

# L'HISTOIRE DE LA CUISINE

## 1



- À l'aube de l'Humanité
- L'occupation romaine
- Nos ancêtres les Gaulois
- Le Moyen Âge
- Les Temps modernes
- La table des Bourbons
- Les saints patrons de la cuisine
- L'évolution de la cuisine au cours du XX<sup>e</sup> siècle et au début du XXI<sup>e</sup> siècle
- Le vocabulaire culinaire



Des pierres chauffées à blanc.

### Âge de pierre — Préhistoire

(paléolithique, mésolithique,  
néolithique)

Dès que nos ancêtres apprennent à maîtriser et à conserver le « feu du ciel » emprunté aux divinités, ils peuvent appréhender non seulement la lumière, la chaleur (confort), la protection, la sécurité, la fabrication des armes mais aussi la possibilité de transformer leur nourriture, de la cuire, de la rendre plus saine, plus savoureuse et de la conserver. **« La cuisine est née ».**

Les fouilles et l'étude des dessins rupestres permettent de constater que l'intelligence supplée à l'indigence des techniques.

### L'occupation romaine

De 58-51 avant J.-C.  
à l'avènement de Clovis en 481

Jules César entreprend la conquête de la Gaule en 52 avant J.-C.

Vercingétorix, chef gaulois, capitule à Alésia. Le druidisme disparaît progressivement.

## À L'AUBE DE L'HUMANITÉ

À la façon des animaux dont ils sont encore si proches, nos lointains ancêtres chasseurs et cueilleurs dévorent tout ce qui leur tombe sous la dent.

Ne nous attardons pas sur l'anthropophagie car les hommes préhistoriques dévorent vraisemblablement leurs semblables. Ils se nourrissent de petits animaux capturés à la main ou abattus à coup de pierre (escargots, vers, insectes, chenilles, mulots, lézards, grenouilles, poissons d'eau douce, écrevisses, coquillages...).

On consomme également à l'état sauvage quelques-uns de nos végétaux (feuilles, fruits, baies, graines, racines...), ces dernières particulièrement appréciées pour leur valeur nutritionnelle sont instinctivement recherchées à l'aide d'un des premiers outils : « le bâton à fouir ».

Très loin de savoir les cultiver, on apprend tout juste à se méfier des plantes toxiques et des animaux dangereux.

Faute d'armes efficaces, il faut attendre « l'âge de fer » pour que nos ancêtres traquent les gros animaux (sangliers, ours, bisons, mammouths). Les hommes de la préhistoire piègent par ruse ou poursuivent à l'aide d'un bâton épieu ou d'une hache en silex des animaux plus petits (loutres, castors, loirs, renards).

Se déplaçant au gré du climat et des ressources, nos lointains ancêtres, en maîtrisant le feu, vont modifier considérablement leur alimentation.

Griller, rôti, fumer, cuire sous les braises incandescentes, pocher dans les roches creuses où l'on place des pierres chauffées à blanc sont assurément les premières techniques de cuisson.

Il est probable que ce procédé utilisé dans une fosse tapissée d'argile ou tout simplement dans un trou creusé dans une terre argileuse donna naissance aux premières poteries.

Les grandes glaciations poussent les populations nomades et leur ravitaillement animal et végétal vers le sud de notre continent. Après quoi, sur des milliers d'années, ils se déplacent vers le nord et d'est en ouest.

De 5000 à 4000 ans avant J.-C., de nouveaux groupes humains, des descendants nomades des chasseurs cueilleurs sont stoppés par la mer et les océans. Ils se sédentarisent, changent leur mode de vie et deviennent agriculteurs éleveurs.

La houe, puis la charrue à socle de bois égratignent le sol. On sème dans ses sillons un grand choix de graines (orge, froment, millet) puis on cultive de nombreuses plantes potagères (carottes, navets, raves, panais, radis, vesces, gesses, lupins, pois chiches, fèves, lentilles, ail, rocamboles (oignons) et dans le sud l'on plante des oliviers et des pieds de vigne.

La création d'outils, d'armes, de récipients en bronze et en fer, l'utilisation des pierres polies (pierres à moudre) annoncent l'arrivée des bouillies, des galettes, du pain et de la soupe.

## L'OCCUPATION ROMAINE

### L'occupation romaine : de 58-51 avant J.-C. à l'avènement de Clovis en 481

La Gaule reste romaine pendant cinq siècles, de Jules César à Clovis. Elle subit la longue influence du vainqueur qui lui apporte une civilisation riche de tout ce que l'Empire romain et plus particulièrement la Grèce a produit (lettres, arts, philosophie) et de tout ce que Rome a ajouté (techniques, droit, organisation, politique...).

Les Gaulois ne possèdent pas encore l'écriture ni le travail architectural de la pierre. Ils adoptent les techniques romaines de construction (amphithéâtre). Les arènes de Nîmes, d'Arles, de Lutèce sont parmi les plus vastes de l'Empire. Par contre, les Gaulois excellent dans le travail du bois (charpentes, navires de chêne, chariots à quatre roues, futailles douvées et cerclées), dans l'artisanat (verrerie, vannerie, poterie, vaisselle en terre vernissée et décorée) et en forge pour la fabrication des armes et des outils.

L'arrivée des Romains contribue fortement à implanter la vigne en Gaule.

Les fûts gaulois beaucoup plus maniables que les amphores sont vite adoptés par les Romains ainsi que leur contenu.

Les vins du Dauphiné, du Languedoc, d'Auvergne, du Bordelais, de Bourgogne, de la vallée de la Moselle et de Lutèce sont très appréciés à Rome.

Les Gaulois savent, plusieurs siècles avant Dom Pérignon, faire mousser le vin blanc en l'additionnant de miel.

Pendant l'occupation romaine, on déploie un peu partout en Gaule une intense activité agricole et commerciale. Les foires très fréquentées comme le seront celles du Moyen Âge drainent à travers le territoire grâce aux nouvelles voies pavées plus sûres, un peuple nombreux et actif.

La navigation fluviale se développe et favorise les échanges. Les Gallo-Romains sont passés maîtres en irrigation, assèchement des marais, déboisement des forêts et en cultures maraîchères.

Le blé est cultivé en Beauce, en Brie, en Bourgogne. La Gascogne est riche en millet (le millas remonte à cette époque). Le nord cultive plus spécialement l'orge, on y brasse la bière appelée alors *cerevisia* en l'honneur de Cérès déesse des moissons : c'est la cervoise.

De la bière, on extrait la levure qui sert à faire lever le pain blanc des Gaulois. Chaque grand village possède son moulin actionné par des esclaves ou des bœufs. Les premières boulangeries commerciales apparaissent.

Depuis la Biscaye, le cidre se répand lui aussi en Gaule, les pommiers se développent plus spécialement dans l'ouest du territoire.

Avec les pommes, les noisettes sont les fruits les plus répandus en Gaule. La conquête romaine ajoute la cerise, la pêche alberge, la figue et la châtaigne. On multiplie les variétés de fèves et on cultive le raisin de table.

Le sol produit surtout en Champagne des aulx et des oignons, du cumin, de l'anis. Le potager latin vient enrichir celui de la Gaule (choux, asperges, panais, courges, fèves, foyoles, pois, lentilles, laitues...).

L'élevage contribue à rehausser la réputation de la Gaule non seulement pour le bétail d'embouche mais aussi pour les cuirs, les chevaux, les mulets, les chiens de chasse. Les oies du Nord de Picardie, d'Artois, sont très appréciées des Romains. Ils se régalaient de leur foie gras qu'ils consomment le plus souvent chaud.

C'est le porc gaulois cependant qui acquiert la plus grande réputation dans le monde latin. Les Romains apprendront aux Gaulois à le domestiquer et à utiliser le hachoir. La pratique de cet appareil va donner naissance à de nombreuses préparations (farces diverses, fricandeaux, tourtes, terrines, pâtés, choux farcis...).

Consommateurs avertis de poissons, de crustacés et de coquillages, les Romains apprennent aux Gaulois à s'équiper en pêcheries, viviers, parcs et barrages. Ainsi, peut-on se procurer du thon, des rougets, des loups, des crustacés mais aussi des saumons des rivières de l'Atlantique.

Les Gallo-Romains ne se hasardent pas en haute mer. Dans les cours d'eau et dans les lacs et étangs, ils pêchent à la ligne, au filet des ombres, des huîtres, des perches, des tanches, de l'alose, des lottes de rivières et ramassent des huîtres.

À Bordeaux, on pêche l'esturgeon et en Bourgogne, on élève des escargots.

Dans les grandes propriétés rurales, auprès des basses-cours on garde le gibier dans des réserves. On engraisse dans des tonneaux des loirs qui seront bientôt remplacés par des conins (lapins).

Enfin, la Gaule possède les meilleures sources thermales de l'Empire.



Les Gallo-Romains apprécient les escargots de Bourgogne.



\* Garum : condiment obtenu en saumurant divers poissons (sombres, maquereaux)...  
Le plus réputé «le garum nigrum» se faisait à partir de scombres. Le garum pouvait être détendu avec de l'eau (hydrogarum), avec de l'huile (oléogarum) ou du vinaigre (œnogarum).  
Le «garum pipératum» était fortement poivré.



Une cuisine en plein-vent (fresque romaine).

## L'occupation romaine

La Pax Romana

### Apicius

Nom de trois Romains réputés pour leur connaissance en cuisine.

Marcus Gavius Apicius, le plus réputé des trois vécut sous l'empereur Néron. Ce grand gastronome ouvrit une école de cuisine, il serait l'auteur du plus ancien livre de cuisine qui nous soit parvenu : l'*Ars Magirica* ou *De Re Coquinaria* ou *Coquinaria* qui demeura le livre de base des Romains durant plusieurs siècles.

Rome organise solidement la Gaule et assure la paix. De nombreux Gaulois s'enrôlent aux côtés des Romains pour contenir les invasions barbares.

Ancienne ou nouvelle, chaque ville s'embellit de monuments publics (temples, théâtres, thermes, aqueducs, arènes...).

Les dialectes tels le celte disparaissent au profit de la « langue nationale », le latin. Le latin parlé, déformé, devient le roman d'où découle le français.

La cuisine romaine utilise les herbes aromatiques, les associations sucrée salée et emploie comme condiment le *garum*\*.

Les Romains se régalaient de foie gras qu'ils consomment le plus souvent chaud.

Les Romains font venir d'Armorique des langoustes rouges qu'ils protègent avec de la glace des Hautes Alpes.

L'étang de Berre se couvre de parcs à huîtres. L'ostréiculture se développe sur les côtes méditerranéennes, atlantiques et sur les côtes ouest de la Manche.

Quelques siècles avant J.-C. et l'invasion de la Gaule par les Romains. Les Celtes s'installent sur le sol gaulois. Les druides et les grands propriétaires se partagent le pouvoir.

## NOS ANCÊTRES LES GAULOIS

L'alimentation et les modes d'apprêts de nos ancêtres sont souvent rudimentaires et grossiers comparés à ceux que pratiquent nos voisins les Grecs et les Romains.

Les ustensiles culinaires se sont perfectionnés au même titre que les armes et les outils agraires. Les récipients de cuisine bénéficient plus particulièrement d'une découverte strictement gauloise : l'étamage.

Contrairement aux Romains qui mangent couchés, les Gaulois ont l'habitude de manger assis en arc de cercle.

Les Gaulois cultivent de vastes étendues de terre gagnées sur les forêts par défrichage.

Ils y récoltent toutes les céréales nécessaires pour faire les bouillies et les galettes (seigle, avoine, orge, froment, lin). Cependant, ils mangent peu de pain. Ils ont toutefois appris des Phocéens installés à Massalia (Marseille) depuis 600 ans avant J.-C. la manière de faire lever la pâte.

La découverte de la fermentation va modifier les habitudes alimentaires de nos ancêtres. La texture, le goût, la présentation de certains aliments vont se transformer et la durée de conservation des denrées périssables va s'allonger. Le lait caillé devient fromage, les céréales fermentées donneront la bière (la cervoise tant appréciée des Gaulois) l'eau et le miel, l'hydromel (le chouchen breton) et la galette sèche et dure : le pain levé et moelleux.

Les Gaulois mangent beaucoup de viandes (du gibier principalement) bouillies ou rôties sur la braise ou à la broche.

L'immense forêt giboyeuse qui recouvre la Gaule explique la passion qu'ont les Gaulois pour la chasse, et à leurs tableaux figurent en bonne place le sanglier, le cerf et le lièvre. À côté du sanglier et en moins dangereux vit aussi, dans la forêt, le porc

sauvage. Les Gaulois apprendront des Romains à le domestiquer.

Les Gaulois montrent un savoir-faire dans la fabrication des jambons qu'ils conservent grâce au sel qu'ils extraient de Franche-Comté, du Jura ou qu'ils recueillent sur les côtes. Ils apprécient également les tripes de porc et excellent dans la fabrication des andouilles et des andouillettes.

