

Histoire des arts de la table

Pour répondre à ses besoins physiologiques, l'homme a toujours été contraint de se nourrir. Mais de la chasse de l'homme primitif au repas de loisir consommé dans un Relais et Château, nos habitudes de consommation ont grandement évolué à travers les siècles afin de s'adapter à nos différents modes de vies.

La préhistoire...

Cette période peut être considérée comme pré-agricole car l'homme ne cultivait et n'élevait pas, il vivait seulement de la cueillette, de la chasse et de la pêche. Les grottes où l'homme de Tautavel (homo erectus, 2 millions d'années à 100 000 ans) fût découvert relatent des scènes de repas pris autour d'un feu. Les bêtes chassées dans la vallée étaient remontées dans la grotte afin d'y être dépecées et consommées. L'acte d'une cuisson commune transforme l'alimentation en acte social.



Mais le Feu = Foyer = Cuisson = Cuisine. Les hommes découvrent lentement la cuisine à travers les différentes possibilités de cuisson, ils fabriquent aussi des outils adaptés pour la cuisine (premières poteries tournées). Les repas se composaient d'animaux chassés : rhinocéros, bisons, sangliers, des restes de ces animaux étaient présents dans les grottes de Tautavel (66).

10.000 ans avant notre ère, naissait l'agriculture. Le blé, les lentilles, l'orge furent les premiers végétaux à être cultivés et les chèvres, moutons, boeufs et porcs ont été les premiers à être élevés. L'avènement de l'agriculture a aussi modifié l'acte du repas. Les hommes ne se déplacent plus pour chasser, ils vivent sous forme de petites communautés et les repas sont l'objet d'un travail collectif pour leur préparation et consommation, ce qui apporte une certaine cohésion sociale.

L'Antiquité et l'époque Romaine

Les **Grecs** et les **Romains** sont spécialisés dans la réalisation de poteries fines (ex : céramique attique) et apportent un certain luxe à la table, les romains commenceront aussi à produire des objets en verre.

Les philosophes grecs avaient pour tradition des banquets privés au cours desquels les convives mangeaient, buvaient et prononçaient des discours. "Le Banquet" de **Platon** est un dialogue écrit à cette occasion.

Les villas romaines possèdent "triclinium", lit à trois places où les convives peuvent manger allongés. Chaque invité apporte sa serviette, elle permet aussi, après le repas, d'emporter les cadeaux offerts par le maître de maison. Bien que le service à table n'existe pas encore, les romains disposent d'esclaves pour les aider car les repas ne font plus l'objet d'un travail en communauté. Les romains et les gaulois font déjà du pain : une boulangerie complète a été mise au jour à Pompeï (Italie). Les romains apportent avec eux le vin et il y a même déjà des critiques spécialisés.



Céramique attique

Les **gaulois** sont réputés pour leurs charcuteries mais les pauvres mangent à même le sol, sur des peaux de bêtes. Par la suite vinrent les tables creusées qui leur servaient d'assiettes, puis les escabeaux. On utilisait aussi poteries, bronzes et cuivres chez les riches et le couteau est un objet personnel que l'on a sur soi. Était considéré comme un culte sacré : l'hospitalité, si bien que les gaulois qui rencontraient quelqu'un, proposaient d'entrer chez lui manger. S'il acceptait, il ne devait pas refuser de boire la cervoise avec son hôte. Les origines du moment de l'apéritif seraient-ils là ?

Recette d'hydromel gaulois

Au commencement de la canicule, prenez de l'eau de source; ajoutez pour trois setiers d'eau, un setier de miel non écumé; mettez ce mélange dans des pots et faites-le remuer pendant cinq heures de suite par des jeunes enfants. Laissez-le reposer à ciel découvert, pendant quarante jours et quarante nuits.

Rutilus Taurus AEmilianus, agronome gaulois du 5e siècle

Les gaulois avaient des occasions de faire des banquets festifs : les fêtes du solstice d'été où il s'offraient des oeufs, à l'hiver ils brûlaient des feux sur les collines. A l'année nouvelle, ils cueillaient le gui, ils faisaient un festin collectif où ils s'échangeaient des étrennes.

