# Dossier n°1

# L'art culinaire de l'antiquité à nos jours...

## Baccalauréat Professionnel Restauration

**Jérôme MUZARD 2007**

***Sources & bibliographie :***

*Histoire de la cuisine et des cuisiniers E. Neirinck & JP. Poulain Ed. Lanore*
*http://maitrequeux.free.fr/histoirecuisine/histoire.htm*
*http://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire_de_l'art_culinaire*
*http://www.lemangeur-ocha.com/*
*"Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (XVIè-XIXè siècles)",*
*Françoise Hache-Bissette et Denis Saillard.*
« *Familles à table* », Jean-Claude Kaufmann Ed. Armand Colin, 2007
*"De la cuisine à la gastronomie. Histoire de la table française", de Patrick Rambourg, Ed. Audibert, Paris, 2005.*
*Conférence d'Anthony Rowley, Citée des Sciences 12 décembre 2006*
*historien, enseignant à l'Institut d'études politiques de Paris, co-fondateur de l'Institut européen de l'histoire alimentaire*
*Conférence Philippe Gillet historien - (Stage Ducasse 2004)*
*« La Physiologie du Goût » B. SAVARIN ED. Flammarion*

## 1] les Prémices de la Gastronomie : ANTIQUITE et MOYEN AGE

**Mes notes :**

Les Égyptiens inventent la fermentation panaire. En France les Romains importent la vigne, le vin, les épices, la culture des arbres fruitiers. En Gaule on boit un breuvage de céréales fermentées : La Cervoise (ancêtre de la bière)

Le **Moyen Age [1000 – 1450 ]** voit apparaître les premiers marchés, les ustensiles de cuisson se perfectionnent (tournebroche). Les Corporations apparaissent au XIIIe siècle . La cuisine se fait toujours dans la cheminée, les viandes sont bouillies avant d'être rôties. Les épices sont utilisées avec abondance, dans la cuisine noble, pour masquer le goût faisandé des viandes.

### Naissance des corporations

*Certains commerçants, audacieux et aventureux parcourent les dangereuses routes de France et d'Europe pour acheter sur les lieux de production les marchandises qu'ils vont transformer et revendre. Ils comprennent vite qu'il leur faut s'unir pour protéger le fruit de leur négoce. Ainsi naissent les corporations.*

**ARCHESTRATES (Ive siècle av. J.-C)**
Poète et gastronome, il recense toutes les habitudes alimentaires et les publie dans un long poème : « La Gastronomie » (ou Gastrologie)

**APICIUS (25 av. J.-C)**
Romain qui s'intéressait aux arts de la table. Il écrivit un ouvrage culinaire qui fut une référence pendant plusieurs siècles, il dépensa sa fortune en banquets fastueux et lorsqu'il se rendit compte qu'il était presque ruiné, il préféra s'empoisonner plutôt que de diminuer son train de vie.

**TAILLEVENT ( 1314-1395)**
De son vrai nom **Guillaume TIREL**, on lui attribue une des versions du **VIANDIER** (1370) qui est le premier ouvrage culinaire français (ou 1 des 1er)

## 2] LA RENAISSANCE (fin XVième et XVIième)

A la Renaissance, 3 grands facteurs entraînent des modifications importantes :

- *L'introduction en France de l'imprimerie*
- *Le nouvel intérêt que portent les classes évoluées à leur alimentation*
- *L'avènement du repas en tant que cérémonie de cour.*

En France, la Renaissance en viendra à être assimilée à une infinité de changements de toutes sortes dans la culture de l'élite et tout spécialement à un raffinement accru des goûts et des manières.

La cuisine de la Renaissance est moyenâgeuse, le cuisinier dispose d'un vaste éventail de saveurs. Par l'usage qu'ils font des épices et des fruits acides en conjonction avec les hachis de viande, on pourrait rapprocher certains plats moyenâgeux de divers aspects de la cuisine indienne ou moyen-orientale. Les épices, très utilisées à cette période, ont un double emploi. Elles marquent une distinction sociale pour les riches et plus

tard pour le peuple serviront à masquer le goût rassis des diverses préparations. C'est aussi une époque où les personnes ont un goût prononcé pour des saveurs acides, vinaigre, verjus (jus de raisin vert), jus de citron ou d'oranges mais aussi des graines de moutardes.

**Mes notes :**

La cuisine Française n'est pas encore née, en effet les mêmes pratiques alimentaires sont présentent dans toute l'Europe. Apparaissent quelques changements qui annoncent la naissance prochaine d'une cuisine plus raffinée.

## L'ART DE LA TABLE

Les convives avaient l'habitude de manger avec les doigts ou de déposer les morceaux de viande sur une tranche de pain (pain - tranchoir). Le lavage des mains devient automatique. L'apparition de la fourchette constitue la moitié d'un important changement, l'autre moitié étant le remplacement du pain (tranchoir) par de la vaisselle en étain, argent ou faïence (le nom faïence de Faenza, ville italienne). Il faut attendre le milieu du XVIe siècle pour voir s'affirmer le trio couteau - fourchette - cuiller, le premier document imprimé les mentionnant tous trois est le livre de cuisine de **Bartoloméo Scappi**, datant de 1570, intitulé **L'opéra .**

## LES PRODUITS DU NOUVEAU MONDE ET OLIVIER DE SERRES.

L'intérêt porté à l'agriculture est grande durant la Renaissance, formule de Sully, ministre d'Henry IV « *labourage et pâturage sont les deux mamelles de la France*. »

Olivier De Serres publie en 1600 le premier ouvrage français sur l'agriculture et l'horticulture « *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs* »

## LES BOISSONS

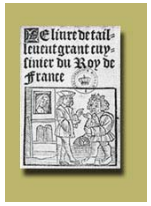
Les méthodes de vinification évoluent considérablement. De nombreux savants se penchent sur le problème du vin, ils étudient également l'influence du terroir et celle de l'exposition. Dans les régions non vinicoles, on sélectionne les pommes à cidre. En Normandie et en Bretagne, cette boisson lutte efficacement contre l'envahissement de la bière, plus répandu dans le Nord et l'Est.

**Les Personnages importants**

**Olivier De Serres**
Économiste et agronome français
né vers 1539-1619
Auteur du livre « Théâtre d'agriculture et mesnage des champs »

**Michel de notre Dame**
dit Nostradamus
Traité des confitures 1555

**RABELAIS François**
**( 1494-1553 )**
Gargantua et Pantagruel



**TAILLEVENT**
(1314-1395)
De son vrai nom Guillaume TIREL, auteur du Viandier (1370)
qui est un des premiers ouvrages culinaires français

**Mes notes :**

**APPELLATIONS**
1422 AGNES SOREL ( favorite du roi Charles VII )
champignons, purée de volaille, langue écarlate
1519 CATHERINE ( régente de France )
sauce BONNEFOY (bordelaise au vin blanc tomatée ) accompagnée de pomme Macaire et de lamelles de moelle
1527 CHANTILLY ( château )
crème battue avec des tiges de genêts, attribué à Vatel
1473 CHIMAY ( ville )
1551 CONTI
( branche de la maison de Condé )
lentilles
1578 CORDON BLEU
ordre créé en 1578 par Henry III et supprimé en 1791
le Cordon bleu (croix d'or décorée et ruban bleu )
on désigne par cordon-bleu les cuisinières de qualité
1558 DUXELLES
attribué au marquis d'Uxelles
1519 MEDICIS
fonds d'artichauts garnis de petits pois, carottes
et navets tournés à la cuiller grosseur des petits pois - pommes noisettes et sauce Choron
1578 PONT NEUF ( ouvrage d'art )
1515 RENAISSANCE
composée de légumes de printemps

LE CUISINIER ROÏAL ET BOURGEOIS, Qui apprend a ordonner toute sorte de Repas en gras & en maigre, & la meilleure maniere des Ragoûts les plus delicats & les plus à la mode.
Ouvrage tres-utile dans les Familles, & singulierement necessaire à tous Maîtres d'Hôtels, & Ecuiers de Cuisine.
Nouvelle Edition, revûë, corrigée & beaucoup augmentée, avec des Figures.
A PARIS, Chez Claude Prudhomme, au Palais, au sixiéme Pilier de la Grand' Sale, vis-à-vis la Montée de la Cour des Aides, à la Bonne-Foi couronnée.
M. DCCV.
AVEC PRIVILEGE DU ROY.

