



Un demi-siècle de menus aubiérois

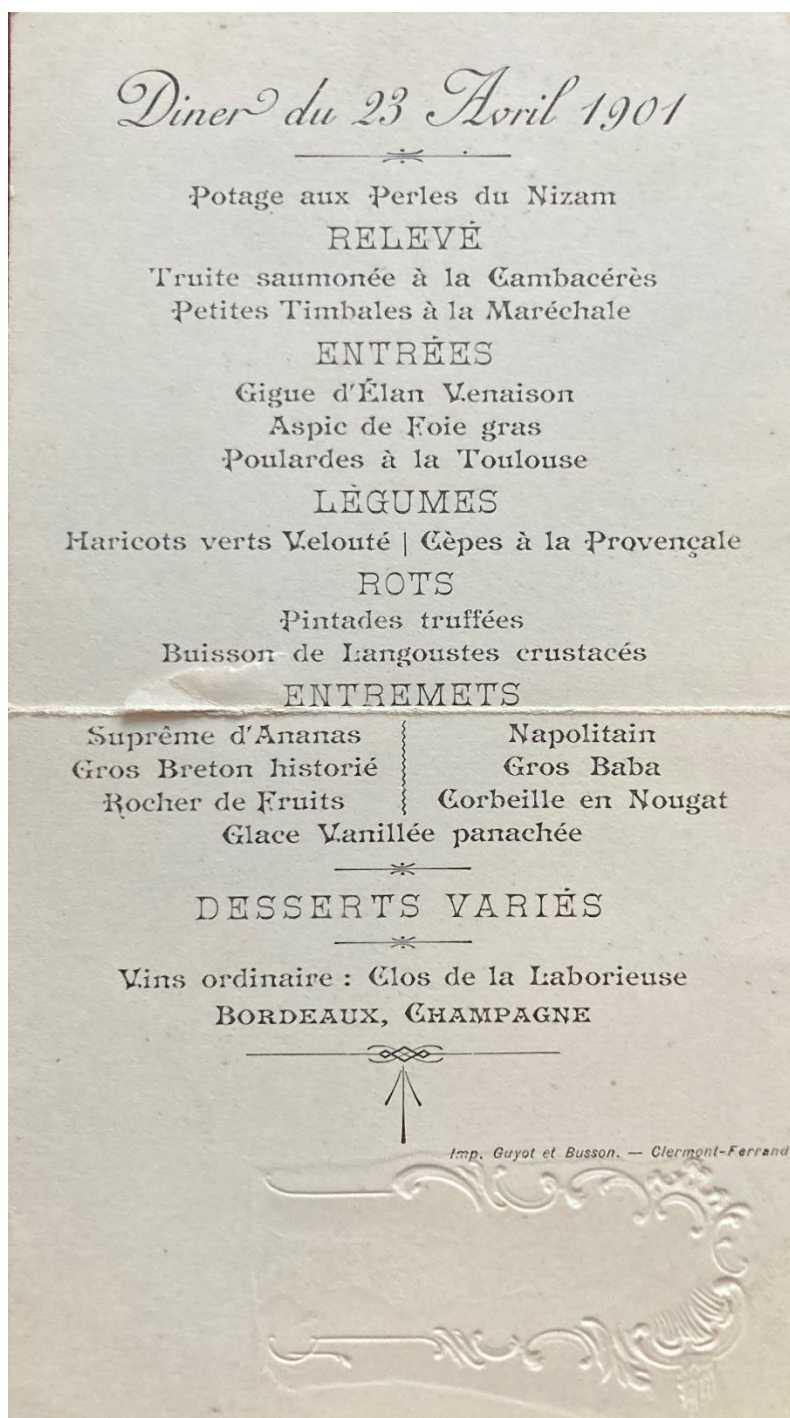
Vous êtes conviés à un festin !

Choisissez la date...



Un demi-siècle de menus aubiérois

Grâce à l'obligeance de plusieurs Aubiéroides et Aubiéroides, qui m'ont ouvert leurs archives familiales, nous allons pouvoir, en cette période de fêtes, nous mettre ou remettre à table avec des menus de choix. De 1900 à 1960 environ, ils ont fait chanter les papilles de nos ancêtres lors de banquets, mariages et autres repas festifs. Je vous laisse apprécier l'appétit pantagruélique de nos grands-mères et grands-pères dans la première moitié du siècle dernier...



On ne connaît pas quel fut l'occasion de ce diner qui a fait voyager tous les convives. Parmi les vins : le « Clos de la Laborieuse » est issue d'une vigne aubiéroise des hauts de Champvoisin.¹

¹ - Menu de la collection Marie-José Toye. Ce 23 avril 1901 était un mardi.



• **DINER** •
DU 24 AVRIL 1901

—•—
POTAGE PRINCESSE

RELEVÉS

TURBOT SAUCE DIPLOMATE

CROUSTADE PRINCIÈRE

ENTRÉES

TÊTE DE VEAU TORTUE

PETITS PATÉS A LA RusSE

SALMIS DE COQS DE BRUYÈRE

LÉGUME

PETITS POIS

ROT

DINDONNE ET SALADE DE SAISON

ENTREMETS

CHARLOTTE AUVERGNATE

ROCHER DE FRUITS

MILLE FEUILLES

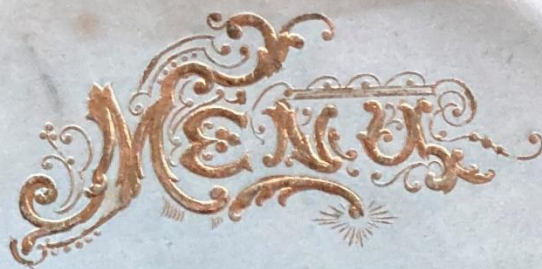
DESSERTS

—•—
VINS ORDINAIRE : CLOS DE LA LABORIEUSE
BORDEAUX, CHAMPAGNE

Imp. Guyot et Busson. — Clermont-Ferrand.

Dès le lendemain, on remet ça !²
Quelle santé !

² - Menu de la collection Marie-José Tøye. Ce 24 avril 1901 était donc un mercredi. Notons que ce sont les mêmes vins qui sont servis.



Diner du 25 Avril 1901

Potage velouté

Saumon sauce Gênoise
Filet de Bœuf Jardinière
Vol-au-Vent Financière
Pâté à la Godefroid
Suprême de Volailles

LÉGUMES

Asperges en Branches
Fonds d'Artichauts

ROTS

Dindonne truffée
Buisson d'Ecrevisses

ENTREMETS

Volcan tyrolien
Glaces
Mousse à l'Orange
Corbeille en Nougat

DESSERTS VARIÉS

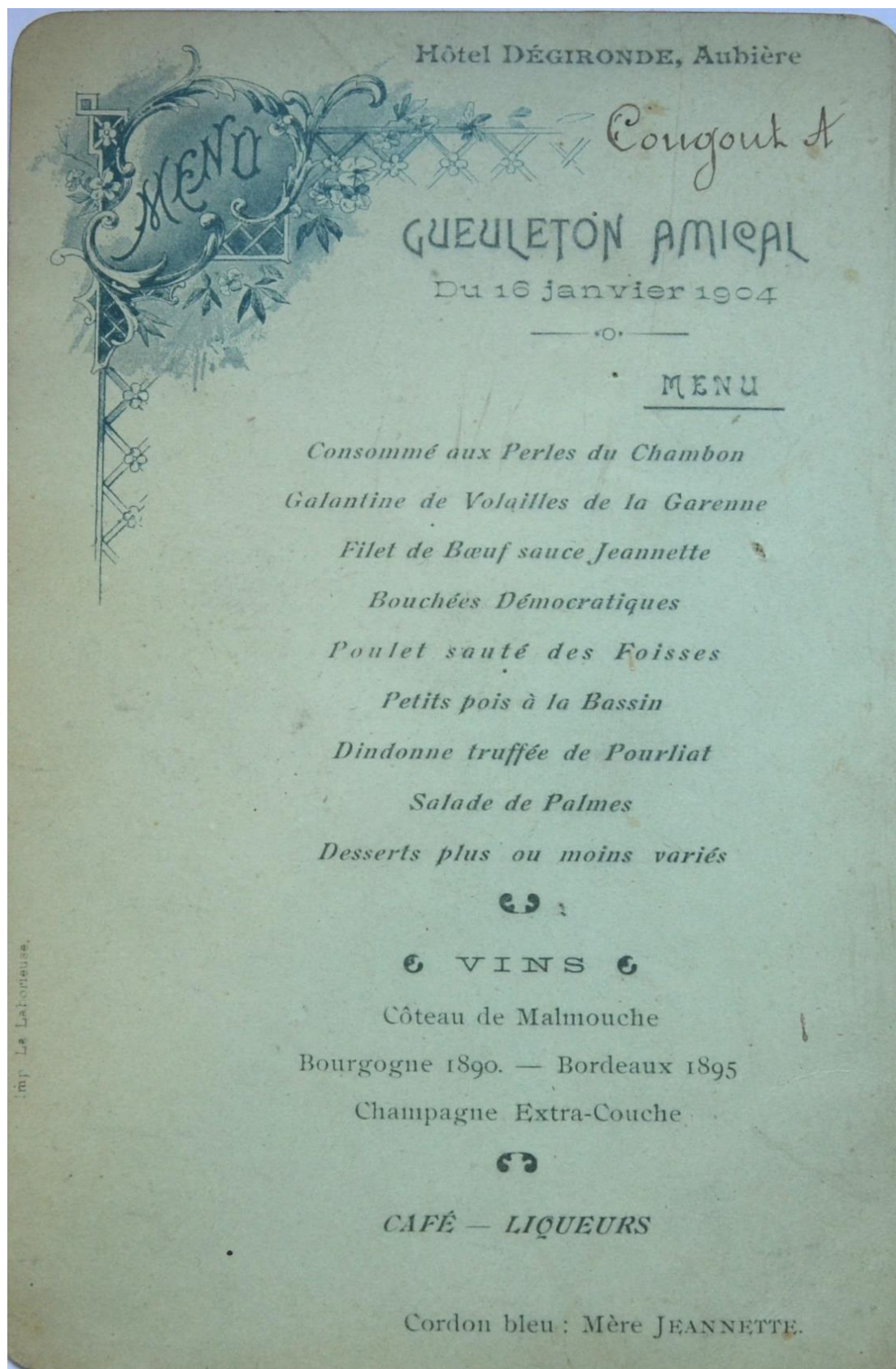
Vin ordinaire : Clos de la Laborieuse
BORDEAUX, CHAMPAGNE

Imp. Guyot et Bussan. — Clermont-Ferrand

Là, c'est trop !!!
Trois jours, trois dîners de roi. Mais en quelle occasion et dans quel restaurant ?
Le mystère reste entier...³

³ - Menu de la collection Marie-José Toye. Serait-ce le restaurant de l'Union aux Ramacles (chez Montagnon) ?

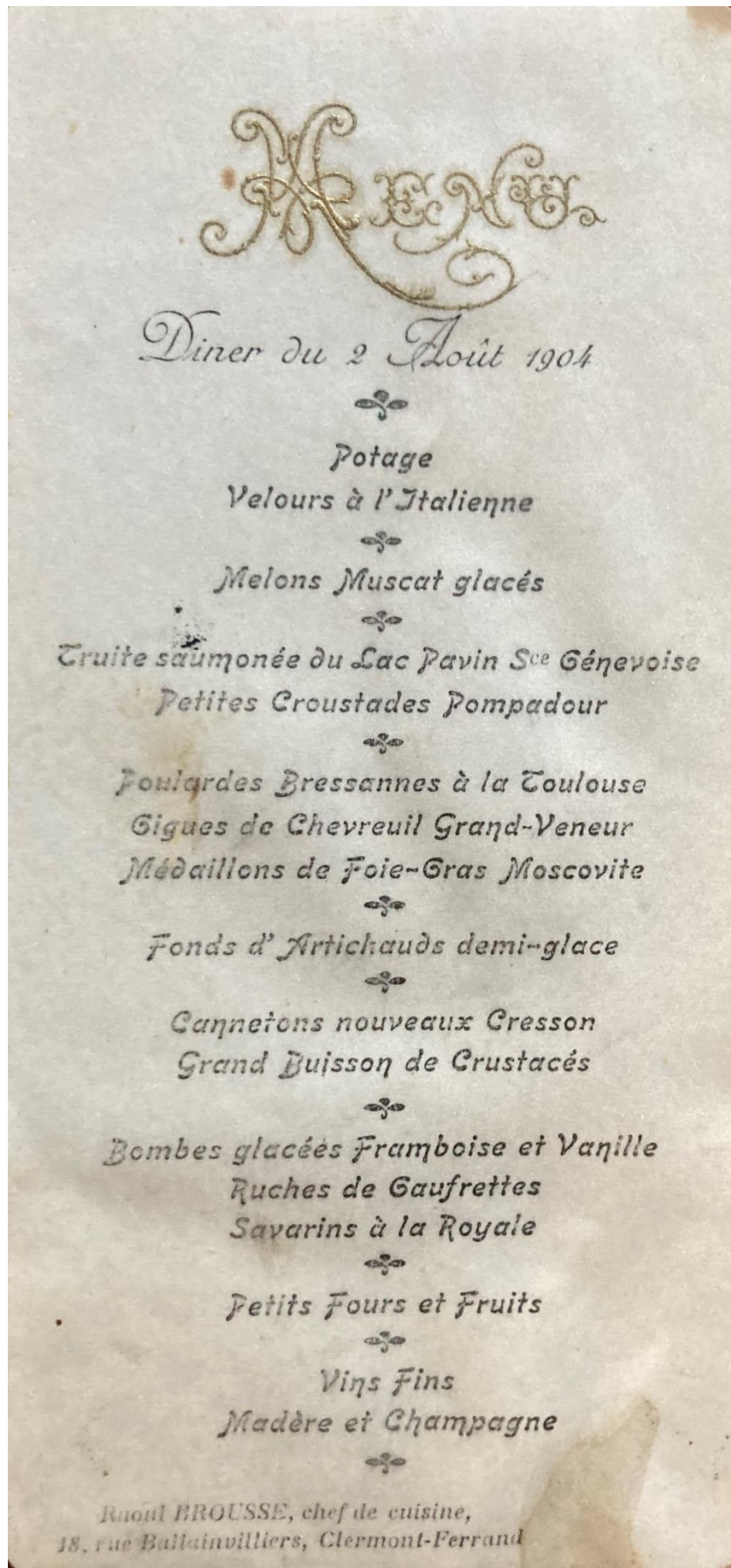
Mes amis, un « Gueuleton » aux terroirs très aubiérois !
Samedi 16 janvier 1904



L'Hôtel Dégironde ou Café Français, rue Vercingétorix.⁴
Chez Francisque Dégironde ou « chez la Bassine ».
En prime : le nom de la cuisinière !
Pour le vin, on change de vignoble : la vigne est à Malmouche.

