

NEWSLETTER N°2 : GASTRONOMIE

l'Art du service

« Ce que l'on appelle l'art de recevoir, c'est donner du plaisir à travers une bonne cuisine, une belle table, un sourire, une foule de petites attentions. En France, nous mettons un point d'honneur à organiser ce moment de convivialité, en préparant minutieusement tous les ingrédients d'un spectacle total. » Paul Bocuse
Sans service, pas de gastronomie. Une table bien dressée, des gestes impeccables sont nécessaires pour satisfaire le client et lui faire plaisir.

Le service est très codifié depuis le 17e siècle, mais c'est au 19e siècle que les règles se fixent
On trouve par exemple :

Service au guéridon ou à la russe

(Mis à l'honneur par le prince Alexandre Kourakine, ambassadeur de Russie en France de 1808 à 1802)

Le dressage des assiettes se fait devant le client. Le plat est d'abord présenté, puis placé sur un guéridon pour la préparation et la découpe. Il met en valeur la pièce principale du repas, le rôt ou la pièce rôtie



Service à la française

La table est dressée, les mets arrivent dans des plats et le client se sert par la gauche



Service à la pince

Acte de servir à l'assiette depuis le plat à l'aide de couverts qui forment une pince

La pince



Service à l'assiette

les assiettes sont dressées en cuisine et apportées au client

Le flambage

Ce processus de cuisson dans lequel on ajoute de l'alcool dans une poêle chaude pour faire flamber fait partie du service à la russe.

On l'utilise en gastronomie traditionnelle pour flamber des fruits, des viandes ou poissons et surtout les fameuses crêpes suzette



Le service des vins

Le service c'est aussi l'art de servir le vin :

La décantation consiste à séparer le dépôt d'un vin (sa partie solide), du vin lui-même.

Le carafage est l'acte permettant d'aérer le vin, afin que le vin (souvent jeune) puisse s'étoffer, et s'assagir



les Arts de la table

De même que le service, les arts de la table sont indissociables de la gastronomie française : Manger dans de belles assiettes, boire dans des verres en cristal renforce le plaisir de déguster des mets raffinés et fait partie de la vie des français. L'art de la table en France à une place vraiment importante dans la restauration, que ce soit : l'argenterie, la porcelaine, ou même les verres.

Ces arts ont été développés dès la Renaissance et sont renforcés depuis les 17e et 18e siècles

Quelques grands noms dans le domaine du service de table

La porcelaine de Limoges depuis 1797

La porcelaine de Sèvre autrefois utilisée par les rois, et désormais utilisée par le Président de la République au palais de l'Élysée

Certaines de leurs assiettes peuvent être faites avec de l'argent, de l'acier ou même de l'or.

De grandes maisons de haute couture comme Dior ou Hermès développent leur propre collection



Un service de la maison Hermès



Un service de Limoges



Le service de Sèvres de l'Elysée utilisé pour les grandes réceptions par le président E. Macron



L'argenterie fait partie intégrante des Arts de la table avec quelques grands noms d'orfèvres : Ercuis, Christofle, Puiforçat (argenterie de l'Elysée)

Et enfin la verrerie : verres à vin ou gobelets à eau peuvent être en verre ou en cristal. Les principales cristalleries françaises viennent de la région Grand-Est:

Daum, Lalique, Baccarat (cristallerie de l'Elysée) ...



le repas gastronomique français

Le repas gastronomique français » a été inscrit en 2010 au patrimoine immatériel de l'Unesco : les moments les plus importants de la vie des individus, tels que naissances, mariages, anniversaires, sont célébrés.

Il s'agit d'un repas festif dont les convives pratiquent, , l'art du « bien manger » et du « bien boire ». Le repas gastronomique met l'accent sur le fait d'être bien ensemble, le plaisir du goût.

Il faut être attentif au choix des mets ; à l'achat de bons produits, de préférence locaux, dont les saveurs s'accordent bien ensemble ; au mariage entre les mets et les vins ; à la décoration de la table.

Le repas gastronomique doit respecter un schéma bien arrêté : il commence par un apéritif et se termine par un digestif, avec entre les deux au moins quatre plats, à savoir une entrée, du poisson et/ou de la viande avec des légumes, du fromage et un dessert.

Le repas gastronomique des Français®



Patrimoine de l'UNESCO

la Gastronomie française, quelques dates marquantes

1486

1533

1847

1900

Création du 1er livre culinaire par Guillaume Tirel nommé « le viandier »

Mariage de Catherine de Médicis avec Henri II.
La cuisine est maintenant reconnue comme un art de vivre

Création du premier guide Michelin qui récompense les meilleurs restaurants par des étoiles

Antonin Carême, célèbre pâtissier affirme que l'on fait de la chimie en cuisine.
Il crée la 1ère pièce montée.



