Un peu d’histoire… Les pionniers de la gastronomie française

Élaborée, perfectionnée, sublimée par une succession de cuisiniers créatifs, doués et passionnés, la suprématie de la gastronomie française s’est forgée au fil des siècles. Voici résumée, l’histoire de cette incroyable épopée culinaire menée par une poignée de pionniers.



Eugénie Brazier 1964 © nicolas-salagnac.com

Tout commence avec **Guillaume Tirel dit Taillevent** (1310-1395), chef des cuisines de Charles V. Avec génie, **il révolutionne la cuisine** intégrant les légumes, ingrédients et épices rapportés du Nouveau Monde par les navigateurs. Dans son ouvrage **« Le Viandier »**, il propose un nouvel art d’accommoder gibiers, volailles et poissons avec des sauces à base de safran, gingembre, poivre ou cannelle. Ce livre fait de lui **le premier écrivain culinaire**.

En 1533, le monde de la cuisine vit une autre révolution à l’occasion du mariage de **Catherine de Médicis avec Henri II**. Avec elle, débarquent d’Italie **la fourchette à deux dents, les assiettes individuelles en faïence et les verres en verre de Murano** (fini le vermeil, l’argent ou l’étain). Sous son règne, puis sous celui de Marie de Médicis, épouse d’Henri IV, les festins royaux deviennent raffinés, marque de suprématie. La cuisine est maintenant reconnue comme **un art de vivre** et **François Vatel (1631-1671), maître d’hôtel et cuisinier de génie, est intrinsèquement lié à la naissance de la gastronomie française**. Il fut l’organisateur de fastueux festins, jusqu’au jour où, craignant de ne pouvoir satisfaire les 3 000 convives invités en l’honneur de Louis XIV, il se suicide. Sa triste histoire fut le thème d’un film avec Gérard Depardieu et Uma Thurman.

**Apparition d’une littérature gourmande**

Avec le développement de l’imprimerie au XVIe siècle, le monde de la cuisine va encore évoluer : désormais, il est possible de diffuser à grande échelle recettes et tours de mains. **Une littérature gourmande se développe**, remportant un vif succès. **Brillat-Savarin (1755-1826)**, dans son ouvrage « Physiologie du goût » est le premier à souligner les liens entre gastronomie, physique, chimie et économie politique. **Chef provençal, Charles Durand (1766-1854)** publie **« Le Cuisinier Durand »**, un livre développant le concept de cuisine régionale. **Alexandre Dumas (1802-1870)**, grand auteur de la littérature française, mais aussi cuisinier amateur, consacre les dernières années de sa vie à l’écriture du **« Grand Dictionnaire de cuisine »**, véritable glossaire d’ingrédients contenant plus de 3 000 recettes !

**« Physiologie du goût » de Brillat-Savarin**

**Les premiers restaurants et critiques gastronomiques** À la Révolution, les cuisiniers, désœuvrés pour cause d’exode de leurs maîtres, ouvrent les premiers restaurants. Leur développement induit**l’apparition d’une nouvelle corporation : les critiques gastronomiques**. L’un des tous premiers fut **Grimod de La Reynière (1758-1837)**. Farfelu mais doté d’une intelligence brillante, il fait le buzz avec son **« Almanach des Gourmands »**, le tout premier guide gastronomique, en 1803.

À cette époque, les grands chefs sont **Antonin Carême (1784-1833)**, le roi des cuisiniers, fondateur de la grande cuisine raffinée, célèbre pour ses pièces montées aux structures architecturales extraordinaires, et **Jules Gouffé (1807-1877)**, cuisinier de l’empereur Napoléon III, apôtre de la cuisine décorative. Avec **« Le Livre de Cuisine »**, il inspire largement les chefs du XXème siècle, dont **Bernard Loiseau**, ainsi que les chercheurs en gastronomie moléculaire qui se réfèrent encore régulièrement à lui.

