

LICENCE 3 de Sociologie  
**UE 505 – EC1 « Enjeux de société »**  
Nancy, 1<sup>er</sup> semestre 2021-2022

---

***Sociologie de la gastronomie***

---

**Jean-Marc STÉBÉ**  
Professeur des universités  
Université de Lorraine

LICENCE 3 de Sociologie  
**UE 505 – EC1 « Enjeux de société »**  
Nancy, 1<sup>er</sup> semestre 2021-2022

---

***Sociologie de la gastronomie***



Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

---

## *Sociologie de la gastronomie*

### Plan du cours

- **Introduction** : De la cuisine à la gastronomie
- **Chapitre I** : Histoire de l'alimentation
- **Chapitre II** : Aux origines de notre identité culinaire
- **Chapitre III** : Et la cuisine devint française
- **Chapitre IV** : Le Roi-Soleil, à table !
- **Chapitre V** : Naissance de l'art de la table
- **Chapitre VI** : L'essor de la gastronomie parisienne
- **Chapitre VII** : La modernité de l'art culinaire
- **Conclusion** : La cuisine industrielle et la mondialisation de la gastronomie

**Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »**  
**Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.**

---

***Sociologie de la gastronomie***

**Introduction**

*De la cuisine à la gastronomie*

Parfois, un seul plat cristallise l'identité d'une nation ; par exemple le *goulash* pour les Hongrois, ou la *moussaka* pour les Grecs. En France, cela est différent ; l'identité nationale ne s'est pas construite autour d'un mets particulier mais autour d'un nouvel état d'esprit culinaire : *la gastronomie*. Pour les dictionnaires, c'est l'art de bien manger. De son côté, Jean-François Revel précise que « la cuisine est un perfectionnement de l'alimentation et la gastronomie un perfectionnement de la cuisine elle-même ». C'est une cuisine qui réfléchit sur ses enjeux, ses implications, ses valeurs. Autrement dit, qui s'accompagne d'un discours. Elle réconcilie les mots et les mets. En outre, la gastronomie est devenue un phénomène planétaire et inhérent à la mondialisation des villes. Le cours de *Sociologie de la gastronomie* se propose de montrer comment ces processus et ces évolutions se sont constitués au cours de plusieurs siècles.

Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

---

# ***Sociologie de la gastronomie***

## **Chapitre I**

### *Histoire de l'alimentation*

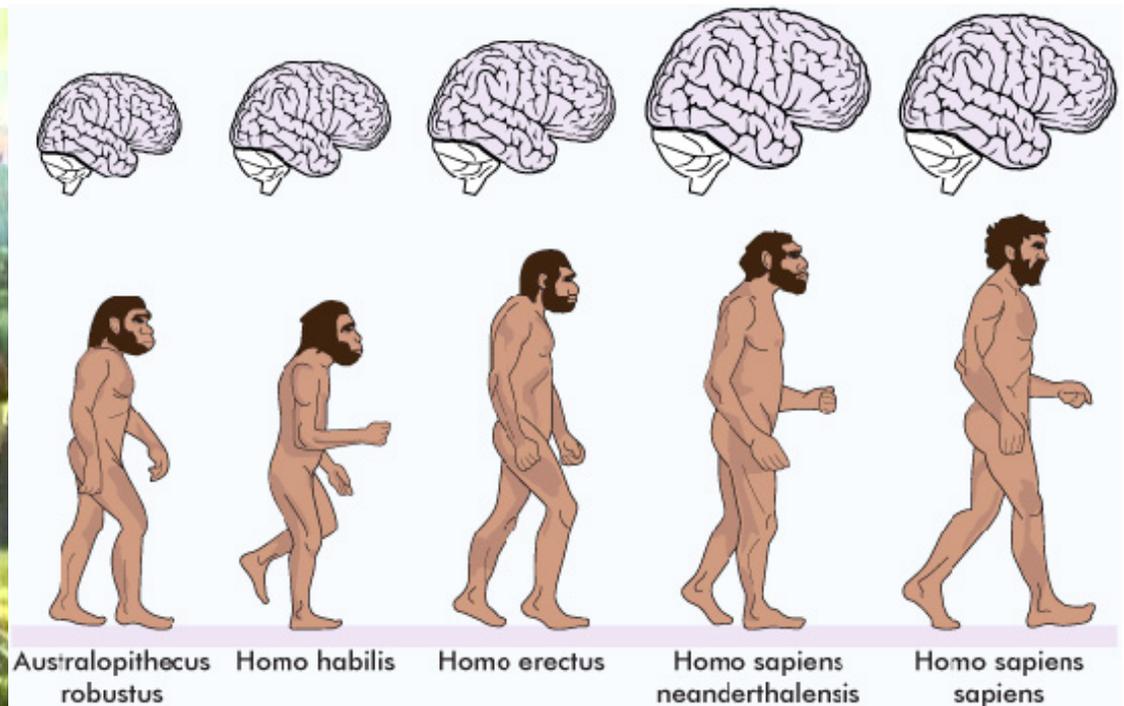
- ◆ À la recherche de nourriture
- ◆ La production de la nourriture
- ◆ La naissance du repas

***Sociologie de la gastronomie***

**Chapitre I**

*Histoire de l'alimentation*

◆ À la recherche de nourriture



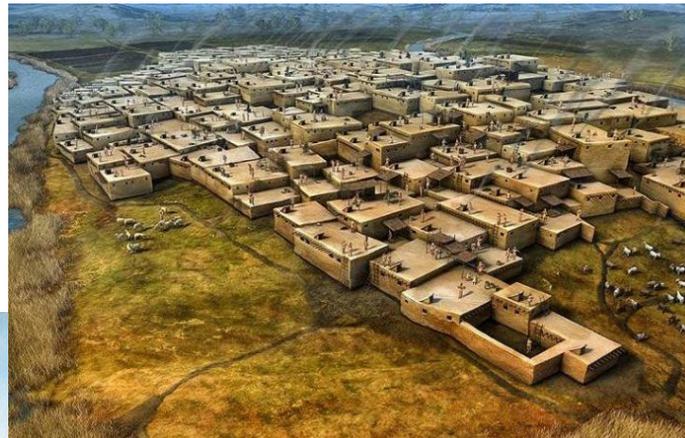
Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

**Sociologie de la gastronomie**

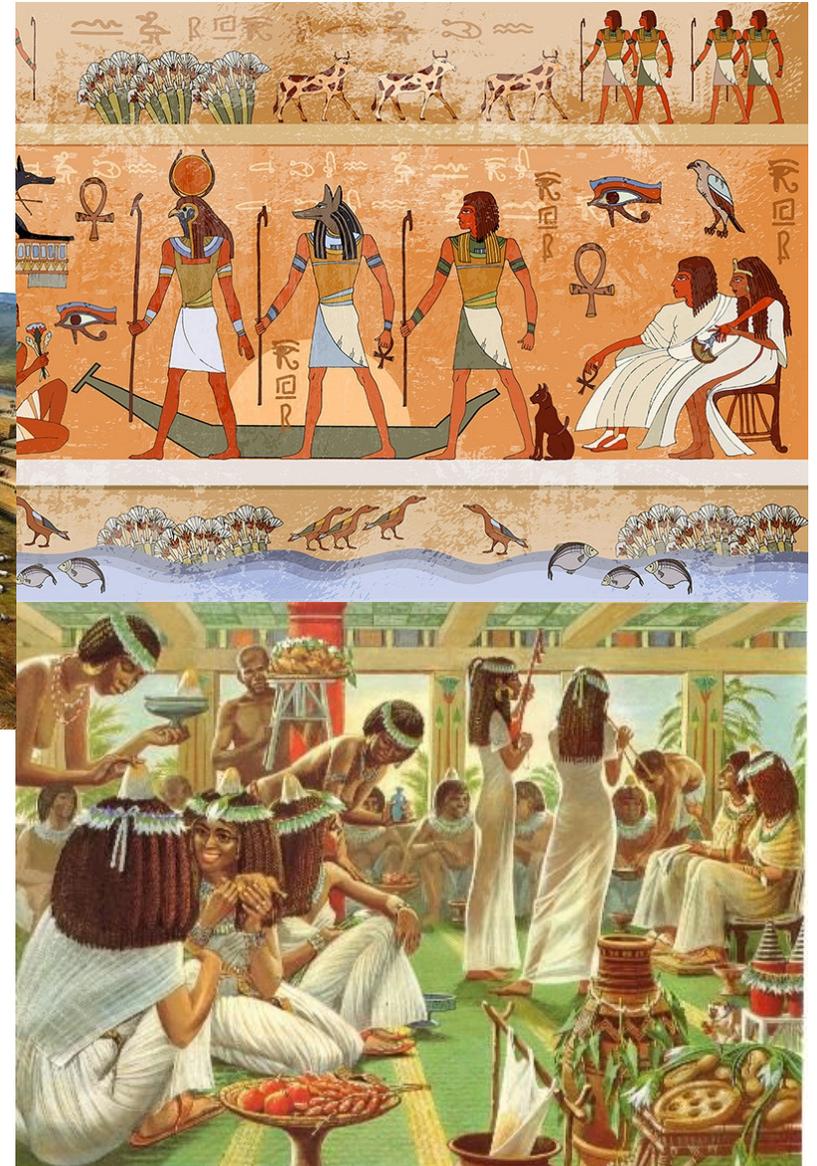
Chapitre I

*Histoire de l'alimentation*

◆ La production de la nourriture



De la sédentarisation  
au Moyen Orient (-  
10.000), en  
Mésopotamie (-3.500 à  
- 323) à l'Égypte  
ancienne (de -3.000 à -  
800)



Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

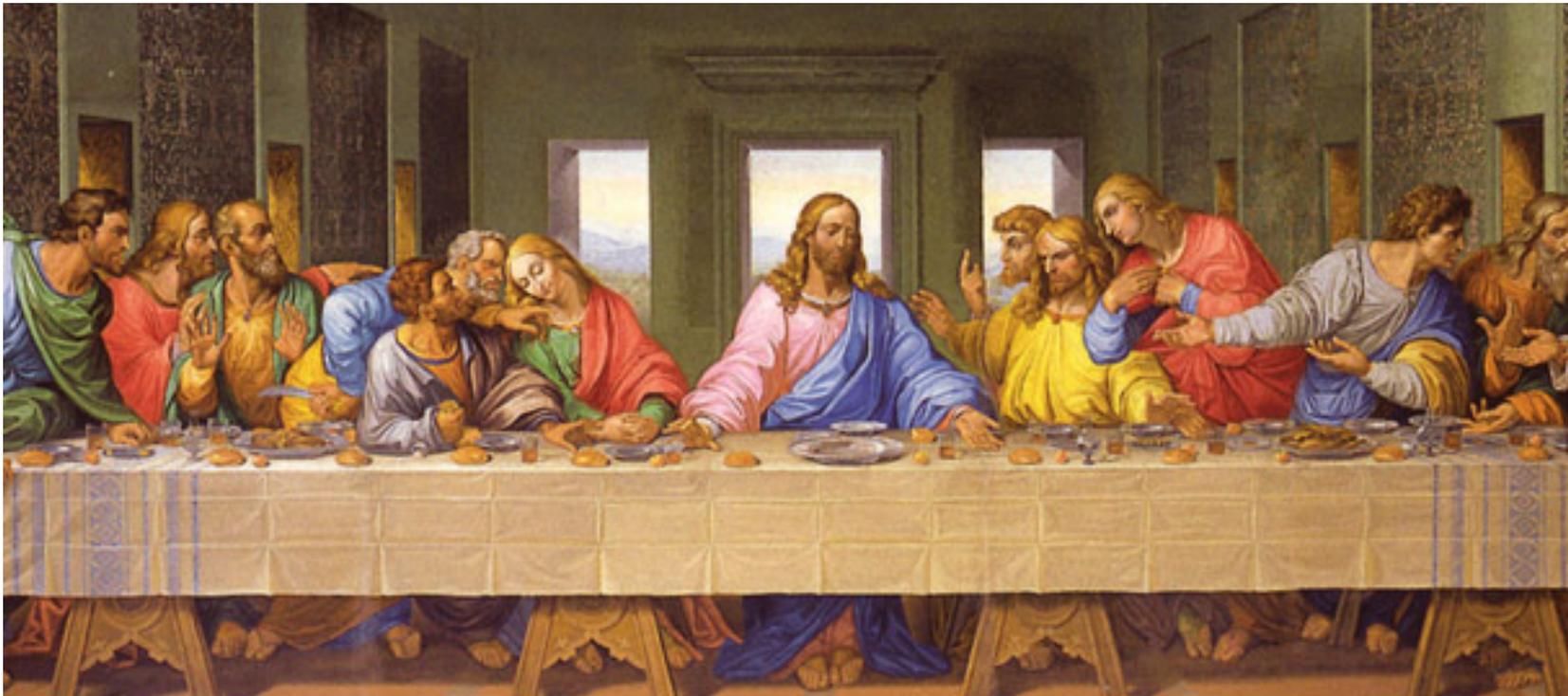
## *Sociologie de la gastronomie*

### Chapitre I

#### *Histoire de l'alimentation*

#### ◆ La naissance du repas

La nourriture et les repas sont au cœur du récit biblique

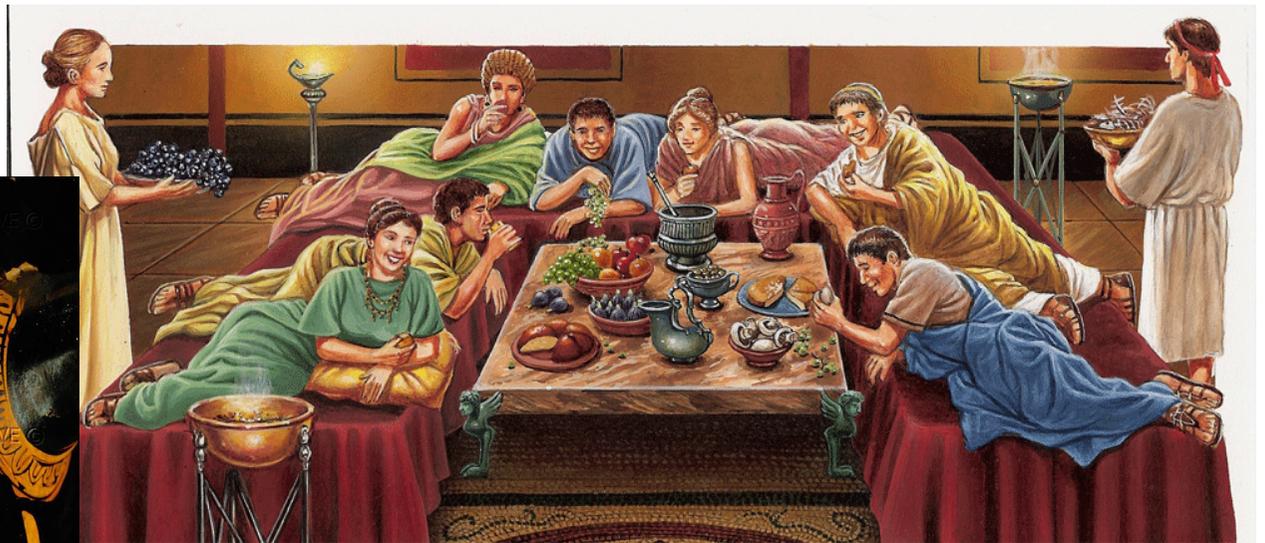


## *Sociologie de la gastronomie*

### Chapitre I

#### *Histoire de l'alimentation*

#### ◆ La naissance du repas



La Grèce antique : le symposion et le banquet

Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

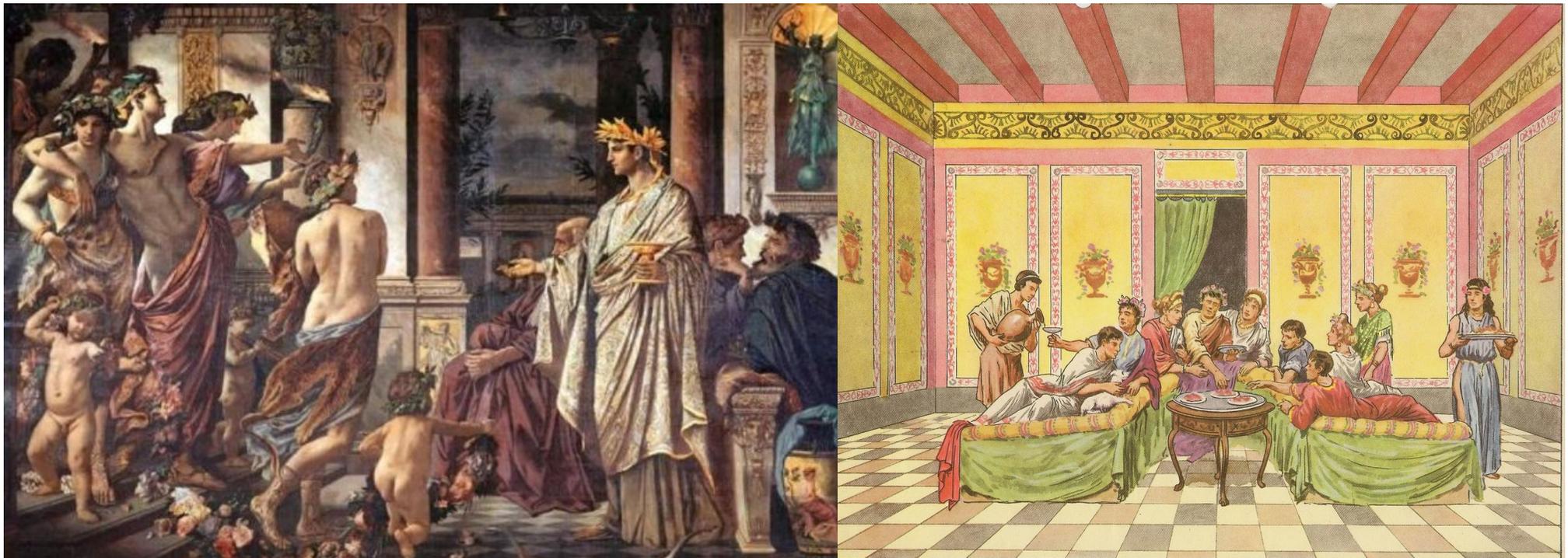
## *Sociologie de la gastronomie*

### Chapitre I

#### *Histoire de l'alimentation*

#### ◆ La naissance du repas

De la Grèce antique à la Rome antique



Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

***Sociologie de la gastronomie***

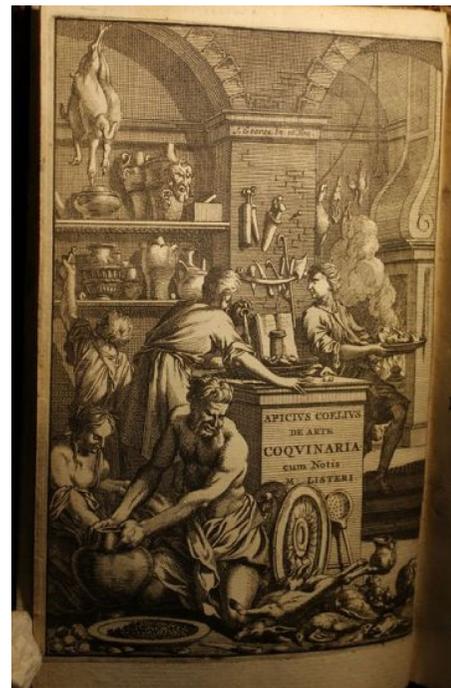
**Chapitre I**

*Histoire de l'alimentation*



◆ La naissance du repas

De Marcus Gavius Apicius (- 25 av<sup>t</sup> J.-C. / 37)



Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

---

*Sociologie de la gastronomie*

Chapitre I

*Histoire de l'alimentation*



De Marcus Gavius Apicius

◆ La naissance du repas

Sénèque :

« Le dictateur qui écoutait les députés des Samnites en retournant lui-même sur son foyer la nourriture la plus vile [...] vivait-il moins heureux que, de nos jours, un Apicius qui, dans cette ville d'où les philosophes se sont vu bannir comme corrupteurs de la jeunesse, a professé la science de la taverne et a infecté le siècle de son enseignement ? Sa mort vaut la peine qu'on la raconte. Après avoir dépensé pour sa cuisine 100 millions de sesterces, après avoir absorbé pour chacune de ses orgies tant de dons impériaux et l'énorme subvention du Capitole, se trouvant accablé de dettes, il fut forcé de faire, pour la 1<sup>ère</sup> fois, le compte de sa fortune. Il calcula qu'il lui restait 10 millions de sesterces et, comme s'il eût dû vivre dans le dernier degré de la famine avec dix millions de sesterces, il s'empoisonna. Quel luxe que celui d'un homme pour qui 10 millions de sesterces représentaient l'indigence ! Croyez, après cela, que le bonheur se mesure à la richesse, et non à l'état de l'âme ! [...] Tel est le sort des humains quand ils ne règlent pas l'usage des richesses sur la raison, qui a des bornes fixes, mais sur des habitudes perverses, des caprices immodérés et insatiables. »

## ***Sociologie de la gastronomie***

### **Chapitre II**

#### *Aux origines de notre identité culinaire*

- ◆ Ce que nous devons aux Gaulois...
- ◆ Les pratiques alimentaires au cours du Moyen Âge
- ◆ Les usages de la table
- ◆ Espaces et mode de restauration

Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

---

## *Sociologie de la gastronomie*

### Chapitre II

#### *Aux origines de notre identité culinaire*

◆ Ce que nous devons aux Gaulois...



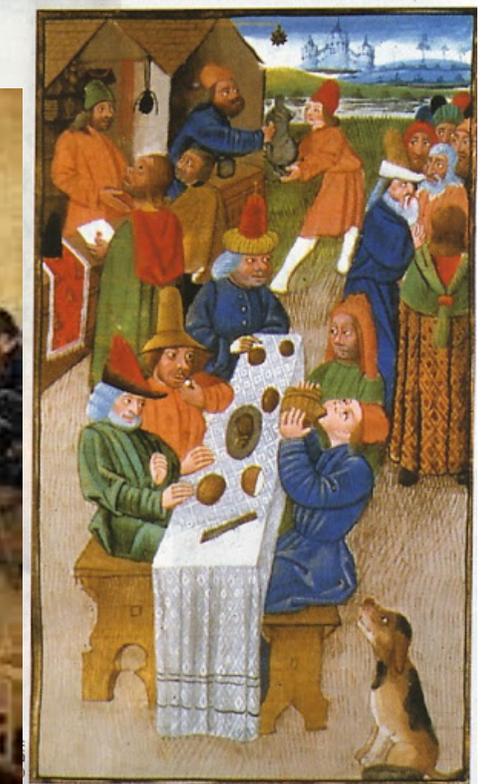
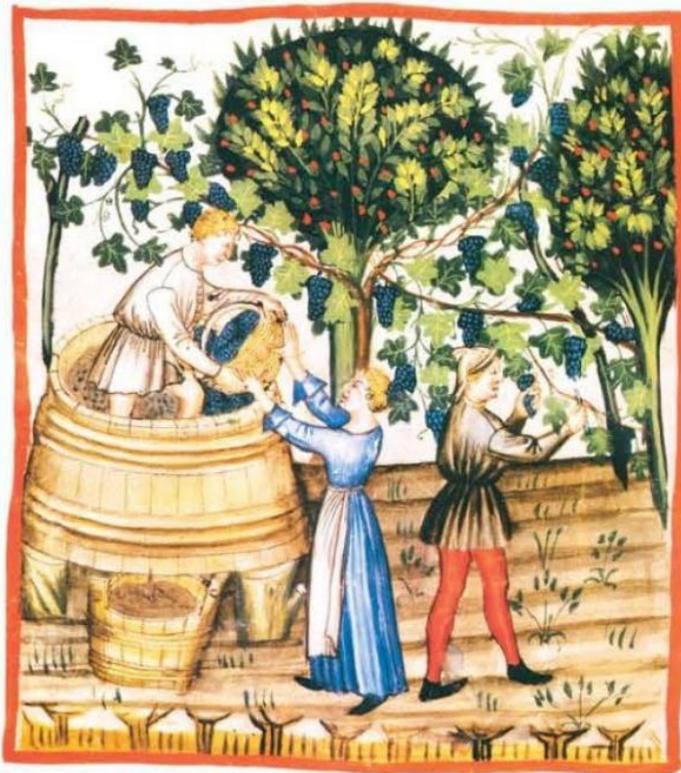
Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

## *Sociologie de la gastronomie*

### Chapitre II

#### *Aux origines de notre identité culinaire*

#### ◆ Les pratiques alimentaires au cours du Moyen Âge



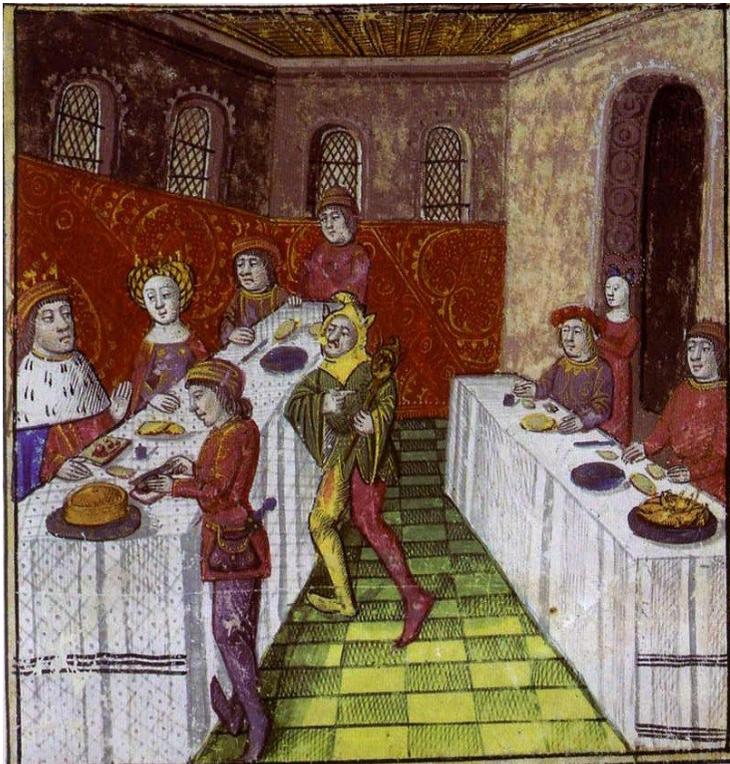
Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

## *Sociologie de la gastronomie*

### Chapitre II

#### *Aux origines de notre identité culinaire*

##### ◆ Les usages de table



Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

## *Sociologie de la gastronomie*

### Chapitre II

#### *Aux origines de notre identité culinaire*

#### ◆ Espaces et modes de restauration



Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

---

## ***Sociologie de la gastronomie***

### **Chapitre III**

#### *Et la cuisine devient française*

- ◆ Du mythe à la conscience culinaire
- ◆ Les lieux de la cuisine
- ◆ La nouvelle cuisine des Lumières
- ◆ De la cuisine du pauvre à la pomme de terre

Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

---

## *Sociologie de la gastronomie*

### Chapitre III

#### *Et la cuisine devient française*

- ◆ Du mythe à la conscience culinaire



*Sociologie de la gastronomie*

Chapitre III

*Et la cuisine devient française*

- ◆ Du mythe à la conscience culinaire : Histoire de la fourchette



Fourchette à 2 dents  
Iran – VIII<sup>e</sup> – X<sup>e</sup> siècle

Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

---

## *Sociologie de la gastronomie*

### Chapitre III : *Et la cuisine devient française*

#### ◆ Les lieux de la cuisine



Licence 3 – UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

*Sociologie de la gastronomie*

Chapitre III

*Et la cuisine devient française*

◆ La nouvelle cuisine des Lumières

DIRIGÉ PAR JULIA CSERGO ET FRÉDÉRIQUE DESBUISSONS

**le cuisinier et l'art**

*Art du cuisinier et cuisine d'artiste (XVII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles)*



Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

---

## *Sociologie de la gastronomie*

### Chapitre III

#### *Et la cuisine devient française*

- ◆ De la cuisine du pauvre à la pomme de terre



Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

---

## *Sociologie de la gastronomie*

### Chapitre III

#### *Et la cuisine devient française*

- ◆ De la cuisine du pauvre à la pomme de terre



Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

---

## ***Sociologie de la gastronomie***

### **Chapitre IV**

#### *Le Roi-Soleil, à table !*

- ◆ La table : un outil de propagande
- ◆ Le Roi se doit d'être un gros mangeur

Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

---

## *Sociologie de la gastronomie*

### Chapitre IV

#### *Le Roi-Soleil, à table !*

- ◆ La table : un outil de propagande... pour asseoir son pouvoir



Licence 3 – UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

---

## *Sociologie de la gastronomie*

### Chapitre IV

#### *Le Roi-Soleil, à table !*

- ◆ La table : un outil de propagande... pour asseoir son pouvoir



Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

---

*Sociologie de la gastronomie*

Chapitre IV

*Le Roi-Soleil, à table !*

- ◆ La table : un outil de propagande... pour asseoir son pouvoir

Louis XIV et sa famille



*Sociologie de la gastronomie*

Chapitre IV

*Le Roi-Soleil, à table !*



- ◆ La table : un outil de propagande... pour asseoir son pouvoir



Reconstitution de la table du Grand Couvert et de sa vaisselle © EPV/ Christian Milet