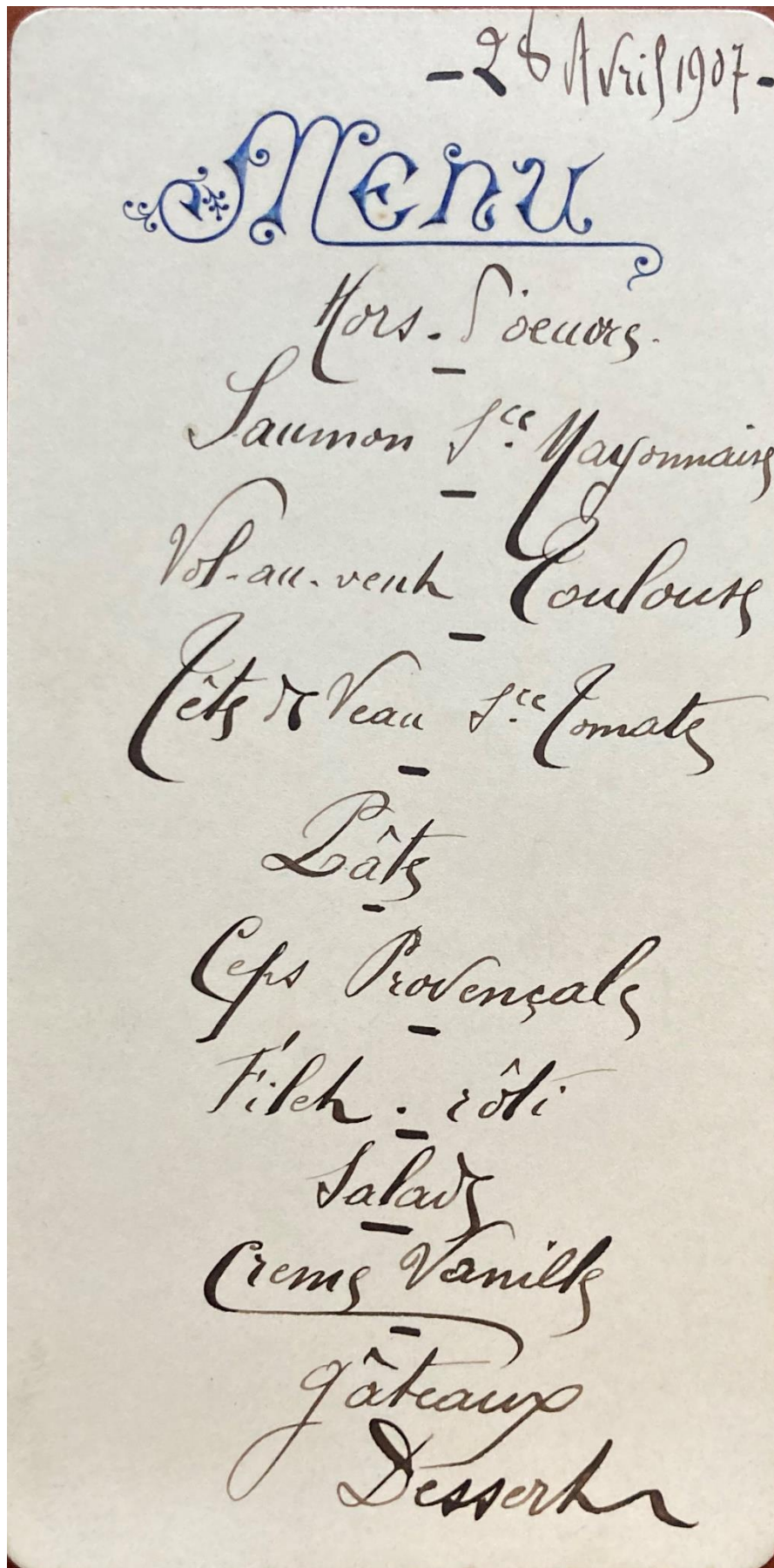
⁴ - Menu de la collection Annie Roche. La convive de ce « gueuleton » était Anaïs Cougout.

Ce soir, on dîne à Clermont.



Heureusement, le cheval connaît le chemin du retour...⁵

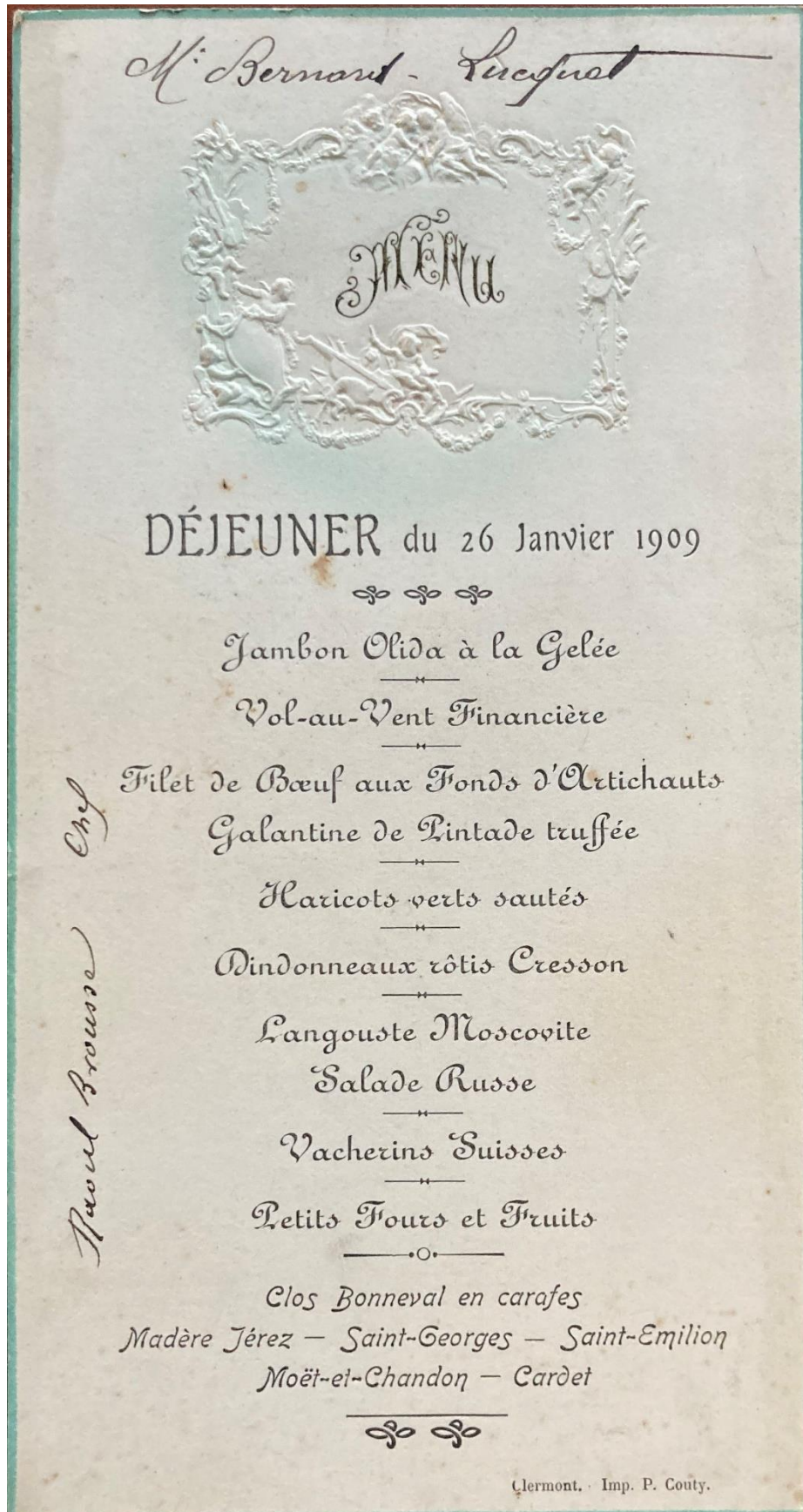
⁵ - Collection Marie-José Toye.



Ce 28 avril est un dimanche.⁶

⁶ - Collection Marie-José Toye.

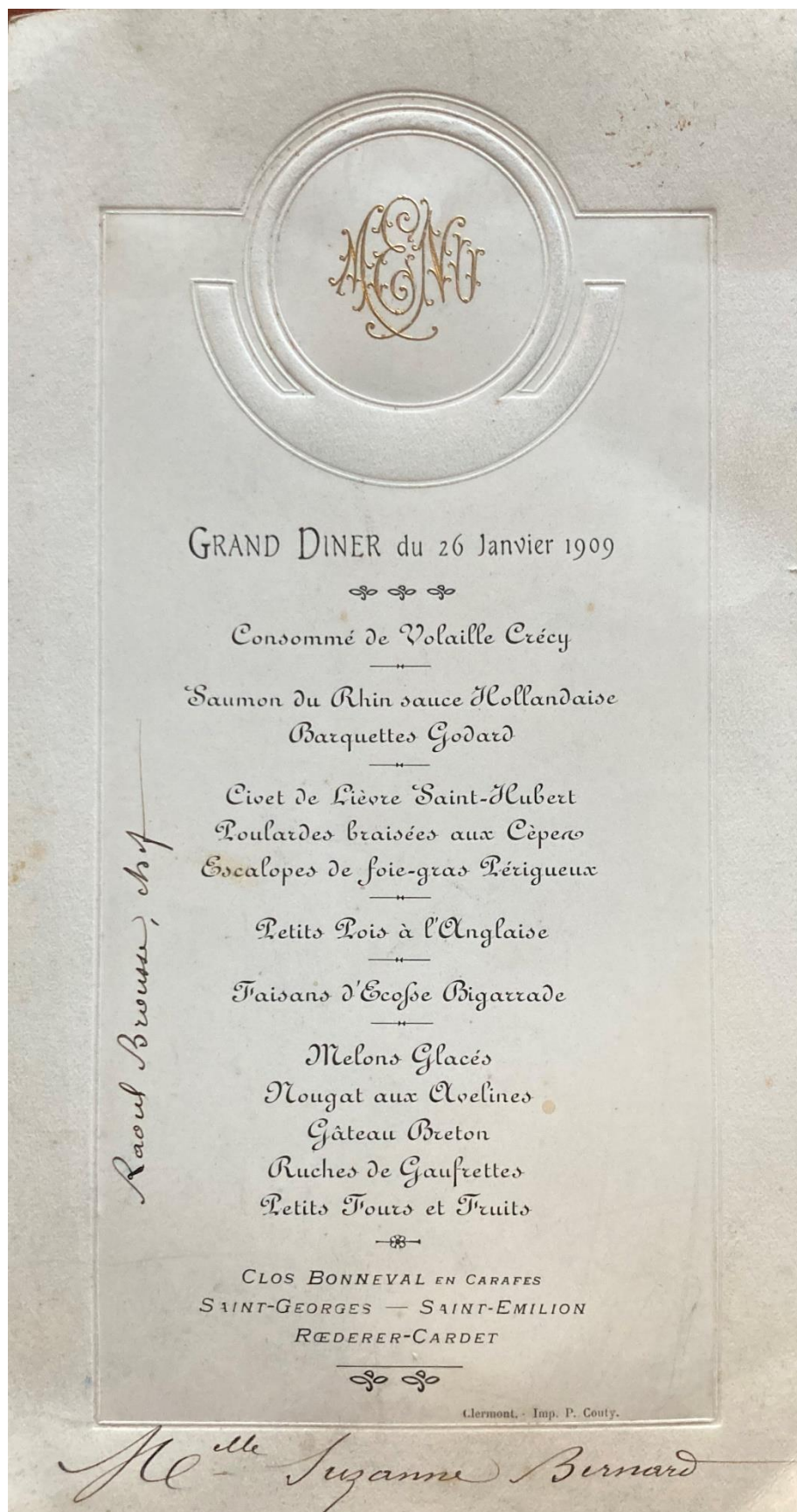
Ce midi, on retourne chez Raoul, rue Ballainvilliers à Clermont.
Mardi 26 janvier 1909.



Le chef est Raoul Brousse ; le convive François-Xavier Bernard, grand-père de Marie-José.
Le vin local vient de Pérignat, Vignoble de Bonneval.⁷

⁷ - Collection Marie-José Toye.

Et le soir même, un Grand dîner !
Toujours chez Raoul.



Les mêmes vins ou presque.
Convive : Suzanne Bernard, fille de François-Xavier.⁸

⁸ - Collection Marie-José Toye.

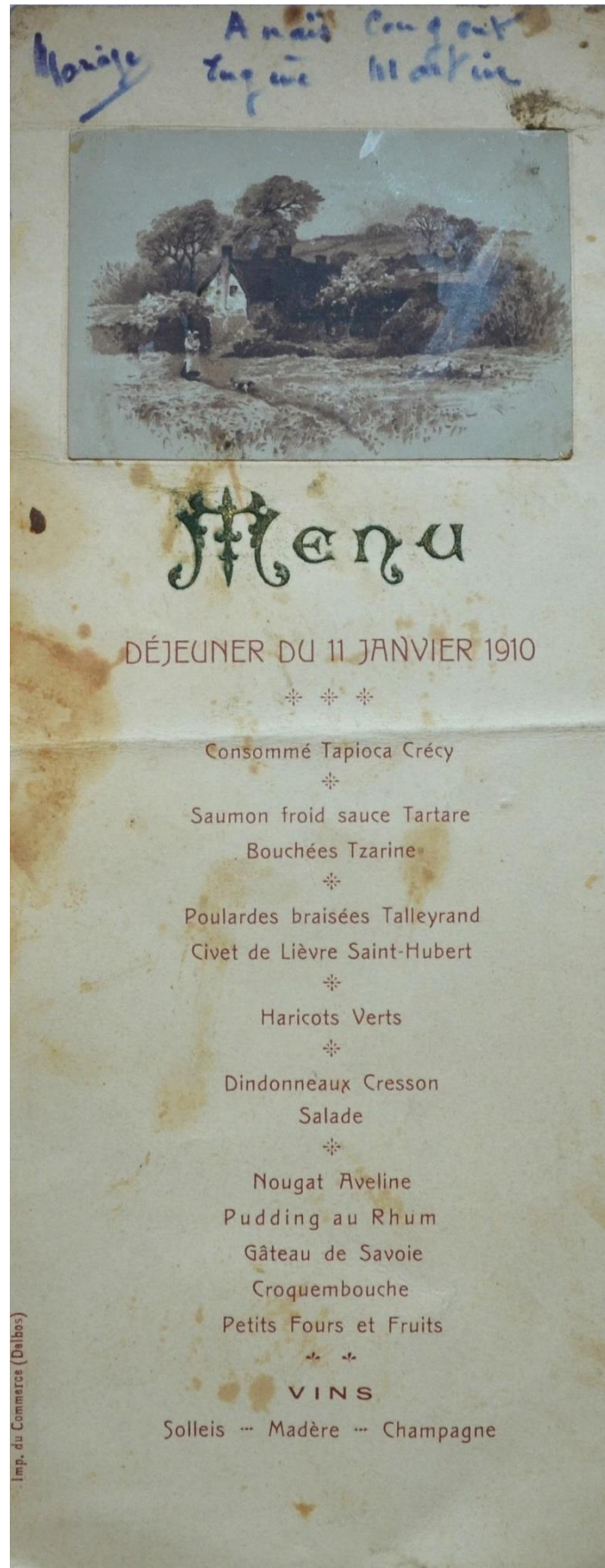
Toujours chez Raoul.
On arrose un mariage dans la famille Pezant.



Mariage entre Jean-Baptiste Pezant x Anaïs Cassière.⁹

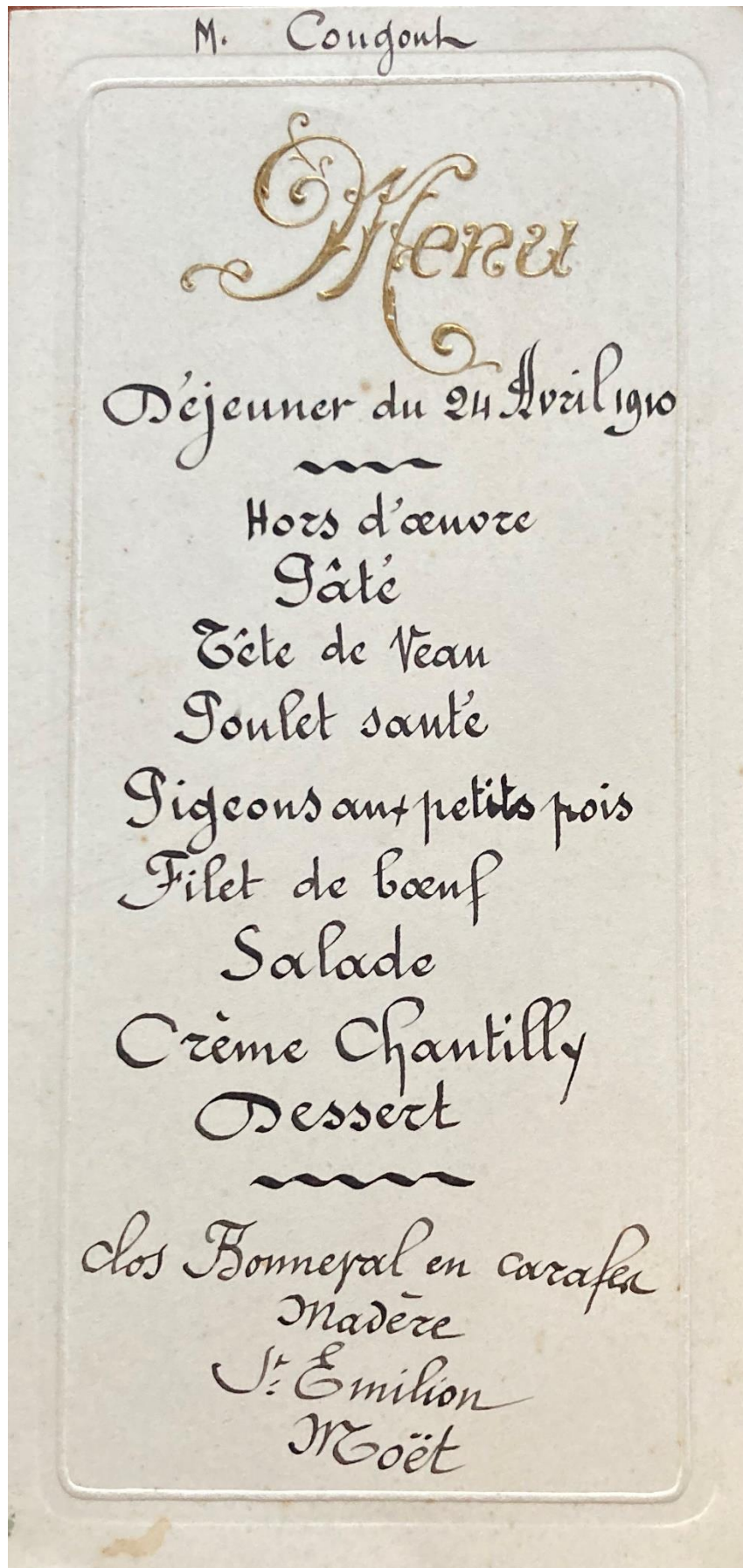
⁹ - Collection Suzanne Bodeveix.

