

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

MUSÉE LOUIS DE FUNES – VILLE DE SAINT-RAPHAËL



Le 24 mai 2022

« LOUIS DE FUNÈS EN FAIT TOUT UN PLAT ! » EXPOSITION LA GASTRONOMIE DU 25 JUIN 2022 au 31 MAI 2023



Du 25 juin 2022 au 31 mai 2023, le musée Louis de Funès consacrera sa deuxième exposition temporaire à la gastronomie française. Organisée autour de la visite immersive de l'Usine Tricatel et de la table de M. Septime, cette exposition est un hommage aux films de Louis de Funès qui ont pour recette notre art culinaire.

Louis des champs, Louis des Villes, de petites vadrouilles en grandes vacances nous convie à sa table et nous invite à déambuler dans le musée à la (re)découverte de notre patrimoine culinaire.

L'appétit de Louis de Funès pour le cinéma (140 films en près de 40 ans de carrière) est proportionnel à son amour de la bonne cuisine française. Louis de Funès en fait sa spécialité, elle lui offre des rôles protéiformes dans lesquels il nous régale. L'acteur nous fait revisiter le menu idéal

d'une vraie table française avec ses classiques, fait de grandes traditions et de bons petits plats, ponctué de messages gourmands et engagés comme toujours !

Le parti pris de cette exposition a été de créer une scénographie puissante avec la reconstitution de l'usine Tricatel de L'Aile ou la cuisse et de la célèbre table de M. Septime dans Le Grand Restaurant. Le parcours de la Gastronomie à travers le musée dévoilera les recettes cultes qui ont marqué la filmographie de Louis de Funès.

Né en 1914, Louis de Funès vient au monde en plein conflit mondial. La nourriture est rationnée, on mange à l'économie dans la plupart des foyers français. Ce rapport, complexe et jouissif, avec la nourriture sera un fil tissé tout au long de sa carrière.

En 1956, il nous raconte le marché noir dans La Traversée de Paris. En 1966, il dirige Le Grand restaurant en pleine période des 30 Glorieuses et dix ans plus tard, il dénonce l'excès de l'industrialisation alimentaire dans L'Aile ou la cuisse. Au crépuscule de sa vie, il défend les campagnes et leurs richesses gustatives dans La Soupe aux choux.

En dehors des plateaux de tournage, il se laisse aller au plaisir de cultiver son jardin qu'il soigne sans pesticides ni engrais chimique. Une agriculture biologique donc pour un acteur militant pour le respect de la nature, seule raison, selon lui, de descendre dans la rue.

En 2010, le repas gastronomique des français est entré sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO, haut symbole de reconnaissance.

Au menu de l'exposition

❖ **Découverte clandestine et immersive des pratiques douteuses de l'usine ultra-moderne Tricatel**

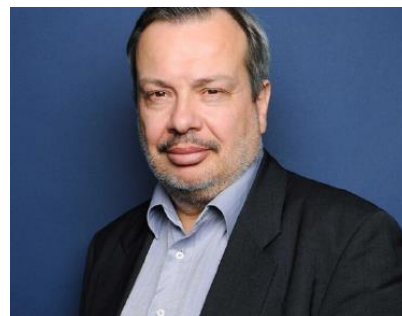
Tout comme Louis de Funès et Coluche, visitez l'Usine Tricatel grâce à une scénographie réaliste.

❖ **Reconstitution de la table de M. Septime dans « Le Grand Restaurant » en partenariat avec le Pavillon Ledoyen**

Cette prestigieuse institution parisienne, installée dans un élégant pavillon des jardins des Champs-Élysées, incarne l'image même du grand restaurant à la française : le luxe du décor, la culture des arts de la table, le service orchestré avec élégance... Louis de Funès avait choisi le Pavillon Ledoyen comme lieu de tournage. Il s'agissait pour lui d'un haut lieu de la gastronomie française. L'institution présentera au musée sa collection de vaisselle ainsi que la table dressée à la gloire de la gastronomie de M. Septime.

❖ **Notes gastronomiques du critique gastronomique Périco Légasse**

Le journaliste a glissé à l'aide de sa plume, toutes les symboliques des films avec Louis de Funès que vous retrouverez sur des cartels tout au long du parcours. Critique gastronomique engagé, il est connu pour son approche politique et idéologique de l'acte alimentaire. Il prône le « goût juste », s'opposant régulièrement à une industrie agro-alimentaire qu'il accuse de dénaturer les aliments.



