers de la Marine marchande.

> Pour plus d'informations

Le savoir-faire de French Lines en matière de création d'expositions nous permet d'adapter chaque production à divers lieux et différentes surfaces. Le contenu scientifique est actualisé en fonction des progressions de la recherche. De nombreuses thématiques et anecdotes largement méconnues des visiteurs sont abordées au sein de chaque exposition.

Nous mettons également nos compétences et notre réseau à votre disposition pour concevoir un programme original d'activités : conférences, visites guidées, projections, rencontres avec d'anciens employés de la Compagnie Générale Transatlantique...

N'hésitez pas à nous contacter pour élaborer à vos côtés le projet le plus adapté à vos souhaits et qui saura mobiliser un large public !



> French Lines

Contact : Dorian Dallongeville

Responsable des collections et des expositions

collections@frenchlines.com

Tél. 02 35 24 83 70 - Port. 06 27 25 16 37

54, rue Louis Richard - 76600 Le Havre

Standard : 02 35 24 19 13

www.frenchlines.com