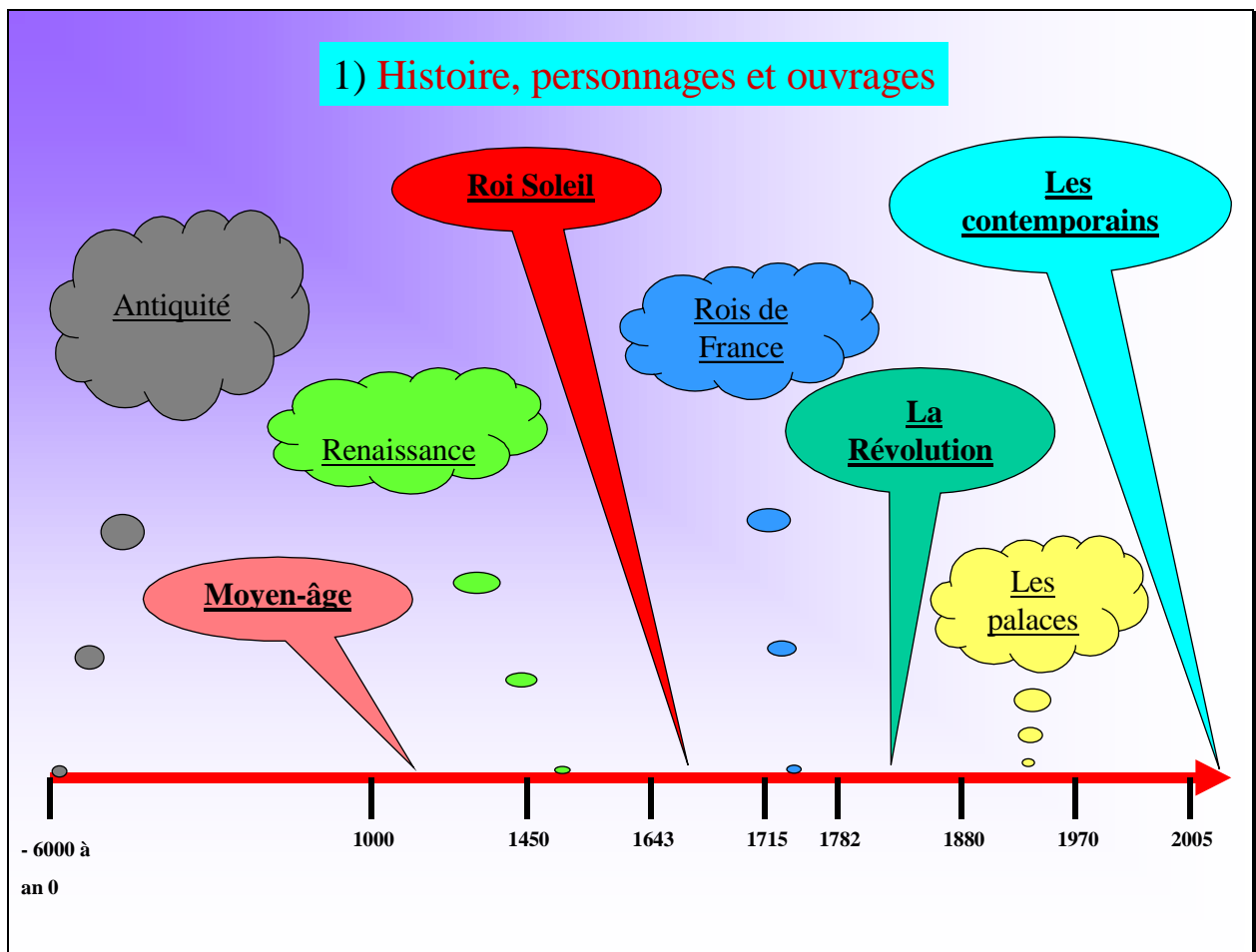


# Module N° 5 - Histoire de la cuisine

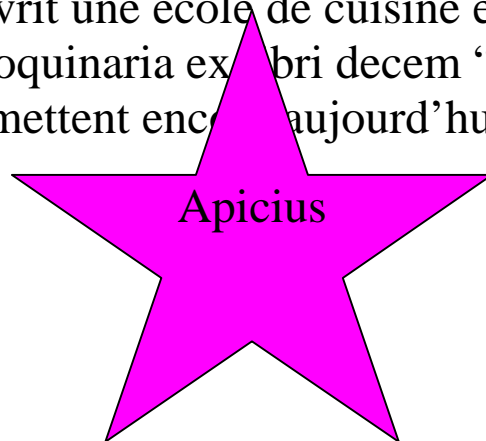


# L'antiquité

\* **Archestrate** : Né au IV siècle avant JC, Poète et voyageur grec, Archestrate fut l'auteur d'un ouvrage probablement nommé " La Gastrologie" qui bien qu'en partie détruit devait présenter les modes alimentaires de l'époque.

