





#### Événements clefs

Découverte du feu et de la fermentation (conservation aliments et boissons, traditionnellement périssables à court terme)

#### Manières de tables et de services

Évolutions des techniques culinaires

#### Évolutions des techniques culinaires

Utilisation d'ustensiles de cuisson (pierres plates, outres en cuir, poteries augmentation des modes de cuisson et limite les risques de brûler les aliments). Apparition du sel, des graisses, de la farine et des céréales (galettes).

### EPOQUE GRECO-ROMAINE -2000/470

La cuisine française, comme celle d'autres pays européens, prend principalement ses sources dans la culture alimentaire romaine. La cuisine romaine nous est parvenue grâce à une compilation de la fin du IV<sup>e</sup> siècle connue sous le titre de *De re coquinaria* d'Apicius (*L'art culinaire d'Apicius*). Parmi cet héritage rappelons les pâtés, les brochettes, les quenelles, les boudins, les crépinettes, les feuilles de vigne farcies, la pâte de coing, la poule au blanc et la liaison au féculé, les flancs et les puddings, la pâte à choux et les beignets, les truffes et le foie gras, la moutarde, le coq en pâte, le jambon en croute, les sauces émulsionnées,....etc

#### Personnages clefs de la période

Archestrate, Lucullus, Apicius

#### Événements clefs

Organisation de l'alimentation et de la cuisine par critère mythologique. Dimension rituels des repas : fêtes Dyonisiaques (grand usage de vins et débordements sexuels)

#### Manières de tables et de services

Présentation des plats : nourriture hachée ou réduite en purée, denrée initiale non reconnaissable.

Pratique de couper le vin avec de multiples produits, eau de mer, chaux, résine...

Préférences pour le poisson, les crustacés et les légumes. Cuisine salée, sucrée, épicée.

#### Évolutions des techniques culinaires

Poteries allant sur le feu, cela permet l'apparition de deux techniques culinaires fondamentales : soupes et bouillies.

Produits nouveaux : la bière, le pain, les gâteaux, l'huile d'olive, le vin, le fromage, le pudding, l'omelette (sucrée et baveuse), le garum (sauce à base de poisson)

Personnages clefs de la période

Taillevent (Guillaume Tirel)

Plusieurs manuscritos des XIII<sup>e</sup> et XIV<sup>e</sup> siècles permettent d'apprécier la cuisine médiévale. En ce qui concerne la France, les plus connus sont :

- le *Viandier de Taillevent* attribué à Guillaume Tirel, rédigé vers 1380,
- le *Ménagier de Paris*, composé vers 1393 par un bourgeois parisien.

Leurs recettes diffèrent peu de celles publiées en Angleterre, Italie, Danemark ou Espagne.

On ne peut donc parler de spécificité française durant cette époque. La cocina en el final de la Edad Media El primer gran chef fue Guillaume Tirel, más conocido por Taillevent.

Hasta este gran cocinero la cocina se transmitía oralmente de Maestro a aprendiz.

Taillevent fue el primero en recopilar en un libro toda su cocina, en una época que todavía no había hecho acto de presencia la imprenta.

El manuscrito lo tituló "Le Viander" aunque la paternidad del mismo es discutida por algunos expertos. Gracias al trabajo de Taillevent conocemos la cocina de la época y los manjares que se servían en la mesa de Carlos VI de Francia a finales del XIV.

Taillevent nació en Pont Audemer en Normandía y murió hacia 1395, está enterrado en el cementerio de Hennemont en Yvelines.

Toda su vida estuvo al servicio de la Corte Francesa. De 1326 a 1346 fue pinche de cocina al principio y luego cocinero de Jehanne de Evreus. De 1346 a 1350 Cocinero de Felipe VI de Valois. De 1350 a 1368, Escuyer de cocina (Chef) del Delfín, el Duque de Normandía y finalmente de 1368 a 1371 Maestro cocinero y Maestro de Guarnición de Carlos VI.

Hay numerosas indicaciones en el libro La Viander que hacen suponer que Taillevent era alquimista, los expertos llegan a esta conclusión por las numerosas frases incomprensibles que se han perpetuado en las sucesivas copias de su manuscrito y en la lápida encontrada de su tumba con su escudo de armas que tiene tres calderos y tres rosas arriba y otras tres abajo, símbolos claramente alquimistas.

