

Brève histoire des arts de la table

L'Homme a toujours dû se nourrir mais de l'époque des hommes préhistoriques à celle de l'homme moderne les habitudes liées à la façon de consommer et de servir la nourriture ont bien changé.

Pendant la **préhistoire**, l'homme se nourrissait essentiellement grâce à la cueillette¹, à la chasse et à la pêche. La première grande révolution des habitudes alimentaires a été introduite par la découverte du feu et par conséquent de la cuisson qui a transformé l'alimentation en acte social. Le développement de l'agriculture a à son tour modifié les habitudes des hommes qui en devenant sédentaires ont pris l'habitude de préparer ensemble les repas. Ces deux «révolutions» ont également poussé les hommes à fabriquer des ustensiles pour la cuisine et la consommation des aliments. À l'époque gréco-romaine, ces ustensiles qui étaient purement pratiques auparavant, ont commencé à prendre une certaine valeur esthétique. C'est à cette époque également que s'est développée la culture des banquets au cours desquels des mets plus raffinés et du vin étaient consommés; des esclaves aidaient dans la préparation et le service. Les Gaulois ont maintenu à leur tour l'habitude des banquets et ont commencé à manger sur des tables, assis sur des escabeaux. Au **Moyen Âge**, la cuisine est devenue plus raffinée et la vaisselle en verre a commencé à remplacer celle en céramique. Lors des banquets organisés chez les nobles, les mets

étaient déposés sur des planches posées sur des tréteaux. Les ustensiles pour le service étaient encore rares et les convives ne respectaient pas encore les bonnes manières: ils mangeaient avec les doigts et s'essuyaient sur la nappe. C'est à cette époque que sont apparus les premiers grands cuisiniers.

Les bonnes manières à table se sont établies dans le courant de la **Renaissance**, à la cour des Médicis. La fourchette, la serviette individuelle ainsi qu'un ordre de service ont été introduits. Ces habitudes se sont encore affirmées, au sein de la noblesse du XVII^e et du XVIII^e, siècle quand le service à la française, entièrement géré par le maître d'hôtel, devient synonyme de bienséance².

La **révolution française** a entraîné une révolution des arts de la table car les grands cuisiniers, qui étaient autrefois au service des nobles, ont été contraints à ouvrir leurs propres restaurants, démocratisant ainsi l'accès à la gastronomie d'un certain niveau. Ce type de restauration ne permettant plus de servir à la française, celui-ci fut remplacé par le service à la russe. Cette époque a été celle des grands maîtres d'hôtel, des premiers critiques gastronomiques et de l'apparition d'une équipe de service dans les restaurants.

Enfin, le **XX^e siècle** a vu la prolifération des restaurants, des guides gastronomiques et de l'organisation du service et de la restauration plus ou moins telle que nous la connaissons aujourd'hui.



GLOSSAIRE

- 1 La cueillette: la raccolta
- 2 La bienséance: buone maniere