Un peu plus tard, **Adolphe Dugléré (1803-1884)**, élève d’Antonin Carême, marque l’histoire culinaire avec ses pommes Anna, son potage Germiny, sa poularde Albufera et son bar ou sa sole à la Dugléré, des recettes qui font encore école aujourd’hui.

**L’avènement Escoffier**

Si la grande cuisine française rayonne à travers le monde, **Auguste Escoffier (1846-1935)**, expatrié de nombreuses années hors de France, n’y est pas étranger. Il est successivement chef de grands établissements à Monte-Carlo, Lucerne, Londres, Paris et New York. Il modernise et codifie la cuisine raffinée d’Antonin Carême et développe le concept de brigade en rationalisant la répartition des tâches. Son « Guide Culinaire » contient plus de 500 recettes et décrit les bases techniques de la cuisine moderne. Tous les grands cuisiniers d’aujourd’hui les ont apprises, travaillées et retravaillées pour se les approprier et les retranscrire, chacun à sa manière, dans des cuisines inventives.
Auguste Escoffier © fr.ritzescoffier.com/

**Prosper Montagné (1865-1948)**, chef cuisinier, rédige le premier Larousse Gastronomique, et Curnonsky (1872-1956), le critique gastronomique qui fait référence, crée l’Académie des Gastronomes et la revue « Cuisine et Vins de France » en 1945.

**Et après eux…**

Avec le développement de l’automobile et du tourisme au début du XXe siècle, de nombreux restaurateurs sortent de l’anonymat, attirant une clientèle de plus en plus nombreuse. **Le premier guide Michelin voit le jour en 1900.**

Dans la période de l’entre-deux guerre, Fernand Point (qui inspira les frères Troisgros, Alain Chapel et Paul Bocuse), André Pic et Alexandre Dumaine sont les cuisiniers les plus en vue. Leurs restaurants, situés à proximité de la mythique Nationale 7, sont les étapes incontournables des voyageurs épicuriens et des peoples du monde politique, artistique, littéraire. Le prince Rainier, Orson Welles, Mistinguett, Edith Piaf, Charlie Chaplin, Gary Cooper, Salvador Dali, Rita Hayworth, Bernard Buffet… s’y arrêtent pour se régaler.

Quant à **Eugénie Brazier (1895 – 1977)**, que Paul Bocuse appelait « La Mère », elle fut la première femme à obtenir trois étoiles au Michelin. C’est à ses côtés que Monsieur Paul et Bernard Pacaud firent leur classe. En 1933, leur restaurant respectif est couronné de trois étoiles au Michelin. En 1935, c’est Dumaine qui les obtient pour son Relais de la Côte d’Or à Saulieu, devenu plus tard Relais Bernard Loiseau.

**La révolution de la Nouvelle Cuisine**

Dans les années 70, la Nouvelle cuisine apparait, secouant les dogmes de la Haute Cuisine. Ce mouvement culinaire suscité par les critiques gastronomiques **Henri Gault et Christian Millau se caractérise par l’allégement des menus, la suppression des sauces et le respect du produit**. Parmi les chefs leaders de ce mouvement, citons **Michel Guérard qui prône la « cuisine minceur », Paul Bocuse, les frères Troisgros, Alain Chapel, Alain Senderens, Roger Vergé, Gérard Vié, Joël Robuchon, Jacques Lameloise…**

Depuis cette époque, les cuisiniers n’ont cessé de travailler pour magnifier les produits et porter au plus haut niveau la cuisine française. Aujourd’hui, la saga se poursuit avec de grands chefs tels qu’Alain Ducasse, Pierre Gagnaire, Alain Passard, Marc Veyrat, Régis Marcon, Michel Troisgros, Gilles Goujon, Pascal Barbot, Philippe Labbé, Anne-Sophie Pic…. Suivis de la nouvelle génération, bien formée par leurs pairs, prête à assumer avec talent et créativité la relève.