Le moyen-âge

Avec la chute de l'empire romain, les repas en position allongée sont définitivement abandonnés au profit de la position assise. La vaisselle en céramique est progressivement remplacée par de la vaisselle en verre mais il n'y a que très peu d'ustensiles, les nobles ont des couteaux en or, les pauvres ont des cuillers et des écuelles en bois. Les nobles disposent également de grandes salles pour "festoyer" dans leurs châteaux (les monastères aussi), les tables sont faites de simples planches posées sur des traiteaux et ces salles possèdent un **dressoir** : petit meuble où était entreposé la vaisselle. Lors des festins organisés par les nobles, les viandes sont flambées et découpées à la vue des convives qui sont assis d'un seul côté de la table sur un banc. Les tables possèdent de grandes nappes dont les convives se servent pour s'essuyer. Il n'y a pas encore de manières à table : on mange le plus souvent avec les doigts et on jette les restes aux chiens. Sur la table des nobles on y trouve du sel et des ensembles à épices (grand signe de richesse).



Brouet d'anguilles

Ecorchez une anguille et découpez-la en très menus tronçons. Placez à feu doux dans une casserole où frémit de la bonne huile. Salez et laissez cuire pendant que vous broyez au pilon gingembre, canelle, girofle, garigal, poivre et safran. Mettez le mélange dans une bouteille de vin et jetez le tout dans une casserole. Laissez bouillir un peu.

© D. PETIT-LAURENT

La cuisine devient de plus en plus élaborée et les cuisiniers sont reconnus : **Taillevent**, **Guillaume Tirel** (1310-1395) a été l'un de ces cuisiniers qui fut reconnu au point d'être nommé premier queux de Charles-V, puis écuyer de cuisine de Charles-VI, avec privilèges, honneurs, richesse. Sur l'écu sculpté de son tombeau figure trois marmites et six roses. Son grand ouvrage, le **Viandier**, est l'un des premiers livres de cuisine française.

La renaissance (XVIe siècle)

Les manières à table apparaissent chez les nobles vers 1530, suite à la publication d'un ouvrage intitulé "**Civitas morum puerilium**" d'Erasmus. Les repas mondains deviennent une sorte de spectacle où chacun s'affiche afin d'être reconnu pour son rang. **Catherine de Médicis (1519-1589)** apporte la fourchette (à deux dents), la faïence fine et la verrerie mais on continue de manger avec les doigts. A table, les bancs du moyen âge sont remplacés par des sièges individuels, la serviette est devenue systématique : elle est grande afin de pouvoir protéger les collerettes. Sur tables, les épices trônent toujours et l'ordre de service apparaît : on commence par les fruits, puis les bouillies, les rôtis ou les grillades pour finir par les desserts.

Les tendances culinaires viennent d'Italie (l'art italien est prépondérant à la renaissance), on utilise des sauces, on fait des grillades, on utilise les légumes et les agrumes.

Perdrix à la Catalane

Tu couperas les jointures des ailes et des cuisses des perdrix rôties et cuites et tu ouvriras leur poitrine. Tu mettras dedans les ailes et les cuisses, de la girofle, des jus de citron, ou d'orange, le tout bien mélangé. Puis tu mettras avec leur jus sur les cendres chaudes et les feras cuire pour les manger chaudes quand tu voudras. © D. PETIT-LAURENT

Pendant ce temps là, en Espagne, un roi oblige les taverniers à couvrir les cruches de vins d'une tranche de jambon afin de limiter les effets de l'alcool qui sont à l'origine de nombreux désordres publics. Tapeare veut dire couvrir en espagnol (couvrir la cruche) : c'est la naissance des Tapas.



Catherine de Médicis (1519-1589)

Le XVIIe siècle et XVIIIe siècle

Chez les nobles, les repas évoluent et deviennent de plus en plus sophistiqués. Les bonnes manières à table sont connues et respectées. Les couverts deviennent individuels, le couteau et la fourchette (à trois dents) sont posés à droite de l'assiette, la serviette et les verres sont posés sur la table nappée. L'orfèvrerie est une industrie en plein essor et qui s'anoblie. Sur table, tous les mets sont disposés en respectant une parfaite symétrie, on nomme ce type de service le service à la française. C'est grâce à Versailles que ce type de service deviendra un standard du savoir-recevoir à travers toute l'Europe. Les repas festifs sont organisés sous formes de buffets fastueux, richement décorés et très structurés, à l'image des jardins à la Française alors très à la mode. Les valets ne participent pas au service à table, ils se contentent de changer les assiettes sales. Seuls les gentilshommes ont le droit de servir la table royale. Tous les convives n'ont pas accès aux mêmes mets et c'est la préséance qui permet de déterminer qui a droit à quoi. C'est le travail des Maîtres d'Hôtel d'organiser ce service à la Française.



