

Evolution au cours des diverses époques jusqu'à nos jours.

Première Bac pro restauration

A la fin du cours vous devrez être capable de citer :

- Les éléments déterminant de l'évolution de l'art culinaire. (éléments historiques)

Première étape : La Préhistoire 15000 ans avant notre ère.

Evénements historiques

- La découverte du feu
- Découverte du fer (l'Age de fer)
- La naissance du foyer (famille)
- Le passage du mode de vie nomade à sédentaire.

Evolutions culinaires

- Alimentation à base de cueillette (feuilles, fruits, baies, graines, racines) et de chasse de petits animaux à l'aide de pierres (escargots, vers, insectes, chenilles, lézards, mulots, grenouilles, poissons d'eau douce, écrevisses.)
- Chasse des gros animaux à l'aide d'arme en fer (flèches, lance) (sangliers, ours, bisons, mammoths, loutres, castors, loirs, renards)
- Les végétaux sont consommés bouillis dans un trou creusé à même le sol, rempli d'eau et chauffé avec des pierres incandescentes.
- La viande (cervelle, moelle, foie) est cuite grillée sur des pierres chaudes.
- Découverte du séchage, du boucanage, de l'enrobage au miel.

LA GAULLE ET LA PERIODE GALLO ROMAINE 500 avant notre ère à 400 après JC

Evénements historiques

- L'influence de la cuisine romaine fut profonde et durable.
- La gaulle apportant la qualité de ces produits et les romains leur raffinement dans la préparation.
- Organisation et réunion des artisans d'une même profession nantis de privilèges.

Evolutions culinaires

- Les gaulois cultivaient le froment, l'orge, l'avoine. Ils étaient d'habiles boulangers et utilisaient l'écume de la bière pour faire lever le pain.
- Ils rôtissaient les viandes (chèvres et sangliers)
- Ils font mousser le vin en y ajoutant du miel.
- L'alimentation est à base de viande, dans toutes les couches de la population.
- Mélanges des cultures culinaires celtiques (lait, bières et viandes) et méditerranéennes (vin, huiles d'olive et céréales)
- L'adoption de 3 repas par jour.

LE MOYENT AGE Période Mérovingienne de 400 à 700

Evénements historiques

- Invasions de nombreuses peuplades venues de l'Est : les Francs, les Burgondes, les Wisigoths, les Huns, les Saxons, etc...

Evolutions culinaires

- Cuisine assez grossière, quartiers de viandes rôtis ou bouillis ;
- Morceaux de viandes consommés crus attendris sous la selle du cheval (steak tartare)

LE MOYEN AGE
Période Carolingienne de 700 à 1100

<p>Evénements historiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les famines de 843, de 1028 et 1032 dépeuplent la moitié de l'Europe. • Les peuples sont très pauvres et toujours en guerre. • Charlemagne organise l'agriculture et la comptabilité des fermes, il intervient pour faire respecter les premiers principes d'hygiène au niveau de la fabrication des produits tel que : le beurre, le fromage, la bière, le cidre, etc. • Les couvents servent d'auberge et d'hostellerie aux voyageurs ? 	<p>Evolutions culinaires</p> <ul style="list-style-type: none"> • Régression totale (cuissons bouillie ou rôti) • Découverte du Roquefort • Apparition des sauces aigres douces • Utilisation des épices dans tous les plats
---	---

LE MOYEN AGE
Période Féodale de 1100 à 1500

<p>Evénements historiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les croisades s'échelonnent de 1096 à 1270. • Introduction du commerce entre l'orient et l'occident • Les bateaux emmènent les soldats et reviennent chargés d'épices et de tissus fins (oie). 	<p>Evolutions culinaires</p> <ul style="list-style-type: none"> • Beaucoup de soupe potage + pain • Suite aux famines on réglemente la fabrication du pain (cuisson du pain dans des fours commun.) • On réglement les professions : Les taverniers servent à boire, les cabaretiers servent à manger. • Les assiettes n'existent pas, on sert la viande sur des tranches de pain que l'on jette aux pauvres en fin de repas. (tranchoir) • Publication du premier traité de cuisine par GUILLAUME TIREL dit « TAILLEVENT » (1314 – 1395) « Le viandier » • Premiers usages et règles de civilités à table : ongles courts, ne pas se curer les dents avec le couteau, laver les fruits, ne pas se moucher à table, etc...
---	---

LA RENAISSANCE
De 1500 à 1600

<p>Evénements historiques</p> <ul style="list-style-type: none"> • Invention de l'imprimerie • Période des grands navigateurs • Catherine de Médicis épouse le roi Henri II et amène en France avec elle sa suite de cuisiniers italiens qui vont donner un nouveau souffle à la cuisine française. • Les femmes qui jusqu'alors n'étaient pas admises à table vont apporter de la finesse dans la cuisine (quenelles, sabayons, rognons) et un décor à la table qui n'existait pas avant (vaisselle, verrerie de Murano, fourchette à deux doigts) • C'est la période des grandes découvertes : l'Amérique, la route des indes. • Marco Polo revient de Chine et d'Inde avec son bateau chargé de nouveaux produits : les pâtes, les Glaces... 	<p>Evolutions culinaires</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les mets sont plus fins • Invention de la pâte à choux, de la frangipane, des macarons. • Apparition de l'artichaut • Les fruits deviennent nombreux • Le gibier est très prisé mais réservé à la bourgeoisie (cygnes, grives, alouette, lapin de garenne, chevreuil, faon...) • La France est partagée politiquement et culinairement, chaque région produit sa spécialité : choucroute, cassoulet, cidre, etc...
--	---

