BAC professionnel Commercialisation & Services en Restauration

Technologie restaurant

La restauration et son évolution

C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement

Objectifs : → Connaître les différents types de repas

→ Identifier les différents concepts de restauration

→ Repérer les tendances actuelles de la restauration

restaurants du monde by AUTOGRILL

LE CARROUSEL DU LOUVRE

Le contexte : Vous travaillez à Paris au Carrousel du Louvre, au sein de « RESTAURANTS DU MONDE ». Les différents kiosques et restaurants font voyager les clients aux USA, au Maghreb, en Italie, en Espagne, en Asie mais aussi en France. Ce lieu unique propose un tour du monde des traditions gourmandes dans un décor design et convivial qui ne compte pas moins de 9 Comptoirs Cuisine du Monde !

Comme il est stipulé dans votre contrat de travail, vous devez passer dans les différentes enseignes, afin de vous positionner à la fin de votre période d'essai dans un des établissements du Carrousel.

Pour votre culture professionnelle vous décidez de faire des recherches sur les différents concepts de restauration.

Votre recherche va s'articuler autour de trois grands thèmes :

- Quel sont les différents types de repas proposés ?
- Quels sont les grands concepts de restauration ?
- Quelles sont les tendances actuelles ?

<u>Activité 1 –</u> Un peu d'Histoire

Lire le texte ci-dessous et identifier en les soulignant les grandes périodes qui ont marqué les arts de la table.

<u>La préhistoire…</u>

Cette période peut être considérée comme pré-agricole car l'homme ne cultivait et n'élevait pas, il vivait seulement de la cueillette, de la chasse et de la pêche. Les grottes où l'homme de Tautavel (homo erectus, 2 millions d'années à 100 000 ans) fût découvert relatent des scènes de repas pris autour d'un feu. Les bêtes chassées dans la vallée étaient remontées dans la grotte afin d'y être dépecées et consommés. L'acte d'une cuisson commune transforme l'alimentation en acte social.

<u>L'Antiquité et l'époque Romaine</u>

Bien que le service à table n'existe pas encore, les romains disposent d'esclaves pour les aider car les repas ne font plus l'objet d'un travail en communauté. Les romains et les gaulois font déjà du pain : une boulangerie complète a été mise au jour à Pompeï (Italie). Les romains apportent avec eux le vin et il y a même déjà des critiques spécialisés.

<u>Le moyen-âge</u>

Lors des festins organisés par les nobles, les viandes sont flambées et découpées à la vue des convives qui sont assis d'un seul côté de la table sur un banc. Les tables possèdent de grandes nappes dont les convives se servent pour s'essuyer. Il n' y a pas encore de manières à table : on mange le plus souvent avec les doigts et on jette les restes aux chiens. Sur la table des nobles on y trouve du sel et des ensembles à épices (grand signe de richesse).

<u>La renaissance (XVIe siècle)</u>

Catherine de Médicis (1519-1589) apporte la fourchette (à deux dents), la faïence fine et la verrerie mais on continu de manger avec les doigts. A table, les bancs du moyen âge sont remplacés par des sièges individuels, la serviette est devenue systématique : elle est grande afin de pouvoir protéger les collerettes. Sur tables, les épices trônent toujours et l'ordre de service apparaît : on commence par les fruits, puis les bouillies, les rôtis ou les grillades pour finir par les desserts.

Les tendances culinaires viennent d'Italie (l'art italien est prépondérant à la renaissance), on utilise des sauces, on fait des grillades, on utilise les légumes et les agrumes.

