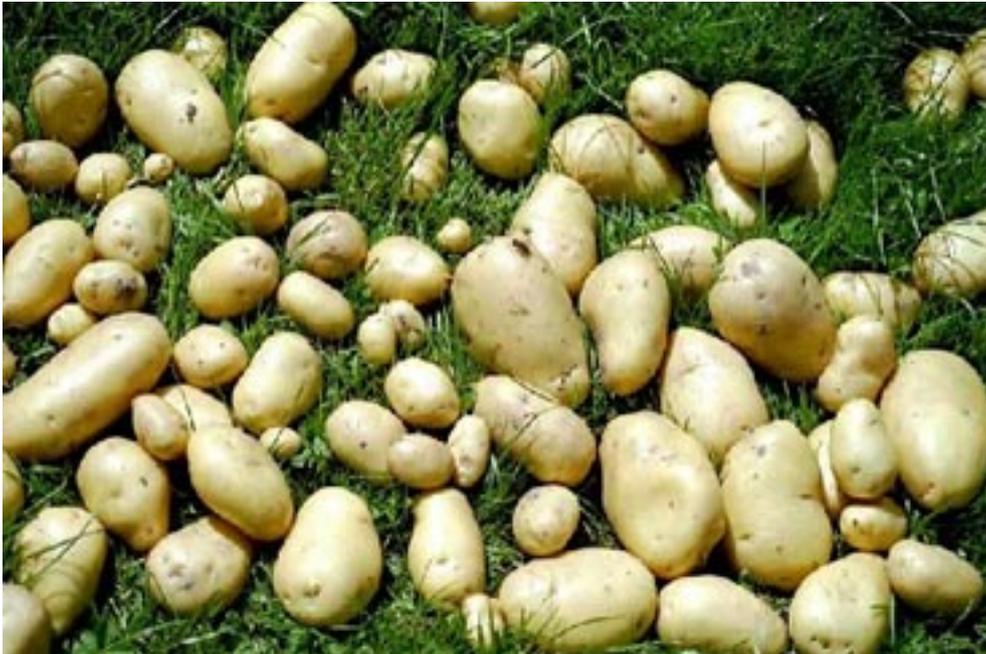


Des aliments, datation et origine

Les aliments présentés sont tous originaires d'autres continents que l'Europe.

- Pour chaque aliment, trouve l'origine (région) et l'époque à laquelle il a été introduit en Europe.

Pomme de terre



Origine :

Epoque :

Maïs



Origine :

Epoque :

Tomate



Origine :

Epoque :

Riz



Origine :

Epoque :

Blé



Origine : Mésopotamie

Epoque : Néolithique

Remarque: Pour t'aider dans ta recherche, n'oublie pas de consulter les pages complémentaires sur Petit-Bazar.

Des menus, un classement

Les menus A, B, C, D, E et F datent de 1450, 1800 et 2000.

Ils sont représentatifs de l'alimentation des gens du peuple (paysans, ouvriers, etc.) ou des classes aisées (nobles, bourgeois, etc.).

- Compare avec un camarade les différentes composantes des menus.
- Classe les menus dans le tableau selon l'époque et l'origine sociale.
- Justifie tes réponses.

Menu A**Menu B****Menu C****Menu D**

Menu E



Menu F



	gens du peuple (pauvres)	nobles et bourgeois (riches)
Moyen-Age 1450	Menu: Eléments justificatifs:	Menu: Eléments justificatifs:
Temps modernes 1800	Menu: Eléments justificatifs:	Menu: Eléments justificatifs:
	repas rapide	repas gastronomique
Epoque contemporaine 2000	Menu: <i>F</i> Eléments justificatifs: <i>Repas simple</i> <i>Aliments industriels</i>	Menu: Eléments justificatifs:

Pour t’aider à réaliser cette activité, nous te suggérons de lire la page complémentaire «Habitudes alimentaires».

L'objet mystérieux

- Regarde attentivement cette photo et cherche de quel légume il s'agit.

- Justifie ta réponse en indiquant quel élément de la photo t'a mis sur la voie et précise dans quelle page complémentaire tu as trouvé le nom de cet aliment.

Indice: Le nom de ce légume n'est pas le même en Suisse romande qu'en France.
(C'est aussi le cas pour d'autres végétaux comme le rampon que les Français connaissent sous le nom de mâche.)



Remarque: Pour t'aider à réaliser cette activité, nous te suggérons de visiter les pages complémentaires sur Petit-Bazar.

