

## 1. GENERALITES



Les civilisations anciennes (égyptiens, grecs, romains...) avaient un degré de raffinement de la table très élevé, elles vont largement influencer les cuisines des pays qui étaient sous leur domination, et en particulier la France...

Progressivement, la cuisine gastronomique française va s'installer et la plupart de nos habitudes alimentaires actuelles vont être élaborées et codifiées à partir du 19<sup>ème</sup> siècle.

Cette évolution est permise grâce à de nombreux événements :

- Maîtrise dans l'utilisation des aliments de base (pommes de terre, riz, pâtes, sucre, pain...)
- Cultures maraîchères de qualité (asperges, carottes, petits pois, salades...)
- Amélioration des moyens de transports et la conservation dans des chambres froides...
- Les halles de Paris qui fonctionnent jusqu'en 1971 avant leur transfert vers Rungis sont considérées comme le ventre de Paris...
- Le fonctionnement des restaurants est proche de ce qui se passe actuellement...
- 

## 2. PERIODE 1900 à 1960

### a) Généralités

↳ Les grands chefs du début du 20<sup>ème</sup> siècle respectent une cuisine classique très codifiée, ils travaillent généralement dans de grands palaces...



↳ Dans l'immédiate après guerre le tourisme se développe parallèlement à une amélioration des moyens de transports, les chefs de cuisine deviennent alors propriétaires et s'installent sur les voies de passages, les lieux touristiques permettant ainsi de donner toutes ses lettres de noblesse à la cuisine régionale...

### b) Ce qu'il faut retenir

#### c)

- Création du guide Michelin en 1900.
- Auguste Escoffier et ses contemporains vont contribuer à la réputation internationale de la cuisine française, il publie en 1902 le Guide Culinaire qui reste un ouvrage de référence pour les cuisiniers français...

- Gringoire et Saulnier, auteurs en 1914 du répertoire de la cuisine encore utilisé de nos jours...
- Maurice Sailland dit Curnonsky, élu Prince des gastronomes, il fonde la revue Cuisine et vins de France en 1946...
- Alexandre Dumaine, chef et propriétaire de la Côte d'Or à Saulieu, 3 macarons Michelin...
- Fernand Point, chef et propriétaire de la Pyramide à Vienne, précurseur pour la nouvelle cuisine, il a formé de grands chefs tels que Bocuse, Troisgros, Chapel, Bise...
- 1ère école hôtelière à Nice...

### 3. PERIODE 1960 à 1990

#### a) Généralités.

Cette période est marquée par l'arrivée de la nouvelle cuisine à partir de 1970 avec la volonté de sortir de la cuisine classique et se tourner vers d'avantage de créativité, de modernisme, de plus de légèreté, d'avantage de médiatisation...

La société évolue, la restauration hors foyer ainsi que les collectivités se développent, les cuisines centrales apparaissent... Le matériel, les installations évoluent, ainsi que les règlements en matière d'hygiène... Le service à l'assiette se généralise, les modes se succèdent, la cuisine de terroir, les produits régionaux hauts de gamme sont mis à l'honneur mais les produits nouveaux de l'agroalimentaire sont eux aussi très utilisés, les grands chefs collaborent avec celle-ci, la diététique gastronomique trouve elle aussi son créneau... On assiste également au développement des chaînes et concepts de restauration standardisés...

#### b) Evolution sociale

- La journée continue se généralise, le travail des femmes à l'extérieur s'intensifie...
- Le temps passé à table diminue considérablement seul le petit déjeuner prend de l'importance...

#### a) Evolution technologique

- Les matériel et les techniques deviennent très performants (micro-ondes, poly ciseurs, cuisson par induction, cuisson sous vide, cuisson basse température...)...

#### b) Evolution professionnelle

- Les techniques de cuisine évoluent dans le sens du service à l'assiette, les présentations sur celle-ci deviennent très sophistiquées, les grosses pièces autrefois découpées en salle sont remplacées par de plus petites cuites à la commande, le service en salle se simplifie et gagne en rapidité...
- Les méthodes d'apprentissage et d'enseignement évoluent elle aussi, l'outil informatique permet de rationaliser les documents de travail et en particulier les fiches techniques qui deviennent indispensables dans les cuisines professionnelles...
- Les règlements des services sanitaires imposent aux restaurateurs de nouvelles organisations des tâches en cuisine avec la marche en avant...
- La restauration différée devient un secteur indépendant avec une marque de salubrité obligatoire pour les plats cuisinés élaborés à l'avance...

- Remarque : le traditionnel service en salle n'a pas complètement disparu, les découpages et flambages qui demandent un personnel qualifié permettent d'animer le restaurant et sont vendeurs...

### c) Ce qu'il faut retenir.

- Raymond Oliver, chef et propriétaire du Grand Véfour, il anime les premières émissions culinaires télévisées...
- Paul Bocuse, chef et propriétaire du restaurant du même nom à Collonges au Mont d'Or, M.O.F. homme de communication au prestige international...
- Michel Guérard, chef et propriétaire du restaurant Les Prés d'Eugénie à Eugénie les Bains, M.O.F. il est passé maître dans la cuisine gastronomique diététique...
- Joël Robuchon, cuisinier, M.O.F. considéré comme le cuisinier du siècle...
- **Les grands noms** : Bardet, Blanc, Bras, Ducasse, Dutournier, Gagnaire, Jung, Lameloise, Loiseau, Lorain, Meneau, Pourcel, Troigros, Veyrat... Cette liste peut être largement complétée, certains chefs de restaurants gastronomiques sont très discrets...

## 4.A PARTIR DE 1990.

### a) Généralités

La restauration suit l'air du temps, elle s'adapte aux nouveaux modes de vie, la restauration continue son développement et séduit une large clientèle en quête d'originalité, de dépaysement, de sécurité alimentaire et de prix modérés... Les grands chefs sont de véritables hommes d'affaires (Alain Ducasse), en parallèle de leurs restaurants gastronomiques, ils ouvrent des formules bistrot ou brasserie de luxe aux quatre coins du monde, ils diversifient leurs activités avec des livres, des boutiques gastronomiques, ils accentuent leur collaboration avec les grands groupes de l'agroalimentaire, certains d'entre eux sont parfois cotés en bourse (groupe *Bernard Loiseau*) >>



### b) Chronologie des événements.

- Les réglementations en matière d'hygiène deviennent européennes, la démarche H.A.C.C.P. devient la référence en matière de sécurité alimentaire.
- La crise de la vache folle fait prendre conscience aux consommateurs que l'alimentation industrielle engendre des risques.
- La traçabilité des denrées alimentaires constitue une des meilleures réponses aux risques évoqués ci-dessus.
- La consommation des produits BIO profite de cette situation.



- De nouveaux règlements sanitaires apparaissent pour suivre l'évolution des nouvelles formes de restauration (restauration ambulante, fermes auberges, marchés, restauration différée...)
- 
- En 1997, la France autorise la culture du maïs O.G.M. Cette décision est toujours vivement contestée par l'opinion publique...
- Le guide des bonnes pratiques d'hygiène du restaurateur apparaît en mai 1998...
- Les farines animales sont interdites en France à partir de 2000...
- 

### ↳ Ce qu'il faut retenir



En marge d'une restauration de qualité qui met en valeur des produits de qualité, des produits de terroir et qui garanti au consommateur l'originalité, l'innovation et la qualité sanitaire se développe une cuisine internationale qui marie exotisme, mélanges des techniques et des produits, saveurs osée (cuisine expérimentale, gastronomie moléculaire, world Food ou fooding)...