*Cécile Junod*

https://www.tousaurestaurant.com/dossiers/un-peu-dhistoire-les-pionniers-de-la-gastronomie-francaise/

**La gastronomie française est-elle totalement périmée ?**

Eric Trochon, chef et meilleur ouvrier de France, revient sur le dernier classement des 50 meilleurs restaurants du monde, qui ne compte que cinq établissements français.

Pas un seul restaurant dans le top 10, seulement cinq dans les cinquante premiers : le classement 2014 du meilleur restaurant du monde, publié lundi 28 avril par le magazine britannique Restaurant Magazine, n'est pas tendre avec la gastronomie française. Depuis sa création il y a douze ans, ce classement n'a jamais couronné de Français, privilégiant les pionniers espagnols de la cuisine moléculaire, comme El Bulli (situé à Rosas), puis les Danois de Noma (à Copenhague), férus de plantes cueillies dans la forêt, couronnés cette année pour la quatrième fois en cinq ans. Pour la critique culinaire internationale, ce classement, pourtant très discuté, ne fait que refléter une réalité : la cuisine française n'est plus la plus innovante du monde.

Francetv info s'est entretenu avec Eric Trochon, chef du bistrot gastronomique Semilla, à Paris, meilleur ouvrier de France 2011 et chef associé à la prestigieuse école de cuisine Ferrandi. S'il rappelle l'importance de l'influence française sur les cuisines du monde entier, il reconnaît la nécessité, pour les chefs de l'Hexagone, de se remettre en question et de s'inspirer des nouvelles stars mondiales de la gastronomie.

**Francetv info : Faut-il prendre au sérieux ce classement des 50 meilleurs restaurants du monde ? Les meilleurs restaurants du monde sont-ils à l'étranger ?**

Eric Trochon : Je vois deux limites à ce classement. C'est d'abord, pour moi, un classement commercial [il est sponsorisé par San Pellegrino, filiale du groupe Nestlé], qui est là pour saper les bases du guide Michelin, qui faisait autorité jusque-là. Deuxièmement, que veut-on dire par "meilleur restaurant du monde" ? Le monde est quand même vaste.

Mais il est intéressant d'avoir un autre avis que le point de vue franco-français. On se rend compte qu’il y a, dans ce classement, des gens qui ont apporté quelque chose de foncièrement nouveau dans la restauration : je pense à Noma en particulier, mais aussi aux Espagnols, qui sont nombreux dans le groupe de tête. Ça donne aussi un panorama très éclectique. Un pays comme le Pérou est, par exemple, bien représenté [deux restaurants à la 15e et 18e place]. Pourtant, on ne s’attend pas à ce que ce soit le pays dans lequel on mange le mieux. Le Michelin, lui, va plutôt juger des pays dans lequel il est déjà bien implanté : le Japon, les Etats-Unis, la France ou l'Allemagne. Alors que le classement de Restaurant Magazine est vraiment tout-terrain, et en cela, il est intéressant.

**Cela veut-il dire que la cuisine française est aujourd'hui en déclin, qu'elle a perdu son influence ?**

Je serais beaucoup plus mesuré. Il y a une telle porosité dans les cuisines, un tel va-et-vient de cuisiniers à travers la planète, qu'il est difficile de définir ce qu'est la cuisine française. Pour moi, plus que des ingrédients, c’est d’abord une grammaire. Nous sommes les premiers à avoir défini et codifié toutes les techniques culinaires, toutes les recettes classiques de la cuisine européenne. Nous sommes aussi le premier pays du monde qui a accueilli des stagiaires du monde entier. Les trois quarts des meilleurs chefs du monde sont passés dans les cuisines françaises, où on leur a donné les bases qui leur ont permis, ensuite, d’exprimer leur propre sensibilité par rapport à leur propre terroir. Ils développent une cuisine qui est somme toute très empreinte de ce qu’on leur a donné, mais dans le monde entier. C'est aussi pour cela qu'aujourd'hui, la France n'est plus forcément le centre du monde culinaire.

