

SPÉCIAL LES AGAPES

BiblioMania

SALON du livre, papiers anciens
et toutes collections

ANTIQUARIAN BOOK FAIR



Dessin de Jean-Pierre Desclozeaux ©

BLACKGRAFF

Campus Jussieu la Sorbonne - 4, place Jussieu Paris 5^e

15 au 18 OCTOBRE 2020

11h / 19h - Dimanche 18 octobre 11h / 18h

www.bibliomania.paris



Art & Métiers
du *Livre*

SALON BiblioMania

CAMPUS JUSSIEU LA SORBONNE – 4 PLACE JUSSIEU 75005 PARIS

15 AU 18 OCTOBRE 2020

SPÉCIAL LES AGAPES

Pour sa neuvième édition d'octobre 2020, le salon BiblioMania met à l'honneur « les Agapes » ou les plaisirs du bien boire et du bien manger. L'Art de la table a toujours occupé une place prépondérante dans notre culture. Quelques soient nos origines, nos nationalités, nos appartenances ethniques, le partage du repas fait partie de notre patrimoine socio-culturel. C'est un acte accueillant, convivial, familial voire festif. Il peut avoir aussi une connotation religieuse, si l'on pense aux nombreuses représentations de *La Cène* dans la peinture, celle de Léonard de Vinci notamment.

La gastronomie, c'est l'ensemble des règles - fluctuant selon le pays, les classes sociales et la mode - qui définissent l'art de « faire bonne chère ». Or, *faire bonne chère* signifiait *faire bon accueil*. Au XIXe siècle, l'expression prend le sens de *faire un bon repas*.

Nous avons tous compris que la gastronomie, c'est d'abord une question d'ordre, et sur ce point, nous devons beaucoup à **Ziryab** (789-857), homme de lettres kurdo-perse, qui a influencé l'art de vivre en Andalousie. En effet, il aurait été le premier à définir la chronologie du service des mets au cours d'un repas : entrée, plat principal, dessert. Il remplaça le gobelet d'or ou d'argent par le verre à pied tel que nous le connaissons actuellement et rétablit la tradition du banquet. Il a importé de sa région natale non seulement des recettes, mais aussi tout le raffinement des traditions culinaires orientales.

Le terme « gastronomie » apparaît pour la première fois dans le titre d'un poème de Joseph Berchoux, *Gastronomie ou l'homme des champs à table* (1801). Quant au mot « gastronome », il est devenu d'un usage courant depuis la *Physiologie du goût ou méditations de gastronomie transcendante* de Brillat-Savarin (1825), fameux auteur du précepte : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es ».

Avant d'aller plus loin, nous devons saluer l'invention de la casserole, la pièce maîtresse du cuisinier, qui a permis de s'affranchir de la viande à la broche ou bouillie en marmite. C'est grâce à cet ustensile que les repas des plus somptueux ont été concoctés pour le plaisir des Verrès, Lucullus, Néron, Vitellius, Domitien, Apicius, dont le point commun était leur grande gourmandise.

Pour retracer brièvement l'histoire de l'épopée culinaire française, commençons par Taillevent (1310-1395), chef cuisinier de Charles V. Il intègre des aliments révolutionnaires dans la cuisine comme les légumes et des épices encore rares et précieuses. Avec son ouvrage *Le Viandier*, il est

le premier écrivain culinaire. En 1533, provenant d'Italie, la fourchette à deux dents, les assiettes individuelles en faïence et les verres en verre de Murano font leur apparition dans les cours de Catherine de Médicis et de Henri II. La cuisine devient dès lors un véritable art de vivre, en plein essor. En atteste, au XVIIe siècle, la figure exceptionnelle de François Vatel (1631-1671). Ce traiteur-pâtissier hors pair, maître d'hôtel, intendant de Fouquet puis du prince de Condé, organise pour eux des réceptions grandioses en présence de Louis XIV. Mais en 1671, chargé de préparer un festin à l'intention du Roi Soleil et de sa cour (3000 convives), il se suicide peu avant le banquet, humilié par le retard de livraison de la pêche du jour. Après la Révolution, on voit apparaître les premiers critiques gastronomiques tels que Grimod de La Reynière (1758-1838) avec son *Almanach des Gourmands* publié en 1803. A la même époque, un chef se distingue pour ses pièces montées à l'architecture extraordinaire, c'est Antonin Carême (1784-1833). Au XIXe siècle également, la littérature gastronomique se développe : citons Brillat-Savarin (1755-1826), Charles Durand (1766-1854), qui signe avec *Le Cuisinier Durand* (1830) l'un des premiers livres de cuisine, et le truculent Alexandre Dumas (1802-1870) dont le *Grand Dictionnaire de Cuisine* (1873) occupe les dernières années de sa brillante carrière d'écrivain-gastronome.