Ce mardi 11 janvier 1910
Mariage entre Eugène Martin x Anaïs Cougout.



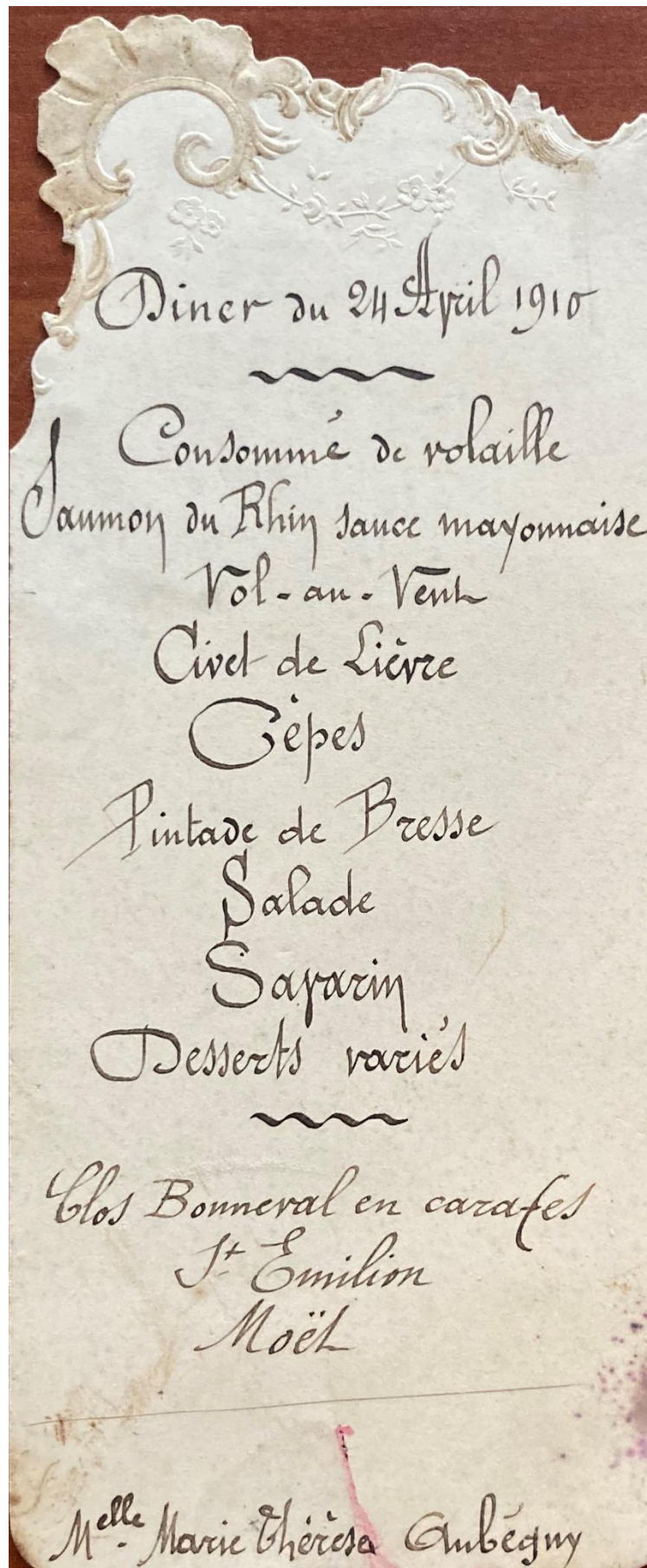
Tous nos vœux au futur maire d'Aubière (1936-1944)¹⁰

¹⁰ - Collection Annie Roche.



Convive : Antonin Cougout ¹¹

¹¹ - Collection Marie-José Toye.



Convive : Marie-Thérèse Aubégnay (ou Aubény).¹²

¹² - Collection Marie-José Toye.



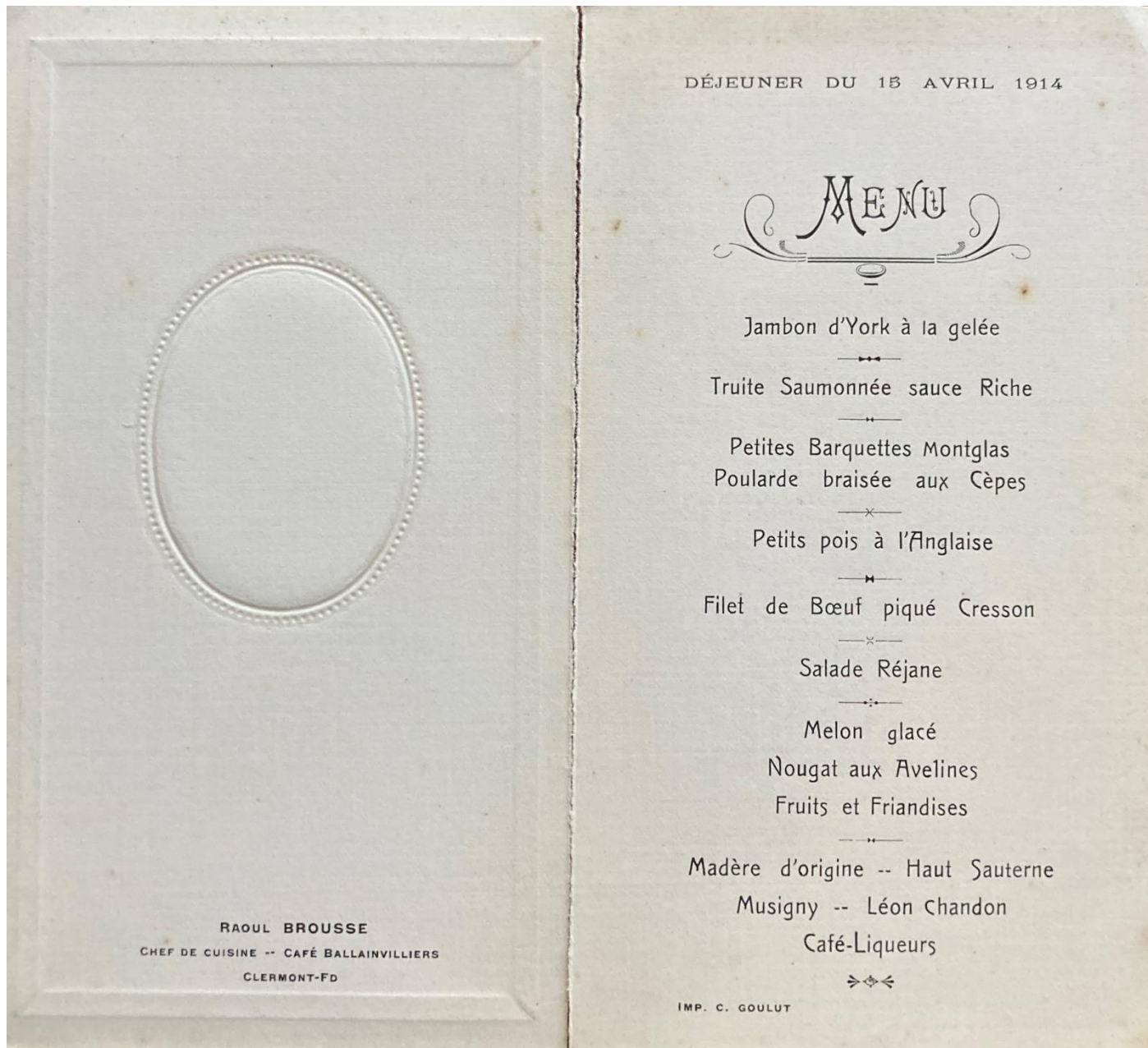
Menu printanier ¹³

Banquet du cinquantenaire
Dimanche 20 octobre 1912



Incursion à Beaumont ? ¹⁴

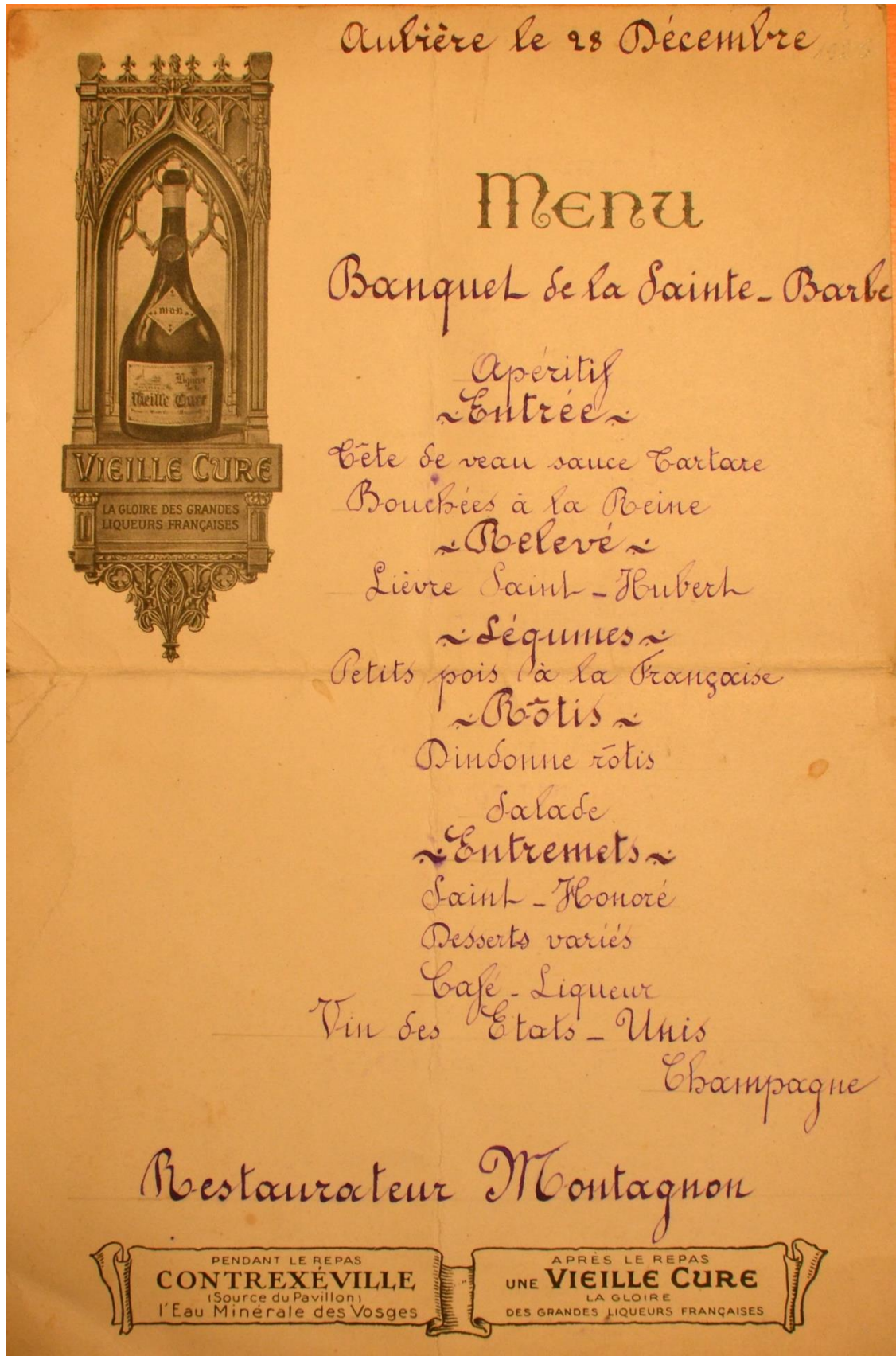
Raoul reçoit deux fois
Ce mercredi 15 avril 1914



D'abord au déjeuner ¹⁵



Souignons que Raoul sait choisir son imprimeur !¹⁶

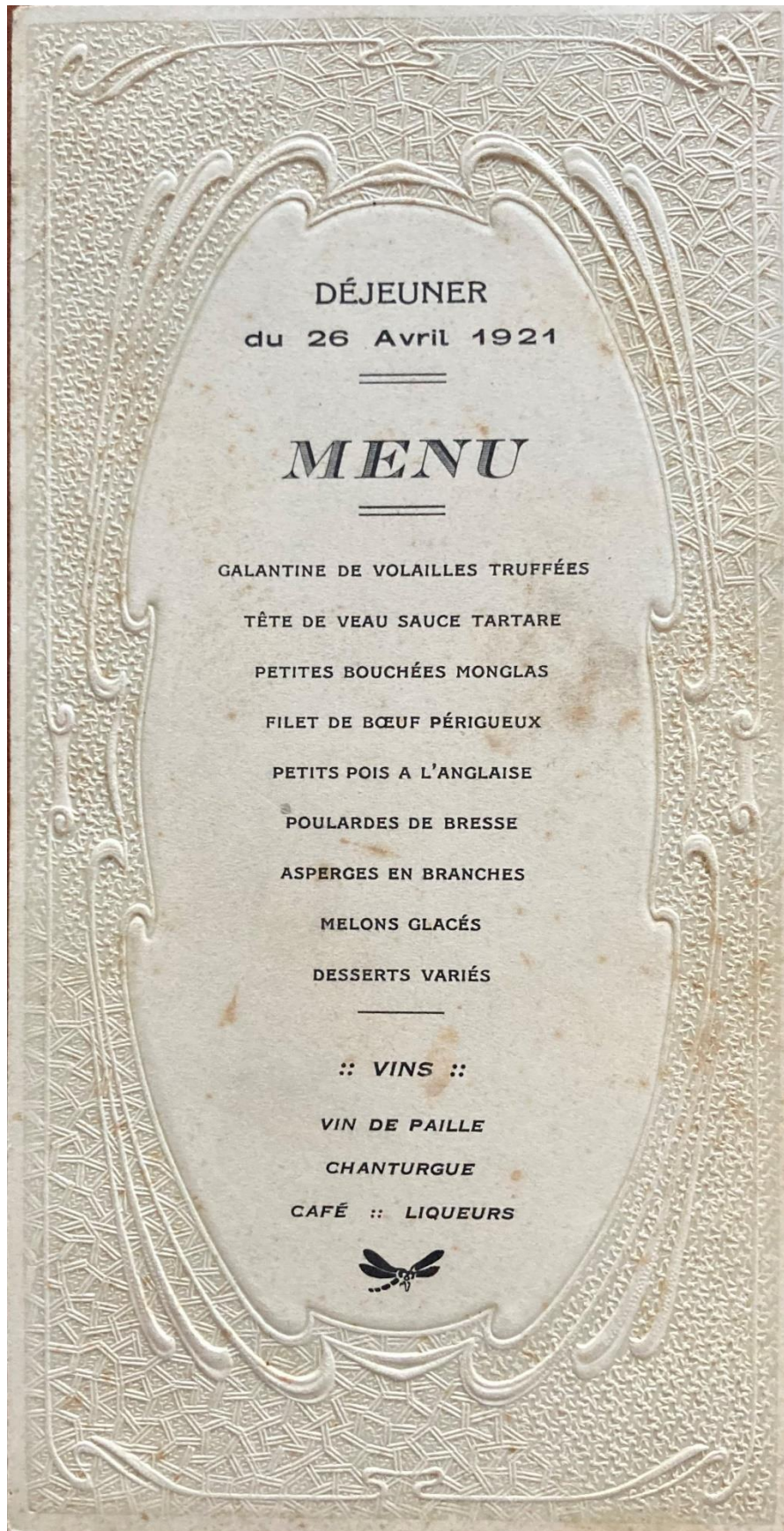


Chez Montagnon, on loue l'eau minérale pendant les repas, mais en mangeant on boit...
Américain !

