

# BUFFET

## UN PEU D'HISTOIRE

Bien recevoir à table, bien accueillir dans son restaurant, c'est savoir bien *traiter* ses hôtes.

Le *traiteur* est un commerçant qui donne à manger pour de l'argent ; il a été le prédécesseur des restaurateurs.

Déjà, au Moyen Age, en Europe, seuls les nobles et certains bourgeois peuvent entretenir une brigade de cuisine à domicile. Si, en milieu rural, la préparation des repas reste traditionnellement une "affaire de famille", dans les villes et les bourgades, il est possible de manger à l'extérieur de chez soi. Les aubergistes, taverniers ou cabaretiers -les différences entre ces professions sont peu claires- servent à boire et à manger, souvent aussi à coucher. Certaines classes de la société médiévale fréquentent assidûment ces établissements : ambulants de tous ordres, marchands, colporteurs, bateleurs, charroyeurs, ..., pèlerins, mais aussi des étudiants. Une foule d'artisans pauvres, d'immigrants, de travailleurs manuels, *le menu peuple*, qui ne tient ni feu ni lieu, se pourvoit chaque jour aux échoppes des « *chaircuitiers* », ..., « *pastissiers* » et autres « *oubloyers* ».

Jusqu'à la révolution française (1789), les métiers de bouche se subdivisent en corporations :

- traiteurs,
- pastissiers,
- aubergistes,
- boulangers,
- chaircuitiers,
- etc...

Des règles strictes régissent ces différentes professions : le *rostisseur* n'a pas le droit de préparer un ragoût, ni de cuire au four (le rôti étant cuit en broche à l'époque) ; inversement le *chaircuitier* n'a pas le droit de rôtir (ordonnance du 17 janvier 1476).

Encore vers 1760 le mot "*restaurant*" ne signifie que *fortifiant*. Les bouillons de viandes et de volailles, les laits de poule, base de l'alimentation de cette époque, passent, depuis longtemps, pour être des aliments réparateurs, propres à *restaurer* une santé défaillante, un corps affaibli.

Celui donc qui, lassé par la trop souvent médiocre qualité des repas servis chez les aubergistes, voulait faire meilleure chère pouvait faire appel à des professionnels en extra : *queux*, *écuyers de cuisine* et *valets* ou avait la ressource des traiteurs. Chez certains de ces traiteurs, on pouvait se faire servir un repas mais, plus généralement, ils ne donnaient pas à manger sur place, ils ne préparaient que des pièces entières, vendues en leur échoppe ou livrées à domicile, et pour pouvoir régaler quelques amis, il fallait bien commander à l'avance.

C'est en 1765 que le sieur BOULANGER, marchand de bouillon de son état, installe à PARIS le premier *restaurant*, rue des Poulies (aujourd'hui disparue, elle était derrière la rue Saint-Honoré). Qualifiant ses potages de nourriture divine, l'enseigne de sa boutique précise "*BOULANGER débite des restaurants divins*".

Voulant élargir sa carte, et sans avoir le droit de servir ni sauces, ni ragoûts -exclusivité des traiteurs- il propose à ses clients des pieds de mouton en sauce blanche. Les traiteurs lui intentent un procès, ce qui lui fait une grande réclame. Finalement BOULANGER gagne le procès: "les pieds de mouton ne sont pas un ragoût" décrète solennellement le Parlement et le succès est considérable.

Un arrêté du 8 juin 1786 autorisera les traiteurs et les restaurateurs à recevoir du monde dans leurs salles et à y donner à manger.

Les conflits restèrent latents entre les différentes corporations, ils n'auront pas lieu : l'Assemblée Nationale supprimera les privilèges et les corporations après la Révolution.

Les restaurants se multiplièrent, démocratisant la bonne chère. Non seulement ils permettaient à chacun de faire selon ses moyens ou son appétit les repas copieux ou délicats réservés jusqu'alors aux gens opulents, mais ils firent faire d'immenses progrès à l'art culinaire.

L'explosion fulgurante des restaurants -et des restaurateurs- relégua le métier de *traiteur* à l'arrière plan, à un point tel que le terme même de *traiteur* pouvait prendre, au milieu du XIXème. siècle, un sens péjoratif pour désigner

le restaurateur de dernière classe, le *troquet* modeste, le marchand de vin qui servait quelques nourritures.