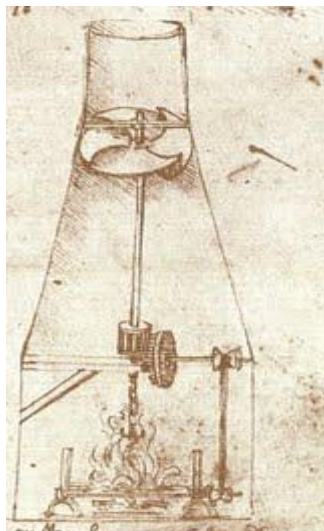
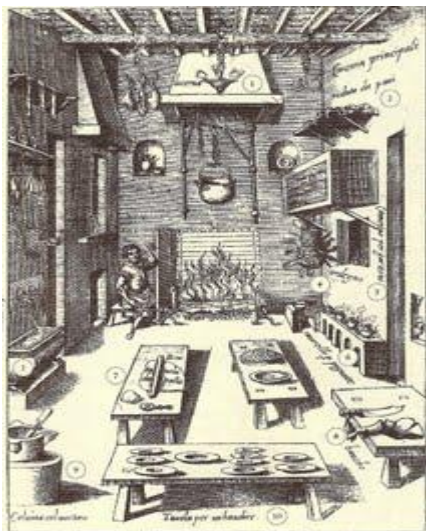
Vayamos paso a paso lo que eran las comidas y la cocina en la Edad Media. Empecemos por la cocina. Para saber como era la cocina en tiempos de Taillevent veamos lo que dice Viollet le Duc, uno de los especialistas en la historia de la arquitectura. En la Edad Media las chimeneas de las cocinas, así como las de las habitaciones, eran amplias y altas, como mínimo la altura de un hombre y a su alrededor se podían reunir una docena de personas cómodamente. En todas las chimeneas había morrillos para sostener los leños, pero los morrillos de la chimenea de la cocina eran complicados en cuanto a su forma.

Cual era el motivo de esta sofisticación en los brazos de los morrillos, ni más ni menos, que poder colgar o colocar los espetones, también se puede comprender que teniendo las ascuas descubiertas y las llamas vivas, el calor para arrimarse era grande y para algunos guisos que hacia falta revolver y ligar era molesto el acercarse al fuego, así que se las ingeniaron y las partes altas de los morrillos se ensanchaban y podían acomodarse en ellos cazuelas y preparar manjares a temperatura inferior a la del hogar, también servían estos ensanchamientos para mantener calientes los platos. El sistema era más cómodo, ya que podían trabajar de pie, todavía en las cocinas no había fogones divididos en varios compartimentos. La parte alta de los morrillos, su ensanchamiento también podía recibir ascuas para facilitar la preparación de algunos platos, como el gratinado de algunas preparaciones. En resumen la parte superior de los morrillos estaban divididos en dos superficies donde podían acomodar dos platos por morrillo.

De la chimenea colgaban diferentes ganchos donde se suspendían marmitas, algunas tan enormes que se necesitaban brazos articulados y aparejos para su manejo. Las sartenes, cazos etc. estaban provistos de largos mangos para poderlos arrimar al fuego.

El uso de trébedes era usual e imprescindible.

A partir mediados del siglo XIII se comienza a instalar en las cocinas hornillos, construidos de ladrillo, independientes de la cocina/chimenea, que se cargaban con ascuas (no tenían inicialmente chimenea), y sobre ellas se cocinaban sobre todo salsas que empezaron a proliferar a partir del XIV. Los hornillos se pueden apreciar a la derecha de la imagen



Como sabemos en las cocinas de la Edad Media no existían hornos, aunque las casas de nobles y burgueses si tenían, normalmente fuera de la cocina, un horno para cocer pan, también utilizado por los cocineros para las tortas y los flanes. Artilugio ideado por Leonardo Da Vinci para mover estomáticamente los espetones.

En la casa “Corrientes” la cocina se hallaba cerca de la sala, el comedor como tal comedor no existía, ni en casas de los nobles ni plebeyos, la sala en que montaban las mesas sobre caballetes estaban desnudas de mobiliario, a lo sumo y pegado a las paredes arcones de varios tamaños contruidos en cuero o madera de nogal, provistos de fuertes cerraduras, en los que la dueña de la casa guardaba ropa y lencería y el dueño sus armas, por lo que más tarde se llamaron armarios, pero sigamos con la cocina, era grande con techo muy alto, para evitar incendios, además de servir para guisar, la cocina era el lugar donde la familia se reunía en cualquier época del año, sobre todo durante los meses fríos, ya que el hogar estaba encendido durante todo el día.

En la cocina también se sacrificaban pequeños animales destinados a servir de alimento. En estas cocinas, se entiende en la de los nobles y casa reales, que son de las que hay más conocimiento, solían trabajar unas 150 personas, distribuidas entre la Panaderis, Bodega, Cocina y frutería. En España fue Isabel de Valois en 1561 la primera reina en ocupar el Alcázar, su servicio asciende a 178 personas, algunas francesas y entre ellas el Cocinero Mayor con toda su cohorte. Las técnicas culinarias en tiempos de Taillevent Después de esta resumida visita a la cocina entenderemos que para guisar en el hogar de la chimenea no se podían desarrollar muchas técnicas de cocción y estas se reducían a 4: el asado, el hervido en mucha agua, la fritura y el braseado.