## *Sociologie de la gastronomie*

### Chapitre IV

#### *Le Roi-Soleil, à table !*

- ◆ La table : un outil de propagande



Jean-Baptiste de La Quintinie (1625-1688) ,  
agronome, horticulteur

Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

---

*Sociologie de la gastronomie*

Chapitre IV

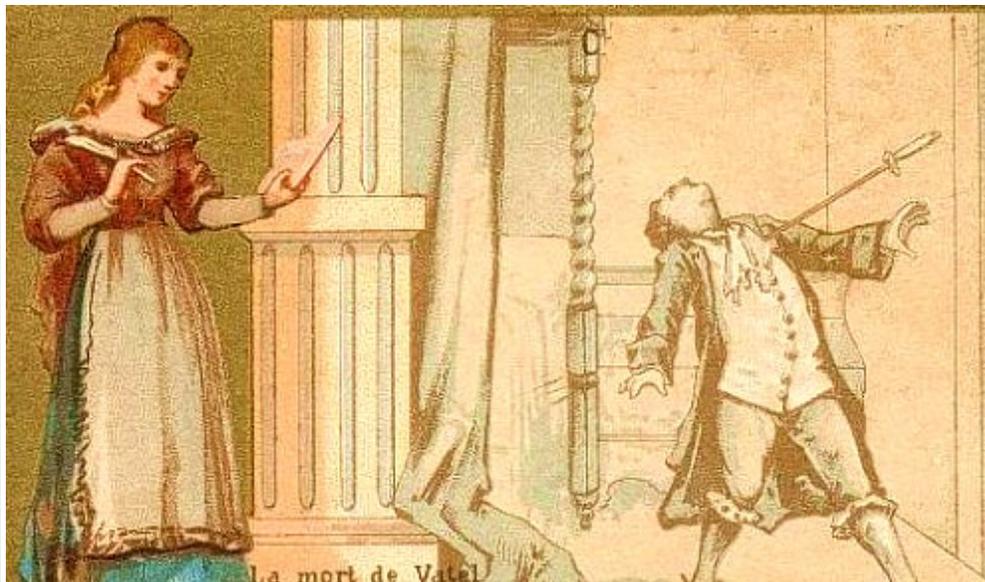
*Le Roi-Soleil, à table !*

◆ La table : un outil de propagande...

François VATEL (1631-1671)

et son suicide

Portrait de Nicolas Fouquet (1615-1680)



Nicolas Fouquet (1615-1680)



Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

## *Sociologie de la gastronomie*

### Chapitre IV

#### *Le Roi-Soleil, à table !*

- ◆ Le Roi se doit d'être un grand mangeur



46. LOUIS XIV (1643-1715). Molière dînant à la table du Roi.



Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

---

## ***Sociologie de la gastronomie***

### **Chapitre V**

#### *Naissance de l'art de la table*

- ◆ Les premières salles à manger
- ◆ De l'art de dresser la table
- ◆ Le service à la française

Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

---

## *Sociologie de la gastronomie*

### Chapitre V

#### *Naissance de l'art de la table*

- ◆ Les premières salles à manger



Licence 3 – UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

*Sociologie de la gastronomie*

Chapitre V

*Naissance de l'art de la table*

- ◆ Les premières salles à manger - Tableau de Jean-François Le Troy « Déjeuner d'huîtres » (1735)



Musée  
Condé à  
Chantilly

Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

---

*Sociologie de la gastronomie*

Chapitre V

*Naissance de l'art de la table*

◆ Les premières salles à manger

Musée Condé à Chantilly



« Le déjeuner de jambon », Nicolas Lancret (1735)



« Déjeuner d'huîtres » Jean-François Le Troy (1735)

## *Sociologie de la gastronomie*

### Chapitre V

#### *Naissance de l'art de la table*

◆ De l'art de dresser la table



Surtout



Licence 3 – UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

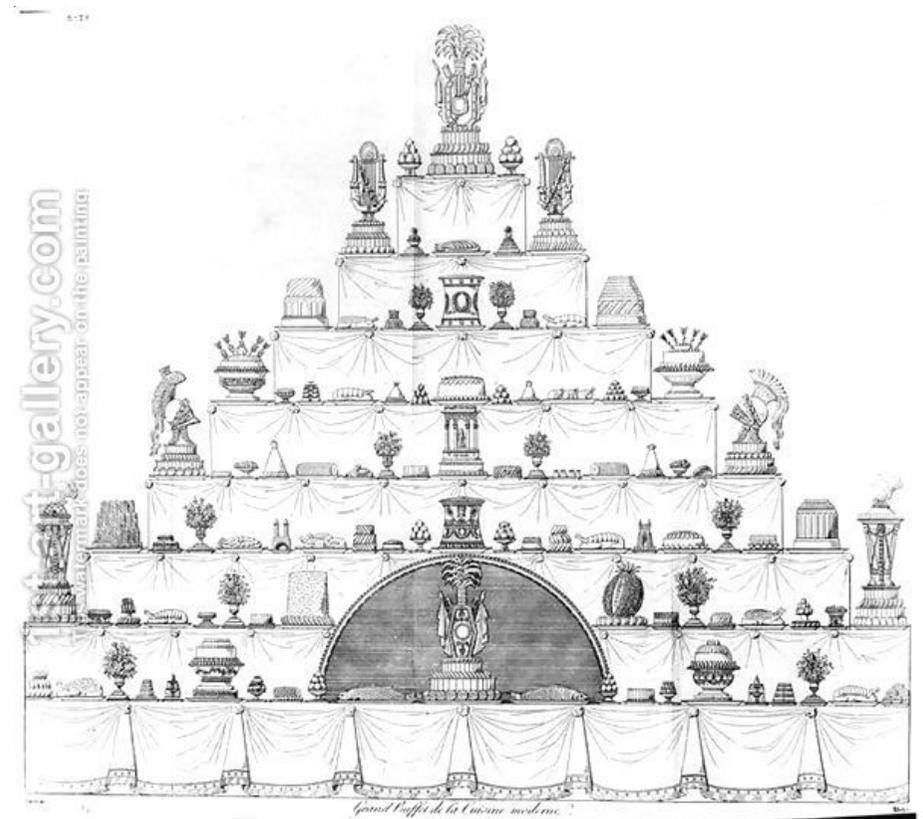
---

***Sociologie de la gastronomie***

**Chapitre V**

*Naissance de l'art de la table*

◆ Le service à la française...

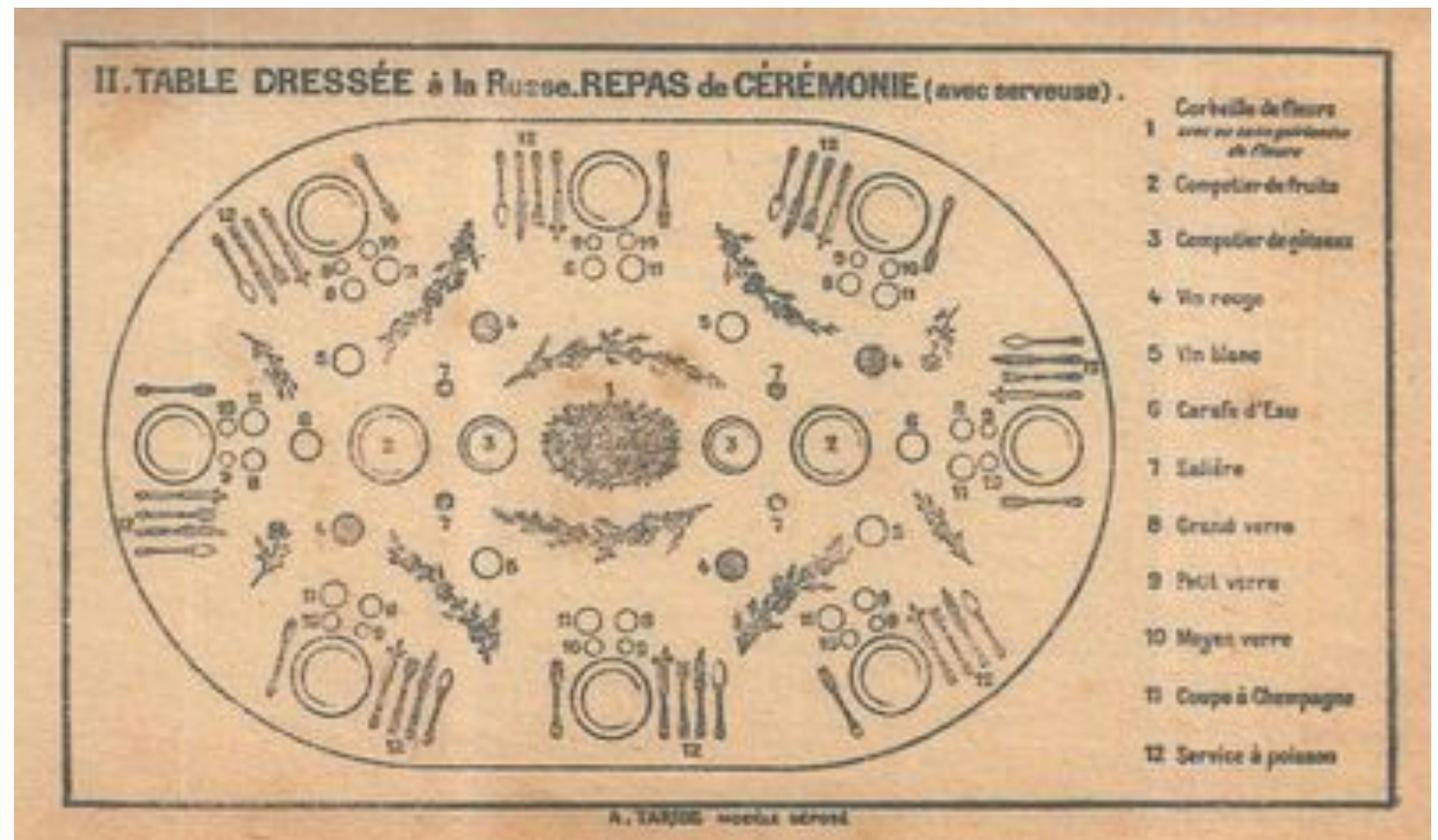


## *Sociologie de la gastronomie*

### Chapitre V

#### *Naissance de l'art de la table*

- ◆ Le service à la française... et à la russe



## ***Sociologie de la gastronomie***

### **Chapitre VI**

#### *L'essor de la gastronomie parisienne*

- ◆ Les restaurants apparaissent
- ◆ Une Révolution des palais
- ◆ Le Palais-Royal, le centre des plaisirs gastronomiques
- ◆ Au XIX<sup>e</sup> siècle, la cuisine s'écrit autant qu'elle se mange