## 3] Le 17 ième Siècle

### *Naissance de la grande cuisine…*

**Les Personnages importants**

**De La Varenne**
Deux cuisiniers ont portés durant cette époque ce nom. Le plus connu fut Pierre François dit « La Varenne »qui travailla durant dix ans au service du Marquis d'Uxelles. Il publie « le cuisinier François » en 1651. Cet ouvrage connu un grand succès par la clarté des recettes et son organisation. Puis suivi en 1667 du « confiturier François ». Deux autres livres lui sont également attribués « le pâtissier François » et « le cuisinier méthodique »

**L.S.R.**
Ces trois lettres demeurent un mystère, pour Vicaire auteur de « bibliographie gastronomique » en 1890, il semblerait que se soit un officier de bouche nommé Roland qui travaillait à la cour. En réalité, nous possédons très peu de renseignements par rapport à l'importance de son ouvrage « l'art de bien traiter » 1674. A la lecture de ce livre, on constate que cet homme a sûrement fait progresser l'art culinaire et celui de la table par ses propos techniques concernant l'organisation des repas, d'ambigus (buffets) et collations mais aussi par la définition du grand bouillon qui n'est autre que notre marmite actuelle et l'importance du mijotage et des cuissons lentes.

**François VATEL (1631-1671)**
Apprentis pâtissier-traiteur chez son oncle, puis employé comme écuyer de cuisine chez Nicolas Fouquet, il se fait vite une place, par son sens de l'organisation, comme Maître-d'hôtel. Il s'exile en Angleterre pour échapper à la prison suite à l'emprisonnement de Fouquet. Par la suite il est engagé, par le Grand Condé au château de chantilly, comme Contrôleur général. En 1671 le Prince de Condé invite le Roi Louis XIV. Les invités arrivent plus nombreux que prévus et Vatel doit s'occuper de tous les préparatifs, feux d'artifice, animations, commandes et vérifications des marchandises etc. Très irrité par la prestation qu'il a fourni la veille, suite à des manques de viande, et très fatigué par tout ce travail ; il remarque qu'il n'y aura pas suffisamment de poissons pour le lendemain. Se sentant déshonoré, Il se suicide dans sa chambre, puis au matin les livraisons de poissons, arrivèrent. Il était bien trop fatigué pour s'en souvenir.

**Mes notes :**

### *Des changements importants…*

La présence, de plus en plus importante des épices sur les marchés des grandes villes due à la découverte du « nouveau monde », banalise sa consommation et n'est plus le privilège des seigneurs. On notera donc une baisse de la consommation des épices à la faveur de nouveaux produits exotiques.

Les sauces prennent une signification spécifique, Ce ne sont plus des bouillons aromatisés mais bel et bien une sauce qui correspond à une viande donnée. Celle-ci pourra être liée à la mie de pain, à la farine, aux jaunes d'œufs ou tout simplement par réduction. Les jus et les coulis sont bien différenciés ; le jus est le déglaçage d'un rôti alors que le coulis est tout simplement l'ancêtre de nos fonds actuels.

La liaison au roux détrône la liaison au pain. **L.S.R** nous explique dans son œuvre : « *piler des amandes au mortier, à quoi vous ajouterez un peu de bon bouillon de sorte que cet appareil soit presque réduit à consistance de pâte, faites fondre du lard et autant de bon beurre frais, le tout presque roux, ôtez en l'écume, jetez un peu de farine dedans et faites la cuire en la remuant souvent de peur qu'elle ne fasse des grumeaux, faites en la réserve dans un pot à part pour le besoin* ».

Une mode est lancée ; celle des mousses qui permet « aux précieuses » de manger sans avoir à offrir, à leur galant, la vue de la mastication. Doux raffinement et contradiction biologique pour notre organisme à une époque ou le cutter, le frigo et le tamis en inox n'existe même pas.

Le service se sophistique, l'organisation et l'agencement de la table se codifie. De nombreux manuels expliquent l'art de bien recevoir et les usages à respecter.

La pâtisserie fit aussi de grands progrès, grâce au sucre plus courant mais encore très cher. Les pâtissiers de l'époque en connaissaient tous les stades de cuisson. Ainsi, on vit apparaître ; les pains de gênes, les biscuits de Savoie, les macarons et de nombreuses confiseries ; les marrons glacés, les berlingots, les sucres d'orge et les pralines.

A la fin du 17ème, **Francesco Capelli**, un sicilien plus connu sous le nom de **Francesco Procopio**, eut l'idée d'ouvrir un établissement luxueux qu'il baptisa tout simplement le « **Café Procope** ». Bien qu'il soit considéré comme le plus ancien café de Paris, il ressemblait plus à ce que nous appelons de nos jours un salon de thé.

## LE SIÈCLE DE LOUIS XIV

Si l'on parle de gastronomie ou de cuisine à cette époque, il faut quant même préciser qu'elle n'existe que dans les châteaux et à la cour car pour le peuple de France le XVIIème siècle ne fut que misères et servitudes. En effet les paysans et les gens qui vivaient dans les villes souffrirent des
impôts et taxes pour financer notamment la guerre de 30 ans et la construction de Versailles commencée par Louis XIII. Il y eut de nombreuses révoltes ; celle des Croquants en 1636 dans le sud-ouest, celle des Va-nu-pieds en 1639 en Normandie, celle des bourgeois de Paris pour « la journée des barricades », puis celle des princes de 1648 à 1652 durant la Fronde.

## 4] Le 18 ième Siècle

Mes notes :

### *De la Régence à la révolution…*

Le mode de vie et le raffinement, qu'ont recherchés les Rois et Régents jumelés à la recherche alchimique de la perfection culinaire, ont permis de fixer les grands principes de bases de l'art culinaire français tout au long de ce siècle. De grands changements s'opérèrent dans les mentalités, le bon goût, l'art de recevoir, l'utilisation et la diversification des aliments, l'aménagement et la structure des cuisines, tout cela grâce à la volonté et le travail de Grands Hommes.

**Les Personnages importants**

### Vincent de La Chapelle (1690-1746)

C'est un grand voyageur, il fut chef de cuisine chez le comte de Chesterfield, vice roi d'Irlande de 1732 à1734, puis on le retrouve chez le Prince d'Orange, gendre du roi d'Angleterre en 1740, il a également travaillé à la cour du Roi Louis XV, au Portugal, en Hollande, en Allemagne et sûrement en Indes Orientales. Il a aussi beaucoup navigué puisque il a publié un livre sur « la cuisine en mer ». L'édition en français de cinq volumes fut publiée en 1742. Il est l'un des premiers cuisiniers International.

### Menon (moitié du XVIIIe)

Le nom de Menon est une énigme, son parcours professionnel et son état civil ne nous sont pas connu. Mais lui aussi nous laisse de très beaux ouvrages qui ne font pas douter de son professionnalisme. « 1739 **Nouveau traité de cuisine** », « 1742 **La nouvelle cuisine** », « 1750 La science du maître d'hôtel », « 1755 Les soupers de la cour », « 1746 **La cuisine bourgeoise** ». Ce dernier connaîtra un vif succès, puis « 1758 cuisine et office de santé ». Ce fut un philosophe de l'alimentation et des arts de la table.

### AA. Parmentier (1737 – 1813)

Antoine-Augustin Parmentier avait été pharmacien à Hanovre en Allemagne, c'est là qu'il découvrit les bienfaits de la pomme de terre. De retour en France, il n'a cesse de promouvoir ses valeurs nutritives et gustatives. La pomme de terre est connu en France mais ne sert qu'à la nourriture des animaux. Il faudra des longues années à Parmentier pour banaliser ce tubercule, il sera aidé par Louis XVI qui un jour porta à sa boutonnière une fleur de pomme de terre (la mode fut lancée), il fit aussi garder des plantations par la police royale. La population parisienne, curieuse de tant de zèle, vient voler la nuit avec la complaisance des gardes ce précieux trésor. La roublardise de Parmentier fonctionna et la population pris l'habitude de consommer des pommes de terre. Ne croyons pas que les français adoptèrent sa consommation tout de suite, il faut attendre le milieu du 19ème siècle pour que la belle séduise le monde comme nous la connaissons actuellement.