Aunque Taillevent no utiliza la palabra brasear en su recetario, pero sí se estudian sus recetas de potajes, se aprecia que se trata más bien de carnes braseadas o de estofados. El horno del pan lo utiliza solamente para la cocción de tortas y explica como hacer patés moldeándolos entre dos tarteras, metiendo estas entre las brasas de la chimenea, con lo bien que le hubiese servido el horno.

Una práctica común en la época era cocer las carnes antes de asarlas, practica que se mantiene hasta el siglo XVIII, no me extendo el porqué de esta practica profiláctico/sanitaria. Las salsas como se ha apuntado no empiezan a proliferar hasta el siglo XIV, estas casi siempre tienen como base líquidos de sabor ácido: Vinagre, Agraz, Zumo de limón o naranja, grosellas etc.

### Événements clefs

Réveil économique en Europe qui permet de nouvelles techniques de culture ⇒ accroissement des ressources, amélioration des moyens de transport ⇒ multiplications des échanges et du commerce.

Apparition des pâtes IXème.

Les villes prennent de plus en plus d'importance, les marchés et foires s'organisent et la profession de l'alimentation se structure : le pain s'achète chez le talmeunier, l'apothicaire vend des épices.

Apparition des fourneaux et tables pour dresser les mets (XIIIème) et multiplication du matériel de cuisine (poêles, caquelles, poêlons, cocasses, tourtier).

M.ARCO POLO découvre la route des Indes ⇒ favorise le commerce des épices.

Las especias son usadas con generosidad en la confección de las salsas así como hierbas aromáticas. Las salsas se ligan con pan mojado o yemas de huevo y carecían de materia grasa.

Por lo tanto estas salsas son ácidas y fuertemente especiadas, se consumían con las carnes asadas o la carne y pescado se introducían en ellas. Una salsa de esta época que ha perdurado hasta nuestros días es la Salsa de Mostaza. Una practica curiosa que tenían para medir los tiempos de cocción en especial aquellos tres tiempos mínimos que el cocinero debe guardar en algunos guisados era la de recitar un Ave Maria, el Pater Noster o el credo, a partir de aquí la media hora, la hora y la “hora gruesa” (no he podido enterarme de su significado), así para unos raviolis, según Martino da Como se necesita recitar dos Pater Nosters, Uno para los huevos pasados por agua y un Miserere para hacer una sopa de leche de semillas de cáñamo. Las piezas de caza estaban muy presentes en las mesas de los nobles, (la caza estaba prohibida a los campesinos y a los siervos), estas eran presentadas a la mesa enteras sin embargo las grandes aves se troceaban, se rearmaban y se presentaban cubiertas con sus plumas. Los menús en la Edad Media se presentaban por servicios y cada servicio constaba de varios platos los cuales se sacaban a la mesa todos a la vez.

### Manières de tables et de services

Un service à la française allant de 3 à 6 services comportant chacun une entrée, un plat principal, un dessert. Tous les plats sont dressés sur la table à chaque service. L'unité de compte était la pièce.

Il n'existe pas d'assiettes mais utilisation d'un épais morceau de pain (le tranchoir), pas de verres mais des calices pour deux, pas de fourchettes. Les couteaux sont des dagues ou des poignards. Les hôtes mangent avec les doigts et s'essuient à la nappe. Découpe des pièces de viande par l'amphitryon

Una comida podía constar de 3 ó 4 servicios e incluso más, una de 4 servicios constaba de:

Primer servicio:

Capones a la Cameline (Salsa de canela), Gallinas a las hierbas, Coles nuevas y caza.

Segundo Servicio:

Asado, Pavos reales con apio, Paté de capones, Liebre con vinagre rosado y Capones al mosto.

Tercer servicio:

Perdiz a la trimolette, Pichones estofados, Paté de caza, Gelatinas y Lesches (Tajadas de carne).

Cuarto Servicio:

Pasteles, Crema frita, Patés de peras, Almendras dulces, Nueces y Peras.

Los "Servicios" corresponden a diferentes fases de la comida. Los comensales no comen de todos los platos presentados en cada servicio, sino más bien picotean de unos u otros.

