La France gastronome. Comment le restaurant est entré dans notre histoire, Antoine de Baecque

11 décembre 2019



En 1765, Mathurin Roze de Chantoiseau sert une volaille au gros sel sur un guéridon de marbre dans une boulangerie de la rue des Poulies. Premier des « restaurateurs », il brave ainsi les interdits de l'Ancien Régime empêchant tout particulier, traiteur ou tavernier de nourrir ses semblables dans un lieu fermé pourvu de tables individuelles. Ce nouveau type d'établissements se diffuse ensuite rapidement, une clientèle de plus en plus large appréciant les plats variés, à prix fixes, choisis dans un menu. Avec la Révolution, les nombreux cuisiniers des princes émigrés s'établissent à leur compte et accélèrent le passage de la gastronomie aristocratique codifiée à la cuisine bourgeoise plus inventive.

De l'Empire jusqu'au début des années 1820, le Palais-Royal est l'épicentre de cette restauration française, et même mondiale : associant le régal du ventre aux plaisirs du jeu et de la chair, c'est là que se décident l'horaire du dîner, l'ordre des plats, leurs présentations, les manières de nommer et tarifer. Un trio célèbre marque cette époque : Carême, inventeur de la toque et premier cuisinier vedette de l'histoire ; Grimod de La Reynière, précurseur de la critique gastronomique ; Brillat-Savarin, philosophe hédoniste et théoricien du sensible.

Rien qu'à Paris, on compte trois cents « restaurants » en 1804, un millier en 1825, deux mille en 1834. En 1835, le mot entre dans le *Dictionnaire de l'Académie française*. Durant les années 1820-1840, les établissements les plus fameux migrent sur le « Boulevard parisien », entre la Bastille et la Madeleine. Caché des regards extérieurs, dans un entre-soi élitiste et mondain, le luxe de la table restauratrice devient un spectacle partagé, créateur de connivences et de distinctions sociales, le tout ponctué de notes exorbitantes.

Dans la seconde moitié du XIXe siècle, les restaurants se diffusent dans tout le pays et dans tous les quartiers des villes, de façon variable selon leurs statuts et leurs clientèles : restaurants « à la carte » réservés aux fortunés, « à prix fixe » pour les bourses moyennes, « bouillons » pour les moins argentés. Les « brasseries », quant à elles, se développent surtout après 1870 et la perte de

l’Alsace-Lorraine, faisant revivre les provinces perdues à travers leurs spécialités culinaires… arrosées de flots de bière. Et alors apparaît Escoffier, créateur de la pêche Melba, ancien responsable des cuisines de l’armée du Rhin, qui impose une division du travail inspirée du fonctionnement militaire, avec ses « chefs », « brigades », « fusils » et « coups de feu ». Plus tard, associé à César Ritz, il introduit le restaurant dans les palaces, permettant aux élites internationales de venir – dans le confort et la discrétion – festoyer à la française.

À la fin du XIXe siècle, à Paris, sur près d’un million d’habitants, cent mille dînent quotidiennement au restaurant. Plus généralement, 130 ans seulement après le coup d’éclat de Roze de Chantoiseau, la France dispose d’une large gamme d’établissements, en tous lieux, de tous décors, pour toutes cuisines, où l’on rassasie les panses en faisant la conversation, et synonymes de « francité » dans le monde entier.

Bruno Hérault, Centre d’études et de prospective

Lien : Éditions Payot