Mes notes :

### *La bonne cuisine améliore les hommes…*

La recherche alchimique de « l'essence », de « l'esprit », du « suc vital » des aliments, anime le cuisinier du 18e siècle. Menon dans un de ses ouvrages cite : « *Il s'agit de faire sortir de sa gangue le suc vital, la quintessence, l'essence, la force forte de toutes les forces, jusqu'à la structure de la recette, le fond, le coulis, la sauce suivent le cheminement du travail alchimiste* ».

Les cuisiniers travaillent comme des alchimistes, ils essaient de mettre au point des recettes fiables, de répertorier les sauces et coulis par familles. C'en était fini, une fois pour toutes, des amas de viandes diverses que l'on faisait bouillir pendant des heures et des heures et que l'on servait en charpie, accompagnées de sauces épicées à outrance qui vous enflammaient le gosier ! La cuisine du 18e siècle rompit définitivement avec les coutumes du Moyen Age et les apports de la Renaissance Italienne. On se mit alors à respecter et à aimer le goût de la viande.

### Les corporations

Il existe en France, depuis le Moyen-âge, de nombreuses tavernes et auberges où l'on peut boire et manger mais elles sont réservées à une clientèle populaire.

Sur les routes, les relais de postes, où l'on trouve le gîte, le couvert et des montures fraîches, ne sont pas des restaurants au sens moderne du mot, c'est à dire des établissements servant une gamme importante de plats, préparés en utilisant toutes les techniques de cuissons possibles

Dans l'ancien régime, les métiers de bouche sont organisés en corporations très puissantes qui défendent jalousement les intérêts de la profession ;

- Les bouchers qui ont le droit de tuer et de commercialiser les bœufs, veaux et moutons.
- Les tripiers qui vendent les abats
- Les charcutiers qui vendent la chair de porc ou autres animaux sous formes de pâtés, charcuteries ou jambons, ils ne sont pas autorisés à tuer les porcs.
- Les traiteurs proposent quant à eux toutes sortes de viandes cuisinées sous forme de ragoûts, c'est à dire accompagnées de sauces.
- Les rôtisseurs sont habilités à vendre toutes viandes rôties, mais surtout pas les ragoûts.

Entre ces différentes corporations, les conflits sont fréquents, ils ont pour origine la volonté de protéger les monopoles professionnels.

### *Le premier restaurant…*

Le terme de « restaurant » renvoie à cette époque, à une sorte de bouillon de pot au feu, plus ou moins riche, appelé aussi « bouillon restaurant », parce qu'il est censé restaurer celui qui le boit.

### *La Révolution…*

C'est une période difficile pour les cuisiniers du Royaume de France. En effet, soit ils suivent leurs Maîtres en exil, soit ils se font embaucher dans le milieu aristocratiques Anglais, suisse, Allemand…, soit ils se mettent au service de la nouvelle bourgeoisie Française (enrichie durant Le Directoire par des trafics en tous genres), soit ouvrir leur propre restaurant. C'est grâce à l'abolition des corporations en 1776 que purent réellement se créer des restaurants comme nous les trouvons actuellement. En effet c'est à partir de ce moment que l'on pût vendre tous les mets et toutes sortes de viandes dans un même établissement. C'est Antoine Beauvilliers qui ouvrit en 1782 le premier restaurant rue de Richelieu.

Mes notes :

***Une idée de génie, la critique gastronomique…***

Les restaurants sont fréquentés par les nouveaux riches de la Révolution, qui ne connaissent pas bien les règles de la gastronomie, ni le bon usage des mets et des vins. C'est à ce nouveau besoin que répondent littérature et discours gourmands dont **Grimod de le Reynière** et **Bri lat Savarin** sont les fondateurs. Leurs « ***Almanach des Gourmands*** » renseignèrent les gourmets à la recherche des bonnes tables.

***Les appellations culinaires…***

Ce fut sous l'impulsion de **Grimod de la Reynière** et des jurys dégustateurs que l'usage des appellations culinaires se banalisèrent. Jus que-là les appellations décrivaient le met ; « *le chapon aux herbes* », « *la poulaille farcie* », « *l'entremet d'un cygne revestu en sa peau atout sa plume* », Le fait de baptiser des plats est une particularité de la grande cuisine ; « le filet de bœuf Wellington », « les langoustes Bellevue », « des garnitures Excelsior », « des crèmes Chantilly ».

**Les Personnages importants**

**Jean-Anthelme BRILLAT SAVARIN (1755 – 1826)**

Bien qu'il ne soit pas cuisinier mais plutôt un aristocrate et un homme public reconnu, **Brillat-Savarin** est un véritable gourmet. C'est en 1825 qu'il publia « la Physiologie du goût », œuvre universellement connu qui ne présente pas des recettes mais une réflexion philosophique et scientifique de la gastronomie.

**Alexandre Balthazard Grimod de la Reynière (1758 – 1837)**

Il est naît à Paris dans l'aristocratie. C'est à Paris qu'il aura cette idée brillante : pourquoi ne pas présenter et commenter les cafés, les restaurants et autres boutiques. La première édition de « **l'almanach gourmand** » sera publiée en 1802 . Son succès fut immédiat. L'année d'après il créa « **les jurys dégustateurs** ». L'almanach gourmand cessera d'exister suite à quelques procès en diffamation à son 8e numéro.

## 5] LE XIX ème SIECLE

***L'Age d'Or de la gastronomie française…***

*Les Français seuls savent dîner avec méthode, comme eux seuls savent composer un livre. Châteaubriand*

La révolution vient de renverser l'ordre établi. Le 19e siècle est véritablement **l'âge d'or** de la cuisine française. De profond changements apparaissent dans l'organisation du service de table, dans le travail en cuisine et dans le progrès des sciences expérimentales (phénomènes physico-chimiques ).

***Les restaurants et traiteurs…***

**Mes notes :**

C'est sous le règne de **Charles X**, que les restaurants de Paris connaissent une vogue sans égale. De nombreux établissements apparaissent : « **Le Grand Vefour** » (les Frères Provençaux), « **Les Milles Colonnes** » (au Palais Royal), la **Maison Chevet** une des meilleures tables de l'époque (elle crée une école de cuisiniers), la Maison **Marion-Carême** (rue de la Paix), le Café de Paris fondé en 1822 …

Le Maréchal de Bourmont, qui commande le corps expéditionnaire en Algérie, a auprès de lui l'écrivain, Jean Toussaint Merle. Correspondant de guerre, il adresse des articles à des gazettes de l'époque ; c'est dans une de ces « lettres d'Algérie » qu'il donne, pour la première fois, aux Français, la recette du « couscous ». Comme l'Algérie est à la mode plusieurs établissements parisiens inscrivent à leur menu le nouveau plat.

Un soir, pour faire passer un homard un peu fatigué à 3 clients américains, un chef **Fraysse** a l'idée d'accommoder celui-ci avec des aromates et pimente la sauce « afin de faire passer le goût ». Les clients enthousiasmés demandent le nom de ce plat merveilleux, pris de court, **Fraysse** leur annonce que c'est « un homard à l'Américaine ».

Le 14 juin 1800 à deux heures de l'après-midi, la campagne d'Italie prend bien mauvaise tournure. Les Français ont perdu 2 batailles, lorsque **Desaix** veut en engager une 3ème . Les Autrichiens, sûrs de la victoire, envoient des estafettes vers Vienne. Mais **Bonaparte**, lui, a faim et veut déjeuner. L'intendant de bouche, fort inquiet, lui présente des excuses :

« Je crains que le repas ne soit guère à votre convenance ; les Autrichiens ont intercepté nos cantines, le beurre manque. »

Le 1er consul s'attable sans commentaire devant le poulet sauté à l'huile qu'on lui présente. Et tandis que le général Desaix est tué en remportant la victoire, « **le poulet à la Marengo** » entre dans l'histoire.