Después de cada servicio se retira todo de la mesa antes de que llegue el siguiente. Cuando se levantaba la mesa de un servicio y para matar el tiempo muerto entre servicios, actuaban malabaristas, trovadores etc. es lo que se llamaba el "Entremés" El utillaje de las mesas era muy simple hasta el siglo XIV, hay que tener en cuenta que el comedor no existía y para las comidas y celebraciones en una sala adecuada de la casa se montaban tableros sobre caballetes, los tableros se cubrían con lienzos que colgaban del lado de los comensales y serian para limpiarse las manos, la servilleta todavía no se había inventado, (ver Aunque se conocía el plato de madera o estaño, no se utilizaba como tal, para los alimentos líquidos se utilizaba la escudilla y era práctica común el compartir la escudilla con otro comensal, así podemos leer en la nota del Ménagier de París que en una mesa para 16 personas decía "La comida fue para 8 escudillas". En una novela de Perceforet se dice "Hubo casi ochocientos caballeros sentados a la mesa y no hubo ninguno que no tuviera dama o doncella para su escudilla".

Para los alimentos sólidos se utilizaba una rebanada de pan como soporte, que en algunas casas se dejaba sobre una base de madera o estaño, (El nacimiento de los salvamanteles), en muchas casas estos "platos paneros" empapados en grasa se depositaban en el "Plato limosnero" para distribuirlos entre los menesterosos. Las cucharas eran conocidas y utilizadas en la mesa, el tenedor sin embargo no era conocido, (El primer país que empezó a utilizarlos fue Italia, ver En cuanto al uso del cuchillo, cada comensal utilizaba el suyo, es decir sus dagas o puñales. Los animales de caza se presentaban enteros y el dueño de la casa o el invitado de más honor los cortaba con su espada. Uno de los mayores honores era el de proporcionar a un invitado el privilegio de trinchar. La mesa de los reyes y príncipes, se distinguían por la presencia en la misma de una naveta, es decir un cofre con forma de navío, de metal precioso y adornado con pedrería, cerrada con un candado fuera de las comidas, donde se guardaban los utensilios del rey y sobre todo las especias que en la época eran de gran valor.

Los nobles solían beber de sus copas de plata u oro, pero la gente común, aun sentada en comedores reales, lo hacían del jarro, es decir bebían a morro, eso sí antes se limpiaban los labios con el dorso de la mano y nunca bebían con la boca llena. Como cierre quiero pensar un poco en las fatigas y malas condiciones de trabajo que debieron tener los trabajadores de las cocinas medievales. Nola avisa al cocinero: "Así en invierno como en verano no le enoje el fuego ni el humo, sino sufrirlo con mucha paciencia". Luego tenían el problema añadido que los guisos se ahumaban y se quemaban con facilidad, Martino da Como soluciona este problema, transfiriendo el guiso a otra olla limpia, sin transferir la sustancia pegada al fondo y luego cubrir la olla con un paño doblado varias veces. El paño previamente se había humedecido con agua, Repetir la operación hasta que desaparezcan los malos sabores y olores. Para salir airoso en una cocina Medieval, adversa e incomoda, debía de ser muy difícil, si la comparamos con nuestras cocinas actuales, la exactitud de sus aparatos, el control de las

### Evolutions des techniques culinaires

Apparition de la cuisson braisée, les viandes sont bouillies avant d'être rôties ⇒ avantage technique et hygiénique, la viande est plus moelleuse, compense sa faible maturation et évite une dénaturation aromatique due à une importante prolifération microbienne.

Les sauces sont acides et épicées (verjus) liées aux jaunes d'œufs ou pain trempé + utilisation de sucre et de miel. On utilise pas de matière grasse car elle fixe trop les arômes volatiles.

Les épices ont trois fonctions : distinctions sociales, masquage des plats, prophylactiques. Utilisation massive du gibier (libre comme les aristocrates), cygnes, paons... Le plus ancien traité de cuisine en français se trouve dans un manuscrit de la Bibliothèque Nationale, à la suite d'un ouvrage médical, intitulé « Enseignemenz qui enseignent à appareiller toutes sortes de viandes ». Ce traité a été écrit vers