LE XVII SIECLE De 1600 à 1700

Evénements historiques

- Années de prospérité dues au règne d'Henri IV pendant lesquelles l'agriculture, sous l'influence de SULLY et Olivier de SERRES, fait de gros progrès.
- Les Français reprennent goût à l'agriculture (abandonnée suite aux famines)
- La cuisine n'est plus exclusivement une cuisine de banquet et de réception et les recettes deviennent une tradition qui se transmet de mère en fille.
- Les recettes sont régionales et les produits de bonne qualité.
- En 1686 c'est l'ouverture du premier café « le Procope »
- Louis XIV aime les bons plats et mange énormément.

Evolutions culinaires

- Les banquets sont copieux et très diversifiés, ils durent des semaines
- On consomme de la langouste, de l'esturgeon, du saumon et du gibier.
- En pâtisserie on crée les darioles à Poitiers, les croissants à Vienne, la Chantilly à Vaux
- La profession est morcelée : Les vinaigriers font les sauces, les rôtisseurs les grosses viandes, les traiteurs organisent les banquets. C'est le début de la brigade de cuisine classique.

Le 18^e siècle De 1700 à 1800

Evénements historiques

- Mort de Louis 14 et règne du régent Philippe d'Orléans
- Règne de Louis 15 et Louis 16
- La cuisine devient plus légère, moins somptueuses et plus délicate ; ceci sous l'influence du régent qui organise de petits soupers liant gastronomie et spiritualité.
- Les femmes se mettent à cuisiner, les repas de Mme De pompadour sont très réputés.
- Apparition de la cuillère et de la fourchette.
- Révolution française de 1789.

Evolutions culinaires

- La soupière et le légumier remplace l'écuelle.
- Chacun donne son nom à sa recette
- Grand témoin de la marche de la cuisine française Brillât Savarin (1755 -1826) auteur de « la physiologie du gout » a vécu la plus passionnante époque de notre gastronomie : la charnière entre la cuisine d'amateur et cuisine de professionnel, cuisine traditionnelle et cuisine nouvelle.
- Invention du potager (fourneau) qui remplace la cheminée et la marmite sur le foyer.
- La pomme de terre fait son apparition en cuisine
- La révolution met un terme à cette nouvelle cuisine qui ne concernait que les riches puisque le peuple mourrait de faim

LE XIV ET DEBUT DU XX SIECLE

Evénements historiques

- Fin de la révolution vers 1810
- Règne de Napoléon I
- Règne de Napoléon III
- Naissance des premiers guides (Michelin)
- Les congés payés de 1936 font naître le tourisme de masse
- Ouverture des premiers palaces
- Création des premières écoles hôtelières

Evolutions culinaires

- Napoléon se sert de la cuisine comme ambassadrice de la France
- Antonin Carême 1784-1833 est le promoteur de la haute cuisine française. Carême dirigea les cuisines de la cour de Russie, du régent d'Angleterre, et il donna ainsi à notre cuisine ses lettres de noblesses. Il fut le maître des buffets.
- L'invention du sucre de betterave 1812, de la margarine 1869
- L'invention de la production de froid 1834
- Le premier wagon restaurant 1882
- A la fin du XIX siècle, sous l'impulsion de Auguste Escoffier la cuisine va se moderniser, se codifier, tenir compte des nouveaux besoins. Moins de temps, moins d'argent, les présentations sont plus simples, légères, moins compliquées, moins décoratives.

LES ANNEES 70

Evénements historiques

- Les moyens de transport et les conditions d'hygiène s'améliorent
- De nouvelles réglementations en matière d'hygiène apparaissent.
- Institutions des marques de salubrités sur les produits élaborés à l'avance.
- Les cuisiniers voyage et valorise la cuisine française partout dans le monde.
- La restauration collective se développe
- Les industries agroalimentaires se développent

Evolutions culinaires

- L'influence du Japon se traduit par le dressage à l'assiette (Paul Bocuse)
- Les grosses pièces servies entières disparaissent au profit de petites pièces cuites à la commande.
- La cuisine minceur est à la mode (Michel Guerard)
- Les cuisiniers se médiatisent grâce à la télévision (Raymond Oliver)
-

LES ANNEES 80

Evénements historiques

- Jamais les conditions d'une bonne cuisine n'ont été ainsi rassemblées.
- Non seulement nous disposons en permanence de tous les produits que peut offrir la terre entière, mais nous les recevons dans des conditions de fraîcheurs que nos ancêtres n'ont jamais connues même pour les produits de consommation courante.
- Le matériel aussi a énormément évolué et permet de travailler dans des conditions inespérées il y a seulement 50 ans.