Rafraîchissoir Louis XVI

François Vatel (1631–1671), Fritz Karl WATEL de son vrai nom, était maître d'hôtel (et non le célèbre grand maître culinaire du siècle de Louis XIV comme a voulu nous le faire croire une légende tenace de trois siècles). L'histoire nous rapporte qu'en avril 1671 le Prince de Condé confia à Vatel la tâche d'organiser une fête en l'honneur de Louis XIV avec trois mille invités. Suite à un retard de livraison pour cette réception et ne pouvant assurer son service, il préféra se suicider.



Vaisselle commandée par le Duc d'Orléans en 1787

Les mets exotiques arrivent progressivement : café (le vin d'arabie), thé, chocolat tandis que les épices se démocratisent un peu dans la cuisine populaire. Ces mets nouveaux exigent de nouveaux ustensiles et récipients pour pouvoir être servis.

Dans les hôtels particuliers de la noblesse, les premières salles à manger apparaissent sur les plans de construction, elle sont situées à proximité des chambres.

Le peuple, lui découvre les premiers cafés. Les pays musulmans ont depuis longtemps coutume de s'asseoir et de discuter tout en buvant le café. A Paris on dénombre déjà presque 900 cafés qui deviennent très vite d'importants lieux d'échanges et de discussions (surtout en période de pré-révolution).

Le XIXe siècle

La **révolution** marque un tournant important pour la gastronomie Française, car les grands cuisiniers qui étaient au service de l'aristocratie se sont retrouvés contraint à l'exil ou à ouvrir des restaurants dans Paris. Ainsi, avec la révolution, chacun pouvait accéder à la gastronomie réservée alors à la noblesse. Les grands restaurants de l'époque sont : Les Frères Provençaux, Le Rocher de Cancale, Le Café anglais, La Taverne de Londres... et Paris devient la capitale gastronomique incontestée en Europe. Avec cette nouvelle forme de restauration, il est très difficile pour les restaurateurs de facturer les plats servis à la française, le grand service à la française est donc inadapté., un nouveau type de service apparaît alors : le service à la russe. Il permet de servir les plats les uns après les autres. Seules quelques grandes familles continuent le service à la française car il est dangereux à l'époque d'exposer sa fortune à travers de fastueuses tables.

La cristallerie St Louis met au point un nouveau type de verre : le cristal. Ainsi naîtra le service de vins complets sur table (à vin, à madère, à liqueur, à Champagne, à Punch). A cette époque il y a 3 repas dans la journée : le déjeuner, vers 11 h, le dîner vers 6 heures (repas le plus important de la journée), le souper vers 8 heures (il tendra à disparaître au fil du siècle).



Divertissement au Café de la Paix à Paris en 1822 par David Carey

Dans les restaurants parisiens, le travail de l'équipe de service prend de l'importance : c'est l'époque des grands Maîtres d'hôtel qui excellent dans l'art de découper les pièces de viande et les flambages au guéridon apparaissent aussi. Le menu s'organise dans l'ordre de service des mets, les plats de poissons devenant des plats à part entière, désormais servis avant les viandes.

Napoléon, à la recherche d'un moyen de conservation des aliments pour ses armées lance un concours. Un inventeur, du nom d'Appert, découvre le principe de la conserve moderne utilisé aujourd'hui partout dans le monde et qui a conservé son nom (l'appertisation).

Les critiques gastronomique apparaissent et monsieur **Brillat-Savarin** édite un livre deux mois avant sa disparition qui deviendra une grande référence : "**Physiologie du goût**". C'est aussi l'époque où les grands cuisiniers comme Carême (qui écrira Le "Maître d'hôtel français"

en 1854), Viard, Beauvilliers, Utrecht-Friedel, Audot, Lecoq, Raimbault, Archambault, Raison, Durand, Provence, Etienne, Gouffé, Dubois et Bernard, Brisse et Favre poseront les bases de la cuisine moderne, dont certaines appellations classiques demeurent encore aujourd'hui.