Aujourd'hui, le mot TRAITEUR prend sa revanche. Chaque professionnel de la restauration ajoute au nom du métier qu'il exerce celui de *traiteur*, en redécouvrant son sens initial :

#### vendre à emporter, livrer à domicile

Le succès actuel des services du traiteur ne s'expliquent pas uniquement par des motivations économiques : il correspond parfaitement aux besoins du moment.

Régulateur de toutes nos activités, le facteur *temps* bouleverse aussi bien nos habitudes de vie que nos habitudes alimentaires : il n'est plus question de passer des heures entières à faire des courses, à cuisiner devant un fourneau, alors qu'il est si aisé d'ouvrir une conserve, un étui de surgelés, un sachet de plat cuisiné sous-vide, ou, comble de raffinement, d'acheter son repas chez un traiteur pour l'emporter ou se le faire livrer.

L'alimentation quotidienne est fortement influencée par le rythme des activités professionnelles qui incite à prendre ses repas sur le lieu même du travail mais aussi par toutes les occupations extérieures et de loisirs qui sont des répercussions sur la façon de se nourrir chez soi.

La destructuration née de la vie active aussi bien que du désœuvrement fait que, souvent, on mange en "décalé" par rapport au reste de la famille, on saute un repas, on prend un plat unique ou seulement un en-cas ; c'est l'ère du "repas télévision", du grignotage.

Néanmoins, si la ménagère ne dispose plus du temps nécessaire ou si elle n'a plus envie, pour mitonner de bons petits plats, elle ne veut pas perdre son rôle de maîtresse de maison.

Economiquement, les moyens d'entretenir train de maison et équipage sont révolus pour la grande majorité des consommateurs. Les grandes demeures qui emploient un cuisinier qualifié ou une cuisinière bourgeoise sont rares. Les ménages ne sont plus dotés des matériels et des équipements, des ustensiles de cuisine, de la vaisselle, des cristaux, de l'orfèvrerie, de

l'argenterie, du linge, ..., qui sont nécessaires pour l'organisation des repas de qualité.

Ce n'est pas la passion pour les bons repas qui diminue, c'est la transmission orale des recettes, de mère à fille -la cuisine bavarde- qui marque le pas. L'éducation des jeunes filles d'aujourd'hui ne laisse plus de place au passage dans la cuisine d'une grand'mère spécialiste en daube de bœuf, gibelotte de lapin, tarte aux fruits ou confitures de groseilles épépinées. La médiatisation de la cuisine et des cuisiniers est telle, au cours des dernières années, que le consommateur ne veut plus perdre ses racines gastronomiques, d'une part, et qu'il devient exigeant et vigilant d'autre part, avec une éducation ou une rééducation plus précise du goût de chacun.

Devant ces nouvelles habitudes, les boulangers pâtisseries qui proposaient quelques tourtes et pâtés, les bouchers charcutiers qui pratiquaient aussi l'air de la pâtisserie charcutière se sont lancés, ouvertement, dans la fabrication et la commercialisation de repas de plus en plus complets, suivis sans délais par les restaurateurs, puis par les commerçants de victuailles, jusqu'aux épiciers et aux commerces de grandes surfaces. Chacun s'évertue à augmenter son activité, à la diversifier, à pénétrer de nouveaux marchés et tous les chiffres annoncés montrent combien les perspectives commerciales sont gigantesques. La France seule compte actuellement environ 56 millions d'habitants qui, pour tous ceux qui ont les moyens et la santé, prennent normalement deux repas quotidiens, dans une année qui totalise 365 jours.

Chaque année, 6 milliards (environ) de repas sont consommés, en France, dans les restaurants publics ou privés, en restauration commerciale ou en restauration collective. Ce chiffre important ne représente pourtant que 12% des l'ensemble des repas consommés et ces calculs sont à reproduire pour les différents pays d'Europe, avec les chiffres correspondants!

**Jean-Pierre Dézavelle**

*Chef de Travaux*

Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme « Alexandre Dumas »  
Strasbourg-Illkirch