Nos ancêtres se régalaient de viande de castor et adorent tout particulièrement les escargots qu'ils grillent sur la braise ou sur des pierres chauffées à blanc.

Ovins et bovins sont les premiers animaux domestiqués par les Gaulois qui apprécient le lait. Dans la basse-cour, l'oie figure en bonne place à côté des canards, des poulets et des coqs.

Hors des cérémonies rituelles du solstice d'été, on s'offre mutuellement des œufs que l'on adjoint ensuite au repas dédié à Bélénus le dieu du soleil.

Les Gaulois qui habitent au bord de la mer mangent aussi du poisson souvent accompagné de sel, de vinaigre, de cumin mais rarement d'huile. Ils apprécient les coquillages, les moules mais surtout les huîtres du Médoc, de Marseille, de Saintonge et des côtes normandes et d'Armoric.

Parmi les légumes, on trouve le chou, le céleri, les navets, les carottes blanches, les fèves, les foyoles, les pois, les lentilles et surtout l'ail et l'oignon.

Bon nombre de fruits sont connus de nos ancêtres, la pomme dont le nom aballo ou avallo est à l'origine de la région d'Avallon propice à sa production. Les poires sont cultivées à partir d'espèces sauvages ; les Gaulois pratiquent la greffe des arbres. Il y a aussi les noix, les noisettes, les prunelles, les groseilles, les pêches et les olives dont on sait extraire l'huile.

L'élevage des abeilles procure le miel qui tient lieu de sucre car celui-ci demeure un produit de luxe.



Le sanglier est très apprécié des Gaulois.



Des troupes d'oies en provenance du Pas-de-Calais sont exportés vers Rome.

## LE MOYEN ÂGE

### Le Haut Moyen Âge de 500 à 750 — les Mérovingiens de 481 à 751

Le Moyen Âge, cette très longue période de plus de mille ans débute conventionnellement dès la fin de l'Antiquité (chute de l'Empire romain d'Occident ou à la mort de Clovis en 511 jusqu'à la fin de la Guerre de Cent Ans (1453) ou à la fin de la dynastie des Capétiens et au début de celle des Valois ou encore à la chute de l'Empire romain d'Orient (Empire byzantin).

Selon les historiens, cette très longue période peut être divisée en Haut Moyen Âge (500 à 750), Moyen Âge inférieur (750 à 1000), Moyen Âge supérieur (1000 à 1250) et en Bas Moyen Âge (1250 à 1500) selon les auteurs, ces périodes peuvent être inversées.

La cuisine du Moyen Âge comme toutes celles des autres périodes, est intimement liée à l'évolution sociale, culturelle et économique de la société.

Née du métissage de l'art culinaire gréco-gallo-romain, la cuisine du Moyen Âge intègre les traditions des différents peuples barbares qui envahissent le pays, les apports des chevaliers de retour des Croisades et ceux des grands voyageurs et navigateurs de la Route de la Soie et des épices.

La cuisine médiévale a su se créer une originalité bien spécifique dont les dominantes essentielles ont traversé les âges et sont toujours d'actualité.

Les enluminures, les tableaux, les objets de tables, les manuscrits commandés par les seigneurs nous renseignent plus particulièrement sur l'activité culinaire aristocratique et bourgeoise, les plus pauvres n'ayant pas laissé d'archives.

Il ne faut pas perdre de vue que cette très longue période de plus de 1 000 ans fut traversée par des périodes fastes (du XI<sup>e</sup> au XIII<sup>e</sup> siècle) mais aussi par de longues périodes d'invasion, de calamités, de pillages, de ravages, d'épidémies, de massacres et de guerre. À ces drames, il faut ajouter les lourdes taxes et les banalités seigneuriales (droits d'accès au moulin, au four, au pressoir...).

### La nourriture et l'Église

La nourriture médiévale est régie aussi bien pour les paysans que pour les seigneurs par l'Église. Les jours de charnage (jours de chair) alternent avec les jours de poisson (jours maigres au nombre de 166 par an, carême de l'Avent, carême de Pâques, mercredis, vendredis, quatre-temps...).

### Les cuisines du Moyen Âge

Contrairement aux préparations des Gaulois et des Germains, improvisées en plein air, celles des repas médiévaux des grandes demeures se font dans des cuisines souvent éloignées du corps du logis principal ou parfois en sous-sol (risque d'incendie, bruits, odeurs). Le seul agencement consiste en une vaste cheminée à manteau équipée de cramaux (crémaillères) pour suspendre les chaudrons pour les « bouillies » et de longues broches en fer pour la cuisson des rôtis. Les landiers (chenêts) comportent à leur sommet de petits fourneaux permettant de maintenir les sauces au chaud.

Plus tard, on construira des fourneaux maçonnés, à plusieurs foyers (le potager) et des tables chauffantes en pierres creusées remplies de braises incandescentes.

Les broches sont d'abord tournées par les enfants de cuisine (happelopins ou galopins) qui protègent leur visage de la chaleur à l'aide d'un contrevent. Au XIV<sup>e</sup> siècle, on a l'idée de faire tourner les broches par de petits animaux enfermés dans une cage cylindrique. Les tournebroches à mouvement d'horlogerie n'arriveront qu'à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle.

### La table au Moyen Âge

La salle ne comporte pas de table attirée pour les repas. De longues planches sont dressées sur des hestaux (trétaux) parfois en forme de U pour les banquets. La table du milieu s'il y a lieu est dite table haute parce que placée sur une estrade. Elle est réservée au maître de maison et à ses hôtes d'honneur.

Ces longues tables étroites sont recouvertes de nappes blanches en lin dont les pendants touchent terre, elles sont parfois recouvertes des doubliers que l'on change entre chaque service de plats.

467

Les grandes invasions barbares déstabilisent l'Empire romain qui s'effondre en 476.

481-511

Avec Clovis (481-511), la Gaule passe sous l'autorité des Francs. Ce premier roi barbare est le fondateur de la monarchie franque.

508

Paris devient la capitale du royaume franc.

732

Charles Martel arrête la progression des Sarrasins à Poitiers.

751-768

Pépin le Bref fonde la dynastie des Carolingiens.



768-814

**Charlemagne, roi des Francs, sacré en l'an 800**

Empereur de l'Empire d'Occident par le pape Léon III. Souverain réformateur, il protège les arts et les lettres. Il est l'initiateur de l'École du Palais. Il ordonne aux évêques d'ouvrir des écoles en langue latine pour les prêtres. Dans les monastères, les moines copistes réalisent des manuscrits admirablement enluminés. Il encourage la culture des plantes aromatiques et médicinales, les moines prennent l'habitude de cultiver la sauge, le romarin, le fenouil, le céleri... dans des carrés appelés « le jardin des simples ».

900

Les efforts de Charlemagne sont sans lendemain. Les rois incapables de gouverner et de nouvelles invasions amènent à nouveau la misère. C'est le début de la féodalité.

911

Rollon obtient de Charles le Simple la partie de la Neustrie qui prend le nom de Normandie.



Extrait des Normands à table. Tapisserie de la reine Mathilde, XI<sup>e</sup> siècle. Musée de Bayeux, Calvados.

### Le Moyen Âge supérieur de 1000 à 1250

Les Capétiens (987-1328)

#### 987-996

Hugues Capet fonde la dynastie capétienne.

#### 1095 à 1270

Le pape Urbain II fait appel au peuple chrétien d'Occident pour libérer les lieux saints. En 1095, il lance la 1<sup>re</sup> croisade, il y en aura huit principales.

#### Du XI<sup>e</sup> au XIV<sup>e</sup> siècle

À partir du X<sup>e</sup> siècle sous l'impulsion des évêques et des abbés s'élèvent de magnifiques églises et cathédrales, romanes d'abord aux XI<sup>e</sup> et XII<sup>e</sup> siècles, puis gothiques aux XIII<sup>e</sup> et XIV<sup>e</sup> siècles.

#### XI<sup>e</sup> siècle

Lors des invasions, le peuple se regroupe sous les murs des châteaux et des abbayes. De nouvelles villes voient le jour (Neufchâteau, Bourgneuf, Neuville, Villefranche). De son côté l'Église crée de nouveaux lieux d'asile pour les fugitifs (Sauveterre, Saulieu, Sauvetat...).

#### 1254-1324

Marco Polo fils de commerçant vénitien emprunte « la route de la soie » et atteint la Chine. Il fait le récit de son voyage dans le célèbre manuscrit « le livre des merveilles du Monde ».



Sur cette miniature, dans l'adaptation par Jean Mielot de l'Épître d'Othéa de Christine de Pisan vers 1460, on remarque les nappes de lin brodées et la vaisselle exposée sur le dressoir à paliers.

De longues bandes d'étoffe, les longuières sont placées sur les bords des doubliers afin que les convives puissent s'essuyer la bouche et les doigts. Toutefois, des fraîches touailles (serviettes) le plus souvent accrochées au mur ont le même usage.

Hommes et femmes alternent sur un seul côté de la table afin de mieux profiter de l'entremets spectacle (divertissement). Cette disposition des invités rappelle la Cène. Le maître de maison se place au bout de la table assis sur une cathédre (siège à haut dossier) sa femme à sa droite. Les invités s'échelonnent sur des bancs recouverts de carreaux (coussins) selon leur âge et leur rang social. La puissance du seigneur se mesure à l'abondance des mets (quatre ou cinq services) et à la vaisselle d'apparat ostensiblement disposée sur un buffet dressoir.

Devant chaque convive, est placée une planche de bois ou une plaque de cuivre, d'étain, d'argent ou d'or (le tailloir) sur laquelle on pose une épaisse tranche de pain à croûte dure qui sert d'assiette (le tranchoir), ce terme s'applique indifféremment à la planche ou à la tranche de pain. Dans les banquets plus simples, la tranche de pain est posée à même la nappe ou le doublier.

Le rôle des tranchoirs est d'absorber l'excédent de sauce. Après le repas, les tranches de pain imbibées sont distribuées aux pauvres ou données aux chiens du maître.

Les préparations liquides sont servies dans des écuelles en bois, en terre cuite vernissée, parfois en étain ou en argent. Elles sont disposées sur la table à raison d'une pour deux convives. On tient à partager son repas avec son voisin. Un banquet de dix écuelles signifie un banquet de vingt convives. L'écuelle ne deviendra personnelle qu'à la fin du Moyen Âge.

Les convives mangent avec trois doigts en s'aidant d'un couteau pointu ou d'une petite dague personnelle et d'une cuiller. La petite fourche à deux doigts déjà en usage à la table des nobles vénitiens n'apparaîtra en France qu'au XVI<sup>e</sup> siècle, à la cour du futur roi Henri III.

Coupes, gobelets et hanaps ne sont présentés qu'à la demande des invités et ne sont jamais posés sur la table. À côté des écuelles, des cuillers et du pain tranchoir, les familles les plus fortunées disposent des salières, des boîtes d'épices et des drageoirs.

Sur la table royale, la nef occupe le centre de la table, elle enferme les épices, le couteau et la cuiller de l'hôte. Il s'agit d'une pièce d'orfèvrerie, elle contient également le précieux contrepoison (la mythique corne de licorne). Elle est fermée à clef ce qui fait qu'on l'appelle également le cadenas.

Avant de passer à table, un serveur « cornaît l'eau », il sonne du cor pour inviter les convives aux ablutions rituelles qui précèdent le repas.

### Le déroulement du service dit à la « française »

Le repas médiéval comprend en général quatre ou cinq services appelés également « assiettes », première assiette, seconde, tierce, quarte et quinte. Chaque service comporte une douzaine de plats différents. Les meilleurs mets sont disposés devant le maître de maison et les invités d'honneur. Les autres mets sont répartis sur la table, les moins goûteux aux extrémités où sont assis les invités les plus modestes. Il est donc impossible de goûter à tous les mets ! La table est débarrassée entre chaque service d'où la nécessité des entremets culinaires et des entremets spectacles pour combler les temps morts.

### L'art culinaire médiéval

Au-delà des hiérarchies de table, il existe des goûts partagés par la société médiévale :

- les matières grasses sont peu utilisées,
- les liaisons à la farine sont inconnues, l'épaississement est obtenu grâce à de la mie de pain fraîche ou grillée (chapelure), aux amandes ou aux noisettes pilées et aux jaunes d'œufs,
- l'acidité est appréciée grâce à l'apport de verjus produit à partir de raisin vert, de vin, de vinaigre et parfois à partir de jus d'agrumes,
- l'acidité des sauces médiévales est souvent équilibrée par des édulcorants (miel et sucre roux de canne). Les saveurs aigres-douces et sucrées sont très appréciées,
- les épices sont présentes dans toutes les préparations, des potages aux desserts,
- le pain et les préparations à base de céréales bouillies, galettes, gnocchis, fromentées jouent un rôle essentiel dans l'alimentation,

- la viande des volailles (chapons, coqs, poulardes) et celle des oiseaux de chasse (libres) sont très appréciées des hautes classes de la société,
- les viandes d'élevage réputées grossières sont réservées aux moins fortunés,
- les techniques, hacher, piler, broyer, tamiser sont la base de tous les pâtés, tourtes et farces diverses.