### *La bataille du sucre…*

En 1806 les navires anglais décident d'empêcher les navires français de quitter les ports des Antilles ou de pénétrer dans des ports français. **Napoléon**, en représailles, décide de bloquer les marchandises en provenance d'Angleterre : c'est le blocus du sucre. Il visite à Passy le 2 janvier 1812 une fabrique dirigé par l'industriel **Benjamin Delessert**. Il y voit l'outillage nécessaire pour extraire industriellement du sucre de la betterave. Grâce à un outillage qui comprend des machines à vapeur (parmi les 1ères), il perfectionne les procédés d'écoulement des mélasses et de cristallisation du sucre. Admiratif, Napoléon décore Delessert et ordonne que tout soit mis en œuvre pour développer la nouvelle industrie. En 2 ans, 213 fabriques voient le jour et produisent + de 4 millions de kilos de sucre.

Ce que l'on retiendra de cet affrontement où la politique et l'économie interfèrent, c'est que les problèmes qui concernent la nourriture des hommes ne vont plus se poser en termes locaux, mais en termes mondiaux.

### *La margarine…*

En 1868, **Napoléon III** ouvre un concours : il s'agit de mettre au point un « produit gras comestible et se conservant plus longtemps que le beurre », afin que les équipages de la flotte puissent en disposer lorsque les bateaux partent pour de longs mois. Seul **Mège-Mouriès** se présente et bien sûr gagne. Il reçoit les félicitations personnelles de Napoléon III et la promesse d'une aide pour commercialiser le nouveau produit. Le 12 avril 1872, et après bien des hésitations, le Conseil de l'Hygiène autorise la commercialisation de la margarine sous certaines conditions : « *Les pains de margarine doivent obligatoirement avoir une forme cubique, pour les différencier des paquets de beurre. Il doivent porter, inscrits sur les 4 faces, le mot margarine sans autre désignation que celle d'une marque de commerce ou le nom d'un fabricant* ».

**Mes notes :**

## Les Personnages importants

**Nicolas APPERT (1749-1841)**

Cuisinier et confiseur, Nicolas Appert eu l'idée d'enfermer dans des bouteilles de verre hermétiquement fermées, des aliments (petits pois, haricots verts, lait …) et de les soumettre à une ébullition prolongée. Un jour, il va ouvrir une de ces fameuses bouteilles préparées plusieurs mois auparavant, aucune odeur nauséabonde, pas le moindre soupçon de moisi ! Il sait qu'il a enfin trouvé la solution : l'appertisation.

**Antonin CARÊME *(1783-1833)***

Après un apprentissage et différents extra , il deviendra en 1815 Chef de cuisine chez le tsar de Russie. Ayant pour autre passion l'écriture, il revient en France et travaillera chez les Rotschild. Il sera un expert dans la confection des pièces montées. Il publiera : **Le Maître d'Hôtel Français, le Cuisinier Parisien** et **le Cuisinier Français** au XIX$^{e}$ siècle ( 5 volumes ).

**Martin-Jules GOUFFE (1758-1837)**

Chef du Palais des Tuileries, il ouvre une pâtisserie Faubourg St. Honoré, auteur de « **La Cuisine Décorative** »

**Charles MONSELET (1825-1888)**

Chroniqueur de théâtre qui va se spécialisé dans la critique gastronomique, il fait paraître le premier numéro du journal gastronomique « Le Gourmet ». Critique, poête et gourmand avant tout chose.

## *LES APPELLATIONS CULINAIRES*

Baptiser les plats est une des particularités de la grande cuisine. Le nom est censé signifier le mode de préparation des plats, mais on rencontre souvent des noms de lieux, de personnages, de noms issus de la mythologie… Sous l'impulsion de Grimod de la Reynière et des jurys dégusta teurs, l'usage des appellations se généralise.

### *Des idées et des hommes…*

En 1890, dans « **L'Art Culinaire** » paraissent des articles demandant un changement radical des procédés de travail, une adaptation de la cuisine aux nécessités de la vie. La cuisine peut et doit se débarrasser des présentations inutiles et coûteuses, des bordures de plats en pâte à nouilles ou en croûtons, des fleurs et des socles. Ces articles sont signés d'un nom peu connu, **Prosper Montagné**. 2 hommes prennent la tête de ce nouveau mouvement ; le plus âgé est **Auguste Escoffier** qui va écrire la « bible » de la cuisine : **LE GUIDE CULINAIRE**, le plus jeune **Philéas Gilbert**, leur prise de position donne un nouvel essor à la cuisine française et la fait entrer dans la période contemporaine.

Le Café Anglais, au 15 du boulevard des Italiens, est le rendez-vous des « lions » et des actrices en vogue ; son chef est l'illustre **Adolphe Dugléré**. Le 7 juin 1867, il compose un succulent menu pour une table où se trouvent assis ensemble **Guillaume 1$^{er}$** Roi de Prusse, **Bismarck**, **Alexandre II**, le **Tsarévitch** et le **Prince royal**

**Mes notes :**

### *La science culinaire…*

Les appellations culinaires vont participer au grand développement des sciences culinaires. Le nom du plat va permettre de classer ces derniers. On passera ainsi à plus de 7000 formules dans le **Gringoire et Saulnier**. La recherche sur la chimie des aliments occupe le plus clair du temps de **Carême**. On parle *d'osmazone* ( la partie la plus savoureuse de la viande ) qui est à la base du développement des modes de cuisson et de la théorie des fonds., *d'albumine* ( partie des muscles qui produit l'écume ).
De nouveaux modes de cuisson se présentent, ainsi des nouvelles pratiques comme le braisage et le poêlage font leurs arrivées.

Le fourneau en fonte avec foyer intérieur, cheminée et fours intégrés sera salué comme une évolution considérable, il est alimenté au charbon. Les ustensiles de cuisine évoluent eux aussi, ils sont en fer blanc.

En 1857, les premières glacières destinées à la réfrigération des boissons, arrivent sur le marché ; le froid fait son entrée dans les cuisines. A cette époque, le froid est produit par des produits chimiques nouveaux, mais les français étant sceptiques, les professionnels continueront à utiliser des pains de glace.

## 6] Le XX$^{ème}$ Siècle

### *L'hôtellerie Moderne…*

### Les palaces :

A la fin du 19$^{e}$ siècle et en ce début du 20$^{e}$ siècle se développe en France un nouvel art de vivre : La vie de Palaces.

En effet nos chefs, qui maintenant maîtrisent bien la restauration commerciale, s'imposent dans l'art culinaire. L'Europe, les Amériques et même les colonies sont influencés par ce savoir- faire et ce sens de l'organisation spécifique, cumul de tant d'années d'expérience et de perfectionnement.

Ainsi la clientèle de la haute société ou aristocrate aime se montrer dans les palaces ou les établissements de luxes. Il est de bon goût de paraître dans les villes d'eau, les stations balnéaires ou se retrouver sur la cote d'azur. Les bains de mer du début du siècle étaient prescrit sur ordonnance en réponses médicales aux maladies ; névrose, rachitisme, goutte et asthme.

Les paquebots transportent vers la France une clientèle riche provenant des Amériques et des colonies. Le chemin de fer se développe sur tout le territoire Français facilitant les transits pour de toutes petites stations thermales jusqu'à ce jour très difficiles d'accès (Arcachon notamment).

Toutes le stations d'eau possèdent un palace, un casino, un théâtre et un ou des salons de thé. Cet art de vivre et de manger à la Française développe ce que déjà nous pouvons appeler l'industrie hôtelière. Celle-ci est dirigée et orchestrée par des chefs, des maîtres d'hôtel ou des directeurs de la restauration Français ou de formation Française.

**Mes notes :**

## *Les règles du service :*

Au restaurant le maître d'hôtel est le personnage central, les techniques de découpage deviennent une cérémonie et un spectacle, les flambages sont l'apogée.

Les techniques du service se fixent et deviennent des règles communément réalisées encore de nos jours :

- Service à la Française ; le chef de rang présente le plat et le convive se sert.
- Service à la Russe ou au guéridon **;** les mets arrivent sur des plats, des torpilleurs ou des poêlons, puis le chef de rang après une finition ou un découpage, compose l'assiette du convive.
- Service à l'anglaise ; le chef de rang passe le plat et sert le client à l'aide d'une pince.