Les artilleurs américains n'auraient pas laissé que des souvenirs à Aubière en 1917 ?.¹⁷

¹⁷ - Collection Annie Roche.

Encore une journée de liesse
A la table de Raoul
Mardi 26 avril 1921¹⁸

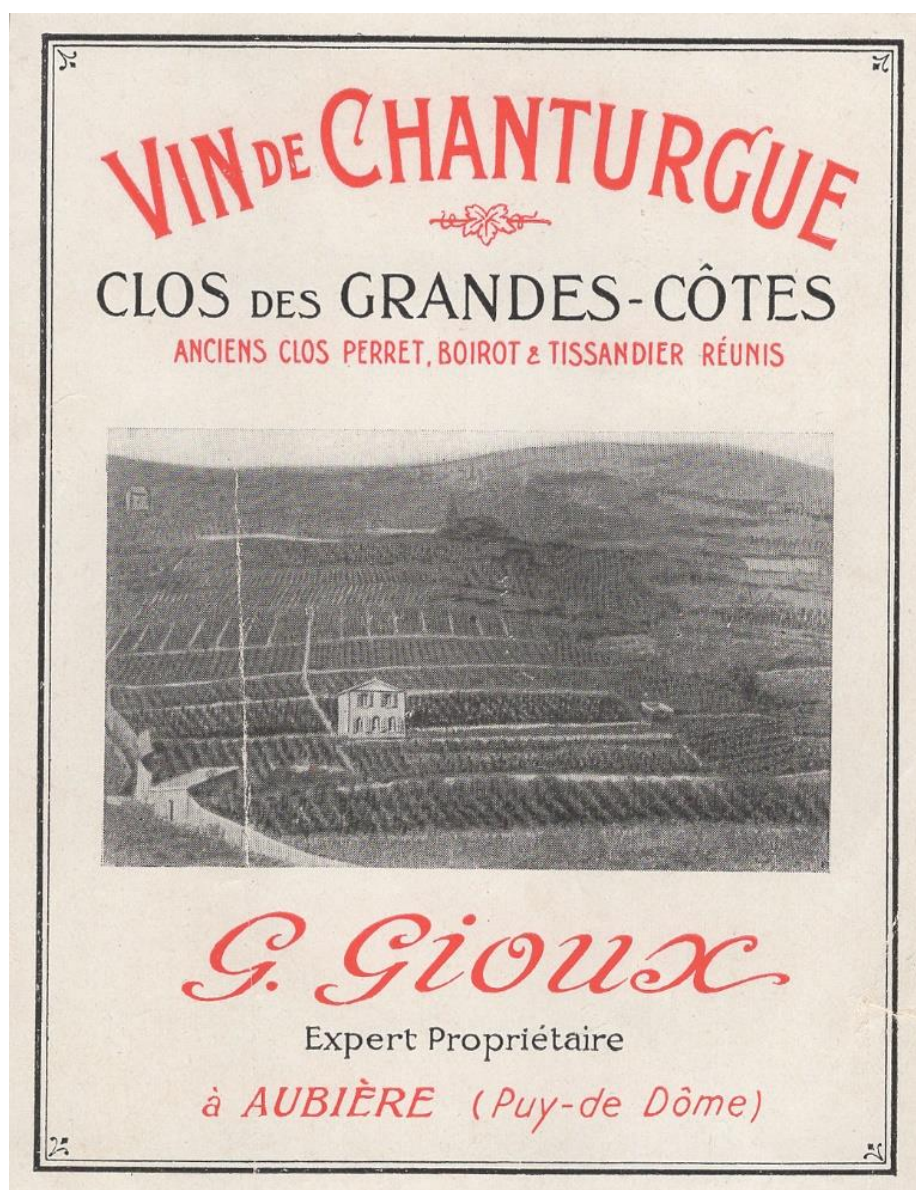


¹⁸ - Collection Marie-José Toye.



Arrosé de Chanturgue !¹⁹

¹⁹ - Collection Marie-José Toye.



Serait-ce du vin de Guillaume Gioux ?
(vigneron émérite de la rue Champvoisin).²⁰

²⁰ - Archives privées.



Dîner du 13 Septembre 1921

Potage Trocadéro



Soles au Beurre noir



Pâté Auvergnat



Filet de Charolais sauce Périgueux



Haricots verts sautés



Oies rôties



Salade



Glaces et Gaufrettes



Petits Fours variés



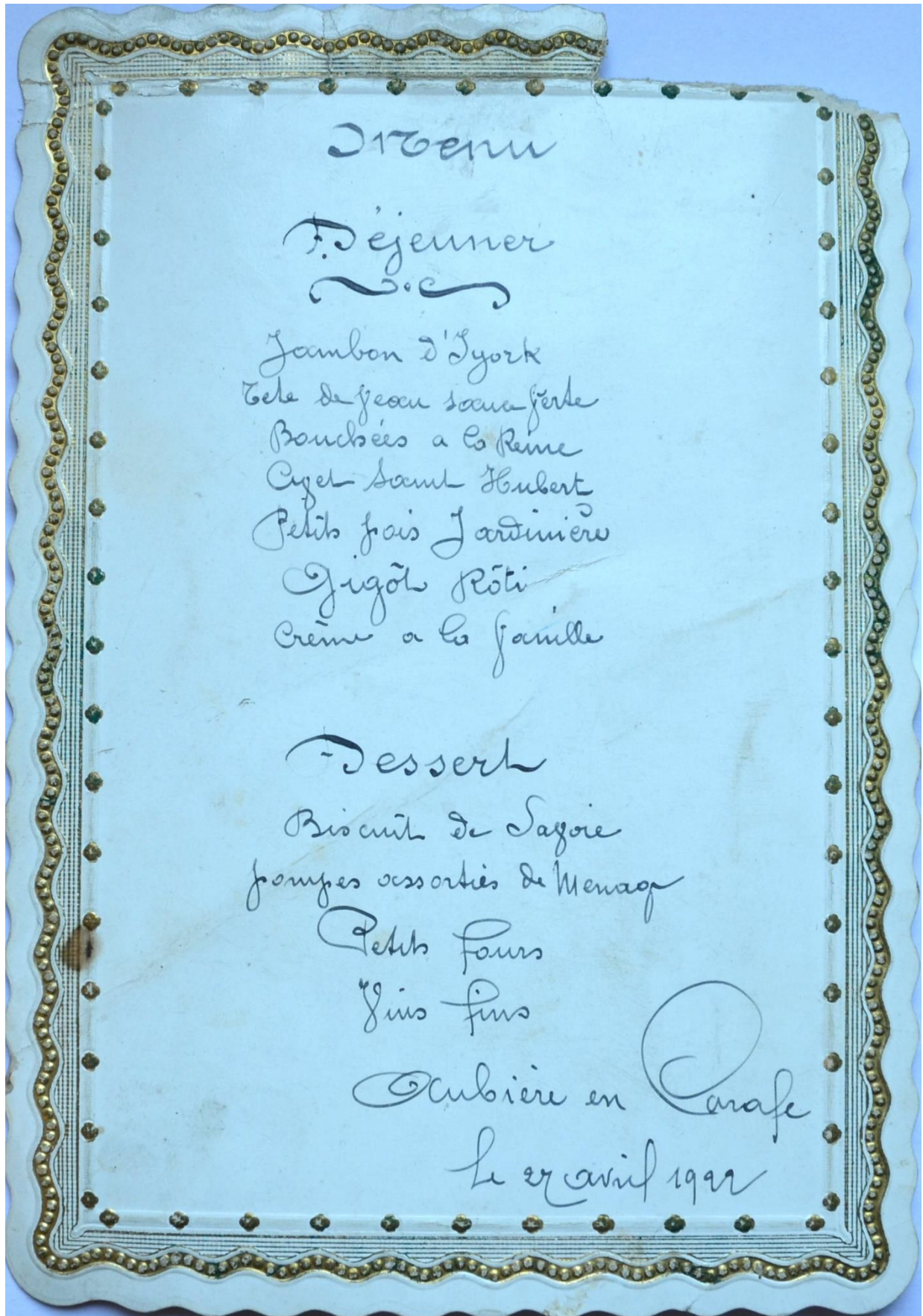
Fruits



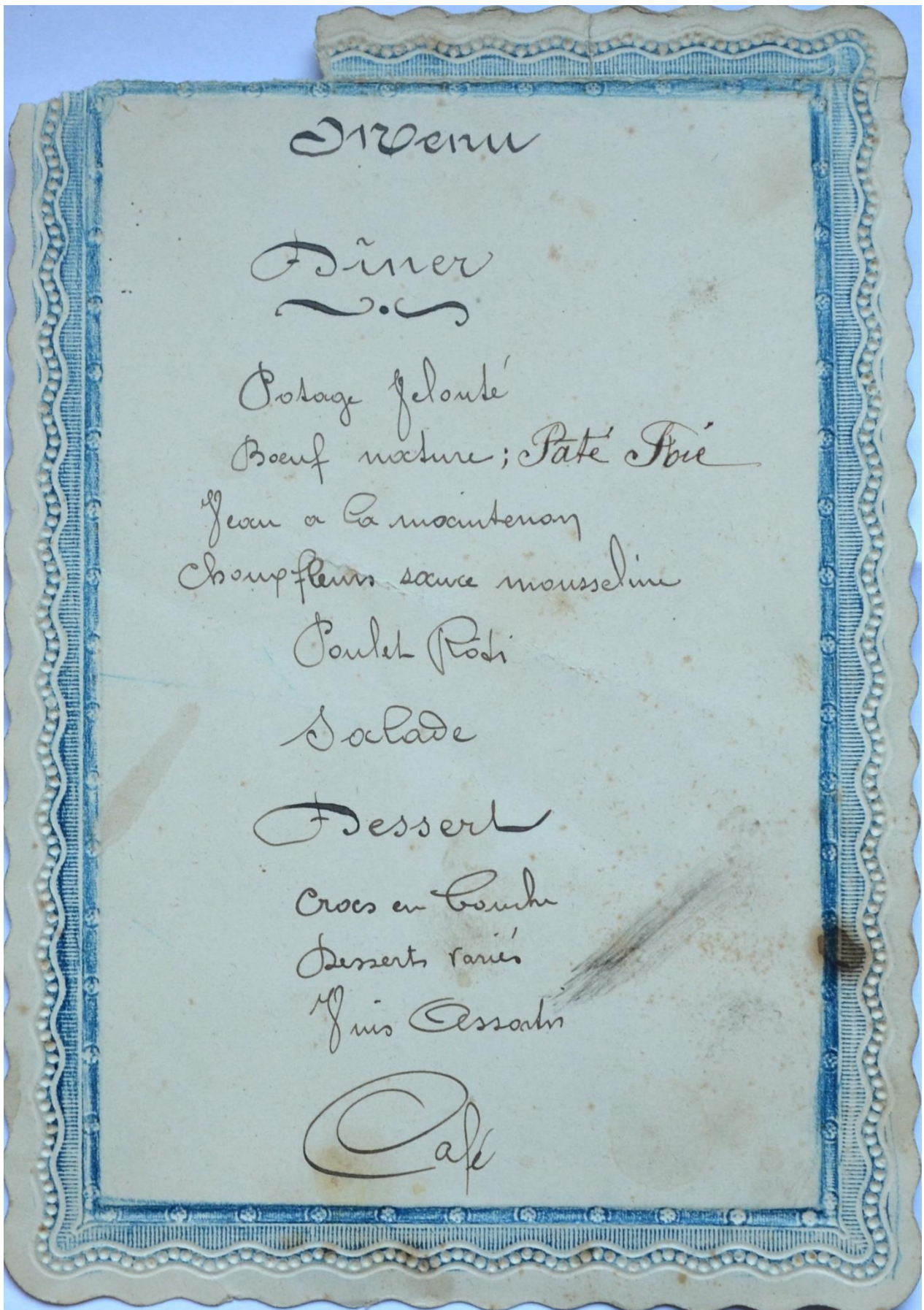
Madère - Champagne

²¹ - Collection Marie-José Toye.

Jeudi 27 avril 1922
Déjeuner



Avec du vin d'Aubière ²²



Origine des vins inconnue ²³



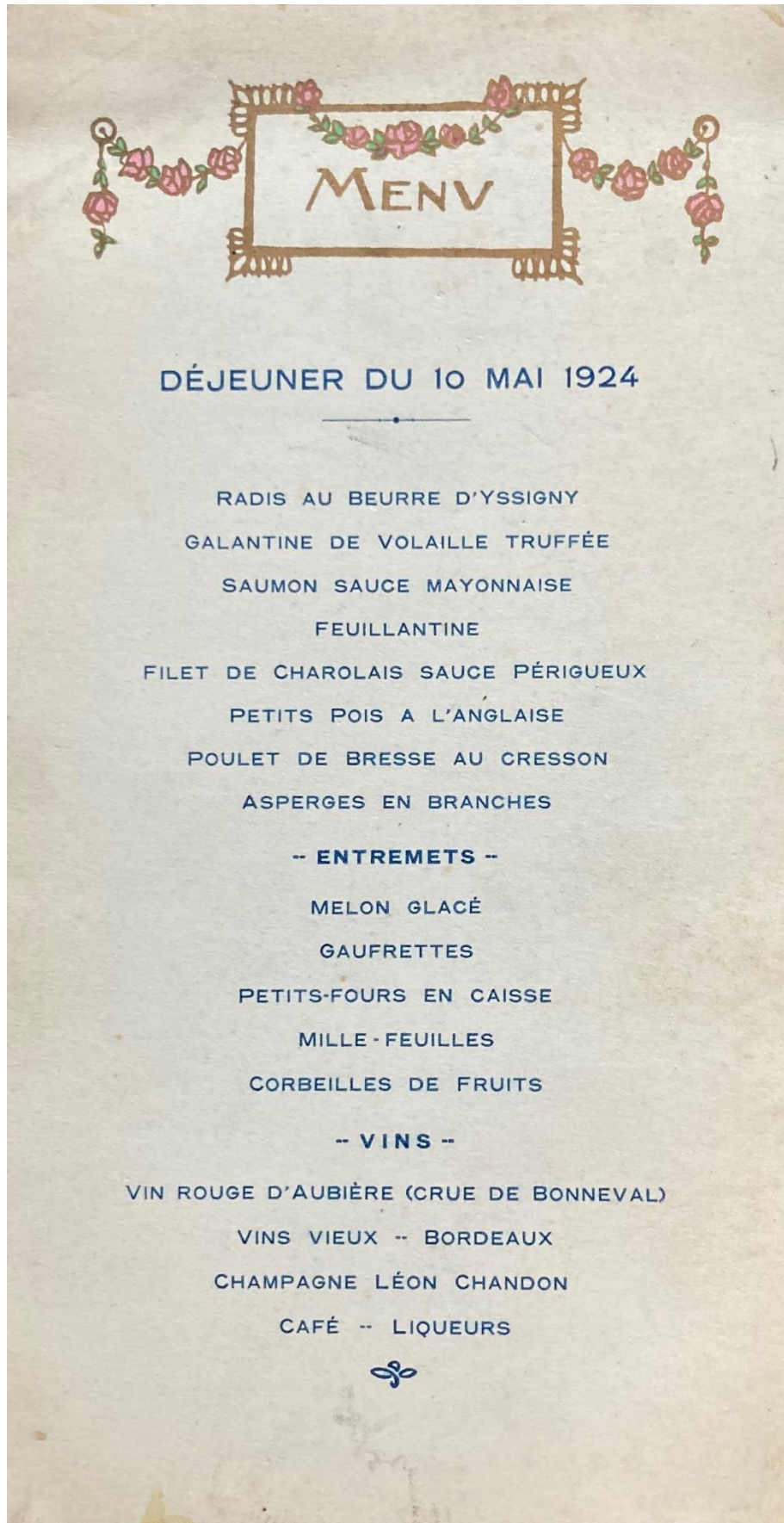
Déjeuner du 20 Novembre 1923

GALANTINE DE VOLAILLE TRUFFÉE
SAUMON SAUCE MAYONNAISE
FEUILLANTINE
CIVET DE LIÈVRE SAINT-HUBERT
PETITS POIS A L'ANGLAISE
POULARDES DE BRESSE AU CRESSON

PARFAIT GIVRÉ
GAUFRETTES
NOUGAT AUX AVELINES
CROQUEMBOUCHE DE CHOUX

VINS
MADÈRE :: CHAMPAGNE
CAFÉ

Mariage du samedi 10 mai 1924
Déjeuner



Mariage entre Jean-Baptiste Chalamaud x Marie-Antoinette Montagnon²⁵

²⁵ - Collection Marie-José Toye.