L'art culinaire médiéval peut se définir comme un art des assaisonnements plutôt qu'un art de cuisson. Les modes de cuisson les plus courants sont pocher (bouillir), cuire à l'étouffée dans un pot (potages), rôtir à la broche et cuire dans la graisse (frire).

## L'utilisation des épices

La haute aristocratie médiévale utilise beaucoup les épices (cannelle, gingembre, girofle, cardamome, malanga, muscade, macis, graines de paradis, safran, eau de rose). Par contre, le poivre semble être utilisé avec beaucoup de parcimonie.

La saveur « cameline\* » qui associe la cannelle au gingembre entre dans beaucoup de préparations (sauce cameline, brouet camelin).

Notons que les apothicaires ont le monopole du sucre de canne et fournissent les maîtres-queues en poudre fine\*, sirops, liqueurs et autres boissons épicées.

L'usage des épices ne se limite pas aux viandes ni aux poissons, tous les plats médiévaux (potages), préparations cuites dans un pot (potées), rôtis, entremets sont concernés. Les boissons sont elles-mêmes épicées (hypocras, vins cuits). Pour terminer le souper, en plus des gaufres, des oublyes, des crêpes, des tartes, des beignets, du nougat et du massepain au miel, on déguste des épices de chambre (ou confettis ou boute-hors); réglisse, angélique, coriandre, genièvre, dattes, anis, amandes, noisettes, raisins secs, gingembre confit dans du miel et des dragées.

Les cuisiniers de l'époque montrent une grande habileté à masquer ou à déguiser les plats (bœuf comme venaison d'ours, esturgeon contrefait de veau, paon revêtu, coq en armure). Ils ont aussi l'habitude de colorer leurs préparations en leur donnant des teintes brillantes (dorées, argentées).

## Les entremets culinaires et les entremets spectacles

Généralement après le rôt, l'hôte éprouve le besoin d'offrir à ses invités une pause ou des divertissements appelés entremets (entre les mets).

Les entremets culinaires comprennent des pièces de nourriture travesties, œuvres des illusionnistes culinaires : pâtés d'oiseaux vivants, cygnes, paons recouverts de leur plumage et crachant le feu, coqs heaumez décrit dans *Le Viandier* (coq chevauchant un cochon de lait farci symbolisant un cavalier à cheval ou un nouvel animal), tourtes dont la pâte crénelée suggère les châteaux forts...

Les entremets spectacles sont de véritables intermèdes pendant lesquels danseurs, jongleurs, acrobates, musiciens, troubadours, trouvères, ménestrels divertissent les invités.

Les moments de pause s'accompagnent également de préparations sucrées (fromentées\*, macarons, nieules, sacristains, pains d'épices, massepain, pâte de fruits, cotignacs\* ou condoignacs...).

Le service est assuré dans les maisons princières par une multitude de serveurs sous la responsabilité du maître d'hôtel (officier de haut rang proche du maître de maison). Les échansons veillent au service des boissons, les panetiers de celui du pain de table, des tranchoirs et des salières. L'écuyer tranchant issu également de la noblesse d'épée préside à la découpe des viandes à la table d'honneur. Aux autres tables, les invités découpent eux-mêmes leurs viandes.

Il est possible d'avoir recours à des « extras ». Pour les banquets importants, on loue les services d'un ou plusieurs queux experts en leur mestier, des écuyers de cuisine, des valets servants, des porteurs, des huissiers chargés d'annoncer les invités, voire des « corneurs d'eau et d'assiettes ».

\* Cameline : couleur chaude blond doré (celle du chameau) obtenue par l'utilisation « à grande foison » de cannelle, d'une pointe de safran et de sucre roux.

\* Poudre fine : cannelle, gingembre, girofle, cardamome, muscade, sucre candi ou roux, le tout broyé au mortier.

\* Cotignac : pâte de coing au vin, au miel et aux épices.

\* Fromentée : bouillie de froment mondé. Le froment est d'abord cuit longuement à l'eau puis cuit en dernier dans du lait ou dans du bouillon gras. La fromentée peut être liée aux œufs et colorée avec du safran. Elle est généralement servie en accompagnement (venaison et fromentée) mais elle peut être sucrée et servie en « dessert ».

1337

Début de la guerre de Cent Ans.

1347-1350

La peste noire provoque la mort de la moitié de la population européenne soit environ 25 millions de victimes.

1310-1395

Guillaume Tirel dit Taillevent, premier queux du roi Charles V en 1373, premier écuyer de cuisine du roi Charles VI en 1381 est anobli en 1382. Il est communément donné pour l'auteur du plus vieux manuscrit de cuisine écrit en français *Le Viandier*.



1<sup>er</sup> manuscrit de cuisine en langue française *Le Viandier* de Guillaume Tirel dit Taillevent, couverture d'une réédition (vers 1440).

1393

### Le mesnagier de Paris

Traité de moral et d'économie domestique, ce manuscrit inspiré du *Viandier* fut commandé par un bourgeois parisien à l'intention de sa très jeune épouse pour lui apprendre à tenir une maison et faire la cuisine.

1420

Maître Chiquart, queux du duc Amédée en Savoie dicte au clerc Jehan de Dudens à Annecy le manuscrit *Du fait de cuisine*. Les recettes du maître sont présentées sous la forme de menus pour jours maigres et pour jours gras.

1429-1431

Épopée de Jeanne d'Arc.

1450

Un Allemand du nom de Gutenberg met au point l'imprimerie mécanique.

1453

Fin de la guerre de 100 ans. Fin de l'Empire romain d'Orient (Empire byzantin).



1483

Sacre à Reims du roi Charles VIII « l'affable ». La municipalité offre au roi une nouveauté en matière de table : des serviettes individuelles damassées tissées dans la capitale champenoise, un usage venant tout droit d'Italie. Elles sont placées soit sur l'épaule soit sur le bras gauche.

Ce n'est qu'un siècle plus tard, en 1574, sous Henri III avec la mode des collerettes empesées (les fraises) que pour ne pas se tacher l'on prend l'habitude de se nouer la serviette autour du cou, tâche souvent malaisée d'où l'expression « avoir des difficultés à joindre les deux bouts ».



Histoire du Grand Alexandre, manuscrit français du XVI<sup>e</sup> siècle.

### Les Temps Modernes

Des Valois (1328-1589)  
aux Bourbons (1589-1793)

1492

Un navigateur du nom de Christophe Colomb découvre l'Amérique.

1452-1519

Léonard de Vinci, peintre, sculpteur, architecte, urbaniste, inventeur, philosophe, écrivain.

1475-1564

Michel-Ange, peintre, sculpteur, poète, architecte.

## Le pain au Moyen Âge

Tout d'abord, on produit à cette époque tout ce qui est nécessaire, en premier, le blé pour le pain quotidien. Il faut entendre par blé toutes les céréales, y compris celles qui ne sont pas panifiables (orge, seigle, sarrasin) connues après les Croisades (avoine originaire de Germanie, millet, sorghos). À cette liste, s'ajoutent les plantes textiles (lin, chanvre et les plantes tinctoriales : garance, pastel...).

Le pain assure donc l'essentiel de l'énorme ration céréalière. Il est le dénominateur commun entre le paysan, le seigneur, le moine et le bourgeois. Depuis la mouture du grain jusqu'à la cuisson du pain, la fabrication est confiée dans les villes, aux meuniers, fourniers, boulangers appelés plus communément « talemeliers ». Les fours dont l'utilisation est soumise à une taxe appartiennent le plus souvent aux seigneurs.

Les monastères et les hôtels princiers possèdent également leur propre boulangerie, les panetiers dirigent de véritables brigades de tamisiers, vanneurs, bluteurs et pétrisseurs.

Les miches du Moyen Âge sont généralement rondes, peu ou pas salées à cause de l'impôt sur le sel (la gabelle) et elle comporte la marque du boulanger (fleur de lys par exemple).

Il existe plusieurs sortes de pain, en fonction de sa finesse, on trouve le pain très blanc (ou pain de chanoine) réservé aux estomacs délicats de l'aristocratie, le pain de ville issu d'un blutage plus grossier appelé « pain bourgeois » et le pain à tout (notre pain complet) destiné aux masses laborieuses.

Les soupes, tranches de pain de mauvaise qualité servent à tremper le potage ou le bouillon tandis qu'aux tables nobles et bourgeoises, la tranche de pain rond ou tranchoir tient lieu d'assiette, celle-ci arrivera un peu plus tard.

## Le vin à l'époque médiévale

La vigne implantée par les Phocéens et les Romains se développe tout autour des villes épiscopales et des monastères puis gagne tout le territoire y compris le Nord, la Picardie, la Normandie et la Bretagne. L'abbaye de Saint-Germain-des-Prés à Paris possède plus de 500 ha de vigne. Les autres boissons (bière, cidre, poiré) sont consommées seulement lorsque le vin est trop cher. Un écrit de 1447 précise « estoit le vin à Paris si cher, et ne buvoit le povre peuple que cervoise, bochet (hydromel) ou bière ou cidre, ou péré (poiré) ou telles manières de breuvages ».

## La valeur sociale et symbolique des aliments

Fruits et légumes n'ont pas la même valeur sociale. Ils sont considérés peu nourrissants par rapport à la viande et au pain. Les produits du jardin (racines et herbes) proches de la terre sont réputés grossiers et vulgaires. Les fruits cueillis en hauteur conviennent mieux aux classes aristocratiques de la société. Les courges, les melons et les fraises qui poussent trop près de la terre sont moins appréciés.

La consommation des beaux oiseaux est privilégiée. La chasse au vol (fauconnerie) est le divertissement favori des seigneurs. *Le Viandier* de Guillaume Tirel cite, outre les gibiers classiques de venaison ou « grasses viandes », les viandes fines de poulardes, chapons, oies sauvages, canards, hérons, butors, cormorans, cigognes, faisans, cygnes, pigeons, tourterelles, corneilles, pies, choucas.

Le volatile le plus noble est le paon. Préparé avec soin, revêtu de ses plumes multicolores dressé sur un socle coloré, il symbolise le raffinement extrême des tables princières.

## LES TEMPS MODERNES

### Les Temps Modernes ou l'époque moderne

Cette période d'environ trois siècles débute en France généralement en 1492 avec la découverte de l'Amérique par Christophe Colomb et se termine le 10 août 1792 ou avec la proclamation de la Première République le 21 septembre 1792.

## La Renaissance

À leur retour de la guerre d'Italie (1494-1515) les rois et les chevaliers émerveillés par la beauté des villes italiennes, par les somptueux palais et la splendeur des fêtes, tentent d'égayer leur cadre de vie et leur existence. L'art italien pénètre en France puis s'inspire progressivement de l'art antique oublié depuis près de 1 000 ans.

Les forteresses médiévales sont transformées ou remplacées par de magnifiques demeures de plaisance (les châteaux de la Loire, les palais du Louvre et des Tuileries).

Parallèlement à l'évolution des sciences (géométrie, navigation, agronomie) des arts, des lettres, la cuisine française va, elle aussi, bénéficier des influences italiennes. Le plaisir de la table acquiert un sens nouveau avec les «convenances en société» où ces politesses de table contrastent avec la rudesse des époques précédentes.

## La table pendant la Renaissance

À cette époque, on remplace les tables à tréteaux, les bancs et les escabeaux par de véritables tables et des chaises à dossier.

Les tailloirs, les écuelles sont remplacés par de la faïence de Faenza en Italie près de Ravenne. La verrerie vénitienne de Murano apparaît en même temps que l'argenterie. Les artisans français se hâtent d'assimiler les techniques italiennes.

Lors du mariage de François I<sup>er</sup> avec Claude de France, les premières assiettes à manger font leur apparition. Probablement imaginées par les orfèvres et faïenciers italiens, elles sont en argent et seuls les mariés disposent d'une petite pile placée devant eux pour en changer à leur convenance.

D'abord collectives, les assiettes plates deviennent individuelles et d'un usage courant sous Henri III où on les préfère en faïence de Faenza. Quant aux assiettes creuses, elles sont également importées d'Italie vers 1642 sous le cardinal Mazarin d'où leur appellation « Les Mazarines ».

Toujours en provenance d'Italie, les fourchettes à deux doigts font leur apparition à la cour du roi Henri III de France. Néanmoins, elles ne seront véritablement en usage sur toutes les tables qu'après la Révolution.

L'utilisation de ces petites fourches à manger a principalement pour rôle, tout comme les serviettes, de ne pas se tacher en mangeant à cause des collerettes de dentelles (les fraises) qu'il est malséant d'enlever lors d'un repas « habillé ».

