

Pour un manager évoluant dans le secteur de la restauration, il est important d'acquiescer quelques repères historiques, internationaux, culturels du secteur afin de mieux comprendre les enjeux de la restauration d'hier et d'aujourd'hui, et ainsi être en mesure d'anticiper les tendances de demain.

1 – Approche historique

L'évolution des modes de consommation alimentaire au fil des siècles :

L'histoire des arts de la table et de l'évolution des repas ne peut se raconter en quelques lignes. Néanmoins, il est possible d'en retracer les principales étapes.

L'Antiquité et l'époque romaine.

Jusqu'à cette époque, il n'existe pas d'organisation proprement dite du service à table ...

Cependant, les Romains apportent un certain raffinement aux repas en l'honneur de Bacchus, Dieu du Vin.

Les villas romaines disposent d'un "triclinium", lit à trois places où les convives peuvent manger allongés. La serviette est amenée par chacun des invités et sert également, après le repas, à emporter les cadeaux offerts par le maître de maison. Les couteaux sont en or ou en fer et la cuillère est déjà utilisée.

Pendant ce temps, la cuisine des Gaulois est déjà connue et appréciée pour ses charcuteries

Le Moyen-Âge.

Les châteaux et monastères disposent d'une "salle à manger" : la table, faite de planches posées sur des tréteaux, est recouverte de deux nappes, dont l'une sert à s'essuyer les doigts

Le découpage des aliments est une activité distrayante pour la noblesse. Les convives mangent sur de simples planches de bois nommées tranchoirs et dans des écuelles. Seul le couteau reste présent.

Les grands repas sont entrecoupés par des "entremets", troubadours et artistes divers qui viennent divertir les convives entre les différents services successifs.

La Renaissance (XVIe siècle).

Les repas comportent entre trois et six services et les tables sont richement décorées. Catherine de Médicis (1519-1589) apporta la fourchette à deux longues dents, la faïence et les verres ... mais on continue à manger avec les doigts !

La serviette est devenue systématique : elle est grande afin de pouvoir protéger les collerettes ...

Le XVIIe siècle.

Le service évolue et devient plus raffiné : c'est la naissance du service à la Française.

Les couverts deviennent individuels. Le couteau et la fourchette (à trois dents) sont posés à droite de l'assiette, la serviette et les verres étant posés sur la table nappée. La lame du couteau s'arrondit et, grâce à l'essor de l'orfèvrerie, devient de plus en plus noble ...

Le XVIIIe siècle.

C'est à la Cour de Versailles que l'art du service à la Française connaît le plus grand raffinement : les tables, ainsi que la place des convives et la disposition des plats, s'organisent. Certaines places deviennent très convoitées car, tous les plats étant disposés près du Roi, mieux vaut être à ses côtés !

Comme les tables, les salles à manger sont richement décorées. La fourchette se dote d'une quatrième dent mais reste disposée, avec le couteau et la cuillère, à droite de l'assiette.

En 1765, le premier restaurant ouvre ses portes à Paris, alors que les "métiers de bouche" s'organisent en corporations et que les cafés se développent ...

La Révolution (1789-1799).

Les restaurants se multiplient mais les arts de la table évoluent peu.

C'est néanmoins l'époque de l'apparition des premiers critiques gastronomiques, tels que Jean-Anthelme Brillat Savarin (1755-1826), auteur de "La physiologie du goût", et Alexandre Balthazar Grimod de La Reynière, ainsi que celle des appellations culinaires, appellations classiques mais ayant encore cours à l'époque actuelle.

Le XIXe siècle.

C'est la naissance de "l'âge d'or de la cuisine" et l'organisation du service à table se modifie. On ne sert plus à la Française (ce service restant toutefois privilégié dans les maisons bourgeoises) mais à la Russe. 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 Maître-d'hôtel devient la personne la plus importante de la brigade de restaurant.

Vers la fin du siècle, naissent les Palaces (Deauville, Nice, Monte-Carlo ...) et les croisières apparaissent avec les paquebots, permettant ainsi aux grands cuisiniers de commencer à "s'exporter".

Le début du XXe siècle.

C'est la naissance de l'industrie hôtelière.

Les repas s'organisent autour de trois méthodes de service : à la Française, à l'Anglaise et à la Russe.

En 1900, est créé le premier guide gastronomique : le Guide "Michelin".

Déjà, les goûts des consommateurs évoluent vers la diététique et l'harmonie du corps ...

Le 30 juillet 1935, sont créés les décrets officiels pour les A.O.C., ainsi que l'I.N.A.O., chargé de faire respecter ces décrets et de protéger les produits bénéficiant de cette distinction.

De nos jours.

Le Guide "Gault-Millau" est créé en 1972.

La restauration hors foyer se développe fortement car, désormais, la femme a elle aussi une vie professionnelle ...

Les formules de restauration évoluent et se modifient : en 1972, apparaît la première franchise de vente de hamburgers qui deviendra, en 1979, "Mc Donald's".

