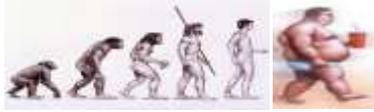


# PETITE HISTOIRE DE LA CUISINE



**Il faut savoir :**  
**Restituer les grands temps forts de la gastronomie**  
**Situer quelques grands personnages de la cuisine française**

---

---

---

---

---

---

---

---

## LA PRÉHISTOIRE



---

---

---

---

---

---

---

---

## L'ANTIQUITE : GAULE ROMAINE

### PRODUITS TECHNIQUES

- Elevage des oies, du porc
- Le pain est à base d'orge ou de millet
- Breuvage de céréales fermentées : la Cerveoise
- Importations d'arbres fruitiers, de la vigne dans le Sud par les romains.
- Conservation par l'acide

### EVOLUTION DU GOUT

- Viandes rôties à la broche ou bouillies
- Goût pour les gibiers.
- Boissons fermentées
- Association du sucré salé : Miel et garum (sel + entrailles de poissons séchées)

### PERSONNALITES

- **Archestrata** (IV<sup>ème</sup> siècle av. J.C) Poète voyageur et gastronome
- **Apicius** (Marcus Gavius) : Romain né vers 25 avant J.C. qui s'intéressait aux arts de la table. Il écrivit un ouvrage culinaire. Il dépensa sa fortune en banquets fastueux

---

---

---

---

---

---

---

---

## LE MOYEN AGE : du 5<sup>ème</sup> au 15<sup>ème</sup> Premiers traités culinaires



### FAITS MARQUANTS

- Premiers marchés de l'alimentation
- Les premières corporations au 13<sup>ème</sup> : Boucher, traiteur, tripiier, cuisinier-oyer (Rôtisseur)
- Structuration du personnel de bouche à la cour des rois. Les corps de métiers dévolus à la nourriture étaient : la paneterie, la fruiterie
- L'église influence la mode alimentaire en imposant des périodes de maigre (Carême)

### PRODUITS TECHNIQUES

- Economie agraire : moins de forêts, plus de terres cultivées, plus de céréales, plus de vignes
- Utilisation des premiers ustensiles (tournebroche, casseroles).
- Utilisation des épices, riz, canne à sucre, agrumes, fruits secs, du verjus.
- Modes de cuisson : bouilli, rôti, frit

### EVOLUTION DU GOUT

- Retour à une alimentation très primaire en raison des pénuries alimentaires
- La cuisine devient moins grasse mais acide, épicée et salée
- Festins avec l'apparition des produits nouveaux.
- Le sucre en raison de son coût est utilisé comme un médicament.
- Les sauces sont liées au pain brûlé

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## 15<sup>ème</sup> / 16<sup>ème</sup> : LA RENAISSANCE

**Faits marquants**  
Grandes brigades royales au service du roi  
Développement de la pâtisserie sous l'influence italienne

**Produits - Techniques**  
Arrivée de nouveaux produits : tomates, maïs, pomme de terre, haricots, café, chocolat  
Pains d'épices, nougats, confitures

### Arrivée des Médicis à la Cour de France LE SUCRÉ

**Personnalités de l'époque**  
Olivier De Serres Fait des essais de culture scientifique.  
Il introduit le maïs, la betterave, le riz en France. Il acclimats des fruits et légumes tropicaux.

**Evolution du goût**  
En raison de l'influence des Médicis, le sucré, la pâtisserie et la confiserie deviennent des saveurs à la mode.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## 17<sup>ème</sup> / 18<sup>ème</sup> L'influence de la cuisine française

**Faits marquants**  
Apparition des fonds de sauce, des ragoûts  
Nombreuses appellations de sauces  
Culture en serre pour avoir des légumes même hors saison  
Mise au point des fourneaux à foyer  
Premier restaurant en 1765 Boulanger rue des Poulies à Paris

**Produits - Techniques**  
Les légumes sont à l'honneur sur les grandes tables  
Les premiers ananas furent présentés à Louis XV vers 1733

Utilisation du sucre de canne provenant des caraïbes.

### L'INFLUENCE DE LA CUISINE FRANÇAISE

**Evolution du goût**  
Moindre utilisation des épices et respect du goût de l'aliment  
Liaison à la farine  
Vogue des mousses  
Distinction franche du salé et du sucré

**Personnalités de l'époque**  
La Varenne Cuisinier de la marquise d'Uxelles. Publie : *Le Cuisinier Français* (1651); *Le Pâtissier Français*; *Le Confiturier Français*  
François Vatel Maître d'hôtel sous Condé Contrôleur général au château de Chantilly.  
Parmentier Pharmacien militaire et agronome. Fait connaître et développe la pomme de terre (1783).

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

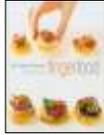
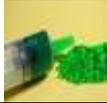


## LES ANNEES 2000 Le développement de l'industrie alimentaire.

Les chefs deviennent conseillers pour les sociétés d'agro-alimentaire ou de cuisine collective: P.Bocuse, J.Robuchon, M.Veyrat...

