

# Sommaire

<b>En guise d'apéritif...</b>	9
Le feu de cuisine	9
Une découverte fondamentale : la fermentation	10
Des Grecs et des Romains	11
<b>Le Moyen-Âge : le règne de Taillevent</b>	14
La table	15
<i>Un repas en trois services</i>	15
<i>Ni assiettes, ni fourchettes, ni serviettes</i>	16
Visitons les cuisines	17
Une brigade impressionnante	18
Un nombre de techniques de cuisson limité	19
<i>Des viandes bouillies avant rôtissage</i>	19
<i>Les sauces du Moyen-Âge : acides et épicées</i>	21
Les épices : masquage gustatif, signe de distinction sociale ou diététique ?	21
Des sauces sans matières grasses	23
<i>Des aliments nobles</i>	23
<b>La Renaissance : le renouveau de la table</b>	24
Les principes de la civilité	26
<i>La montée de l'individualisme</i>	27
<i>La distanciation par rapport au meurtre alimentaire</i>	27
Manger à l'italienne : apparition de la fourchette	27
Les produits du Nouveau Monde	29
<i>Olivier de Serres, professeur d'agriculture</i>	29
Un matériel un peu plus perfectionné	31
<b>Le XVII<sup>e</sup> siècle : naissance de la grande cuisine</b>	33
Baisse de la consommation des épices	34
Naissance des ragoûts et des sauces	35
La notion de sauce s'élargit	36
Deux nouvelles techniques de liaison : le roux et la réduction	37
Jus et coulis : les ancêtres de nos fonds	38
Respecter le goût de l'aliment	38
Les mousses	40
Un service de plus en plus raffiné	40
<b>Le XVIII<sup>e</sup> siècle : Manger à la Cour</b>	44
Menon, la tradition des alchimistes-cuisiniers	45
<i>Le travail alchimique</i>	45
<i>La bonne cuisine améliore les hommes</i>	46
Les festins de la Cour	48
<i>Le grand service à la Française</i>	49
Des places privilégiées	49
L'organisation de la table, reflet de la société	50
Le décorum	52
<i>Le rôle des serviteurs</i>	54
Elles courent elles courent les idées nouvelles...	57
<i>Le premier restaurant</i>	57
<i>La mode des cafés</i>	58

<b>La Révolution : naissance de la restauration</b> .....	60
<b>Une nouvelle forme de restauration</b> .....	61
<i>Les grands chefs ouvrent des restaurants</i> .....	61
<i>Les restaurants se multiplient</i> .....	62
<i>Naissance de la littérature gourmande</i> .....	63
<i>Les jurys dégustateurs</i> .....	63
<b>Les appellations culinaires</b> .....	66
<i>Les grands personnages</i> .....	67
<i>Une vision du monde</i> .....	68
<i>L'unité nationale... autour de Paris !</i> .....	69
<b>Le xix<sup>e</sup> siècle : l'Âge d'or de la gastronomie française</b> .....	70
<b>Le restaurant impose de nouvelles formes de service</b> .....	71
<i>Le service à la Russe</i> .....	72
<i>Le service à la Française, toujours en usage en maison bourgeoise</i> .....	78
<i>Influence du service sur la décoration des plats</i> .....	79
Les plats chauds .....	79
Les plats froids .....	81
<b>Vers une « science culinaire »</b> .....	81
<i>La recherche de l'osmazone... un savant mélange de chimie et d'alchimie</i> .....	84
<i>Les modes de cuisson se diversifient</i> .....	86
<i>Les mousses du xix<sup>e</sup> ou la recherche des valeurs sûres : le consistant, le goût, le vrai...</i> .....	90
<b>Nouveaux matériels, nouveaux produits, nouvelles recettes</b> .....	92
<i>De nouveaux fourneaux en fonte</i> .....	92
<i>L'aventure du Frigorifique</i> .....	93
<i>Naissance de l'industrie agroalimentaire</i> .....	94
La conserve appertisée .....	94
Le sucre de betterave .....	95
La margarine .....	96
<i>La critique gastronomique se développe</i> .....	97
<b>Les palaces : la nostalgie de la « vie de château »</b> .....	98
<b>Un nouvel art de vivre</b> .....	98
<i>Naissance du tourisme</i> .....	98
<i>Naissance de l'industrie hôtelière</i> .....	100
<b>Auguste Escoffier, le grand codificateur</b> .....	101
<i>Les sauces naissent des sauces...</i> .....	102
De savants rapprochements de saveurs .....	105
<i>Un jeu de construction...</i> .....	105
<b>L'Époque moderne : de la restauration de tourisme à la Nouvelle Cuisine</b> .....	110
<b>La restauration de tourisme</b> .....	111
<i>La gastronomie momifiée</i> .....	111
<i>Naissance du Guide Michelin</i> .....	113
<b>La Nouvelle Cuisine</b> .....	116
<i>Le retour au naturel</i> .....	117
<i>Le face à face avec le désir</i> .....	118
<i>La redécouverte du corps</i> .....	120
<i>Caractéristiques de la Nouvelle Cuisine</i> .....	121
Évolution des sauces .....	123

Retour des mousses .....	124
<b>La créativité culinaire .....</b>	<b>126</b>
<i>Plonger dans le passé...</i> .....	126
Plonger dans le passé culinaire aristocratique et populaire pour imaginer la cuisine d'aujourd'hui .....	126
<i>L'esprit de la Nouvelle Cuisine s'exporte</i> .....	129
<i>Les formes de l'innovation culinaire</i> .....	130
Le jeu avec le code .....	130
Une cuisine d'assemblage... de saveurs, le plus important désormais se passe dans la bouche .....	132
<b>La modernité alimentaire .....</b>	<b>135</b>
L'internationalisation de l'alimentation .....	135
L'industrialisation .....	136
<i>Industrialisation de la production</i> .....	136
<i>Industrialisation de la transformation</i> .....	137
De la « gastro-anomie »... .....	138
<b>La guerre du terroir et de l'exotique n'aura pas lieu ...*</b>	<b>140</b>
Resituer les traditions régionales dans la gastronomie française .....	141
L'exotique, c'est le quotidien de l'autre .....	143
La cuisine, c'est plus que des recettes .....	144
<b>Gustronomie ou gastronomie ? .....</b>	<b>146</b>
La guerre... des Chefs ? .....	146
Mais où est passée la critique française ? .....	150
La gastronomie molécularisée .....	152
La « tapearisation » de la gastronomie .....	153
La dérive gustronomique .....	156
<b>Petit dictionnaire historique</b>	
<b>des appellations culinaires .....</b>	<b>158</b>
<b>Les grands moments de la gastronomie française .....</b>	<b>170</b>
<b>Table des biographies des grands noms</b>	
<b>de la cuisine cités dans l'ouvrage .....</b>	<b>174</b>
<b>Bibliographie .....</b>	<b>175</b>