❖ **Hommage de Yannick Alléno à Louis de Funès**

Le grand chef revisite les recettes cultes du film « Le Grand Restaurant » (*dernier trimestre 2022*)

Yannick Alléno fait partie du cercle très fermé des plus grands chefs de cuisine du monde. Enthousiaste, il consacre sa vie à sa passion et revendique une cuisine française forte, riche de son patrimoine et de ses créations.



Crédit photo : Marie ETCHEGOYEN/M6

❖ **Conférence sur la gastronomie française et la filmographie de Louis de Funès**

En compagnie de Yannick Alléno et Jean-Claude Ribaut (*dernier trimestre 2022*). Regards croisés sur les liens entre la gastronomie française et les films de l'acteur. Analyse et décryptage lors d'une conférence qui permettra de mieux comprendre l'histoire de la gastronomie au XXème siècle et ses répercussions aujourd'hui.



De 1993 à 2012, Jean-Claude Ribaut a été le Monsieur Gastronomie du journal *Le Monde* en publiant chaque semaine une chronique consacrée à la table et au vin. Porteur d'une approche très socio-culturelle de la cuisine, ce natif de Valence aime réhabiliter la cuisine du terroir et porte un regard tantôt curieux, tantôt inquisiteur, sur l'évolution et les nouvelles techniques culinaires.

❖ **Projections en plein air des films « Gastronomiques » de Louis de Funès**

- Le 18 juillet 2022 Le Grand restaurant, Place Coulet
 - Le 25 juillet 2022 Les Grandes vacances, Plage du débarquement
 - Le 1er août 2022 L'Aile ou la cuisse, Place Coulet
 - Le 8 août 2022 La Soupe aux choux, Plage du débarquement
- Gratuit sur réservation

❖ **Menu spécial pour les petits chefs en herbe**

Découverte de la gastronomie pour les plus jeunes, en s'amusant et en expérimentant. Une visite de l'usine Tricatel, un repas gastronomique chez Septime, l'enfant apprend ce que signifie bien manger, comment dresser une table de restaurant ou encore ce qu'est le goût. Grâce au cahier d'activités, notre alimentation n'aura plus de secrets pour les enfants !

Dans le cadre de l'Education Artistique et Culturelle (EAC) et afin de proposer un contenu pédagogique, accessible et interactif, au jeune public, le musée Louis de Funès propose plusieurs thématiques en lien avec la gastronomie et les problématiques actuelles liées aux modes de consommation. Des "parcours" permettront d'apporter aux enseignants et aux élèves l'offre la plus complète avec la possibilité de monter un projet global sur l'année scolaire (2022 - 2023) avec 1 enseignant ou une école.

Informations et tarifs

Accès à l'exposition temporaire compris dans la visite du musée.

Plein tarif : 6€

Tarif groupe : 4€ par personne (minimum 10 personnes)

Visite guidée : 10€ par personne, incluant l'entrée au musée (minimum 6 personnes)

Gratuité : moins de 18 ans, pour les étudiants âgés de moins de 26 ans, les demandeurs d'emploi et les bénéficiaires de minimas sociaux, sur présentation d'un justificatif en cours de validité.

Réservations sur museedefunes.fr

L'histoire du Musée Louis de Funès

Inauguré le 31 juillet 2019, à l'occasion du 105^e anniversaire de Louis de Funès, le musée, situé au cœur de la ville de Saint-Raphaël, propose une joyeuse promenade dans l'univers de l'acteur. Seul musée entièrement dédié à Louis de Funès - l'artiste et l'homme - il retrace à l'aide de centaines d'objets et images inédits la vie et l'œuvre du comédien préféré des Français.

Que ce soit par la reconstitution d'un véritable jardin pour évoquer la passion de Louis de Funès pour le jardinage et son combat pour l'écologie, ou celle d'une pièce du château où il a passé vingt ans de sa vie, chaque espace créé est empreint d'une atmosphère particulière. De l'intime aux grands succès, la carrière hors norme de Louis de Funès est exposée sur 400m² conçus à l'image de l'acteur : élégant, ludique et infiniment joyeux.

En l'espace de quelques mois d'existence, le musée a déjà enchanté plus de 90 000 visiteurs et a su s'imposer comme l'un des lieux culturels les plus fréquentés du département du Var et de la Région dans son ensemble.

