

L'histoire contemporaine de la cuisine

CE QU'IL FAUT SAVOIR

Connaître les principales étapes de l'évolution de la cuisine de 1900 à nos jours, connaître les personnages célèbres de 1900 à nos jours, découvrir les nouvelles tendances culinaires.

ÉVÉNEMENTS MARQUANTS DE 1900 À NOS JOURS

De 1900 à 1950 : la cuisine moderne

Événements marquants	Personnages marquants
Les repas sont copieux et abondants.	Auguste Escoffier est le maître incontesté de la «cuisine moderne».
1900 : parution du Guide Michelin.	Eugénie Brazier est la première femme à obtenir 3 étoiles au Guide Michelin.
Évolution des pratiques culinaires et des techniques de conservation.	Gringoire et Saulnier écrivent <i>Le Répertoire de la cuisine</i> .
Apparition des premiers réfrigérateurs.	Prosper Montagné écrit le <i>Larousse gastronomique</i> .

De 1950 à 1970 : la cuisine bourgeoise

Événements marquants	Personnage marquant
Première émission télévisée dédiée à la cuisine.	Raymond Oliver est le premier cuisinier à présenter une émission télévisée.
La cuisine se fait festive au travers de plats plutôt riches en graisse et en sucre.	Fernand Point
Création des premières écoles hôtelières.	

De 1970 à 1990 : la nouvelle cuisine

Événements marquants	Personnages marquants
Valorisation du produit au travers d'une cuisine innovante.	Georges Pralus développe le procédé du sous vide.
Médiatisation des chefs par le Gault & Millau.	Les frères Troisgros exercent leur talent à Roanne, Paul Bocuse est l'ambassadeur de la cuisine française dans le monde entier.
Apparition d'une cuisine diététique.	Michel Guérard publie <i>La Grande Cuisine minceur</i> .

De 1990 à nos jours : la cuisine fusion ou world food

Événements marquants	Personnages marquants
Utilisation de produits d'origine étrangère et intégration de techniques étrangères à la cuisine française.	
Le chef de cuisine devient un véritable chef d'entreprise.	Alain Ducasse et Joël Robuchon sont les chefs les plus étoilés. Anne-Sophie Pic est la seule femme à obtenir 3 étoiles au Guide Michelin en 2009.
Développement de la gastronomie moléculaire.	Hervé This, physico-chimiste, travaille sur les organisations moléculaires. Ferran Adria est le spécialiste de la gastronomie moléculaire.
L'Union européenne met en place les AOP et les IGP.	

NOUVELLES TENDANCES CULINAIRES

Le paysage culinaire a beaucoup évolué. De nos jours, les chefs n'hésitent plus à s'inspirer des gastronomies étrangères : c'est la world food. Les sauces épaisses disparaissent au profit de jus courts ou de jus obtenus par réduction.

Les plats traditionnels sont revisités à l'aide de nouveaux concepts ou de nouvelles techniques de préparation.

La créativité des chefs n'a plus de limites, sauf celles du bon goût... et les présentations adoptent verrines et autres petits verres ou petites porcelaines.

Aujourd'hui, la cuisine intègre plusieurs tendances. Elle peut être moléculaire, allégée, « santé » sans être cloisonnée et en s'appuyant sur des techniques traditionnelles et en respectant la qualité des produits. Elle est à l'écoute des exigences de la clientèle.

Elle s'appuie sur la mise en avant de nouvelles textures (gelées...), des goûts différents, des présentations modernes, ludiques, associés à de nouvelles techniques (préparation à l'azote liquide...). Ces techniques permettent de revisiter certaines recettes ou d'en créer de nouvelles.