

Menu du Banquet Rousseauiste donné le 3 février 1889 à l'occasion de l'inauguration de la statue de Rousseau au Panthéon.

Numéro d'inventaire : 1979.23044 Type de document : imprimé divers

Imprimeur : Imprimerie de l'Art, E. Ménard et Cie.

Période de création : 4e quart 19e siècle

Date de création: 1889

Description : Feuille de papier fort imprimée. **Mesures** : hauteur : 318 mm ; largeur : 240 mm

Notes : Au verso du menu, on trouve le programme du concert qui suit le banquet

rousseauiste.

Mots-clés : Commémorations et anniversaires (Documents)

Iconographie, biographies, souvenirs de pédagogues

Filière : aucune Niveau : aucun

Nom de la commune : Paris Nom du département : Paris

Autres descriptions : Langue : Français

Lieux : Paris, Paris



A la Mémoire de Jean-Jacques, solennellement honoré au Panthéon

PAR LA TROISIÈME RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

+ VITAM IMPENDERE VERO +

+ VITAM IMPENDERE VERO +

MENU DU BANQUET ROUSSEAUISTE

Souper frugal tenu ches CORRAZZA (Palais-Royal), le 3 Février 1889

Sous la présidence d'honneur de M. Ernest HAMEL qui, le premier, sous le Second Empire, demanda une statue pour Jean-Jacques; de M. Arsène HOUSSAYE, le savant historien du xviiiº siècle philosophique et littéraire; de M. Jules STEEG, président du Comité exécutif du Monument national de J.-J. Rousseau, à qui l'on doit pour une bonne part la statue actuelle, et sous la présidence effective de M. John GRAND-CARTERET, iconophile et iconographe, organisateur de l'Exposition Iconographique de J.-J. Rousseau en 1883.

HORS - D'ŒUVRE

Moult préfaces et enjolivements sur lesquels on tombe généralement comme le public tomba sur les préfaces de la Nouvelle Héloise.

POTAGES

Purée aux herbes printanières. Tapioca à la Girardin.

PREMIER SERVICE

Filet de barbue, sauce genevoise. Filet de bœut au Xérès, à la Dussault. Pommes château de Trie. Jambon de Hume aux épinards nature.

DEUXIÈME SERVICE

Dinde rôtie à la Warens.
Salade macédoine à l'Émile.
Cèpes à l'Ermenonville.
Haricots verts à la Dauphinoise.
Bombe glacée du Mont-Blanc.
Fruits et desserts venant des contrées habitées par Jean-Jacques.

VINS

Bourgogne — Médoc

Servis suivant les principes de Jean-Jacques à deux pour trois et à un pour quatre. Caté à la Voltaire. — Liqueurs d'hermitage.

TABLE DÉCORÉE DE PERVENCHES ET SALLE ORNÉE DE PORTRAITS ET ESTAMPES SUR ROUSSEAU