Mariage entre Jean-Baptiste Chalamaud x Marie-Antoinette Montagnon²⁶

²⁶ - Collection Marie-José Toye.

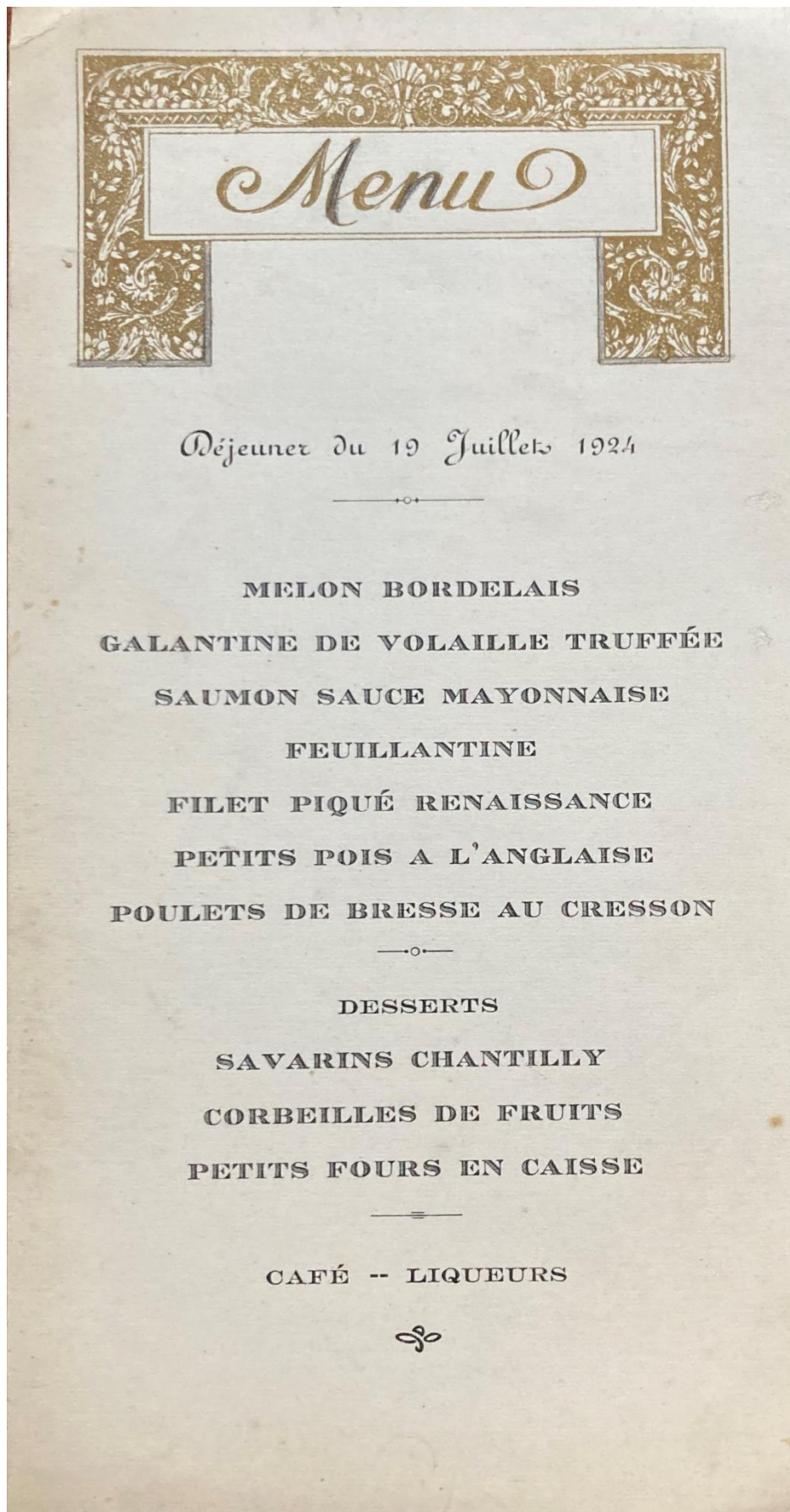


1895 – Médaille d'argent pour l'eau de vie de prunes de M. Lamure-Bathol d'Aubière.



1895 – Diplôme d'honneur pour le vin de paille de M. Lamure-Bathol d'Aubière.²⁷

²⁷ - Collection Christian Sinsard pour les deux documents de cette page.





DINER DU 19 JUILLET 1924

POTAGE CRÉCY

PATÉ AUBIÉROIS

SOLE AU BEURRE D'ISIGNY

POULET CHASSEUR AUX CHAMPIGNONS

CHOUX-FLEUR AU JUS

OIES ROTIES CRESSONNÉES

DESSERTS

PARFAIT GIVRÉ

GAUFRETTES

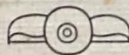
FRUITS

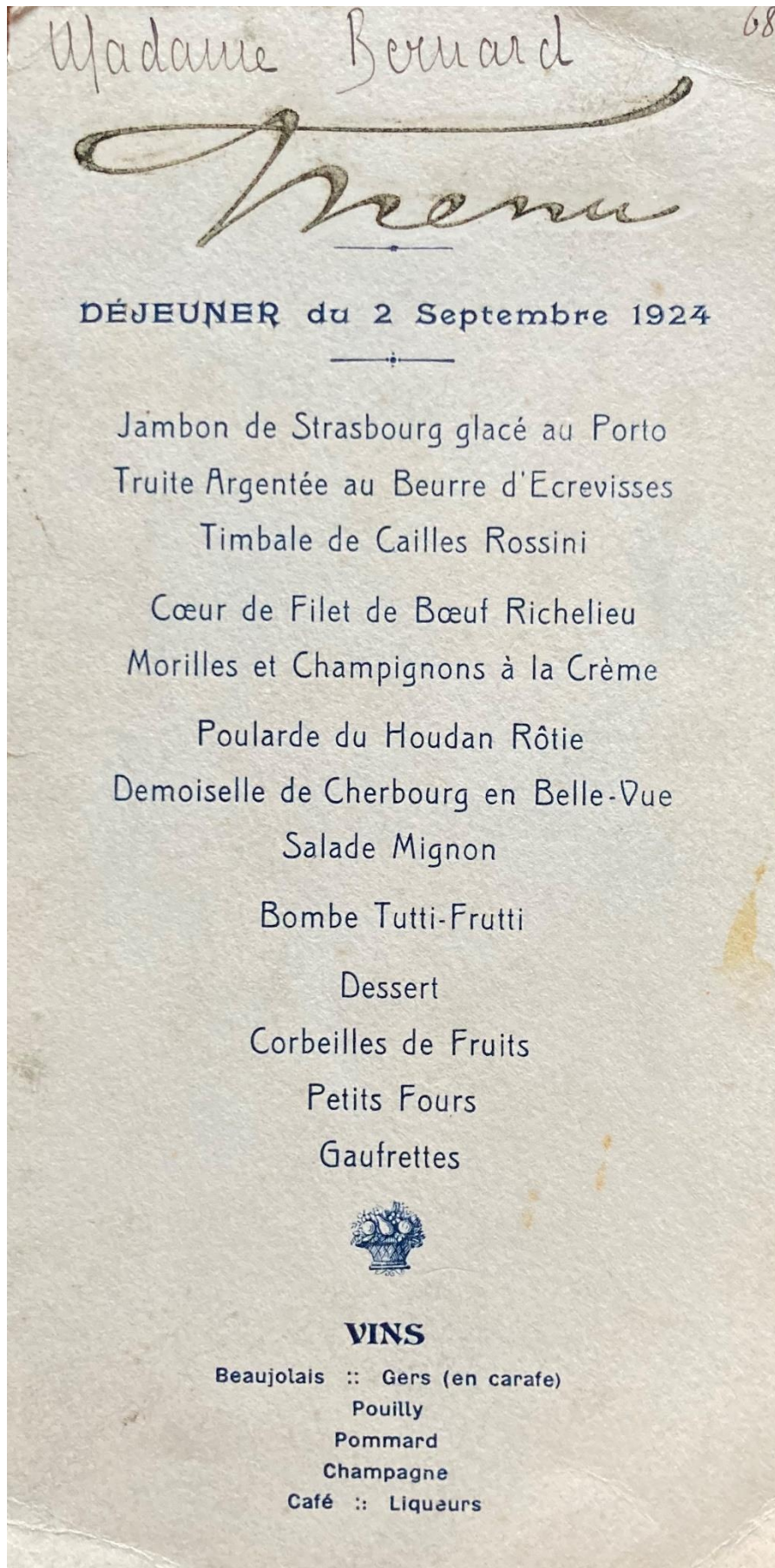
PETITS FOURS EN CAISSE

TARTES VARIÉES

VINS D'AUVERGNE

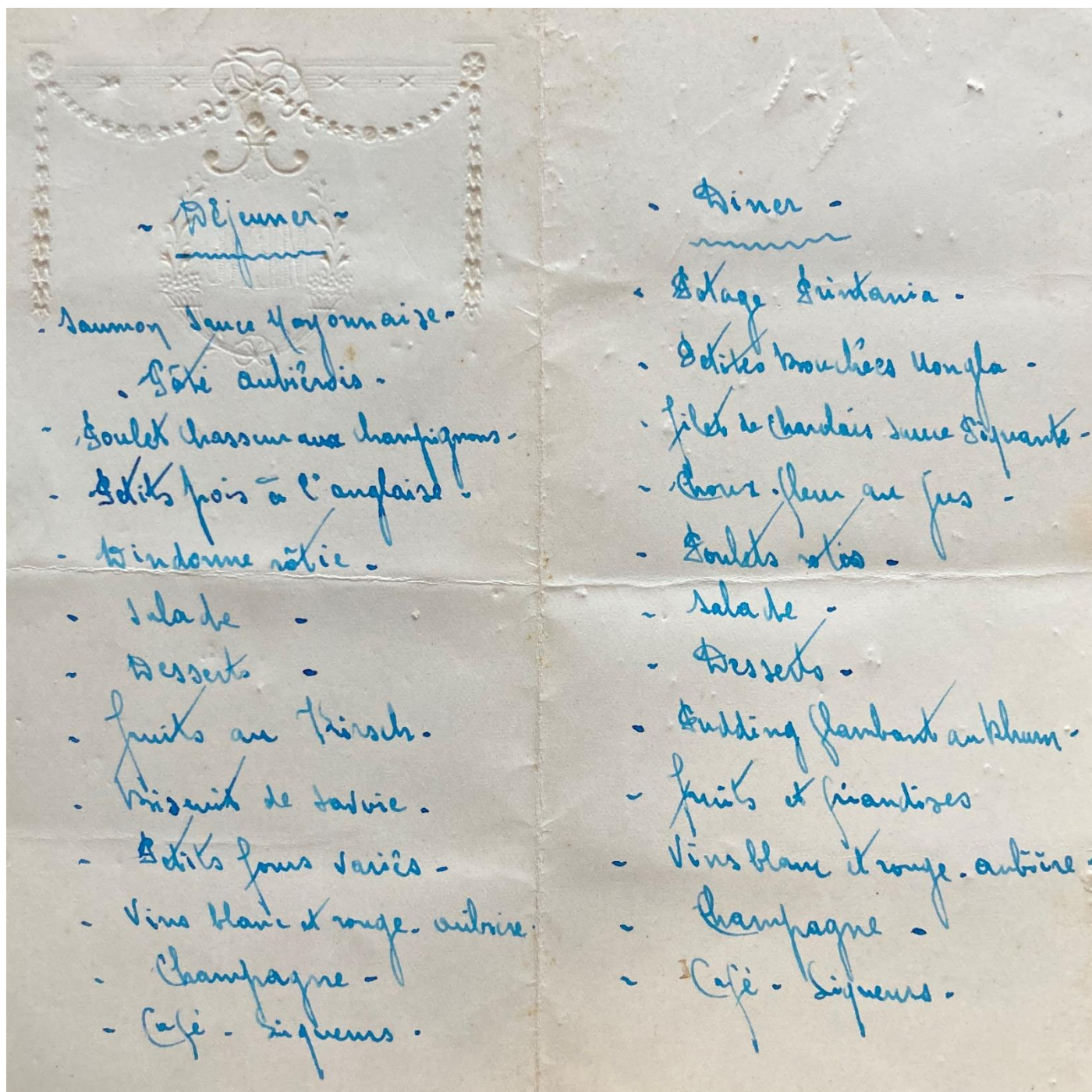
CHAMPAGNE





Convive : Madame Bernard Jean-Baptiste, Félicie Luquet ³⁰

Lundi 6 avril 1925
Lundi des Rameaux



Déjeuner et dîner ³¹
Au vin d'Aubière !

³¹ - Collection Marie-José Toye.

Les Anciens Combattants (Société de Secours Mutuels des) régalent
 Au Café Français
 En ce dimanche 14 février 1926



Pierre Cougout, beau-frère de Félicie Luquet³²

³² - Collection Marie-José Toye.

Mariage Emmanuel Roche x Marie Mayade
Du mercredi 18 août 1926



Quand Etienne Roche épouse la fille du charron, on mange le pâté aubiérois
Et on boit du vin d'Aubière !³³

³³ - Collection Marie-José Toye.

« La Gauloise » reçoit toujours chez Montagnon
Au Café de l'Union aux Ramacles
En ce dimanche 22 mai 1927



Les Américains (de 1917) sont en visite pour le dixième anniversaire
De leur passage à Aubière ³⁴

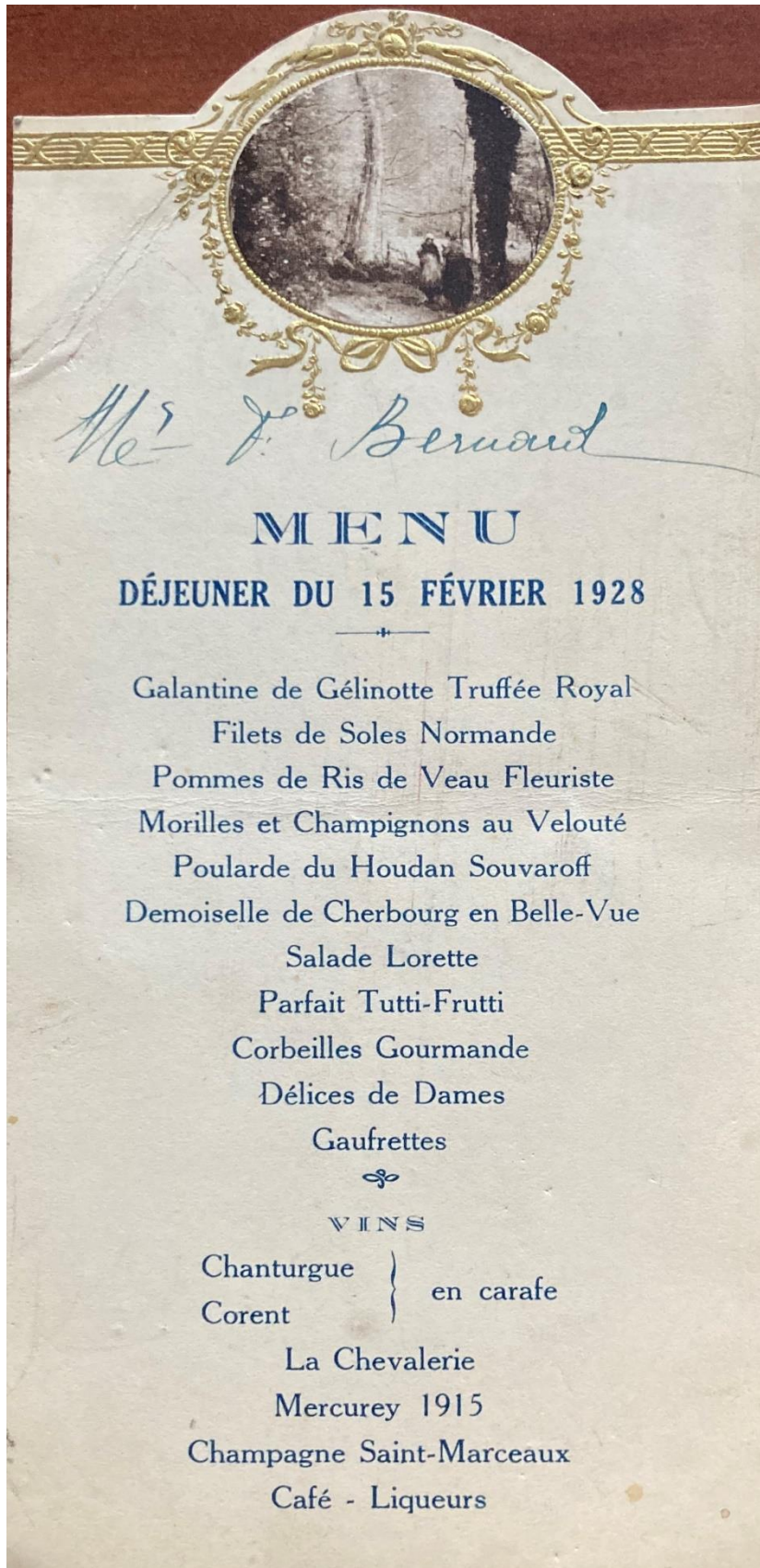


« La Gauloise » en 1922, dans la cour de la Mairie.