# Licence 3 – UE 505 – EC1 « Enjeux de société »

## Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

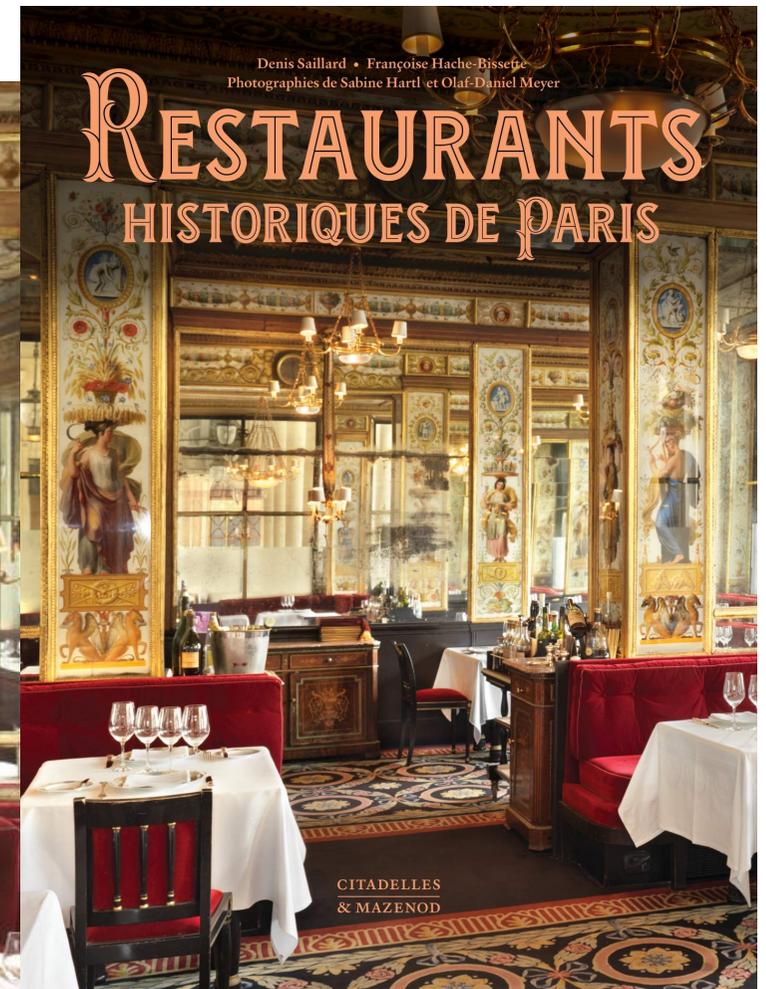
### *Sociologie de la gastronomie*

#### Chapitre VI

#### *L'essor de la gastronomie parisienne*

La Bouteille d'or - Paris  
5<sup>e</sup> ar. (1631)-

- ◆ Les restaurants apparaissent



# Licence 3 – UE 505 – EC1 « Enjeux de société »

## Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

### *Sociologie de la gastronomie*

#### Chapitre VI

#### *L'essor de la gastronomie parisienne*

Le Procope tel qu'il peut être imaginer au XVIII<sup>e</sup> siècle

- ◆ Les restaurants apparaissent



Le Café-restaurant *Procope* (Le Procope) fondé en 1686 à Paris – VI<sup>e</sup> ar.



# Licence 3 – UE 505 – EC1 « Enjeux de société »

## Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

### *Sociologie de la gastronomie*

#### Chapitre VI

#### *L'essor de la gastronomie parisienne*

#### ◆ Une Révolution des palais

Les caricatures de Louis XVI



Licence 3 – UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

---

*Sociologie de la gastronomie*

Chapitre VI

*L'essor de la gastronomie parisienne*

◆ Une Révolution des palais

Café patriotes pendant la période révolutionnaire



Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

---

*Sociologie de la gastronomie*

Chapitre VI

*L'essor de la gastronomie parisienne*

◆ Une Révolution des palais

Marie-Antoine Carême, dit Antonin Carême (1784-1833), Pâtissier et chef cuisinier



Licence 3 – UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

---

*Sociologie de la gastronomie*

Chapitre VI

*L'essor de la gastronomie parisienne*

◆ Une Révolution des palais

J.-Jacques-Régis de Cambacérès (1753-1824) – Charles-Maurice de Talleyrand (1754-1838) – Antonin Carême (1784-1833)



Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

---

*Sociologie de la gastronomie*

Chapitre VI

*L'essor de la gastronomie parisienne*

◆ Une Révolution des palais

Restaurant « Les Trois Frères Provençaux » au Palais Royal- XVIII<sup>e</sup> siècle



Licence 3 – UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

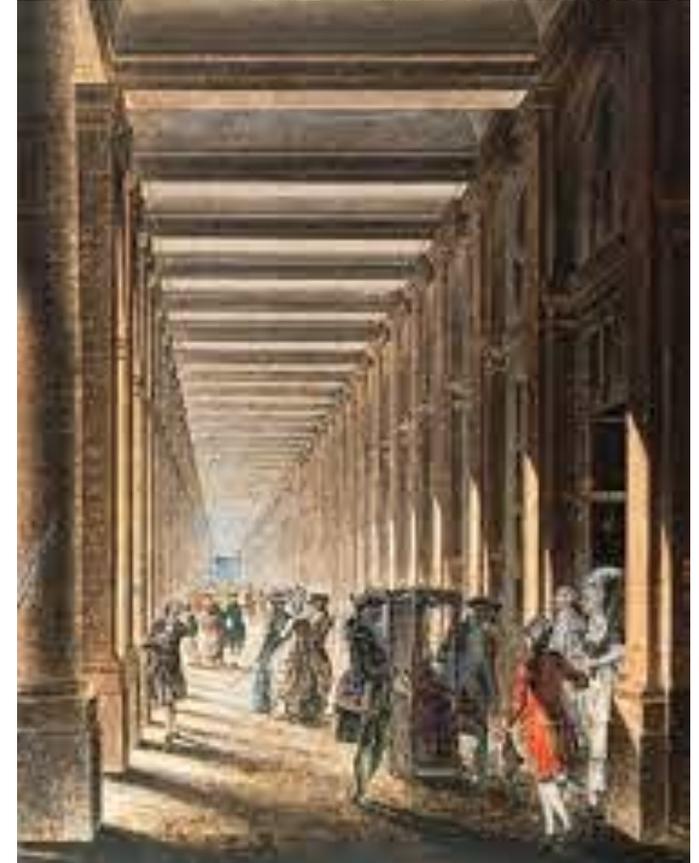
---

*Sociologie de la gastronomie*

Chapitre VI

*L'essor de la gastronomie parisienne*

- ◆ Le Palais Royal, le centre des plaisirs gastronomiques



Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

---

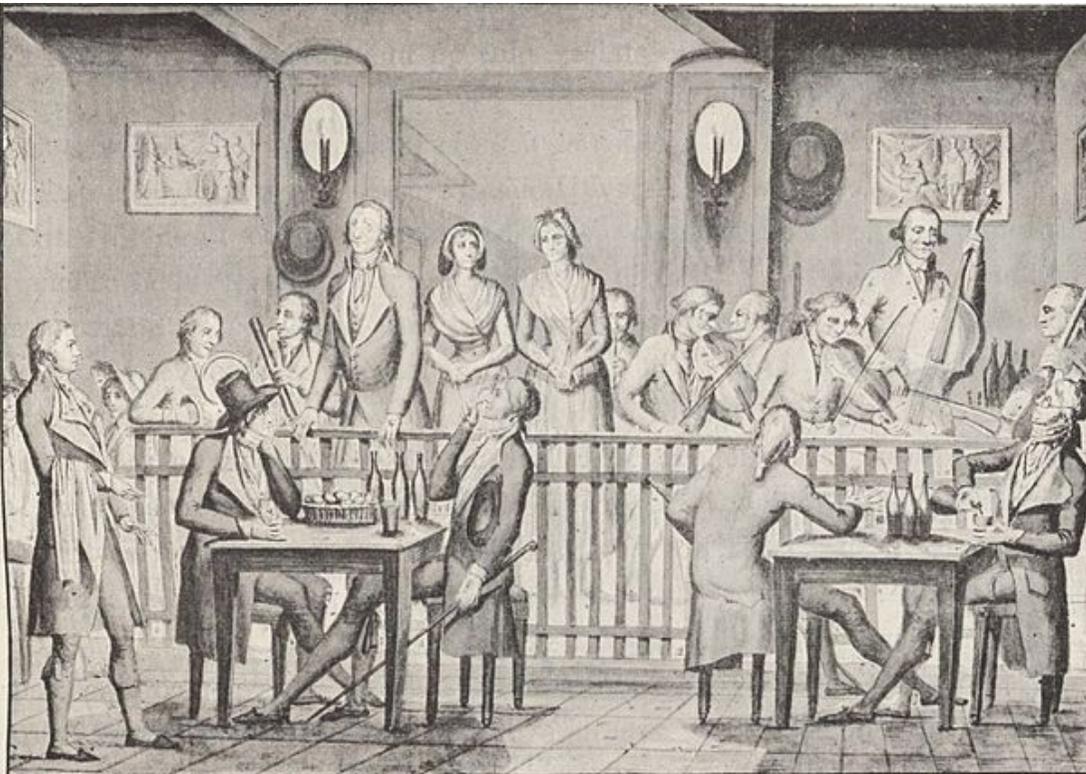
*Sociologie de la gastronomie*

Chapitre VI

*L'essor de la gastronomie parisienne*

◆ Le Palais Royal, le centre des plaisirs gastronomiques

Le *Café des aveugles*



Camille Desmoulins harangue les foules devant le **Café de Foy** au Palais Royal. Monté sur une table, Desmoulins cria pour la 1<sup>ère</sup> fois « Aux armes » un après-midi de juillet 1789



