L'histoire du restaurant

Le mot "restaurant" provient du verbe "restaurer", qui signifie au 12ème siècle "remettre en état". Dès le début du 16ème siècle, le terme revêt une acception alimentaire pour désigner un "aliment reconstituant". Au milieu du 17ème siècle, il désigne plus spécifiquement un "bouillon reconstituant, fait de jus de viande concentré" puis, à partir du milieu du 18ème, le lieu qui en assure la vente.

Le **premier restaurant**, tel qu'on l'entend aujourd'hui, a été ouvert à Paris vers 1765 par un cafetier nommé Boulanger, dit Champ d'Oiseau, qui fut le premier à proposer de la nourriture sur table individuelle, à toute heure du jour. Jusque-là, les auberges et les tavernes proposaient plutôt un plat sur table d'hôte, à heures fixes. Dans Paris, seuls les traiteurs étaient autorisés à vendre des sauces et ragoûts, lors de repas à heure fixe. Ces derniers intentèrent donc un procès à Boulanger, le perdirent et créèrent ainsi, malgré eux, un certain engouement pour son établissement parmi l'aristocratie et les intellectuels.

D'autres commerçant reprennent alors son idée : servir aux personnes de santé fragile des bouillons qui "restaurent", à base de viande et de légumes. En 1782, Antoine Beauvilliers, cuisinier du prince de Condé et officier de bouche du comte de Provence, ouvre à Paris, dans un cadre raffiné, la "Grande Taverne de Londres", le premier véritable grand restaurant, qui restera pendant plus de vingt ans sans rival.  
  
La **Révolution Française** accélère la croissance du phénomène : la fuite des nobles laisse des cuisiniers sans emploi et de nombreux provinciaux arrivent à Paris, sans famille pour les nourrir. Dès lors, des cuisiniers, formés à la cuisine de qualité, deviennent restaurateurs et l'on compte à Paris, dès 1789, une centaine de restaurants fréquentés par la bonne société, regroupés autour du Palais-Royal. Trente ans plus tard, on en dénombre 3000 !

Aux **Etats-unis**, le premier restaurant ouvre en 1794, à Boston. Il propose un service "à la française", tel qu'on le conçoit autrefois : les plats sont posés à table et les convives se servent eux-mêmes. Une méthode qui rend la facturation difficile pour les restaurateurs. Vers 1810, le prince russe Kurakin introduit en France le service "à la russe", où le convive reçoit un repas dressé sur assiette.

Dans Paris, les nouveaux quartiers deviennent à la mode et font apparaître de nouvelles tables. Révolution industrielle aidant, le restaurant, jusque-là réservé à une élite urbaine, se **démocratise**courant 19ème, pour accueillir une clientèle d'ouvriers, d'artisans et d'étudiants. Les lieux de restauration s'adaptent pour donner naissance à la gargote, à la guinguette, ou encore au bouillon, qui propose de bien se nourrir pour pas cher.  
  
C'est en 1803 que Grimod de la Reynière publie son "Almanach des Gourmets", dans lequel il commente les tables parisiennes : la **première critique** est née. La presse reprend l'idée en proposant des chroniques gastronomiques. En 1850, "Les Petits-Paris" publient les bonnes adresses de restaurants. Destiné aux premiers automobilistes, le guide rouge Michelin naît en 1900 et devient rapidement la référence en matière de gastronomie.