## *Les garnitures : De nouvelles appellations*

L'appellation ne se situe plus sur la viande mais se déplace vers la garniture. Une liste de plus de 200 garnitures différentes apparaît, ainsi qu'une liste de 280 sauces. Le jeu consiste à harmoniser les aliments, les fonds et les sauces avec les garnitures tout en respectant scrupuleusement chacune d'elles pour composer à l'infini (tout cela notamment grâce au travail colossal d'Escoffier et de ses collaborateurs qui répertorient et codifient ces appellations).

**Naissance du guide du guide michelin :**

En 1900, le guide Michelin apparaît, il a pour but de faire connaître les étapes gourmandes de nos régions et de classer les restaurants par ordre de mérite. Dans cet ouvrage les restaurants deviennent ainsi le symbole de l'excellence ; grâce à ses macarons et marquent la réussite pour le restaurateur qui décroche une, deux ou trois étoiles.

Les établissements régionaux deviennent des temples de la gastronomie que le monde entier peut découvrir dans ce livre rouge.

Trois grandes Maisons connaissent un grand succès avant la guerre de 39-45 :

- La Mère Brazier au col de Luère
- Alexandre Dumaine à Saulieu
- Fernand Point à Vienne

De petites auberges familiales vont fonder de véritables dynasties de restaurateurs :

- Les « **Bocuse** » à Colonges au Mont d'or
- Les « **Daguin** » à Auch
- Les « **Darroze** » à Villeneuve de Marsan.

## L'époque Moderne :

Si Paris a régné en maître dans la création de la cuisine Française, au cours du 20$^{e}$ siècle et notamment grâce au guide Michelin. C'est dans la France profonde que l'on recherche la gastronomie et les plats traditionnels. Ce sera donc dans de petites Maisons ayant gardées une tradition de terroir que la grande cuisine va avoir une nouvelle inspiration.

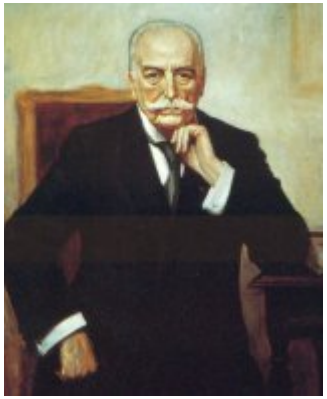
## La restauration de tourisme

**Mes notes :**

Les guerres de 14-18 et celle de 39-45 suivies de la révolution soviétique ( emprunts Russe non remboursés) ruinent un grand nombre de riches propriétaires ou rentiers, privent les palaces de leur clientèle. Les congés payés de 1936 permettent à de nombreux petits bourgeois et travailleurs de visiter le France et ses régions. C'est à partir de cette époque que la grande hôtellerie vivra des moments difficiles et que les petites entreprises familiales vont connaître un essor prodigieux.

### Les Personnages importants

*Crédit photo. www.linternaute.com*



### Auguste Escoffier (1846-1935)

**Il** est né à Villeneuve-Loubet, petit village prés de Nice qui aujourd'hui possède le musée de renommé mondiale dédié à ce grand cuisinier. Il a travaillé dans de nombreux restaurants de renoms jusqu'en 1890. A cette date il rencontre César Ritz et c'est le commencement d'une longue collaboration et le début d'une longue carrière internationale exceptionnelle. Tous deux réorganisent le Savoy à Londres, c'est une réussite. Ils ouvriront par la suite « le Grand Hôtel » à Rome, puis en 1898 le Ritz à Paris suivie de l'ouverture du Carlton à Londres. C'est au Carlton que Escoffier officiera jusqu'à sa retraite. En 1912 il conçoit un « dîner d'Epicure » au Cécil hôtel de Londres, dont le menu entièrement écrit en Français, est simultanément servi dans 37 villes d'Europe. Toute sa vie il ne cesse de valoriser la cuisine Française, il simplifie le dressage, codifie les sauces, les garnitures, quant à ces créations ; elles continuent leurs chemins sur toutes les cartes et menus du monde de la Gastronomie. Reconnu comme le maître incontesté de cuisine moderne il nous a légué le livre de référence **: le Guide Culinaire**.

**Escoffier,** dans son ouvrage, codifie ce système et le développe. Il met en avant « le respect de la saveur du produit » et abandonne le « grand bouillon » et « la braisière » qui servaient à toutes les viandes.

Il recherche l'harmonie entre les viandes et leurs sauces. Aussi, un gibier sera servi avec un fond de gibier et non un fond de viande de boucherie. Un poisson ne sera plus traité avec une sauce neutre mais bel et bien un fumet de poisson qui mettra en valeur sa saveur. Par ce principe naîtra le velouté de veau, de poisson, de volaille, ect… qui eux mêmes seront le point de départ de sauces dérivées.

### Th. Gringoire & L. Saulnier

Créateurs du livre de chevet de tous cuisiniers et membres de l'académie culinaire crée par **J.Favre, Gringoire et Saulnier** nous mettent en garde contre les dérives des appellations farfelues.

### Maurice-Edmont Sailland. (1872-1956)

C'est à Angers (province d'Anjou) qu'est né **Maurice-Edmont Sailland**. Après de sérieuses études, il choisit le métier d'écrivain au grand désespoir de ses parents. A cette époque, la mode était influencée par les Princes Russes ; il prit la décision de signer sous un pseudonyme : **Curnonsky.**

Toute sa vie d'auteur il oeuvra pour défendre et faire connaître la gastronomie Française et le terroir. Il sera même élu « Prince des gastronomes » en 1926.

En plus de très nombreux articles dans divers journaux, il nous lègue un grand nombre d'ouvrages : « **La France gastronomique** » en 28 volumes et aussi en 1923 en partenariat avec A de Croze « **Le trésor gastronomique de la France** ».

Photo. (Curnonsky)

**Fernand POINT (1897-1955)**

Fernand Point passe toute sa jeunesse dans la cuisine de son père, lui même restaurateur, il est aussi éduqué par sa grand-mère et sa mère qui lui ont transmit l'amour de ce métier. Son apprentissage terminé, il monte à Paris et travaille au "Bristol", au restaurant "Foyot" puis à Evian "au royal". Il en retire de grandes connaissances qu'il développera plus tard dans son restaurant "la Pyramide" (Vienne)

Pour lui, "*Le plaisir de la table ne s'arrête pas à la cuisine, le confort, le cadre, la vaisselle ont également une importance »*. A la "pyramide" tout concourt vers cet équilibre nécessaire à tout art.

La cuisine de Fernand Point c'est la recherche de l'équilibre, de la finesse, de la pureté. Nos grands Maîtres se sont nourris de cette école: Trois Gros, Chapel, Bocuse, .

**Alexandre Dumaine**

Il est né à Digoin en Saône et Loire. Après son apprentissage, il travaille dans de grandes maisons: le "Carlton" à Vichy, le "Carlton" à Cannes, le "Café de Paris", "l'Elysée-Palace" et à "l'hôtel l'Ouvois", ces trois derniers à Paris.

Puis durant 9 ans, il officia en Afrique de Nord pour la compagnie générale Transatlantique. C'est dans cette chaîne hôtelière à vocation gastronomique qu'il ouvre et développe trois hôtels.

De retour à Saulieu **Alexandre Dumaine** ouvre à son compte; "l'hôtel de la côte d'or" entre Paris et Lyon. Il y reçoit la consécration suprême en 1951 avec trois étoiles au guide Michelin.

**Mes notes :**

**Eugénie Brazier (1895-1977)**

Née à Bourg en Bresse (Ain) dans une famille d'exploitant agricole. Très jeune elle est placée dans une maison bourgeoise où elle acquiert rapidement le goût à la cuisine. Plus tard, elle travaillera chez "la Mère Filloux" et à "la Brasserie du Dragon" où elle perfectionnera son savoir et son sens du commerce. Elle s'installera à son compte en 1922 dans une épicerie où elle confectionne quelques plats simples pour une clientèle de pensionnaires, puis petit à petit des Lyonnais aisés viennent apprécier sa cuisine.

