

Bref Historique de l'art culinaire

L'homme préhistorique vivait de la chasse, de la pêche et de la cueillette. Se nourrir était une question de survie et non de plaisir ou d'agrément. Les moyens de conservation n'existaient pas, et il fallait manger rapidement la bête qu'on a tuée. La consommation d'un animal tué à la chasse est donc devenue un acte social car il fallait le partager. Les objets les plus anciens trouvés par les archéologues sont souvent des outils de cuisine (pierres taillées pour trancher, poteries, ustensiles).

Vers 10.000 ans avant notre ère, la cueillette de plantes sauvages s'est transformée en agriculture, et l'homme apprenait peu à peu à cultiver les plantes pour avoir un stock de nourriture plus fiable. La chasse a donné lieu à l'élevage de certains animaux domestiqués. Les hommes vivaient en communauté pour protéger les terres et les bêtes. Ils n'étaient plus obligés de partir pour de longues périodes à la recherche de la nourriture. Génération après génération, l'agriculture et l'élevage se sont développés sans qu'on puisse suivre précisément les étapes.

Les Grecs et les Romains ont apporté un certain raffinement à l'acte de manger, et au fil des siècles, leurs traditions se sont implantées à travers leurs conquêtes et leurs explorations. Les Grecs sont responsables de l'introduction de la vigne en Sicile et en France, mais c'était en Italie pendant l'Empire romain qu'il y a eu de grands progrès dans la fabrication du vin. On mangeait peu de bœuf mais beaucoup de porc. Les traditions culinaires romaines ont été amenées dans tous les pays de l'Empire. À la chute de l'Empire, suite aux invasions barbares, tous ces progrès ont disparu. Au lieu d'une cuisine méditerranéenne basée sur les grains, faite avec l'huile d'olive et avec le vin comme boisson, les invasions du nord et de l'est l'ont remplacée par une cuisine basée sur la viande, faites avec la graisse de porc et avec la bière comme boisson de préférence. Il a fallu attendre la Renaissance pour que quelques unes de ces traditions romaines anciennes se réimplantent dans le reste de l'Europe.

Au Moyen Âge, les traditions et les manières de table n'étaient pas du tout celles de nos jours. On peut décrire un repas de cette époque comme un spectacle des sens mais peut-être pas un régal, et il y avait une énorme différence entre la mode de vie des nobles et des pauvres.

On ne connaissait pas encore la fourchette. Chaque homme portait toujours sur lui son propre couteau. Les mets se constituaient souvent de viandes très épicées, cuites dans des ragoûts épais et servis dans des «bols» de pain dur, des tranchoirs. Ce pain prenait la place d'assiettes et, trempé par le jus du ragoût, pouvait se manger par la suite. Les épices servaient à camoufler une viande qui n'était peut-être plus fraîche, et une abondance d'épices témoignait aussi de la richesse du seigneur. On se servait de la nappe pour s'essuyer les mains et on jetait les os et les déchets par terre. Chez les pauvres, on se contentait d'ustensiles en bois et d'une alimentation très peu variée.

Les premières tentatives de raffinement des mœurs sont arrivées d'Italie à l'époque de la Renaissance, d'abord par les exploits en Italie du roi François I^{er} et ses troupes, ensuite par le mariage de son fils Henri II avec Catherine de Médicis. La jeune reine a introduit des habitudes et des nouveautés italiennes à la cour de France. Grâce à elle, la cour s'est équipée de fourchettes. La production de faïences s'est développée avec la Manufacture royale de Sèvres. On utilisait de grosses serviettes plutôt que la nappe pour s'essuyer les mains ainsi que pour protéger les vêtements. Avec l'attention qu'il portait à tous les détails de la vie quotidienne de la cour, Louis XIV régnait au XVII^e siècle sur une table organisée dans une parfaite symétrie. Le service se faisait à la française, c'est-à-dire, tous les plats servis en même temps et arrangés en oeuvre d'art sur la table. Suite aux découvertes des explorateurs européens, on connaissait des produits exotiques comme le chocolat, le thé, le café. La popularité du café comme boisson a donné naissance aux premiers cafés parisiens qui, par la suite, ont servi de lieu de rencontre avant la Révolution française.

