

L'histoire des arts de la table et de l'évolution des repas ne peut se raconter en quelques lignes. Néanmoins, il est possible d'en retracer les principales étapes.

- \* L'Antiquité et l'époque romaine.
- \* Le Moyen-Âge.
- \* La Renaissance (XVIe siècle).
- \* Le XVIIe siècle.
- \* Le XVIIIe siècle.
- \* La Révolution (1789-1799).
- \* Le XIXe siècle.
- \* Le début du XXe siècle.
- \* De nos jours.

## **L'Antiquité et l'époque romaine.**

Jusqu'à cette époque, il n'existe pas d'organisation proprement dite du service à table ...

Cependant, les Romains apportent un certain raffinement aux repas en l'honneur de Bacchus, Dieu du Vin. Les villas romaines disposent d'un «triclinium», lit à trois places où les convives peuvent manger allongés. La serviette est amenée par chacun des invités et sert également, après le repas, à emporter les cadeaux offerts par le maître de maison. Les couteaux sont en or ou en fer et la cuillère est déjà utilisée. Pendant ce temps, la cuisine des Gaulois est déjà connue et appréciée pour ses charcuteries ...

## **Le Moyen-Âge.**

Les châteaux et monastères disposent d'une «salle à manger» : la table, faite de planches posées sur des tréteaux, est recouverte de deux nappes, dont l'une sert à s'essuyer les doigts ...

Le découpage des aliments est une activité distrayante pour la noblesse. Les convives mangent sur de simples planches de bois nommées tranchoirs et dans des écuelles. Seul le couteau reste présent.

Les grands repas sont entrecoupés par des «entremets», troubadours et artistes divers qui viennent divertir les convives entre les différents services successifs.

## **La Renaissance (XVIe siècle).**

Les repas comportent entre trois et six services et les tables sont richement décorées. Catherine de Médicis (1519-1589) apporta la fourchette à deux longues dents, la faïence et les verres ... mais on continue à manger avec les doigts !

La serviette est devenue systématique : elle est grande afin de pouvoir protéger les collerettes ...

## **Le XVIIe siècle.**

Le service évolue et devient plus raffiné : c'est la naissance du service à la Française.

Les couverts deviennent individuels. Le couteau et la fourchette (à trois dents) sont posés à droite de l'assiette, la serviette et les verres étant posés sur la table nappée. La lame du couteau s'arrondit et, grâce à l'essor de l'orfèvrerie, devient de plus en plus noble ...

## **Le XVIIIe siècle.**

C'est à la Cour de Versailles que l'art du service à la Française connaît le plus grand raffinement : les tables, ainsi que la place des convives et la disposition des plats, s'organisent. Certaines places deviennent très convoitées car, tous les plats étant disposés près du Roi, mieux vaut être à ses côtés !

Comme les tables, les salles à manger sont richement décorées. La fourchette se dote d'une quatrième dent mais reste disposée, avec le couteau et la cuillère, à droite de l'assiette.

En 1765, le premier restaurant ouvre ses portes à Paris, alors que les «métiers de bouche» s'organisent en corporations et que les cafés se développent ...

## **La Révolution (1789-1799).**

Les restaurants se multiplient mais les arts de la table évoluent peu.

C'est néanmoins l'époque de l'apparition des premiers critiques gastronomiques, tels que Jean-Anthelme Brillat Savarin (1755-1826), auteur de «La physiologie du goût», et Alexandre Balthazar Grimod de La Reynière, ainsi que celle des appellations culinaires, appellations classiques mais ayant encore cours à l'époque actuelle ...

## **Le XIXe siècle.**

C'est la naissance de «l'âge d'or de la cuisine» et l'organisation du service à table se modifie. On ne sert plus à la Française (ce service restant toutefois privilégié dans les maisons bourgeoises) mais à la Russe.

Le menu s'organise dans l'ordre de service des mets, les plats de poissons devenant des plats à part entière, désormais servis avant les viandes ...

Le Maître-d'hôtel devient la personne la plus importante de la brigade de restaurant.

Vers la fin du siècle, naissent les Palaces (Deauville, Nice, Monte-Carlo ...) et les croisières apparaissent avec les paquebots, permettant ainsi aux grands cuisiniers de commencer à «s'exporter».

## **Le début du XXe siècle.**

C'est la naissance de l'industrie hôtelière.

Les repas s'organisent autour de trois méthodes de service : à la Française, à l'Anglaise et à la Russe.

En 1900, est créé le premier guide gastronomique : le Guide «Michelin».

Déjà, les goûts des consommateurs évoluent vers la diététique et l'harmonie du corps ...

Le 30 juillet 1935, sont créés les décrets officiels pour les A.O.C., ainsi que l'I.N.A.O., chargé de faire respecter ces décrets et de protéger les produits bénéficiant de cette distinction.

## **De nos jours.**

Le Guide «Gault-Millau» est créé en 1972.

La restauration hors foyer se développe fortement car, désormais, la femme a elle aussi une vie professionnelle ...

Les formules de restauration évoluent et se modifient : en 1972, apparaît la première franchise de vente de hamburgers qui deviendra, en 1979, «Mc Donald's».

La restauration se diversifie en «restauration commerciale» et «restauration collective».

Le service en restaurant évolue vers le service simplifié à l'assiette. Le personnel de restauration devient de plus en plus polyvalent ...