La consécration viendra au col de le Luère (prés de Lyon) à son restaurant "**La Mère Brazier**" lorsqu'elle recevra, trois étoiles par le guide Michelin (c'est encore la seule femme triple étoilée).

Femme de caractère comme toutes les Mères qui ont fait la renommé de Lyon; "la Mère Guy, la Mère Blanc, la Mère Filloux...", elle aura pour commis de cuisine en 1946 un certains Paul Bocuse.

## *La nouvelle cuisine 1970*

C'est une réponse au luxe, à l'embonpoint, aux plats et repas riches de l'après-guerre. Les modèles d'esthétique corporelle ont changés. Au 18 et 19e siècle la distinction sociale suprême était aux personnages bien en chair. Au 20e siècle la distinction s'opère vers la minceur, les hommes et les femmes font du sport pour entretenir leur ligne, les corps deviennent filiformes et les rondeurs sont appréciées "juste là où il faut".

Une diététique rationaliste, médicalisée, se vulgarise et annonce le divorce du bon et du sain, de la gastronomie et de la diététique :

- *En 1968 le mouvement écologique propose la mode : bio-végétarien*
- *Les femmes travaillent de plus en plus pour enrichir ou faire face à de nouveaux besoins du ménage*
- *La population Française prend conscience que l'alimentation et la santé sont étroitement liées*

Peu à peu se met en place l'environnement de la nouvelle cuisine Française;

**Mes notes :**

- la contrainte diététique d'une alimentation saine
- un modèle d'esthétique corporelle de minceur
- l'aspiration à l'harmonie avec la nature
- le refus de l'ordre social établi.

- Les cuisiniers eux aussi font leur "révolution", las de répéter les classiques d'**Escoffier**, ils se mirent à vivre leur propre cuisine et se jetèrent corps et âme dans des pratiques créatives qui seront bien vite critiquées ou adulées. Ce fut la mode des grandes fantaisies, à l'exemple de la sardine aux fraises ou le turbot aux kiwis, cette mode fut de courte durée.

- plus de plats, on travaille à l'assiette; fini le temps où le maître d'hôtel s'affairait autour du guéridon découpant, flambant et dirigeant d'une main de maître une pléiade de commis.

- l'assiette est décorée avec soin pour chaque convive. Les cuisiniers vont s'inspirer de la minutie et de l'importance des couleurs déjà mises au point par la cuisine Asiatique.

Les médias et les journaux parlent de plus en plus de la gastronomie et viennent en aide à de nouvelles générations. Celles-ci sont le fruit de ces nouveaux ménages éclatés où le savoir de grands parents n'est plus transmis. Le premier a avoir tracer cette route médiatique, qui est sûrement le point de départ à la nouvelle cuisine, fut Raymond Oliver. Mais en 2003 les limites de cette médiatisation sont atteintes et Bernard LOISEAU épuisé et acculé par des investissements lourds se donne la mort plutôt que d'affronter le déshonneur d'une rétrogradation dans un guide gastronomique.

## Les Personnages importants

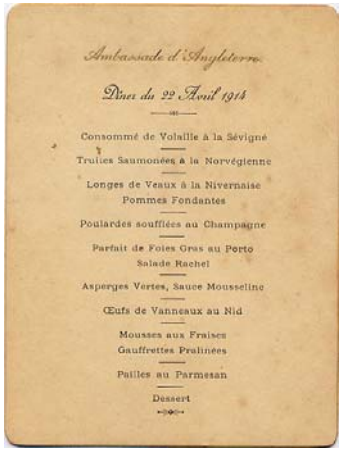
### Paul BOCUSE

Il est né à Collonges au Mont-d'Or, sur les rives de la Saône aux portes de Lyon. Issu d'une famille de restaurateurs. Il travailla notamment chez "la Mère Brazier" au col de la Luère, chez Fernand Point "à la Pyramide" à vienne puis à Paris dans le grand palace de la place de la Madeleine "le Lucas- Carton". Il reviendra travailler chez son père "au restaurant du pont de Collonges" pour les saisons d'été. A la mort de son père, il prit sa succession dans l'entreprise familiale en 1959.

En 1961, il devient Meilleur ouvrier de France, c'est la consécration. Par la suite, il sera médiatisé pour faire découvrir et se porter garant des produits et des matériaux français dans le Monde. Il nous lègue des ouvrages tels que; "la cuisine du marché", "le gibier" et encore "Bocuse dans votre cuisine" ,ce dernier traduit en onze langues.

Dans la seconde partie du 20$^{ième}$, la diététique et la gastronomie se marient dans un livre référence "**la cuisine minceur**", **Michel Guérard** y opère une formidable déculpabilisation de la gourmandise et participe à une véritable œuvre de santé publique.

Il est né à Vétheuil, dans le Val d'Oise, où son père est boucher. Il commence son apprentissage en pâtisserie à Mantes la Jolie puis s'oriente vers la cuisine et travaille à "l'Hôtellerie des cygnes" à Tôtes puis à Paris, comme chef pâtissier "au **Crillon**". Il devient M.O.F en 1958. Il travaillera également chez les propriétaires du Lido pour revenir à la restauration classique "chez Delaveyne" à Bougival.


Ambassade d'Angleterre

Dîner du 22 Avril 1914

Consommé de Volaille à la Sévigné

Truites Saumonées à la Norvégienne

Longes de Veaux à la Nivernaise
Pommes Fondantes

Poularde soufflée au Champagne

Parfait de Foies Gras au Porto
Salade Rachel

Asperges Vertes, Sauce Mousseline

Œufs de Vanneaux au Nid

Mousses aux Fraises
Gauffrettes Praliné

Paillés au Parmesan

Dessert

**Mes notes :**

(suite Bocuse…) En 1965, il s'installe à Asnières et c'est le succès, le tout Paris se bouscule pour apprécier cette cuisine différente, nouvelle et légère. En 1974, il achète un nouvel établissement dans les Landes à **Eugénie-les-Bains,** une station thermale connue, c'est là qu'il approfondira ses travaux sur la diététique et publie son premier livre "**la cuisine minceur**", puis "**la cuisine gourmande**". Ces deux livres sont traduits en douze langues.

Il multiplie ses activités en prenant une part active dans la gestion de la chaîne thermale du Soleil.

Il est conseillé chez Nestlé pour lequel il met au point des produits surgelés de grandes qualités.

**Raymond OLIVER (1909-1990)**

Issu d'une lignée de quatre générations d'aubergistes-restaurateurs, Raymond Oliver est né à Langon (sur les rives de la Gironde). Cuisinier au "Grand Véfour" à Paris, il entreprend la vulgarisation de la cuisine du professionnel dans le grand public, grâce à une longue série d'émissions télévisées. C'était audacieux car la télévision et ses émissions n'étaient aussi performantes que de nos jours et avec beaucoup de méthode et un bon sens de l'organisation, Monsieur Oliver a fait passer son message

**Joël Robuchon**

A l'âge de quinze ans **Joël Robuchon** commence son apprentissage de cuisinier au "relais de Poitiers", puis il entre comme commis de cuisine au "Grand Hôtel" de Dinar. Il monte à Paris pour travailler dans de nombreux restaurants et notamment dans la brigade du Berkeley. A l'âge de 25 ans, il prend son premier poste de chef de cuisine "à la Péniche" en Ile-de-France. Après un passage au Frantel de Rungis, il reçoit le consécration au **Concorde Lafayette**, Porte Maillot à 29 ans. Le succès qui a couronné la mise en place et l'organisation de cette grande brigade, le conduit en 1978 au poste de Directeur de la restauration à l'hôtel **Nikko**. Enfin **Joël Robuchon** ouvre son restaurant en 1981: "**le Jamin**". C'est dans celui ci qu'il va s'affirmer et créer son propre style. Il deviendra M.O.F en 1976 et réussira le tour de force de décrocher trois étoiles au guide Michelin en trois ans. **Joël Robuchon** est très sollicité par les médias, il est président du Larousse Gastronomique et anime même une émission gastronomique journalière où il présente un grand chef Français par semaine.

