le restaurant

**Vous aimez aller au restaurant ? Tant mieux, Elisabeth Fétizon nous y invite…**

|  |
| --- |
| [http://www.arte.tv/i18n/7854218,templateId=scaled,property=imageData,height=177,scale=proportional,v=1,width=312,CmPart=com.arte-tv.www.jpg](http://www.arte.tv/i18n/7854218%2Cproperty%3DimageData%2Cv%3D1%2CCmPart%3Dcom.arte-tv.www.jpg%22%20%5Co%20%22)[zoom](http://www.arte.tv/i18n/7854218%2Cproperty%3DimageData%2Cv%3D1%2CCmPart%3Dcom.arte-tv.www.jpg%22%20%5Co%20%22) |

* 
* 
* 
* 
* 
* 
* 
* 
* 
* 



**a lire aussi**

* [Toutes les rubriques](http://www.arte.tv/fr/toutes-les-rubriques/2309908.html)
* [le mot : "Leichenschmaus"](http://www.arte.tv/fr/le-mot-leichenschmaus/7809726.html)
* [le mot : landau](http://www.arte.tv/fr/le-mot-landau/7784162.html)
* [le mot : le foie](http://www.arte.tv/fr/le-mot-le-foie/7731070.html)
* [le mot : la bohème](http://www.arte.tv/fr/le-mot-la-boheme/7647308.html)

Savez-vous que le mot "restaurant" n’a pas toujours eu la même signification que de nos jours ? Un peu d’étymologie.

Le mot "restaurant" a pour origine le mot latin "restaurare", soit réparer, refaire, rebâtir. A partir du Xe siècle, ce verbe revêt une acception médicale avec "restaurar", soit remettre en état, remettre debout, guérir, puis plus tard, une acception alimentaire avec "restaurer", c’est à dire rétablir la vigueur par la nourriture. Au XVIe siècle, le mot "restaurant" désigne un aliment reconstituant, fortifiant puis, au milieu du XVIIe, plus particulièrement un bouillon à base de jus de viande concentré. On le recommande surtout aux femmes en couches, aux personnes exténuées par la fatigue, les excès de bouche ou les maladies de langueur. Rien qui annonce encore la renommée prestigieuse du restaurant français, mais patience, encore quelques dizaines d’années de bouillon et nous y sommes !

En effet, c’est au XVIIIe siècle que le sens du mot passe de l’aliment au lieu qui en assure la vente. Le restaurant devient alors le commerce où l’on va acheter son bouillon reconstituant. En 1765, un vendeur de bouillon parisien dénommé Boulanger a une idée de génie ! Alors que les auberges ne proposent que des plats uniques servis à heure fixe sur des tables communes et qu’à Paris, seuls les traiteurs sont autorisés à vendre des ragoûts, Boulanger propose à toute heure de la journée du bouillon, des macaronis et des pieds de mouton en sauce blanche à consommer sur des petites tables individuelles. Devant son commerce, il installe un panneau sur lequel est inscrite la liste des plats proposés avec leur prix. Les traiteurs, voyant leur monopole menacé, intentent un procès et le perdent : pour les juges, les pieds de moutons ne sont pas du ragoût ! Le procès attire la clientèle, la beauté de Madame Boulanger fait le reste… Pour la première fois, le mot "restaurant" est utilisé au sens moderne du terme. La formule est reprise par d’autres commerçants parisiens. C’est le succès !

Arrive la Révolution de 1789. Les aristocrates quittent précipitamment leurs hôtels particuliers parisiens et laissent derrière eux leurs cuisiniers bien démunis. Pas pour longtemps car ces maîtres de la grande cuisine, encouragés par l’abolition des corporations, s’improvisent rapidement restaurateurs. Contrairement aux auberges de l’époque, leurs restaurants offrent luxe du décor, propreté, tranquillité, une grande qualité et une variété remarquable de plats : pas moins d’une douzaine de potages, de deux douzaines de hors d’œuvres, d’une cinquantaine de plats de viande et de tout autant de desserts ! En pleine Révolution, les nouveaux riches, dont beaucoup de provinciaux montés nouvellement à Paris, font bombance dans de grands restaurants qui poussent comme des champignons autour du Palais royal : d’une centaine en 1789, ils passeront à 3000 en l’espace de trente ans !

Mais nous voici au XIXe siècle. La révolution industrielle est en marche et avec elle la démocratisation du restaurant. Pour échapper aux taxes qui touchent les produits entrant dans Paris, des restaurants populaires s’installent derrière les barrières de la capitale comme dans les hauteurs de Ménil-Montant ou au bord de la Seine et de la Marne. Vers 1810, le prince Alexandre Kourakine fréquente les bons restaurants parisiens et s’étonne du mode de service "à la française". Celui-ci consiste à poser tous les plats du repas non découpés sur la table et à laisser les convives se servir eux-mêmes. Si la formule est spectaculaire, les plats mangés en derniers refroidissent et à la fin du repas, il est bien difficile de savoir qui a mangé quoi et qui doit payer quoi ! Faites donc le service "à la russe", conseille-t-il aux restaurateurs ! C’est ainsi que depuis Kourakine, en France, les plats sont découpés et dressés en cuisine puis servis un à un à chacun des convives.

Voilà l’histoire de ce mot qui, exporté au XIXe siècle avec la cuisine française, a vite fait le tour du monde. Restaurant, restaurante, ristorante, restauracja, restaurace, restorant, restoran, restaurans, restoranas, restavracija, restaurang...