

Evolution du metier



cyril gasse



Parenthèse & Savoirs
Recrutement - Formation - Animation de réseaux

Histoire de la cuisine

Définition :

□ Le mot "restaurant" provient du verbe "restaurer", qui signifie au 12ème siècle remettre en état". Dès le début du 16ème siècle, le terme revêt une acception alimentaire pour désigner un "aliment reconstituant". Au milieu du 17ème siècle, il désigne plus spécifiquement un "bouillon reconstituant, fait de jus de viande concentré" puis, à partir du milieu du 18ème, le lieu qui en assure la vente.

De tout temps l'homme dut manger pour survivre !

L'HOMME DE CRO-MAGNON

Première découverte LE FEU

Grâce au feu l'homme put griller et rôtir les produits de la chasse et de la pêche.

Deuxième découverte LA FERMENTATION

La découverte de la fermentation va révolutionner les habitudes alimentaires

- 1 Elle est d'abord un moyen de conservation
- 2 Elle transforme le goût et la texture des aliments
- 3 Elle permet de passer des galettes sèches au pain moelleux
- 4 Avec les fruits ou les céréales la création des boissons alcoolisées
- 5 Sur le lait la fermentation crée les fromages

L'ANTIQUITE

Que ce soit dans les textes gravés sur les parois des temples et des tombeaux ou sous forme de restes d'offrande matérielle, l'antiquité a laissé de nombreux témoignages sur le mode d'alimentation.

Le pain faisait partie des aliments de base des repas.

Le régime alimentaire était complété par du poisson, de la viande (ordinairement mouton, porc et volaille, et boeuf pour les grandes occasions), des fruits (dattes, figues, grenades, melons et raisins) et des légumes (ail, chou, concombre, fève, laitue, lentilles, oignon, poireau, petit pois et radis). Le miel, produit dans des ruches en terre, entrait dans la composition des desserts et de nombreux remèdes.

Les mentalités poussaient les hommes «à manger pour vivre et non pas vivre pour manger».

L'alimentation servait de médecine. Les médecins prescrivaient des aliments comme remède en cas de malaises.



LE MOYEN AGE

Les nouvelles habitudes alimentaires

Les recettes de cuisine médiévale nous sont principalement connues par les Cuisiniers connus au Moyen Âge et à la Renaissance en Europe, dont *le Viandier de Taillevent (Guillaume Tirel 1310-1395)*

On ne connaissait dans cette période que quatre modes de cuisson :

- 1 Le rôti
- 2 Le poché
- 3 Le braisé
- 4 La friture

Les sauces étaient faites à base de liquides à saveurs acides et vinaigrées, liées avec du pain trempé ou du jaune d'oeuf.

LA RENAISSANCE

Les habitudes alimentaires se structurent

les livres de cuisine se font de plus en plus nombreux qui préconisent l'abandon de l'utilisation excessive des épices pour une recherche du goût réel des aliments.

La renaissance nous apporte le renouveau de la table.

La gamme des produits s'élargit avec l'arrivée : des artichauts de Sicile, les cardons d'Amérique, le maïs du Pérou, les topinambours d'outre Atlantique, les tomates, piments, haricots, pommes de terre, café, chocolat, qui transitent par l'Espagne et l'Italie.

Développement de l'agriculture

C'est grâce à Olivier de Serre (ingénieur agronome), qui par ses recherches et découvertes, en fut le plus riche exploitant agricole de l'époque.

Evolution de l'équipement

Le cuisinier du pape Pie V qui révolutionne l'équipement des cuisines de l'époque en disant qu'il fallait placer de préférence la cuisine dans un endroit éloigné et préservé du public. Qu'elle doit être édifiée sur un terrain plat, surtout bien aérée, gaie et bien distribuée avec de larges cheminées, tables et billots. Les denrées doivent être stockées sur des étagères et la viande suspendue à des crochets.

LE XVIIème SIECLE

Naissance de la grande cuisine

Création des jus et des coulis qui deviennent les ancêtres de nos fonds.
Mise au point des mousses.
Naissance des ragoûts et des sauces.

LE XVIIIème SIECLE

Cuisine et alchimie

Découverte du phénomène d'osmose (ôsmazone), Brillat Savarin disait l'ôsmazone fait le mérite des bons potages.

Les métiers de bouches se restructurent

Les bouchers avaient le droit de tuer, de commercialiser les bêtes abattues.

Les tripiers vendaient les abats achetés aux bouchers.

Les charcutiers vendaient la chair de porc ou autres sous forme de charcuterie, mais ne sont pas autorisés à tuer les porcs.

Les traiteurs proposaient toutes sortes de viandes cuisinées sous forme de ragoûts et accompagnées de sauces.

Les rôisseurs sont habilités à vendre la viande rôtie, mais surtout pas les ragoûts ou autres.

La naissance du mot restaurant

L'utilisation du mot restaurant remonte aux années 1765, par Monsieur Boulanger dit champs d'oiseaux où il servait des restaurants ? " Sur sa porte une pancarte disait, venez tous à moi, vous dont l'estomac crie misère, je vous restaurerais "

LE XIXème SIECLE

L'âge d'or de la gastronomie française

Naissance des fourneaux en fonte.

Découverte par Ferdinand Carré de la première machine à produire de la glace artificielle.

Les mousses du XIXème Siècle sont en haut de l'affiche , Carême, Dubois, Gouffé posent les principes, les affinent.

Les plats chauds, le décor de ceux-ci va dans un double sens, il érige le plat en même temps qu'il le couronne.

Apparition de l'agronomie alimentaire

La plus grande révolution de ce siècle reste la révolution technologique par l'invention des conserves par Nicolas Appert, de la margarine, du sucre de betterave et des potages en poudre. Ces découvertes ont toutes été faites pour les besoins militaires.

LE XXème SIECLE

Naissance du tourisme

Fin du 19ème siècle on découvre la côte d'azur, on va aux eaux thermales, la haute société se montre dans les plus beaux palaces, c'est le commencement de la véritable industrie hôtelière. Auguste Escoffier en codifie la cuisine et apporte les dernières touches à l'édifice construit par Carême, Gouffé, Dubois et Bernard.

La nouvelle cuisine

Naissance de la cuisine légère ou retour au naturel.

Un renversement des coutumes va s'établir peu à peu en allégeant les sauces, les présentations, les cuissons.

C'est sous l'impulsion de Michel Gérard que naît la dite nouvelle cuisine. Le changement de comportement des cuisiniers dans les années 1970, apporte un renversement alimentaire.

Renaissance du métier de cuisinier

Nous devons à Monsieur Paul Bocuse la fierté d'être cuisinier car il a su par son sens de la communication faire connaître le savoir culinaire français dans le monde entier.

Ce XXème siècle par la consécration, la recherche, la rigueur, a fait découvrir au monde l'étendu du savoir des hommes, français particulièrement, en matière culinaire. Mais ce savoir a un revers, les coûts de production, donc de productivité, ce qui a permis à des financiers d'ouvrir une nouvelle forme de restauration, la restauration dite rapide.

Les générations futures auront le droit de regarder derrière elles, mais auront-elles la possibilité de maintenir longtemps nos traditions culinaires ? Ceci, l'avenir nous le dira.

