Définition d’un patrimoine

Un bon petit repas est au prêt à porter ce que la Gastronomie française est à la Haute Couture : une **tradition**, avec son **histoire**, sa **culture**, ses **critiques** et ses **débats**, ses **écoles**. Un Art. Exigeant et pointu.

Car voyez-vous ce n’est pas tous les jours qu’on vous ouvre les portes du Patrimoine Culturel Immatériel Mondial de l’UNESCO !

En 2008 le « repas gastronomique français » passe à la postérité sous cette définition : des produits artisanaux de qualité et rares, des recettes choisies, un accord subtil entre les vins et les mets dégustés, une gestuelle spécifique, une présentation de table et une esthétique culinaire soignée.

Des siècles d’histoire

On ignore presque tout de l’alimentation en Gaule, si ce n’est qu’elle était composée de produits non préparés. On en sait en revanche davantage sur le Moyen-Âge et ses banquets pantagruéliques.

L’époque médiévale festoie sans manières et sans couverts de grosses pièces de viande. Les épices sont omniprésentes (poivre, cannelle, clou de girofle, muscade) pour camoufler les odeurs de viandes faisandées. Les goûts sont très puissants et incommoderaient le palais moderne. La vocation des premières tourtes et tartes est que la croûte serve d’assiettes. Le dessert c’est du vin n’en est pas encore (Hypocras).

De nos jours, l’esthétique du paon rôti puis fourré à l’oie fourrée elle-même farcie au poulet, puis recousu dans sa peau avec son plumage, pattes et bec dorés à l’or pourrait sembler… excessive. La cuisine est exclusivement réservée aux puissants. La Révolution française ne la démocratise pas pour autant (encore aujourd’hui, réserver une table dans un 3 étoiles reste un investissement).

Il faudra attendre la fin du XIXe siècle pour que les palaces engagent les premiers « Chefs » pour diriger des brigades, dans une organisation militaire des casseroles, où le Chef bat la cadence à coups de louche et où le moindre écart de discipline est puni du fouet. L’entremétier, le rôtisseur, le saucier, le pâtissier souffrent en silence.

S’il faut ne retenir qu’un nom, [Escoffier](https://en.wikipedia.org/wiki/Auguste_Escoffier) est le créateur du repas à la française, en plusieurs services, dans des assiettes individuelles. Il raffine les recettes régionales avec des variantes coûteuses. Cette cuisine de haute volée est alors reconnue universellement comme « *le dogme* ».

La réputation de la cuisine française [gagne le monde](https://www.huffingtonpost.com/2014/07/22/french-cuisine-food-better_n_5605956.html) et les encyclopédies gastronomiques théorisent. Depuis, entre cuisine minceur, cuisine spectacle, cuisine fusion et cuisine moléculaire, la gastronomie est entrée dans l’ère de la télévision et les Chefs sont devenus des rock stars !

Chef, oui Chef !

Sous le règne du Roi Soleil, c’est **François Vatel** qui orchestre les festins de la cour de Louis XIV. Obsédé jusqu’à la mort, il mit fin à ses jours pensant que sa commande de poissons était arrivée en retard…

Sous l’Ancien Régime, les « maîtres queux » des corporations de Paris jouissent d’un grand pouvoir et d’une grande fortune.

Mais les carrières des Chefs du XXe siècle sont sanctionnées par le **Guide Michelin** et **le Gault et Millau** : Ducasse, Loiseau, Troisgros, ou **Joël Robuchon** qui devient **le chef le plus étoilé du monde avec ses 30 étoiles**.

Les Chefs aujourd’hui se révoltent contre une certaine orthodoxie, prônant le retour aux produits bruts, le frais, le régional. **Le naturel**, nouveau credo de ce siècle. Même si [la France perd un peu de sa superbe](https://www.ft.com/content/4fdefd08-1ce2-11df-aef7-00144feab49a) sur la scène internationale, elle reste et restera toujours le berceau de la gastronomie.