À LA TABLE DES GÉANTS

MUSÉE PORTUAIRE DE DUNKERQUE

LA GASTRONOMIE À BORD DES PAQUEBOTS

DU 30 JUIN 2022
AU 5 MARS 2023

DOSSIER DE PRESSE

UNE EXPOSITION ANNIVERSAIRE POUR LES 30 ANS DU MUSÉE PORTUAIRE

Embarquement immédiat pour New York, sur la ligne mythique de l'Atlantique Nord ! De la première à la troisième classe, installez-vous à la table des plus prestigieux navires de la Compagnie générale transatlantique, depuis les premiers palaces flottants de la fin du XIX[e] siècle jusqu'au célèbre *France* de 1962. Découvrez les fastes, les délices, l'avant-scène et les coulisses de paquebots de légende, véritables ambassadeurs des mers du savoir-faire national.

Un brin de nostalgie, de somptueuses pièces d'orfèvrerie, de porcelaine, de verrerie, mais aussi d'innombrables menus vous plongeront dans l'univers du luxe et d'un art de vivre à la française dont la renommée a franchi tous les océans.

UN PARRAIN D'EXCEPTION

Charles Bruneval

Cuisinier, sa passion l'a amené à Paris, à Lille, à Londres, au Japon et au Luxembourg. Depuis plus de dix ans, il a eu l'opportunité d'acquérir des connaissances et des techniques culinaires auprès de grands chefs étoilés : Michel Rostang, Thierry Marx, Guy Savoy, mais aussi au Ritz Paris où rigueur et produits d'exception lui ont permis de développer son savoir-faire gastronomique. La tête pleine de projets et amoureux de sa région, il enracine aujourd'hui sa gastronomie à Dunkerque, sa ville natale, et accompagne avec fierté le Musée portuaire dans cette aventure transatlantique !

LES COMMISSAIRES

Dorian Dallongeville

COMMISSAIRE GÉNÉRAL

Originaire de Saint-Nazaire et ancien directeur du patrimoine de French Lines (centre de conservation des collections et archives de la marine marchande, au Havre), Dorian Dallongeville est spécialiste de la préservation et de la valorisation du patrimoine maritime. Directeur-conservateur du Musée portuaire depuis fin 2021, il est également commissaire ou conseiller scientifique de nombreuses expositions explorant l'histoire maritime, en France et à l'étranger.

Jean-Baptiste Schneider

COMMISSAIRE SCIENTIFIQUE

Passionné par l'histoire maritime, Jean-Baptiste Schneider est maître de conférences et docteur de l'Université Le Havre-Normandie. Il est notamment l'auteur d'une thèse intitulée *Histoire d'une compétition internationale : l'alimentation des voyageurs dans les ports et à bord des transatlantiques (1818 – 1914).*

Christine Stroobandt

COMMISSAIRE ASSOCIÉE

Un port, des navires, une page blanche sont la règle de trois dans laquelle se reconnaît Christine Stroobandt. Elle a gardé de l'enseignement un goût prononcé pour le recueil, la restitution et le partage de témoignages reliant les hommes aux objets et aux lieux porteurs d'histoire(s). Longtemps ancrée au Musée portuaire où elle a été chargée de projet et commissaire d'expositions, elle consacre désormais son temps et son expertise à l'accompagnement de projets culturels dans le milieu associatif.

Depuis son ouverture en 1992, le Musée portuaire de Dunkerque – musée de France – développe une politique dynamique d'expositions temporaires, permettant de proposer aux publics une grande diversité de thématiques liées au monde maritime et portuaire.

À l'occasion de l'anniversaire des 30 ans du Musée portuaire, l'établissement propose une exposition événement intitulée *À la table des géants : la gastronomie à bord des paquebots*, qui se tiendra du 30 juin 2022 au 5 mars 2023.

> ***« La gastronomie est, comme le paquebot, un trait d'union entre les territoires et les cultures, un moyen de découvrir de nouveaux horizons, une fenêtre sur l'autre ».***

En 2010, le repas gastronomique des français est inscrit sur la liste du patrimoine immatériel de l'humanité par l'UNESCO. Le regain d'intérêt pour les plaisirs de la table et la qualité des mets ne faiblit pas et a même trouvé un nouvel élan au cours des confinements en 2020 et 2021.

Enfin, le Gouvernement a déclaré 2022 « Année de la gastronomie », pour promouvoir ce secteur économique durement touché par la perte d'activité liée à la Covid-19.

C'est dans ce contexte que le Musée portuaire propose de découvrir ou de revisiter la gastronomie à bord des navires emblématiques de la Compagnie générale transatlantique.

BIENVENUE À LA TABLE DES GÉANTS

La célèbre Compagnie générale transatlantique, souvent surnommée « Transat » ou *French Line*, a usé de tous les arts pour conquérir, durant près d'un siècle, une clientèle cosmopolite à la recherche d'un cadre d'exception. Créant un univers digne des plus prestigieux palaces continentaux, elle a contribué à forger sur l'Atlantique un modèle du luxe et de l'élégance à la française, qui perdure aujourd'hui dans l'imaginaire collectif.

L'exposition propose à chacun de faire une incursion dans ce monde si particulier du voyage maritime entre l'Ancien continent et le Nouveau Monde, où l'art culinaire occupe les esprits et satisfait les appétits, faisant de la traversée un moment inoubliable.