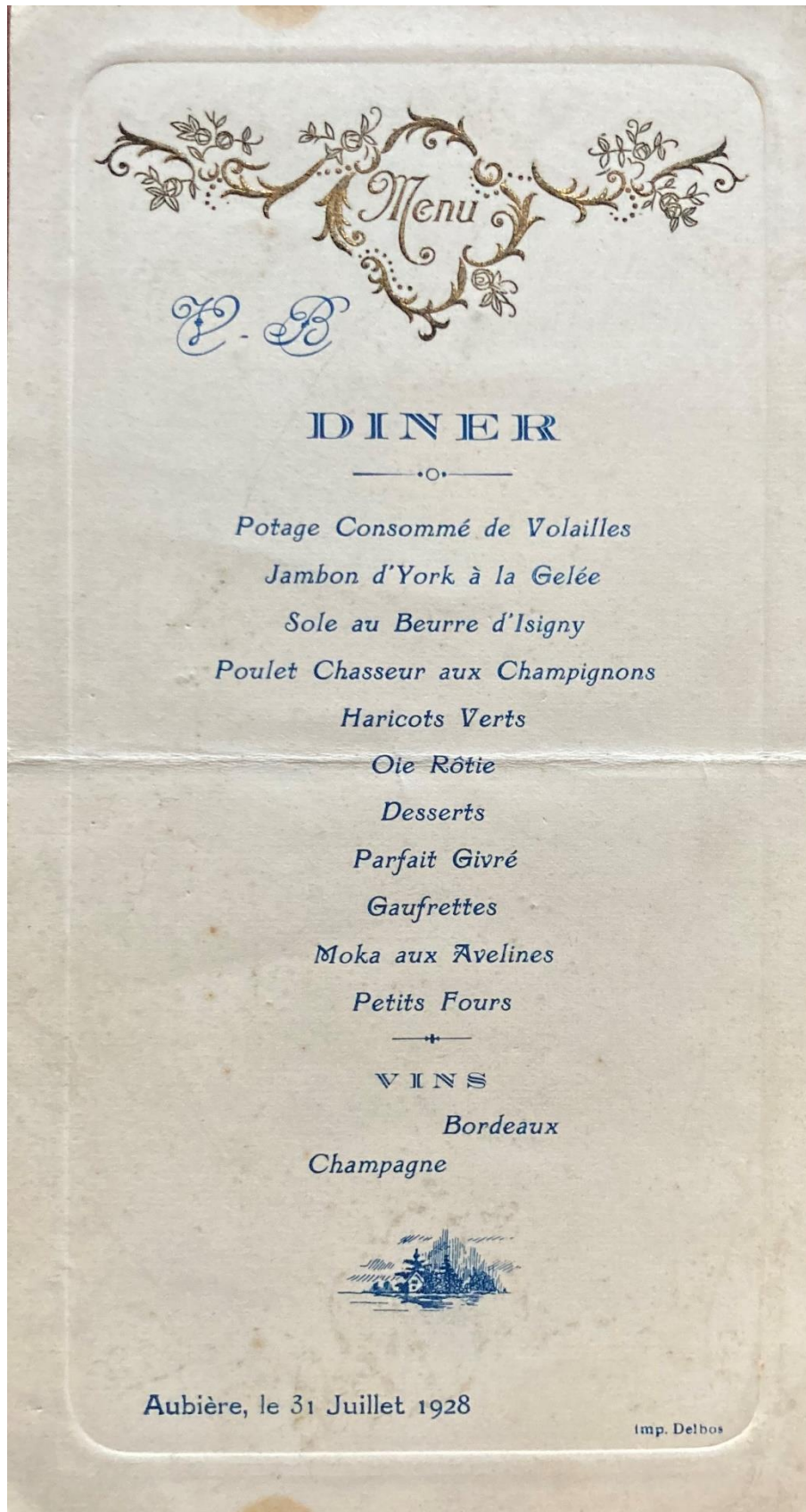
*Le Café-Restaurant de L'Union, chez Montagnon en 1923.
Qui deviendra « La Potinière ».*

Déjeuner du mercredi
15 février 1928



Convive : François-Xavier Bernard ³⁵

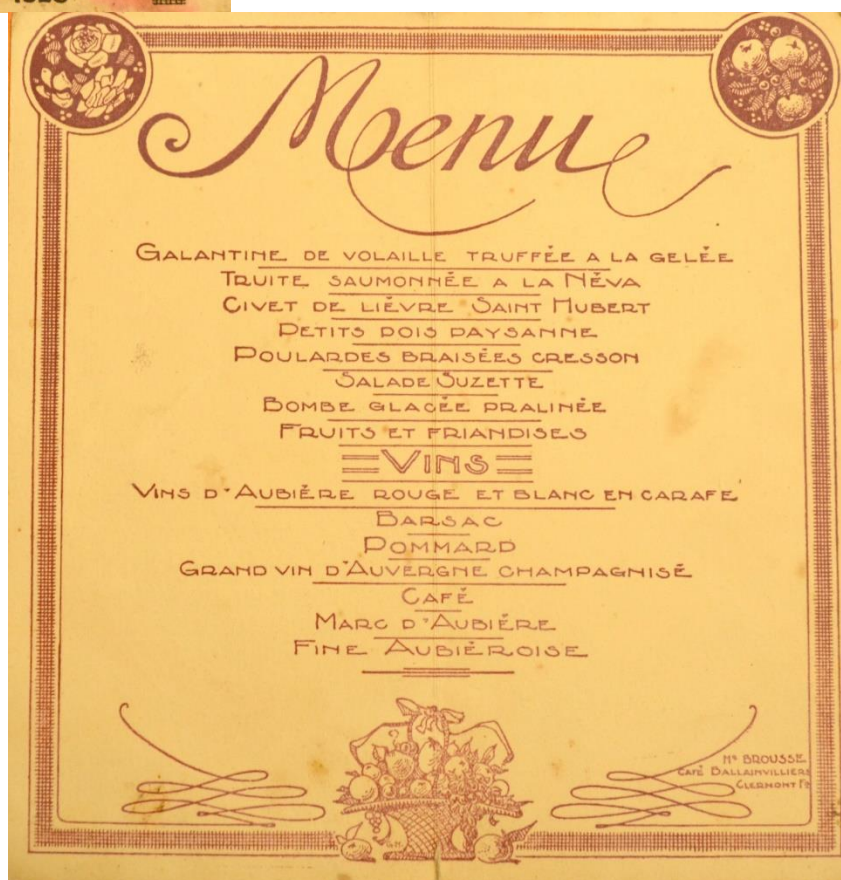
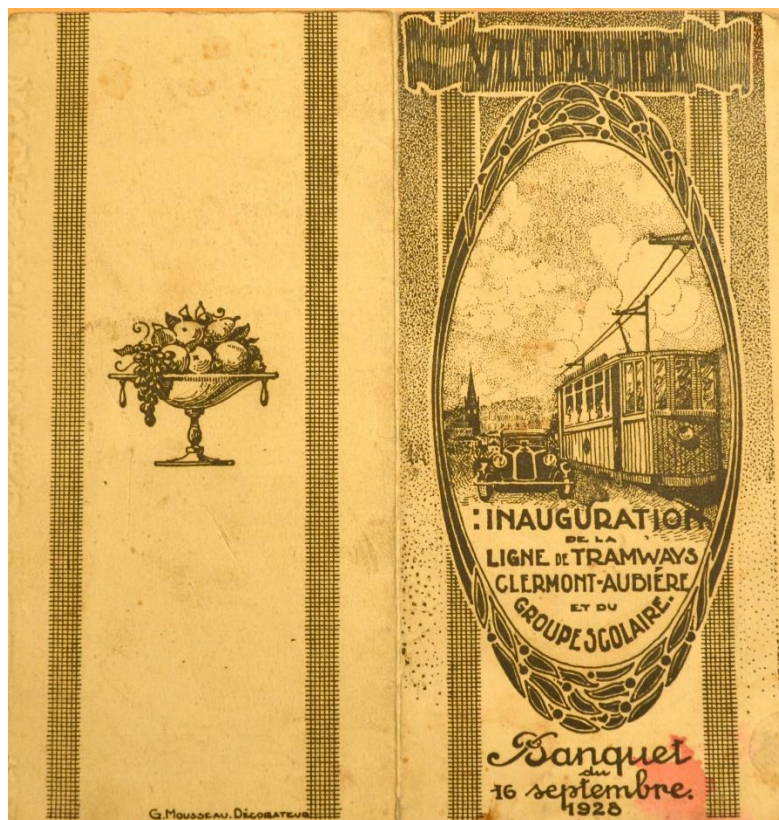
Dîner du mardi
31 juillet 1928



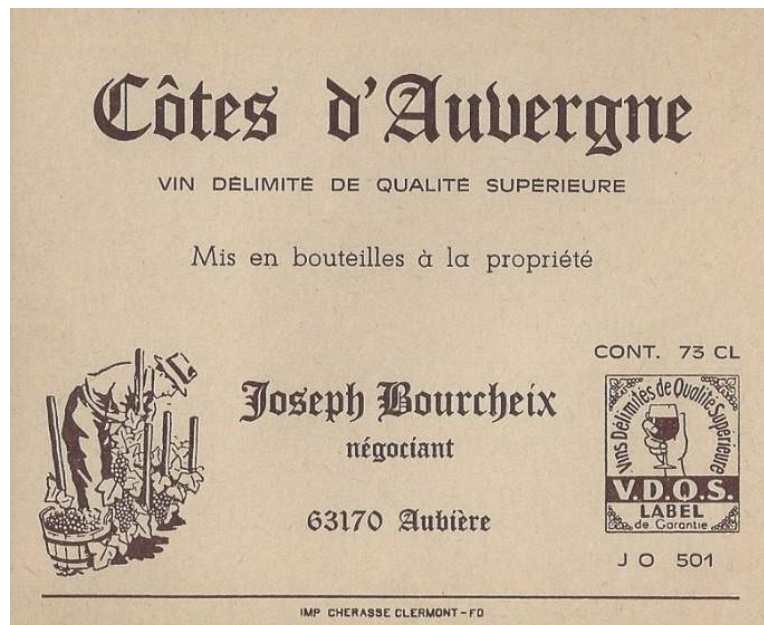
Chez Montagnon.³⁶

³⁶ - Collection Marie-José Toye.

Inauguration du Tramway Clermont à Aubière
Et du Groupe scolaire Vercingétorix
Du dimanche 16 septembre 1928