1300. Il précède donc de trois-quarts de siècle » *Le Viandier* » de Taillevent qui est le premier ouvrage connu, en français, traitant uniquement de cuisine. Taillevent est le plus âgé des quatre frères Tirel qui ont hérité ce nom illustre. Il croyait la gloire d'un roi intéressée à la splendeur de sa table et il s'assimilait aux poètes qui consacrent leur génie à l'éclat d'un règne. Il a ainsi passé sa vie à étudier le mélange des sucs et des substances alimentaires. Avec lui la science du cuisiner, vague et incomplète, devient plus exacte et aussi compliquée que l'alchimie. Il découvre une foule d'ingrédients, crée de nombreuses sortes de sauces et pousse la recherche aux extrémités du bizarre en inventant les « œufs à la broche » et « le beurre rôti ». Un bibliophile du nom de Jacob nous le décrit ainsi: « Taillevent doit-être considéré comme l'un des grands hommes du XV<sup>ème</sup> siècle Il est de petite taille et si gras, si rond du ventre, que de loin il a l'air de rouler plutôt que de marcher. Son énorme tête est coiffée d'un bonnet noir retroussé sur les bords comme un mortier de président : ainsi il ressemble à une marmite surmontée de son couvercle. Son nez a en grosseur ce qui lui manque en longueur ; quant à ses cheveux il ne les montre jamais et il ne se découvre que devant le roi. Il est vêtu d'un pourpoint et de chausses justes, qui ne gênent pourtant aucun de ses mouvements, grâce à l'étoffe de laine souple et moelleuse qui compose sa blanche livrée de cuisinier. Son tablier de toile relevé d'un pan avec une sorte de coquetterie et un coutelas, dans sa gaine de cuir, est attaché à sa ceinture, où sont également pendues une cuillère à pot, une lardoire et une chaîne de tourne-broche. Guillaume Tirel, dit Taillevent, naît sous Philippe-le-Bel et vit sous les règnes de Louis le Hutin, de Philippe VI de Valois, de Jean le Bon, de Charles V le Sage et de Charles VI le Fou. Nous ne savon que peu de choses de sa vie privée. Sa date de naissance nous est inconnue ' approximativement entre 1310 et 1315. Nous trouvons son nom mentionné pour le première fois dans un état de Jeanne d'Évreux, femme de Charles le Bel: il figure parmi les enfants de cuisine, il a alors une douzaine d'années. Vingt plus tard, en 1346, il est queux chez Philippe VI de Valois ; en 1349, il passe au service de Humbert, dauphin de Viennois en qualité d'écuyer d'hôtel, puis de queux ; en 1359, il est le queux du duc de Normandie, régent du Royaume pendant la captivité de Jean-le-Bon qui, devenu roi sous le nom de Charles V, l'apprécie et le nomme sergent d'armes en 1368. En 1373, il est le premier queux, c'est à dire chef des cuisines. Charles VI le promeut écuyer de cuisine et enfin en 1392, il est « Maître des garnisons » de cuisine du Roi, c'est-à-dire des provisions. Il meurt en 1395. Il se marie deux fois, d'abord avec Jeanne Bonart qui disparaît en 1363, puis avec Isabeau Le Chandelier qui lui survit jusqu'en 1403 ou 1404. Un fait donne une idée de l'importance du premier queux du Roi à cette époque. En 1349, il décide de fonder une chapelle au prieuré de N.D. d'Hennemont près de Saint-Germain ; l'on a conservé l'acte par lequel le roi autorise son queux de bouche, Guillaume Tirel dit Taillevent, et sa femme, » de fonder, quand il leur plairait, pour leur salut et celui des leurs, une chapelle de 21 livres de rente à prendre sur une maison dite Larchière qu'ils possédaient à Saint-Germain en Laye, sans payer aucun droit d'amortissement ». C'est dans cette chapelle que Taillevent fait construire sa sépulture et celle de ses deux épouses vers 1350. Le Viandier a dut être écrit vers 1380.

Le mot viande a encore son sens latin de vivenda, aliment.

Quatre manuscrits du Viandier sont connus : le plus ancien, conservé à la Bibliothèque Nationale, porte une mention manuscrite indiquant qu'il fut acheté par Pierre Buffant en 1392.

L'auteur se désigne comme « Maître queux du roi notre sire », fonctions qu'il occupa de 1373 à 1381.

Les trois autres manuscrits sont à la Bibliothèque Mazarine, aux archives de la Manche à Saint-Lo et au Vatican. On peut présumer que le Viandier a été composé par Taillevent à l'instigation du roi Charles V le Sage qui protège les Lettres et les Arts et aime à demander des traités pratiques à ceux de ses sujets qu'il estime compétents.

## LA RENAISSANCE XV & XVIème

### Personnages clefs de la période

Platine de Crémone ( Bartolomeo Sacchi ), Lancelot de Casteau , Nostradamus , Olivier de Serres

Découverte de l'Amérique par Christophe Colomb et arrivée de nouveaux produits.

Mariage de Catherine de Médicis avec le futur Henri II et mariage de Marie de Médicis à Henry IV ð influence italienne importante sur l'art culinaire. Apparition de broches automatiques dans les cuisines

### Manières de tables et de services

Influence italienne : apparition de la fourchette à deux dents, usage de l'assiette individuelle (faïence de FAENZA), le calice est remplacé par des verres en cristal de MURANO ⇨ Raffinement des manières de tables. On se sert de ses doigts une fois les mets dans sa propre assiette, le lavage des mains est systématique.

### Évolutions des techniques culinaires

Découverte de la pâtisserie (Italie), des gelées, des massepains, des pains d'épices et du nougat.

Utilisation des produits du Nouveau Monde, tomates, maïs, pomme de terre, café, topinambours, piments, haricots, chocolat...