La mère du roi, Catherine de Médicis qui possède trois fourchettes faisant partie des objets du dressoir de sa famille, mange avec un fort appétit, toujours avec ses doigts.

## Les cordons bleus

C'est en 1578, que le roi Henri III pour récompenser les chefs des Catholiques de leurs actions contre les Protestants, crée un ordre qu'il appelle l'ordre du Saint-Esprit représenté par une croix d'or à huit pointes qui se porte en sautoir, suspendue par un cordon-bleu.

Les chevaliers du Saint Esprit se réunissent autour de repas renommés pour leur qualité. On parle alors d'un repas de cordons bleus.

Après la révolution de 1789, la cuisine des maisons bourgeoises est le fait des cuisinières portant un tablier bleu avec un long cordon pour l'attacher autour de la taille. Le terme « cordon-bleu » prend alors le sens de savoir faire de la bonne cuisine.

## L'influence de la cuisine italienne

L'influence italienne s'affirme avec l'arrivée en France de Catherine de Médicis venant épouser le futur roi Henri II.

Accompagnée d'une suite impressionnante de cuisiniers, de pâtisseries et d'artisans des arts de la table, la princesse provoque une véritable révolution culinaire.

L'histoire raconte que dans sa corbeille de mariage, outre les haricots provenant des Indes occidentales (l'Amérique) que le pape Clément VII a fait glisser par l'intermédiaire de son frère Alexandre de Médicis, se dissimulent aussi le lardoir et les « vraies pâtes d'Italie » que l'on apprendra à gratiner avec du fromage.

**1483-1520**

*Raffaello Santi dit Raphaël, peintre et architecte.*

**1494-1547**

*François I<sup>er</sup>. Les assiettes plates remplacent les tailloirs et les tranchoirs.*

**Le 20 octobre 1533**

*Arrivée en France et mariage de Catherine de Médicis avec le futur roi Henri II.*

*Selon certains historiens, les pâtes auraient été introduites en Italie par Marco Polo revenant de Chine ! ... (voir l'Italie, chapitre européen).*

**1551-1589**

*Henri III de France. Les fourchettes à deux doigts font leur apparition.*

*Toutefois deux siècles plus tôt, en 1328, on trouve dans l'inventaire, après le décès de la reine de Hongrie, une fourchette à manger en or.*

**1555**

*Michel de Notre Dame connu sous le nom de Nostradamus fait paraître à Lyon, un ouvrage sur les gelées, les pâtes de fruits, les fruits confits et les confitures.*

**9 août 1564**

*Charles IX fixe le jour de la nouvelle année au 1<sup>er</sup> janvier.*

**1570**

*Le cuisinier du pape Pie V, Bartolomeo Scappie publie un opéra del arte di cucinare qui révèle de nouvelles techniques culinaires, il donne, entre autres, la première recette de la pizza napolitaine.*

**1578**

*Le roi Henri III et les cordons bleus.*

### XV et XVI siècle

Les grands navigateurs rapportent du Nouveau Monde, le dindon et de nouveaux légumes : topinambours, patates douces, pommes de terre, haricots, piments, tomates, maïs, manioc, courges, courbuta, arachide, tournesol, ananas, avocats...

Des côtes africaines, les Portugais rapportent la poule sauvage pintada baptisée en France « la gyrette » (la pintade était connue dans l'Antiquité mais avait disparu à cause de son tempérament belliqueux).

Au XVII<sup>e</sup> siècle, la société parisienne raffole de sucre. Colbert le frappe d'une taxe plus légère pour le sucre de canne des Antilles dont il a favorisé l'implantation.



1686

Francesco Procapio dei Coltelli ouvre un café, « Le Procope » (aujourd'hui rue de l'Ancienne Comédie) où le Tout Paris se précipite pour boire le café et déguster de petits gâteaux et les premiers sorbets. En 1672, un Arménien nommé Pascal installait déjà une petite échoppe où il vendait du café à la tasse, mais le succès fut éphémère.

1686

Première corporation des limonadiers et marchands d'eau-de-vie.

1589-1610

### Le règne d'Henri IV

Le bon roi Henri dont la marmite était souvent renversée (plus rien à manger) déclara au duc de Savoie, avec qui il venait de jouer à la paume dans les fossés du boulevard Saint-Germain : « Si Dieu me donne encore vie, je ferai en sorte qu'il n'y ait plus de laboureur en mon royaume qui n'est moyen d'avoir une poule dans son pot » (extrait de l'histoire du roy Henry par le Grand de Hardouin de Péréfix).

Catherine de Médicis fait également connaître les sorbets à la cour de France ainsi qu'un nombre impressionnant de fruitages, laitages et douceurs. Le comte Frangipane donne son nom à une crème de base la « crème frangipane ».

### Les caravelles et les galions chargés de pierres précieuses d'or, d'épices et de produits nouveaux

Venise et Gènes sont jusqu'au xv<sup>e</sup> siècle, le point de passage obligé pour les produits venant d'Asie (épices, soieries, or, pierres précieuses). À la chute de l'Empire romain d'Orient, en 1453, les Turcs en empêchent le passage. D'où l'idée d'établir des routes maritimes.

Les navigateurs du xv<sup>e</sup> siècle sont surtout sous pavillon portugais ou espagnol. Vasco de Gama découvre la Route des Indes par l'est en faisant le tour de l'Afrique.

Christophe Colomb voulant atteindre les Indes par l'ouest, découvre l'Amérique. Magellan est le premier à faire le tour du Monde.

Les grands navigateurs rapportent des Indes orientales et occidentales ainsi que d'Afrique de nombreux produits. Les routes du commerce se déplacent de la Méditerranée vers l'océan. Les ports de Nantes, Bordeaux, Le Havre se développent au détriment de Gènes et de Venise.

D'Amérique principalement parviennent en France via l'Espagne et le Portugal, les topinambours, les patates douces, le manioc, les pommes de terre (il faudra attendre trois siècles pour que ces dernières arrivent dans l'assiette des Parisiens), les haricots, les tomates, le piment, le maïs, la vanille. À tous ces trésors américains, il faut ajouter les ananas, les avocats, l'arachide, le tournesol, la vanille et le cacao.

Quant à la poule d'Inde (la dinde), elle fait son apparition pour la première fois sur la table de mariage de Charles IX en 1570.

Aux Américains, l'Europe des Conquistadors apporte en échange les orangers et la canne à sucre.

En France, le chocolat fait deux entrées à l'occasion des deux mariages royaux : celui de Louis XIII et d'Anne d'Autriche en 1615, puis celui de Louis XIV et de Marie Thérèse d'Autriche en 1660. Le chocolat est d'abord considéré comme un médicament. La reine Marie-Thérèse lui voue une véritable passion.

Concurrent du chocolat, le café en provenance du Yémen dans la région de Moka fait également son apparition sous le règne de Louis XIV.

La mode des cafés commence à se répandre. Ils remplacent peu à peu les tavernes. On y discute beaucoup littérature et politique. Louis XIV s'en inquiète et les argousins (policiers) surveillent et tendent l'oreille.

Quant au café au lait, il n'apparaîtra qu'un peu plus tard. Considéré comme un remède pour les maux de poitrine et le rhume, on l'appelle « lait cafeté » ou café laité.

Le thé arrive aussi à la même époque en provenance de Macao. Il apparaît au Portugal vers 1610. Le thé devient très à la mode à Londres vers 1640. En France, le docteur de Louis XIV, Fagon, le lui recommande, mais le roi ne l'apprécie guère.

### Le roi Henri IV et la poule au pot dominicale

En 1589, arrive le roi Henri IV et en même temps que lui Maximilien de Béthune qui prendra le nom de Sully en 1606, après avoir acheté un château à Sully-sur-Loire.

Conscient de son devoir de bien nourrir son peuple, Henri IV s'entoure d'un agronome émérite, Olivier de Serres. Celui-ci met au point la technique des assolements. Il acclimata le riz en Camargue, développe la culture des betteraves à sucre, du maïs, du houblon, de la garance, des mousserons sur couche, et des prairies artificielles. Il fait traiter (sulfater) les vignes et planter 20 000 mûriers à soie dans les jardins des Tuileries. Il édite en 1600 un livre, « le théâtre d'agriculture et mesnages des champs » dont le roi va faire son livre de chevet. Le but, dit-il dans sa préface, est de persuader un bon père de famille de se plaire sur sa terre « Labourage et pasturage les deux mamelles de la France, vraies mines et trésor du Pérou », adage attribué à Sully représente les préoccupations principales de l'époque.

Dès la fin des guerres de religion, à l'initiative du roi Henri IV, on procède à la réfection des routes et à l'aménagement de nouvelles. Elles sont alors jalonnées de relais de poste à l'intention des voyageurs. C'est le début de « l'hôtellerie-restauration » organisée.

## À LA TABLE DES BOURBONS

Le roi Louis XIII aime faire la cuisine. Parmi ses spécialités préférées, on trouve les ragoûts de champignons, la fricassée de veau aux morilles et au verjus, plus de cent recettes pour apprêter les œufs et réaliser les gelées de fruits et les confitures. Chasseur émérite, le roi aime le gibier et tout particulièrement le lapin de garenne.

### Louis XIII le Juste

Son règne marque la fin des plats fortement épicés, l'emploi des « sels orientaux » devient plus discret. On préfère alors les fragrances florales (violette, eau de rose, eau de fleur d'oranger...).

Les Bourbons, en général, ont un fort appétit et la mode de cuisiner à la cour perdurera jusqu'à la Révolution.

Les « vraies ou fausses » appellations culinaires attribuées aux nobles de la cour témoignent de cet engouement pour la cuisine (Condé, Conti, Richelieu, Colbert, Villeroi, Maintenon, Pompadour, Du Barry, Mirepoix, Bechameil, d'Uxelles...). À ces attributions patronymiques, il faut ajouter les appellations « à la royale » « à la reine », « princesse », « cardinal » et une grande quantité d'innovations culinaires (babas au rhum, bouchées à la reine, madeleines, croissants, brioches, biscuits de Savoie, meringues, œufs à la neige, pièces montées, pralines, petits fours, biscuits à la cuiller, crème Chantilly\*, champagne, légumes primeurs).

Le XVII<sup>e</sup> siècle est le siècle des jardins et des potagers. Poursuivant les travaux d'Olivier de Serres, Jean Baptiste de la Quintinie, directeur des jardins fruitiers et potagers des maisons royales, travaille à l'amélioration de nombreuses variétés de fruits et de légumes issus de plantes sauvages (ache odorante en céleri, courges cucurbita, laitues pommées, pommes, poires, pêches, fraises...).

Grâce à l'assolement, à l'irrigation et aux nouvelles techniques de cultures (serres chauffées, culture en espaliers...), monsieur de la Quintinie obtient des légumes en avance sur les saisons normales de production (asperges en décembre et janvier, fraises et concombres en avril, petits pois frais en mai).

Sous la Régence, la cuisine s'allège. Le nombre de plats proposé à chaque service diminue. Les épices sont remplacées par des glaces, par des essences obtenues par distillation ou par réduction de vin blanc ou de vinaigre. Les fonds sont réduits afin d'en concentrer la saveur et de renforcer le goût des sauces. Les liaisons par réduction ou à base de roux remplacent les liaisons au pain.

Les queux reprennent les anciennes traditions du « broyer-piler » et créent les mousses et les farces mousselines. Les potages s'allègent et, se débarrassent de leurs garnitures de viandes grossières et de racines (le bruit de la mastication à table devient vulgaire).

### À la table du roi soleil

À l'heure du dîner ou du souper, une foule de gentilshommes et de dames de qualité se presse pour regarder le roi manger.

Comme son prédécesseur le roi Louis XIII (1610-1643), sa majesté Louis XIV le Grand prend un arrêté établissant de façon précise le cérémonial de ses repas. Souhaitant ne plus être dérangé, il ordonne entre autres que pendant ses repas, on se tienne un peu éloigné de lui et que personne ne se permette de s'appuyer sur son fauteuil. Il interdit également qu'en ses dîners et soupers personne ne s'adresse à lui.

Lorsque le roi reçoit un hôte à sa table, lui est assis sur un fauteuil, son invité sur un tabouret. Le roi mange tête nue, l'invité doit rester couvert. Lorsque celui-ci s'adresse au roi, il doit ôter ou toucher son chapeau.

\* La crème chantilly est communément attribuée à Vatel, contrôleur général de la bouche du grand Condé (Louis II de Bourbon Condé) au château de Chantilly. Toutefois, on sait maintenant que la crème fouettée sucrée était présente sur la table de Catherine de Médicis (Stade intermédiaire de la fabrication du beurre, la crème fouettée était connue 2000 ans avant notre ère).