Banquet chez Raoul Brousse,
Rue Ballainvilliers à Clermont.³⁷



Vin rouge d'Aubière



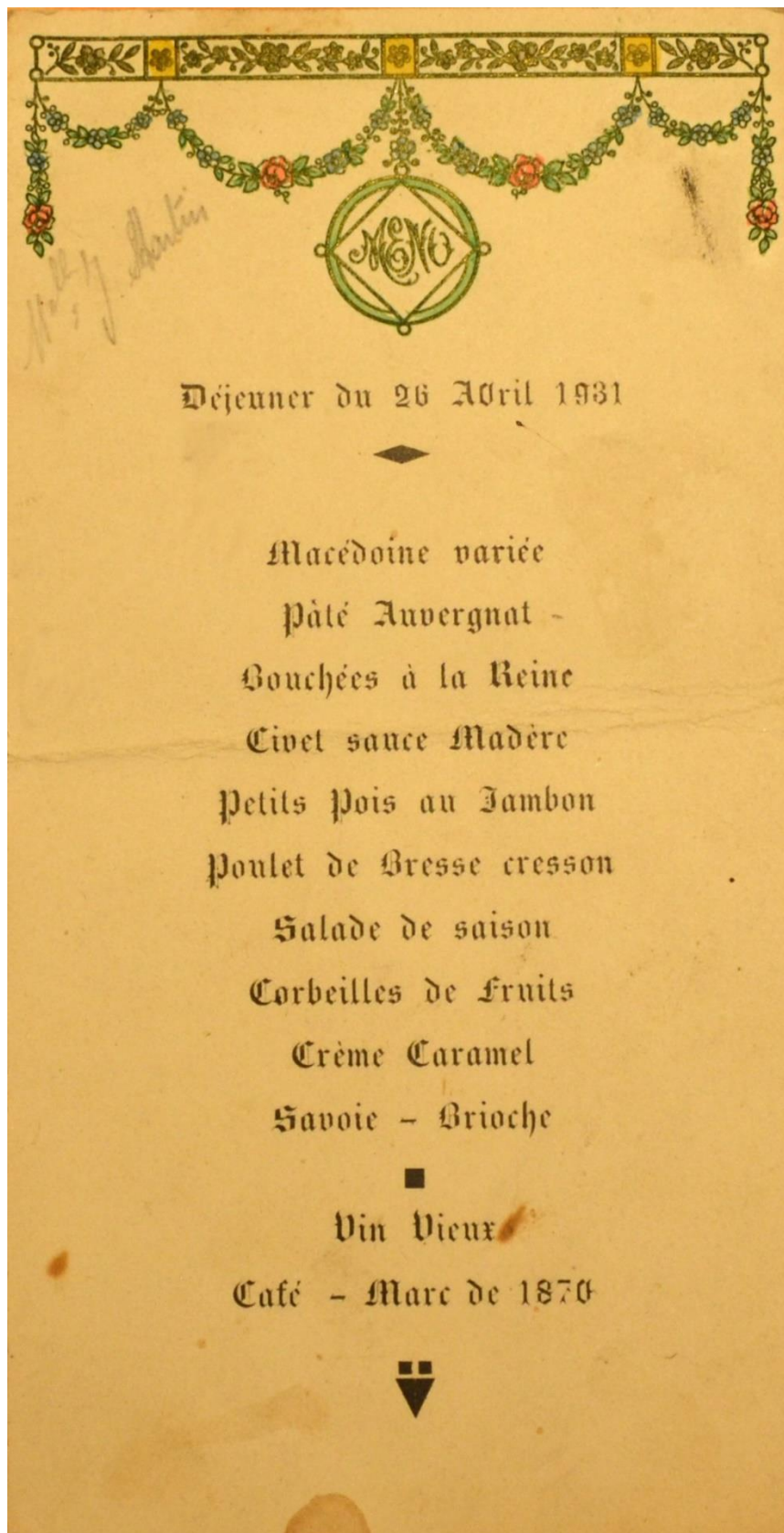
Vin blanc d'Aubière



Marc d'Aubière³⁸

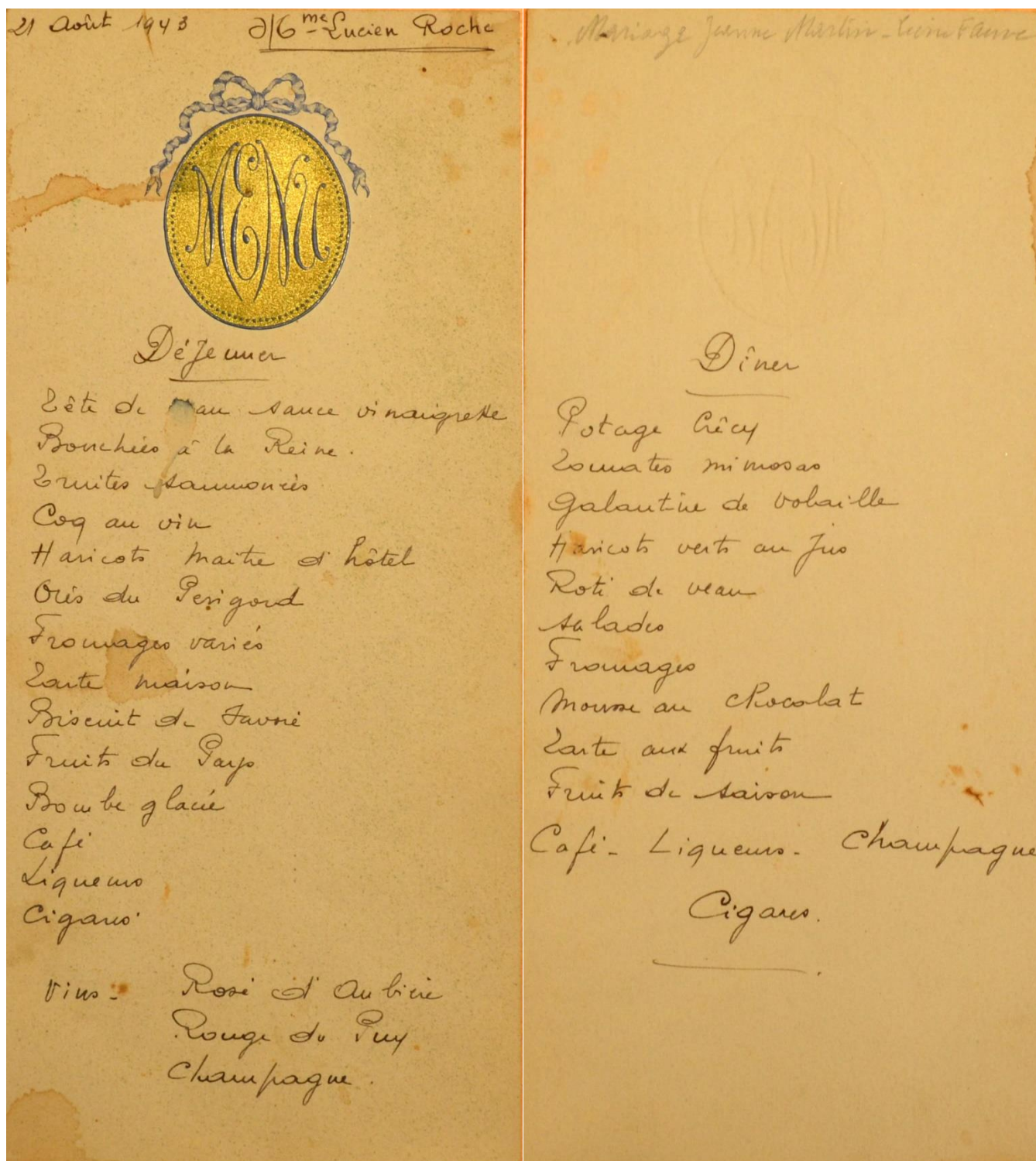
³⁸ - Collection Archives privées pour les trois étiquettes.

Déjeuner du
Dimanche 26 avril 1931
Communion de Jeanne Martin



La fille d'Eugène Martin ³⁹

Mariage du samedi 21 août 1943
Entre Pierre Fauve x Jeanne Martin



Convive Mme Lucien Roche (Marie-Antoinette Martin, sœur de la mariée) ⁴⁰

⁴⁰ - Collection Annie Roche.



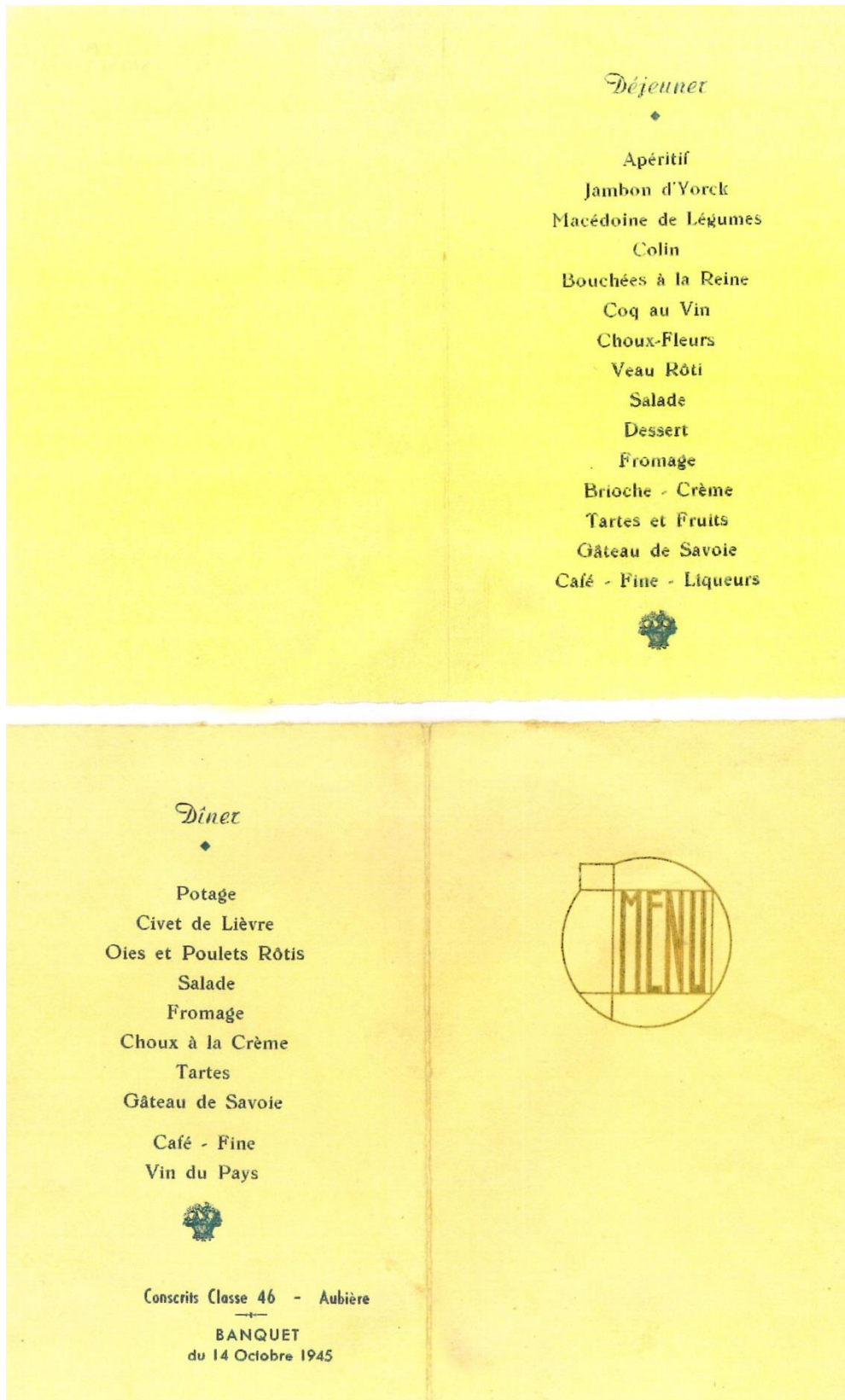
Vin rosé d'Aubière



Vin rouge du Puy d'Aubière ⁴¹

⁴¹ - Collection Archives privées pour les deux étiquettes.

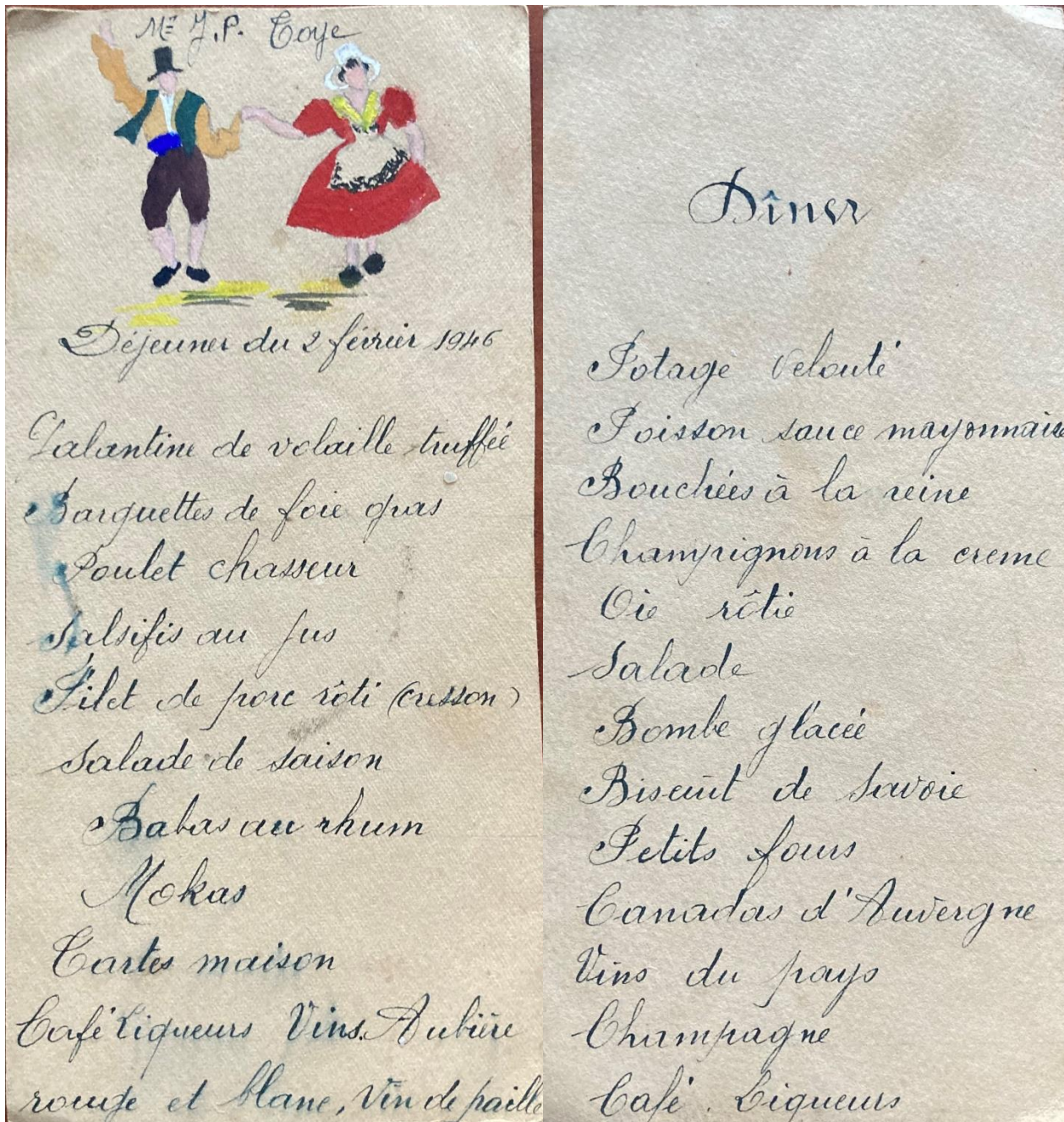
Banquet du dimanche
14 octobre 1945
Déjeuner et Dîner



Honneur à la classe 46 ⁴²

⁴² - Collection Christian Sinsard.

Banquet du samedi
2 février 1946
Déjeuner et dîner



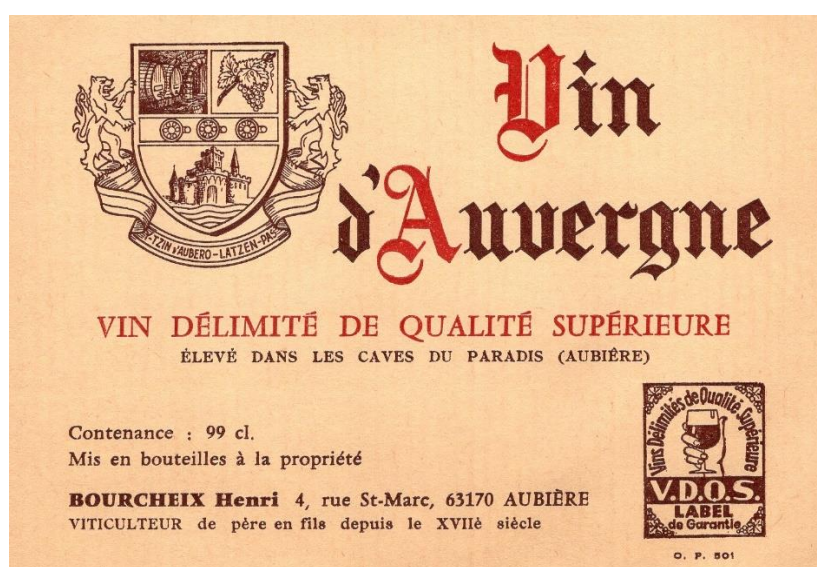
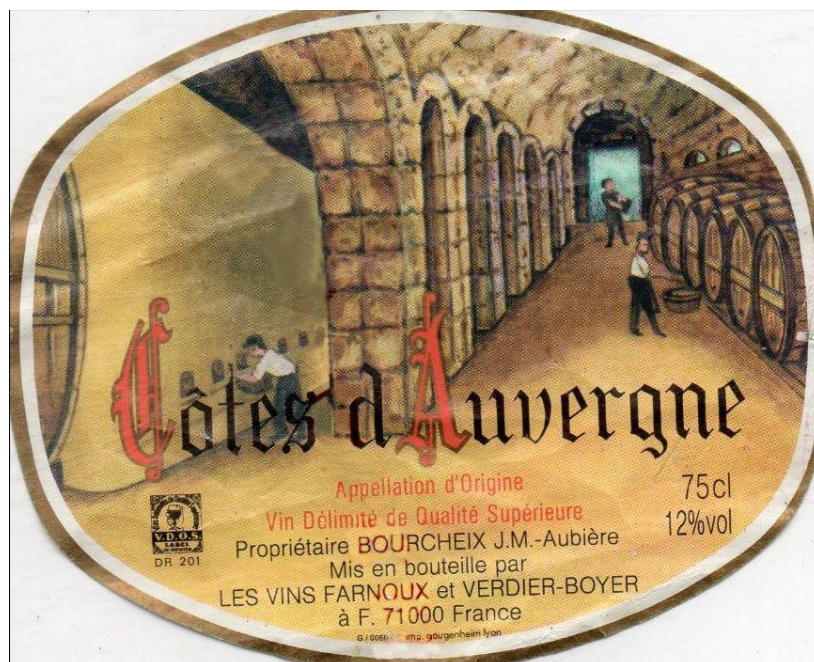
Banquet de la Chandeleur
Convive : Jean-Paul Toye ⁴³

Déjeuner du dimanche
28 juillet 1946 ⁴⁴



28 juillet 1946

Hors d'œuvre
Pois sauté
Haricots verts
Poulet rôti
Pommes Dauphine
Jam Bon
Salade
Desserts variés
Fruits
Vins - C. Bampagne
Café



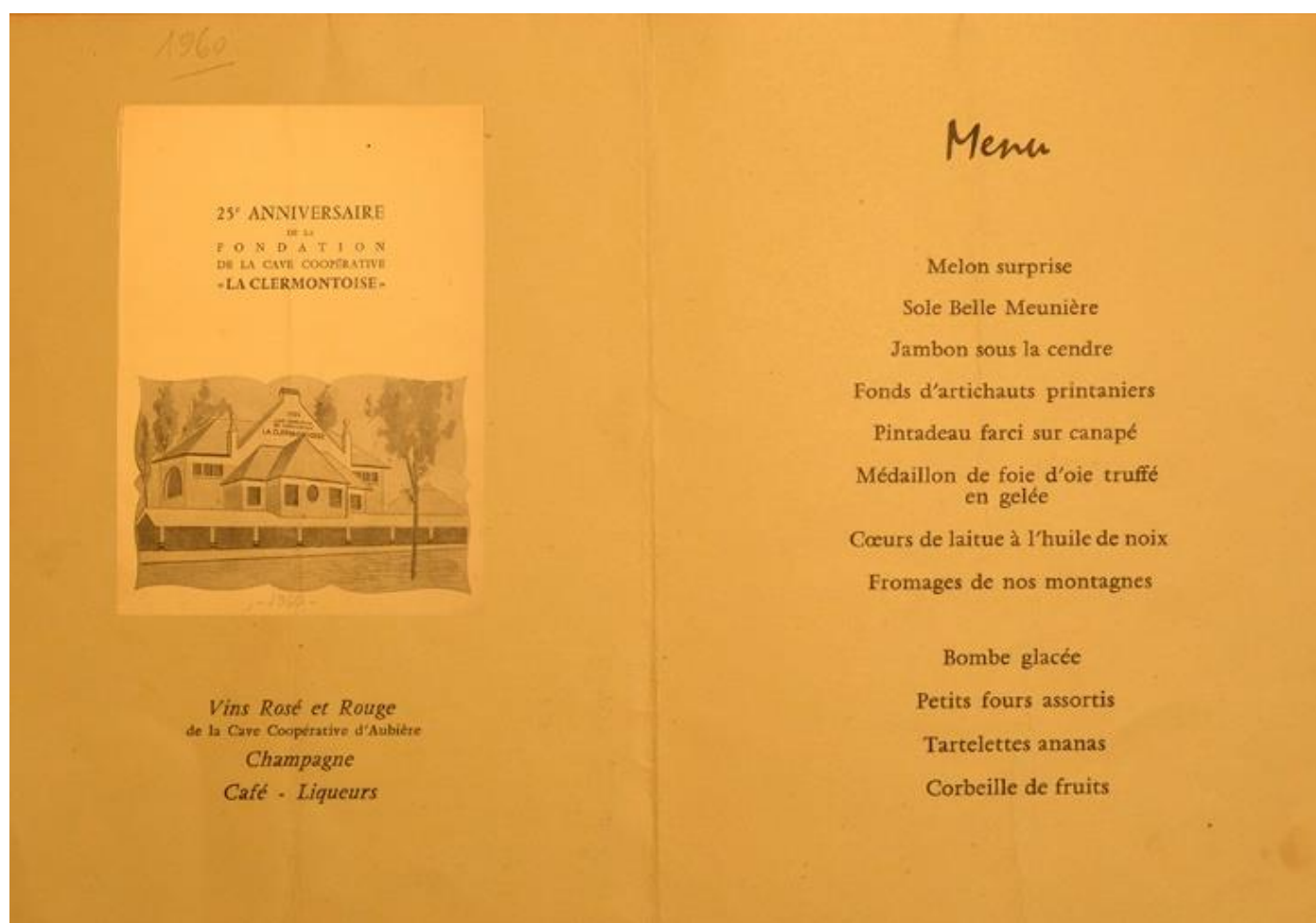
Etiquettes Collection Archives privées.