Naissance de la confiserie

## NAISSANCE DE LA GRANDE CUISINE XVIIème

### Personnages clefs de la période

Pierre La Varenne , L.S.R , Massialot , François Vattel

### Événements clefs

Mode des cafés où naissent les idées révolutionnaires.

Ouverture en 1674 du premier café : Le Procope = lieu de rencontre des penseurs

### Manières de tables et de services

Sophistication du service, hiérarchisation de la table : selon leur rang social, les hôtes n'ont pas accès à tous les plats de la table.

Le service à la française

Au XVI<sup>e</sup> siècle, le repas peut comprendre entre trois et douze services. Les plats sont posés d'avance, retirés tous ensemble et remplacés par une autre série, chaque série constituant un service. Les convives se servent de ce qui est disposé à portée de bras. Cette manière de servir, déjà courante au Moyen Âge, va être dénommée « à la française », par opposition au service de portions individuelles introduit au XIX<sup>e</sup> siècle et dénommé « à la russe ».

On mange avec couteau, cuiller et doigts. La fourchette, utilisée depuis le XI<sup>e</sup> siècle en Italie n'apparaît à la cour de France qu'à la fin du XVI<sup>e</sup>, introduite – selon certains – par Catherine de Médicis. L'assiette, d'abord en métal puis en céramique, n'apparaît à la cour qu'en 1538.

Le repas public

Depuis le Moyen Âge, manger en public constitue la marque du pouvoir. On dresse donc une table dans la salle la plus adéquate en fonction du nombre de personnes attendues. Au XVII<sup>e</sup> siècle, le « Grand Couvert » est le repas public quotidien du roi Louis XIV, qui se déroule vers 22 heures et auquel assistent sa famille et les courtisans. La majorité des courtisans et les curieux restent debout. Le Grand couvert devient plus rare sous Louis XV mais perdure quand même, lors de fêtes, jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle.

### Évolutions des techniques culinaires

Apparition des ragoûts et des sauces plus élaborées : liaison au pain, à la farine, aux jaunes d'œufs mais également utilisation de la technique de la réduction et du roux.

Baisse de la consommation des épices afin de respecter les goûts et saveurs des aliments.

Naissance des ancêtres des fonds : les jus et coulis. Apparition des mousses pour les femmes

Apparition des mousses pour les femmes.

### Évolution des ingrédients et des mets

Avec les grandes découvertes, de nouveaux aliments sont apparus en Europe : dinde, chocolat, café, thé, pomme de terre, tomate, haricot, courge, courgette... Les cuisiniers du XVII<sup>e</sup> siècle mettent tous les légumes en valeur (même les racines, à l'inverse de ce qui s'était passé au Moyen Âge) sauf la pomme de terre.

Celle-ci, que l'on mange en Angleterre, en Principauté de Liège, en Allemagne, etc., reste considérée en France comme aliment pour bétail jusqu'en 1772 où la Faculté de médecine de Paris, grâce aux travaux de Antoine Parmentier finit par admettre que ce tubercule est sans danger pour l'homme. Au XVII<sup>e</sup>, les fruits sont à la mode ; consommés frais, ils sont présentés à la fin de repas mais on en fait aussi des compotes, gelées, marmelades, confitures. La variété des mets, la rivalité des seigneurs quant à l'opulence de la table – tant illustrée par François Vatel, Nicolas Fouquet et Condé – ont pour conséquence la publication de nouveaux réceptaires comme celui de François Pierre de La Varenne ou ceux de François Massialot et Menon. Parmi les nouveautés qui surgissent au XVIII<sup>e</sup> siècle, il faut noter le champagne, la crème chantilly et la mayonnaise. La fin de l'Ancien Régime signe l'apparition du *restaurant*, qui signifiait boisson réconfortante depuis le XVI<sup>e</sup> siècle et qui devient lieu de restauration.

À la Révolution, les chefs laissés sans travail par l'exode de leurs maîtres ouvrent des restaurants où ils servent ces bouillons. Boulanger est le premier à se lancer suivi par Antoine Beauvilliers. Progressivement, les restaurants trouvent leur consécration et une nouvelle corporation prend naissance : celle des critiques.

## LES SOUPERS DE LA COUR XVIII<sup>e</sup>

### Personnages clefs de la période

Vincent de la Chapelle , Menon , Parmentier

### Événements clefs

Prédominance de la pensée alchimique : il y a recherche des sucs vitaux, de la sauce la plus parfaite.

Naissance des corporations des métiers de bouche : bouchers ⇒ viandes , tripiers ⇒ abats t,raiteurs ⇒ ragoûts

Multiplications des cafés et apparition pour la première fois du mot " restaurant ".

### Manières de tables et de services

On atteint un raffinement considérable du service, c'est l'apogée du service à la française.

