

Les premiers restaurants pour se refaire une santé!

PAR PATRICK RAMBOURG

Le restaurant est d'abord un phénomène parisien avant de devenir une institution nationale, puis internationale. Il naît au milieu des années 1760, dans une capitale où s'est développée durant des siècles une longue tradition de métiers de bouche, et dans un Paris en pleine effervescence culinaire, où l'on débat depuis quelques décennies d'une nouvelle cuisine, plus légère et plus saine, qui touche un public raffiné, en quête d'un espace de convivialité innovant. C'est dans ce contexte qu'apparaissent les premiers restaurateurs, qui proposent des plats contribuant à préserver la santé du client. Le mot « restaurant » désigne à l'origine une recette de bouillon qui a « la vertu de réparer les forces perdues d'un malade, ou d'un homme fatigué ». Outre le bouillon, toujours maintenu au chaud au bain-marie, le consommateur peut aussi déguster des mets plus consistants : chapon au gros sel, crème de riz et de gruau de Bretagne, compote, confiture fine, etc. ; et boire de l'eau de la fontaine du roi, des « vins vieux et naturels de Bourgogne », du chablis et des vins d'Alicante et de Malaga. Il peut venir à toute heure, manger dans une vaisselle en faïence blanche, « ornée d'un réseau d'or », sur de petites tables de marbre éclairées à la chandelle. Les lieux sont élégants et ne blessent pas la délicatesse de la clientèle féminine. La formule rencontre un grand succès. Dès 1767, Diderot témoigne de son plaisir de manger chez le restaurateur : « On y sert bien » mais « un peu chèrement ». Il cite celui de la rue des Poulies, un des premiers du genre. Plusieurs noms de restaurateurs apparaissent dans des annonces publicitaires à cette époque : Minet, Vacossin, Duchêne. En 1769, l'économiste Mathurin Roze de Chantoiseau se présente comme restaurateur et « instituteur

du premier établissement connu sous le titre de Maison de santé », en référence au restaurant (bouillon). Une dizaine d'années plus tard, le bibliothécaire Pierre Jean-Baptiste Le Grand d'Aussy parle d'un « nommé Boulanger », également rue des Poulies. En quelques années, les restaurateurs

deviennent une nouvelle profession et se multiplient dans la ville, alors que leurs établissements ne s'appellent pas encore « restaurant ». Progressivement, ils sortent du concept de cuisine de santé pour s'orienter vers une cuisine plus gastronomique, tout en s'ouvrant à un large public. □



« Avez-vous choisi ? » C'est à Paris que naissent, vers 1765, des établissements à la clientèle choisie, avide de plats légers et recherchés. Ces lieux de convivialité, « restaurant » la santé de leurs hôtes à coups de bouillons, seront promis à un bel avenir. *Le Restaurant d'huîtres au Palais-Royal*, de Georg Emanuel Opitz (1831). Musée Carnavalet.