

**1 LEXIQUE. Reliez les mots/phrases qui correspondent.**

- |                             |                                  |
|-----------------------------|----------------------------------|
| 1. Jusque-là                | A stew                           |
| 2. Le bouillon restaurateur | Taste (adj)                      |
| 3. Au gré des recettes      | The sale                         |
| 4. Restaurer                | According to the recipes         |
| 5. La vente                 | To restore - give s/thing to eat |
| 6. Graver                   | A seller of roast meat           |
| 7. Se louer                 | Until then                       |
| 8. Un ragoût                | To engrave                       |
| 9. Novateur.trice           | To be pleased                    |
| 10. Être au rendez-vous     | Abridged, shortened              |
| 11. Gustative               | To be what it should be          |
| 12. Un rôti                 | Restorative stock                |
| 13. Se répandre             | Sign, signboard                  |
| 14. Évoluer                 | Wealthy                          |
| 15. La veille               | Greatly + adjective              |
| 16. Voire                   | To spread                        |
| 17. Une enseigne            | To evolve, develop               |
| 18. Les papilles            | The eve                          |
| 19. Aisé.e                  | Even                             |
| 20. Menu.e                  | Tableware                        |
| 21. Abrégé.e                | Tastebuds                        |
| 22. Aiguiser                | Slight, small                    |
| 23. Fort + adjectif         | Innovative                       |
| 24. les arts de la table    | To sharpen                       |

**2 AVEC VOTRE PARTENAIRE**

Étudiez le lexique. Quels mots ou phrases sont des idiomes de faux amis liés à l'alimentation liés au changement liés aux magasins des adjectifs

Quels mots ont plus d'un sens?

Lisez ces chiffres—pris du reportage—à votre partenaire

1 000 260 1835 1760 1765 1782 1767 1853

**3 Explications supplémentaires**

Dans le passé un **traiteur** désignait une personne / entreprise qui préparait et livrait des plats à des événements ou aux gens.

Une **table d'hôte**—un menu à prix fixe et sans beaucoup de choix

Au **gros sel**, en croute de sel,

La **sauce poulet** est une sauce classique de la cuisine française. Il est fait avec des champignons et de la sauce allemande, (une sauce blanche à base d'un roux de beurre et de farine, et une liaison de jaunes d'œufs) puis fini avec du Noilly Prat, du jus de citron, du beurre et du persil haché

**Un peu de culture—Expliquez / Recherchez:**

|                         |                             |                      |
|-------------------------|-----------------------------|----------------------|
| l'Académie française    | Versailles                  | Louis XVI            |
| la Révolution française | Le comte de Provence        |                      |
| Officier de bouche      | Le quartier du Palais-Royal |                      |
| Diderot                 | Le Louvre                   | Les arts de la table |

**4****5 DISCUTEZ AVEC VOTRE PARTENAIRE**

- |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Comment est arrivée A le mot restaurant B le mot menu                                                                                   | 8. A votre avis, est-ce que les lieux où on va « pour se nourrir et non pas pour apprécier les qualités gustatives d'un plat » – existent toujours? |
| 2. Pourquoi étaient les premiers établissements connus comme « maisons de santé »?                                                         | 9. Quand vous dînez dans un restau, est-ce que les explications du menu vous invitent à commander un plat?                                          |
| 3. Que vendaient ces établissements?                                                                                                       | 10. Avec la révolution, comment a changé la domaine culinaire en ce qui concerne les restaus, leurs clients, et les mets?                           |
| 4. Où fallait-il aller pour acheter un repas cuit? Quels étaient les inconveniences de ces etablissements?                                 | 11. Souvenez-vous les cafes ou restaurants de votre jeunesse? Comment étaient-ils?                                                                  |
| 5. Mathurin avait un nouveau concept. Expliquez les differences.                                                                           | 12. Pouviez-vous y déjeuner ou diner ? Qu'est-ce que vous avez mangé?                                                                               |
| 6. Mathurin vendait d'abord: La volaille, les œufs, les pâtes au beurre, les gâteaux de semoule. Que pensez-vous de son choix de « mets ». | 13. Comment a changé ou évolué cette secteur?                                                                                                       |
| 7. Pour quelles raisons le menu a-t-il été inventé?                                                                                        | 14. Fréquentez-vous souvent les cafes ou restaus?                                                                                                   |