La table constitue réellement le reflet de la société.

Le décor est primordial ⇒ on parle alors d'esthétisme culinaire (symétrie).  
Présence de serveurs.

### Évolutions des techniques culinaires

Début des appellations culinaires.

Mise au point des premiers fourneaux à foyer.

## LA REVOLUTION 1782/1790

### Personnages clefs de la période

Antoine Beauvilliers , J-A Brillat-Savarin , Grimod de la Reynière

### Événements clefs

Ouverture du premier restaurant " Le Beauvilliers " en 1782 . Naissance a proprement parlé de la Restauration

1776 : Abolition des corporations de métiers. 3 solutions pour les chefs français

exil avec les aristocrates, ventes des services dans les maisons bourgeoises , créations de restaurants à Paris.

### Evolutions des techniques culinaires

Les appellations culinaires deviennent quasi systématiques. Découverte des glaces et sorbets , Développement exponentiel du nombre de recettes.

## L'AGE D'OR DE LA GASTRONOMIE Française 1790/1900

### Personnages clefs de la période

Antonin Carême , Nicolas Appert , Jules Gouffé Joseph Favre Charles Monselet : créateur du premier journal gastronomique " le gourmet " .

### Événements clefs

Découverte de l'appertisation en 1795. Cuisine = science , Recherche par les cuisiniers de " l'osmazone " : partie la plus savoureuse de la viande.

Naissance de l'industrie agro-alimentaire. Développement de la critique gastronomique

### Manières de tables et de services

Le mangeur devient spectateur : guéridon, flambages... le maître d'hôtel va cultiver le client en parlant des produits

Le service à la russe mets en scène des valeurs d'égalité. Accord mets et vins respectes.

### Evolutions des techniques culinaires

Apparition des fourneaux en fonte avec foyers intérieurs. Apparition des premières cuisinières à gaz vers 1850.

1857, le premier appareil frigorifique est crée. Augmentation des modes de cuissons : braiser, poêler...

Les décors se déplacent au dessus et au dessous des plats. Importance de la découverte de la conserve.

Découverte du sucre de betterave, de la margarine. Apparition des spoons, des trous, des mousses

Début de la fabrication industrielle du chocolat en Suisse, Liebig crée un extrait de bouillon de viande, Maggi fabrique des fines farine de pois, haricots... pour réaliser des potages, import des tétragones, des farines de soja... ainsi que l'arrivée de fruits exotiques.

## NAISSANCE DU TOURISME DEBUT XXème

### Personnages clefs de la période

Auguste Escoffier , Philéas Gilbert Curnonsky Prosper Montagne Gringoire et Saulnier Eugénie Brazier Alexandre Dumaine

### Événements clefs

Naissance de l'industrie hôtelière : les palaces. Création du Guide Michelin. Création de l'Académie culinaire

Création des première écoles hôtelières : Nice, Thonon, Toulouse... Retour au naturel : régionalisme.

1<sup>er</sup> traité " d'industrie hôtelière " par L.Léopso.



## [Manières de tables et de services](#)

Cohabitation des trois différents services : à la française à la russe à l'anglaise C'est au tour du cuisinier d'occuper le premier plan

## [Evolutions des techniques culinaires](#)

Les cuisiniers français mettent au point des méthodes d'organisation unanimement reconnues.

Les sauces deviennent de plus en plus élaborées.

La grande cuisine française

Une littérature gourmande va se développer, avec notamment la *Physiologie du goût* du gastronome Brillat-Savarin, l'oeuvre de Alexandre Balthazar Laurent Grimod de La Reynière.

Alexandre Dumas, qui met volontiers la main à la pâte, va rédiger son Dictionnaire de cuisine, Charles Monselet va créer le premier journal gastronomique. La bourgeoisie du XIX<sup>e</sup> siècle éprouve le besoin de mettre à l'affiche les repas par le menu, orné par des peintres, graveurs ou dessinateurs renommés.

Apparaît également le service « à la russe » : les plats en petit nombre sont présentés au fur et à mesure à la sortie de la cuisine. La cuisine française de cette époque propose des mets raffinés et nombreux servis à la française ou à la russe selon le nombre de convives. Les « repas de société » inaugurés par Louis XVI et Marie-Antoinette, auxquels sont conviés des personnes importantes par leur condition ou par leur mérite, sont fréquents. La tradition culinaire française se renouvelle et atteint son apogée dans la cuisine d'Antonin Carême, le roi des cuisiniers, et sa pâtisserie de pièces montées extraordinaires et dans celle de Jules Gouffé, « l'apôtre de la cuisine décorative » qui édite des réceptaires utiles aussi à la cuisine familiale bourgeoise.