## Les Temps Modernes

Les Bourbons (1589-1793)

### 1585-1642

*Le cardinal de Richelieu ne souhaitant plus voir ses invités se curer les dents avec la pointe des couteaux, demande à son maître d'hôtel Boisrobert de les remplacer par des couteaux « espointés » (à bout rond) dont la vogue apparaît rue de la Coutellerie à Paris.*

### 1610-1643

*Louis XIII le juste ou le roi cuisinier.*

### 1639-1715

*Pierre Pérignon, moine bénédictin apporte au vin de champagne le pétillant grâce au principe de la double fermentation par addition de sucre dans la bouteille, le remuage et l'utilisation des bouchons en liège.*

### 1643-1715

#### Louis XIV

#### Le grand «Roi Soleil»

*Du XVII<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle, la « brigade » de cuisine et de restaurant au service des Bourbons est composée exclusivement de nobles de haut rang proches du roi pour qui le service est un grand honneur parfois jaloué.*



### 1651

*François Pierre de la Varenne (1618-1678) écuyer de cuisine du marquis d'Uxelles publie Le Cuisinier français, Le Pâtissier et Le Confiturier français, ouvrages qui marqueront le passage de la cuisine médiévale à la grande cuisine moderne.*

### 1677-1766

*Le baba est attribué au roi Leszczyński exilé en Lorraine qui avait l'habitude d'arroser son kugelhof de rhum.*

### 1703-1768

*Les bouchées à la reine doivent leur réputation à la reine Marie Leszczyńska (par l'intermédiaire de son cuisinier Vincent de la Chapelle) épouse de Louis XV qui lança la mode des petits vol-au-vent individuels.*

## L'histoire de la cuisine

**1715-1774**

**Louis XV**

Sous le règne de Louis XV et de la reine Marie Leszczyńska, les assiettes d'or et d'argent sont remplacées par de la porcelaine, soit de Saxe soit de Sèvres dont la fabrication est encouragée par la marquise de Pompadour.

**1751**

Apparition des premiers menus imprimés à l'intention du roi Louis XV et dessinés par Brain de Sainte Marie.

**1737-1813**

Antoine Parmentier souhaite faire des pommes de terre une des bases de l'alimentation des Français.



Le principe de base du service à la française repose sur une logique médiévale qui consiste à disposer en même temps sur la table tous les plats d'un même service.

**1774-1791**

**Louis XVI roi de France**

**1791-1792**

**Louis XVI roi des français**



Couverts en argent doré, œuvres du Maître Jean Villain, 1684.

En 1681, le roi précise l'ordre de ses repas. En partant de la cuisine, tous les plats sont recouverts, non seulement pour leur éviter de refroidir, mais aussi pour éviter tout risque d'empoisonnement.

Sous l'autorité du grand maître de la maison du roi, le cortège se dirige vers la salle. Deux gardes royaux ouvrent la marche. Ils sont suivis par l'huissier de salle, le maître d'hôtel avec son bâton, les gentilshommes servants, le grand panetier, le grand échanton puis le contrôleur général, l'intendant d'office, ceux qui portent les plats, l'écuyer tranchant et le garde vaisselle... Deux mousquetaires dont le rôle est de protéger le repas du roi ferment la marche. Arrivés dans la salle, les plats sont disposés sur des crédences ou sur des tables d'office pour ce que l'on appelle « faire lessay » c'est-à-dire pour goûter les plats non pas pour savoir s'ils ont bon goût mais pour prouver qu'ils ne sont pas empoisonnés. La nef du roi (cadenas) hermétiquement fermée contient du sel, du poivre, du vinaigre, de la moutarde et les couverts du roi : des fourchettes à trois ou quatre dents, un tire moelle mais pas de cuiller. Le roi consomme son potage à même l'écuelle qu'il tient par les oreilles.

Seuls les nobles qui se font servir leur potage dans des assiettes creuses (les mazarines) utilisent des cuillers. Plus tard, Louis XV les imposera à la cour.

En 1751, les premiers menus apparaissent à la cour du roi. Il faudra attendre l'apparition des premiers cafés et restaurants pour trouver la liste des plats proposés avec les prix.

Les premiers menus privés ont plus pour objet de mettre en valeur la générosité de l'amphitryon que de renseigner l'invité sur la composition du menu.

Antoine Parmentier, pharmacien, agronome et nutritionniste rédige en 1771 un mémoire sur la pomme de terre susceptible de remplacer le blé dans la fabrication du pain. Il présente, en 1786, à la reine Marie Antoinette, les premières fleurs de pommes de terre plantées dans la plaine des Sablons aux portes de Paris.

Malgré sa ténacité, les pommes de terre qui ont mauvaise réputation mettront plusieurs décennies avant de devenir l'un des légumes préférés des Français.

Antoine Parmentier travaille également sur la fabrication de sucre à partir de raisins et d'autres végétaux ainsi qu'à l'amélioration de l'appertisation, technique de conservation découverte par Nicolas Appert en 1810.

### Versailles et les fastes de la table

L'étiquette régit la vie à la cour en faisant du roi, le centre d'un cérémonial strict et complexe. Louis XIV veut une table dispendieuse, riche voire majestueuse.

Le service à la française, instauré dès le Moyen Âge restera la référence des grandes tables jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle.

### Le service à la française

L'ordonnement des mets à table n'a pas toujours été celui que nous connaissons aujourd'hui. Le service à la française consiste à disposer sur la table en même temps tous les mets d'un même service. Une fois consommés, les plats sont desservis et remplacés par une autre série de plats et ainsi de suite selon le nombre de services que comporte le repas (en général quatre).

Les convives n'ont cependant pas accès à tous les plats car, on tient compte du rang social de chacun. La hiérarchie se marque également par la qualité et la quantité des mets servis. Les restes des mets desservis donnent lieu à un commerce particulier celui du regrat.

Les regrattiers revendent au détail la desserte des grandes maisons sous l'appellation **de rogatons** ou **d'arlequins** à cause de leur composition bigarrée.

Tout est organisé avec bon goût. Le vocabulaire est avant tout visuel : on parle d'élégance, d'ornement, d'embellissement des plats, d'enjolivement d'une salade par exemple. Tout doit concourir à la magnificence du repas.

La table est disposée de manière à prendre en compte la forme, la taille et le contenu des plats. Le centre de la table reçoit un plat extraordinaire ou une grande entrée qui sera remplacée peu à peu par des objets d'orfèvrerie « le sur-tout ou le dormant de tables ».

Les autres plats sont disposés selon une logique symétrique prenant en compte le statut des invités.

À partir de Louis XV, des nouveautés décoratives apparaissent. Des fleurs coupées sont disposées au centre de la table. On les entoure par des figurines

(généralement en porcelaine) ou par la représentation miniature de monuments réalisés à partir de pâte d'amidon (pastillage).

On fait appel également à des « sableurs » dont le travail consiste à représenter sur la table des décors ou des paysages à partir de sables multicolores, de sucre en poudre ou de mie de pain.

### **L'affaire François Vatel (Fritz Karl Watel - 1631-1671)**

Le prince de Condé reçoit pour deux jours le roi Louis XIV et la cour en son château de Chantilly. Il fait confiance à son intendant François Vatel qui a servi auparavant chez Fouquet à Vaux-le-Vicomte.

Il y eut dès le premier soir les bouts de table où le rôti manqua.

– Je suis perdu d'honneur, voici un affront que je ne supporterai pas », dit Vatel au prince de Condé.

La nuit suivante, le poisson commandé dans tous les ports de France doit arriver. Seul un petit pourvoyeur accoste avec deux charges de poisson vers quatre heures du matin.

– Est-ce tout ? demande Vatel.

– Oui Monsieur » répond le commissionnaire.

Les autres pourvoyeurs sont en retard, Vatel pense qu'il n'y aura effectivement plus d'autres arrivages.

– Cette fois » dit Vatel « je ne survivrai pas à un tel affront. »

Vatel monte dans sa chambre, met son épée contre la porte et se la passe au travers du corps, il lui faut recommencer deux fois son geste. On le retrouve mort alors que le reste de la marée arrive.

Il existe cependant une deuxième version de sa mort : une déception sentimentale. Peut-être faut-il réunir ces deux événements pour expliquer son geste fatal.

### **Les huîtres au XVII<sup>e</sup> siècle et l'origine des écaillers**

Les huîtres connaissent un tel engouement au XVII<sup>e</sup> siècle que l'on ne compte pas moins de 4 000 marchands à Paris.

Arrivées fraîches (à l'écaille) des lieux de production (Bretagne, bassin d'Arcachon) et transportées par les chasse-marée, les huîtres sont le plus souvent ouvertes, extraites de leur coquille (l'écaille), rincées, entreposées dans des paniers de jonc et consommées en l'état ou éventuellement conservées dans des pots en grès avec du gros sel, du poivre, du thym et du laurier.

### **Les premiers cafés**

C'est vers la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, en 1674, qu'un Sicilien nommé Francesco Capelli, plus communément surnommé « Procopio » ouvre un café rue de Tournon à Paris, à l'enseigne du « Café Procope ». Dix ans plus tard, aux environs de 1686, il se déplace rue de l'Ancienne Comédie en face de la salle du jeu de Paume.

Les femmes y sont admises. On y sert des sucreries, du café, du thé et du chocolat, la boisson très à la mode, mais aussi des boissons glacées et des sorbets.

Le « Procope » devient le premier café littéraire. On y rencontre Voltaire, Diderot, d'Alembert, Montesquieu, Rousseau et pendant la Révolution, Danton, Marat et Desmoulins.

## **APRÈS LA RÉVOLUTION DE 1789**

### **Les grands chefs des demeures royales et princières ouvrent leur propre restaurant**

Les cuisiniers des grandes demeures laissés sans emploi après la mort ou l'exil de leur maître louent leurs services dans les nouvelles maisons bourgeoises ou ouvrent leur propre restaurant dont les plus réputés se situent autour du Palais Royal.

Antoine Beauvilliers, ancien officier du comte de Provence, futur Louis XVIII ouvre deux restaurants à une dizaine d'années d'intervalle : un à son nom dans la galerie de Valois au Palais Royal et La Grande Taverne de Londres, rue Richelieu.

### **Le 24 avril 1671**

*Le suicide de François Vatel selon Madame de Sévigné.*

### **De la Révolution à nos jours**

*Le nombre de cafés se multiplie rapidement, dès 1720 on compte à Paris, au moins 300 établissements.*

#### **1789**

*Sous la Révolution, les restaurants se multiplient principalement autour du Palais Royal.*

#### **1791**

*Ouverture du restaurant Méot, 10 rue de Valois, du nom de son propriétaire, ancien officier de bouche du duc d'Orléans. Chez Méot, il existe également un petit salon équipé d'une baignoire remplie de champagne. Les nouveaux acteurs de la Révolution peuvent s'y faire masser par des mains expertes. Le restaurant fermera ses portes en 1847.*

*Parmi les restaurants célèbres à cette époque, il faut citer : le Rocher de Cancale, haut lieu de la dégustation des huîtres, l'Escargot de Montorgueil. Les cafés Léda, Hardy, les cafés Anglais et Riche du boulevard des Italiens où on sert des déjeuners « à la fourchette\* ». Le Café Very qui propose à sa carte plus de dix potages, trente entrées et trente desserts.*

\* « Déjeuner à la fourchette » chez Hardy et au Café Anglais. Les grillades sont choisies par les clients, piquées à la fourchette puis grillées sur un gril d'argent dans une cheminée de marbre blanc.

**1789-1791**

*Assemblée constituante.*

**1791-1792**

*Assemblée législative.*

**1792**

*La 1<sup>re</sup> République.*

**1792-1799**

*Le Directoire.*

**1799-1804**

*Le Consulat.*

**L'Empire (1804-1814)**

*Napoléon I<sup>er</sup>.*

**1814-1824**

*La Restauration. Louis XVIII.*

**1824-1830**

*Charles X.*

**1830-1848**

*La Monarchie de Juillet.*

*Louis Philippe,  
duc d'Orléans.*

### Les premiers restaurants

La haute cuisine qui jusqu'alors n'était servie que dans les grandes demeures trouve là une institution propre à ouvrir à un large public l'accès à des préparations élaborées. La restauration est née.

À défaut d'auberges dans les campagnes, les voyageurs trouvent refuge dans les monastères où on leur offre le gîte et le couvert.

Les frères Provençaux (amis d'enfance) s'installent d'abord en 1786, rue Helvetius, l'actuelle rue Saint-Anne et déménagent six ans plus tard pour la galerie du Beaujolais au n° 38. Le fameux restaurant «Le Bœuf à la Mode» s'installe à leur ancienne adresse.

Robert, des cuisines du prince de Condé parti en exil, ouvre son restaurant au 104 de la rue Richelieu.

L'enrichissement de la noblesse de l'Empire et son engouement pour la qualité de la cuisine française font de la capitale le centre de la gastronomie. Ce qui fait dire à Alexandre Balthazar Grimaud de la Reynière: «Le cœur de la plupart des Parisiens opulents s'est transformé en gésier.»