Licence 3 – UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

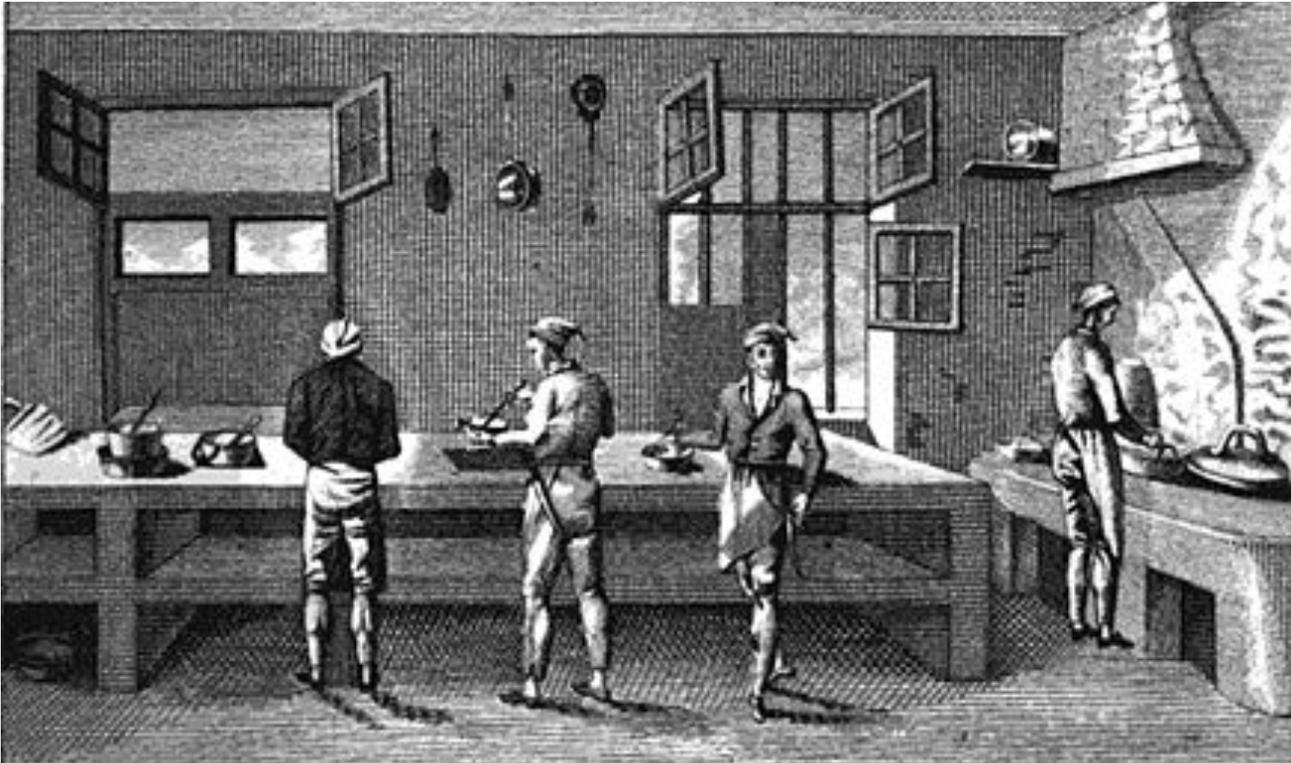
---

*Sociologie de la gastronomie*

Chapitre VI

*L'essor de la gastronomie parisienne*

- ◆ Le Palais Royal, le centre des plaisirs gastronomiques



Frontispice de *L'Art du cuisinier*  
d'Antoine Beauvilliers.