La Révolution française a marqué l'histoire de la cuisine avec un grand point d'exclamation. Les grands cuisiniers qui avaient été auparavant au service d'un patron noble devaient trouver un autre emploi. Alors sont nés les premiers restaurants. La présence de restaurants a démocratisé la haute cuisine en l'ouvrant aux autres classes sociales qui pouvaient toutefois se permettre de payer un repas au restaurant. Par contre, on a découvert que le service à la française ne convenait pas à un restaurant, et l'on a commencé à servir les plats l'un après l'autre, système appelé service à la russe.

Les grands changements du XX^e siècle sont survenus suite aux découvertes scientifiques et à la transformation des comportements dans le monde du travail et dans la vie familiale. Les avances scientifiques visant à assurer une alimentation saine et sûre—la pasteurisation, la réfrigération et l'appertisation industrielle—ont permis une meilleure conservation des aliments et leur transport sur de plus grandes distances. Les développements dans les transports ont permis une distribution plus large de produits jusqu'alors considérés exotiques. Le fait que de plus en plus de femmes travaillent en dehors de la maison, les facilités de transport qui permettent aux gens de travailler plus loin de là où ils habitent et l'industrialisation de la production alimentaire ont favorisé la prolifération de plats congelés dans les grands supermarchés en même temps que la restauration rapide.

Toutefois il existe encore une alimentation de tradition, des marchés en plein air où les producteurs viennent vendre leurs marchandises fraîches. On remet en valeur les produits faits «à l'ancienne» et les produits du terroir. Les boulangers, charcutiers, bouchers et autres artisans des métiers de bouche persistent. Cependant, dans beaucoup de familles, le recours à ces commerces plutôt qu'aux grandes surfaces est une affaire de fête, de week-end ou de vacances.

Le monde évolue, les habitudes culinaires aussi, mais est-ce pour le meilleur?

Exercices sur le texte

Répondez aux questions selon les renseignements dans le texte et avec vos connaissances personnelles.

1. Quels animaux peut-on chasser aujourd'hui? Quels poissons peut-on pêcher? À la mer? En eau douce? Quelles plantes sauvages cueille-t-on aujourd'hui?
2. Quelle est la raison principale pour laquelle les hommes ont commencé à manger ensemble.
3. Qu'est-ce que les Grecs ont apporté aux traditions culinaires françaises?
4. Qu'est-ce que les Romains ont apporté aux traditions culinaires françaises?
5. Quel a été l'effet de la chute de l'Empire romain sur les habitudes culinaires?
6. Indiquez si les phrases suivantes sont vraies ou fausses. Corrigez les phrases fausses.
 - a. À la cour d'Henri II on n'utilisait pas de fourchettes.
 - b. Au Moyen Âge, les hommes apportaient leur propre couteau à table.
 - c. La viande est un signe de richesse.
 - d. Au Moyen Âge, les seigneurs utilisaient des assiettes en porcelaine.
 - e. Louis XIV voulait que ses tables soient des oeuvres d'art.
7. Quel pays a été la source des raffinements dans les habitudes culinaires à la Renaissance? Qui a contribué le plus à répandre cette influence?
8. Qu'est-ce qui a contribué à la création de restaurants en France?
9. Quelle est la différence entre le service à la française et le service à la russe? Pourquoi a-t-on abandonné le service à la française?
10. Comment le développement des transports a-t-il contribué à changer les habitudes culinaires?
11. Pourquoi la restauration rapide devient-elle de plus en plus répandue?
12. Quels exemples pouvez-vous donner de la persistance des traditions culinaires?