**6 Homonymes (etc). Pour chacun, proposez une phrase qui montre son sens.**

|        |       |          |       |      |
|--------|-------|----------|-------|------|
| Voire  | Louer | Menu     | Fin   | Pres |
| Sens   | Dont  | Mets     | Pâtes | Cour |
| Propre | Sein  | Enseigne |       |      |

**Discutez avec votre partenaire**

1. **Au gré de: According to.** Finissez ces phrases:  
 Au gré des conditions Au gré des besoins Au gré de votre disponibilité Au gré de vos fantaisies Au gré des politiques Au gré des médias Au gré de la prof
2. Proposez cinq choses que vous pouvez **aiguiser**: Eg on peut aiguiser...
3. Proposez cinq différentes sortes de **ragout**
4. Expliquez: **la veille** de Noël la St Sylvestre Avant-veille La veille sanitaire veille au soir en veille en mode veille
5. **grâce à Thanks to:** Finissez ces phrases: grâce à l'aide de mes amis grâce à la pluie grâce à la persévérance grâce à votre vigilance grâce à toi grâce à vos efforts
6. Composez vos propres phrases utilisant:  
 ceux dont l'estomac souffre La grande nouveauté  
 un très grand succès j'ai pris du goût pour  
 un cadre magnifique sans horaire fixe  
 l'odorat ou la vue apprécier les qualités  
 de petites tables de marbre une élite aisée  
 les seules personnes qui le but initial est

**7**

## **Voici comment est né le tout premier restaurant de l'Histoire, il y a près de 260 ans à Paris**

Chaque année, fin novembre, paraît la liste des 1 000 meilleurs restaurants au monde.

Nous avons choisi de mettre en lumière un autre premier : le premier restaurant de l'histoire.

Le mot restaurant, avec le sens que nous lui connaissons aujourd'hui, a été validé par l'Académie française en 1835.

Jusque-là, le « restauan », aussi appelé « bouillon restaurateur », désigne un plat composé principalement, au gré des recettes, de viande, d'oignons, d'herbes et de légumes.

Il s'agit d'un bouillon aux vertus médicinales et digestives dont le but initial est de redonner des forces aux personnes faibles, de les « restaurer ».

Le terme « restaurant » a donc initialement une connotation médicale. D'ailleurs, les lieux qui les proposent à la vente dans les années 1760 se nomment aussi « maison de santé ».

Le premier restaurant tel que nous l'entendons aujourd'hui a ouvert ses portes à Paris, en 1765, rue des Poulies, l'actuelle rue du Louvre.

Sur le devant de la boutique est gravée la phrase latine issue de la Bible : *Venite ad me omnes qui stomacho laboratis, et ego vos restaurabo*. Venez à moi, ceux dont l'estomac souffre, et je vous restaurerai.

C'est de là qu'est venu le terme « restaurant ». Son propriétaire se nomme Mathurin Roze de Chantoiseau. Il vend des mets « restaurans ».

La volaille, les œufs, les pâtes au beurre, les gâteaux de semoule, dont on disait que la couleur claire possédait des vertus bénéfiques pour la santé.

Ce lieu est aussi un des premiers à connaître un certain succès culinaire grâce à la volaille sauce poulette réputée dans le Tout-Paris.

Diderot, le mentionne dès 1767 dans une lettre : « Si j'ai pris du goût pour le restaurateur ? Vraiment oui ; un goût infini.

On y sert bien, un peu chèrement, mais à l'heure que l'on veut. Cela est à merveille, et il me semble que tout le monde s'en loue. »

L'écrivain Édouard Fournier relate l'apparition de ce restaurant dans l'ouvrage *Paris démoli*, publié en 1853. « Dans la rue des Poulies, s'ouvrit, en 1765, le premier Restaurant...

C'était un établissement de bouillons, où il n'était pas permis de servir de ragoût, comme chez les traiteurs....