A BiblioMania, nous avons pléthore d'ouvrages sur ce sujet, à faire frissonner les plus délicats. Cuisine et épicurisme sont les ingrédients de l'art gastronomique du XXe siècle.

Ce thème sera décliné sur les stands du salon, à travers une multitude de documents anciens.



Gulliver : Chromo Le roi des Lilliputiens offre un banquet à Gulliver.



Le grand livre de sociétés & confréries gourmandes de France, de Fernand Woutaz.



Dessin original de Jean-Pierre Desclozeaux.
Signature de l'artiste sur le stand de Jean Izarn - Librairie Chértien.

Le salon BiblioMania c'est...

Cinquante-cinq exposants enthousiastes de partager avec vous leur passion du livre et des papiers anciens dans sa plus grande diversité. Chaque libraire spécialiste ou généraliste présente des documents qui constituent, le temps du salon, une « véritable mémoire vivante de notre histoire ». Des témoignages qui parlent de ceux qui font l'histoire ou ceux qui l'ont fait à travers des écrits, des dessins, des gravures, des peintures, des lithographies, et autres objets de collection.

Un rendez-vous incontournable où on se laisse envouter par le charme de la découverte. Que l'on soit professionnel,

collectionneur, sympathisant ou curieux, on aime se retrouver dans une ambiance fiévreuse et festive, pour échanger, assis ou debout, autour d'une émotion commune.

BiblioMania c'est le temple de la trace écrite, peinte, gravée ou dessinée.

Le salon est attendu chaque année par les amateurs de documents en tout genre.

BiblioMania c'est le rendez-vous du bibliophile à ne pas manquer.

FICHE TECHNIQUE

NOM	BiblioMania
DATES	15 au 18 octobre 2020
EXPOSANTS	55 exposants, venus de toute l'Europe, réunis sur 600 m ² . Des libraires et quelques antiquaires professionnels qui proposent une multitude de documents aussi variés que différents, écrits, imprimés, dessinés, peints ou gravés, de la première édition à nos jours : livres anciens - manuscrits - estampes - gravures - presse et magazines - bandes dessinées - cartes postales et chromos actions et obligations - affiches publicitaires, de collection et de cinéma - objets cartonnés, décoratifs et de collection - peinture - photos et antiquités.
VISITEURS	Les professionnels, les sympathisants, les aficionados, les collectionneurs, les chineurs, les initiés, les journalistes, les écrivains, les éditeurs, les documentalistes, les invités, les intéressés les amoureux de la mémoire de l'écrit et des objets du passé...
LIEU	Campus Jussieu la Sorbonne, 4 Place Jussieu 75005 Paris
HORAIRES	11h - 19h tous les jours sauf le dimanche 18 octobre fermeture à 18h
THÈME	Les Agapes
ENTRÉE	5 € - Gratuit : enfants (- 18 ans) / étudiants* / handicapés* Invitations gratuites sur www.bibliomania.paris
ACCÈS	
MÉTRO	Jussieu - Lignes 7 - 10
BUS	67 - 89 arrêt Jussieu 24 - 63 arrêt Université Paris 6
PARKING	SAEMES MAUBERT COLLÈGE DES BERNARDINS 75005 PARIS https://www.saemes.fr/fr/parking/parking-monge
RESTAURATION SUR PLACE / sur commande cause covid / (produits régionaux, vins, champagne...)	



EKA ORGANISATION
Erica CEBE
5 rue de la Mégisserie
92220 Bagneux
Tél : 06 58 05 88 31