Habitudes alimentaires

LE MOYEN-AGE

- **Les cuisines "nationales"** telles que nous les connaissons aujourd'hui n'existent pas encore. Ainsi, les différentes cours d'Europe consomment-elles sensiblement les mêmes aliments. La composition des repas est calquée sur le calendrier liturgique.
- **La cuisson des aliments** se fait dans l'âtre et dans le four à pain. Pour des raisons d'hygiène et de conservation, les viandes sont bouillies puis rôties.
- **Les viandes sont plus variées qu'aujourd'hui** : paon, cygne, râle, cigogne, cormoran, héron, pluvier, grues, macreuse etc ... On les consomme en plus du gibier à poil et des viandes d'élevage telles que boeuf, mouton ou cochon. Viandes et poissons sont souvent cuisinés dans le même plat. Au moment du service, les oiseaux sont reconstitués avec leur plumage.
- **On utilise abondamment les épices** - cannelle, gingembre, clou de girofle, safran, poivre, noix de muscade ...
Il n'existe que très peu de sauces, les cuisiniers ignorant la plupart des procédés de liaison et n'utilisant pas la matière grasse. On aime alors les saveurs amères, sucrées-salées et, plus que tout, acides. La sauce la plus consommée est la sauce verte, mélange de pain, de verjus, de persil, de gingembre et de vinaigre.
Les fleurs sont abondamment utilisées en cuisine.
- **Les fruits sont généralement consommés en début de repas.** Ils ont la réputation d'être fort indigestes.
- **Il n'existe pas de salle à manger.**
 La table, constituée d'un plateau disposé sur des tréteaux, est dressée à l'endroit qui semble le plus opportun; rarement recouverte d'un linge chez les humbles, la table se doit de recevoir une nappe de lin chez les plus riches.
- **Le couvert personnel n'existe pas encore.** On se sert avec les doigts dans les plats ou dans une écuelle que l'on partage à deux.
 Si la viande est au menu **le tranchoir - ou tailloir** - marque la place de chaque dîneur. Le tranchoir serait initialement une tranche de pain dur sur laquelle on découpe sa viande. A la fin du repas, le dîneur mange son tranchoir imbibé de sauce ou bien le dépose dans le "pot à aumônes" dont le contenu est distribué aux pauvres. Sous cette tranche de pain est disposée une petite plaque de métal ou de bois, appelée également tranchoir.
 Si le tranchoir reste l'unique pièce de couvert individuel - jusqu'au XV^{ème} siècle où apparaît la serviette - il n'est pas rare en revanche de voir les convives disposer de couverts personnels essentiellement constitués de couteaux.

LA RENAISSANCE

- Dans le cercle des Médicis, c'est à dire dans le cadre le plus raffiné qui se puisse imaginer alors, apparaissent **les fourchettes de table à trois dents, les assiettes individuelles** en faïence et **les verres** nous rapprochant de la sorte de notre table actuelle.
- **A propos de la fourchette, Venise** serait au 11^{ème} siècle le lieu où, ordinairement, l'on pense qu'en serait apparu l'usage. Tournée vers l'Orient, Venise est alors au carrefour de toutes les influences et de toutes les aventures. L'afflux des richesses introduit dans la cité lacustre un luxe oriental encore inimaginable pour le reste de l'Europe. Le doge Dominico Silvio, marié à une princesse byzantine, donne le ton dans une société avide de connaître ces merveilles importées de pays lointains.
Parmi les nombreuses fantaisies inventées dans le but d'étonner les invités, il arriva, un soir de banquet, que l'épouse du doge utilise pour se servir à table un objet des plus bizarres : une fourchette !
Bien qu'apparaissant ici et là de façon exceptionnelle, il faut attendre la Renaissance pour voir la fourchette apparaître comme un accessoire du service. En France, à la cour, on ne commence à utiliser des fourchettes que dans la seconde moitié du 16^{ème} siècle.
- **L'assiette, plat rond et creux disposé devant chaque convive**, tenant lieu à la fois d'écuelle pour les préparations en sauce et de tranchoir pour les rôtis, demeure l'élément essentiel de notre couvert actuel à figurer sur les tables. L'étymologie même de ce mot nous l'indique : l'assiette, qui signifie à l'origine les assis, marque l'emplacement de chaque personne assise.
- **De nouveaux produits, rapportés d'Amérique**, font lentement leur apparition : la tomate, le haricot, le piment, le poivron, la courge et la courgette.
Le coq d'Inde - la dinde - et le maïs font également désormais partie des menus.
- **Grâce à l'imprimerie, les livres de cuisine sont mieux diffusés.** Cependant, il s'agit plus de rééditions que de nouveaux titres.