**Michel BRAS**

La cuisine de Michel BRAS est toujours largement inspirée du terroir, c'est un très des premiers grands chefs à s'appuyer avec force sur la notion de terroir («gargouillou de jeunes légumes», la «pièce de boeuf fermier Aubrac») à travailler avec des végétaux très locaux (herbes, légumes anciens etc.) d'autres suivront.

C'est un chef qui travaille avec beaucoup de passion, d'humilité et de discrétion ce qui lui vaut le respect des ses pairs.

**Alain DUCASSE**

Né le 13 septembre 1956 à Castel-Sarrazin dans les Landes, est un grand chef cuisinier gascon, français, méditerranéen de cœur. Deux fois trois étoiles au guide Michelin avec *« le Louis XV »* à l'hôtel de Paris de Monte-Carlo (depuis 1990) et au *« Alain Ducasse »* au Plaza Athénée de l'avenue Montaigne à Paris (depuis 1996). Il est président de la chaîne Châteaux et Hôtels de France depuis 1999 (plus de 500 établissements) et dirigeant homme d'affaires consultant du *« Groupe Alain Ducasse »*, un empire d'hôtellerie restauration international de plus de 20 établissements et 1400 employés. Classé 94$^{e}$ des 100 personnalités les plus influentes du monde par le magazine économique américain Forbes.

## Environnement culinaire, technologies et avenir de la cuisine

**Mes notes :**

Durant ce dernier quart de siècle, l'environnement culinaire a énormément changé, les évolutions sont multiples et par conséquent auront des effets sur son avenir.

### la technologie & les produits

L'apparition de nombreux petits appareils tels que : mixer, robot-coupe et autre petit batteur-mélangeur et le plus récent « **PACOJET** » (mixeur-osmoseur) ont permis de réaliser les préparations plus rapidement.

- les cellules de refroidissement permettent une meilleure gestion des aliments et garantissent une qualité organoleptique et bactérienne supérieure.
- la standardisation des équipements inoxydables dans tous locaux ayant un lien avec des produits alimentaires. le développement du sous-vide, les fours poly-cuiseur, le micro-onde.
- La gamme des Texturas® de Ferran & & Albert ADRIA (cuisiniers espagnol 3 étoiles Michelin). Des produits alimentaires permettant d'innover sur les textures comme les gélatines chaudes, la sphérification etc. bousculant les traditions et incitant à la créativité.

### *La réglementation…*

- 1er février 1974 relatifs aux denrées périssables
- 03 mars 1974 attribution des marques de salubrité
- 26 juin 1974: réglemente la préparation des plats cuisinés à l'avance
- 05 octobre 1984 le conditionnement sous vide en restauration
- 09 mai 1995 réglemente l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs
- 27 septembre 1997 réglemente les conditions d'hygiène dans les établissements de restauration collective.
- Janvier 2007 mis en place du « paquet hygiène » (un ensemble de textes législatifs) sous l'influence de la Communauté d'Européenne.

### *Les mœurs et comportement de la clientèle…*

- l'évolution du mode de vie réclame une nourriture plus légère et plus équilibrée
- le développement des produits de l'industrie agro-alimentaire a fait naître une quantité d'établissements qui répond à une restauration rapide ou pire au remplacement du repas par le grignotage. La mode du **snaking** (en anglais) est lancée !
- en contre partie d'autres restaurants proposent des produits frais et un style de restauration raffinée pour une clientèle qui ne veut pas re-trouver les mêmes produits que dans les grandes surfaces, le retour a des valeurs de « terroir »
- la concurrence oblige les restaurateurs à satisfaire une clientèle de plus en plus avertie

Grâce à tous ces bouleversements et changements, le cuisinier de ce début de millénaire ne pourra en aucun cas ressembler au cuisinier d'antan. Celui qui au fond d'une cuisine maîtrisait un savoir faire et pouvait vivre de son entreprise. De nos jours, le cuisinier doit, plus que toujours, maîtriser son savoir faire mais il doit aussi sortir de sa cuisine, paraître et pouvoir entretenir des liens avec sa clientèle ou des médias. Il doit

pouvoir utiliser les moyens et les technologies mis en œuvre dans ce monde où la science a su se mettre au service de l'alimentation (commandes et commercialisation par Internet) « **il a le savoir faire, il sait faire faire mais il doit faire savoir** » La rigueur et l'approche du défaut zéro doivent, jours après jours, maintenir sa vigilance. En un mot, le cuisinier contemporain doit être **réceptif à son environnement**, au sens large du terme, et développer une **cuisine réfléchie et raisonnée**.

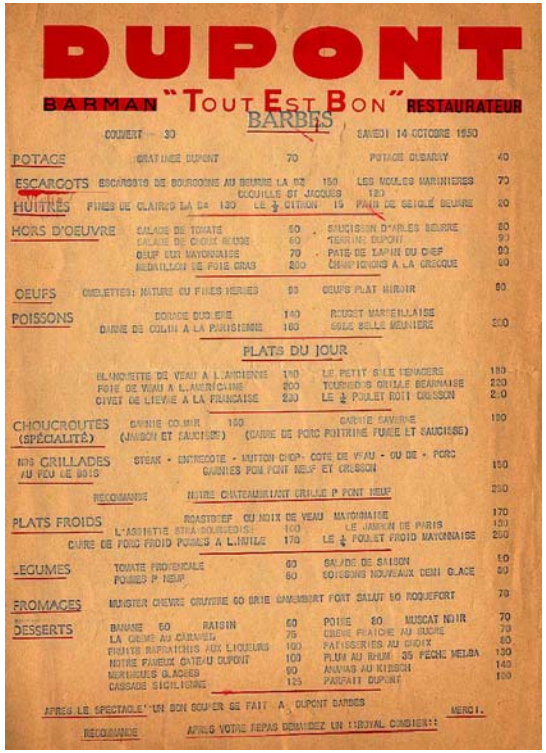
**Mes notes :**

Notons la création d'une association de jeunes cuisiniers avant-gardistes qui bousculent un peu la tradition « **Génération C** » :

L'association souhaite faire évoluer le concept de restauration vers une plus grande liberté à la fois dans l'espace et la conception des lieux mais aussi dans le temps avec l'élargissement des horaires d'ouverture à l'ensemble de la journée, le restaurant devenant progressivement « un lieu de vie » convivial, capable de séduire une clientèle qui l'avait déserté ou l'ignorait pour son excès de tradition et de formalisme.

*« Elle porte des jeans fashion, des boucles d'oreille, des cheveux blancs... rasta ou rasés, hussard de la cuisine hexagonale, chefs gastro, gérants de restau, toques brûlées et toques en stock, dissidents de la sacro sainte gamelle française, cuisiniers évolutifs, pas figés dans la gelée, l'œil hors frontière, le cœur tricolore, de Paris et d'ailleurs... Libre, jeune, engagée, ouverte, la Générations cuisines et cultures est née. Et si elle porte un "s", c'est que cette famille transcende les âges, s'ouvre aux échanges, prône la différence, assume sa liberté pour mieux ruer dans les casseroles. »*
*Extrait du site http://www.generationspointc.com*

**Mes notes :**



*L'Art Culinaire de l'Antiquité à nos jours…*

**FICHE DE SYNTHESE 1**

| PREHISTOIRE | EMPIRE ROMAIN | **MOYEN AGE** | RENAISSANCE | 17ème Siècle | **18ème Siècle** |
|---|---|---|---|---|---|
| | Défaite de Vercingétorix à Alésia | Croisades<br>Guerre de cent ans | 1447 Jeanne d'arc libère Orléans<br>1515 Marignan<br>Découverte du nouveau monde - Mariage de Marie de Médicis | Versailles devient une cité royale<br>Régne de louis XIV | Abolition de l'esclavage<br>Crise économique<br>Règne de louis XV |