Licence 3 – UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

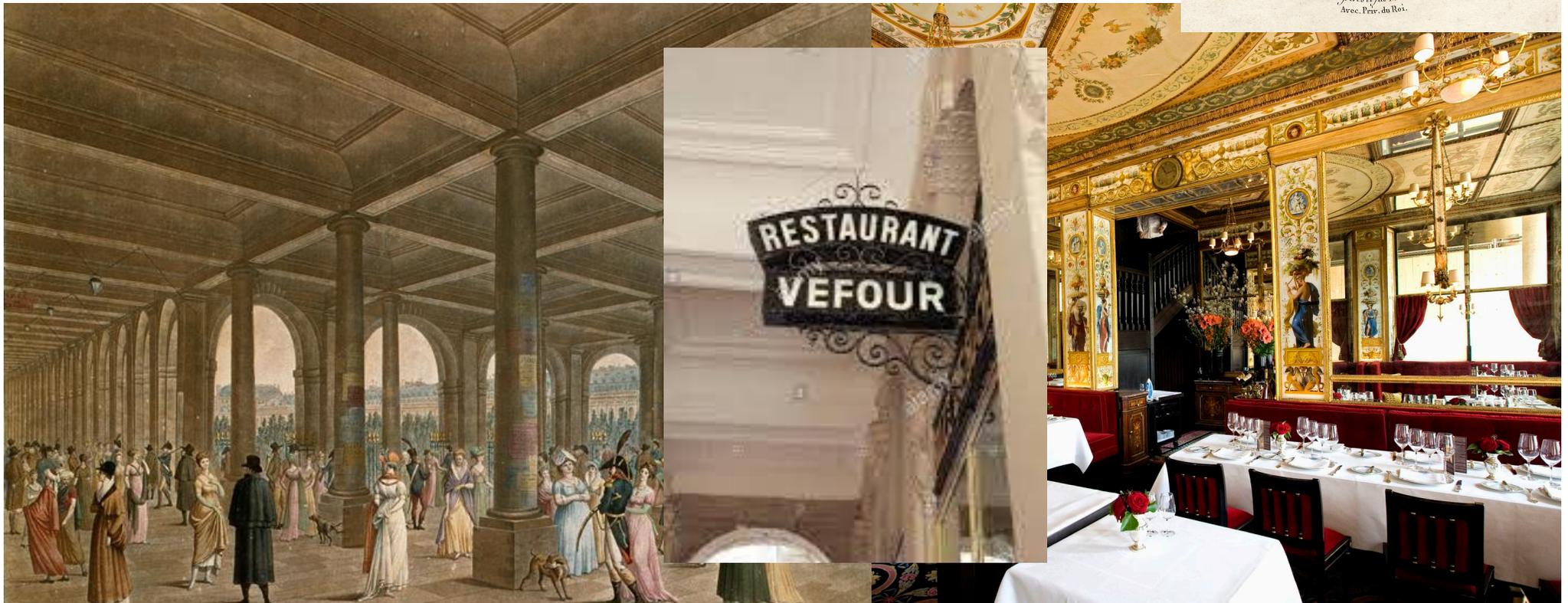
*Sociologie de la gastronomie*

Chapitre VI

*L'essor de la gastronomie parisienne*

◆ Le Palais Royal, le centre des plaisirs gastronomiques

L'ancien *Café de Chartres*, devenu en 1820, le *Grand Véfour*



Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

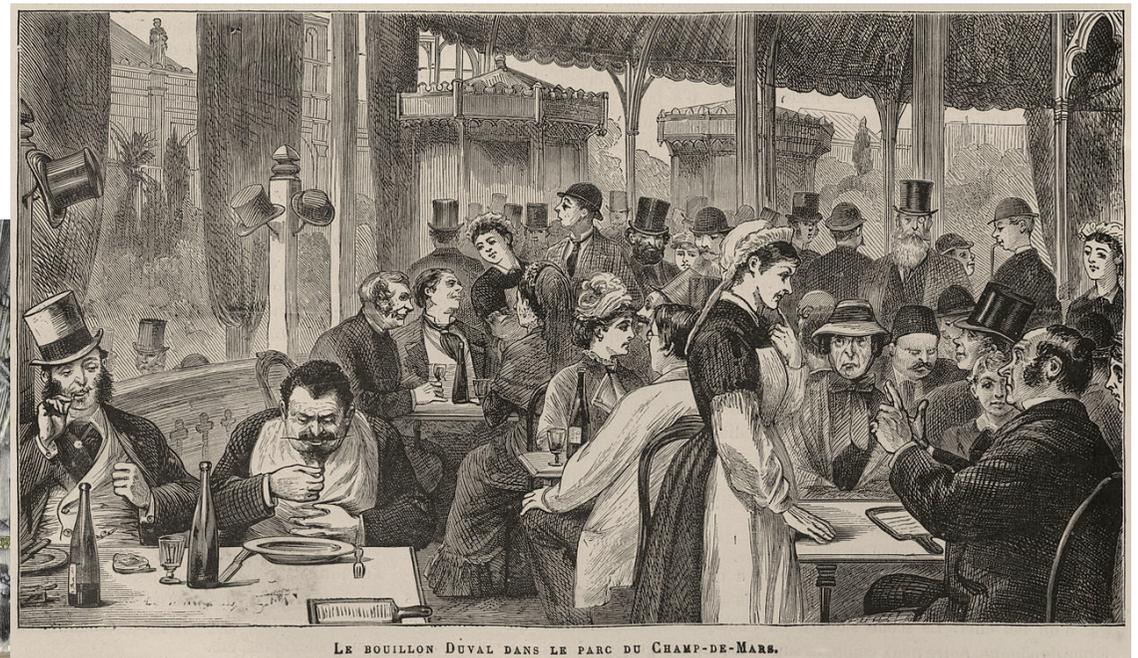
*Sociologie de la gastronomie*

Chapitre VI

*L'essor de la gastronomie parisienne*

- ◆ Le Palais Royal, le centre des plaisirs gastronomiques

Les Bouillons DUVAL



Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

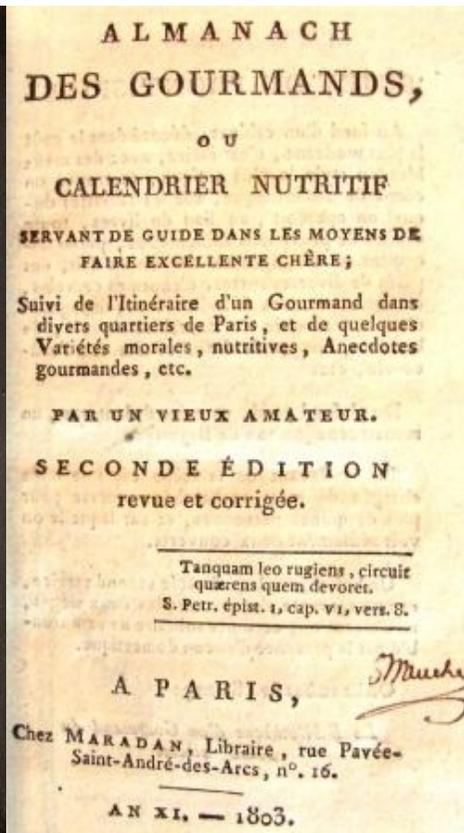
*Sociologie de la gastronomie*

Chapitre VI

*L'essor de la gastronomie parisienne*



- ◆ Au XIX<sup>e</sup> siècle, la cuisine s'écrit autant qu'elle se mange



Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière (1758-1837)



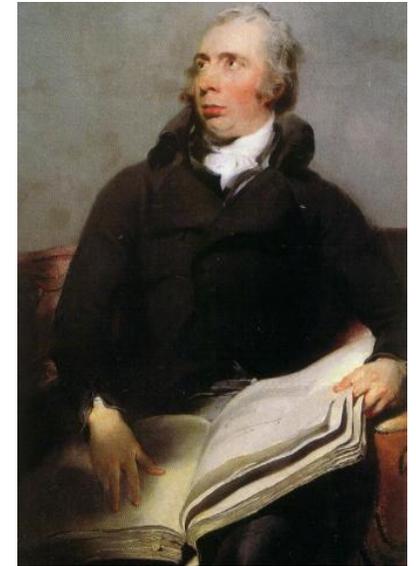
Licence 3 – UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

*Sociologie de la gastronomie*

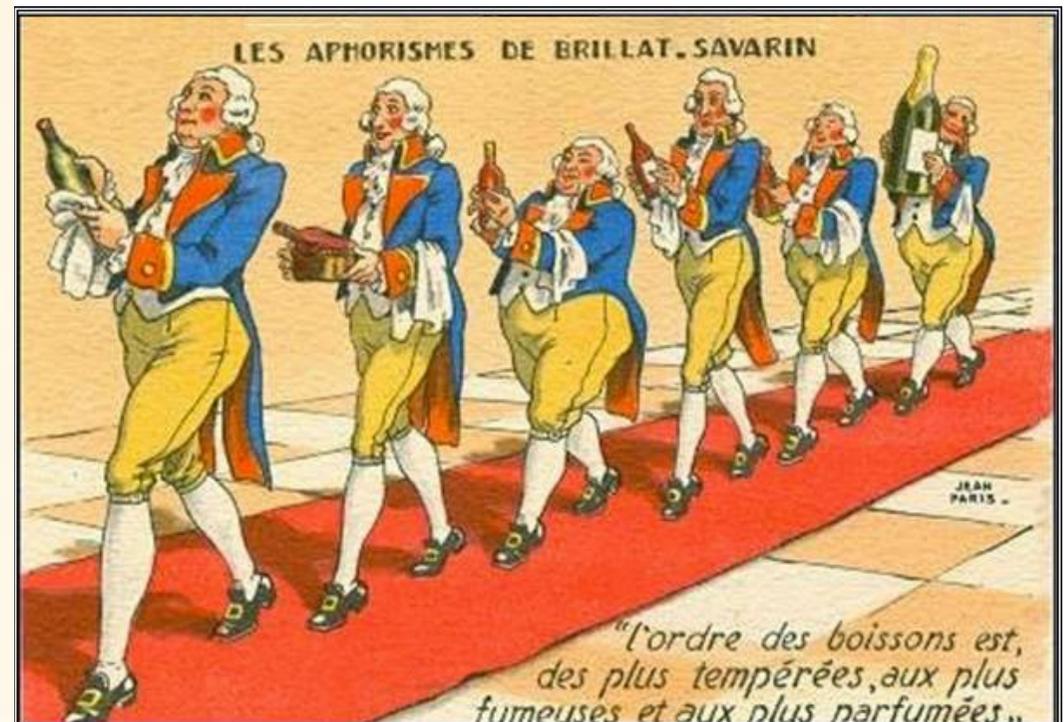
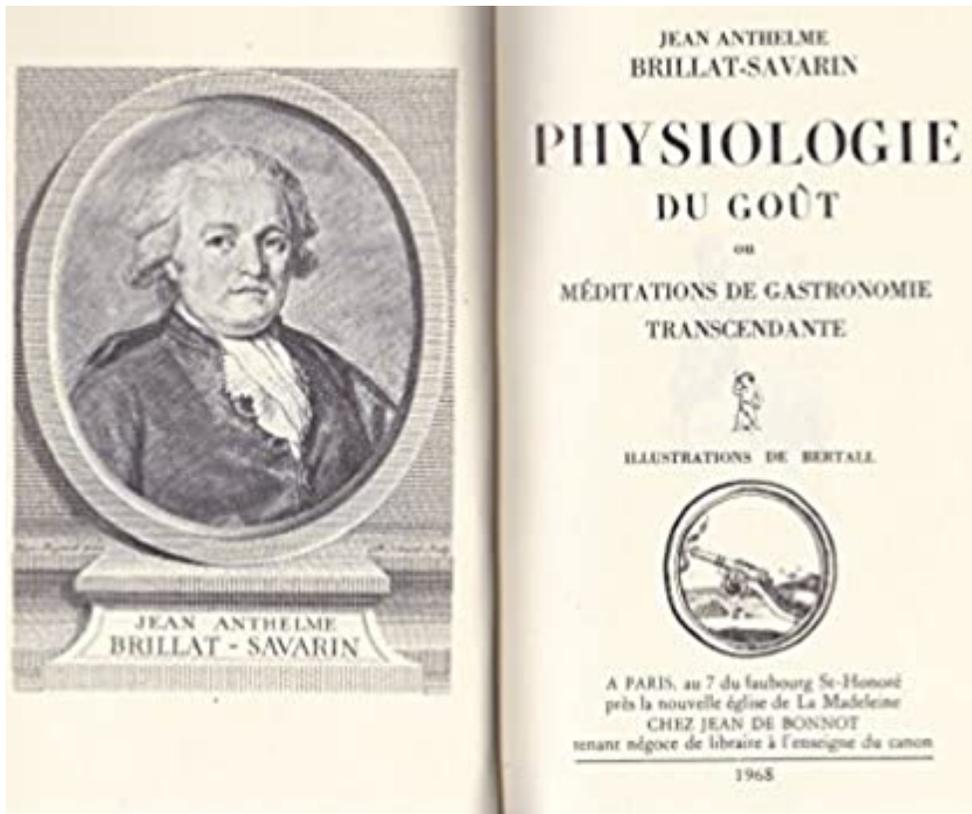
Chapitre VI

*L'essor de la gastronomie parisienne*

- ◆ Au XIX<sup>e</sup> siècle, la cuisine s'écrit autant qu'elle se mange



Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826)



## ***Sociologie de la gastronomie***

### **Chapitre VII**

#### *La modernité de l'art culinaire*

- ◆ L'impérialisme culinaire fait débat
- ◆ Escoffier, un poète aux fourneaux
- ◆ La France découvre ses terroirs et ses cuisines régionales
- ◆ Les prémices de la « nouvelle cuisine »
- ◆ Qu'est-ce que la « nouvelle cuisine » ?