Mais où l'on donnait des volailles au gros sel, des œufs frais et cela sans nappe, sur de petites tables de marbre. »

Dans ces années qui précèdent la Révolution française, Mathurin Roze de Chantoiseau est le premier à proposer un concept novateur ...

Un service sans horaire fixe, sur une table individuelle et à offrir un choix de plats dont le prix est indiqué à l'avance, devant le restaurant.

À cette époque, en France, le seul endroit où l'on peut manger en dehors de chez soi est la taverne ou l'auberge.

Ces lieux ne proposent que des tables d'hôtes avec un plat unique, au prix non fixé à l'avance, dans lesquels on ne vient qu'à heure fixe.

De plus, la qualité n'est pas toujours au rendez-vous. Les personnes qui se rendent dans ces lieux le font pour se nourrir et non pas pour apprécier les qualités gustatives d'un plat.

Les rôtisseurs et les traiteurs présents aussi à l'époque ne peuvent vendre que des pièces entières et non pas des portions individuelles.

Cette nouvelle façon de se nourrir, proposée par Mathurin Roze de Chantoiseau, connaît un très grand succès, et ce style de restaurant va se répandre tout en évoluant.

La notion de plaisir de manger va devenir prépondérante et la gastronomie va se développer, voire, dans une certaine mesure, se démocratiser.

Jusqu'alors, les seules personnes qui mangeaient très bien en France étaient les membres de la cour à Versailles ou les nobles disposaient de leurs cuisiniers personnels.

À la veille de la Révolution française, sur la centaine de restaurants recensés dans la capitale, de nombreuses enseignes sont fort renommées.

Les clients ne viennent plus dans ces lieux pour manger des plats reconstituants mais pour déguster des mets qui charment leurs papilles.

Le restaurant d'alors est un endroit luxueux que l'on trouve principalement dans le quartier du Palais Royal.

En effet, réside ici une clientèle capable de s'offrir des repas qui ne sont plus réservés aux aristocrates. C'est donc une élite aisée qui les fréquente.

La grande nouveauté des restaurants d'alors est le menu. Les restaurants proposent très souvent un choix incalculable de plats.

Le menu a donc été inventé car il ne propose qu'un « menu » aperçu de la prodigalité de l'établissement.

Cependant, même avec cette version « abrégée » de ce qui est offert, le client a parfois besoin de longues minutes pour le lire.

D'ailleurs dans les premiers temps, son utilisation n'est pas évidente pour de nombreux clients.

D'autre part, le menu permet aussi grâce aux mots qui le composent, d'éveiller des désirs et des sensations autrement que par l'odorat ou la vue et d'aiguiser l'appétit, fonctions qu'il conserve aujourd'hui.

Antoine de Beauvilliers, ancien Officier de bouche (NDLR cuisinier) du comte de Provence, frère du roi, (NDLR Louis XVI) est le premier de sa profession à quitter son maître pour s'installer à son compte à Paris.

En 1782, il ouvre, dans le quartier du Palais-Royal, rue de Richelieu, Le Beauvilliers. Cet endroit, fort luxueux, va rapidement connaître un immense succès.

Il propose à ses clients – principalement des aristocrates – de manger comme à Versailles. Il y a un cadre magnifique, un service irréprochable, une superbe cave et des plats exquis présentés avec soin dans une vaisselle magnifique.

Pendant de nombreuses années, sa cuisine demeurera inégalée au sein de la haute société parisienne. Ce restaurant est considéré comme le premier restaurant gastronomique français.

Dans les années précédant puis suivant la Révolution française, de nombreux cuisiniers, qui jusqu'alors travaillaient pour des membres de la noblesse, suivront l'exemple d'Antoine de Beauvilliers et ouvriront leur propre restaurant.

C'est ainsi qu'une cuisine de qualité faite de recettes, de rites et de façons de manger, mais comprenant aussi les arts de la table passa des cuisines privées de l'aristocratie à celles, publiques, de la haute société.

L'aspect médical des premiers « bouillons restaurans » est désormais loin et remplacé par la gastronomie, référence culturelle mondialement reconnue.

Ouest France Avril 2025. Adapté  
Par Nathalie LOUISGRAND, enseignante-chercheuse, Grenoble École de