**- 80 000** **700 AV JC** **1000** **1400** **1600** **1700**

| | **PREHISTOIRE** | **EMPIRE ROMAIN** | **MOYEN AGE** | **RENAISSANCE** | **17ème Siècle** | **18ème Siècle** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **FAITS IMPORTANTS** | | En France les Romains importent la vigne, le vin, les épices, la culture des arbres fruitiers.<br>En Gaule on boit un breuvage de céréales fermentées : La Cervoise (ancêtre de la bière) | Le Moyen Age [1000 – 1450 ] voit apparaître les premiers marchés, les ustensiles de cuisson se perfectionnent (tournebroche). Les Corporations apparaissent au XIIIe siècle . Les épices sont utilisées vec abondance, | épices + des fruits acides en + les hachis de viande<br><br>apparition de la fourchette de la faïence de la cristallerie<br><br>nouveaux produits tomates, maïs, haricots, pommes de terre, café, chocolat | + épices sur marchés donc une baisse consommation à la faveur de nouveaux produits exotiques.<br><br>+ sauces<br>liaison à la mie de pain, à la farine, aux jaunes puis au roux<br>Les jus et les coulis<br>mousses - service se sophistique | recherche alchimique de la perfection culinaire<br><br>le bon goût, l'art de recevoir, l'utilisation et la diversification des aliments, l'aménagement et la structure des cuisines<br><br>Apogées des corporations<br><br>Le premier restaurant |
| **PERSONNAGES IMPORTANTS** | | ARCHESTRATES (Ive siècle av. J.-C)<br>Poète et gastronome, « La Gastronomie » (ou Gastrologie)<br><br>APICIUS (25 av. J.-C)<br>Romain qui s'intéressait aux arts de la table. | TAILLEVENT ( 1314-1395)<br>De son vrai nom Guillaume TIREL, on lui attribue une des versions du VIANDIER (1370) qui est le pre-mier ouvrage culinaire français (ou 1 des 1er) | Olivier DE SERRES<br>Économiste et agronome « Théâtre d'agriculture et mes-nage des champs »<br><br>TAILLEVENT<br>(1314-1395)<br>De son vrai nom Guillaume TIREL, auteur du Viandier<br><br>LA VARENNE<br><br>RABELAIS François<br>Gargantua et Pantagruel | La Varenne 1618-1678<br><br>L.S.R 17ièm siècle<br><br>François Vatel 1631-1671 | Vincent de la Chapelle 1690-1746<br><br>Menon : seconde moitié du 18e<br><br>Parmentier 1737-1813 |

# *L'Art Culinaire de l'Antiquité à nos jours…*

**FICHE DE SYNTHESE 2**

| LA REVOLUTION | 19ème Siècle | 20ème Siècle | CONTEMPORAIN |
|---|---|---|---|
| 1789 Prise de la bastille<br>1793 Exécution de Louis XVI | Industrialisation de la France (électricité, chemin de fer)<br>1804 Sacre de Napoléon<br>1805 victoire Austerlitz<br>1870 La commune<br>1848 suffrage universel<br>1870 siège de Paris par les Allemands | 1905 Séparation de l'Etat de l'église<br>1914/1918 1ère guerre mondiale<br>1936 Front populaire : congés payés<br>1939/1945 2ème guerre mondiale | Modification de la société<br>1969 1er homme sur la lune<br>1970 Crise du pétrole<br>La femme travaille<br>En 20 ans la France multiplie son P,I,B par 2 - Implantation des 1ières G.M.S, |

1800 1900 1950

| | LA REVOLUTION | 19ème Siècle | 20ème Siècle | AUJOURD'HUI |
|---|---|---|---|---|
| FAITS IMPORTANTS | 1776 abollition des corporations<br><br>1793 départementalisation de la France<br><br>apparition du service à la Russe<br><br>rôle du Md'H + important | les recettes se développent grâce aux appellations culinaires<br><br>braisage & poélage<br><br>margarine 1868<br><br>1883 1ier concours de cuisine<br><br>1ier fourneaux à gaz<br>poulet à la Marengo | L'hôtellerie Moderne<br>Les palaces - stations balnéaires<br>Les règles du service<br>Les garnitures : De nouvelles appellations<br>Naissance du guide du guide michelin<br>La restauration de tourisme | La nouvelle cuisine 1970 :<br>- la contrainte diététique d'une alimentation saine<br>- un modèle d'esthétique corporelle de minceur<br>- l'aspiration à l'harmonie avec la nature<br>- le refus de l'ordre social établi.<br>La réglementation évolue • 09 mai 1995 (HACCP)<br>Outrance de la médiatisation : suicide de Loiseau<br>*« il a le savoir faire, il sait faire faire mais il doit faire savoir »* réceptif à son environnement, au sens large du terme, et développer une cuisine réfléchie et raisonnée |
| PERSONNAGES IMPORTANTS | Jean-Anthelme BRILLAT-SAVARIN 1755-1826<br>la Physiologie du goût<br><br>Alexandre Balthazar Grimod de la Reynière 1758-1837<br>l'almanach gourmand | Antonin CARÊME<br>Grimod de la Reynière<br><br>Brillat SAVARIN<br>(1755-1826)<br>Magistrat et gastronome, publie « La physiolo-gie du goût »<br><br>Martin-Jules GOUFFE<br>(1758-1837)<br>« La Cuisine Décorative » | Auguste ESCOFFIER 1846-1935<br>Le Guide Culinaire<br><br>Th GRINGOIRE et L SAULNIER<br>CURNONSKY 1872-1956<br>Les trésors gastronomiques de la France<br>Fernand POINT 1897-1955<br>Restaurant La Pyramide<br><br>Alexandre DUMAINE<br>Eugénie BRAZIER 1895-1977 "La Mère Brazier" | Raymond Oliver 1909-1990<br><br>Paul Bocuse 1926 MOF en 1961<br><br>Michel Guérard 1933 la cuisine minceur M.O.F en 1958<br><br>Joël Robuchon 1945 restaurant 1981 : "le Jamin" M.O.F en 1976 - Alain Ducasse (2X 3 étoiles)<br><br>décès de Bernard LOISEAU<br><br>Michel BRAS 3* à Laguiole |

*L'Art Culinaire de l'Antiquité à nos jours…*

**FICHE DE SYNTHESE 1**

| PREHISTOIRE | EMPIRE ROMAIN | **MOYEN AGE** | RENAISSANCE | 17ème Siècle | **18ème Siècle** |
|---|---|---|---|---|---|
| | Défaite de Vercingétorix à Alésia | Croisades<br>Guerre de cent ans | 1447 Jeanne d'arc libère Orléans<br>1515 Marignan<br>Découverte du nouveau monde - Mariage de Marie de Médicis | Versailles devient une cité royale<br>Régne de louis XIV | Abolition de l'esclavage<br>Crise économique<br>Règne de louis XV |

**- 80 000** **700 AV JC** **1000** **1400** **1600** **1700**

| | **PREHISTOIRE** | **EMPIRE ROMAIN** | **MOYEN AGE** | **RENAISSANCE** | **17ème Siècle** | **18ème Siècle** |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **FAITS IMPORTANTS** | | | | | | |
| **PERSONNAGES IMPORTANTS** | | | | | | |

*L'Art Culinaire de l'Antiquité à nos jours…*

**FICHE DE SYNTHESE 2**

| LA REVOLUTION | 19ème Siècle | 20ème Siècle | CONTEMPORAIN |
|---|---|---|---|
| 1789 Prise de la bastille<br>1793 Exécution de Louis XVI | Industrialisation de la France (électricité, chemin de fer)<br>1804 Sacre de Napoléon<br>1805 victoire Austerlitz<br>1870 La commune<br>1848 suffrage universel<br>1870 siège de Paris par les Allemands | 1905 Séparation de l'Etat de l'église<br>1914/1918 1ère guerre mondiale<br>1936 Front populaire : congés payés<br>1939/1945 2ème guerre | Modification de la société<br>1969 1er homme sur la lune<br>1970 Crise du pétrole<br>La femme travaille<br>En 20 ans la France multiplie son P,I,B par 2 - Implantation des 1ières G.M.S, |

1800 1900 1950

| | LA REVOLUTION | 19ème Siècle | 20ème Siècle | AUJOURD'HUI |
|---|---|---|---|---|
| FAITS IMPORTANTS | | | | |
| PERSONNAGES IMPORTANTS | | | | |