**En somme, ce classement est un peu le classement des meilleurs restaurants inspirés par la cuisine française ?**

Tout à fait, c'est pour ça que je ne vois pas la cuisine française en perte de vitesse. Elle est toujours l’étalon de la restauration, le référent par rapport auquel on la juge dans le monde entier. La preuve : dans ce classement, on ne retrouve pas les très bons restaurants coréens, ni les très bons restaurants traditionnels japonais – et Dieu sait qu’il en existe de formidables –, et encore moins les restaurants chinois. Parce qu'ils sont en dehors de cette base commune qui est celle de la gastronomie occidentale et française. C’est un classement qui est très impérialiste, c’est toute sa fragilité.

**Quelles leçons les chefs français peuvent-ils tirer en observant ce qui se fait au-delà de nos frontières ?**

C'est l'occasion, pour les Français, de se remettre en question par rapport à leur pratique non pas de la cuisine, mais de la restauration. Ce classement est en fait celui des meilleurs restaurants du monde en termes d’expérience, pas forcément en termes de cuisine. Aujourd’hui, quand on va au restaurant, ce qui nous intéresse, ce n’est pas seulement de bien manger. L’environnement, les matériaux, le style des gens qu’on va rencontrer, tout cela est important.

Les Espagnols ne conçoivent pas la cuisine que pour la cuisine, comme on a tendance à le faire en France. Pour eux, un restaurant est un environnement global, une véritable expérience. Chez Ferran [Adrià, le chef d'El Bulli à Rosas, élu "meilleur restaurant du monde" en 2002 puis entre 2006 et 2009], les gens qu’il servait avaient tous des gueules incroyables, c’était un casting fou. Chez Noma, ce sont les cuisiniers qui apportent les plats à table et qui expliquent au client ce qu’il va manger. Ça change tout.

**Mais est-ce quelque chose de nouveau et que personne ne fait en France ?**

Non, il y a une jeune garde française. On la voit dans le classement : Septime [à Paris] doit être classé pas loin de la 50e place ; Iñaki Aizpitarte, le chef du Chateaubriand [également à Paris], est 27e. Toute une génération en bistronomie [un courant qui mêle gastronomie et cuisine de bistrot] a compris l'importance de proposer une expérience singulière. Quand ces gens-là auront un tout petit peu de moyens, je pense que ça sera formidable. Peut-être aussi que c'est quelque chose qui n'est pas encore entré dans nos habitudes, étant donné le poids de notre culture classique.

Regardez comment ça se passe pour Thierry Marx au Mandarin Oriental [un palace parisien]. Je n’entends pas que des échos positifs de la part de nos clients. L’homme est vraiment génial et a du talent pour créer une expérience unique, mais il n’est pas très suivi. Les gens préfèrent aller chercher une valeur sûre, comme Alain Ducasse.

Les chefs français n'ont ils pas également un problème d'image ? On a l'impression qu'ils n'arrivent pas aussi bien à "se vendre" à l’international qu’un Ferran Adrià, par exemple.

Ils ont un premier problème majeur, qui est que les neuf dixièmes des chefs français ne parlent pas anglais. Pour bien figurer dans des classements faits par des Anglo-Saxons, c’est difficile. Ensuite, ce genre de classement valorise l’image du chef cool et tatoué. Les critères de sélection ne sont pas les mêmes que pour le guide Michelin, par exemple.

Il faut aussi voir les moyens mis en œuvre par les chefs dont on parle le plus. Derrière chaque grand restaurant, il y a un grand financier : un endroit comme Noma est une multinationale. Il y a des groupes financiers qui prennent des chefs et les transforment en têtes de gondoles pour en faire un business. Les Français ont eu leur heure, Alain Ducasse était soutenu par la Compagnie générale des eaux, par exemple. Aujourd’hui, on n’a peut-être plus les mêmes moyens, donc on ne peut pas accéder au sommet des classements internationaux. Un restaurant comme Fäviken, qui figure dans le classement, tenu par un type que j’adore, est perdu au nord de la Suède, près de la Laponie. Financièrement, c’est impensable comme endroit. C’est forcément subventionné, il ne peut pas faire autrement.