\* **Lucullus** : ( 106 - 39 avant JC ) Général Romain qui tira de ses conquêtes une immense fortune. Sa richesse lui permit de faire construire de magnifiques résidences et d'offrir de somptueux banquets. Son nom reste lié aux préparations luxueuses à base de foie Gras et de Truffes.

\* **Apicius** : Les écrits permettent de retrouver la trace de quatre personnages portant le nom d'Apicius. Leur époque se situe entre 91 avant JC et l'an 192 de notre ère. Parmi ces quatre romains, seul Marcus Gavius Apicius retient l'attention de l'histoire culinaire. Grand gastronome et créateur de recettes, il est cité par le philosophe Sénèque dans ses écrits. Apicius consacre son temps et sa fortune à la mise au point de recettes et de procédés ( Gavage des truies avec des figues - Les palmipèdes viendront plus tard ). Voulant transmettre ses connaissances, il ouvrit une école de cuisine et écrivit un ouvrage " De Re Coquinaria ex libri decem " ( les dix livres de la cuisine ) qui permettent encore aujourd'hui d'avoir une idée de la gastronomie



## Le Moyen-âge

Taillevent manuscrit vers 1380

■ Maître Chiquart manuscrit en 1420

Jean de Bockemheim ■ manuscrit écrit vers 1430

■ Meister Eberhards, 1<sup>e</sup> moitié du 15<sup>e</sup> siècle


### **Das Kochbuch Meister Eberhards**

*Le livre de cuisine de Maître Eberhards*, maître queux d'Henri le Riche, duc de Bavière-Landshut. Ouvrage écrit probablement dans la première moitié du 15<sup>e</sup> siècle. Ce texte de 113 rubriques comporte seulement 24 recettes détaillées, mais cite aussi bien Hippocrate qu'Avicenne ou Rhazès. Nous avons affaire à un cuisinier cultivé, expert en diététique

■ Maestro Martino

■ Robert de Nola livre écrit vers 1477

## La Renaissance

\* **Bartoloméo Scappi** ( 1450 - ? )  Bartolomeo Scappi  
a écrit *Oeuvre*, publié à Venise en 1570. Opera a eu au moins 7 rééditions jusqu'en 1646.

Ce cuisinier serait originaire de Bologne, où il a été au service du cardinal Lorenzo Campeggi. Il a organisé pour le cardinal, en 1536, un somptueux banquet en l'honneur de Charles Quint (menu décrit au livre 4, Quadragesima, p. 320). Scappi a travaillé ensuite à Rome, comme cuisinier "secret" du pape Pie V (secret signifiant privé) et de ses successeurs Jules III et Pie VI. Il aurait également travaillé au service du cardinal Marin Grimani à Venise.



per se présente comme un traité culinaire avec plus de 1000 recettes de cuisine, de nombreux menus et, fait exceptionnel pour l'époque, [des planches illustrant la cuisine](#), les cuisiniers au travail, les ustensiles de cuisine, le service des repas : un témoignage particulièrement important sur la pratique concrète de la cuisine.

Les recettes de Bartolomeo Scappi sont à la fois un héritage de la gastronomie médiévale (épices, sauces acidulées) et présentent quelques nouveautés propres aux cuisiniers italiens de la Renaissance : arrivée importante des abats à l'imitation de la cuisine romaine, arrivée des laitages (beurre, lait), augmentation significative des plats de viande ou poisson utilisant le sucre, début de la pâte feuilletée.

## **Banchetti ... de Cristoforo da Messisbugo**

*Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale allo Illustrissimo e Reverendissimo Signore, il Signor Don Ippolito da Este, cardinal di Ferrara* (Banquets, compositions de mets et appareil général)... a été écrit par le comte Cristoforo da Messisbugo (ou Messi Sbugo). Le livre a été publié à Ferrare en 1549, un an après la mort de Messisbugo et réédité 12 fois. Banchetti est dédié au cardinal Ippolito d'Este, neveu du cardinal du même nom. Ce dernier étant mort d'indigestion en 1510, ce fait alimenta la réputation du faste des banquets à la cour de Ferrare.

