

# L'ÉVOLUTION DU MÉTIER

## DEFINITION :

- ➡ 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.

Elle est d'abord un moyen de conservation.

Elle transforme le goût et la texture des aliments.

Elle permet de passer des galettes sèches au pain moelleux.

Avec les fruits ou les céréales la création des boissons alcoolisées.

Sur le lait la fermentation crée les fromages.

## LE MOYEN ÂGE

Un nombre limité de techniques.

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

- ➡ Le rôtissage
- ➡ Le pochage
- ➡ Le braisage
- ➡ La friture

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

## LA RENAISSANCE

**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.

### — ÉVOLUTION 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 XVII<sup>e</sup> SIÈCLE

### — 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 XVIII<sup>e</sup> SIÈCLE

### — CUISINE ET ALCHEMIE

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 rôtisseurs** ➡ 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 XIX<sup>e</sup> SIÈCLE

### — 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 XIX<sup>e</sup> 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 XX<sup>e</sup> SIÈCLE

### — NAISSANCE DU TOURISME

Fin du 19<sup>e</sup> 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 XX<sup>e</sup> 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.