**Une chose frappante dans ce classement, c’est l’absence totale de femmes. Un moyen de dépoussiérer un peu la cuisine aujourd’hui ne serait-il pas d’y apporter un peu de diversité ?**

Les femmes sont entrées dans les cuisines il y a une dizaine d’années, et il y a un temps de latence de vingt à vingt-cinq ans avant de sortir des chefs. Aujourd’hui, on a des promotions à l’école Ferrandi avec 60% à 70% de filles. Dans quelques années, on va voir, en termes de chefs, une population beaucoup plus mixte. On voit des filles comme Adeline Grattard [chef du Yam'Tcha, à Paris] et Stéphanie Le Quellec [chef du restaurant de l'hôtel Prince de Galles, à Paris], qui sont sorties de chez nous et qui sont assez formidables. Ça vient.

Au-delà de la haute gastronomie, n'y a-t-il pas un problème en France avec les restaurants ? Quand les députés adoptent un label pour distinguer les restaurants qui servent du "fait maison" des autres, n'est-ce pas révélateur d'une difficulté croissante à bien manger pour un prix plus accessible ?

Ça en dit surtout long sur la puissance de l'industrie agroalimentaire, qui a su profiter des difficultés financières des restaurateurs pour imposer ses produits. La cuisine française est une cuisine riche, qui demande des ingrédients coûteux, donc aujourd'hui, beaucoup de restaurants utilisent les mêmes fonds de sauce, par exemple. Ça veut dire que la base de la plupart des plats va avoir le même goût dans tous ces établissements.

Le plus pernicieux, ce ne sont pas les produits tout prêts, mais le semi-préparé. Comme ces préparations pour crème brûlée, dans lesquelles on ajoute simplement la cassonade pour pouvoir dire qu'elles sont faites maison. C'est le genre de solutions qui permettent de gagner du temps pour réduire le coût de la main-d'œuvre. La cuisine nécessite du temps, c'est ce qui devient le vrai luxe aujourd'hui. Et tant que l'on continuera à croire que l'on peut bien manger, avec des bons produits, en payant a peine plus de 10 euros, on ne résoudra pas ce problème. Les restaurateurs seront obligés de se tourner vers des préparations industrielles.

**Faut-il s'inquiéter pour l'avenir de certains restaurants français ?**

J’ai commencé la cuisine en 1978, et je n’ai jamais connu une cuisine française aussi énergique, aussi talentueuse, et qui bouge autant. Je n'ai jamais vu autant de beaux produits et on n'a jamais eu autant de technique culinaire. Aujourd’hui, à Paris, pour mal manger, il faut vraiment chercher. On trouve des bistrots gastronomiques assez formidables à 20, 30, 40 euros.

Cette bistronomie marche très bien, et les trois-étoiles aussi, parce qu'ils sont devenus des produits de luxe pour lesquels on est prêt à payer le prix. En revanche, je pense que les deux-étoiles Michelin doivent souffrir beaucoup en ce moment. Le restaurant intermédiaire français, notamment en province, est à la ramasse. Ce pan de la cuisine française s'est cristallisé, il n'innove plus et il ne trouve plus son public. Les gens se disent : "Je vais m’emmerder, il y a des nappes, le maître d’hôtel ne parle pas, personne ne bouge dans le restaurant, c’est un peu ringard." Mais à côté de ça, il y a une cuisine française archidynamique, étonnante, émouvante. C’est vers celle-là qu’il faut qu’on aille. De toute manière, les clients ne se trompent pas, ils y vont tout seuls.



