

# ORIGEN DE LOS RESTAURANTES

Nancy Bances  
2013

# TESTIMONIOS HISTÓRICOS Y ARQUEOLÓGICOS

## EGIPTO

- Se han encontrado pruebas de la existencia de un comedor público en Egipto en el año 512 a.C., que tenía un menú limitado, ya que sólo servía un plato preparado con cereales, aves salvajes y cebolla.

## ROMA

- ◉ Los antiguos romanos solían comer a menudo fuera de casa. Existen pruebas que aproximadamente en el año 79 a.C., algunas ciudades destruidas por la erupción del volcán Vesubio contaban con bares en los que servían pan, queso, vino, nueces, dátiles, higos y guisados calientes.

# COCINA EN LA EDAD MEDIA Y EL RENACIMIENTO

- ⦿ Fue una época donde la ostentación de la mesa alcanzó el punto más alto desde su creación, a partir del año de 1600, momento clave en la historia de la cocina que marca la aproximación al sabor natural, sin especias.

# FINALES DE 1200

## LAS BUENAS MANERAS DE LA MESA

- ◉ ... y acuérdate de limpiarte la boca antes de beber del vaso.
- ◉ Montaje para cada comensal se componía de:  
un primer plato, un segundo plato (hecho de un pan especial llamado mense), cuchara y un jarro.

## AÑO 1300

- ◉ Los primeros que empezaron a escribir sobre la cocina fueron los monasterios, especialmente en Francia, donde Santa Hildegarda redacta el primer recetario del periodo.



## DATOS RELEVANTES

- ◉ El tenedor nace en Venecia en el tardío siglo XIV.
- ◉ Mientras que el cuchillo se coloca para cada comensal a partir del siglo XVII y el mantel ya se conocía y se usaba.



# REGLAS IMPORTANTES

- ◉ Nace así el llamado “tratado de las buenas costumbres”, las cuales son:
  - No se puede hablar con la boca llena, y se debe masticar en silencio sin que se vea lo que tienes en la boca.
  - Limpiarse la boca antes de beber, para no molestar a tu vecino que se servirá en las mismas copas.
  - No te limpies las manos en la chaqueta ni tampoco en el mantel, sino en la servilleta, o bien lávalas en el aguamanil.



## ...REGLAS

- No te limpies los dientes con el cuchillo y no emitas ningún ruido desagradable que pueda provocar asco a la persona que se sienta junto a ti.
- No tomes la ración más grande y no revuelvas tu cubierto en las porciones ya cortadas buscando la más exquisita.
- Pon atención en no manchar tu vestido ni el de los demás comensales.
- No estropees la servilleta ni la uses para hacer nudos; úsala para limpiarte la boca y las manos.

- ◉ A partir de esto aparecen a la luz no sólo recetarios, sino también manuales de comportamiento, libros que explican las formas de poner la mesa, etc.
- ◉ El primer escrito de este tipo que se conoce apareció en 1614 escrito por Diego de Granados.
- ◉ En esta línea Antoine Beauvilliers escribe en 1780 “L´Art de Cuisinier”.

# ITALIA RENANCENTISTA

- ◉ La comida elegante (banquetes) fue introducida por una italiana de 14 años de edad, Catalina de Medici, que en 1533 se casó con el que sería el Rey Enrique II de Francia.



- ◉ Más de cien cocineros elaboraban una variedad de delicias, que fueron la base de lo que ahora se conoce como Cocina Clásica.
- ◉ En Paris, Francois Pierre de la Varenne publicó en 1651 el primer libro de cocina para gourmets, durante el reinado de Luis XIV.

- ◉ El primer establecimiento público dedicado en forma exclusiva al servicio de alimentos abrió sus puertas en París, en 1765.
- ◉ En una placa de madera de roble sobre la entrada aparecían las palabras:

*“Vengan aquellos de estómago gruñente  
y yo los restauraré”.*

# EN LA ÉPOCA DE LA COLONIA

- ◉ Los lugares para comer en Estados Unidos seguían el modelo europeo, como posadas campestres o tabernas que atraían a los viajeros, pero no a los habitantes del lugar.



## AÑO 1960

- ◉ Aparecieron cafeterías en Oxford, Inglaterra.
- ◉ Pocos años después en Londres.
- ◉ Luego en Boston, Virginia y Nueva York.



# MIENTRAS TANTO

- ◉ Bajo el reinado de Luis XIV, impone sus gustos por la gastronomía de Occidente.
- ◉ El refinamiento de la cocina francesa llega durante el reinado de Luis XV.
- ◉ Aparece el Champagne (vino espumoso).
- ◉ Durante el reinado de Luis XVI, aparecieron los años de hambre, a causa de las malas cosechas de cereales.

- ◉ Antoine Auguste Parmentier, el 25 de agosto de 1785, en Versalles, se abre paso entre los cortesanos con un ramo de flores malvas y, cuando llega ante el monarca, le dice: “Señor, quiero ofreceros un ramo digno de Su Majestad: la flor de una planta que puede solucionar la alimentación de los franceses”.

- ◉ En 1733 aparece el primer libro moderno de cocina francesa, redactado por Vincent de la Chapelle y titulado “La cocina moderna”.
- ◉ El primer restaurante propiamente dicho fue propiedad de Monsieur Boulanger y data de 1765 de nombre “The great London Tavern”.

- ◉ La palabra restaurante llegó a Estados Unidos, traída por el refugiado francés de la revolución Jean Baptiste Gilbert Papalt, quien fundó lo que sería el primer restaurante galo, el Julien´s Restorantor.
- ◉ 1826 y 1827 considerados como los primeros restaurantes fundados en Nueva York fue Delmonico y el Union Oyster House en Cambridge, Massachusetts.

- ◉ El servicio de alimentos se extendió al público en general en la década de 1880, con la Revolución Industrial.
- ◉ 1920 Howard Johnson en el sótano de la farmacia y experimentar con su congelador creó su propia línea de helados, la cual hizo de la fuente de sodas, el comedor público más popular del lugar. Añadió al menú hamburguesas, hot dogs y sándwiches, y así la fuente de sodas se convirtió en el primer restaurante de Howard Johnson en el mundo.

- ◉ Willard Marriott comenzó como dueño de un restaurante de comida rápida A&W en Washington, D.C. En 1928 y convirtió su cadena regional de puestos de cerveza de raíz en pequeñas tiendas de sándwiches, cuya especialidad eran los sándwiches de carne molida cocinada en salsa picante.

# LA ESPECIALIZACIÓN

## NACEN LAS PRIMERAS ESCUELAS DE COCINA

- ◉ École Hôtelière de Lausanne, Suecia(1893).
- ◉ Cordon Blue, Paris (1895).
- ◉ The Culinary Institute of America, Nueva York (1946).