1939

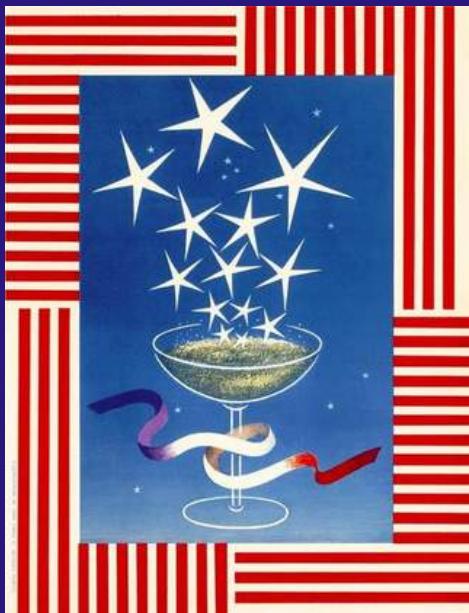
2003

2011

Les établissements français de renom s'exportent à l'étranger.
Le Restaurant Français ouvre ses portes à New York, offrant aux américains un aperçu de la gastronomie française

Les restaurateurs subissent une énorme pression tout au long de leur carrière Le chef Bernard Loiseau se suicide dans la cuisine de son restaurant La Côte d'Or. Il était menacé de perdre sa troisième étoile au guide Michelin

Expansion des food trucks en France et revisite des nourritures fast food version gastronomique



Produits festifs : des produits d'exception, force du patrimoine gastronomique français

En France, il existe plusieurs produits festifs qui sont utilisés pour les fêtes de fin d'années ou pour célébrer des évènements importants

Parmi les produits utilisés pour les fêtes on consomme généralement du foie gras, des truffes, des huitres, du caviar, des coquilles Saint -jacques, des escargots.

Le chocolat occupe une place importante dans la confection par exemple des truffes au chocolat, ou des orangettes. Comme autre dessert festif on trouve les bûches de Noël.

Le champagne fait aussi partie des produits festifs.

Voici un menu qui pourrait rassembler quelques produits festifs

Menu

Des coquillages légèrement cuits dans leur jus de mer.



Foie gras



Huitres pochées

Issu du gavage des oies et des canards, spécialité du sud-ouest, on le consomme cru ou mi cuit.

Escargots



Saint-Jacques poêlé aux copeaux de truffe

Des escargots au beurre au persil et à l'ail.



Chapon aux marrons
Ou



Biche aux airelles

Coq castré engrassey accompagné de châtaignes au beurre

5 Fromages

Sainte-Maure de Touraine, Bleu Auvergne,
Reblochon, Munster, Comté



Bûche pâtissière
Ou
Bûche glacée



Café, truffes au chocolat, orangettes



Chefs étoilés VS M.O.F, deux distinctions à la française !

Le concours des MOF (Meilleur Ouvrier de France) est organisé tous les 3 ou 4 ans. Des professionnels valident un haut niveau d'excellence et de compétence. Il existe plusieurs catégories et sous catégories comme meilleur ouvrier de France en « cuisine-gastronomie », ou « sommelier » ou « pâtisserie confiserie ».



Les lauréats des chefs MOF sont reconnaissables à la broderie bleu-blanc-rouge sur le col de la veste de cuisine (photo ci-dessous). Cette distinction très sélective apporte une qualification professionnelle supplémentaire et délivre le diplôme national équivalent à Bac+2.



Qu'est-ce qu'un chef étoilé ?

Depuis le début du XX^e siècle, il existe un livre appelé Guide Michelin, référence en matière de gastronomie, qui propose de classer les établissements gastronomiques et touristiques en fonction de la qualité des prestations réalisées en leur attribuant des étoiles.

Les restaurants labellisés trois étoiles sont rares et prestigieux, en effet en France en 2021, 30 restaurants ont reçu cette prestigieuse distinction des « 3 étoiles ».

Arnaud Lallement et son restaurant « l'Assiette Champenoise » à Reims a obtenu 3 étoiles en 2014



Quelques chefs français...



Philippe Etchebest

Notre « Gordon Ramsay » à la Française. Chef talentueux il commence sa carrière au « Clos Longchamp » première chaîne de restaurant à recevoir 2 étoiles ! MOF cuisinier en 1995, il continue de gravir les échelons et ouvre des restaurants renommés dans toute la France, son dernier restaurant, une brasserie, se situe à Bordeaux « le Quatrième Mur ». Depuis quelques années ce chef participe avec d'autres à des émissions de TV culinaire.

<https://quatrieme-mur.com/>

Anne-Sophie Pic

Grande cheffe de cuisine à la tête d'un restaurant 3 étoiles au guide Michelin qui est en quête perpétuelle d'associations de saveurs inédites, complexes. Elle aime rechercher des goûts qui ne sont pas consensuels comme l'amer, l'acide, l'iodé, le torréfié, le fumé... pour les apprivoiser. Elle travaille les produits mal aimés ou délaissés comme la betterave, le navet ou le chou.

<https://anne-sophie-pic.com/valence/#hotel>





Thierry Marx

Grand chef étoilé, il commence sa carrière en tant que chocolatier, puis continue dans la cuisine de luxe, il fait découvrir à sa clientèle, la cuisine moléculaire. Il a repris depuis peu le restaurant de la Tour Eiffel à Paris « le Jules Verne ». Il est sélectionné par le CNRS pour confectionner les repas qui seront pris par l'astronaute français Thomas Pesquet au cours de sa mission spatiale.

<https://www.thierrymarx.com/lesumeresure.php>



Hélène Darroze

Elle devient l'une des femmes cheffes les plus étoilées du monde. Elle dirige d'une main de fer deux établissements l'un à Londres le « at The Connaught » et un à Paris le « Marsan ». Sa cuisine est fine et délicate, aux saveurs de sa région natale le Sud-Ouest plus particulièrement les Landes. On retrouve tous les produits locaux (volailles, piments, bœuf de galice...)

<https://www.marsanhelenedarroze.com/>