C'est à cette époque qu'apparaissent les premières cartes de restaurant, longues listes de plats présentés sans ordre avec l'indication des prix ainsi que les appellations culinaires classiques issues de la mégalomanie de certains grands chefs qui n'hésitent pas à nommer leurs préparations de leur nom ou de celui de leur maître (Béchamel, Mornay, Soubise, Laguipière, Beauvilliers, Robert et plus tard Choron, Dugléré...).

La grande cuisine s'est ainsi transmise tout naturellement de la noblesse mourante à la haute bourgeoisie naissante.

Faute de manier l'épée ou de brandir son arbre généalogique, elle trouve dans l'art culinaire le moyen d'affirmer son rang et sa puissance.

Malheureusement, une fois de plus le petit peuple fait figure d'oublié. Tout juste peut-il se régaler des restes collectés dans les cuisines et commercialisés par les regratteurs. Ceux-ci trient et composent des assiettes bigarrées d'où leur nom d'arlequins. Le terme abrégé «arlos» désigne toujours de façon péjorative les restes et des invendus.

### Les premiers restaurants

Il existe depuis le Moyen Âge de nombreuses auberges, tavernes et estaminets. Sur les routes, depuis Henri IV, les relais de poste proposent le gîte et le couvert aux voyageurs et une monture fraîche pour les diligences.

On trouve dans la capitale au xv<sup>e</sup> siècle, les traces de plus de 195 tavernes dont les noms nous sont encore familiers: «Le Cheval Blanc, le Lion d'Or, l'Écu de France...».

Ces établissements souvent mal fréquentés conjuguent le plus souvent le plaisir de la chair et celui de la bonne chère.

Les taverniers servent le plus souvent de fines tranches de porc grillées (les carbonnées) que l'on accompagne de pain et de vin.

Toutefois, il est possible de se faire livrer des pâtés, des tourtes, des flancs, des gaufres, des oublies, des talmouses, des darioles, des échaudées, des fruits et des fromages que l'on mange avant de sombrer dans l'ivresse.

Les métiers de bouche sont organisés en corporations qui défendent jalousement leurs intérêts. Les chaircuitiers-saucissiers-boudiniers vendent la chair de porc cuite ou apprêtée en saucisses et jambons. Ils ne seront habilités à acheter et à sacrifier les porcs que sous Louis XII en 1513.

Les traiteurs commercialisent uniquement les viandes cuisinées en sauce, les ragoûts. Les rôtisseurs vendent toutes les viandes rôties mais surtout pas les viandes en sauce.

### Le bouillon restaurant

Le restaurant est au xviii<sup>e</sup> siècle, un bouillon fortifiant fait de bœuf, de mouton, de veau, de volailles, de racines alimentaires, d'oignons et de divers aromates cuits à l'étouffée dans une marmite lutée (le regrat dans certaines gargottes).

L'utilisation du mot restaurant pour désigner l'établissement semble remonter aux environs de 1762 ou 1765 selon qu'on l'attribue à un dénommé «Chantoiseau» installé rue des Poulies près de Saint-Germain-l'Auxerrois à Paris, actuellement rue du Louvre ou, à un dénommé Boulanger qui tient son estaminet rue Bailleul et qui sert des «restaurants» c'est-à-dire plusieurs sortes de bouillons réconfortants auxquels il ajoute des pieds de mouton à la poulette, des œufs et du poulet.

En dépit de son enseigne, «Boulanger débite des restaurants divins», il ne se limitera pas au seul service des restaurants et s'attirera un procès avec la corporation des traiteurs seuls habilités à vendre des ragoûts. Les traiteurs perdent leur procès et Boulanger peut désormais donner libre cours à ses talents culinaires.

Selon beaucoup d'auteurs Boulanger et Chantoiseau ne feraient qu'un, il aurait simplement changé d'adresse.

L'ouverture des restaurants a été rendue possible grâce à Turgot qui fait signer vers 1776 à Louis XVI un édit abolissant les privilèges et les corporations.



Les premiers fourneaux à charbon puis à gaz remplacent progressivement les potagers maçonnés.

## LES GRANDES INNOVATIONS DU XIX<sup>e</sup> SIÈCLE

### 1812 : le sucre de betterave

Les guerres de l'Empire et le blocus continental imposé à l'empereur Napoléon I<sup>er</sup> par les Anglais, privent les Français de sucre. Les recherches en vue de l'extraire d'une plante métropolitaine sont encouragées par l'empereur dès 1811. Déjà sous Henri IV, Olivier de Serres signale la présence de sucre dans le jus de betterave.

En 1745, un chimiste allemand, Margraff et son disciple Achard, réussissent à extraire le sucre du jus de betterave. Le baron de Vilmorin en ayant connaissance, introduit la culture de la betterave aux environs de Paris.

### 1834 : la production de froid industriel

En 1850, une compétition s'engage entre deux Français, Charles Tellier et Ferdinand Carré sur une proposition du baron Haussmann soucieux d'approvisionner Paris en Glace.

1862, Ferdinand Carré présente à l'exposition universelle de Londres, une machine à fabriquer des glaçons en continu. Dix ans plus tard, il met au point diverses machines à absorption pour la réfrigération industrielle domestique.

Charles Tellier invente de son côté, une machine à compression et s'attaque à la conservation de longue durée par le froid.

Il acquiert, en septembre 1876, un bateau, le «Frigorifique» et quitte Rouen pour Buenos Aires avec une cargaison de viande de volaille qui arrive à destination en parfait état après 168 jours de voyage.

Ferdinand Carré, avec un autre navire, le «Paraguay» dont les cales sont refroidies à - 30 °C, transporte de la viande d'Amérique du Sud vers la France, c'est le début de la congélation.

### 1869 : l'oléo-margarine

Un chimiste français Mège Mouriès, spécialiste en recherche alimentaire, dépose le 15 juillet 1869, un brevet concernant la fabrication d'une matière grasse à base de suif raffiné et de lait écrémé. Il lui donne le nom d'«oléo-margarine» du grec «margarites» qui signifie perle, nom déjà donné à la graisse de bœuf pour son aspect nacré.

### 1882 : le premier wagon-restaurant

À la gare du Nord, le roi Léopold II de Belgique prend place à bord du nouveau train express Paris-Vienne, prélude à l'Orient-Express, et équipé du premier wagon-restaurant. Au menu :

- Potage aux perles du Japon,
- Poisson, pommes à l'anglaise,
- Civet de bœuf jardinière,
- Poulet du Mans au cresson,
- Chou-fleur au gratin,
- Crème au chocolat,
- Desserts.

### 1903 : premier déjeuner Goncourt

Il se tient d'abord dans les salons du Grand Hôtel à Paris où le maître Auguste Escoffier officie. Les «Goncourt» se réuniront ensuite place de la Bourse, au restaurant Champeaux. Ce n'est qu'après un bref détour par le Café de Paris que les membres du grand prix littéraire se réuniront après la guerre 1914/1918 place Gaillon chez Drouant.

### Le siège de Paris (1870-1871)

Pendant le siège de Paris, les bouchers ferment leurs boutiques, la viande est taxée. Un décret taxe également le pain, les prix grimpent et les approvisionnements se font rares.

Les Parisiens commencent à pêcher dans la Seine et dans les lacs des bois de Vincennes et de Boulogne. Après avoir épuisé la viande de cheval, d'âne et de mulet, les habitants de la capitale s'attaquent aux chiens, aux chats et place de l'Hôtel de Ville, on installe un marché aux rats.

Les bouchers se disputent les animaux exotiques du Jardin d'acclimatation, les chameaux sont vendus, puis l'ours et les antilopes. Fin décembre, c'est au tour des deux éléphants Castor et Pollux d'être abattus. Le restaurant Voisin 261 rue Saint-Honoré, l'un des plus célèbres à l'époque propose les spécialités de son chef, Monsieur Choron, connu pour sa sauce, des plats à base d'éléphant.

### Janvier 1812 : le sucre de betterave

Benjamin Delessert réussit à extraire et clarifier industriellement le sucre de betterave.



### 1834 : la production de froid industriel

Un Américain du nom de Perkins obtient un brevet pour une machine à faire de la glace.

### 1908

Charles Tellier reçoit au premier congrès international du froid à Paris, en 1908, le titre de «Père du Froid».

### 1852-1870

Napoléon III.

### Le 15 juillet 1869 : la margarine

À l'occasion de l'exposition internationale à Paris, en 1866, l'empereur Napoléon III lance un concours sur la recherche d'une matière grasse alimentaire bon marché, pour alimenter l'armée et la population ouvrière.

### 1871-1940

La III<sup>e</sup> République.

### 1882

Le premier wagon-restaurant.

### Les restaurants s'adaptent aux circonstances.

Le 4 décembre 1870, on publie dans les nouvelles le menu suivant :

Consommé de cheval au millet  
Brochette de foie de chien à la maître d'hôtel  
Emincé de râble de chat sauce mayonnaise  
Épaule de filet de chien sauce tomate  
Civet de chat aux champignons  
Côtelettes de chien aux petits pois  
Salmis de chat à la Robert  
Gigot de chien flanqué de ratons  
Salade d'escarole  
Bégonia au jus  
Plum-pudding au jus et à la moelle de cheval  
Desserts et vins

**1755-1826**

J. A. Brillat Savarin est l'auteur de *La Physiologie du goût et de nombreux aphorismes éminemment célèbres tel qu'«on devient cuisinier mais on naît rôti»*.

**1758-1837**

Grimaud de la Reynière publie l'*Almanach des Gourmands*. Le journal des gourmands et des belles, le manuel de l'amphitryon.

**1784-1833**

Les ouvrages de Carême sont inestimables. Il est surnommé le «Lamartine des fourneaux». Il édite *Le Pâtissier Pittoresque en 1815*, *Le Maître d'Hôtel Français en 1822*, *Le Pâtissier Royal Parisien en 1825*. *L'Art de la Cuisine au XIX<sup>e</sup> siècle en 1833* et *Le Cuisinier Parisien*.



**1807-1877**

Jules Gouffé édite en 1869 *Le Livre de Cuisine* revu et enrichi par Prosper Montagné. *Le Livre des Conserves en 1869*, *Le Livre de Pâtisserie en 1873*, *Le Livre des Soupes et de Potages en 1875*.

### Les événements et les auteurs du XVIII<sup>e</sup> et du XIX<sup>e</sup> siècle

Les deux siècles sont marqués tout particulièrement par l'apparition de nombreuses parutions et d'ouvrages issus le plus souvent de cuisiniers mais aussi de journalistes, écrivains gastronomes et amphitryons.

#### Charles Maurice Talleyrand Périgord (1754-1838)

Homme politique, il joue un rôle essentiel au congrès de Vienne. L'art culinaire représente pour Talleyrand un élément précieux du prestige de la Nation et de la diplomatie.

C'est un amphitryon entretenant une table considérée comme l'une des plus réputées d'Europe. Il a, entre autre, à son service Antonin Carême. Son nom est associé à divers apprêts, sauces et entremets. Le Talleyrand est un savarin à l'ananas.

#### Jean-Anthelme Brillat Savarin

Magistrat député à l'Assemblée Constituante, conseiller à la Cour de Cassation, gastronome et amphitryon, il apprécie les bons restaurants et reçoit chez lui de nombreux amis pour lesquels il fait la cuisine.

Faisant appel à la chimie, à la physique, à la médecine et à l'anatomie, il rédige un ouvrage où il aborde des thèmes sur les plaisirs de la table et la philosophie de la cuisine. Son nom est associé à de nombreux apprêts et à un fromage normand.

#### Alexandre Balthazar Laurent Grimaud de la Reynière

Écrivain et gastronome, il organise des dîners extravagants dans son hôtel des Champs-Élysées (actuellement l'ambassade des États-Unis). Il est l'auteur de nombreuses parutions dont certaines à l'intention des parvenus du nouveau régime afin de leur enseigner l'art de recevoir.

#### Marie Antoine dit Antonin Carême

Antonin Carême débute sa carrière rue Vivienne, chez Bally, le pâtissier traiteur le plus réputé à son époque. Il poursuit sa formation chez les meilleurs chefs : Robert, Laguipière et Riquette le chef de cuisine de chez Monsieur de Talleyrand.

Carême possède des prédispositions pour le dessin et la décoration. Il étudie au Cabinet des Estampes, à la Bibliothèque Nationale pour y chercher des idées de pièces montées.

Il se découvre également une passion pour l'architecture. Cet engouement se traduira dans son travail. Il réalisera de nombreuses pâtisseries monumentales de plusieurs mètres carrés.

Il dirige pendant douze ans les cuisines de Talleyrand, puis à Londres, à Saint-Pétersbourg chez la princesse de Bagration et chez le baron James de Rothschild. Il participe aux grands dîners d'apparat de l'Empire et de la Restauration. Il est l'officier de bouche le plus recherché de son temps.