<u>XVIIe siècle et XVIIIe siècle</u>

Chez les nobles, les repas évoluent et deviennent de plus en plus sophistiqués. Les bonnes manières à table sont connues et respectées. Les couverts deviennent individuels, le couteau et la fourchette (à trois dents) sont posés à droite de l'assiette, la serviette et les verres sont posés sur la table nappée. L'orfèvrerie est une industrie en plein essor et qui s'anoblie. Sur table, tous les mets sont disposés en respectant une parfaite symétrie, on nomme ce type de service le service à la française. C'est grâce à Versailles que ce type de service deviendra un standard du savoir-reçevoir à travers toute l'Europe. Les repas festifs sont organisés sous formes de buffets fastueux, richement décorés et très structurés, à l'image des jardins à la Française alors très à la mode. Les valets ne participent pas au service à table, ils se contentent de changer les

assiettes sales. Seuls les gentilshommes ont le droit de servir la table royale. Tous les convives n'ont pas accès aux mêmes mets et c'est la préséance qui permet de déterminer qui à droit à quoi. C'est le travail des Maîtres d'Hôtel d'organiser ce service à la Française.

Les mets exotiques arrivent progressivement : café (le vin d'arabie), thé, chocolat tandis que les épices se démocratisent un peu dans la cuisine populaire. Ces mets nouveaux exigent de nouveaux ustensiles et récipients pour pouvoir être servis.

Le peuple, lui découvre les premiers cafés. Les pays musulmans ont depuis longtemps coutume de s'asseoir et de discuter tout en buvant le café. A Paris on dénombre déjà presque 900 cafés qui deviennent très vite d'importants lieux d'échanges et de discussions (surtout en période de pré-révolution).

Le XIXe siècle

La révolution marque un tournant important pour la gastronomie Française, car les grands cuisiniers qui étaient au service de l'aristocratie se sont retrouvés contraint à l'exil ou à ouvrir des restaurants dans Paris. Avec cette nouvelle forme de restauration, il très difficile pour les restaurateurs de facturer les plats servis à la française, le grand service à la française est donc inadapté., un nouveau type de service apparaît alors : le service à la russe. Il permet de servir les plats les uns après les autres . Seules quelques grandes familles continuent le service à la française car il est dangereux à l'époque d'exposer sa fortune à travers de fastueuses tables.

Dans les restaurants parisiens, le travail de l'équipe de service prend de l'importance : c'est l'époque des grands Maîtres d'hôtel qui excellent dans l'art de découper les pièces de viande et les flambages au guéridon apparaissent aussi. Le menu s'organise dans l'ordre de service des mets, les plats de poissons devenant des plats à part entière, désormais servis avant les viandes.

Le début du XXe siècle

L'hôtellerie passe au stade d'industrie. La multiplication des restaurants se poursuit et certains cuisiniers font fortune. Les livres consacrés à cet art se trouvent de plus en plus et sont à la portée de chacun. Les recettes sont claires, expliquées, temps de cuisson, conseils sur les choix des produits, hygiène, tout à chacun peut y puiser selon ses préférences. Le début du siècle voit de grands cuisiniers : Escoffier, Pellaprat, Pomiane, Montagné, Nignon, Richardin, Guéguan.... Auguste Escofier, surnommé "l'Empereur des Cuisiniers", sera le grand codificateur de la grande cuisine française et son oeuvre se fera surtout dans la recherche des goûts propres, naturels. Son livre "Le guide culinaire" est encore de nos jours une des plus grandes références de la gastronomie française.

En salle le travail s'organise autour de trois méthodes de service : à la Française, à l'Anglaise et à la Russe.

Après mai 1968, les mentalités évoluent. La restauration hors-foyer se développe car de plus en plus de femmes travaillent. Pour répondre aux besoins nutritifs de cette clientèle, de nouveaux concepts qui ont fait leurs preuves aux États-Unis arrivent en France. En 1972, apparaît la première franchise de vente de hamburgers qui deviendra, en 1979, "Mc Donald's" : le concept de chaîne intégrée était né.

Le service en restaurant évolue vers le service simplifié à l'assiette, mais les grandes tables perpétuent le service au guéridon.

Source technoresto.org

<u>Activité 2 –</u> Trouver à quel type de repas se réfère la définition.