La restauration se diversifie en "restauration commerciale" et "restauration collective".

Le service en restaurant évolue vers le service simplifié à l'assiette. Le personnel de restauration devient de plus en plus polyvalent ...

2 – Approche Internationale :

Les influences de la cuisine et des manières de la table françaises restent encore aujourd’hui une référence.

Mais les influences de toutes les cuisines se font aujourd’hui sentir un peu partout dans le monde...

Conséquences de la mondialisation :

La mondialisation de l’économie, le développement des transports, les flux de produits alimentaires dans les échanges sans cesse croissants et les flux migratoires ont conduit à une cuisine de plus en plus partagée. Il s’agit aussi d’évolutions culturelles et sociétales qui se traduisent notamment par une façon de penser plus « ouverte » et plus « globale ».

La restauration rapide d'origine américaine est un standard mondial dans la façon de s'alimenter : Mc Donald's compte environ 40 000 restaurants dans le monde en 2020.

La cuisine italienne est aujourd’hui la plus appréciée et la plus servie dans le monde ; les exportations de produits alimentaires italiens représentent presque 50 milliards d’euros chaque année

La gastronomie n’est plus seulement française ; c’est le Japon qui compte le plus grand nombre de restaurants étoilés au Guide Michelin

La cuisine fusion regroupe plusieurs produits, cultures ou techniques étrangères dans une même assiette

Des produits et des services marqueurs :

En lien avec la gastronomie des pays d’Europe et d’ailleurs :

| | |
|---------------------|--|
| Le vin | L’Italie, la France et l’Espagne représentent à eux seuls plus de la moitié de la production mondiale de vin. Sur le plan qualitatif si ces pays restent encore des références, notamment pour la France la présence d’offres d’autres pays est aujourd’hui intéressante : États Unis, Chili, Nouvelle Zélande, Australie, Afrique du Sud. On recense désormais en Asie 13 zones de production dont la plus grande est en Chine. En Europe, d’autres pays produisent aussi des vins exceptionnels que ce soit le Portugal avec ses vins de Porto, l’Allemagne avec ses Rieslings, la Hongrie avec ses Tokajis... |
| Les autres boissons | Les alcools français (Cognac, Armagnac, Calvados, liqueurs et crèmes...) sont prestigieux et se vendent dans le monde entier. Mais c’est également le cas pour de nombreux autres pays : Ouzo en Grèce, Whiskys en Ecosse ou au Canada, Whiskies en Irlande et États Unis, Vodka en Russie et Pologne, Téquila au Mexique, Rhum à Cuba et aux Antilles, le Saké au Japon, la Cachaça au Brésil... Tous ces alcools sont devenus mondiaux. |
| Les services | À l’assiette, cloché, plat sur table, à l’anglaise, à la française, au guéridon ou à la russe : les formes de services sont devenues aujourd’hui un art universel qui se pratique dans le monde entier. |


Les aspects culturels

Le « Repas Gastronomique des Français » a été inscrit en 2010 par l'UNESCO comme patrimoine culturel

En Asie, chaque pays possède ses propres règles de conduite à table. Alors qu'il est bienvenu de faire du bruit en mangeant en Chine ou au Japon, ceci est extrêmement impoli en Corée du Sud. De même porter son bol de soupe à sa bouche est impensable dans ce pays alors qu'au Japon, c'est tout à fait normal. Au niveau de l'utilisation des couverts, la Thaïlande se démarque, les baguettes ne sont pas utilisées contrairement à la cuillère et la fourchette. Le couteau est inutile puisque tous les aliments sont finement émincés. Au Vietnam et en Indonésie, il est très fréquent de manger avec les mains.

La France est la première destination touristique au monde avec 89 millions de visiteurs étrangers accueillis durant l'année 2019. Le tourisme contribue donc beaucoup à l'enrichissement de notre pays. Le secteur de la restauration fait partie du tourisme et il est important que chaque employé de salle se rende bien compte qu'il représente son pays lorsqu'il sert un client étranger.

Voici une synthèse des principales habitudes alimentaires de la clientèle étrangère :