**Messisbugo était écuyer-tranchant** à la cour de Ferrare. C'était l'homme de confiance du prince, qui avait la responsabilité de l'organisation des banquets, connaissait les goûts du prince, l'art de la découpe des viandes et servait le prince à table tous les jours. Ne pas confondre l'écuyer tranchant avec un simple serviteur : il

s'agissait d'un poste militaire à haute responsabilité, réservé à un noble.

Ouverture de cuisine,  
**de Maistre Lancelot de Casteau,  
Montois, en son temps Maistre Cuisinier  
de trois Princes de Liège.**

 élèbre cuisinier belge,

Lancelot de Casteau a écrit, en français, en 1585, *Ouverture de cuisine*. Ce livre de cuisine médiévale, publié en 1604, est organisé en 3 grands chapitres, comportant 181 recettes et le menu de 2 banquets.

Plusieurs recettes font référence à l'Espagne, l'Angleterre, l'Irlande, la Hongrie, le Portugal et la Catalogne : ne serait-ce pas le signe d'une cuisine européenne, dans une région agitée où se côtoient alors liégeois et bourguignons francophones, espagnols et flamands ?

**\* Olivier de Serres : ( 1539-1619 )** Ingénieur agronome et spécialiste de l'agriculture maraîchère, Olivier de Serres, va conjointement avec Henri IV mettre au point des techniques de production simples, afin d'éviter les disettes et famines qui déciment le royaume. L'arrivée de nombreux produits nouveaux ( Chocolat, Tomate, Maïs, Tournesol, Café, Thé ) stimule les esprits et la renaissance ( avec les connaissances culturelles et gastronomique des Italiens de la cour des Médicis ). La légende de la Poule au Pot naît. Un ouvrage “ le théâtre d'Agriculture “ publié en 1600 dans lequel il décrit pour la première fois un tubercule venu des Amériques qui pourrait bien être la Pomme de Terre.

**\* La Varenne :** ( 1618 - 1678 ) Cuisinier Français attaché aux service du Marquis d'Uxelles ( gouverneur de Chalons s/ Saône ). Il est entré dans l'histoire grâce à ses publications qui encouragent la cuisine Française à limiter l'usage important des épices et propose en renouveau culturel , il publie en 1651 “ Le Cuisinier François”, en 1653 le “ Pâtissier François” , en 1664 “le Confiturier François “ et en 1668 “l'École des Ragoûts “.

## Le Roi Soleil

- **La Varenne** : ( 1618 – 1678 ) Cuisinier Français attaché aux service du Marquis d’Uxelles ( gouverneur de Chalons s/ Saône ). Il est entré dans l’histoire grâce à ses publications qui encouragent la cuisine Française à limiter l’usage important des épices et propose en renouveau culturel , il publie en 1651 “ Le Cuisinier François”, en 1653 le “ Pâtissier François” , en 1664 “le Confiturier François “ et en 1668 “l’École des Ragoûts “.
- **Vatel François ( 1631 – 1671)** Après une solide formation d’apprenti pâtissier traiteur, il entre au service de Fouquet comme écuyer de cuisine ( commis ) en 1653, en 1663 il est promu Contrôleur Général du château de Chantilly. Une immense réception doit célébrer la réfection du château, le prince de Condé invite le roi ( louis XIV) . Fin tragique et minces regrets de la Marquise de Sévigné
- **Massaliot** : ( 1660-1733 ) : Il s’agit d’un cuisinier Français qui officie à diverses occasions dans les cuisines du duc de Chartres, d’Orléans, du Marquis de Louvois. Il marqua son époque par la publication de deux ouvrages d’une grande précision et d’une grande rigueur professionnelle en 1661 “ Le Cuisinier royal et bourgeois “ et en 1712 “ le nouveau cuisinier royal et bourgeois “
- **LSR** : Personnage énigmatique qui signe ses ouvrage avec son pseudonyme et dont l’histoire ne pourra identifier le nom courant. Il semble qu’il soit au service de la princesse de Carignon. Il laisse un ouvrage en 1674 « L’art de bien traiter », c’est une révolution car il jette les premiers principes de la cuisine raisonnée et non dogmatique ( surtout dans le chapitre traitant du Grand Bouillon !