DU 17^{ème} AU 18^{ème} SIECLE

- **Le potager**, ancêtre du fourneau, se généralise dans les maisons.
- **On utilise moins d'épices** et davantage d'herbes aromatiques afin de respecter le goût des aliments.
Les jus et les coulis, ancêtres de nos "grands fonds", sont très utilisés.
Liaisons à la farine et réductions font leur apparition. On apprend aussi à déglacer.
Cette époque voit la création de la mayonnaise, de la sauce Béchamel et du chaud-froid de volaille.
- On prend l'habitude de donner des noms de personnalités aux nouveaux plats tels que "filets de soles à la Pompadour" ou "Chou-fleur à la du Barry" par exemple.
- Le rôle du maître d'hôtel prend une place de plus en plus importante.
- **Les légumes verts** sont à l'honneur sur les grandes tables.
- **Thé, café et chocolat** deviennent des boissons à la mode et le café un lieu de rencontre pour une nouvelle catégorie sociale : les intellectuels ou philosophes. Le premier grand café, le Procope, ouvre ses portes en 1702.
- **La plupart des livres de cuisine** rejettent vigoureusement les habitudes culinaires du moyen-âge. Grâce au colportage et aux éditions bon marché, les livres de cuisines sont accessibles à un plus grand nombre de personnes.
- **Le peuple** qui, depuis le Moyen Age se nourrissait principalement de soupe de fèves, pois, châtaignes et pains mêlés, va découvrir, grâce à Parmentier, **la pomme de terre**.
- Louis XIV instaure l'étiquette de cour et développe le faste des repas. L'aspect visuel et le raffinement de la table prédominent.

LE 19 ème SIECLE

L'âge d'or de la cuisine française

- **Ouverture et développement des premiers restaurants** - Beauvilliers, Baleine, Robert, Méot,
- Naissance de la gastronomie et multiplication des **revues de littérature gourmande** - Brillat-Savarin, Grimod de la Reynière, Charles Monselet -
- Les appellations culinaires deviennent systématiques dans la grande cuisine. Le nombre de recettes augmente de façon prodigieuse; ainsi, Carême composa plus de trois cents potages. La cuisine devient de plus en plus scientifique. On cherche les principes chimiques qui sont à la base de son élaboration.
- **Le service à la russe** remplace progressivement le service à la française : les mets sont découpés en cuisine, dressés sur des assiettes puis servis en salle.
- Appert met au point un système de conservation des aliments stérilisés dans des bouteilles de verre portées à ébullition pendant plusieurs heures. Peu après, ce sera l'invention de **la boîte de conserve**.
- Une nouvelle technique de cuisson fait son apparition : **le braisage**. Les pièces, d'abord rissolées, sont ensuite cuites dans une sauce corsée et aromatisée.
- **Apparition des fourneaux à gaz en fonte.**

LE 20 ème SIECLE

- Aujourd'hui, l'évolution de nos manières de table semble se poursuivre sans discontinuité. Ainsi voit-on sous nos yeux **la tendance que prennent les repas à se décaler de plus en plus tard dans la journée**. Le dîner qui se consommait vers dix heures du matin au Moyen Age, à midi sous l'Ancien Régime et à sept heures encore sous le Second Empire tend, à Paris, à remplacer l'ancien souper et se consomme couramment après vingt heures trente.
- Le service à la russe, en proposant le même plat à tous les convives avait apporté, dans le prolongement de la Révolution française, une plus grande unité et une égalité totale entre les convives. **Ce service à la russe est en train de se simplifier à son tour**. Les entrées commencent à disparaître des menus bourgeois tandis que l'ordinaire de personnes plus modestes se contente souvent de déjeuner sans hors-d'oeuvre. **La formule du menu rapide** composé d'un plat, de son accompagnement et parfois encore d'un dessert, est en train de faire des émules chez bien des restaurateurs.
- **Les enfants, à l'école du Quick et du Mac Donald**, s'initient ainsi de bonne heure à l'absorption rapide d'un ersatz de déjeuner, étape préparatoire au plateau-télé. Cette évolution pourrait permettre d'imaginer la disparition prochaine de nos manières de table si le repas pouvait se réduire à un simple acte alimentaire. Mais la table est, et restera encore longtemps, un acte social emprunt de convivialité autant qu'un acte nutritif.
- Pourtant un avenir cauchemardesque était bien en gestation dans **l'alimentation des cosmonautes** soviétiques dont l'ordinaire spatial parfaitement fonctionnel répondait en 1982 aux critères suivants : "La ration bien composée permet de satisfaire les besoins de l'organisme, de maintenir l'appétit au travail et de ménager la santé des cosmonautes". Cependant, les Français qui, avec Jean-Loup Chrétien, participèrent à cette mission de conquête de l'espace, emportaient avec eux d'autres objectifs quant aux menus orbitaux : "participer pleinement à tous les aspects d'un vol habité et apporter des éléments de confort psychologique". Ce retour en force de la notion de "confort psychologique" ne réclama pas moins, pour l'occasion, que des crèmes de crabes, des pâtés au poivre vert pour se poursuivre avec des civets de lièvre et des langoustes à l'armoricaine.

- Ainsi, plutôt qu'à une disparition prochaine des arts de la table, il faut s'attendre à une renaissance. Du 18^{ème} au 19^{ème}, les décors de milieu de table s'appauvrissent au point d'être proscrits par les civilités. Avec la réhabilitation d'un art de vivre, qui prend en compte tous les aspects de la vie domestique, il y a aujourd'hui de nouveau place pour une esthétique de la table que les décorateurs, cristalliers, porcelainiers et fabricants de linge de maison s'emploient à recomposer au fil des expositions consacrées aux services actuels. L'art de recevoir et de préparer des menus n'est donc pas prêt de disparaître.
-