Le consommateur cherche avant tout à couvrir ses besoins physiologiques, c'est le repas pris rapidement entre midi et treize heures, parfois moins. Ce type de repas représente 59% des repas servis en restauration commerciale.

Le repas nutrition

Ce type de repas ne représente plus que 1% des repas servis en restauration commerciale. Il se passe essentiellement dans les établissements les plus prestigieux.

Le repas d'affaires

Il représente 40% des repas servis en restauration commerciale. Ce sont les repas pris pendant des sorties privées, entre amis ou en famille

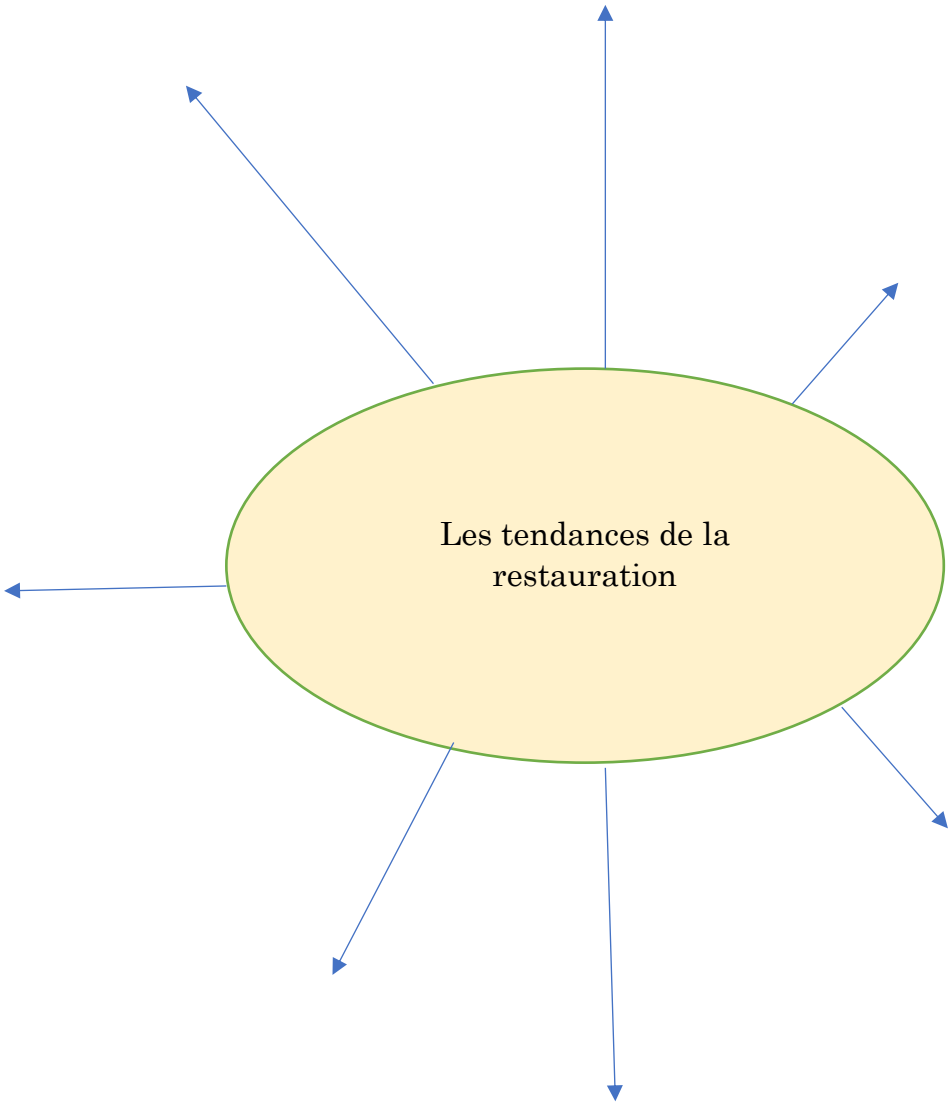
Le repas loisir

<u>Activité 3-</u> Lire le texte en annexe 1. *Source technoresto.org*

Activité 4- A quel type de restauration appartiennent les enseignes ci-dessous.