## Les Rois de France

**\*Vincent de la Chapelle :** ( 1690-1746 ) Cuisinier français qui est successivement passé des services du Comte de Chesterfield ( Irlande ), au service du Prince d'Orange et de la cour du roi Louis XV.

De ce cuisinier voyageur on retiendra un seul ouvrage publié en 1733 “ The Modern Cook ” traduit en 1742 en Français, il servira de base à de nombreux chefs ( Carême, Nignon et même Escoffier )

**\*Parmentier Antoine Auguste :** ( 1737-1813 ) Il est le grand vulgarisateur de la Pomme de Terre. Venue des Amériques vers les années 1535 sous le nom de Papas, ce n'est que deux siècles plus tard que son usage se développe peu à peu. Parmentier à force de courage s'impose comme le lauréat d'un concours de l'Académie des Sciences ( Pour la recherche d'une substance pouvant atténuer les calamités de la disette ). La suite est une entrée en force dans les repas de la cour de Louis XVI.

**\* Beauvilliers Antoine :** ( 1754 - 1817 ) D'abord cuisinier chez le Comte de Provence puis à la Maison Royale à Paris. La révolution va le priver d'employeurs et il décide en 1782 d'ouvrir son propre restaurant ( ce qui est alors une nouveauté, car il est le premier représentant de cette profession ). En 1814 il publie le premier tome de “ Art de Cuisinier “ et en 1816 le second..

## La Révolution

\* **Brillat-Savarin Jean Anthelme** : ( 1755-1826 ) Homme de culture, de science et de droit, il devient Député et Maire de Belley ( Ain ), la révolution l'oblige à voyager et au retour de ses voyages il restitue de nombreuses recettes ( oeufs brouillés - Weslh Rarebit ). C'est avec la publication de " La Physiologie du Goût " en 1825 qu'il atteindra la postérité à titre posthume! Ses écrits restent fameux, surtout ses Aphorismes.

\* **Grimod de la Reynière Alexandre Balthazar**: ( 1758-1837 ) Avocat au Parlement de Paris, il est le premier créateur de guides concernant la restauration, il publie en 1802 la première édition de " l'Almanach des Gourmands " c'est le tout début des critiques gastronomiques. L'année suivante il crée les " Jury dégustateurs " qui légitimeront les plats reçus en les publiant dans l'almanach des Gourmands. Il est également l'auteur de plusieurs ouvrages dont notamment " Le Manuel des Amphitrions " en 1808 qui enseigne aux nouveaux nobles quelques bases de savoir manger.

\* **Carême Antonin** : ( 1783-1833 ) Cuisinier chef de l'Empereur de Russie Alexandre, puis du Prince de Galles, de la Cour de Russie et enfin des Rotschild. Il est présenté comme le grand architecte des buffets de prestige, il conçoit les décors les plus prestigieux. Ses écrits sont importants " Le Pâtissier Royal ", " La Pâtissier pittoresque ", " Le Maître d'hôtel Français " et " le cuisinier Français ".

\* **Dubois Urbain** : ( 1818-1901 ) Il officie dans les cuisines rendues célèbres par le grand Carême ( Rotschild ) et ensuite entre à la cour du Roi de Prusse. Il modernise le service en éliminant le service à la Française et en adoptant le service à la Russe. Il laisse de nombreux ouvrages écrits en collaboration avec Emile Bernard: " La cuisine Artistique ", " La Cuisine classique ", " La Cuisine d'aujourd'hui ", " La cuisine de tous les Pays ".

\* **Dugléré Adolphe** : ( 1805-1884 ) Il est un contemporain de Carême et il semble que tous les deux travaillèrent dans les cuisines des Rotschild. Il continue sa vocation au service de restaurant Parisiens ( Le Café Anglais ), il crée les pommes Anna, le Potage Germiny, la barbe Dugléré etc... Il contribue à la réalisation du Dictionnaire de la Cuisine d'Alexandre Dumas Père.

\* **Appert Nicolas** :( 1749-1841 ) Chercheur, il remporte en 1804 une prime importante offerte par le gouvernement ( afin de nourrir ses armées en campagne ). Il était nécessaire de découvrir un procédé de conservation des aliments, L'appertisation était née, d'abord dans des bouteilles de verre, il se perfectionne pour arriver à ce que nous connaissons aujourd'hui.