| | Les Interdits  | Les Attentions qui font mouche ! | Petit Déjeuner | Déjeuner | Dîner |
|----------------|--|--|--|---|---|
| Les Allemands | Poissons, Viande saignante, Escargots, Huîtres, Abats | Pain complet, Vin à l'apéritif, Bière servie à table, Gastronomie française | 7h - 8h Version copieuse : grande variété de pains (blanc et noir), charcuterie, fromages, œufs à la coque, croissants garnis, café. Version simplifiée : céréales, yaourt et café. | 12h - 13h Repas principal : une viande accompagnée de pommes de terre, des légumes et une salade (variée). Seul repas chaud de la journée | 19h - 20h Traditionnel : ressemble au petit-déjeuner, composé de charcuterie froide, plusieurs fromages, différents pains et salades variées. |
| Les Anglais | Prix excessifs, Viande saignante, Abats, Escargots, Fruits de mer, Lapin, Cuisses de grenouille, Cheval, Calamars en sauce, Canard saignant | Beurre sur table avec baguette, Assiette très chaude, Fromage servi avec du Porto et des biscuits, Légumes peu cuits, Thé servi très chaud | 8h - 9h Copieux le week-end ou pendant les congés (toasts, œufs brouillés, bacon, saucisses et haricots), plus léger en semaine (céréales ou toasts, fruits), . | 12h - 13h Repas rapide et léger, (sandwich, salade, fromage). Assiettes composées Pendant 45 minutes, | 18h - 19h Plat chaud, dessert ou/puis fromage (ordre traditionnel même s'ils s'adaptent tout à fait à l'ordre établi en France). |
| Les Américains | Qu'on ne parle pas leur langue, Le menu Poissons avec arêtes, Viandes en sauce et saignantes, Abats, Crustacés, Fromages forts, Expresso, Lapin. | Pouvoir manger à toute heure, Carafe d'eau avec glaçons, Beurre, Petits pains, Ketchup, Mayonnaise | 7h30 - 9h30 Copieux : oeufs brouillés, toasts, céréales, pancakes et sirop d'érable, « donuts » café et jus de fruits / ou simplifié : café avec laitage ou céréales | 12h - 14h Repas rapide et léger : sandwich, boisson, frites et dessert / snacking : hamburger, hot-dog, pizza et produits asiatiques | 19h - 21h Repas complet et équilibré. Repas traditionnel : pris en famille basé sur une viande et deux légumes ou au restaurant (exotique, italien, mexicain, asiatique) |

| | | | | | |
|-----------------------|---|--|--|---|--|
| Les Japonais | Qu'on les regarde droit dans les yeux, Qu'on leur serre la main, Les repas trop longs, Plats en sauce, Gibier, Abats, Fromages forts, Que les fruits ne soient pas proposés pelés et découpés | Qu'on les salue en penchant la tête, Les pdj copieux, Les menus établis à l'avance, Goûter des produits qui n'existent pas chez eux, Que tous les plats soient servis en même temps (sauf le dessert). | 6h/8h Traditionnel - Bol de riz, potage au "miso", légumes macérés, légumes bouillis, algues, poisson cru ou mijoté, viande - ou occidental : oeufs, toasts, café, jus de fruits, confitures | 12h/13h À emporter (riz, légumes macérés, beignets, poisson) ou snack et restaurants asiatiques ou français | 17h / 19h Repas principal traditionnel avec 3 à 5 plats servis simultanément (riz, condiments, soupe « miso », poisson ou viande) |
| Les Hollandais | Les prix trop élevés, La cuisine à l'ail. | La gastronomie française, Les fromages doux, Les déjeuners légers. | 8h - 9h Copieux : les Néerlandais apprécient le pain au blé complet saupoudré de flocons de chocolat (hagelslag), les pains au chocolat, les produits laitiers (yaourts, fromages), la charcuterie, et boivent du thé, café, lait ou babeurre. | 12h – 14h Le déjeuner ressemble au petit-déjeuner. On y retrouve les mêmes ingrédients avec en plus des œufs sous différentes formes, de la charcuterie et du fromage. | 19h – 21h C'est le seul repas chaud de la journée. Il débute avec un potage, se poursuit avec une viande en sauce (ou poisson), des légumes et des pommes de terre et se termine par un fruit. |
| Les Italiens | Pâtés, Abats, Vinaigrette épaisse (présentée à part), Plats en sauce, Mousse de poissons, Cuisine à la crème, Que rien ne soit prévu pour l'accueil des enfants. | Prévoir avant leur arrivée, le pain sur table, l'eau et le vin si choisi. Cure-dents en fin de repas. Leur propre cuisine (huile d'olive, pâte...), Grillades. | 8h – 9h Très léger, le petit-déjeuner italien n'est souvent qu'un café espresso ou un Cappuccino accompagné d'une viennoiserie. | 13h – 14h 3 plats Antipasti, pâtes, plat chaud et dessert (pause d'une heure maximum) | 20h – 21h Repas plus léger, il ressemble au déjeuner et est souvent pris en famille : il se compose d'un seul plat et d'un dessert. |
| Les Espagnols | Fromages (sauf pâte cuite), Viandes rouges saignantes, Maïs | Carafe d'eau avec glaçons | 8h – 9h Le petit-déjeuner est léger, il se compose d'un café ou d'un chocolat chaud avec une tartine de pain et de la confiture. | 13h – 16h Repas familial : composé d'une entrée copieuse (riz, salade, potage), d'un plat principal avec un peu de garniture et se termine avec un fruit. Repas sur le pouce : ils apprécient les tapas, forme de restauration rapide et conviviale. | 21h00 – 23h30 Repas familial : rarement consommé au foyer, le dîner est une reproduction plus légère du déjeuner. |

Bibliographie :

BTS MHR Collection Reflexe – éditions Nathan

Remy BERTHOMIEU – Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme du Val de Loire à Blois

CCI Moselle : Bien accueillir la clientèle étrangère