Carême est aussi à la base de la transformation du bonnet de cuisine en toque et de quelques innovations en matière de matériel de cuisine et de pâtisserie (nouveaux moules).

#### Jules Gouffé

Surnommé l'apôtre de la cuisine décorative, ce disciple d'Antonin Carême est associé aux fastes culinaires du Second Empire. Il est le responsable de la table impériale aux Palais des Tuileries.

Son nom est associé à un apprêt de petites pièces de viande de boucherie sautées. Chef de cuisine d'un restaurant réputé du faubourg Saint-Honoré, il est fréquemment sollicité par l'empereur Napoléon III pour les dîners d'apparat.

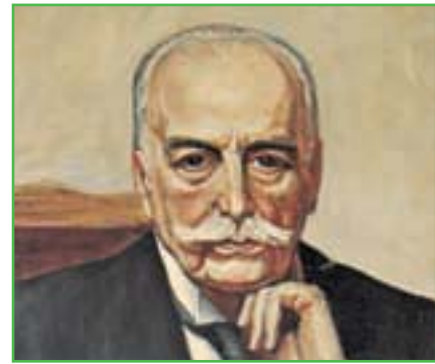
## Auguste Escoffier (1845-1935)

Entre ces deux dates s'inscrit une carrière prodigieuse de cuisinier. D'abord chef des cuisines de maisons célèbres (hôtel du Luxembourg à Nice, le Petit Moulin Rouge à Paris, le Grand Hôtel à Monte Carlo, le Grand Hôtel National à Lucerne, il prend en 1870, la direction du Savoy à Londres puis le 5 juin 1898 la direction des cuisines de l'hôtel Ritz, place Vendôme à Paris. De retour à Londres, il participe à l'ouverture du Carlton le 1<sup>er</sup> juillet 1899. Il y restera vingt ans avant de prendre sa retraite.

Le 11 novembre 1919, le président Raymond Poincaré en visite à Londres lui remet la Légion d'Honneur. Il sera fait Officier en 1928 par le président Édouard Herriot.

Joseph Denon, ancien commis d'Auguste Escoffier à Villeneuve-Loubet, crée la fondation et finance le rachat de la maison natale d'Escoffier. Le 2 mai 1966, il ouvre en son honneur le musée d'Art culinaire dont Monsieur Joseph Rameau assurera la tâche de conservateur jusqu'en 1982.

*Le Guide Culinaire* d'Auguste Escoffier est l'ouvrage de référence des grands concours culinaires classiques.



Auguste Escoffier (1845-1935)

**1903**

Première parution du *Guide Culinaire*\* en collaboration avec Philéas Gilbert et Émile Fétu. Il sera réédité de nombreuses fois.

**1912**

Il publie *Le Livre des Menus* complètement indispensable du *Guide Culinaire*.

**1923**

L'aide-Mémoire Culinaire.

**1934**

Publication de *Ma Cuisine*.

## Maurice Saillant dit Curnonsky (1872-1956)

Gastronome et écrivain français, Maurice Saillant est connu pour son solide appétit. Ce journaliste romancier fonde l'Académie des Gastronomes et la revue *Cuisine et Vins de France* en 1946. Il participe également à la rédaction de nombreuses brochures sur la cuisine régionale et sur les meilleures tables de France.

## Joseph Favre (1849-1903)

Cuisinier d'origine suisse, il exerce en Allemagne, en Angleterre et à Paris chez Bignon. En mars 1879, il fonde l'Union universelle pour le progrès de l'art culinaire qui deviendra en 1883 l'Académie de Cuisine. En 1888, l'académie prend le nom d'Académie Culinaire de France.

Joseph Favre émet le vœu que la cuisine soit enseignée et inscrite aux programmes scolaires, son vœu sera exaucé en 1884.

## Philéas Gilbert (1857-1942)

Après un apprentissage de cuisinier pâtissier et un tour de France, Philéas Gilbert travaille avec Auguste Escoffier et Prosper Montagné. Il devient un praticien talentueux. Il collabore à la rédaction du *Guide Culinaire* d'Auguste Escoffier et préface la première édition du Larousse gastronomique en 1938.

## Prosper Montagné (1864-1948)

Cuisinier français entre autres du Pavillon d'Armenonville, du Doyen et du Grand Hôtel (Café de la Paix), il organise les premiers grands concours de cuisine et des expositions gastronomiques. Son nom se perpétue grâce au Club Prosper Montagné.

## Henri Paul Pellaprat (1869-1950)

Chef cuisinier français. Après son apprentissage chez le pâtissier parisien Pons, place Médicis, il entre comme cuisinier chez Champeaux, place de la Bourse, puis comme chef à la Maison Dorée. Il devient professeur à l'École du « Cordon-bleu » et écrit de nombreux ouvrages culinaires qui font toujours autorité.

**1872-1956**

**Maurice Saillant**

Le « Prince des Gastronomes » édite *La France Gastronomique*, *Le Bon Gîte* et *La Bonne Table*, *Les Fines Gueules de France*.

**1849-1903**

Joseph Favre publie le *Dictionnaire Universel de Cuisine et d'Hygiène Alimentaire*. Cet ouvrage en inspira beaucoup d'autres. En 1877, il édite à Genève, une revue « *La Science Culinaire* » afin de créer chez les cuisiniers un esprit mutualiste.

**1857-1942**

Philéas Gilbert édite *La Cuisine Rétrospective*, *La Cuisine de tous les mois*, *L'Alimentation* et *la Technique culinaire à travers les âges*.

**1864-1948**

Prosper Montagné avec Prosper Salles, publie son premier ouvrage culinaire *La Grande Cuisine Illustrée* en 1900, *La Cuisine Fine* en 1919, *Le Grand Livre de la Cuisine* en 1929, *Le Trésor de la Cuisine du Bassin méditerranéen* et *le Festin occitan* en 1929, *Le Larousse gastronomique* dont la première édition date de 1938.

**1869-1950**

Pellaprat édite en 1935, la première édition de *L'Art culinaire moderne*, *La Cuisine familiale et pratique*, *Le Poisson dans la cuisine française*.

### Personnages et événements importants

#### Guerre de 1914-1918

##### Curnonsky

1900

Création du guide Michelin

1914

##### Th. Gringoire et L. Saulnier

Auteurs du Répertoire de la cuisine régulièrement réédité depuis.

##### Alexandre Dumaine (1895-1974)

Chef propriétaire de «la Côte d'Or» à Saulieu à partir de 1931, il représente la cuisine gastronomique du terroir avec 3 macarons au Michelin.

##### Fernand Point (1897-1955)

Chef propriétaire de «la Pyramide» à Vienne, il est un acteur majeur de l'évolution vers la nouvelle cuisine. Il a eu pour élèves Messieurs Bocuse, Troisgros, Chapel, Bise...

##### Première école hôtelière française à Nice

Début des examens et concours professionnels.

##### Raymond Oliver (1909-1990)

Cuisinier propriétaire du «Grand Véfour», il est le premier cuisinier à présenter une émission culinaire à la télévision française.

## ÉVOLUTION DE LA CUISINE AU COURS DU XX<sup>e</sup> SIÈCLE

Les grands chefs du début de ce siècle sont encore ceux de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Leur cuisine très codifiée se poursuit jusqu'à la fin de la Seconde Guerre mondiale. Ils officient surtout dans les palaces européens.

Le développement du tourisme et des infrastructures routières permet de découvrir la grande cuisine régionale.

De nombreux chefs deviennent propriétaires de leurs restaurants et sortent de leur cuisine pour apparaître en salle. Ils ont tous une solide formation traditionnelle.

À partir des années 1970, la «nouvelle cuisine» veut s'affranchir de l'héritage classique.

Avec l'émergence de la restauration hors foyer, la restauration s'adapte aux exigences des consommateurs.

L'évolution technologique des matériels est constante. La réglementation vétérinaire se précise et légifère les usages dans la restauration.

Le service sur assiette s'impose et une créativité, parfois excessive, fait émerger une génération de chefs très médiatisés. Les modes se succèdent, on revient à la cuisine du terroir, à la diététique, aux herbes et aux aromates.

Les cuisiniers travaillent sur les associations de saveurs et les textures. Ils se font les promoteurs de produits régionaux hauts de gamme sans négliger les denrées nouvelles d'ailleurs ou issues de la recherche agronomique.

### Les décennies 1960/1980

#### Évolution sociale

- journée continue
- le travail des femmes à l'extérieur s'intensifie
- la restauration hors domicile évolue
- les premières cuisines centrales voient le jour
- les industries agroalimentaires se développent
- le temps passé à table diminue.



Convotherm Enodis

#### La restauration collective se développe

- **06/1964** : Première réglementation nationale en restauration différée. Les températures à cœur de cuisson, de maintien en température, de refroidissement et les durées de conservation sont fixées réglementairement.
- **1975** : Le déjeuner dure une heure trente-huit minutes en moyenne contre quarante minutes aujourd'hui.
- **1979** : Ouverture du premier «Mc Do» en France à Strasbourg.
- **1980** : Le petit déjeuner prend dix minutes contre cinq en 1965 et dix-neuf aujourd'hui.
- **09/1980** : Mise en application des règles générales d'aménagement des locaux et zones de préparation d'une cuisine (surface, hauteur sous plafond, zones de travail séparées, circuits distincts, agencement température, aération, éclairage)...

#### Évolution technologique

- Apparition des premiers polycuiseurs, des enceintes à micro-ondes, de la cuisson par induction, de la cuisson sous vide et de la cuisson à basse température.



1967 Mise sur le marché de la première enceinte micro-ondes.

## Évolution professionnelle

**1970** : Les aliments sont émincés finement et rangés harmonieusement en rosace sur de très grandes assiettes.

- les grosses pièces servies entières disparaissent au profit de petites pièces cuites à la commande
- les délais d'attente des clients se raccourcissent
- le dressage sur plat se raréfie
- le service en salle se simplifie (service sur assiettes clochées)
- de nouvelles réglementations en matière d'hygiène apparaissent (restauration différée dans le temps et l'espace, liaisons chaudes réfrigérées et surgelées, marche en avant, sectorisation des tâches)
- institution de la marque de salubrité pour les plats cuisinés élaborés à l'avance.

Les décennies 60/80 ont été marquées par le développement de concepts de restauration standardisés. On duplique à l'identique pour rassurer les consommateurs ciblés par groupes stéréotypés (Hippopotamus, Bistro Romain, Buffalo Grill...).

## Les décennies 1990/2000

La fin du xx<sup>e</sup> siècle fait fi des standards, privilégie la personnalisation et le «zapping». Le client passe d'un concept de restauration à un autre et recherche l'authenticité et le dépaysement.

**La restauration commerciale thématique** se développe. Elle combine diversité, qualité, sécurité, convivialité et prix étudiés (El Rancho, Bodégon Colonial, Tex-Mex, Buffalo Grill, La Criée, Cyber cafés, bars à pâtes, bars à soupes...).

- Les chefs médiatisés se diversifient, créent des annexes et des bistrotts, réalisent des livres, participent à des émissions de télévision, multiplient leur collaboration avec les industries de l'agroalimentaire et exercent des missions de consultant dans le monde entier.
- Les grands groupes de restauration collective financent leur développement et s'introduisent en bourse (47 000 restaurants collectifs avec cuisine et plus de 230 000 salariés).
- **1993** : Une directive européenne impose le recours à la méthode HACCP comme méthodologie pour assurer la sécurité des aliments.
- **1995/1998** : psychoses alimentaires (maladie de la vache folle, présence d'O.G.M. dans les aliments)...
- Les diverses inquiétudes sur la sécurité alimentaire conduisent les fournisseurs à proposer des produits parfaitement identifiés et sécurisés (c'est la traçabilité).
- La traçabilité des viandes de boucherie devient obligatoire.
- La consommation de produits « bio » se développe.
- La production intègre un nouveau comportement responsable en matière d'environnement (agriculture raisonnée, tri sélectif des déchets).



**HACCP**



**DANGER**



Assiette à base de coquillages crus et cuits

## Personnages et événements importants

### Guerre de 1939-1945

#### La IV<sup>e</sup> République 1947-1958

#### La V<sup>e</sup> République

Charles de Gaulle  
1958-1969 († 1970)

Valérie Giscard d'Estaing  
1974-1981

François Mitterrand  
1981-1995 († 1996)

Jacques Chirac  
1995-2007

Nicolas Sarkozy  
2007

#### Paul Bocuse (né en 1926)

Cuisinier M.O.F. en 1961. Homme de communication, il participe de façon très active au rayonnement de la cuisine française.



M. Michel Guérard

#### Michel Guérard (né en 1933)

Cuisinier M.O.F., il se distingue par une approche diététique de la cuisine gastronomique. Auteur en 1976 de « la Cuisine minceur ».

#### Joël Robuchon (né en 1945)

Cuisinier M.O.F. en 1976. Il est avec Paul Bocuse et Alain Ducasse un des chefs les plus connus dans le monde.

