



LES GRANDS RESTAURANTS

Au XIXe siècle, la bourgeoisie découvre le plaisir de bien manger. Des établissements d'un type nouveau sont créés pour cela : les grands restaurants.

- Longtemps réservé à l'aristocratie, le plaisir de bien manger est adopté par la bourgeoisie dès la fin du XVIIIe siècle. Le but n'est plus de festoyer à la manière ancienne, lors des jours de fête, mais d'apprécier périodiquement les talents d'un cuisinier réputé. Celui-ci se rend encore à domicile, comme autrefois, mais le plus souvent il reçoit les convives chez lui, **dans un établissement conçu pour cela : le restaurant.**
- **Bien manger devient un art de vivre.** Sur les nappes décorées de bouquets de fleurs et de chandeliers, la vaisselle est en faïence fine ou en porcelaine, aux marques du restaurant, les verres et les carafes sont en cristal, les couverts en argent. Un maître d'hôtel présente la carte des mets aux convives et leur recommande telle ou telle spécialité. Il organise le déroulement du repas en précisant le contenu et la préparation de chaque plat. Il est aidé par une équipe de serveurs et par un sommelier qui conseille et verse les vins. Nos grands restaurants fonctionnent toujours de cette manière.
- **Du XIXe siècle datent également les premières critiques gastronomiques*** dans les journaux et les magazines. C'est alors également que paraissent les premiers guides vantant les mérites des grands chefs de cuisine et dressant le palmarès* des bons restaurants.

La fête gastronomique

L'abondance, la variété et la qualité des denrées alimentaires, l'amélioration des manières de cuisiner, l'affirmation sociale de la bourgeoisie* favorisent l'envie et le plaisir de bien manger. La « Belle Époque », à la fin du XIXe siècle, est par excellence le temps de la « fête gastronomique ».

▼ Illustration d'un menu (partie du haut) offert à l'Hôtel-Restaurant de la Bourse, place du Sud à Charleroi, par un fournisseur de vins et spiritueux*. Vers 1900. Collection privée.