Adolphe Dugléré compose le menu du dîner dit des « Trois Empereurs » pour le tsar Alexandre II de Russie, le tsarévitch Alexandre, le roi de Prusse Guillaume Ier d'Allemagne et Otto von Bismarck

.Le rayonnement culturel français, sur le plan des idées, de la langue, de la danse, de la gastronomie a couvert l'Europe entière et de nombreux chefs vont se former auprès des cuisiniers français.

Ceux-ci n'hésitent pas à travailler à l'étranger. « L'empereur des cuisiniers », ainsi baptisé par l'empereur Guillaume II d'Allemagne, Auguste Escoffier, collaborateur de César Ritz va être le chef de cuisine du Grand-Hôtel de Monte-Carlo, du Grand National de Lucerne, du Savoy, du Carlton de Londres, et des hôtels Ritz à Paris et à New York. Il modernise et codifie la grande cuisine raffinée créée par Antonin Carême et développe le concept de brigade en rationalisant la répartition des tâches :

« Le cuisinier doit être propre, méticuleux, ne buvant pas, ne fumant pas, ne criant pas ».

Il est le créateur entre autres de la pêche Melba, de la poire Belle-Hélène et des crêpes Suzette.

Urbain Dubois fait quasiment toute sa carrière à l'étranger ; il laisse une oeuvre écrite considérable. Georges Vicaire établit une bibliographie majeure des livres de cuisine. Charles Durand se fait l'apôtre de la cuisine provençale.

## LA NOUVELLE CUISINE 1970 ⇨ ...

## [Personnages clefs de la période](#)

Fernand Point Raymond Oliver Paul Bocuse Michel Guérard Joël Robuchon

## [Evénements clefs](#)

Apparition des premières chaînes de restauration.

Apparition des PCA sous vide, développement des produits UHT, 4<sup>ème</sup> et 5<sup>ème</sup> gammes.

Création en 1979 des premiers Fast-Food

## [Manières de tables et de services](#)

Le service à l'assiette s'impose. Les cloches font leur apparition sur la table Création des menus dégustations

Le découpage des viandes s'effectue en cuisine. Les jeunes cadres s'intéressent à la " bouffe ", Gault et Millau vont les éduquer

## [Evolutions des techniques culinaires](#)

Modes des mousses et des beurres blancs. La sauce liée à la farine devient un tabou Le décor des assiettes se sophistique et s'inspire des décors orientaux La créativité culinaire est posée en principe. L'ordre du jour est à la légèreté et aux saveurs du terroir

Prosper Montagné rédige le premier Larousse gastronomique, l'encyclopédie de base de la gastronomie française. Curnonsky, le « prince des gastronomes » et Marcel Rouff mettent en valeur la cuisine régionale française et fondent « l'Académie des gastronomes ». Les restaurants de Fernand Point (qui va inspirer Troisgros, Alain Chapel et Bocuse), Alexandre Dumaine et André Pic deviennent célèbres. Raymond Oliver fait entrer la gastronomie à la télévision. Michel Guérard prône la « cuisine minceur », Joël Robuchon devient le chef le plus étoilé du monde.

La gastronomie française est célébrée dans le monde entier, à table comme dans les arts, notamment grâce au cinéma qui produit Le Festin de Babette. Ce n'est pourtant pas la France, mais le Mexique qui est le premier pays à proposer à l'Unesco la reconnaissance de sa gastronomie comme patrimoine immatériel de l'humanité.

## LA GASTRONOMIE MOLECULAIRE

La gastronomie moléculaire apparaît en 1988 comme discipline scientifique grâce à Nicholas Kurti et Hervé This. Une cuisine moléculaire s'inspirera de ses travaux. Déjà Lavoisier avait exploré les transformations culinaires. La gastronomie moléculaire étudie scientifiquement les phénomènes culinaires et non plus l'étude des aliments. Hervé This, à la mort de Nicholas Kurti, définira trois objectifs :

- Explorer la composante technique de la cuisine.
- Explorer la composante artistique de la cuisine.
- Explorer la composante relationnelle de la cuisine.

De nombreux chefs s'inspirent de la gastronomie moléculaire : Pierre Gagnaire, Ferran Adria, Heston Blumenthal et Thierry Marx. Si Michel Roth est la perpétuation de l'art de Georges-Auguste Escoffier, et donc de la tradition française, un philosophe de l'art nouveau, Thierry Marx s'apparente à la cuisine des « initiés » de l'alchimie moléculaire. Le concept de bœuf carottes ou de tarte au citron déstructurés évoque la déconstruction derridienne ou heideggerienne qui du néant remonte à un nouveau savoir sur l'Être. C'est aussi le moyen de jouer avec les sensations et le "confort" de l'absorption d'un aliment, ou de chercher la température idéale de cuisson, mais aussi de dégustation.