Activité 5- Après avoir visionné la vidéo ci-dessous, déterminer les grandes tendances actuelles de la restauration.

Bernard Boutboul
[une restauration à


Les tendances de la restauration

ANNEXE 1 **2.1 La restauration traditionnelle**

Cette branche comporte des établissements très variés et se compose essentiellement de petites entreprises individuelles. C'est le type d'établissement ou chaque chef d'entreprise peut laisser libre cours à sa créativité et à son imagination. Ils sont les héritiers de la tradition gastronomique française.

2.1.1 Les restaurants classiques

Ce sont les restaurants indépendants qui se destinent à une clientèle extrêmement variée. Le type de service est lui aussi varié. Le plus souvent, le service à l'assiette est employé, mais certains établissements réalisent quelques préparations au guéridon.

2.1.2 Les restaurants d'hôtels

Ce sont les restaurants intégrés dans les hôtels, ils constituent un service complémentaire pour le client de passage. Le type de service est souvent à l'assiette et au buffet, on trouve souvent des formules "grill" dans ce type de restaurant. La formule grill se compose d'une carte simple où des poissons et des viandes sont grillés à la vue d la clientèle.

2.1.3 Les pensions de famille

C'est surtout une clientèle d'habitués qui utilise ce type de prestation. Le service est souvent fait à la française ou à l'anglaise. C'est surtout le concept familial qui est mis en avant .

2.1.4 Les restaurants de tourisme

Comme il existe des hôtels de tourisme avec un système d'étoiles pour les classer, il existe les restaurants de tourisme.

.2.2 La restauration à thèmes

2.2.1 Autour d'un produit

Il s'agit de proposer une restauration qui s'articule autour d'un type de produit. Par exemple, il existe un restaurant spécialisé dans les légumes sur Paris. Les crêperies proposent une carte autour de différentes variances de crêpes.

2.2.2 Autour d'un pays

Ce type de restaurant propose une carte des mets et des vins portant sur un pays. Généralement un cadre adapté est aussi proposé. Le service est souvent assez simple mais il est surtout adapté aux coutumes du pays choisi : Chinois, Libanais, Japonais, Marocain, etc...

2.2.3 Autour d'un art de vivre

Ici il ne s'agit pas de choisir un pays ou un produit mais plutôt un mode de consommation : restaurants végétariens, diététiques. Le type de service employé dans ce genre d'établissement se fait essentiellement à l'assiette et sous forme de buffets.

2.3 La restauration de collectivité

La restauration de collectivité repose sur des contraintes précises : nourrir un grand nombre de gens pour un prix extrêmement bas.

2.3.1 La restauration d'entreprise

Il s'agit d'un restaurant mis à la disposition des salariés de l'entreprise. La prestation peut être assurée par une équipe interne à l'entreprise ou laissée à une société spécialisée qui fera un service en liaison froide ou chaude. Le type de service employé est généralement la distribution en linéaire.

2.3.2 La restauration scolaire

Le plus souvent il s'agit d'une distribution linéaire ou au plat sur table.

2.3.3 La restauration Hospitalière

La restauration hospitalière possède des contraintes qui lui sont propres : pouvoir adapter le plateau de chacun à sa pathologie. Il en résulte une distribution et une préparation qui demande beaucoup de main d'oeuvre. Le service est assuré en général par le personnel hospitalier et se fait par chambre au plateau.

. La restauration rapide

La restauration rapide est le secteur qui a connu la plus forte croissance ces vingt dernières années. En effet, c'est ce concept qui répond en partie à nos besoins de citadins modernes (pressé et loin de chez soi).
Le choix est assez limité et très standardisé.