À la faveur d'une collaboration exceptionnelle avec l'EPCC French Lines & Compagnies (Le Havre) et l'Écomusée de Saint-Nazaire – Escal'Atlantic, le Musée portuaire vous invite ainsi à découvrir la passionnante histoire de la gastronomie en mer.

Après une introduction à l'univers des paquebots de la Transat, nous explorerons le contexte économique propre au transport des passagers avant le succès des lignes aériennes.

Plus de 400 prêts exceptionnels (arts de la table créés par les plus grandes manufactures françaises, affiches, maquettes, menus, uniformes, mobilier…), ainsi que des photographies et films d'époque liés aux paquebots *La Provence* (1906), *France* (1912), *Paris* (1921), *Île-de-France* (1927), *Normandie* (1935) ou encore *France* (1962), viendront compléter l'évocation de cet univers hors du commun, où la salle à manger se transforme en véritable « théâtre gastronomique ».

UNE EXPOSITION IMMERSIVE DANS UN UNIVERS EXTRAORDINAIRE ET FASTUEUX

L'exposition *À la table des géants* retrace l'évolution de la gastronomie à bord des paquebots de la Compagnie générale transatlantique à travers un parcours chronologique.

La gastronomie, image de marque

Chacun des navires de la Compagnie générale transatlantique est conçu comme un joyau unique, un condensé magnifié du territoire de la France qui célèbre un art de vivre à la française tout autant exalté. Un décor fastueux, un confort et une qualité de service exceptionnels, une succession de repas festifs - agrémentés de vin à discrétion ! - constituent la clé de voûte de ce génial édifice.

Le raffinement, l'excellence de la cuisine et du service pendant la traversée contribuent à l'image de marque de la compagnie et jouent un rôle majeur dans son développement. Jusqu'à la fin de l'exploitation de la ligne de l'Atlantique Nord en 1974, ses dirigeants exaltent la gastronomie française et l'affichent dans tous les supports de communication de la compagnie dont la réalisation est confiée aux meilleurs affichistes et artistes du moment. Ainsi, le pari de créer un imaginaire propre à la Transat est gagné.

Une entrée bien orchestrée

Après avoir franchi la passerelle, traversé la double haie de mousses, voici les passagers de première classe accueillis par le chef de réception. Le voyage mythique débute au Havre pour une traversée transatlantique vers New York.

Le temps est rythmé par l'ordonnancement impeccable de repas, de goûters et de collations qui s'enchaînent du lever au coucher du soleil. Les voyageurs ne vivent plus à l'heure de la terre qu'ils ont quittée mais selon l'heure du bord et celle des cuisiniers, véritables maîtres du temps.

Quand la table se met en scène

Encore aventureuse au XIX[e] siècle, la traversée transatlantique devient sûre et agréable au siècle suivant.

L'abandon de la roue à aubes au profit de la propulsion à hélice, l'augmentation de la taille des navires, offrent des espaces supplémentaires destinés aux passagers.

Au lieu de trois cents, ce sont plus de mille personnes qui embarquent régulièrement, dès 1886, sur les *liners* de la compagnie.

Au fil du temps, chaque nouveau paquebot surpasse les précédents : les salles à manger s'étendent, s'éclairent à l'électricité, gagnent en confort jusqu'à revêtir de somptueux décors dans lesquels la haute société aime évoluer et se montrer. À bord des paquebots *Île-de-France*, *Normandie* et *France*, vitrines du raffinement suprême à la française, la compagnie propose une classe grand luxe, qui offre des appartements privés, un mobilier et un service de table distincts.

En coulisses

Dès sa création en 1861, la Compagnie générale transatlantique dispose d'entrepôts portuaires au Havre pour stocker les denrées acheminées par voie ferrée ou maritime. En 1883, elle centralise ses magasins, les glacières, le chai dans un vaste hangar construit à proximité du quai de départ des navires.

Afin de maîtriser ses dépenses alimentaires ainsi que la qualité des produits embarqués, la compagnie développe ses propres filières d'approvisionnement, prioritairement en France mais aussi à l'étranger. Ainsi, en 1875, elle inaugure à Harfleur sa première ferme d'élevage d'animaux de boucherie.

La confection quotidienne en mer de milliers de repas dignes des plus grands restaurants parisiens nécessite une organisation quasi-militaire, en brigades, qui permet une parfaite répartition des tâches et accroît la rapidité d'exécution des plats. Placé à la tête d'une brigade composée d'experts capables de travailler dans les conditions météorologiques les plus extrêmes, le chef des cuisines coordonne et contrôle les activités des cuisiniers.

INFORMATIONS PRATIQUES

Ouvert tous les jours (10h-12h30 / 13h30-18h00)

	PLEIN	RÉDUIT	FAMILLE
TARIFS	6€	4€	15€

Renseignements :
03 28 63 33 39 - www.museeportuaire.com

Visuels de presse disponibles sur demande

Crédits : Collection French Lines & Compagnies ou archives famille Le Runigo

MUSÉE PORTUAIRE DUNKERQUE · PRÉFET DE LA RÉGION HAUTS DE FRANCE · Région Hauts-de-France · Dunkerque Grand Littoral · Dunkerque · Le club des Entreprises Partenaires · French Lines

CONTACT PRESSE

Jérémy Allebée, responsable du pôle développement, communication et mécénat
06 79 99 61 84 - jallebee@museeportuaire.fr