Dîner du mardi
27 avril 1947



Convive : Marie-Josèphe Toyé⁴⁵

⁴⁵ - Collection Marie-José Toyé.



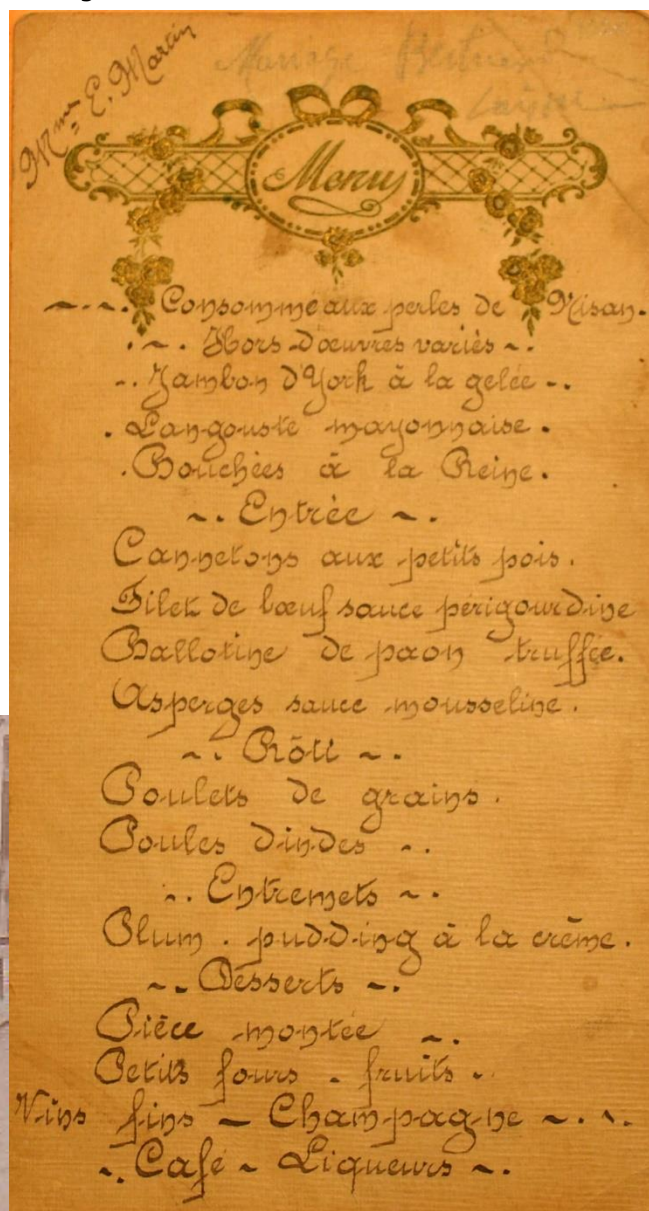
Cave coopérative « La Clermontoise » en 1976 ⁴⁷

⁴⁶ - Collection Annie Roche.

⁴⁷ - Collection Archives privées.

Menu de mariage sans date⁴⁸
 Au Café Français, chez Dégironde

Convive : Mme Eugène Martin, Anaïs Cougout.



En « terrasse » chez Dégironde dans les années 1920



A gauche, rue Vercingétorix : le Café Français

⁴⁸ - Collection Annie Roche.

Dîner offert par
« La Gauloise » et « L'Union Philharmonique »
Sans date⁴⁹



FÉDÉRATION FRANÇAISE
DES SOCIÉTÉS MUSICALES POPULAIRES

DINER OFFERT A M. L. ROBERT, PRÉSIDENT FÉDÉRAL

PAR

LA GAULOISE ET L'UNION PHILHARMONIQUE

SOUS LA PRÉSIDENCE DE

M. PAUL GONDARD, MAIRE DE CLERMONT-FD

MENU



Pâté Maison

Saumon de la Loire sauce Tartare

Petits Pois à la Française

Filet de Bœuf à la Broche

Salade

Desserts

Bombe glacée

Vin des Coteaux en Carafes

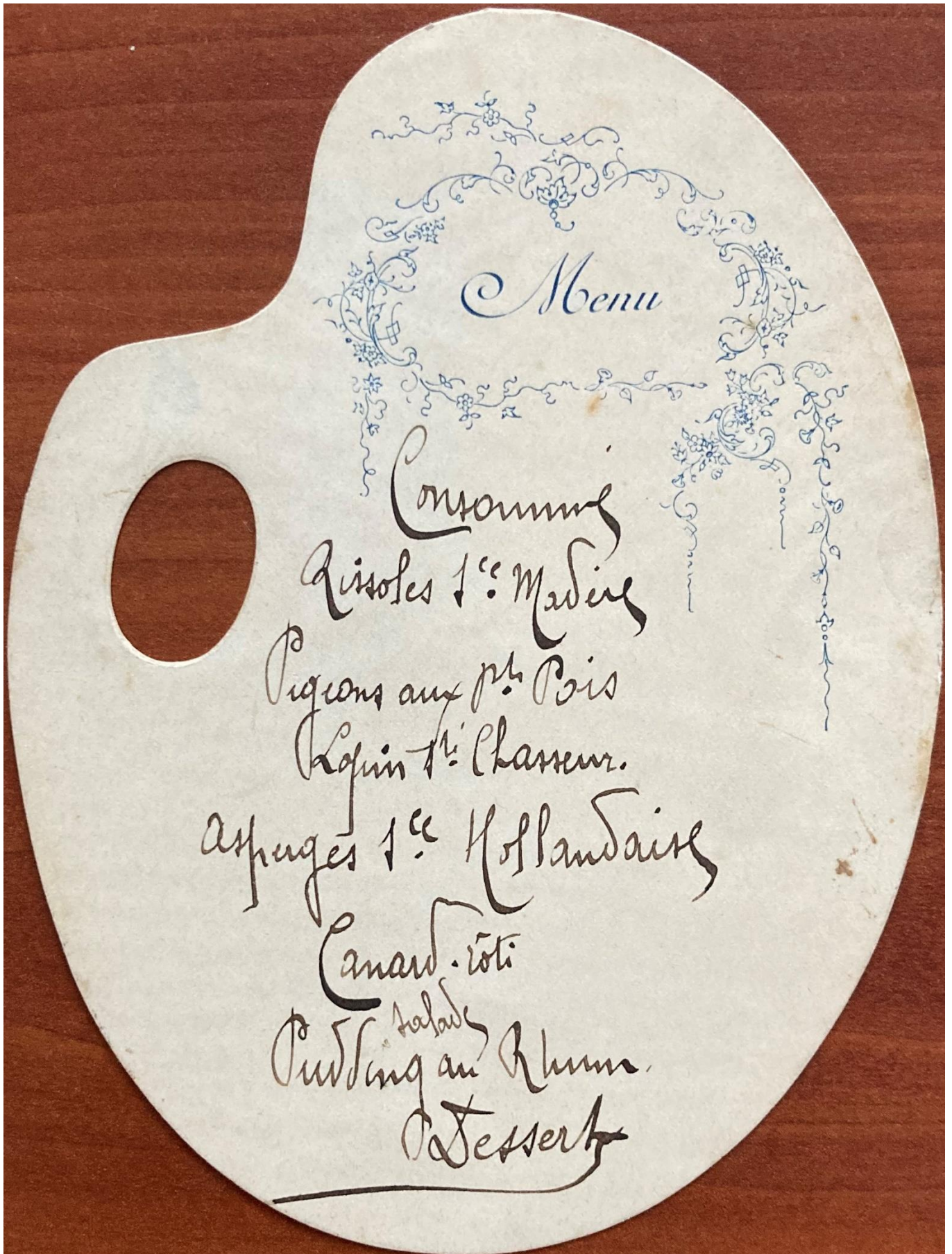
Champagne

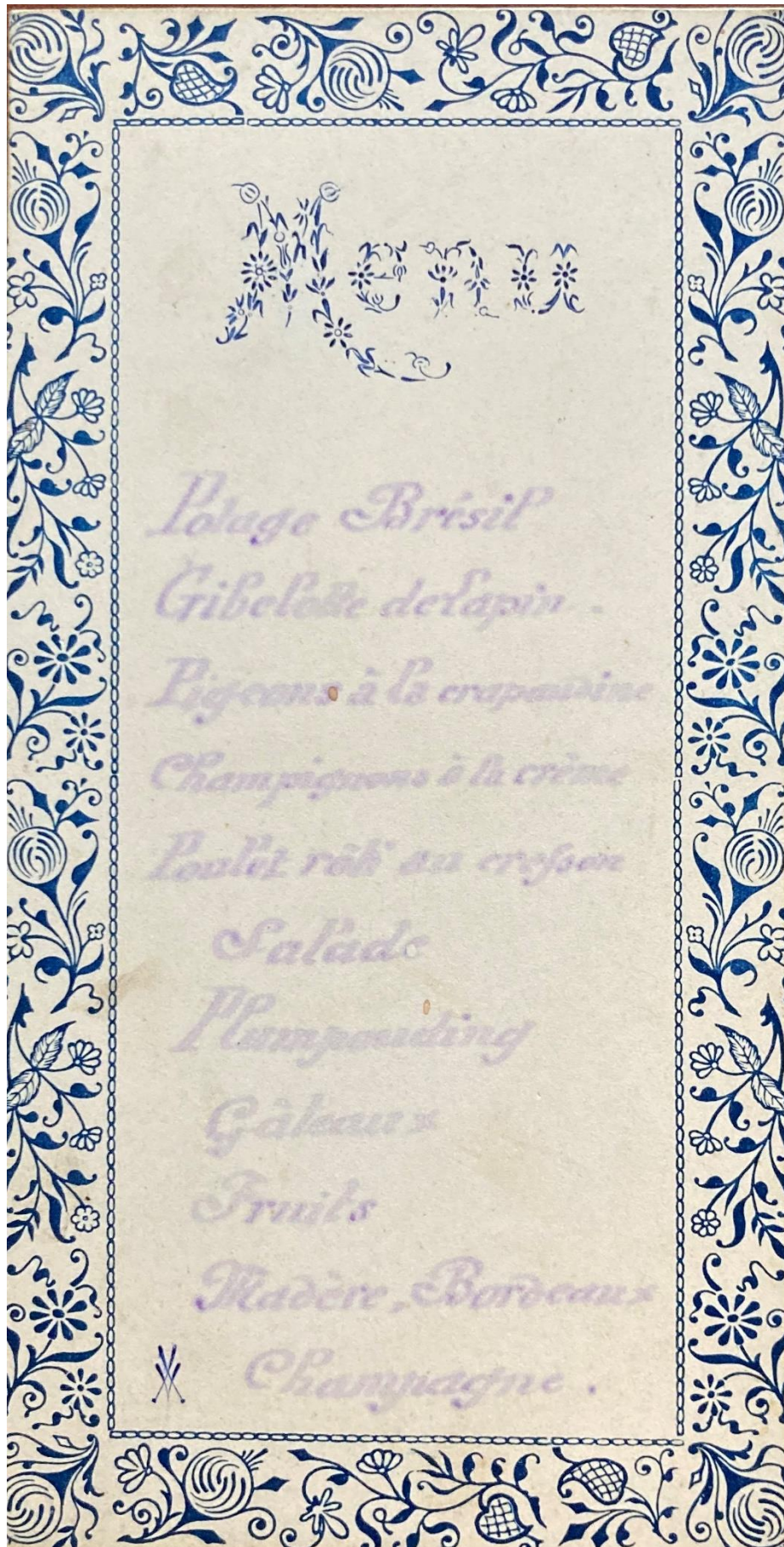
La Restauration — Régis

TIERS. - IMP. ST-JOANIS - CHAUSSIERE

⁴⁹ - Collection Archives privées.



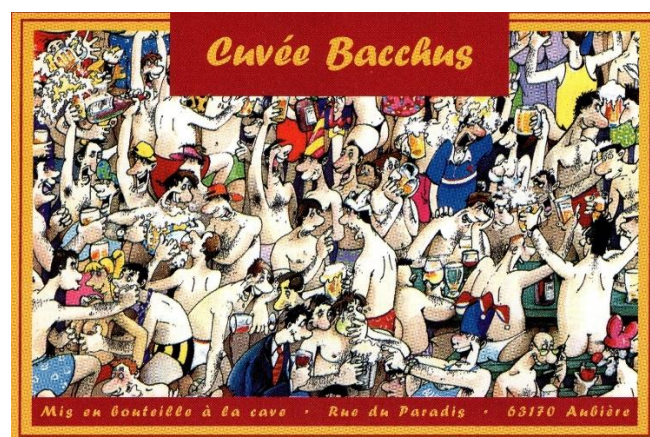
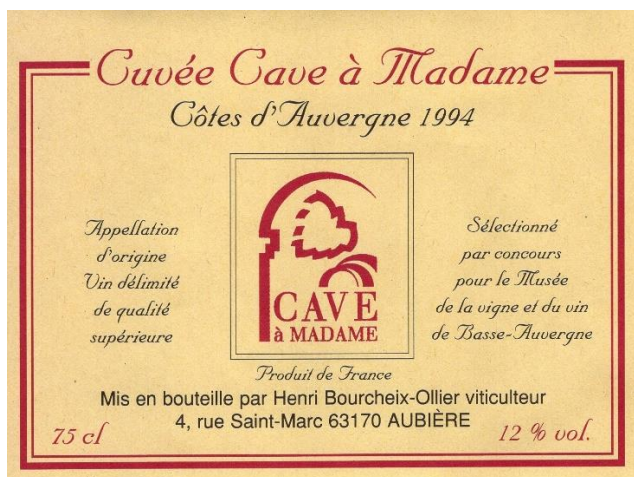






Menu:

Saumon du Rhin, sauce genevoise
Vol-au-vent à la financière.
Suprême de volaille à la Wendoff.
Faité à la Ménagère.
Asperges en branche.
Filet rôti au fond d'artichauts.
Croûte au madère.
Petits fours et fruits.
Madère, Bordeaux,
Champagne.



Ça ne se passe plus ainsi à la cave Bacchus.



Etiquettes de vin – Collection privée



Menu

Pardon pour ces longueurs.

Nos ancêtres, eux, coupaient
entre chaque repas...

Vous pourrez reprendre ces libations
à votre rythme,
tout en buvant avec...
modération.

*Merci à tous ceux qui nous ont permis
d'apprécier ces menus*