# Les Palaces et les maisons Bourgeoises

\* **Escoffier Auguste** : ( 1846-1935 ) : Cuisinier au Savoy de Londres, puis du Ritz de Paris et enfin du Carlton de Londres, il est présenté comme le grand codificateur de la cuisine du Vingtième siècle. Il a su réaliser la fusion de tous ses prédécesseurs et a réussi à transmettre ces connaissances au travers d'un ouvrage de référence " Le Guide culinaire " 1901.

\* **Gilbert Philéas** : ( 1857-1943 ) Cuisinier, écrivain qui est contemporain d'Escoffier, il travaille en cuisine jusqu'en 1922 ( Hôtel de Paris à Monte-Carlo ), il se consacre ensuite à de nombreuses publications ( revue le Pot au Feu jusqu'en 1936 ). Il participe également à la rédaction de l'Almanach Hachette ( partie culinaire ).

\* **Montagné Prosper** : ( 1865-1948 ) Cuisinier, auteur culinaire et conférencier, il est l'auteur de très nombreuses publications " La Grande cuisine Illustrée " et le " Grand Livre de la Cuisine ". Il participe à la première édition du Larousse Gastronomique.

\* **Curnonsky ( Maurice Edmond Saillant )** : ( 1872-1956 ) Il est un critique gastronomique de haute réputation. Dès les années 1905, il est engagé par les journaux Parisiens " Le Journal et le Matin " pour sa chronique gastronomique. Il publie " Le France Gastronomique " en 28 volumes et se veut le défenseur du terroir et des traditions. En 1926 il est désigné par les lecteurs comme le meilleur critique gastronome.

\* **Le Guide Michelin** : ( 1900 - ) C'est au tout début du siècle que la société Michelin décide de proposer aux premiers automobilistes un guide pour trouver le gîte et le repas au cours des voyages. Très vite ce guide s'affirme comme un classement par ordre de mérite qui perdure encore aujourd'hui. ( Voir guide )

- **Eugénie Brazier ( 1895 – 1977 )** Digne représentante des célèbres mères Lyonnaises qui nées de la tradition des maisons bourgeoises vont enfanter les grand cuisiniers du XX em siècle ( Point, Pic, Blanc, Bocuse etc... ) Elle recevra en 1933 les premières trois étoiles du Michelin.

## Les Contemporains

\* **La Mère Brazier** : ( 1895-1977 ) Eugénie de son prénom, elle se forme dans les cuisines bourgeoises de la région de Lyon, puis elle décide d'ouvrir son propre restaurant en 1922 Lyon ( c'est le succès ). Elle ouvre ensuite un restaurant au col de la Luère et en 1933 elle obtient trois macarons du Michelin. Dans ses cuisines elle forme de nombreux cuisiniers ( Bocuse Paul ).

\* **Dumaine Alexandre** : ( 1895 - 1974 ) Chef de l'Hôtel de la Côte d'Or à Saulieu, il exploite l'établissement à partir de 1931 et sa situation sur la N6 en direction de Lyon en fait un endroit très fréquenté par la clientèle Parisienne. En 1951 le Guide Michelin lui accorde les 3 macarons.

\* **Point Fernand** : ( 1897-1955 ) En 1923 il reprend un restaurant à Vienne qui deviendra la Pyramide, il développe la notion de prestation de qualité en veillant aussi bien à la saveur de ses plats qu'à la vaisselle, le mobilier et le bien être de ses clients. Dans ses cuisines de nombreux futurs étoilés apprennent ( Bocuse, Chapel, Troisgros, Outhier ).

\* **Oliver Raymond** : ( 1909-1990 ) Restaurateur, il acquiert en 1948 le Grand-Véfour à Paris. Il devient rapidement un chef connu , d'autant qu'il accepte d'animer une série d'émissions télévisuelles. Il est le premier à médiatiser ainsi son image. Il publie en 1965 " La Cuisine ".

\* **Bocuse Paul** : Né en 1926, il est le premier cuisinier français à être mondialement connu. Il reprend en 1959 le "Restaurant du Pont de Collonges" qui appartenait à son père et devient très rapidement MOF ( 1961 ), il est à la fois un rassembleur et un ambassadeur de la cuisine Française. Ses ouvrages sont " La Cuisine du Marché ", " Le Gibier ", " Bocuse dans votre cuisine".