Emincé de porc frais à la minute

Coupez les filets mignons de porc en forme d'escalopes que vous posez dans une poêle ou sur une tourtière après les avoir saupoudrés de mie de pain assaisonnée de fines herbes, sel et poivre; mettez du beurre dans une casserole et passez-y des échalotes hachées; mouillez avec du jus de côtelettes, sel et poivre; faites lier avec du beurre manié de farine et ajoutez une cuillère de moutarde à votre sauce au moment de servir.

Texte tiré du "Petit dictionnaire de cuisine" d'Alexandre Dumas (cuisinier, écrivain poète)

A la fin du siècle, la bourgeoisie parisienne découvre les charmes de Deauville tandis que la bourgeoisie anglaise préfère la chaleur de la côte d'Azur (Nice, Cannes, Monaco). Afin de répondre à cette demande très haut de gamme naissent les palaces comme le Carlton ou le Negresco.

Le début du XXe siècle

L'hôtellerie passe au stade d'industrie. La multiplication des restaurants se poursuit et certains cuisiniers font fortune. Les livres consacrés à cet art se trouvent de plus en plus et sont à la portée de chacun. Les recettes sont claires, expliquées, temps de cuisson, conseils sur les choix des produits, hygiène, tout à chacun peut y puiser selon ses préférences. Le début du siècle voit de grands cuisiniers : Escoffier, Pellaprat, Pomiane, Montagné, Nignon, Richardin, Guéguan...

Auguste Escoffier, surnommé "l'Empereur des Cuisiniers", sera le grand codificateur de la grande cuisine française et son oeuvre se fera surtout dans la recherche des goûts propres, naturels. Son livre "**Le guide culinaire**" est encore de nos jours une des plus grandes références de la gastronomie française.

En salle le travail s'organise autour de trois méthodes de service : à la Française, à l'Anglaise et à la Russe.

En 1900, est créé le premier guide "**Michelin**" afin d'aider les premiers automobilistes à trouver un gîte, un couvert et de quoi entretenir ou réparer leur automobile dans les régions qu'ils visitent, car à l'époque, faire le tour de France en auto relevait de l'exploit. Il faudra attendre 1926 pour voir les premiers restaurants étoilés du guide rouge. D'autres guides gastronomiques feront ensuite leur apparition : **Gault et Millau** en 1972 et le **Bottin Gourmand** en 1982.





La grande crise viticole de 1907 a conduit le gouvernement à légiférer la production vinique en France afin de protéger les produits français et en 1935, c'est la naissance des **A.O.C** par décret officiel. En 1940, le gouvernement aussi doit faire face à un problème de santé publique : l'alcoolisme. En effet, dans certaines régions de France (surtout au Nord) l'alcoolisme atteint des records et l'augmentation du nombre des débits boissons inquiète. La solution a été d'imposer une demande de licence auprès de la préfecture pour toute ouverture d'établissement. En 1949 le **code des débits de boissons** naissait avec le système de classification actuel (Licence I, II, III, IV, restaurant, etc...).

En 1954, Marcel et Nelly Tilloy (Hostellerie La Cardinale à Baix) créent les "**Relais de Campagne**" qui deviendront ensuite la chaîne volontaire des "**Relais et Châteaux**". Le but est de rassembler le fleuron de l'industrie hôtelière française à travers un guide et une marque.

Après mai 1968, les mentalités évoluent. La restauration hors-foyer se développe car de plus en plus de femmes travaillent. Pour répondre aux besoins nutritifs de cette clientèle, de nouveaux concepts qui ont fait leurs preuves aux États-Unis arrivent en France. En 1972, apparaît la première franchise de vente de hamburgers qui deviendra, en 1979, "**Mc Donald's**" : le concept de chaîne intégrée était né.

Le service en restaurant évolue vers le service simplifié à l'assiette, mais les grandes tables perpétuent le service au guéridon.

Copyright TOUSSAINT Frédéric 2001. Ce cours a été réalisé avec le concours de [http:// www.maitre-d-hotel.com](http://www.maitre-d-hotel.com) et de educarest.free.fr