Multipliation des formules de restauration

La mode des anglicismes world-food ou fusion food slow food., junk food, finger food



## LES ANNEES 2008.....Tendances

Restauration traditionnelle

- Restauration à table : en souffrance
- Haut de gamme : le plaisir exceptionnel

Restauration rapide

- Augmentation de la restauration nomade
- Multiplication des offres en restauration collective
- Innovations culinaires : packaging, produits exotiques



## LES ANNEES 2008...Tendances

PRIX

- Nouvelle catégorie : hyper économique



SANTE

- Naturalité : plus de végétal, moins d'animal
- Diététique : gamelle au bureau (féminine), moins de plats sur un menu
- Alimentation durable : produit sain frais, bio, authentique, locavore

PRATICITE

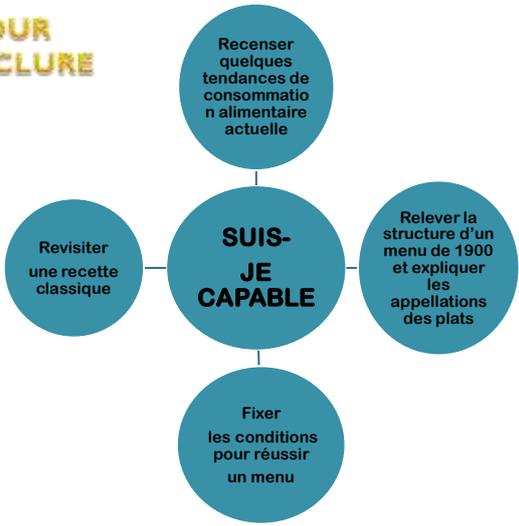
- Amplitude horaires de service plus large : fini le 12-14h
- Le restaurant se déplace au consommateur : food truck , triporteur

PLAISIR

- Le goût : plaisir de faire la cuisine, gourmandise, clubs, émissions, livres de cuisine
- Esthétique : emballages, présentation, nouveaux produits



# POUR CONCLURE



---

---

---

---

---

---

---

---



---

---

---

---

---

---

---

---



---

---

---

---

---

---

---

---

**Civé de  
connin**  
Recette  
française du  
Ménager de  
Paris 1393

• Texte d'origine

• Premièrement fendez le lievre par la poitrine, et s'il est de fresche prise, comme d'un ou deux jours, ne le lavez point, mais le mettez harler sur le greil - id est roidir sur le bon feu de charbon - ou en la broche. Puiz aiez des ongnons cuiz, et du sain en ung pot, et mettez vos ongnons avec le sain, et vostre lievre par morceaux, et les friolez au feu, en hochant le pot tres souvent, ou le friolez au fer de la paelle. Puiz harlez et brulez du pain, et trempez en l'eau de la char avec vinaigre et vin. Et ayez avant broyé gingembre, graine, giroffle, poivre long, noiz muguettes et canelle, et soient broyez et destrempez de verjus et vinaigre ou boullon de char. Requeilliez puiz mettez d'une part. Puiz broyez vostre pain, defaictes du boullon, et coulez le pain, et non les especes, par l'estamine; et mettez le boullon, les ongnons, et sain, especes, et pain brûlé tout ensemble, et le lievre aussi; et gardez que le civé soit brun, aguisé de vinaigre, atrempé de sel et d'especes. Nota que vous congnoistrés l'aage d'un lievre aux trouz qui sont dessolz la queue; car pour tant de pertruiz, tant d'ans.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Recette version  
contemporaine**  
Recette du  
concours Maître  
Chiquart Lauréat  
1997 : Jérôme Feix  
*Civet de lapin aux  
herbes et aux  
épices.*

• Couper le lapin en morceaux, les saisir au grill. Faire revenir les oignons et mettre les morceaux de lapin et mélanger le tout. Faire griller le pain, le mélanger au bouillon, au vin, mixer et passer à l'étamine. Verser dans la cocotte. Mélanger les épices, le verjus et le vinaigre, verser dans la cocotte. Ajouter les herbes aromatiques, les cuillères de miel. Faire cuire ensemble. Décanter les morceaux de lapin, dégraisser, réduire un peu la sauce et la passer à l'étamine et y remettre les morceaux.

• Le civé doit être "de couleur brune, relevé par le vinaigre et modéré en sel et en épices".

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**LE BLANC MANGER**

**Au 14<sup>ème</sup> siècle: Vlandier de Taillevent:**

"Blanc Mengier d'ung chapon pour ung malade" car il s'agit à l'origine d'un plat destiné à redonner des forces aux convalescents. Il se présente alors sous la forme d'un potage salé-sucré (on aimait particulièrement mélanger ces deux saveurs au Moyen Âge) de viande blanche gélatineuse (poulet, veau, boeuf ou même poisson pour les jours maigres) épaissi à la poudre d'amandes et servi chaud ou froid.

**AU 17<sup>ÈME</sup> SIÈCLE, LA  
VARENNE**

(auteur du Pâtissier français en 1653) décrit encore un blanc-manger à base d'un bouillon de veau, poulet et lait, zeste de citron et amandes et enfin du sucre.

**AU 19<sup>ÈME</sup> CARÈME,**

lui donne son aspect moderne; le classe enfin définitivement dans la catégorie des desserts (entremets) et le parfume au marasquin, au rhum, à la vanille ou au cédrat...




---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Le  
blanc-manger  
existe  
aux Antilles  
sous la forme  
d'un riz au lait  
le coco parfumé au rhum.

On voit donc du moment  
qu'il est bien blanc,  
**plus ou moins**  
n'importe quel entremets peut  
se prévaloir du titre de *blanc-manger*.

VERSION  
JEAN FRANCOIS PIEGE  
SALE : Blanc manger d'oeufs,  
morilles,  
écrevisses et ciboulette

SUORE :  
Blanc manger  
Vanillé



---

---

---

---

---

---

---