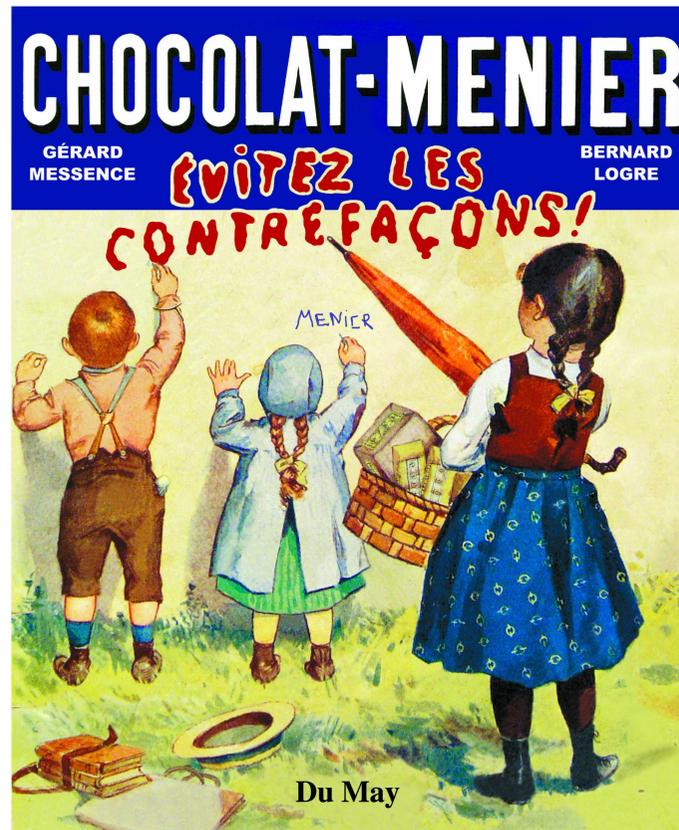
Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

*Sociologie de la gastronomie*

Chapitre VII

*La modernité de l'art culinaire*

- ◆ L'impérialisme culinaire fait débat



Licence 3 – UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

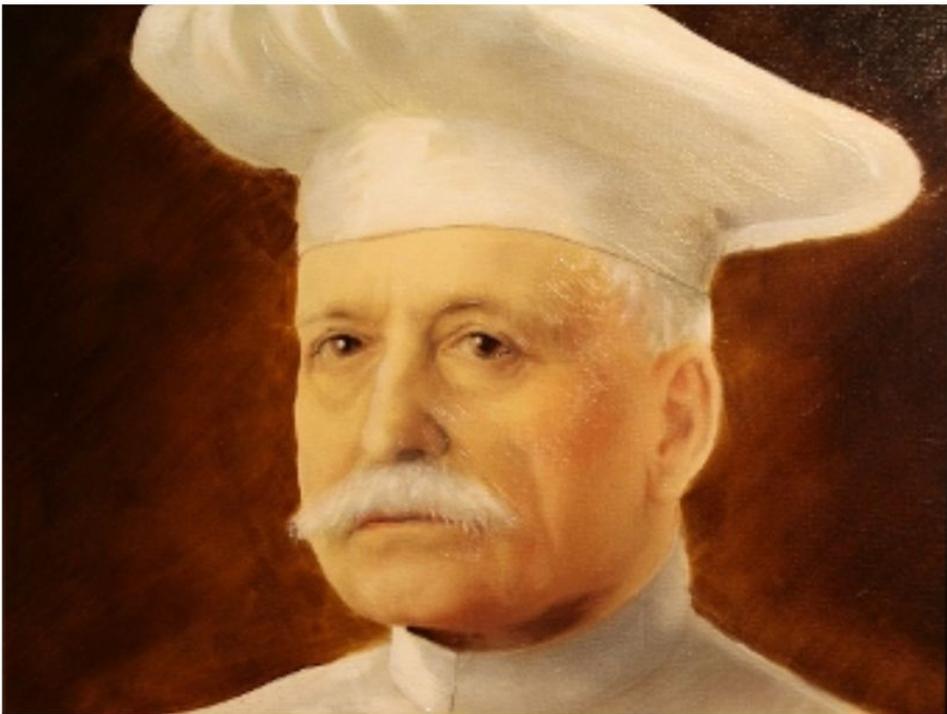
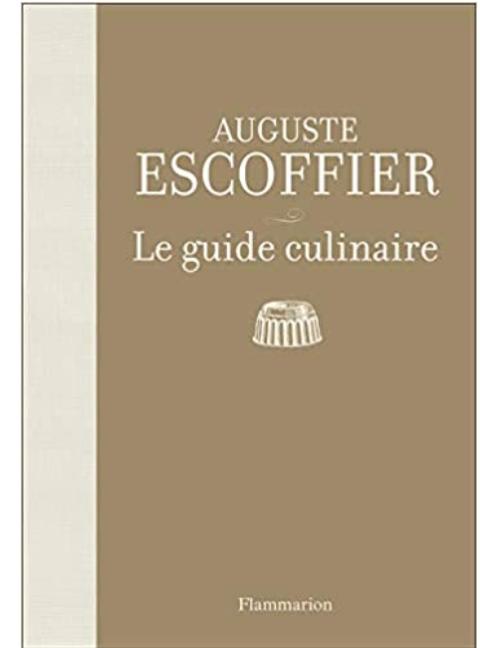
*Sociologie de la gastronomie*

Chapitre VII

*La modernité de l'art culinaire*

- ◆ Escoffier, un poète et un entrepreneur aux fourneaux

Auguste Escoffier (1846-1935)



Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

*Sociologie de la gastronomie*

Chapitre VII

*La modernité de l'art culinaire*

- ◆ Escoffier, un poète et un entrepreneur aux fourneaux



Ritz Paris, early 20th century



César Ritz (1850-1918)

L'Hôtel Ritz à Paris ouvert en 1898

# Licence 3 – UE 505 – EC1 « Enjeux de société »

## Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

### *Sociologie de la gastronomie*

### Chapitre VII

### *La modernité de l'art culinaire*

- ◆ La France découvre ses terroirs et ses cuisines régionales



Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

---

*Sociologie de la gastronomie*

Chapitre VII

*La modernité de l'art culinaire*

- ◆ Les prémices de la « nouvelle cuisine »



Henri Gault (1929-2000)  
et Christian Millau (1929-  
2017), critiques  
gastronomiques, 1970

Licence 3 – UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

---

*Sociologie de la gastronomie*

Chapitre VII

*La modernité de l'art culinaire*

◆ Les prémices de la « nouvelle cuisine »



Raymond Oliver (1929-2000),  
cuisinier et Catherine Langeais,  
présentatrice TV.

Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

---

*Sociologie de la gastronomie*

Chapitre VII

*La modernité de l'art culinaire*

◆ Les prémices de la « nouvelle cuisine »

Le Guide Michelin fondé en 1900 / Le Gault & Millau fondé en 1972



**Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »**  
**Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.**

---

***Sociologie de la gastronomie***

**Chapitre VII**

*La modernité de l'art culinaire*

◆ Les prémices de la « nouvelle cuisine »

Michel Guérard, cuisinier, représentant de la « nouvelle cuisine » : la « cuisine minceur »



Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

---

*Sociologie de la gastronomie*

Chapitre VII

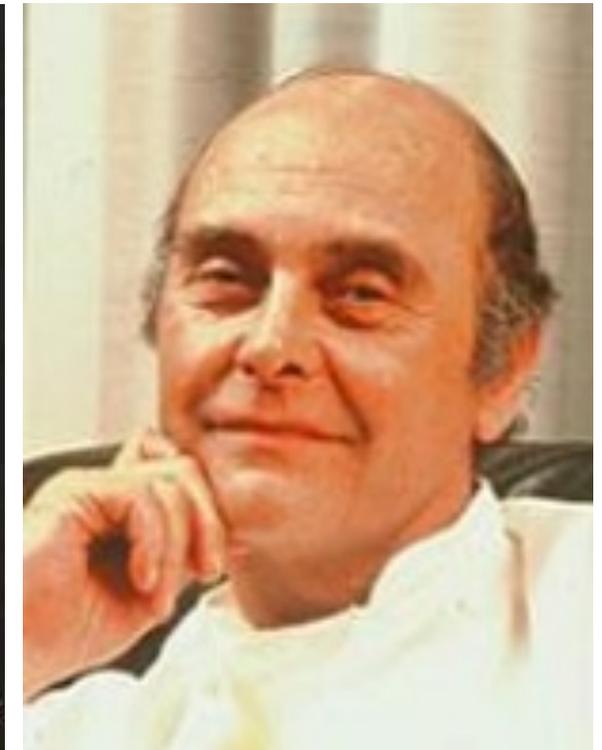
*La modernité de l'art culinaire*

◆ Qu'est-ce que la « nouvelle cuisine » ?

Alain Senderens (1939-2017)

Les Frères Troisgros (Jean & Pierre)

Alain Chapel (1937-1990)



# Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »

## Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

---

### *Sociologie de la gastronomie*

#### Chapitre VII

##### *La modernité de l'art culinaire*

◆ Qu'est-ce que la « nouvelle cuisine » ? :

#### **Les 10 commandements de la nouvelle cuisine (Octobre 1973)**

Edictés par Christian Millau et Henri Gault, ces commandements étaient censés illustrer la ligne de conduite de tous les chefs qui voulaient s'inscrire dans les valeurs modernes de la cuisine dans les années 1970. Des critères qui, pour la plupart, restent aujourd'hui d'actualité : tels la valorisation du produit, l'importance des cuissons justes, des assaisonnements et de l'élimination des sauces inutiles...

- **1 - « Tu ne cuiras pas trop. »**
- **2 - « Tu utiliseras des produits frais et de qualité. »**
- **3 - « Tu allégeras ta carte. »**
- **4 - « Tu ne seras pas systématiquement moderniste. »**
- **5 - « Tu rechercheras cependant ce que t'apportent les nouvelles techniques. »**
- **6 - « Tu éviteras marinades, faisandages, fermentations, etc. »**
- **7 - « Tu élimineras les sauces riches. »**
- **8 - « Tu n'ignoreras pas la diététique. »**
- **9 - « Tu ne truqueras pas tes présentations. »**
- **10 - « Tu seras inventif. »**

Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

---

## ***Sociologie de la gastronomie***

### **Conclusion**

*La cuisine industrielle  
et la mondialisation de la gastronomie*



Licence 3 –UE 505 – EC1 « Enjeux de société »  
Jean-Marc Stébé - 1<sup>er</sup> sem.

---

*Sociologie de la gastronomie*

Conclusion

*La cuisine industrielle et la mondialisation de la gastronomie*



**LICENCE 3 de Sociologie**  
**UE 505 – EC1 « Enjeux de société »**  
Nancy, 1<sup>er</sup> semestre

---

***Sociologie de la gastronomie***

***Merci de votre attention***