\* **Guérard Michel** : Né en 1933, il est le cuisinier de notre époque, après une solide formation traditionnelle, un titre de MOF en 58, il ouvre son restaurant " les jardins d'Eugénie " à Eugénie les

bains. C'est un succès, d'autant qu'il met au goût du jour la cuisine minceur, il publie en 1976 " La Grande Cuisine Minceur " puis en 1978 " La Cuisine Gourmande ". Il sait également amorcer un tournant dans sa carrière en travaillant pour de grands groupes de l'industrie Agro-Alimentaire ( Nestlé - Mise au point de produits surgelés ).

\* **Robuchon Joël** : Né en 1945, il s'initie et se perfectionne avec une grande volonté, il participe à de nombreux concours et remporte en 1976 le MOF, il ouvre en 1981 son propre restaurant " Le Jamin" et très vite il rencontre le succès. Il obtient trois macarons en trois ans. Il a depuis cédé son établissement à Alain Ducasse et intervient comme conseiller culinaire pour une industrie Agro-Alimentaire.

\* **Ducasse Alain** : Il est en passe de devenir le chef le plus "toqué" de l'histoire, après son succès à l'hôtel de Paris où il obtient trois Macarons, il prend en même temps les cuisines de chez Jamin et obtient à nouveau trois Macarons. Il révolutionne la cuisine en choisissant ses produits avec un soin méticuleux, en les traitant avec le souhait de préserver toute les saveurs et enfin fait la part belle aux produits très terroir. L'appellation des ses plats vaut également lecture. ( Franc parler )

## Le Service à la Française

\* **Principe** : Tous les plats sont disposés sur table de façon harmonieuse afin de flatter l’oeil autant que le palais. Chaque convive ne pouvait manger une portion de chaque plat car ils étaient très nombreux ( voir menus joints ) mais ils ne consommaient que quelques bouchées des plats “ ils picoraient “.

\* **Organisation** : Le repas était décomposé en trois services, et la table était desservie entre chaque:

1 er service :            Potage  
                                Grandes entrées  
                                Entrées  
                                Hors d’Oeuvres

2em service:            Le Rôt  
                                Grands entremets  
                                Entremets  
                                **Hors d’Oeuvres**

3 em service:            Fruits et confitures

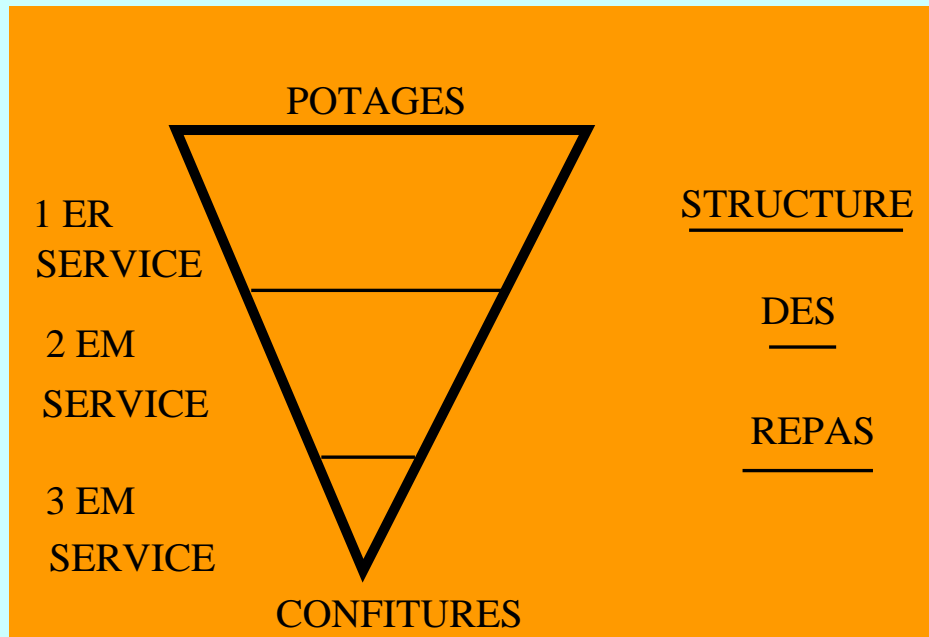
### \* **Structure des repas** :

L’ordre des plats ainsi que leur composition et leur nombre est selon le service en accord avec la règle énoncée par Brillat-Savarin dans ses aphorismes :