### Personnages et événements importants

**1969**

*Premier homme sur la lune*

**1974**

*Les méthodes pédagogiques d'apprentissage évoluent : mise en évidence des techniques de base.*

*Rationalisation des documents pédagogiques.*

*Utilisation des fiches techniques de fabrication.*

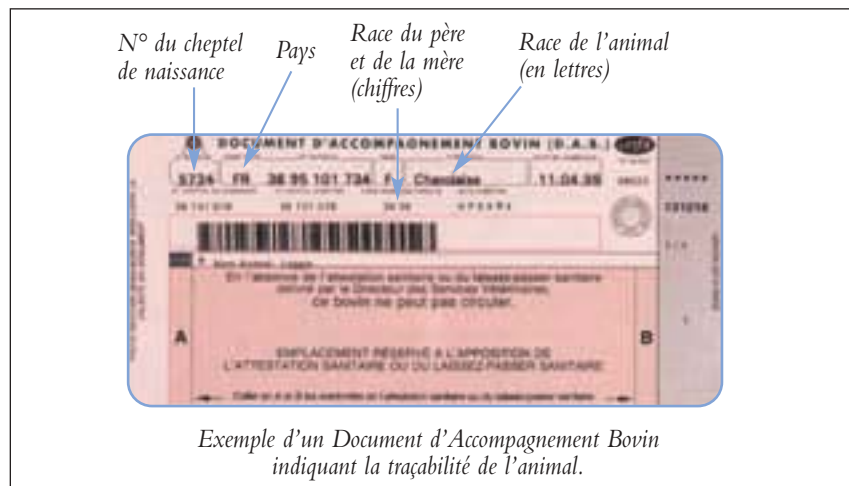
*Sortie du premier livre de cuisine présenté sous la forme de fiches techniques de fabrication par Michel Maincent aux Éditions Educatel et aux Éditions BPI à Paris.*

### La nouvelle génération de chefs réputés

*François Adamski, Frédéric Anton, Yannick Alleno, Pascal Bardet, Georges Blanc, Michel Bras, Jacques Cagna, Alain Ducasse, Alain Dutournier, Eric Fréchon, Pierre Gagnaire, Frédy Girardet, Marc Haerberlin, Philippe Jourdin, Émile Jung, Jacques Lameloise, Jacques Le Divellec, Jean-Michel Lorain, Guy Martin, Thierry Marx, Jacques Maximin, Marc Meneau, Bernard Pacaud, Alain Passard, Anne-Sophie Pic, les frères Pourcel, Michel Roth, Michel Rostang, Guy Savoy, Michel Troisgros, Marc Veyrat, Antoine Westerman...*



Bernard Loiseau  
(1951-2003)



- **06/1995** : Réglementation relative aux conditions d'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs (restauration commerciale, fermes, auberges, restauration ambulante, marchés de plein air)...
- **09/1997** : Réglementation relative aux conditions d'hygiène dans les établissements de restauration collective à caractère social.
- **1997** : Paris autorise la culture du maïs O.G.M. de Novartis. Décision vivement critiquée par Greenpeace.
- **05/1998** : **Dépôt légal du guide de bonnes pratiques d'hygiène restaurateur.**
- **08/1998** : Note de service de la Direction Générale de l'Alimentation afin de donner une priorité à la mise en application de la réglementation de 1997.
  - réception de matières premières
  - maîtrise des températures (stockage, refroidissement)
  - formation du personnel
  - nettoyage, désinfection.
- **2000** : L'utilisation des farines animales est interdite en France.
- **2002** : Harmonisation européenne des textes réglementant les règles d'hygiène spécifiques à l'alimentation animale, aux denrées alimentaires et aux denrées d'origine animale.
- **2004** : Les textes de 1997 sont abrogés et remplacés par « le paquet hygiène ».
- **2006** : Le 1<sup>er</sup> janvier, les dispositions générales applicables aux denrées, aux locaux, aux équipements, au personnel, à l'évacuation des déchets sont regroupées sous l'appellation « Paquet hygiène ». La traçabilité et l'auto-contrôle sont imposés aux restaurateurs.
- **2008** : Suite au « Grenelle de l'environnement », une circulaire émanant du ministère de l'Écologie incite à l'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique dans la restauration collective (restaurants administratifs, restauration universitaire, hospitalière et pénitentiaire). L'objectif pour 2010, est d'introduire 15 % de produits « bio » dans les menus et d'atteindre 20 % en 2012.
- **2009/2010** : Le mouvement américain des « locavores » fait des adeptes parmi les chefs les plus réputés.

En opposition à la cuisine fusion ou cuisine du monde qui consiste à mélanger des cuisines ethniques différentes et des produits d'origine lointaine ayant pour la plupart consommé beaucoup d'énergie pour arriver sur nos marchés, le mouvement locavore (manger local) prône l'utilisation exclusive :

- de produits locaux ayant peu voyagé,
- de produits frais, uniquement de saison récemment cueillis et récoltés à maturité,
- de produits issus principalement d'une agriculture responsable, raisonnée voir biologique, basée sur le développement durable.

Un logo 100 % local permet aux clients d'identifier les restaurants pratiquant cette démarche.

\* La cuisine fusion ou world food: concept de restauration originaire des quartiers branchés de New York. Il s'agit d'une cuisine mariant les techniques, les ingrédients et les saveurs du monde principalement sud-américaines et asiatiques.

Plusieurs « courants de mode » se profilent actuellement :

- l'association de produits originaires d'Asie et de Cuba
- le métissage latino-asiatique
- le mélange japonais brésilien ou péruvien (Sushi Samba).

## LES SAINTS PATRONS DES CUISINIERS

### Saint Laurent de Rome

Il serait né à Huesca, au royaume d'Aragon en Espagne vers 210-220. Il est mort en martyr sur un gril en 258 à Rome. On le célèbre le 10 août.

Premier diacre attaché au service de l'Église romaine par le pape Sixte II, il a en charge la garde du trésor de l'Église et est chargé d'en distribuer les revenus aux pauvres. Ayant distribué tout l'argent, il vend tous les ornements sacrés de l'Église au profit des indigents.

Le préfet de Rome espérant récupérer le trésor de l'Église, le fait dépouiller de ses habits, lacérer de coups de fouet puis étendre et attacher sur un gril de manière à ce que les charbons à demi-allumés ne consomment sa chair que peu à peu. Les pluies d'étoiles filantes que l'on observe autour du 10 août sont appelées « larmes de Saint Laurent ».

Le 10 août de chaque année, les cuisinières antillaises défilent en tenue de cérémonie recouverte d'un immense tablier brodé représentant un gril et toutes leurs spécialités.

### Saint Venance Fortunat et la reine Radegonde de Poitiers

Né près de Trévise en Italie entre 530-540, Venance Fortunat part en Gaule pour rendre grâce à Saint Martin pour la guérison miraculeuse d'une grave maladie des yeux. Après trois années de voyage en Gaule, il s'établit à Poitiers où il se lie d'amitié avec la reine Radegonde, princesse thuringienne née vers 518 à Erfurt en Allemagne.

Radegonde épouse de force un des fils de Clovis, Clotaire I<sup>er</sup>. Très pieuse, elle accueille les pauvres, soigne des malades, console les affligés. Elle fonde entre 552 et 557, un monastère à Poitiers qui prendra plus tard le nom de Sainte Croix lorsqu'elle recevra de l'empereur de Byzance une relique de la Vraie Croix.

C'est à l'occasion de l'arrivée de cette relique que Venance Fortunat, prêtre et intendant du monastère, compose les poèmes les plus marquants de son œuvre, tels que le vexilla Regis et le Pange lingua (hymne en l'honneur de la Sainte Croix). Il adresse des éloges aux plus humbles comme aux plus grands, aux choses simples de la vie comme les fruits. Il est aussi l'auteur d'épîtres diablement gourmandes pour remercier Radegonde qui lui prépare des mets succulents.

En 587, Radegonde meurt. Venance Fortunat écrit sa bibliographie, quitte l'intendance du monastère et accède au poste d'évêque de Poitiers en l'an 600, un an avant sa mort. Il est fêté à Poitiers le 15 décembre.

En décembre 1913, Auguste Escoffier célèbre Saint Venance Fortunat, saint patron des cuisiniers au Carlton de Londres. Au dîner d'honneur, il présente le menu suivant :

*Crêpes au caviar  
Huîtres pimentées  
Croûtes au pot à l'ancienne  
Turban de filet de sole au gratin  
Chapon fin à la toulousaine  
Cochon de lait Saint Fortunat  
Pommes aigrettes  
Sauce groseille au raifort  
Bécassines rosées  
Salade Lorette  
Pâté de foie gras  
Biscuit glacé caprice  
Mignardises*

### Autres saints patrons

Boulangers	Saint Honoré et Saint Lazare
Pâtisseries	Saint Michel et Saint Honoré
Hôteliers	Sainte Marthe de Béthanie
Bouchers	Saint Nicolas
Charcutiers	Saint Antoine le Grand ou Antoine l'Ermite
Vignerons	Saint Vincent
Maraîchers	Saint Fiacre

Les restaurateurs, comme les producteurs, s'adaptent à une clientèle qui, voyageant souvent, évolue en permanence dans ses goûts et ses envies et cherche à se soustraire à une alimentation quotidienne trop stéréotypée quelquefois due aux produits de l'agroalimentaire et à la cuisine « internationale » sans surprise.

La recherche de l'exotisme se retrouve dans la restauration ethnique mais aussi dans les modes culinaires actuelles comme celle de la « cuisine fusion »\* qui propose des adaptations de plusieurs spécialités d'origines diverses associées dans la même préparation culinaire (ex : restaurant le Spoon d'Alain Ducasse à Paris).

La mode naissante du « fooding » est une approche encore plus hédoniste car bien manger de bons produits ne suffit plus, il faut savoir expérimenter des mélanges osés, uniquement pour le plaisir de tester et ce dans une ambiance moins conventionnelle que dans la restauration classique.

Face aux craintes sur la qualité sanitaire des produits issus de l'agriculture intensive et de l'industrie agroalimentaire (mé-lamine, dioxine, OGM...) le comportement des restaurateurs et des consommateurs évolue. Conscients de leurs responsabilités en matière d'hygiène et de respect de l'environnement, les restaurateurs intègrent les nouvelles notions du « développement durable ».

Les enjeux sont aussi générateurs d'économie :

- Baisser les émissions de gaz à effet de serre en optimisant l'utilisation des énergies et en maîtrisant la consommation d'eau (chauffage des terrasses).
- Réduire les circuits d'approvisionnement en limitant l'utilisation de produits en provenance de pays lointains au profit de produits locaux et unique-ment de saison.
- Retirer de la carte les produits issus d'ani-maux en voie de disparition (thon rouge, marlin bleu, espadon, cabillaud).
- Limiter la production de déchets au profit de produits recyclables ou réutilisables (évi-ter l'utilisation des lingettes, des nappes, des serviettes, des torchons en non-tissé).
- Choisir des produits conditionnés à l'état brut et en limitant les emballages et surem-ballages polluants.
- Réduire l'utilisation du bois exotique issu de la déforestation non-maîtrisée (terrasse mobilier de jardin).

Le travail du cuisinier a évolué au cours de ces dernières années. De simple réalisateur de préparations culinaires traditionnelles, il doit maintenant s'adapter sans cesse à une demande commerciale toujours renouvelée dans un contexte de sécurité alimentaire qui l'oblige à respecter des process comme l'H.A.C.C.P.

## LE VOCABULAIRE CULINAIRE

### *L'utilité d'un vocabulaire*

Les notes inscrites sur une partition permettent d'interpréter sans erreur et en parfaite harmonie un morceau de musique quels que soient les musiciens et les instruments utilisés.

Tout comme les notes de solfège, les termes professionnels et les expressions culinaires permettent, dans le cadre d'une meilleure compréhension de réaliser avec précision et régularité, sans contestation ni interprétation personnelle, une prestation d'une qualité déterminée (*voir le respect des appellations classiques*).

Toutefois, comme la langue française, le vocabulaire professionnel évolue et s'adapte aux nouvelles techniques et aux nouveaux matériels.

Exemple :

- cuire à la juste température
- pacosser (relatif à l'utilisation du «pacojet»)
- espumas, émulsions mousseuses (préparations rendues possible grâce à l'utilisation d'un siphon).

### *Les termes culinaires dans une situation donnée*

Afin d'associer les termes culinaires à un geste, une technique, un produit et à un matériel spécifique, les termes culinaires sont utilisés et étudiés tout au long du manuel de travaux pratiques et résumés à la fin de l'ouvrage (*La Cuisine de Référence, Michel Maincent, Éditions BPI*).



*Canneler des citrons et des oranges*



*Abaisser de la pâte brisée*



*Détailler des darnes de saumon*



*Larder du gîte de bœuf pour braiser*



*Manchonner des ailes de poulet*