Retrouvez toutes les informations sur museedefunes.fr/

INFORMATIONS PRATIQUES

MUSÉE LOUIS DE FUNÈS

Rue Jules Barbier (à proximité immédiate de la gare)
83 700 Saint-Raphaël - France






HORAIRES D'OUVERTURE AU PUBLIC

- **ÉTÉ, DU 1ER JUILLET AU 31 AOÛT**
Tous les jours, de 10h00 à 19h00 (jusqu'à 21h00 le jeudi)
- **AUTOMNE - PRINTEMPS, DU 1ER AU 30 SEPTEMBRE & DU 1ER MAI AU 30 JUIN**
Du mardi au samedi de 10h00 à 18h00
Le dimanche de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00
- **HIVER, DU 1ER OCTOBRE AU 30 AVRIL**
Du mardi au samedi de 10h00 à 17h00
Le dimanche de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h00

TARIFS

- Plein tarif: 6 €
- Tarif groupe: 4 € par personne (minimum: 10 personnes)
- Visite guidée: 10 € par personne, incluant l'entrée au musée (minimum: 6 personnes)
- Gratuité: moins de 18 ans, pour les étudiants âgés de moins de 26 ans, les demandeurs d'emploi et les bénéficiaires de minimas sociaux, sur présentation d'un justificatif en cours de validité. Gratuité pour tous lors des Journées européennes du patrimoine et de la Nuit européenne des musées.

VENIR À SAINT-RAPHAËL

-  Autoroute du Soleil A8, sortie 38 Fréjus/Saint-Raphaël
-  Liaisons quotidiennes avec le TGV Méditerranée en gare de Saint-Raphaël/Valescure (4h 40 de Paris)
-  45 mn de l'aéroport de Nice Côte d'Azur
1 h 00 de l'aéroport de Toulon-Hyères
1 h 30 de l'aéroport international de Marseille

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS

+33 (0)4 98 11 25 80 - contact@museedefunes.fr

ACHETEZ VOTRE BILLET EN LIGNE SUR www.museedefunes.fr

À propos de la Ville de Saint-Raphaël

Saint-Raphaël est une commune de plus de 35 000 habitants, située dans le département du Var, au cœur d'un territoire de 90 kilomètres carrés entre le massif de l'Estérel et la mer Méditerranée.

Avec 5 millions de nuitées par an, Saint-Raphaël est une station classée tourisme renommée pour ses 34 kilomètres de littoral, ses sentiers de randonnées dans l'Estérel, la célèbre corniche d'Or et ses 5 ports. Les ports de Santa Lucia et du Vieux Port sont labélisés « Pavillon Bleu », écolabel international récompensant les efforts dans les domaines touristiques, environnementaux et de développement durable. Le Vieux Port détient également la certification Afnor « Ports Propres », certification européenne attribuée aux ports engagés dans la lutte en faveur de la préservation des milieux aquatiques et du développement durable des activités littorales et marines. Pour réduire l'impact sur l'environnement, la Ville s'est également engagée dans une démarche numérique durable pour laquelle elle s'est vue attribuée quatre arobases par l'association nationale « Ville Internet ».

Avec plus de 300 animations par an, Saint-Raphaël mène une politique culturelle très variée et accessible à tous les publics : les Rencontres de l'Avenir, les conférences de 18h59, la Fête du livre, les concerts Live de l'été, le Saint-Raph Jazz festival, le Festival du rire, le Festival de la craie, le musée Louis de Funès...

Frédéric Masquelier est Maire de Saint-Raphaël depuis septembre 2017, réélu à une grande majorité en 2020. Il est également Président d'Estérel Côte d'Azur Agglomération et co-préside la commission prévention de la délinquance et sécurité de l'Association des Maires de France. Les axes majeurs de sa mandature sont la sécurité et l'économie locale. Ils se traduisent par un soutien permanent au commerce et au tourisme. Dans ce domaine, son action vise à développer l'attractivité et l'accessibilité de la ville, tout en protégeant le patrimoine architectural et paysager essentiel au cadre de vie de ses habitants. La formation des jeunes et leur ouverture au monde constituent une priorité pour l'avenir du territoire : à titre d'exemple, un premier projet d'école hôtelière d'excellence réalisé en partenariat avec « l'Ecole Hôtelière de Lausanne » accueillera plus de 300 étudiants dès 2024.

Retrouvez toute l'information de la Ville de Saint-Raphaël www.ville-saintraphael.fr sur les réseaux sociaux : [Facebook](#) [Instagram](#) et [Twitter](#) ou via l'application mobile « Saint-Raphaël »

Pour toute information :

Relations Presse : Service communication

Tél. : 04.94.19.68.90

Courriel : presse@ville-saintraphael.fr

Retrouvez les communiqués et dossiers de presse de Saint-Raphaël sur l'espace : presse.ville-saintraphael.fr