

# Table des matières

|                                                                                                                                |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Introduction .....                                                                                                             | 7         |
| <b>1. La gastronomie : caractérisation imprécise<br/>et controverses interminables .....</b>                                   | <b>13</b> |
| <i>La gourmandise, un si joli vilain défaut .....</i>                                                                          | 14        |
| <i>Le terme gastronomie s'impose au XIX<sup>e</sup> siècle .....</i>                                                           | 17        |
| <i>Qu'est-ce que la gastronomie dans son acception<br/>moderne du terme? .....</i>                                             | 24        |
| <i>Le repas (gastronomique) des Français : un bien culturel .....</i>                                                          | 26        |
| Le plaisir d'être à table .....                                                                                                | 27        |
| Le repas gastronomique, une spécificité vraiment française? .....                                                              | 30        |
| <b>2. La grande cuisine : une histoire française .....</b>                                                                     | <b>33</b> |
| <i>Le mythe italien dans la cuisine française .....</i>                                                                        | 33        |
| <i>Le Grand Siècle : « une nouvelle ère culinaire » .....</i>                                                                  | 34        |
| Les débuts d'une nouvelle cuisine aristocratique .....                                                                         | 34        |
| La table de Louis XIV, un instrument de domination<br>symbolique et un outil de <i>soft power</i> .....                        | 37        |
| Une mise en scène du roi et de l'État .....                                                                                    | 38        |
| <i>Le siècle des Lumières : une nouvelle cuisine émerge .....</i>                                                              | 40        |
| <i>Les arts de la table ou la sublimation de la cuisine française .....</i>                                                    | 42        |
| Le service à la française s'impose au cours des XVII <sup>e</sup> et XVIII <sup>e</sup> siècles ....                           | 42        |
| Le service à la russe s'impose au XIX <sup>e</sup> siècle .....                                                                | 43        |
| L'ordonnancement de la table réglée par la préséance .....                                                                     | 44        |
| Des règles du savoir-vivre de plus en plus strictes .....                                                                      | 45        |
| Un lieu pour manger, déguster et boire .....                                                                                   | 46        |
| Une vaisselle de mise en scène .....                                                                                           | 47        |
| <b>3. La haute cuisine des palais s'invite dans les villes,<br/>les stations de loisirs et sur la route des vacances .....</b> | <b>51</b> |
| <i>L'invention des restaurants .....</i>                                                                                       | 51        |
| <i>Les restaurants s'implantent à proximité<br/>des nouveaux lieux à la mode .....</i>                                         | 55        |
| Le Palais-Royal : le haut lieu de la restauration à la mode .....                                                              | 56        |
| Une promenade gourmande sur les boulevards .....                                                                               | 58        |
| Paris, le cœur de la gastronomie .....                                                                                         | 61        |
| <i>Un tourisme gastronomique élitare .....</i>                                                                                 | 63        |

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| <i>Escoffier, l'organisateur scientifique et militaire</i>   |    |
| <i>de la haute cuisine</i> .....                             | 64 |
| <i>L'automobile redessine la gastronomie du voyage</i> ..... | 67 |

#### 4. Discourir sur les mets et hiérarchiser les restaurants,

|                                                                          |    |
|--------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>tout un art de la rhétorique</b> .....                                | 71 |
| <i>Le Guide Michelin fait la promotion de la cuisine française</i> ..... | 71 |
| <i>La révolution culinaire de Gault et de Millau</i> .....               | 77 |
| <i>Un des plus illustres pères du discours gastronomique :</i>           |    |
| <i>Grimod de La Reynière</i> .....                                       | 80 |

#### 5. Chef cuisinier :

|                                                                       |     |
|-----------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>la formation et la passion au service du produit</b> .....         | 83  |
| <i>Devenir chef : un long et fastidieux parcours</i> .....            | 84  |
| Cheffes de cuisine : un plafond de verre sous les étoiles .....       | 85  |
| En cuisine : de la brigade aux brimades .....                         | 87  |
| L'essence des chefs : de la formation à la passion .....              | 88  |
| Stress et pénurie : comment attirer et fidéliser? .....               | 91  |
| <i>Dans la cuisine des chefs : la technique et le produit</i>         |     |
| <i>pour faire naître l'émotion</i> .....                              | 93  |
| Le terroir et le respect de la saison :                               |     |
| les deux mamelles de la cuisine gastronomique .....                   | 93  |
| Un goût et un parfum d'ailleurs .....                                 | 96  |
| Maraîchers et potagers : les racines du bien-manger .....             | 96  |
| Technologie et provenance : on vous dit tout .....                    | 99  |
| <i>Avec ou sans menu, les recettes se mettent à la mode</i> .....     | 101 |
| De la carte avec pléthore de plats au menu unique servi à tous .....  | 101 |
| Le balancier culinaire entre nouvelle cuisine                         |     |
| et traditions gastronomiques .....                                    | 101 |
| <i>Écoresponsabilité et végétal, le nouveau credo des chefs</i> ..... | 103 |
| Une étoile verte pour une gastronomie vertueuse .....                 | 103 |
| Lier gastronomie et écoresponsabilité, cela s'apprend .....           | 105 |
| Les toques et l'éthique : un cercle vertueux                          |     |
| pour attirer les jeunes consommateurs .....                           | 106 |

#### 6. Des stars d'ici et d'ailleurs en quête de rayonnement .....

|                                                                               |     |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <i>Du métier de cuisinier à star des réseaux sociaux</i> .....                | 109 |
| De la cuisine aux plateaux de télévision,                                     |     |
| le chef devient une marque .....                                              | 109 |
| L'essor des réseaux sociaux ou comment raconter une histoire .....            | 110 |
| De star culinaire à homme d'affaires .....                                    | 112 |
| Pâtisserie et gastronomie : le sucré décroche aussi les étoiles .....         | 113 |
| <i>Démocratisation, désacralisation, démythification, décontraction</i> ..... | 115 |
| Un livre de recette de chef pour s'exclamer :                                 |     |
| « c'est moi qui l'ai fait ! » .....                                           | 115 |

|                                                                                                         |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Moins chère, moins guindée, la gastronomie s'encanaille .....                                           | 115 |
| <i>Métissage des gastronomies</i> .....                                                                 | 116 |
| <i>Le rayonnement de l'art culinaire,</i><br><i>levier de la diplomatie et du tourisme</i> .....        | 119 |
| Quand la diplomatie et l'art culinaire font bon ménage .....                                            | 119 |
| La gastronomie : la faire connaître, la faire briller .....                                             | 119 |
| Le tourisme culinaire ou l'art du voyage gastronomique .....                                            | 121 |
| L'art culinaire s'implante dans les campagnes .....                                                     | 122 |
| Les cas du Royaume-Uni et de l'Espagne :<br>de la cuisine populaire aux temples de la gastronomie ..... | 123 |
| <b>Conclusion</b> .....                                                                                 | 127 |
| <b>Bibliographie</b> .....                                                                              | 131 |