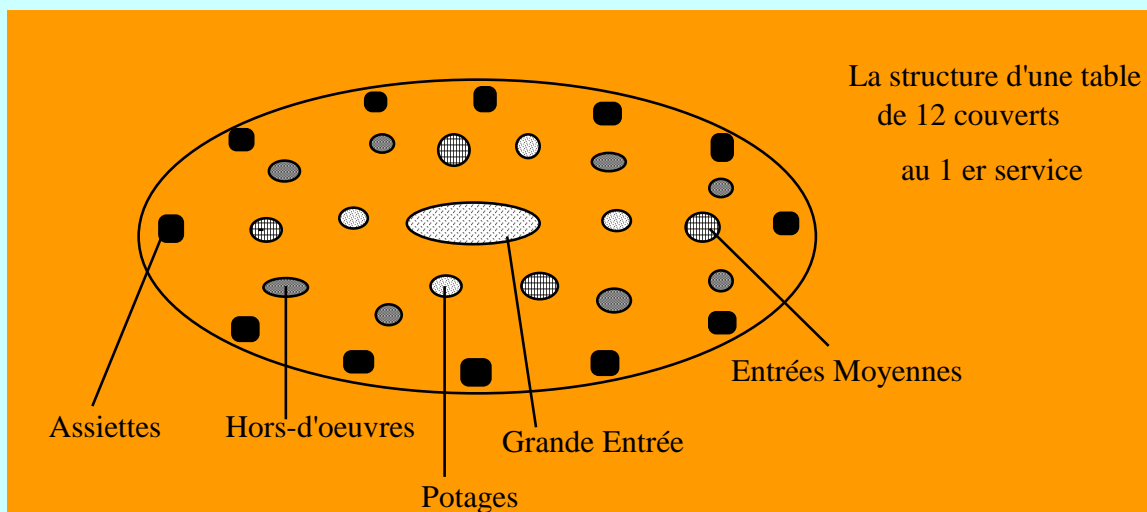
“ L’ordre des plats est des plus substantiels aux plus légers “.

Menu de 12 couverts fin  
XVII

Menu de 12 couverts fin  
XVIII  
Par Vincent de la Chapelle.



### Structure de la table à la Française



## Le Service à la Russe

Il commence à entrer dans les repas au cours des années 1850, et son principe va permettre d'apporter des innovations ( concernant le dressage des plats et surtout, il va permettre aux convives de manger chaud, les plats servis chauds... )

\* **Principe** : Les plats se succèdent selon l'ordre logique de l'époque, et partent de la cuisine déjà découpés et dressés sur plat. Les convives se servent eux mêmes et seules les pièces d'apparat sont présentées en salle et retournent en cuisine pour être découpées .( Il n'y a donc plus de découpages effectués par l'amphitryon ou l'écuyer tranchant.)

\* **Avantage** :

“ La méthode du service plat par plat est le raffinement de l'art de bien vivre. C'est le moyen de manger chaud longtemps et beaucoup, chaque plat étant un centre unique auquel viennent aboutir tous les appétits.” Le Manuel des Amphitryons ( Grimaud de la Reynière ).

\* **Composition des repas**:

Le repas étant segmenté dans son déroulement, chaque plat est précédé d'un blanc. La structure du repas à la française avec ses trois services est abandonnée et on peut dire qu'il n'en reste plus que deux.

**1 er de l'entrée au Rôt**

**2 em du Rôt aux desserts.**

\* **Structure du repas** :

Le service à la Française induisait un repas qui allait du plus substantiel au plus léger, le service à la russe introduit une notion nouvelle qui sera plus en accord avec les gourmets. L'ordre des plats va suivre un mouvement crescendo et décroscendo ayant pour apogée le service du ou des rôts.

## **Composition d'un menu de Gala**

**caviar ou coquillages ou crustacés froids**  
**Potages**  
**Hors-d'Oeuvre ( si l'on ne sert pas de caviar ou coquillages )**  
**Poissons**  
**Relevés**  
**Entrées**

**Sorbet ( il s'agit là d'une préparation gustative du palais avant le service de l'apogée du repas, le Rôt ).**

**Rôts ou rôtis**  
**Légumes**  
**Entremets ( salés et sucrés )**  
**Flans, desserts et fruits**

## **Structure d'un repas à la Russe**