Evolutions culinaires

- Recherche de saveurs et de textures
- Cuisine sous vide (Georges Pralus 1980)
- Les grands chefs sont très médiatisés certains deviennent conseillés de grands groupes alimentaires (Joël Robuchon, Bernard Loiseau...)
- Retour à une cuisine de terroir
- Recherche de la qualité
- Découverte de cuisine à thème, cuisine étrangère...

LES ANNEES 1990 A 2000

Evénements historiques

- Développement de la cuisine commerciale à thème (Buffalo grill, campanile, la criée, Tex Mex, pizza Pai, Courtepaille, etc...)
- 1993 une directive européenne impose le recours à la méthode HACCP.
- 1995/1998 psychose alimentaire (maladie de la vache folle, produits OGM...)
- Naissance de la traçabilité des produits alimentaire.
- La consommation de produits BIO se développe.

Evolutions culinaires

- Généralisation du service à l'assiette
- Mise en avant des produits
- Naissance du concept de cuisine moléculaire sous l'influence du chef espagnole Ferran Adria

Les facteurs d'évolution significatifs de la cuisine

Première Bac pro restauration

A la fin du cours vous devrez être capable de citer :

- Influence des évènements, des hommes, de l'introduction de nouveaux produits, des comportements alimentaires sur la structure des repas et les prestations servies.

ESSOR DEMOGRAPHIQUE

Evénements significatifs

- La population augmente, les besoins en matières premières alimentaires deviennent importants.
- L'agriculture et l'élevage s'adaptent et optent pour des rendements intensifs.

Influence sur l'alimentation

- Les produits sont de moins en moins naturels (pesticides, engrais) mais sanitaires plus sûrs.
- Exemple : Les progrès dans la collecte du lait et la pasteurisation anéantissent la tuberculose.

ALLONGEMENT DE L'ESPERANCE DE VIE

Evénements significatifs

- La population change, les personnes âgées deviennent de plus en plus nombreuses et autonomes donc consommateurs à part entière.
- Les progrès de la médecine réduisent la mortalité infantile et allongent la durée de vie.

Influence sur l'alimentation

- Les besoins deviennent très importants et doivent s'adapter aux différentes tranches d'âge.
- L'agroalimentaire investit le créneau de la nourriture pour enfant.
- C'est l'ère de la production de masse.

L'EXODE RURAL

Evénements significatifs

- Les campagnes se vident au profit des villes.

Influence sur l'alimentation

- La consommation devient de plus en plus dissociée de la production.
- Le transport des produits alimentaires sur de longues distances s'organise.
- Les procédés de conservation sont améliorés.

LE MODE DE VIE CHANGE

Evénements significatifs

- Les femmes qui jusque-là restaient au foyer, partent travailler à l'extérieur.
- La législation du travail se modifie : obligation de mettre un réfectoire à disposition du personnel lorsque 25 salariés le demandent ;
- De nouvelles conditions de travail apparaissent : horaires plus souples, journée continue...
- Les lieux de travail s'éloignent provoquant des difficultés de déplacement domicile lieu de travail.

Influence sur l'alimentation

- Essor de la restauration hors foyer.
- La restauration collective jusque-là réservée à des catégories d'individus bien particuliers (essentiellement armée, prison et écoles) est étendue et aux entreprises

LES CONGES PAYES ET LE TEMPS DE LOISIRS

Evénements significatifs	Influence sur l'alimentation
<ul style="list-style-type: none">• Les Français désirent manger :<ul style="list-style-type: none">○ A proximité de l'endroit où ils se trouvent○ Selon leur état d'âme○ Pour le prix qui leur convient○ A l'heure où ils voudront○ Ce qui leur fait envie○ N'importe quel jour	<ul style="list-style-type: none">• La restauration, s'installe sur les lieux de vacances (mer, montagne) et propose des prestations adaptées à tous les budgets.• La restauration à thème, rapide, des transports (train, avion, bateau) se mettent en place.• Toutes les couches de la population ont accès à la restauration.

LES AVANCES TECHNIQUES ET TECHNOLOGIQUES

Evénements significatifs	Influence sur l'alimentation
<ul style="list-style-type: none">• Apparition des premiers polycuiseurs, des enceintes à micro-ondes, de la cuisson par induction, de la cuisson sous vide et de la cuisson basse température.• Après les psychoses alimentaires de la maladie de la vache folle, des OGM, de la grippe aviaire, la traçabilité des aliments devient obligatoire.• Le développement durable et l'agriculture raisonnée deviennent un leitmotiv.	<ul style="list-style-type: none">• L'accent est mis sur la présentation des assiettes.• Les délais d'attente des clients se raccourcissent.• Le service en salle se simplifie (assiette)• Les consommateurs demandent de plus en plus de sécurité dans leur assiette.